

Toprağın Kitabı

Editör:
DOÇ. DR. ADEM ARMAN
ÖGR. GÖR. BERKER ÇİFTÇİ

Oğlak Yayınları

Doç. Dr. Adem Arman (Editör)

Adem Arman, 1984 yılında Bolu'nun Mengen ilçesinde doğdu. Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi'ndeki aşçılık eğitimini 2002 yılında tamamladı; ardından Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği Ön Lisans Programı ile Abant İzzet Baysal Üniversitesi Akçakoca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Lisans Programı'ndan mezun oldu.

Eğitimi süresince çeşitli turizm ve yiyecek-içecek işletmelerinde profesyonel olarak görev aldı, 2008-2010 yılları arasında mezunu olduğu Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi'nde çalıştı. Turizm İşletmeciliği alanında 2010 yılında yüksek lisans, 2019 yılında doktora derecesini aldı.

Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde akademik çalışmalarını sürdüren Arman, aynı zamanda Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu Müdürü olarak görev yapmaktadır. 2015-2019 yılları arasında Ulusal Aşçılık Kampı'nın yürütme kurulunda yer aldı; 2022 yılından itibaren Culinary Forum'un yürütücüleri arasında bulunmaktadır.

Öğr. Gör. Berker Çiftçi (Editör)

Berker Çiftçi, 1987 yılında Zonguldak'ta doğdu. Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi'ndeki aşçılık eğitimini 2004 yılında tamamladı. Ardından Gazi Üniversitesi Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği Lisans Programı'ndan 2009 yılında mezun oldu, aynı alanda yüksek lisans eğitimini 2014 yılında tamamladı.

Eğitimi süresince ve sonrasında yurt içi ve yurt dışında çeşitli turizm, gastronomi ve yiyecek-içecek işletmelerinde mesleki çalışmalarda bulunmuştur. 2010 yılından bu yana Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu'nda öğretim görevlisi olarak görev yapmaktadır. 2015-2019 yılları arasında Ulusal Aşçılık Kampı'nın yürütme kurulunda yer aldı; gastronomi eğitimi, sürdürülebilir mutfak kültürü ve yerel üretim konularında çeşitli organizasyon ve projelerde aktif rol üstlendi.

2020 yılında Tohum Ambarı'nı kurarak atalık ve yerel tohumların korunması, çoğaltılması ve gastronomi ile ilişkilendirilmesi üzerine başlattığı çalışmalarını halen sürdürmektedir. Aynı zamanda "Yaşayan Tohumlar" adlı televizyon programının yapımcılığını ve sunuculuğunu yürütmektedir.

Mart 2025 itibarıyla ASOMDER (Aşçılık Okulu Mezunları Derneği) Başkanlığı görevini üstlenmiştir.

Bu kitap, Oğlak Yayınları'nın katkılarıyla Culinary Forum 2026 için yayımlanmıştır.
Promosyon kitaptır, para ile satılamaz.

OĞLAK / GASTRONOMİ

Toprağın Kitabı
Editörler: Doç Dr. Adem Arman, Öğr. Gör. Berker Çiftçi

© Adem Arman, Berker Çiftçi 2026
© Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti., 2026

Bu yapıtın bütün hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntıların
dışında yayımcının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Kurumsal kimlik danışmanı: Serdar Benli
Kapak tasarımı: M. Deniz Çorbacıoğlu
Grafik uygulama: Ulaş Dalkıran
Dizgi düzeni: Goudy, 10,5 / 14 pt.
Ofset hazırlık: Oğlak Yayınları
Baskı: Oğlak Baskı Hizmetleri
Tel: (0-212) 251 71 08-09, Faks: (0-212) 293 65 50

Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.
Genel yayın yönetmeni: Senay Haznedaroğlu
Zambak Sokak 21, Oğlak Binası, 34435 Beyoğlu-İstanbul
Tel: (0-212) 251 71 08-09, Faks: (0-212) 293 65 50
info@oglak.com
Sertifika No: 45250

oglak.com
x.com/oglakkitap
facebook.com/oglakyayinlari
instagram.com/oglakkitap

Birinci baskı: 2026
ISBN 978 - 625 - 413 - 078 - 6

Toprağın Kitabı

Editörler
Doç. Dr. Adem Arman
Öğr. Gör. Berker Çiftçi

İçindekiler

BİRİNCİ KISIM

Atalık Tohumlar, Yerel Ürünler ve Yemek Kültürü Belleği

Ed. Prof. Dr. Atilla Akbaba · s. 9

Atalık tohumların kültürel kimlik ve yemek belleğiyle ilişkisi; göç, diaspora ve biyoçeşitlilik ekseninde yerel lezzetlerin korunması üzerine 6 bölüm.

1. Atalık tohumların kültürel ve yemek kimliğindeki yeri — **12**
   Doç. Dr. A. Arman · Dr. Öğr. Üy. G. D. Kılıç
2. Tohum egemenliği ve topluluk temelli mutfak kültürleri — **25**
   Doç. Dr. T. Şahin Ören
3. Endemik bitkiler, biyoçeşitlilik ve yerel lezzetlerin korunması — **39**
   Öğr. Gör. G. Duman
4. Göç, diaspora ve yemek kültürünün aktarımı — **54**
   Prof. Dr. A. Akbaba
5. Mengen Tohum Ambarı örneği: yerel tohumların korunmasında dernek modeli — **63**
   Dr. Ö. Erdem · Dr. V. Kayış · Dr. Öğr. Üy. F. Bayram
6. Kaybolan tatların yemek belleğinde yeniden yorumlanması — **80**
   Doç. Dr. M. S. İpar

İKİNCİ KISIM

Buğday, Ekşi Maya ve Sofra Kültürünün Ekolojisi

Ed. Prof. Dr. Emrah Özkul · s. 125

Buğdayın tarihsel yolculuğundan ekmek kültürüne, ekşi mayadan terroir'a uzanan bir ekoloji; toprağın, suyun ve ikliMin sofra üzerindeki izleri üzerine 5 bölüm.

7. Buğdayın bin yıllık yolculuğu: tarım, kültür ve sofra **128**
Arş. Gör. Dr. E. Yaşar

8. Ekmek kültürünün toplumsal ve kültürel hafızadaki yeri **139**
Öğr. Gör. Ş. U. Cicik

9. Ekşi maya kültürü: fermentasyon, kimlik ve süreklilik **149**
Dr. Öğr. Üy. G. D. Kılıç

10. Toprak, su ve iklimin tat ve lezzet üzerindeki etkisi **163**
Öğr. Gör. B. Kaçar · Arş. Gör. A. Özekinci

11. Yer kimliği ve terroir tabanlı sofra kültürü **175**
Öğr. Gör. T. Beyazkaya

ÜÇÜNCÜ KISIM

Yerellik, Kimlik ve Mutfak Kültürünün Toplumsal Boyutu

Ed. Prof. Dr. Osman Nuri Özdoğan · s. 185

Coğrafi işaretler, kadın üretici ağları ve topluluk mutfağından UNESCO gastronomi şehirlerine; yerel kimliğin sofradaki toplumsal ve görsel yansımaları üzerine 7 bölüm.

12. Coğrafi işaretli ürünler ve kültürel kimlik **187**
Arş. Gör. Dr. G. Aybek

13. Yerel ürünlerin toplumsal anlatılardaki yeri **199**
Dr. Öğr. Üy. Z. Bulut · Dr. S. Özdemir

14. Üretici-şef iş birliği ve tohumdan sofraya modeller **229**
Öğr. Gör. Dr. G. Şallı · Öğr. Gör. Ş. Y. Vural

15. Kadın üretici ağları, kooperatifler ve yerel kalkınma **239**
Doç. Dr. S. Çalışkan · Arş. Gör. Y. B. Eraslan

16. Topluluk mutfağı, katılımcı üretim ve sofra dayanışması **250**
Öğr. Gör. A. Tarhan · Öğr. Gör. S. O. Gündoğdu

17. Yerel kimliğin görsel ifadesi: sofra estetiği ve kültürel temsiller **258**
Doç. Dr. Ç. Mutlu

18. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda gastronomi, yerellik ve geleneksellik **272**
Dr. Öğr. Üy. B. Öztürk

DÖRDÜNCÜ KISIM

Sürdürülebilir Mutfaklar, Eğitim ve Yenilik

Ed. Prof. Dr. Alper Kurnaz · s. 293

Sürdürülebilir tarım ve gıda etiğinden dijital mutfak uygulamalarına; gastronomi eğitiminde yerel ürün ve kültürel mirasın geleceği üzerine 5 bölüm.

19. Sürdürülebilir tarım uygulamaları ve sofra kültürü **295**
Öğr. Gör. E. Akay · Doç. Dr. Y. Oğan

20. Gıda israfı, etik tüketim ve sorumlu mutfak yönetimi **320**
Dr. Öğr. Üy. İ. Kazkondu

21. Sürdürülebilir mutfak eğitimi ve yeni öğrenme modelleri **338**
Öğr. Gör. Dr. S. Kılınç Şahin · Öğr. Gör. Dr. E. Yıldız

22. Teknoloji, dijitalleşme ve çağdaş mutfak uygulamaları **351**
Prof. Dr. S. Uca Karacabey · Öğr. Gör. A. Akçay

23. Gastronomi eğitiminde yerel ürün ve kültürel mirasın rolü **374**
Arş. Gör. L. Akçay · Prof. Dr. A. Kurnaz

BEŞİNCİ KISIM

İklim, Su ve Geleceğin Sofrası

Ed. Prof. Dr. Mehmet Sarıışık · s. 391

Su kıtlığı ve kuraklıktan iklim odaklı sofra tasarımına; değişen iklimin yemek kültürü ve lezzet ekolojisi üzerindeki dönüştürücü etkileri üzerine 5 bölüm.

24. Su kaynaklarının azalması ve gıda üretimindeki dönüşüm **393**
Dr. Öğr. Üy. M. M. Adabalı · Dr. Öğr. Üy. S. Yersüren

25. İklim değişikliğinin yemek kültürüne etkileri **407**
Dr. Öğr. Üy. M. Çakmak · Dr. Öğr. Üy. E. C. Özaydın

26. Kuraklık ve ürün çeşitliliği üzerine mutfak adaptasyonları **423**
Doç. Dr. E. Örgün · Doç. Dr. A. Solunoğlu

27. Tat, su ve lezzet ekolojisi **457**
Öğr. Gör. Dr. E. Zıvalı

28. İklim odaklı sofra tasarımı ve geleceğin mutfak yaklaşımları **472**
Doç. Dr. S. Çalışkan · Arş. Gör. A. T. Karamustafa

ÖNSÖZ

TOPRAĞIN BELLEĞİNDE BULUŞMAK

Toprak, üzerine düşen her tohumu saklayan, zamanı geldiğinde yeşerten ve insanlık tarihinin en sessiz ama en bilge tanığıdır. Bizler, bu kitabın editörleri olarak farklı patikalardan yürüyerek aynı toprakta buluştuk. Birimiz Culinary Forum ile gastronomi dünyasında küresel bir fikir alışverişi (Xchange) zemini yaratırken, diğerimiz Mengen Tohum Ambarı ile atalık mirasımızın ve yerel hafızamızın bekçiliğini üstlendik.

Elinizdeki *Toprağın Kitabı*, işte bu iki vizyonun kesişim noktasıdır. Bu yılki temamızı belirlerken, mutfak ekolojisinden kültürel sürekliliğe uzanan bir hat çizdik. Sayfaları çevirdiğinizde, atalık tohumlardan geleceğin sofrasına uzanan geniş bir perspektif bulacaksınız. Bu bölümler, sadece akademik birer metin değil, toprağa duyduğumuz saygının birer yansımasıdır.

Bu eserin vücut bulması, kolektif bir inancın ve güçlü bir organizasyonun eseridir. Bu noktada teşekkürü iki farklı pencereden ama tek bir yürekle ediyoruz.

Bu kitabın çatısını oluşturan Culinary Forum'un hayata geçmesinde, Adem Arman'ın yol arkadaşları olan; Berker Çiftçi'nin ise bu kıymetli platformun mimarları ve ev sahipleri olarak selamladığı Murat Aslan ve Selcan Karaburun'a, vizyonları ve emekleri için müteşekkiriz.

Bilginin paylaştıkça çoğaldığı ilkesiyle, bu kitabın basımını üstlenerek okuyucuyla ücretsiz buluşmasını sağlayan ve kültür yayıncılığımızda müstesna bir yere sahip olan Oğlak Yayınları'na şükranlarımızı sunarız.

En büyük teşekkürü ise, akademik birikimlerini ve araştırmalarını cömertçe paylaşarak bu kitabın her bir satırına hayat veren, *Toprağın Kitabı*'nın asıl yaratıcıları değerli bölüm yazarlarımıza borçluyuz.

Ve elbette, kitabın akademik kurgusunun oluşturulmasından son okumasına kadar her aşamada büyük bir sabır ve özveriyle yanımızda olan, sürece kattığı değerle her iki editörün de yükünü hafifleten Arş. Gör. Berna Şahin'e en kalbi teşekkürlerimizi sunarız. Ayrıca, katkıları ve desteğiyle kitabın hazırlanma sürecine eşlik eden Öğr. Gör. Ali Şahin'e de teşekkür ederiz.

Toprağın hafızasını taze tutmak ve geleceğin sofrasını bugünden doğru kurgulamak adına hazırladığımız bu çalışmanın, tüm okurlara ve gastronomi gönüllülerine ilham olması dileğiyle.

Saygılarımızla,

Doç. Dr. Adem Arman / Culinary Forum & Editör
Öğr. Gör. Berker Çiftçi / Mengen Tohum Ambarı & Editör

birinci kısım

ATALIK TOHUMLAR, YEREL ÜRÜNLER VE YEMEK KÜLTÜRÜ BELLEĞİ

Prof. Dr. Atilla Akbaba

BİRİNCİ KISMA BAŞLARKEN...

Yemek, yalnızca biyolojik bir gereksinim değil; toplumsal hafızayı taşıyan, kimliği inşa eden ve kültürel sürekliliği olanaklı kılan çok katmanlı bir olgudur. Bu çok katmanlı yapının temel bileşenlerinden biri ise atalık tohumlar ve bu tohumlardan üretilen yerel ürünlerdir. Atalık tohumlar; kuşaklar boyunca aktarılan, yerel ekolojik koşullara uyum sağlamış, genetik çeşitliliği ve kültürel bilgiyi bünyesinde barındıran tarımsal miras unsurlarıdır. Bu tohumlar aracılığıyla üretilen yerel ürünler ise yalnızca birer gıda maddesi değil, aynı zamanda geçmişin bilgi birikimini, üretim pratiklerini ve toplumsal değerleri günümüze taşıyan kültürel bellek taşıyıcılarıdır.

Küreselleşme, endüstriyel tarım ve standartlaşmış gıda sistemleri, son yüzyılda tarımsal üretim biçimlerinde köklü dönüşümlere yol açmıştır. Bu dönüşüm, hızla artan insan nüfusu göz önüne alındığında verimlilik ve süreklilik açısından avantajlar sunarken, yerel çeşitlerin, geleneksel üretim yöntemlerinin ve buna bağlı olarak yemek kültürü belleğinin giderek zayıflamasına neden olmuştur. Atalık tohumların yerini alan hibrit ve genetiği değiştirilmiş tohumlar, yalnızca biyolojik çeşitliliği değil o tohumlarla birlikte şekillenen tatları, tarifleri, pişirme tekniklerini ve ritüelleri de görünmez kılmaktadır. Dolayısıyla tarımsal çeşitlilik kaybı, aynı zamanda kültürel bir bellek kaybı anlamına da gelmektedir.

Yemek kültürü belleği, bireysel hatıraların ötesinde, kolektif deneyimlerle şekillenen ve toplumsal aidiyet duygusunu besleyen bir yapıdır. Atalık tohumlardan elde edilen yerel ürünler, belirli bir coğrafyanın iklimi, toprağı, üretim bilgisi ve sosyal ilişkileriyle iç içe geçmiş özgün tatlar yaratır. Bu tatlar, bayram sofralarından gündelik ev yemeklerine, ritüel yemeklerden mevsimsel

tüketim alışkanlıklarına kadar geniş bir yelpazede kültürel anlamlar üretir. Bu bağlamda atalık tohumlar ve yerel ürünler, yalnızca tarımsal sürdürülebilirliğin değil, aynı zamanda kültürel sürdürülebilirliğin de temel yapı taşlarıdır.

Son yıllarda sürdürülebilirlik, gastronomi mirası, yerel gıda sistemleri ve yavaş yemek (*slow food*) hareketleri çerçevesinde atalık tohumlara ve yerel ürünlere yönelik ilginin artması, yemek kültürü belleğinin korunmasına yönelik umut verici bir yönelimi işaret etmektedir. Bu ilgi, yalnızca nostaljik bir geri dönüş arayışı değil, ekolojik dengeyi gözeten, yerel bilgiyi değerli kılan ve kültürel çeşitliliği yaşatmayı amaçlayan bütüncül bir yaklaşımın parçasıdır. Atalık tohumların korunması ve yeniden üretime kazandırılması, geçmişle bağ kurmanın yanı sıra, geleceğin gıda kültürünü daha adil ve sürdürülebilir bir zeminde inşa etme potansiyeli taşımaktadır.

Toprağın Kitabı ana başlığıyla vücut bulan bu kitabın ilk kısmı "Atalık Tohumlar, Yerel Ürünler ve Yemek Kültürü Belleği" teması etrafında şekillenmiştir. Bu bölüm, atalık tohumlar, yerel ürünler ve yemek kültürü belleği arasındaki çok yönlü ilişkiyi ele almaktadır. Tarım, gastronomi ve kültürel bellek ekseninde şekillenen bu ilişki; üretimden tüketime, mutfaktan sofraya uzanan geniş bir perspektifte incelenmekte, böylece atalık tohumların yalnızca toprağın değil, aynı zamanda kültürün ve hafızanın da taşıyıcısı olduğu, yerel yemek kültürlerinin korunması ve aktarımında kritik rol oynadığı ortaya koyulmaktadır.

"Atalık Tohumların Kültürel ve Yemek Kimliğindeki Yeri" başlıklı ilk bölümde Doç. Dr. Adem Arman ve Dr. Öğr. Üyesi Gül Damla Kılıç, ata tohumlarını tüm boyutlarıyla ele almakta, gastronomik kimliğin temel kaynaklarından biri olarak ata tohumlarının önemine vurgu yapmaktadır. Üretimin başlangıcına işaret eden bir kaynak olmanın ötesinde, yerel bilgiye dayalı üretim biçimlerinin ve toplumsal sürekliliğin sağlanmasındaki yeri, insan, toprak ve üretim arasındaki bağı kurmadaki yeri, hem ekolojik dengenin korunmasına hem de yerel bilginin kuşaklar arası aktarımındaki rolünü etraflı bir bakış açısıyla irdelemektedir.

Birinci kısımda yer alan ikinci çalışma, "Tohum Egemenliği ve Topluluk Temelli Mutfak Kültürleri" başlığını taşımaktadır. Bu bölümde yazar Doç. Dr. Tuba Şahin Ören, geçmişten günümüze tohumun taşıdığı anlamı ele almaktadır. Bu bölümde yazar, tohumu merkeze alarak üretim, gastronomi ve topluluk ilişkileri arasındaki çok katmanlı bağı ele almaktadır. Tohumun kültürel, toplumsal ve etik boyutları; gastronomi yoluyla kendine yeterlilik pratikleri, kadın emeği ve topluluk mutfakları üzerinden bütüncül bir perspektifle incelenmektedir. Böylece gıdanın yalnızca ne olduğu değil, nasıl üretildiği, kimler tarafından paylaşıldığı ve hangi değerler etrafında anlamlandırıldığı sorularına cevap aranmaktadır.

Küreselleşme, standartlaşma ve hızlı tüketim odaklı gıda sistemlerinin, yerel mutfak kültürleri ve biyolojik çeşitlilik üzerinde ciddi baskılar oluşturduğuna vurgu yapan Öğr. Gör. Gökmen Duman, "Endemik Bitkiler, Biyoçeşitlilik ve Yerel Lezzetlerin Korunması" başlığını taşıyan çalışmasında biyoçeşitlilik ile yerel mutfak kültürü arasındaki ilişkiyi bütüncül bir perspektifle ele almaktadır. Bu bölümde, biyoçeşitlilik kavramı ekosistem, tür, genetik ve ekolojik olaylar çeşitliliği boyutlarıyla incelenmekte, Türkiye'de endemizm olgusu coğrafi ve fitocoğrafik veriler ışığında değerlendirilmektedir. Ayrıca bu kavramlar yerel lezzetler, küreselleşme ve

küreyerelleşme süreçleri bağlamında ele alınarak gastronomi turizmi, coğrafi işaret, eko-gastronomi ve gastronostalji kavramları üzerinden, yerel lezzetlerin korunması ve sürdürülebilirliği açısından tartışılmaktadır.

"Atalık Tohumlar, Yerel Ürünler ve Yemek Kültürü Belleği" ana teması etrafında şekillenen Birinci Kısım'da yer alan bir diğer araştırma da, "Göç, Diaspora ve Yemek Kültürünün Aktarımı" başlığını taşımaktadır. Prof. Dr. Atilla Akbaba tarafından kaleme alınan bu bölümde insanlık tarihinde en önemli olgulardan biri olarak karşımıza çıkan göç olgusu ve göç sonrası oluşan diaspora kavramı ele alınmakta, göçün, mutfak kültürünü hareket ettiren bir hafıza aracı olarak bir değerlendirilmesi yapılmakta, diasporik kimlik ve yemek ilişkisi, göçle bağlı olarak tatların ve tariflerin coğrafyalar arası yolculuğu ve dönüşümü, yemeğin sınırları aşan bir kültürel dil olarak rolü incelenmektedir.

Bu kısımın son çalışması olarak teorinin pratiğe dönüştüğü somut bir örneklem sunan Dr. Özkan Erdem, Dr. Vedat Kayış ve Dr. Öğr. Üyesi Fuat Bayram; Mengen Tohum Ambarı Derneği örneği üzerinden, yerel tohumların korunmasında sivil toplumun ve dernek modelinin başarısını gözler önüne sermektedir. Bu çalışma, atalık tohumların bir müze nesnesi olmaktan çıkıp topluluk katılımıyla yaşayan bir mirasa nasıl dönüştüğünü kanıtlamaktadır. Çalışma, ata tohumlarının yalnızca tarımsal üretimin bir girdisi değil, aynı zamanda biyolojik çeşitliliğin korunması, kültürel mirasın sürdürülmesi ve gıda egemenliğinin güçlendirilmesi açısından stratejik bir öneme sahip olduğunu ortaya koyması açısından ayrıca önem arz etmektedir.

BİRİNCİ BÖLÜM

ATALIK TOHUMLARIN KÜLTÜREL VE YEMEK KİMLİĞİNDEKİ YERİ

Doç. Dr. Adem Arman[1]
Dr. Öğr. Üyesi Gül Damla Kılıç[2]

"Tohum, yalnızca ekilen bir biyolojik varlık değil; kuşaklar boyunca taşınan üretim bilgisinin, kültürel belleğin ve yerle kurulan ilişkinin somutlaşmış hâlidir. Bu nedenle her tohum, geçmişten geleceğe aktarılan bir hafıza biçimi olarak okunmalıdır."
- Nazarea, V. D. (2005), *Heirloom Seeds and Their Keepers: Marginality and Memory in Conserving Biological Diversity*.

GİRİŞ

Yerel çeşit kavramı, artık yalnızca korunması gereken genetik bir miras olarak değil, üretim bilgisinin güncel koşullar içinde farklı bir anlam kazandığı bir alan olarak değerlendirilmektedir. Casanas vd. (2017), yerel çeşitlerin çevresel koşullara uyum yeteneğinin yanı sıra, besleyici değerleri ve kullanım olanakları açısından da yeniden ele alınması gerektiğini belirtmektedir. Bu yaklaşım, yerel ürünlerin tarımsal ve kültürel sürekliliği birlikte taşıdığını; geleneksel bilgi ile bilimsel yöntemin bir arada değerlendirilebileceğini göstermektedir. Ata tohumları, kuşaktan kuşağa aktarılarak, yetiştiği çevreye uyum sağlayan yerel çeşitlerdir. Bu çeşitler, toprağın, iklimin ve üreticinin ortak birikiminde yer almış, biyolojik ve kültürel sürekliliğin devamına katkı sağlamıştır. Tohumun korunması ise yalnızca genetik bir mirasın değil, üretim bilgisinin ve yerel yaşam biçimlerinin de sürdürülmesi anlamına gelir (Avcı Çalış, 2025). Atalık tohumlar, üretimin başlangıcının ötesinde, ürün ile yetiştiği yer arasındaki bağı sürdüren belirleyici ögelerdir (Kayış vd., 2025). McAnally (2013), ata tohumlarının tarihsel değerinin yalnızca geçmişle değil, üretim biçimlerindeki değişimle belirlendiğini belirtir. Yirminci yüzyılın ortalarına kadar çiftçiler kendi tohumlarını üretip saklarken, endüstriyel tarımın yaygınlaşması bu bilgi zincirini zayıflatmıştır. Buna rağmen tohum saklama geleneği, yerel bilginin ve üretim sürekliliğinin korunmasında önemli bir aktarım yolu olarak varlığını sürdürmektedir.

Gastronomi alanında tohum, yemeğin başlangıcını, mutfak kültürünün temelini ve bir toplumun sürekliliğini ifade eder. Yöresel mutfaklarda kullanılan malzemenin niteliği, pişirme

1 Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Antalya, Türkiye; ademarman@akdeniz.edu.tr; ORCID: 0000-0003-3999-3751
2 Antalya Belek Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Antalya, Türkiye; damla.kilic@belek.edu.tr; ORCID: 0000-0002-6564-6385

biçimleri ve lezzet farklılıkları ise büyük ölçüde yerel tohumlara dayanır (Şat vd., 2025). Anadolu'nun farklı yörelerinde düğün, bayram ya da hasat dönemlerinde hazırlanan yemeklerde yerel tohumlardan elde edilen ürünlerin kullanılması, beslenme biçimiyle birlikte topluluk kimliğini de belirler. Bu durum, gastronomik kimliğin, kültürün aktarılmasında ve toplumsal dayanışmanın sürdürülmesinde önemli bir rol üstlendiğini ortaya koyar (Labeyrie vd., 2015; Pivarski vd., 2024). Örneğin Akdeniz ülkelerinde geleneksel baklagil çeşitlerinin korunması, tarımsal sürdürülebilirliği desteklemekte ve bölgesel yemek kültürünün sürdürülmesine katkı sağlamaktadır (Corrado, 2022). Yerel ürünlerin bu niteliği, gastronomik kimliğin oluşumunda belirleyici bir önem taşır. Bir yemeğin özgünlüğü, kullanılan ürünün yetiştiği yer ve üretim biçimiyle doğrudan bağlantılıdır. Ürün, çevresiyle birlikte anlam kazanır ve bu süreçte yer, bilgi ve kimlik arasında doğal bir bütünlük oluşur (Sims, 2008; McAnally, 2013; Casanas vd., 2017; Mısır, 2025).

Endüstrileşme ile üretimde standardizasyon artmış, ürünler yerel özelliklerinden uzaklaşmıştır. Bu süreç, otantiklik arayışı içindeki tüketiciyle yerel kimlik arasında bir uyumsuzluk oluşturmuştur. Küreselleşme ve turizm etkisiyle geleneksel üretim bilgisi zayıflamış, yerel değerlerin özgün yapısı değişmiştir. Böylece modern üretim biçimleri, yerel bilgi sistemlerinin sürekliliğini sınırlayan bir etki yaratmıştır (Sims, 2008; Mathew, 2024). Campbell ve Veteto (2015), tohumu yalnızca bir üretim aracı olarak değil, yerel bilginin, kültürel birikimin ve kimliğin bir parçası olarak değerlendirir. Tohumun paylaşılması ve yeniden ekilmesi, toplulukların üretim bilgisini koruyarak kültürel sürekliliği destekler. Bu anlayış, ata tohumlarının gastronomi alanında biyolojik özelliklerinin ötesinde kültürel ve simgesel bir anlam taşıdığını göstermektedir. Böylece tohum, ürün, yer ve insan arasındaki ilişki içinde kimliğin devamına katkı sağlayan bir öge olarak önem kazanır.

Bu çalışma, ata tohumlarını tarımsal üretimin ötesinde yerel bilgi, üretim biçimi ve kimlik arasındaki ilişki içinde ele almaktadır. Araştırmanın amacı, ata tohumlarının yerel ürünlerin özgünlüğünü, üretim bilgisinin aktarımını ve kültürel sürekliliği nasıl desteklediğini ortaya koymaktır. Çalışmada geliştirilen kuramsal model, ürün, yer ve insan arasındaki bağı temel alarak bu ilişkinin hangi koşullarda zayıfladığını ve hangi yollarla sürdürülebildiğini incelemektedir. Bu bağlamda çalışma, ata tohumlarının gastronomik kimliğin korunması ve yerel üretim kültürünün devamı açısından taşıdığı önemi değerlendirmeyi amaçlamaktadır.

1.1. TOHUMUN EPİSTEMOLOJİSİ VE TOPRAKLA KURULAN İLİŞKİ

Ata buğdayı, kökeni Anadolu'ya uzanan ve farklı coğrafyalarda tarımsal üretim kültürüyle bütünleşmiş önemli bir yerel çeşit olarak kabul edilmektedir (Onur ve Ceylan, 2023). Ata tohumları, modern ticari çeşitlerden belirli nitelikleriyle ayrılmaktadır. Tanımlarda farklılıklar bulunsa da alanyazında bu tohumluklara ilişkin bazı temel ölçütler üzerinde görüş birliği bulunmaktadır. Genel kabul gören yaklaşıma göre ata tohumları, en az birkaç kuşaktır ekilen ve çoğunlukla elli yılın üzerinde geçmişe sahip olan yerel çeşitlerdir (Balyan ve Balyan, 2025). Ata tohumları, uzun yıllar boyunca aynı bölgede ekilerek korunmuş, bulunduğu koşullara uyum

sağlamış ve çeşitliliğini sürdürebilen tohumluklardır. Tarımsal üretimde süreklilik sağlamalarının yanı sıra, yerel bilgi birikimi ve üretim geleneğinin aktarılmasına da katkıda bulunmaktadır. Alanyazında "yerli tohum" ya da "atalık tohum" olarak anılmalarının nedeni, doğal koşullar altında yetiştirilen bu tohumlukların ekildikleri bölgeye özgü özellikler kazanmış olmalarıdır (Çolak, 2024).

Ata tohumu, dışarıdan müdahale görmemiş, uzun yıllar boyunca üreticiler tarafından ayrılıp yeniden ekilerek bulunduğu toprağa uyum sağlamış yerel çeşitlerdir. Bu tohumluklar, iklime, toprağa ve üretim pratiğine bağlı olarak kendi dengesini kurar. Yüksek verim iddiası taşıma, ancak lezzet, dayanıklılık ve üretimde süreklilik gibi nitelikleriyle tarım kültürünün devamında önemlidir (Zimmerer vd., 2022). Ata tohumuna dayalı üretimde, çoğu zaman yoğun kimyasal kullanımı gerekmez. Pestisit ve gübreye duyulan ihtiyaç düşüktür. Bu durum, toprağın yapısını korur ve çevreyi zorlamayan üretim biçimlerinin sürmesine imkân verir (Pretty vd., 2006). Atalık tohumlar yalnızca üretimde kullanılan tohumluk değil, yerel çeşitliliği koruyan, tarımsal bilginin devamını sağlayan ve kültürü taşıyan temel unsurlardır (Kayış vd., 2025). Ata tohumları uygun koşullarda saklandığında uzun süre canlılığını koruyabilir ve kuşaktan kuşağa aktarılabilir. Kısır olmayan yapıları nedeniyle her üretim döneminde yeniden tohum alınmasına imkân tanır. Bu özellik, üretimin dışa bağımlı olmadan sürdürülebilmesini sağlar. Doğal yapısını koruyan bu tohumluklardan elde edilen ürünlerin besin değeri genellikle daha yüksektir. Ayrıca uygun üretim koşulları sağlandığında, tohumluk miktarı artırılabilmekte ve sonraki ekim dönemlerinde kullanılabilmektedir (Çolak, 2024).

Ata tohumları ekildikleri bölgelerdeki şartlarını tanır, bu şartları genetik hafızalarına yerleştirir ve doğaya uyum sağlar. Bu uyum sayesinde zorlu koşullarda dahi yaşamlarını sürdürebilecek yeteneklere sahiptirler. Tohum, standardını koruyarak ekildiği toprağı ve iklimi uzun yıllar boyunca genetik hafızasına yerleştirdiği için çiftçiyi ya da üreticiyi beklemediği bir şeyle karşı karşıya getirmez. Diğer bir anlatımla, ata tohumlarının en önemli özelliklerinden biri de, genetik mirasa sahip olduklarından aynı bölgede uzun yıllar ekildiğinde mevcut iklim ve yaşam koşullarını tanıması ve aktarmasıdır. Bu sayede susuzluğa daha dayanıklı olur ve zorlu iklim koşullarıyla baş edebilir (Çolak, 2024). Ata tohumu çeşitlidir. Aynı toprakta uzun süre ekilip korunmuş olduğu için bulunduğu yere uyum sağlar. Bu çeşitlilik, hastalık ya da iklim farklılıklarına karşı bitkinin ayakta kalmasına yardımcı olur (Doğru Çokran, 2023).

Bu yönüyle tarım kültürünün sürekliliği, çeşitliliğin korunması ve gıdanın geleceği için önemlidir. Ata tohumları, yerel çeşitliliğin korunması ve tarımsal üretim kültürünün sürdürülebilir biçimde devam ettirilmesi açısından belirleyici bir unsurdur. Uzun yıllar boyunca aynı coğrafyada ekilip ayrılarak saklanan bu tohumluklar, bulunduğu çevresel koşullara uyum sağlamış, hastalıklara karşı dayanıklılık geliştirmiş ve üretim pratiğiyle bütünleşmiştir. Ata tohumlarının yaşatılması, tarımsal çeşitliliğin korunmasına imkân tanımakta; tek tip üretim sistemlerinin yol açtığı hastalıklar, zararlı mikrorganizmalar ve verim kaybı gibi risklere karşı alternatif bir üretim zemini sunmaktadır (Şat vd., 2025). Modern hibrit ya da genetiği değiştirilmiş tohumlardan farklı olarak ata tohumları, sahip oldukları özellikleri kuşaktan kuşağa

aktarabilmekte; bu durum, üreticilerin tohumları her yıl saklayarak yeniden ekmesine olanak tanımaktadır (Balyan ve Balyan, 2025).

Ata tohumları yalnızca biyolojik çeşitler değil, aynı zamanda belirli bir bölge, topluluk veya tarihsel dönemle ilişkilendirilen kültürel miras unsurlarıdır. Bu çeşitlerin değeri, tarım tarihindeki sürekliliği görünür kılması ve yerel üretim kültürüyle bağını korumasından kaynaklanmaktadır (Nazarea, 2005). Keeve (2020), ata tohumlarını geçmişle kurulan, yaşayan bir bağ olarak değerlendirir ve tarımsal mirasın aktarımında temel bir rol üstlendiklerini vurgular. Dolayısıyla bu tohumluklar, yalnızca genetik özellikleriyle değil, üretim bilgisi, deneyim ve yerleşik tarım pratiklerinin taşınması açısından da önem taşımaktadır. Bugün ata çeşitlerinin ekimi, geçmiş kuşakların üretim anlayışıyla bağın sürdürülmesine olanak sağlamaktadır.

Ata buğdayı çeşitlerinin besin değeri açısından modern buğdaydan farklılaştığı alanyazında ifade edilmektedir. Protein, lif ve magnezyum ile çinko gibi temel mineraller bakımından daha zengin olmaları, bu görüşü destekleyen bulgular arasındadır. Ayrıca gluten yapılarının modern melez buğday çeşitlerinden farklı olması, bazı çalışmalarda gluten hassasiyeti riskinin görece daha düşük olabileceğini göstermektedir (Shi ve Ling, 2018). Bu çeşitlerin önemli bir diğer özelliği, genetik çeşitliliği büyük ölçüde korumuş olmalarıdır. Bu durum, farklı iklim koşullarına uyum sağlama ve zararlı ya da hastalıklara karşı dayanıklılık geliştirme açısından avantaj sunmaktadır. Modern buğday, yüksek verim ve homojen üretim amacıyla ıslah edildiğinden çevresel strese karşı daha sınırlı tepki verebilirken; ata buğdayı, kuraklık, düşük verimli toprak yapısı ve benzeri koşullarda üretime devam edebilme kapasitesiyle öne çıkmaktadır (Wang vd., 2024).

Ata buğdayı çeşitlerinin, modern ekmeklik buğdaya (*Triticum aestivum*) kıyasla daha yüksek besinsel yoğunluğa sahip olduğu alanyazında belirtilmektedir. Protein, esansiyel amino asitler ve magnezyum, çinko, selenyum gibi mikro besin ögeleri bakımından daha zengin olmaları bu durumu desteklemektedir. Bunun yanı sıra karotenoidler, polifenoller gibi antioksidan özellik gösteren bileşiklerle birlikte diyet lifi düzeylerinin de yüksek olduğu ifade edilmektedir (Hidalgo ve Brandolini, 2013). Ata buğdayları, tarımsal çeşitliliğin korunmasına katkı sağlamakta ve iklim koşullarındaki değişimlere uyum gösterebilecek yeni çeşitlerin geliştirilmesinde önemli bir genetik kaynak olarak değerlendirilmektedir. Bu çeşitlerin üretimi kimyasal girdilere olan bağımlılığı azaltmakta; farklı ürünlerin ardışık ekimine dayalı yöntemler ise toprağın yapısının korunmasına ve üretimin sürdürülebilmesine imkân vermektedir (Aloisi vd., 2023).

1.2. TOHUMUN KÜLTÜREL ANLAMI VE GASTRONOMİK KİMLİKTEKİ İŞLEVİ

Tohum, yalnızca bitkisel üretimin başlangıç noktası değil, birçok toplumda üretimin sürekliliği ve kuşaklar arası aktarımın simgesel bir göstergesi olarak kabul edilir. Geleneksel topluluklarda tohum, gıdanın kaynağı olmasının ötesinde soyun, bereketin ve yaşamın sürekliliğinin temsilidir (Salman, 2013). Antik dönemlerden itibaren tohum, üretim kültürünün en temel bileşeni olarak insan ile doğa arasındaki karşılıklı bağı yansıtmış; bu nedenle yalnızca biyolojik bir materyal değil, kültürel mirasın da taşıyıcısı hâline gelmiştir. Uzun yıllar boyunca aynı bölgede

ekilip korunmuş yerel çeşitler, çevresel koşullara uyum sağlama yetenekleriyle hem tarımsal çeşitliliğin hem de topluluk kimliğinin somut bir yansıması olmuştur (Kanellopoulou, 2020).

Tohumun kültürel anlamı, toplulukların tarihsel deneyimleri ve üretim pratikleriyle iç içe gelişmiştir. Latin Amerika'dan Anadolu'ya kadar farklı coğrafyalarda, tohum saklama ve paylaşma gelenekleri yalnızca tarımsal bir gereklilik olarak değil, topluluk belleğinin bir parçası olarak sürdürülmüştür (Campbell ve Veteto, 2015). Bu geleneksel uygulamalar, üretimin sürekliliğini sağlamanın yanı sıra, kuşaklar arasında bilgi aktarımını da güçlendirmiştir. Tohumun korunması, üretici topluluklarda bir sorumluluk ve aidiyet biçimi olarak değerlendirilmekte; aile içinde sürdürülen bu pratik, geçmiş kuşakların deneyimini geleceğe taşımaktadır (Rivas vd., 2023). Özellikle ata tohumları, biyolojik özelliklerinin yanı sıra, üretici toplulukların yaşam biçimini, değerlerini ve üretimle kurdukları anlam dünyasını da yansıtır. Bu yönüyle tohum, sadece bir üretim girdisi değil, bir "kültürel süreklilik aracı" olarak işlev görür.

Tohum ile gastronomik kimlik arasındaki ilişki, özellikle yöresel mutfaklarda belirgindir. Yerel tohumlardan elde edilen ürünler, bölgesel mutfakların özgünlüğünü belirleyen en temel unsurlardandır. Yüzyıllar boyunca aynı bölgede ekilip hasat edilen atalık tohumlar, doğal koşullara uyum sağlayarak kendine özgü tat, aroma ve besin profilleri kazanmıştır (Corrado, 2022). Bu çeşitlerin ürüne ve yemeğe yansıyan nitelikleri, gastronomik kimliğin maddi zeminini oluşturur. Hindistan'da darı (*millet*) türlerinin hem gündelik yaşamda hem de dinî törenlerde yer alması, buğdayın Anadolu'da düğün ve bayram sofralarında özel bir yere sahip olması gibi örnekler, tohumun yalnızca tarımsal değil, aynı zamanda sosyal ve törensel bir işlev üstlendiğini gösterir (Ankita ve Seth, 2025). Dolayısıyla, gastronomik kimlik yalnızca tat veya hazırlama biçiminden ibaret değildir; o kimliği besleyen ürünlerin yetiştiği toprağa, o ürünleri şekillendiren tohuma ve onu saklayan üreticiye de dayanır.

Tohumun gastronomik kimlikteki işlevi, yalnızca geçmişin bir yansıması değil, aynı zamanda geleceğe yönelik bir sürdürülebilirlik göstergesidir. Günümüzde endüstriyel tarımın ve hibrit tohum politikalarının yaygınlaşması, yerel tohumların kullanım alanlarını daraltmakta ve bu durum kültürel çeşitliliği de tehdit etmektedir (Kakkar vd., 2023; Todt vd., 2025). Bu bağlamda, topluluk temelli tohum bankaları ve yerinde koruma çalışmaları hem biyolojik çeşitliliği hem de yöresel mutfak kültürünü koruma açısından kritik bir rol oynamaktadır (Rivas vd., 2023). Bu tür uygulamalar, yalnızca tohumun genetik yapısını değil, onunla birlikte taşınan üretim bilgisini, saklama yöntemlerini ve yemek pratiklerini de korur. Nitekim Akdeniz ülkelerinde geleneksel baklagil çeşitlerinin korunması, hem tarımsal sürdürülebilirliği hem de bölgesel yemek kültürünün devamını sağlamaktadır (Corrado, 2022).

Gastronomi bağlamında bakıldığında, tohum bir yemeğin başlangıç noktası, bir mutfağın hafızası ve bir kültürün devamlılığıdır. Yöresel mutfaklarda kullanılan malzemenin niteliği, pişirme yöntemleri ve tat farklılıkları büyük ölçüde yerel tohumlara dayanır (Şat vd., 2025). Anadolu'nun farklı yörelerinde düğün, bayram ya da hasat dönemlerinde hazırlanan yemeklerde kullanılan ürünlerin yerel tohumlardan elde edilmesi yalnızca beslenme biçimini değil, topluluk kimliğini de şekillendirir. Bu durum, gastronomik kimliğin hem kültürün aktarılmasında

hem de toplumsal dayanışmanın sürdürülmesinde işlevsel bir yere sahip olduğunu göstermektedir (Labeyrie vd., 2016; Pivarski vd., 2024).

Sonuç olarak, tohumun kültürel anlamı ve gastronomik kimlikteki işlevi birbirinden ayrılmaz bir bütün oluşturur. Yerel tohumlar, hem geçmişle kurulan bağın canlı kalmasını hem de geleceğe aktarılan üretim kültürünün sürekliliğini sağlar. Bu bağlamda, tohumun korunması yalnızca tarımsal bir zorunluluk değil, aynı zamanda kültürel mirasın, yerel bilginin ve gastronomik çeşitliliğin sürdürülebilirliği açısından da vazgeçilmez bir gerekliliktir.

1.3. ATALIK TOHUMLAR BAĞLAMINDA GASTRONOMİK KİMLİĞİN SÜREKLİLİĞİ

Atalık tohumlar, yalnızca tarımsal bir çeşit olarak değil, gastronomik kimliğin devamlılığını sağlayan temel unsurlardan biri olarak değerlendirilmelidir. Uzun yıllar boyunca aynı coğrafyada ekilip seçilerek korunan bu tohumlar, bulundukları çevrenin iklimsel koşulları, toprağı, üretim alışkanlıkları ve toplumsal deneyimleriyle bütünleşmiş; bu nedenle bölgesel mutfakların malzeme temelini oluşturmuştur (Campbell ve Veteto, 2015; Rivas vd., 2023). Bu tohumlardan elde edilen ürünler, yerel yemeklerin tat yapısını, dokusunu ve hazırlama tekniklerini belirlemekte; bu durum gastronomik kimliği yalnızca malzeme düzeyinde değil, aynı zamanda toplumsal hafıza, üretim alışkanlığı ve ritüeller üzerinden biçimlendirmektedir (Corrado, 2022; Ankita ve Seth, 2025). Anadolu'da Kavılca veya İza buğdayının, İtalya'da yerel baklagillerin ya da Hindistan'da darı çeşitlerinin hâlâ belirli topluluklar tarafından ekilip kullanılmaya devam etmesi, gastronomik kimliğin sürekliliğinin tohum temelli bir üretim kültürüne dayandığını göstermektedir (Corrado, 2022; Ankita ve Seth, 2025). Bu nedenle yerel tohumların kaybı, yalnızca biyolojik çeşitliliğin azalması değil, aynı zamanda yöresel yemeklerin temel malzemelerinin yok olması, tariflerin aktarımının kesintiye uğraması ve mutfak kültürünün özgünlüğünü yitirmesi anlamına gelmektedir (Tumuhe vd., 2020). Buna karşılık olarak birçok bölgede topluluk temelli tohum ağları, yerel tohum bankaları ve üretici iş birlikleri, hem biyolojik materyali hem de o tohuma bağlı mutfak bilgisini korumaya yönelik stratejiler geliştirmektedir (van Andel ve Stefanaki, 2023; Rivas vd., 2023). Bu çabalar, gastronomik kimliğin yalnızca geçmişe ait bir miras değil, üretim-tüketim döngüsü içinde canlı tutulması gereken bir kültürel pratik olduğunu göstermektedir.

1.4. GASTRONOMİK KİMLİĞİN SOMUT TAŞIYICILARI OLARAK YEREL ÜRÜNLER

Yerel ürünler, sadece üretim faaliyetiyle açıklanabilecek unsurlar değildir; geçmişten gelen deneyimlerin, günlük yaşamın ve bulunduğu yerle kurulan bağın yansımasıdır. Bir topluluğun gastronomik kimliği, yalnızca kullanılan malzemelerle açıklanamaz; bu kimlik, malzemenin yetiştiği toprağa, kuşaktan kuşağa taşınan deneyime ve yaşama biçimine bağlı olarak anlam kazanır. Bu nedenle yerel ürünler, gastronomik kimliğin soyut bir kültürel ifade olmaktan çıkıp somut biçimde görünür hâle geldiği başlıca unsurlar olarak görülmelidir (Sims, 2008). Yerel ürünlerin kimlik taşıyan niteliği, yalnızca üretildikleri coğrafyayla sınırlı değildir; toprağa dayalı üretim biçimi, kuşaktan kuşağa aktarılan bilgi ve bu bilginin yaşam bulduğu toplumsal ve

kültürel ortamla anlam kazanır. Diğer bir anlatımla, bir ürünün "yerel" olarak nitelendirilmesi, yalnızca belirli bir bölgede yetişmesine bağlı değildir; bu nitelik, içinde yetiştiği iklim koşulları, toprağın özellikleri, üretime ilişkin yerleşik bilgi ve o topluluğun ürüne yüklediği anlamla birlikte oluşur (Noguer-Junca vd., 2021). Sims (2008), yerel yiyeceklerin yalnızca besin değeriyle ele alınamayacağını; bu ürünlerin içinde yer aldığı doğal çevre, kültürel birikim ve topluluğun kimliğiyle kurduğu ilişki üzerinden değerlendirilmesi gerektiğini ifade eder. Bu nedenle yerel ürünler hem ait olma duygusunu güçlendiren hem de bir yerin kendine özgü gastronomik kimliğini görünür kılan unsurlar olarak kabul edilir. Söz gelimi, Vall de Camprodon'da *trumfa* olarak adlandırılan patatesin yalnızca bir tarımsal ürün değil, bölgenin geçmişi ve ortak kimliğinin bir parçası olarak korunması; Anadolu'da kavılca buğdayının, -hibrit tohumlara rağmen- aile içinde saklanan tohumlarının, küçük ölçekli üretim ve paylaşmaya dayalı üretim anlayışıyla yaşatılması bu ilişkinin somut örnekleridir. Bu süreklilik çoğu zaman, yazılı kaynaklarla değil, kuşaktan kuşağa aktarılan bilgi, kadın emeği, mevsimsel üretim döngüleri ve birlikte üretmeye dayalı toplumsal dayanışma sayesinde korunabilmektedir (Cvijanovic vd., 2020).

Gastronomik kimliğin görünür hâle geldiği bir diğer alan, ürünün sofraya dahil olduğu kültürel bağlamdır. Yerel ürünler belirli yemeklere dönüşür ve bu yemekler, yalnızca tüketilen bir unsur değil, toplumsal aidiyetin ifadesi olarak değer kazanır. Ürün, yer ve insan arasındaki ilişki gastronomik kimliğin oluştuğu zemini ifade eder. Palermo'daki Ballaro Pazarı'nda görülen sebzeler, deniz ürünleri, peynirler ve yöreye özgü sokak yemekleri yalnızca tüketim amacı taşıyan gıdalar değildir. Bu ürünler, tarihsel üretim biçimleri, farklı kültürlerle temas eden geçmişi ve yerel yaşam düzeniyle kurdukları ilişki sayesinde o yerin gastronomik kimliğini görünür hâle getirir (Sgroi, 2023). Konya mutfağında bulgur, tarhana ve erişte gibi ürünler yalnızca günlük beslenmede değil, düğün, ölüm ya da hasat gibi dönemlerde kuşaktan kuşağa devam eden bir geleneğin parçası olarak yer alır (Temizel, 2024). Bu durum, yerel ürünlerin bölgesel gastronominin bir unsuru olduğunu ve tüketim biçimleri aracılığıyla bölgesel kimliği şekillendirdiğini göstermektedir (Cvijanovic vd., 2020). Dolayısıyla yerel ürün bu yönüyle, gastronomik kimliğin yalnızca başlangıç noktası değildir; pazar ortamında, sofrada ve günlük yaşamın içinde yeniden anlam kazanan bir kültürel öge olarak varlığını sürdürdüğü söylenebilir (Sims, 2008).

Tellström vd. (2006) yerel ürünlerin kültürel mirasın değişmeyen bir unsuru olarak değil, günümüz tüketim ortamında yeniden anlam kazanan ve kimi zaman otantik bir değer olarak sunulup pazarlama amaçlı kullanılan ögeler hâline geldiğini belirtmektedir. Bu durum, gastronomik kimliğin her zaman gerçek üretim süreçlerinden değil, toprak, gelenek ve geçmişle ilişkilendirilen ifade biçimleri ve markalaşmış temsiller üzerinden şekillendiğini göstermektedir. Bu bağlamda, yerel ürünleri gastronomik kimliğin bir parçası hâline getiren unsurun yalnızca ürünün kendisi değil, üretim bilgisi, yerle kurulan ilişki ve topluluk içinde devam eden yaşam biçimi olduğu ifade edilmektedir (Lin vd., 2021). Mathew (2024), bir ürünün kimlik değeri kazanmasında belirleyici olanın fiziksel özelliklerinden çok, onu yaşatan insanlar ve biriken deneyim olduğunu belirtir. Niedbała vd. (2020) ise yerel ürünlerin sadece ekonomik bir üretim unsuru olarak ele alınamayacağını; üretim bilgisinin korunması, üreticiler arasındaki

birliktelik, yerel etkinlikler ve turizm aracılığıyla görünürlük kazandırılması durumunda gastronomik kimliğin sürdürülebilirlik kazandığını vurgulamaktadır. Yerel ürünlerin gastronomik kimlik açısından yalnızca coğrafi kökenleriyle tanımlanan maddi varlıklar olmadığı; bu ürünlerin üretim bilgisi, kuşaktan kuşağa aktarılan tüketim biçimleri ve turizm yoluyla görünür hâle gelen kültürel birikimle birlikte anlam kazandığı belirtilmektedir (Niedbala vd., 2020; Ossowska vd., 2024). Moreno ve Malone (2021), yerel ürünlerin yalnızca tüketilen gıdalar olarak değil, üretim bilgisi, toplumsal alışkanlıklar ve bölgeyle kurulan bağ üzerinden şekillenen ortak bir yemek kültürünün göstergesi olduğunu ifade etmektedir. Bu nedenle Michigan'da kirazın, Wisconsin'de artisanal peynirin bölgesel aidiyetin simgesi hâline gelmesi; gastronomik kimliğin ürün, yer ve topluluk ilişkisi içinde somutlaştığını ve yerel ürünlerin ekonomik değerlerinden çok, paylaşılan deneyim ve bağlılık duygusu üzerinden anlam kazandığını göstermektedir.

Geleneksel ürünlerin, gastronomik kimliği oluşturan temel unsurlar arasında yer aldığı kabul edilse de, bu kimliğin gelecek kuşaklara aktarımı kendiliğinden gerçekleşen bir durum değildir. Temizel (2024), Konya mutfağında yer alan yemeklerin aile içinde aktarılan bilgi, ortak yaşam alışkanlıkları ve üretim biçimleriyle sürdürüldüğünü; ancak endüstrileşme, turistik beklentilere göre şekillenen standart menüler ve genç kuşakların mutfaktan uzaklaşması gibi etkenlerin bu devamlılığı zayıflattığını belirtmektedir. Benzer şekilde, Gonda vd. (2021), gastronomik kimliğin yalnızca yerel ürünlerin üretilmesi ve tüketilmesine bağlı olmadığını; bu ürünlere ilişkin bilginin aile içinde devam etmesi, geleneksel üretim biçimlerinin sürdürülmesi ve yerle kurulan bağın korunmasıyla anlam kazandığını belirtmektedir. Ancak endüstrileşme, küresel tedarik zincirleri, ekonomik baskılar ve genç kuşakların üretimden uzaklaşması bu sürekliliği zayıflatmakta; yerel ürünlerin özgünlüğünü ve gastronomik kimliğin temel dayanaklarını olumsuz yönde etkilemektedir (Fiza vd., 2025). Yerel ürünler pazarlama sürecine dahil olurken, otantik kabul edilen birçok unsurun yeniden biçimlendirildiği ya da turistik beklentilere göre değiştirildiği görülmektedir (Tellström vd., 2006). Lin vd. (2021), gastronomik mirasın UNESCO ve turizm politikaları içinde kültürel bir değer olarak kullanılmasıyla hem korunabildiğini hem de ticarileşebildiğini belirtmektedir. Bu durum, yerel ürünlerde yalnızca yok olma tehlikesi değil, anlamının zayıflaması gibi bir sonucu da beraberinde getirmektedir. Birçok bölgede, yerel ürünlerin ve bu ürünlerle ilişkili üretim kültürünün yaşatılmasına yönelik girişimlerin devam ettiği görülmektedir. Coğrafi işaret tescilleri, Slow Food Presidia gibi oluşumlar, topluluk temelli tarım uygulamaları, üretici pazarları ve tohum paylaşımına dayalı etkinlikler, yalnız biyolojik çeşitliliği değil, üretim bilgisini ve üreticiler arasındaki dayanışmayı da sürdürmeyi amaçlamaktadır (Rivas vd., 2023; Ossowska vd., 2024). Sicilya'da sokak yemeklerinin kayıt altına alınması, İspanya'da *trumfa* üretiminin yeniden canlandırılması ya da Türkiye'de yerel buğday türlerinin gastronomi festivallerinde görünür hâle gelmesi, gastronomik kimliğin, geçmişte kalmış bir unsur olarak değil, günümüzde de devam eden ve yeniden üretilen bir kültürel olgu olarak varlığını sürdürdüğünü göstermektedir (Noguer-Junca vd., 2021; Sgroi, 2023; Temizel, 2024). Sonuç olarak yerel ürünler, gastronomik kimliğin soyut bir kavram olmaktan çıkıp somut olarak izlenebildiği unsurlardır. Bir mutfağın kimliği, kullanılan tekniklerden ya da

yazılı tariflerden önce, o tariflerin beslendiği ürüne; ürünün bağlı olduğu toprağa ve bu toprağı işleyen insanların bilgisine dayanır. Bu ürünlerin ortadan kalkması, tarımsal çeşitliliğin azalmasının ötesinde, kültürel devamlılığın ve ortak yaşam alışkanlıklarının zayıflaması anlamına gelir. Gastronomik kimliğin geleceğe taşınabilmesi ise yalnız ürünü korumakla değil, üreticiyi, üretime ilişkin bilgiyi ve bu bilginin sürdüğü yaşam biçimini desteklemekle mümkündür.

1.5. KURAMSAL MODEL

Ata tohumları, tarımsal üretimin temel unsurlarından biridir. Kuşaktan kuşağa aktarılarak bulunduğu çevreye uyum sağlayan bu tohumlar, yerel üretim biçimlerinin sürmesine katkı verir (Campbell ve Veteto, 2015). Çeşitlerin yerel koşullara uyum yeteneği hem biyolojik çeşitliliğin hem de üretim bilgisinin korunmasına olanak tanır (Avcı Çalış, 2025). Tohum, üretim bilgisinin kuşaklar arasında sürekliliğini sağlayan bir aktarım unsurudur. Yerel tohumların yeniden ekilmesi ve paylaşılması, geleneksel üretim yöntemlerinin devamlılığını destekler. Bu durum, yerel ürünlerin özgünlüğünün korunmasına ve kültürel sürekliliğin sağlanmasına katkıda bulunur (Nazarea, 2005; Jordan, 2007). Corrado (2022), ata tohumlarının korunmasının geleneksel yemeklerin özgünlüğü ve yerel kimliğin devamı açısından önemli olduğunu belirtmektedir. Bu çalışmada, ata tohumlarının yerel ürün, üretim bilgisi ve kimlik arasındaki ilişkiyi nasıl kurduğunu ortaya koymak amacıyla bir kuramsal model geliştirilmiştir. Model, yerel ürünün anlamını ürün, yer ve insan arasındaki bağ üzerinden açıklar; bu bağı etkileyen dönüşüm süreçleriyle kimliğin sürekliliğini sağlayan yapıları birlikte değerlendirir (Şekil 1.1.).



Şekil 1.1. Araştırma modeli (Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.)

Modelin ilk aşamasında yerel ürün, toprağa, iklime, emeğe ve üretim bilgisine bağlı olarak tanımlanır. Ürünün yetiştiği yer, üretim biçimlerinin, yaşam tarzının ve çevresel koşulların belirleyicisidir. İnsan, bu bilgi ve deneyimi koruyan ve aktaran kişidir. Ürün, yer ve insan etkileşimi sonucunda gastronomik kimlik oluşur. Cvijanovic vd. (2020), endüstrileşme sürecinde bu bağın zayıflamasının yerel lezzetlerin özgünlüğünü ve kimliğin bütünlüğünü olumsuz etkilediğini vurgulamaktadır. Dönüştürücü etkenler, endüstriyel tarım, hibrit tohum kullanımı, ticarileşme ve turizmin standardize edici etkileriyle ortaya çıkan süreçleri ifade eder (McAnally,

2013; Mathew, 2024). Bu durum, yerel kimliğin dayandığı üretim, bilgi ve yer arasındaki bağı zayıflatır. Buna karşılık koruyucu mekanizmalar, kimliğin devamını sağlayan kültürel ve yapısal araçlardır. Coğrafi işaret, üretici pazarları, tohum paylaşımı ve eğitim gibi uygulamalar, ürün ile çevresi arasındaki bağı güçlendirir (Sgroi, 2023; Mısır, 2025). Modelin son aşamasında, kimliğin sürekliliği bilginin korunmasına ve üreticinin varlığının devamına bağlıdır. Ossowska vd. (2024) ve Moreno ve Malone (2021), kimliğin üretim biçimleri, geleneksel bilgi ve topluluk bağlarıyla yaşadığını; bu yapının modernleşme süreciyle birlikte zayıfladığını belirtmektedir. Lin vd. (2021) ve Tellström vd. (2006), yerel yemeklerin kimlik oluşturma sürecinde tarih, çevre ve geleneğin belirleyici olduğunu vurgular. Sonuç olarak model, ata tohumlarının yerel ürün, yer ve insan arasındaki ilişkiyi nasıl sürdürdüğünü göstermekte; bilgi aktarımı, eğitim ve yerel uygulamalar yoluyla kimliğin devamını desteklemektedir.

SONUÇ

Ata tohumları, üretimin başlangıcına işaret eden bir kaynak olmanın ötesinde, yerel bilgiye dayalı üretim biçimlerinin ve toplumsal sürekliliğin dayanağıdır. Araştırmanın bulguları, ata tohumlarının insan, toprak ve üretim arasındaki bağı sürdürdüğünü göstermektedir. Bu bağ hem ekolojik dengenin korunmasına hem de yerel bilginin kuşaklar arası aktarımına katkı sağlamaktadır. Brush (2008) ve Zimmerer vd. (2022), tohumun yalnızca bir üretim unsuru değil, toplulukların doğayı anlama ve ona uyum sağlama biçiminin taşıyıcısı olduğunu vurgulamaktadır. Bu çerçevede ata tohumları, biyolojik çeşitliliğin korunmasının ötesinde, insanın doğayla kurduğu ilişkinin sürekliliğini sağlayan temel bir dayanak olarak değerlendirilebilir.

Günümüz tarım yapısında endüstriyel üretim biçimlerinin yaygınlaşması, yerel üretim bilgisinin zayıflamasına ve geleneksel üretim anlayışının çözülmesine yol açmaktadır (Sims, 2008; Cvijanovic vd., 2020). Bu durum, yalnızca biyolojik çeşitlilikte değil, kültürel süreklilikte de bir kayba işaret etmektedir. Ata tohumlarının ortadan kalkması, yerel üretim biçimlerinin, geleneksel bilginin ve topluluk dayanışmasının da gerilemesine neden olmaktadır. Sgroi (2023), Palermo'daki Ballaro pazarında yerel ürünlerin ekonomik bir değer olmanın ötesinde, tarihsel bağlam ve topluluk ilişkileri içinde anlam kazandığını belirtmektedir. Benzer biçimde Sims (2008), gastronomik kimliği yiyeceklerin fiziksel özelliklerinden çok, üretildikleri çevre, gelenek ve toplulukla kurulan ilişki üzerinden tanımlamaktadır.

Ata tohumları, gastronomik kimliğin temel kaynaklarından biridir. Bu tohumlar, üretim bilgisinin korunmasına ve kültürel sürekliliğin sürdürülmesine katkı sağlar. Bir ürünün lezzeti, yalnızca bileşenlerine değil, üretildiği yerin bilgisine ve o bilgiyi yaşatan topluluğun deneyimine bağlı olarak şekillenir. Mathew (2024), gastronomik kimliğin korunmasında topluluk deneyimi, hafıza ve aktarımın belirleyici olduğunu; bunun yalnızca geleneksel mutfaklarda değil, günümüz mutfak uygulamalarında da geçerli olduğunu belirtmektedir. Bu çerçevede ata tohumları, yerel üretimin sürekliliğini ve kültürel mirasın yaşatılmasını destekleyen bir temeli oluşturur.

Bu çalışma, ürün, yer ve insan arasındaki ilişkinin kimlik oluşumundaki yerini değerlendirmekte ve kimliğin sürekliliğini sağlayan unsurları ortaya koymaktadır. Bulgular, üretim bilgisinin

orunması, üreticinin varlığının sürmesi ve topluluk dayanışmasının devamının kimlik oluşumunda belirleyici olduğunu göstermektedir. Elde edilen sonuçlar, Avcı Çalış (2025) ve Şat vd. (2025) tarafından yapılan araştırmalarla paralellik göstermektedir. Her iki araştırma da ata tohumlarının, gastronomi eğitimi ve uygulama mutfaklarında sürdürülebilirlik anlayışının gelişmesine katkı sağladığını belirtmektedir. Ata tohumlarının eğitim sürecinde yer alması, öğrencilerde çevresel duyarlılığın artmasına ve yerel ürün farkındalığının güçlenmesine katkı sağlar.

Ata tohumlarının korunması ve yeniden üretimi, çevresel bir zorunluluk olmanın ötesinde, korunması gereken kültürel bir değerdir. Bu tohumlar, yalnızca üretim aracı değil, toplulukların yaşam biçimini, üretim bilgisini ve kimlik sürekliliğini geleceğe taşır. Cvijanovic vd. (2020) ile Sgroi (2023), yerel ürünlerin korunması ve üretim biçimlerinin sürdürülmesinin topluluk kimliğinin devamı açısından önem taşıdığını belirtmektedir. Bu süreçte bilgi aktarımı, kadın emeği, ritüeller ve üretim bilgisi birbirini destekler. Palermo ve Sicilya örnekleri, bu sürekliliğin yalnızca ekonomik üretimle değil, aynı zamanda geleneğin yaşatılması, aidiyetin güçlenmesi ve toplumsal dayanışmanın sürmesiyle korunduğunu göstermektedir.

Elde edilen bulgular, ata tohumlarının gastronomik kimliğin korunmasına çok yönlü bir katkı sağladığını göstermektedir. Ata tohumları, üretim bilgisinin kuşaklar arasında aktarılmasına olanak vererek yerel bilginin devamını sağlar. Aynı zamanda yer, gelenek ve kimlik arasındaki bağı güçlendirir; topluluk içinde dayanışmanın sürmesine katkı sunar. Bu tohumların mutfak uygulamalarında kullanımı ise yerel ürünlerin yaşatılmasını, lezzet anlayışının korunmasını ve sürdürülebilirliğe ilişkin farkındalığın artmasını destekler.

Bu çalışmada ulaşılan sonuçlar, ata tohumlarının hem akademik hem de uygulamalı gastronomi açısından kuramsal bir temel sunduğunu göstermektedir. Üretim sürecinde bilginin korunması, geçmişle bağın sürmesini sağlarken geleceğe yönelik sürdürülebilir bir anlayışa da zemin hazırlar. Ata tohumları, insan ile yer arasındaki ilişkinin devamını sağlayan bir kültürel değerdir. Bu yönüyle ata tohumları, yerel ürünlerin özgünlüğünü, kültürel kimliğin sürekliliğini ve gastronomi disiplininin toplumsal sorumluluk yönünü bir araya getirir. Tohumun yeniden ekilmesi, yalnızca toprağın verimini değil, bilginin, emeğin ve geleneğin sürmesini de simgeler. Bu nedenle ata tohumlarının korunması, sürdürülebilir gastronomi anlayışının ve kültürel çeşitliliğin geleceği açısından temel bir gerekliliktir (Sims, 2008; Cvijanovic vd., 2020; Sgroi, 2023; Mathew, 2024; Şat vd., 2025; Avcı Çalış, 2025).

Bu araştırma, ata tohumlarının gastronomik kimliğin oluşumundaki rolünü kavramsal bir çerçevede ele almakta ve mevcut literatürden yararlanmaktadır. Araştırma, doğrudan saha verisine dayanmaması bakımından sınırlıdır. Gelecekte yapılacak çalışmalarda, farklı bölgelerdeki üreticiler ve eğitim kurumlarıyla yürütülecek nitel araştırmalar, ata tohumlarının yerel bilgi aktarımındaki yerini daha açık biçimde ortaya koyabilir. Ayrıca, gastronomi eğitimi bağlamında ata tohumlarının uygulamalı derslerde nasıl kullanılabileceğini inceleyen çalışmaların, bu konunun öğretim yönünü güçlendirmesi beklenmektedir. Farklı coğrafi bölgelerin karşılaştırıldığı araştırmalar ise, yerel üretim bilgisinin korunması ve gastronomik kimliğin sürdürülebilirliği açısından yol gösterici sonuçlar sunabilir.

KAYNAKLAR

Aloisi, I., Yacoubi, I., Gadaleta, A., Schwember, A. R., ve Marcotuli, I. (2023), "Editorial: Exploiting Wheat Biodiversity and Agricultural Practices for Tackling the Effects of Climate Change", *Frontiers in Plant Science*, 14.

Ankita, ve Seth, U. (2025), "Millets in India: Exploring Historical Significance, Cultural Heritage and Ethnic Foods", *Journal of Ethnic Foods*, 12(2), 2.

Avcı Çalış, G. (2025), "Yerel (Ata) Tohumlarının Ekoturizm Tanıtımında Etkisi: Swot Analizi ile Giresun Örneği", (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Giresun Üniversitesi, Giresun)

Balyan, S. ve Balyan, S. (2025). "The Cultural and Ecological Significance of Heirloom Seeds." *The Journal of the British Records Association*.

Brush, S. B. (2008). *Farmers? Bounty: Locating Crop Diversity in the Contemporary World*, New Haven: Yale University Press.

Campbell, B. C., ve Veteto, J. R. (2015). "Free Seeds and Food Sovereignty: Anthropology and Grassroots Agrobiodiversity Conservation Strategies in the US South." *Journal of Political Ecology*, 22(1), 357-374.

Casanas, F., Simo, J., Casals, J., ve Prohens, J. (2017). "Toward an Evolved Concept of Landrace." *Frontiers in Plant Science*, 8, 145.

Corrado, G. (2022). "Food History and Gastronomic Traditions of Beans in Italy." *Journal of Ethnic Foods*, 9(1), 6.

Cvijanovic, D., Ignjatijevic, S., Vapa Tankosic, J., ve Cvijanovic, V. (2020). "Do Local Food Products Contribute to Sustainable Economic Development?" *Sustainability*, 12(7), 2847.

Çolak, F. (2024). *Tohum Adam, Bir Tohumun Fısıltısı, Bir Dünyanın Çığlığı*, Eva Yayınevi, İstanbul.

Doğru Çokran, B. (Ed.) (2023). *Tarımda İyileştirmeler II*, İksad Yayıncılık, Ankara.

Fiza, N., Erwin, Nazir, N., ve Tanjung, F. (2025), "Local Food Diversification as a Pillar of Sustainable Food Development: A Critical Review of Global and Local Perspectives", *Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment*, 9(2).

Gonda, T., Angler, K., ve Csoka, L. (2021). "The Role of Local Products in Tourism." *European Countryside*, 13(1), 91-107.

Hidalgo, A., ve Brandolini, A. (2013). "Nutritional Properties of Einkorn Wheat (Triticum Monococcum L.)." *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94(4), 601-612.

Jordan, J. A. (2007). "The Heirloom Tomato as Cultural Object: Investigating Taste and Space." *Sociologia Ruralis*, 47(1), 20-41.

Kakkar, S., Tandon, R., ve Tandon, N. (2023). "The Rising Status of Edible Seeds in Lifestyle Related Diseases: A Review." *Food Chemistry*, 402, 134220.

Kanellopoulou, V. (2020). Seeds as Common Cultural Heritage. İçinde: S. Lekakis (Ed.), *Cultural Heritage in the Realm of the Commons: Conversations on the Case of Greece*, London: Routledge.

Kayış, V., Bayram, F., ve Erdem, Ö. (2025). "Sürdürülebilir Yerel Tarımda Ata Tohumunun Rolü: Tohum Ambarı Mengen Örneği." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13(3): 3146-3168.

Keeve, C.B. (2020). *Keeping Seeds: Memory, Materiality And Agrobiodiversity Conservation*. (Doktora Tezi).

Labeyrie, V., Thomas, M., Muthamia, Z. K., ve Leclerc, C. (2016). "Seed Exchange Networks, Ethnicity, and Sorghum Diversity." *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 113(1), 98-103.

Lin, M.-P., Marine-Roig, E., ve Llonch-Molina, N. (2021). "Gastronomy as a Sign of the Identity and Cultural Heritage of Tourist Destinations: A Bibliometric Analysis 2001–2020." *Sustainability*, 13(22), 12531.

Mathew, E. (2024). "Globalization and Local Flavours: The Impact of Modern Food Production on Traditional Cuisine and Culinary Heritage Preservation." *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, 2(7), 170.

McAnally, F. E. (2013). *Heirloom Seeds of Tennessee: Seeds and Their Stories*. (Yüksek Lisans Tezi).

Mısır, S. (2025). "Geographically Indication Ancestral Seed Ardahan Kavılca Wheat: A Comprehensive Review." *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 13(3): 794-801.

Moreno, F., ve Malone, T. (2021). "The Role of Collective Food Identity in Local Food Demand." *Agricultural and Resource Economics Review*, 50(1), 22-42.

Nazarea, V. D. (2005). *Heirloom Seeds and Their Keepers: Marginality and Memory in Conserving Biological Diversity*. Tucson: University of Arizona Press.

Niedbała, G., Jęczmyk, A., Steppa, R., ve Uglis, J. (2020). "Linking of Traditional Food and Tourism. The Best Pork of Wielkopolska Culinary Tourist Trail: A Case Study." *Sustainability*, 12(13), 5344.

Noguer-Juncà, E., Crespi-Vallbona, M., ve Fusté-Forné, F. (2021). "Sociocultural and Gastronomic Revaluation of Local Products: Trumfa in the Vall de Camprodon (Catalonia, Spain)." *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 100425.

Onur, M., ve Ceylan, F. (2023). "Heritage of the Anatolian Geography: Registered Varieties of Ancestral Wheat (Siyez, Gacer, and Menceki)." *Journal of Ethnic Foods*, 10(1), 36.

Ossowska, L., Janiszewska, D., Kwiatkowski, G., ve Oklevik, O. (2024). "Local Food Production Based on Culinary Heritage-A Way to Local Sustainability." *Sustainability*, 16(24), 11310.

Pivarski, B., Paunic M., Sarenac, N., …, ve Gagic Jarakovic, S. (2024). "The Influence of Gastronomic Identity Factors on Food Tourism Development in the Republic of Serbia and Bosnia and Herzegovina." *Frontiers in Nutrition*, 10.

Pretty, J. N., Noble, A. D., Bossio, D., Dixon, J., Hine, R. E., Penning de Vries, F. W., ve Morison, J. I. (2006). "Resource-Conserving Agriculture Increases Yields in Developing Countries." *Environmental Science and Technology*, 40(4):1114-9.

Rivas, M., Vidal, R., Neitzke, R. S., Priori, D., Almeida, N., Antunes, I. F., Galván, G. A., ve Barbieri, R. L. (2023). "Diversity of Vegetable Landraces in the Pampa Biome of Brazil and Uruguay: Utilization and Conservation Strategies." *Frontiers in Plant Science*, 14.

Salman, M. (2013). "Tohum ve Toprak Metaforu Üzerinden Bir Olağanüstü Doğum Ritüeli." *Folklor/Edebiyat*, 19(74), 1–13.

Shi, X., ve Ling, H. Q. (2018). "Current Advances in Genome Sequencing of Common Wheat and its Ancestral Species." *The Crop Journal*, 6(1), 15-21.

Sims, R. (2008). "Food, Place and Authenticity: Local Food and the Sustainable Tourism Experience." *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321–336.

Sgroi, F. (2023). "Sustainability and Culinary Traditions? Understand the Role of Historical Markets in the Development of Agri-Food and Local Gastronomy From the Perspective of Behavioral Economics." *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 34, 100809.

Şat, R., Sarıoğlan, M., …, ve Karakaş, D. (2025). "A Study on The Use of Ancestral Seeds in the Application Kitchens of Universities within the Scope of Sustainable Gastronomy Practices." *International Journal of Ecosystems and Ecology Science (IJEES)*, 15(3): 207-222.

Tellström, R., Gustafsson, I.-B., ve Mossberg, L. (2006). "Consuming Heritage: The Use of Local Food Culture in Branding." *Place Branding*, 2(1), 54–65.

Temizel, G. (2024). "Local Foods on the Menus of Local Businesses." *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(1), 55–66.

Todt, A., Langus, K., Vilmann, J., Abreu, Â., da Costa, C. A., Heynen, S., ve Lehmann, E. (2025). *AgroBioCom: Valorisation of Traditional Landraces with Focus on Market Access and Communication and Rural Tourism (AgroBioCom Çalıştay Raporu)*. AgroBioCom Project.

Tumuhe, C. L., Ategeka, K., Sunday, C., Tibaijuka, D., ve Muhindo, C. B. (2020). "The Utilization Of Traditional and Indigenous Foods and Seeds in Uganda." *Journal of Food Security*, 8(1), 11–21.

van Andel, T., ve Stefanaki, A. (2023). "What did 16th-Century Tomatoes Look Like?" *Bauhinia*, 29, 139–140.

Zimmerer, K. S., Jones, A. D., de Haan, S., Creed-Kanashiro, H., Tubbeh, R. M., Hultquist, C., ..., ve Nguyen, K. T. (2022). "Integrating Social-Ecological and Political-Ecological Models of Agrobiodiversity with Nutrient Management of Keystone Food Spaces to Support SDG 2." *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 6, 734943.

Wang, Z., Wang, W., He, Y., Xie, X., Yang, Z., Zhang, X., ve Guo, W. (2024). "On the Evolution and Genetic Diversity of Bread Wheat D Genome." *Molecular Plant*.

İKİNCİ BÖLÜM

TOHUM EGEMENLİĞİ VE TOPLULUK TEMELLİ MUTFAK KÜLTÜRLERİ

Doç. Dr. Tuba Şahin Ören[1]

"Yetiştirilen bitkilerin tohumları geçmişe ve geleceğe aittir;
elverişli koşullarda uyanan şaşırtıcı bir hafıza taşırlar."
- Kanellopoulou, V. (2020), *Seeds as Common Cultural Heritage*.

GİRİŞ

Tohum, tarih boyunca yalnızca tarımsal üretimin biyolojik girdisi olarak değil, aynı zamanda kültürel kimliğin, topluluk belleğinin ve gastronomi mirasının taşıyıcısı olarak da işlev görmüştür (Sefer, 2024). Ancak tarımın başlangıcından itibaren tohum, yerleşik yaşamın, medeniyetlerin ve toplumsal örgütlenmenin kurucu unsuru hâline gelmiştir. Bu şekliyle tohum bolluğu, yenilenmeyi ve sürekliliği temsil etmektedir (Bellwood, 2022). Günümüzde ise tohum, gıda güvenliği, biyoçeşitlilik ve genetik kaynakların kontrolü gibi küresel tartışmaların merkezinde yer almakta; ulusal ve uluslararası politikaların sembolik ve stratejik bir unsuru hâline gelmektedir (Özkaya, 2021). Bu bağlamda tohum egemenliği, yalnızca biyolojik çeşitliliğin korunması değil, aynı zamanda toplulukların kendi üretim ve tüketim pratikleri üzerinde söz sahibi olması anlamına gelmektedir. Tarımsal üretimin ortaya çıkışıyla birlikte tohum, yerleşik yaşamın gelişmesini mümkün kılan temel bir unsur hâline gelmiştir. Gıda üretimi etrafında şekillenen sosyal ilişkiler, toplumsal örgütlenmenin ve kültürel pratiklerin temelini oluşturmaktadır. Üretim bilgisinin korunması, paylaşılması ve yeniden dolaşıma sokulması, tarımsal verimliliği korumakla birlikte toplulukların dayanıklılığını ve sürekliliğini de güvence altına almaktadır. Bu bağlamda tohum, bolluk ve yenilenme fikriyle özdeşleşerek yaşamın döngüsel doğasını simgeleyen güçlü bir kültürel anlam kazanmaktadır. Modern dönemde ise üretim ve paylaşım ilişkileri, giderek piyasa merkezli bir yapıya evrilmiştir. Bu bağlamda gıda, doğa ve bilgi metalaşma süreçlerinin parçası hâline gelmiştir. Tohum da bu dönüşümden bağımsız kalmamıştır. Mülkiyet, denetim ve standartlaştırma ekseninde yeniden tanımlanmıştır. Bu süreç, yerel üretim pratiklerinin ve topluluk temelli bilgi sistemlerinin görünürlüğünü azaltırken, gıdaya ilişkin karar alma mekanizmalarının giderek merkezîleşmesine yol açmaktadır. Ancak bu dönüşüm,

1 Uşak Üniversitesi Banaz Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, Uşak, Türkiye; tuba.sahin@usak.edu.tr; ORCID:0000-0003-0899-9421

tohumun tarihsel olarak taşıdığı kültürel ve toplumsal anlamları ortadan kaldırmamış; aksine bu anlamları yeniden tartışmaya açan bir zemin oluşturmaktadır.

Tarımsal üretimle mutfak pratikleri arasındaki ilişki, tohumun bu çok katmanlı anlam dünyasının somutlaşabildiği temel alanlardan biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Gıda, üretimden tüketime uzanan süreç içerisinde dönüştürülen bir madde değil, aynı zamanda bilgi, emek ve kültürün iç içe geçtiği bir toplumsal pratik olarak kabul edilmelidir. Yerel gastronomik uygulamalar, üretim bilgisinin mutfak üzerinden korunmasını ve aktarılmasını sağlarken, toplulukların kendi kaynaklarına dayanarak kendine yeterlilik geliştirmesine imkân tanımaktadır. Bu yönüyle gastronomi, yalnızca tüketim odaklı bir alan olarak düşünülmemelidir. Aynı zamanda toplulukların özerklik ve süreklilik arayışlarının önemli bir bileşeni olarak öne çıktığı kabul edilmelidir. Bu sürecin merkezinde ise kuşkusuz kadın emeği yer almaktadır. Tarımsal üretimden gıdanın işlenmesine, saklanmasına ve paylaşılmasına kadar uzanan geniş bir alanda kadınlar, toplulukların bilgi taşıyıcıları ve süreklilik sağlayıcıları olarak belirleyici bir rol üstlenmektedir. Çoğu zaman görünmez kalan bu emek, mutfak bilgisi, bakım pratikleri ve gündelik üretim faaliyetleri aracılığıyla toplumsal yaşamın devamlılığını sağlamaktadır. Kadın emeğinin kolektif üretim biçimleriyle birleşmesi, sadece ekonomik değil, aynı zamanda kültürel ve etik bir üretim-tüketim anlayışını da mümkün kılmaktadır. Topluluk mutfakları, bu anlayışın mekânsal ve simgesel karşılığını oluşturmaktadır. Ortak pişirme alanları, imece usulü üretimler (Mutlu, 2022) ve paylaşılan sofralar, mutfağı bireysel bir faaliyet alanı olmaktan çıkararak toplumsal bir buluşma mekânına dönüştürmektedir. Bu mekânlarda kurulan ilişkiler, kültürel belleğin korunmasını, bilginin kuşaklar arasında aktarılmasını ve topluluk kimliğinin yeniden üretilmesini sağlamaktadır. Topluluk mutfakları, bu yönüyle yalnızca gıda üretiminin değil, aynı zamanda dayanışmanın, aidiyetin ve kültürel sürekliliğin de kurucu alanları olarak görülmelidir.

Bu kitap bölümü, tohumu merkeze alarak üretim, gastronomi ve topluluk ilişkileri arasındaki çok katmanlı bağı ele almaktadır. Tohumun kültürel, toplumsal ve etik boyutları; gastronomi yoluyla kendine yeterlilik pratikleri, kadın emeği ve topluluk mutfakları üzerinden bütüncül bir perspektifle incelenmektedir. Böylece gıdanın yalnızca ne olduğu değil, nasıl üretildiği, kimler tarafından paylaşıldığı ve hangi değerler etrafında anlamlandırıldığı sorularına odaklanılarak, topluluk temelli bir gıda anlayışının imkânları tartışılmaktadır.

2.1. TOHUMUN PAYLAŞIM VE DAYANIŞMA BİÇİMLERİ OLARAK TOHUM

Tohum, insanlık tarihinin en eski ortak varlıklarından biyolojik bir materyal olarak kabul edilmektedir (Fullilove, 2024). Aynı zamanda tohum; kültürel hafızanın, toplumsal dayanışmanın ve ortak mülkiyete dayalı üretim biçimlerinin simgesi (Davies vd., 2022; Kim, 2022) olarak kabul edilmektedir. Modern tarım politikalarının küresel şirketler tarafından yönlendirilmesi ve tohumun fikrî mülkiyet düzenlemeleriyle kontrol altına alınması, yerel toplulukların binlerce yıllık bilgi birikimini tehdit etmektedir (Rotzin, 2024). Bu nedenle tohum egemenliği, günümüzde yalnızca tarımsal üretime ilişkin bir tartışma değil, aynı zamanda topluluk temelli

mutfak kültürlerinin sürdürülebilirliğini belirleyen politik bir mücadele alanına dönüşmüştür (Song vd., 2021).

Tohumun paylaşım ekonomisi olarak inşası Toprağa gömülen her tohum, bitkiyle birlikte bir toplumsal ilişkinin filizlenmesini sağlamaktadır. İnsan topluluklarının binlerce yıl boyunca geliştirdiği tarımsal bilgi (Bellwood, 2022), birikimli deneyim (Landwehr vd., 2021) ve dayanışma temelli üretim pratikleri (Wiebe, 2023), tohumun tarihsel olarak paylaşım ekonomisi içerisinde konumlanan bir unsur olduğunu göstermektedir. Diğer bir ifadeyle tohumun saklanması, takası ve yeniden ekimi, bireysel mülkiyetin değil, ortak iyiliğin etrafında dönen bir kültürel düzenin parçası olarak görülmektedir.

Tohumun paylaşımı, topluluk temelli tarım sistemlerinde pre-kapitalist etik anlayışını yansıtmaktadır. Tohum, üretim araçlarının mülkiyetinden çok, üretim bilgisinin ve ürünün müşterek kullanımı durumunu ortaya çıkarmaktadır. Bu yönüyle tohum, ekonomik değiş tokuşun ötesine geçerek sosyal bağların, güven ilişkilerinin ve ortak yaşam pratiklerinin (McGuire, 2008; Pimbert, 2022; Padovezi vd., 2024) sembolü hâline gelmektedir.

Tohumun paylaşım ekonomisi olarak inşası, aynı zamanda direnç ekonomisi olarak da görülebilmektedir. Endüstriyel tarım sistemleri, hibrit ve genetiği değiştirilmiş tohumlar üzerinden mülkiyet ve bağımlılık ilişkileri kurmaktadır (Curry, 2022). Ancak yerel üreticiler ve topluluklar, bu tekelleşmeye karşı yerel bilgiye, dayanışmaya ve müşterek üretime dayalı bir alternatif geliştirmektedir. Bu paylaşım biçimleri, neoliberal pazarın rekabetçi doğasına karşı, kolektif yeterlilik ve ekolojik etik kavramlarını merkeze almaktadır (Altieri, 2018). Bu bağlamda tohum, yalnızca bir üretim girdisi değil, bir paylaşım epistemolojisinin temsilcisi (Yapa, 1993; Singh, 2021) olarak kabul edilmelidir. Tohum; her el değiştirdiğinde, sadece toprağı değil, topluluğu da yeniden kurmaktadır (Meneley, 2021). Bir çiftçinin diğerine verdiği tohum, bir tür "sessiz sözleşme" gibidir: Güvene, sürekliliğe ve birlikte var olmaya dayalı bir toplumsal uzlaşı olarak görülmektedir. Tohumun bu niteliği, onu modern ekonominin soyut değer sisteminden ayırarak duygusal, etik ve kültürel bir değer taşıyıcısı hâline getirmektedir.

Tohumun ortak mülkiyet niteliği Geleneksel toplumlarda tohum, yalnızca üretim aracı değil, aynı zamanda ortak mülkiyetin bir göstergesi olarak kabul edilmektedir. Tohumun paylaşılması, topluluk üyeleri arasında güven ilişkilerini pekiştiren, karşılıklılığı düzenleyen ve etik değerleri koruyan bir sosyal sözleşme niteliği taşımaktadır. Bu bağlamda tohum, ekonomik bir unsur olmanın ötesinde, kültürel kimliğin ve topluluk dayanışmasının da sembolü hâline gelmektedir (Onwuekwe, 2007).

Davies ve arkadaşlarının (2022) vurguladığı üç ayaklı yapı, yani karşılıklılık, güven ve topluluk etiği, tohum paylaşımının sosyal sözleşme boyutunu açıklamaktadır. Bu yapı, toplulukların ortak kaynakları sürdürülebilir biçimde yönetebilmesi için gerekli olan temel ilkeleri ortaya koymaktadır. Bu yaklaşım, Ostrom'un (1990) ortak kaynakların yönetimi üzerine geliştirdiği teorilerle de uyumludur.

Modernleşme ile tohumun, ticari bir ürün ve patent konusu hâline geldiği görülmektedir. Tohumun ticarileşmesi, yerel çeşitlerin giderek ortadan kalkmasına yol açmakta; üreticileri şirketlere bağımlı kılmakta ve kültürel çeşitliliği zayıflatmaktadır (Kloppenburg, 2010; Clark, 2016; Bhooshan vd., 2024). Bu dönüşüm, kapitalist üretim ilişkilerinin tarımsal alana nüfuzunun bir sonucu olarak değerlendirilebilir; tohumun toplulukların ortak yaşam pratiklerinden koparılarak küresel şirketlerin denetimine girmesiyle açıklanmaktadır.

Günümüzde ise bu dönüşüme karşı alternatif yaklaşımlar ortaya çıkmaktadır. Özellikle "Tohum egemenliği" kavramı, çiftçilerin ve toplulukların tohum üzerindeki kontrolünü yeniden kazanma mücadelesini ifade etmektedir. Agroekoloji hareketleri ve topluluk temelli girişimler, yerel tohumların korunmasını ve paylaşılmasını kültürel çeşitliliğin sürdürülmesi için bir direniş hattı olarak görmektedir (Domené-Painenao ve Herrera, 2019). Gliessman'ın (2023) çalışması, tohum egemenliğini yalnızca biyolojik çeşitliliğin değil, aynı zamanda kültürel kimliğin ve topluluk dayanışmasının korunmasıyla ilişkilendirmektedir. Böylece tohum hem geçmişin ortak mülkiyet değerlerini hem de geleceğin sürdürülebilirlik arayışlarını birleştiren bir unsur olarak yeniden tanımlanmaktadır.

Tohumun sosyal sermayesi Günümüz toplumlarında üretim ve paylaşım ilişkileri, tarihsel bir süreç içerisinde giderek metalaşma ekseninde yeniden biçimlenmektedir. Kapitalist üretim tarzının egemen hâle gelmesiyle birlikte, yalnızca maddi nesneler değil; bilgi, emek, doğa ve kültürel pratikler de piyasa ilişkileri içinde değerlendirilen unsurlara dönüşmüştür. Bu dönüşüm, sermaye birikimi mantığıyla uyumlu olmakla birlikte, topluluk temelli değerler, kolektif üretim pratikleri ve kültürel sürdürülebilirlik açısından ciddi gerilimler üretmektedir. Bu süreç, sermaye birikimini sınırlayan yerel, kolektif ve topluluk temelli üretim biçimlerinin zamanla çözülmesine; bu üretim pratiklerinin piyasa mantığına ve kapitalist işleyişe uyarlanmasına zemin hazırlamıştır. Bitkisel üretimin en temel girdilerinden biri olan tohumun da bu süreçten bağımsız olmadığı görülmektedir. Tarihsel olarak paylaşım, süreklilik ve kolektif emekle ilişkilendirilen tohum, modern üretim sistemleri içinde giderek mülkiyet, denetim ve piyasa değeri üzerinden tanımlanan bir unsur hâline gelmiştir. Bu bağlamda tohum, yalnızca biyolojik bir üretim aracı değildir. Aynı zamanda toplumsal ilişkileri, güç dengelerini ve dayanışma biçimlerini görünür kılan bir sosyal sermaye unsuru olarak ele alınmalıdır (Evrensel, 2017).

Tarımsal üretimde ise fiziksel koşullar kadar, üretim sürecini taşıyan sosyal bağların niteliği de belirleyici bir rol oynamaktadır. Yerellik ve küçük ölçekli aile üreticiliği temelinde şekillenen kırsal yapılarda sosyal ilişkiler, güven ve aidiyet esasına dayanan bağlayıcı sosyal sermaye üzerinden kurulmaktadır. Bu bağlayıcı sosyal sermaye, üretim ihtiyaçlarının karşılanmasını ve üretim sürecinde ortaya çıkan sorunların kolektif biçimde çözülmesini mümkün kılmaktadır. Yerel kooperatifler ise bu kolektif pratiklerin kurumsallaşmış bir yansımasıdır. Hem üretim kültürünün hem de sosyal ilişkilerin yeniden üretildiği yerel aktörler olarak faaliyet göstermektedir (Yavaşoğlu ve Özelçi Eceral, 2023).

Gıda, yalnızca ekonomik bir meta değil; toplulukların bilgi birikimini, dayanışma ağlarını ve kültürel sürekliliğini görünür kılan bir araca dönüşmektedir. Tarımsal üretim ile mutfak pratikleri arasındaki bu bütüncül ilişki özellikle yerel bilgiye dayalı gastronomik uygulamalarda belirginleşmektedir. Bu tür uygulamalar, toplulukların kendine yeterlilik kapasitesini güçlendiren önemli pratikler olarak öne çıkmaktadır. Üretimden tüketime uzanan süreçte gıdanın dönüştürülmesi, saklanması ve yeniden dolaşıma sokulması, toplulukların dışa bağımlılığını azaltan pratikler olarak öne çıkmaktadır. Bu yönüyle gastronomi, yalnızca bir tüketim alanı değil; üretim, paylaşım ve kültürel aktarımın iç içe geçtiği, topluluk temelli bir yeterlilik alanı olarak değerlendirilebilir.

2.2. GASTRONOMİ YOLUYLA KENDİNE YETERLİLİK PRATİKLERİ

Topluluk temelli mutfak kültürleri, gastronomiyi yalnızca damak tadı ya da estetik deneyim alanı olarak değil; kendine yeterlilik ve kültürel özerklik pratiklerinin taşıyıcısı rolü biçmektedir. Yerel tohumlara dayalı üretim (Yiğit vd., 2025), toplulukların hem gıda güvenliğini hem de ekonomik kırılganlıklara (Sefer, 2024) karşı dayanıklılığını artıran temel bir unsur olarak öne çıkmaktadır.

Agroekoloji literatürü, yerel gastronomik pratiklerin (Arman ve Şahin Ören, 2020) yalnızca üretim-tüketim zincirini (Altieri, 2009) kısaltmadığını ve bununla birlikte bilgi, emek ve kültürün yerel ölçekte bütünleşmesini (Şahin Ören vd., 2021) sağladığını göstermektedir (Utter vd., 2021). Tohumdan sofraya uzanan bu süreçte gastronomi, piyasa temelli gıda rejimlerine alternatif bir yaşam ekonomisi üretmektedir (Oba ve Özsoy, 2024).

Bu çerçevede gastronomi, kırsal ve yarı-kırsal topluluklar (Mutlu,2021) için bir hayatta kalma stratejisinin ötesine geçerek, kolektif kimlik ve aidiyet inşasının da önemli bir aracı hâline gelmektedir (Marques vd., 2018). Yerel yemekler, yalnızca beslenme ihtiyacını karşılamamaktadır. Aynı zamanda topluluğun tarihsel deneyimini (Ören ve Şahin Ören, 2019), ekolojik bilgisini ve kültürel sürekliliğini görünür kılmaktadır (Rai vd., 2023).

Yerel bilgi ve mutfak becerileri üzerinden kendine yeterlilik Geleneksel pişirme teknikleri, saklama yöntemleri, mevsimsellik, yerel tarif bilgisi boyutunda değerlendirilebilir. Yerel bilgi ve mutfak becerileri, bireyin kendi kendine yeterliliğini güçlendiren önemli unsurlar olarak kabul edilebilir. Geleneksel pişirme teknikleri, ateşin doğru kullanımı, taş fırın ya da tandır gibi yöntemlerle yiyeceklerin lezzetini ve besin değerini korumayı sağlamaktadır. Saklama yöntemleri ise kurutma, tuzlama, turşu yapma veya kavanozlama gibi tekniklerle gıdaların uzun süre bozulmadan tüketilmesine imkân vermektedir. Mevsimsellik bilgisi, hangi ürünün hangi dönemde en taze ve besleyici olduğunu bilerek hem sağlıklı beslenmeyi hem de kaynakların verimli kullanılmasını desteklemektedir. Yerel tarif bilgisi ise kültürel mirası yaşatırken, eldeki malzemelerle yaratıcı çözümler üretmeyi mümkün kılmaktadır.

Üretimden sofraya Tarım-mutfak sürekliliği, üretici-tüketici ilişkileri, kolektif işleme pratikleri boyutunda değerlendirilebilir. "Üretimden sofraya" yaklaşımı (Avcılar vd., 2023), tohumdan

hasada, oradan işlenip pişirilmesine kadar her aşamanın birbiriyle bağlantılı olduğunu vurgulamaktadır. Üretici-tüketici ilişkileri ise sadece alışverişten ibaret bir olgu değildir. Güvene dayalı, yerel ekonomiyi destekleyen ve gıda egemenliğini güçlendiren bir dayanışma biçimi olarak şekillenmektedir. Kolektif işleme pratikleri, toplulukların birlikte üretim yapması, gıdayı birlikte işlemesi ve paylaşması yoluyla hem bilgi aktarımını hem de sosyal bağları kuvvetlendirmektedir.

Gastronomik pratiklerde özerklik ve süreklilik Tohum seçimi, ürün çeşitliliği, mutfakta yerel türlerin kullanımı boyutunda değerlendirilebilir. "Tohumdan tabağa" yaklaşımı (Demirel ve Tekeli, 2020), gastronomik özerklik ve sürekliliğin temelini oluşturmaktadır. Tohum seçimi, yerel ve dayanıklı türlerin tercih edilmesiyle gıda güvenliğini ve kültürel mirası korumaktadır. Ürün çeşitliliği, farklı bitki ve mahsullerin ekilmesi sayesinde hem ekosistemin sağlığını hem de beslenme zenginliğini artırmaktadır. Mutfakta yerel türlerin kullanımı ise yöresel tatları yaşatırken, toplulukların kendi kaynaklarına dayanarak sürdürülebilir bir mutfak kültürü geliştirmesine imkân vermektedir.

Topluluk mutfakları ve kolektif pişirme pratikleri İmece, ortak fırınlar, kamusal mutfaklar, paylaşım temelli yemek üretimi (Ortakçı, 2023) boyutunda değerlendirilmektedir. Topluluk mutfakları ve kolektif pişirme pratikleri, dayanışma ve paylaşım kültürünün somut örneklerinden biri olarak düşünülmelidir. İmece, insanların bir araya gelerek iş yükünü bölüşmesi ve birlikte üretmesiyle toplumsal bağları güçlendirmektedir. Ortak fırınlar, mahalle veya köyde herkesin kullanımına açık alanlar olarak hem ekonomik hem de sosyal bir işlev taşımaktadır. Kamusal mutfaklar, toplulukların birlikte yemek hazırlayıp tükettiği mekânlar, eşitlik ve erişilebilirliği öne çıkarmaktadır. Paylaşım temelli yemek üretimi ise bireysel tüketim yerine kolektif üretim ve ortak sofralarla gıdanın sosyal değerini artırmaktadır.

Kadın emeği ve mutfak üzerinden kurulan kendine yeterlilik ağları Bilgi aktarımı, görünmeyen emek (Karakaya, 2018), ev içi üretimden kamusal alana geçiş (Kemer, 2021) boyutunda değerlendirilmektedir. Kadın emeği mutfak üzerinden kurulan kendine yeterlilik ağlarında merkezî bir rol oynamaktadır. Bilgi aktarımı, kuşaktan kuşağa geçen tarifler, saklama yöntemleri ve pişirme teknikleriyle kültürel sürekliliği sağlamaktadır. Görünmeyen emek, ev içinde sürdürülen hazırlık, pişirme ve bakım süreçlerinin topluluk yaşamını ayakta tutan, ancak çoğu zaman yeterince fark edilmeyen katkılarını ifade etmektedir. Ev içi üretimden kamusal alana geçiş ise kadınların mutfaktaki becerilerini kooperatifler, topluluk mutfakları veya yerel pazarlar aracılığıyla paylaşarak ekonomik ve sosyal özerklik kazanmalarını mümkün kılmaktadır.

Gastronomi ve etik tüketim arasındaki kendine yeterlilik ilişkisi İsrafın azaltılması (Ekincek ve Şenol, 2023), yerel tüketim (Daşdemir ve Madenci, 2021), mevsimsel beslenme (Tosun ve Aslan, 2025) pratikleri boyutunda değerlendirilebilir. Gastronomi ile etik tüketim arasındaki

kendine yeterlilik ilişkisi, gıdaya bilinçli yaklaşımı öne çıkarmaktadır. İsrafın azaltılması, üretimden sofraya kadar her aşamada kaynakların verimli kullanılmasını ve toplulukların sürdürülebilirliğini desteklemektedir. Yerel tüketim, yakın çevrede üretilen ürünlerin tercih edilmesiyle hem üretici-tüketici bağını güçlendirir hem de ekonomik döngüyü yerelde tutmaktadır. Mevsimsel beslenme pratikleri ise doğanın döngüsüne uyum sağlayarak en taze ve besleyici ürünleri kullanmayı, aynı zamanda çevresel yükü azaltmayı mümkün kılmaktadır. Bu üç yaklaşım birleştiğinde, gastronomi sadece lezzet değil aynı zamanda toplumsal ve ekolojik sorumluluk anlamı kazanmaktadır.

Paylaşım, takas ve dayanışma pratikleri Yemek paylaşımı, hediye ekonomisi, mutfak üzerinden kurulan sosyal bağlar (Demir, 2020) boyutunda değerlendirilebilir. Gıdanın sosyal dolaşımı, yemeklerin sadece beslenme değil aynı zamanda toplumsal bağları kurma aracı olduğunu göstermektedir. Sofranın paylaşılması, komşular arasında yemek alışverişi ya da imece usulü pişirme gibi pratikler, güven ve aidiyet duygusunu pekiştirmektedir. Hediye ekonomisi kapsamında yiyeceklerin karşılıksız verilmesi dostluk ve dayanışmayı güçlendirmektedir. Aynı zamanda takas yoluyla ürünlerin değişimi ekonomik ilişkilerin ötesinde karşılıklı güveni beslemektedir. Böylece mutfak, paylaşım ve dayanışmanın somutlaştığı bir sosyal alan hâline gelmektedir.

2.3. KADIN EMEĞİ, KOLEKTİF ÜRETİM VE ETİK TÜKETİMİN KESİŞİM NOKTASI

Kadın emeği, tarihsel olarak tarımsal üretimden mutfak kültürlerine kadar geniş bir yelpazede belirleyici bir rol üstlenmiştir. Ancak bu emek, çoğu zaman görünmez kılınmış ve ekonomik değer üzerinden ölçülmemiştir (Pilcher, 2023). Feminist ekonomi literatürü, kadınların üretim süreçlerindeki katkılarının yalnızca hane içi yeniden üretimle sınırlı olmadığını; aynı zamanda toplulukların sürdürülebilirliğini sağlayan bilgi, beceri ve pratikleri içerdiğini vurgulamaktadır (Dinçer ve Çamur, 2024). Bu bağlamda kadın emeği, kolektif üretim biçimleri ve etik tüketim anlayışı, gıda egemenliği tartışmalarının merkezinde yer alan kritik bir kesişim noktası oluşturmaktadır.

Kolektif üretim, bireysel üretim pratiklerinin ötesinde dayanışma ve ortaklaşma kültürünü kurumsallaştıran bir mekanizma olarak değerlendirilebilir. İmece usulü tarım, kadın kooperatifleri ve topluluk bahçeleri, yalnızca ekonomik bir model değildir. Aynı zamanda sosyal sermayeyi güçlendiren, topluluk içi bağları pekiştiren ve alternatif bir üretim-tüketim zinciri inşa eden pratikleri olarak kabul edilmektedir (Kılıç ve Aydoğan, 2022; Kara, 2024). Bu üretim biçimleri, kadınların tarihsel bilgi ve deneyimlerini görünür kılmakta ve toplulukların kendi gıda sistemlerini kurmasına olanak tanımaktadır.

Etik tüketim ise bu üretim süreçlerinin toplumsal düzeyde tanınmasını, desteklenmesini ve yeniden üretilmesini sağlayan bir karşılık oluşturmaktadır (Çelik ve Yaşar, 2021). Yerel üreticilerden temin edilen, ata tohumlarla yetiştirilen ve adil koşullarda üretilen gıdaların tercih edilmesi hem kadın emeğini desteklemekte hem de sürdürülebilir bir yaşam biçimini teşvik etmektedir (Sefer, 2022). Tüketici davranışlarının bilinçli bir şekilde dönüşmesi, üretim

süreçlerini doğrudan etkilemekte ve toplulukların ekonomik bağımsızlığını güçlendirmektedir (Sayan ve Taşkın, 2024).

Bu üç alanın kesişiminde ortaya çıkan pratikler, yalnızca ekonomik değil aynı zamanda kültürel bir direniş biçimi olarak da değerlendirilebilir. Kadınların tohum bilgisini (Akgül, 2022) ve mutfak kültürlerini kuşaktan kuşağa aktarması (Uysal, 2024), kolektif üretimle birleştiğinde toplulukların kültürel kimliğini korumasına ve küresel gıda tekellerine karşı alternatif bir yol geliştirmesine imkân tanımaktadır (Mutlu ve Şahin Ören, 2024).

Sonuç olarak, kadın emeği, kolektif üretim ve etik tüketim arasındaki bağ, toplulukların hem ekonomik hem de kültürel özerkliğini güçlendiren bir kesişim noktası olarak görülmelidir. Bu kesişim, gıda egemenliği mücadelesinin temel taşlarından biri olarak kabul edilmesi sonucunda, daha adil, sürdürülebilir ve dayanışmacı bir geleceğin kapısı aralanacaktır.

Görünmeyen emekten kolektif değere Kadın emeğinin dönüşümü, ev içi üretim, bakım emeği, mutfak bilgisi ve kamusal görünürlük (Kahveci, 2021) boyutunda değerlendirilebilir. Kadın emeğinin dönüşümü, ev içi üretim ve bakım faaliyetlerinin görünmeyen emek olmaktan çıkarak kolektif bir değer hâline gelmesiyle açıklanabilmektedir. Evde sürdürülen üretim, çocuk ve yaşlı bakımı gibi gündelik sorumluluklar uzun süre toplumsal ölçekte görünmez kılınsa da mutfak bilgisi ve ev içi beceriler topluluk yaşamında önemli bir kültürel sermaye olarak öne çıkmaktadır. Bu emek biçimleri kamusal alanda görünürlük kazandıkça, kadınların deneyimleri özel alanla sınırlı kalmaktan çıkarak dayanışma, paylaşım ve toplumsal katkı üzerinden kolektif bir değer üretmektedir. Böylece kadın emeği, bireysel sorumlulukların ötesine geçerek toplumsal dönüşümün merkezinde yer almaktadır.

Mutfakta kolektif üretim pratikleri ve dayanışma ağları İmece kültürü, ortak pişirme, paylaşım temelli üretim biçimleri (Ünüvar vd., 2025) boyutunda değerlendirilebilir. Mutfakta kolektif üretim pratikleri, imece kültürünün devamı olarak toplulukların birlikte çalışmasını ve dayanışmayı görünür kılmaktadır. Ortak pişirme süreçleri, bireylerin emeğini bir araya getirerek hem üretim yükünü hafifletmektedir hem de sosyal bağları güçlendirmektedir. Paylaşım temelli üretim biçimleri ise yemeklerin yalnızca tüketim değil, aynı zamanda topluluk içinde güven, eşitlik ve aidiyet duygusu yaratma aracı olmasını sağlamaktadır. Böylece mutfak, kolektif üretim ve dayanışma ağlarının kurulduğu bir sosyal alan hâline gelmektedir.

Etik tüketimin toplumsal temelleri Adil tüketim, yerel üretici tercihi, bilinçli tüketim pratikleri (Göker Özyürek, 2025) boyutunda değerlendirilebilir. Etik tüketimin toplumsal temelleri, güven, yerellik ve sorumluluk ilkeleri etrafında şekillenmektedir. Adil tüketim, üretici ile tüketici arasında karşılıklı güveni ve emeğe saygıyı öne çıkarmaktadır. Yerel üretici tercihi, toplulukların kendi kaynaklarını destekleyerek ekonomik ve kültürel bağları güçlendirmektedir (Araç, 2023). Bilinçli tüketim pratikleri ise bireylerin ihtiyaçlarını sorgulayarak çevresel ve toplumsal etkileri gözetmesini sağlamaktadır (Buğday ve Babaoğul, 2016). Böylece tüketim, yalnızca

bireysel bir tercih değil, toplumsal dayanışmayı ve sürdürülebilirliği besleyen bir sorumluluk alanına dönüşmektedir.

2.4. TOPLULUK MUTFAKLARININ KÜLTÜREL SÜREKLİLİKTEKİ KURUCU ROLÜ

Topluluk mutfakları, yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan mekânlar olarak kabul edilmemelidir. Aynı zamanda kültürel sürekliliğin, toplumsal dayanışmanın ve kolektif kimliğin inşa edildiği kurucu alanlar olarak görülmektedir. Mutfaklar, gündelik yaşamın ötesinde topluluk hafızasının taşıyıcısı olarak kabul edilmektedir. Topluluk mutfakları, kuşaktan kuşağa aktarılan yemek tarifleri, pişirme teknikleri ve sofra ritüelleri aracılığıyla kültürel kimliğin yeniden üretimini sağlamaktadır (Karaşoğlu ve Yamaçlı, 2023). Bu bağlamda mutfak, yalnızca biyolojik ihtiyaçların karşılandığı bir alan değil; aynı zamanda toplulukların tarihsel deneyimlerini, değerlerini ve sembolik dünyalarını somutlaştıran bir kültürel kurum olarak görülmelidir. Kadınların mutfak emeği, bu aktarımın en önemli taşıyıcısı olarak toplulukların sürekliliğini güvence altına almaktadır.

Topluluk mutfakları, dayanışma ve kolektif üretim pratikleri aracılığıyla toplumsal bağların kurulmasında ve sürdürülmesinde merkezî bir işlev üstlenmektedir. İmece usulü yemek hazırlıkları, bayram ve tören sofraları (Gözelce, 2021), topluluk mutfaklarının yalnızca gıda üretiminde değil, sosyal bağların güçlendirilmesinde de işlev gördüğünü ortaya koymaktadır (Irmak, 2024). Bu pratikler, toplulukların ortak değerlerini yeniden üretirken, aynı zamanda kültürel sürekliliğin toplumsal zeminde kurumsallaşmasını sağlamaktadır.

Sonuç olarak, topluluk mutfakları kültürel sürekliliğin kurucu unsurlarından biridir. Kadın emeği, kolektif üretim ve etik tüketimle birleştiğinde (Godin ve Langlois, 2021), mutfaklar yalnızca beslenme mekânı değil; toplulukların kimliğini, hafızasını ve dayanışma ağlarını (Wickström vd., 2021) yeniden üreten kültürel merkezler olarak işlev görmektedir. Bu nedenle topluluk mutfaklarının incelenmesi, gıda egemenliği ve kültürel sürdürülebilirlik tartışmalarında kritik bir analitik çerçeve sunmaktadır.

Mutfak mekânı olarak topluluk Paylaşımın ve belleğin inşası, ortak pişirme alanları (Albustanlıoğlu, 2021), kamusal mutfaklar (Geçgin, 2021), mekânsal aidiyet açısından değerlendirilebilir. Mutfak mekânı, toplulukların paylaşım ve bellek inşasında önemli bir rol üstlenmektedir. Ortak pişirme alanları, bireylerin emeğini bir araya getirerek birlikte üretim ve dayanışmayı güçlendirmektedir. Kamusal mutfaklar, farklı toplumsal kesimlerin buluştuğu, yemek üzerinden sosyal bağların kurulduğu mekânlar olarak öne çıkmaktadır (Sırıklı ve Kara, 2024). Bu süreçte mekânsal aidiyet, mutfağın işlevini genişletir. Mutfak, yalnızca yemek yapılan bir yer değil; topluluk kimliğinin, ortak hatıraların ve kültürel belleğin üretildiği bir alan olarak konumlanır.

Yemek üzerinden kültürel belleğin aktarımı Tarifler, ritüeller, tören yemekleri, gündelik pratikler (Aydın, 2023) boyutunda değerlendirilebilir. Yemek üzerinden kültürel belleğin aktarımı,

toplumların geçmişten bugüne taşıdığı tarifler, ritüeller ve tören yemekleri aracılığıyla gerçekleşmektedir. Tarifler, kuşaklar arasında bilgi ve deneyim aktarımını sağlarken; ritüeller ve özel günlerde hazırlanan yemekler toplulukların ortak hafızasını canlı tutmaktadır. Gündelik mutfak pratikleri ise bu belleği sürekli yeniden üretir, kültürel kimliği günlük yaşamın parçası hâline getirmektedir (Örnek, 2023). Böylece yemek, sadece beslenme değil, aynı zamanda kültürel değerlerin ve toplumsal hafızanın aktarımında temel bir araç görevini üstlenir.

Topluluk mutfaklarında bilgi ve becerinin kuşaklararası aktarımı Ustalık, sözlü kültür, öğrenme pratikleri boyutunda değerlendirilebilir. Topluluk mutfaklarında bilgi ve becerinin kuşaklararası aktarımı, ustalık, sözlü kültür ve öğrenme pratikleri üzerinden şekillenmektedir. Ustaların deneyimlerini genç kuşaklara aktarması, mutfak bilgisinin sürekliliğini sağlamaktadır (Alpyıldız, 2022). Tariflerin ve pişirme yöntemlerinin sözlü kültür aracılığıyla paylaşılması, yazılı olmayan bir hafızayı canlı tutmaktadır (Koçak ve Can Kösekahya, 2025). Gündelik öğrenme pratikleri ise birlikte pişirme, gözlem ve deneme yoluyla becerilerin doğal biçimde aktarılmasına imkân vermektedir. Böylece mutfak, hem kültürel belleğin hem de topluluk dayanışmasının kuşaklar arasında taşındığı bir öğrenme alanına dönüşmektedir.

Topluluk mutfaklarının yerel kimlik ve aidiyet üretimi Yerellik, kimlik, toplumsal bağların güçlenmesi boyutunda değerlendirilebilir. Topluluk mutfakları, yerel kimlik ve aidiyetin üretiminde önemli bir rol üstlenmektedir. Yerellik üzerinden şekillenen bu mekânlar, yöresel tariflerin ve mutfak kültürünün korunmasına katkı sağlarken topluluk kimliğini pekiştirmektedir (Sezen vd., 2025). Ortak üretim ve paylaşım pratikleri, bireyler arasında güven ve dayanışmayı artırarak toplumsal bağların güçlenmesine aracılık etmektedir. Böylece mutfak, sadece yemek yapılan bir alan değil; aynı zamanda kimlik, aidiyet ve sosyal birlikteliğin inşa edildiği bir topluluk mekânı hâline gelmektedir.

Gelenekselden güncele Modernleşme, kentleşme, yeni topluluk biçimleri boyutunda değerlendirilebilir. Topluluk mutfaklarının dönüşen rolleri, modernleşme ve kentleşme süreçleriyle birlikte yeni topluluk biçimlerinin ortaya çıkışıyla şekillenmektedir. Geleneksel imece ve paylaşım kültüründen beslenen bu mutfaklar, kent yaşamında ortak üretim ve dayanışma alanlarına dönüşerek farklı sosyal grupları bir araya getirmektedir. Modernleşme ile mutfaklar yalnızca yemek hazırlama mekânı olmaktan çıkarak toplumsal bağların kurulup güçlendiği kamusal alanlar hâline gelmektedir (Gürhan vd., 2022). Böylece topluluk mutfakları, geçmişin dayanışma pratiklerini güncel ihtiyaçlarla buluşturarak kimlik, aidiyet ve sosyal birliktelik üretiminde önemli bir rol üstlenmektedir.

SONUÇ

Tohum yalnızca tarımsal üretimin biyolojik bir girdisi değildir. Tohum kültürel bellek, topluluk ilişkileri ve etik değerler etrafında şekillenen çok katmanlı bir müşterek olarak yeniden

düşünmeyi mümkün kılmaktadır. Tohumun paylaşım, dayanışma ve kolektif emekle kurduğu tarihsel bağ, modern üretim ve tüketim sistemlerinin yarattığı mülkiyet algısını ortaya çıkarmaktadır. Bununla birlikte denetim ve metalaşma süreçlerine karşı alternatif bir toplumsal düzenin ipuçlarını sunmaktadır. Bu bağlamda tohum, hem geçmişin ortak üretim bilgilerini hem de geleceğe yönelik sürdürülebilirlik arayışlarını bir araya getiren kurucu bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Gastronomi, bu çok katmanlı ilişkinin somutlaştığı temel alanlardan biri olarak değerlendirilmelidir. Tohumdan sofraya uzanan süreç, gıdayı salt bir tüketim nesnesi olmaktan çıkararak kültürel sürekliliğin, toplumsal aidiyetin ve etik sorumluluğun taşıyıcısı hâline getirmektedir.

Bu süreçte kadın emeği, hem üretimin hem de kültürel aktarımın merkezinde yer almaktadır. Çoğu zaman görünmez kalan mutfak bilgisi, bakım emeği ve kolektif üretim pratikleri, toplulukların gündelik yaşamını sürdürülebilir kılan temel dinamikler arasında bulunmaktadır. Kadınların tohum bilgisini, pişirme tekniklerini ve paylaşım kültürünü kuşaktan kuşağa aktarması, yalnızca biyolojik çeşitliliğin değil; kültürel belleğin ve toplumsal dayanışmanın da korunmasını sağlamaktadır. Ortak pişirme alanları, imece pratikleri ve paylaşılan sofralar, mutfağı bireysel bir faaliyet alanı olmaktan çıkararak toplumsal bir buluşma ve bellek mekânına dönüştürmektedir. Bu mekânlarda kurulan ilişkiler, yalnızca gıdanın değil; güvenin, aidiyetin ve ortak kimliğin de yeniden üretilmesini mümkün kılmaktadır. Böylece topluluk mutfakları, kültürel sürekliliğin sağlandığı ve topluluk temelli gıda anlayışının kurumsallaştığı alanlar olarak önem kazanmaktadır.

Sonuç olarak, tohum egemenliği, gastronomi, kadın emeği ve topluluk mutfakları arasındaki ilişki, daha adil, dayanışmacı ve sürdürülebilir bir gıda sisteminin imkânlarını görünür kılmaktadır. Bu ilişki ağı, gıdayı yalnızca neyin tüketildiği üzerinden ifade etmemektedir. Aynı zamanda nasıl üretildiği, kimler tarafından paylaşıldığı ve hangi değerler etrafında anlamlandırıldığı üzerinden düşünmeyi gerektirmektedir. Bu perspektif, topluluk temelli mutfak kültürlerini yalnızca geçmişin bir mirası olarak değil; geleceğe yönelik toplumsal ve etik bir yönelim olarak ele almayı mümkün kılmaktadır.

KAYNAKLAR

Akgül, Ç. (2022). "Sürdürülebilir Ekolojik Denge için Modern ve Geleneksel Üretim Yöntemlerinin Entegrasyonunda Kırsal Kadının ve Kadın Kooperatiflerinin Önemi: Afşar Balam Kadın Kooperatifi Örneği." *Ankara Üniversitesi Çevrebilimleri Dergisi*, 9(1), 57-71.

Albustanlıoğlu, T. (2021). "Gastroarkeoloji: Tarihsel Serüveni İçinde Ateşin Bulunması ve Yemek Pişirme." *Bilim ve Ütopya*, 27(326), 16-19.

Alpyıldız, E. (2022). "Dijital Kültür Çağında Geleneksel Türk Yemek Kültürü ve Kuşaklararasılık." *Folklor Akademi Dergisi*, 5(2), 311-326.

Altieri, M. A. (2009). "Agroecology, Small Farms, and Food Sovereignty." *Monthly Review*, *61*(3), 102-113.

Altieri, M. A. (2018). *Agroecology: The Science of Sustainable Agriculture*. Boca Raton: CrC press.

Araç, S. K. (2023). *Satın Aldıklarımdan Sorumluyum!*. Ankara: Artsürem.

Arman, A., ve Şahin Ören, T. (2020). Anadolu Mutfak Kültürünün Unutulmaya Yüz Tutmuş Mısır Unu Bazlı Yemek Örnekleri. Küçüktığlı M.S., Seçim Y., Adabalı M.M., Yılmaz M. (Ed.), *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler* içinde, 1-18. Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları

Avcılar, Ö. V., Karataş, Y. F., ve Yılmaz, E. (2023). "Üniversite Öğrencilerinde Yumurta Tüketim Durumu ve Tercihlerinin Belirlenmesi." *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*, 94(1), 26-35.

Aydın, N. (2023). "Kültürel Belleğin Ortaklığı Bağlamında Altay Türk Topluluklarının Tören Yemeklerinin Anadolu Kültürüne Yansıması." *Korkut Ata Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (13), 617-627.
Bellwood, P. (2022). *First Farmers: The Origins of Agricultural Societies*. Hoboken: John Wiley & Sons.
Bhooshan, N., Sharma, A., Singh, A., ve Singh, S. (2024). "A Study on Licensing-Based Determinants of Seed Variety Commercialization from the Perspective of Licensees." *Agricultural Research*, *13*(4), 824-831.
Buğday, E. B., ve Babaoğul, M. (2016). "Bilinçli Tüketim Kavramının Boyutları: Bilinçli Tüketim Davranışının Yeniden Tanımlanması." *Sosyoekonomi*, 24(30), 187-206.
Clark, L. F. (2016). "Review of *Concentration and Power in The Food System: Who Controls What We Eat?* Philip H. Howard, Bloomsbury Publishing." *Cuizine*, 7(2). https://doi.org/10.7202/1038484ar
Curry, H. A. (2022). "Hybrid Seeds in History and Historiography." *Isis*, *113*(3), 610-617.
Çelik, E., ve Yaşar, A. (2021). "Gıda Etiği Üzerine Bir Değerlendirme." *Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 18(2), 129-136.
Daşdemir, A., ve Madenci, A. B. (2021). "Gastronomi Turizmi Kapsamında Yerel Yiyecek Tüketim Motivasyonlarının Yerli Turistlerin Tekrar Ziyaret Etme Niyetlerine Etkisinin Belirlenmesi: Van Kahvaltısı Örneği." *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 155-176.
Davies, A. R., Rut, M., ve Feeney, J. K. (2022). "*Seeds of Change? Social Practices of Urban Community Seed Sharing Initiatives for Just Transitions to Sustainability*." *Local Environment*, 27(6), 784–799. https://doi.org/10.1080/13549839.2022.2077714
Demir, Y. (2020). "Paylaşım Ekonomisi Kapsamında Yemek Paylaşma Sitelerinin Analizi." *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 54-69.
Demirel, N., ve Tekeli, E. K. (2020). "Profesyonel Turist Rehberlerinin Foodie Turist Tipine Bakış Açıları: Nitel Bir Araştırma." *Journal of Tourism Theory and Research*, 6(1), 35-46.
Dinçer, E. N., ve Çamur, G. (2024). "Kırsal Sosyal Hizmet ve Sürdürülebilirlik Odağında Kadın Kooperatifleri: Eko-Feminist Perspektiften Bir İnceleme." *Sosyal Çalışma Dergisi*, 8(2), 67-81.
Domené-Painenao, O., ve Herrera, F. F. (2019). "Situated Agroecology: Massification and Reclaiming University Programs in Venezuela." *Agroecology and Sustainable Food Systems*, *43*(7-8), 936-953.
Ekincek, S., ve Şenol, G. (2023). "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerindeki Gıda İsrafı Eğitiminin Değerlendirilmesi." *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(3), 501-520.
Evrensel, Ö. (2017). "Tohumların Metalaşma Biçimleri: Teorik Bir Çerçeve." Çalışma ve Toplum, 4(55), 2157-2208.
Fullilove, C. (2024). "Debate: Seeds as Deep Time Technologies." *Technology and Culture*, 65(1), 7-38.
Geçgin, E. (2021). "Mekân Olarak Mutfağın Sosyal Kullanımı ve Mutfak Pratikleri: Ankara Örneği." *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 61(2), 1162-1198.
Gliessman, S. (2023). "The Stories of Seed Sovereignty." *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 47(5), 643-645.
Godin, L., ve Langlois, J. (2021). "Care, Gender, and Change in the Study of Sustainable Consumption: A Critical Review of the Literature." *Frontiers in Sustainability*, 2, 725753.
Göker Özyürek, S. (2025). "Gastronomide Etik Tüketim Davranışlarının Sosyolojik Kuramlarla Değerlendirilmesi: Kavramsal Bir Çalışma." Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, (14), 18-32.
Gözelce, D. K. (2021). "İşlevsel Halkbilimi Kuramı Bağlamında Rize Sofra Kültürü." *Culture and Civilization*, 1(1), 51-77.
Gürhan, N., Haznedaroğlu, R., ve Demir, A. E. (2022). Kent ve Yemek Kültürü. M. F. Duman (Ed.), *Kentsel Prizma ve Toplumsal Spektrum* içinde, Ankara: Nobel Bilimsel Yayınları.
Irmak, Y. (2024). "Türk Kültüründe Tören Yemeklerine İşlevsel Bir Yaklaşım." *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 17(46), 486-515.
Kahveci, Z. N. (2021). "Beypazarı'nda Kadının Ev İçi Emeğinin Dönüşümü: Deneyim ve Aktarım." *Folklor/Edebiyat*, 27(106 Özel Ek), 75-98.
Kara, M. A. (2024). "Toplumsal Dayanışma Kavramı Temelinde İmece Kültürü: Tirebolu-Doğankent Yöresi Örneği." *The Journal of Academic Social Science Studies*, 12(53), 377-386.
Karakaya, H. (2018). "Görünmez Emek ve Ev Kadınları." *Fırat Üniversitesi Uluslararası İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 2(1), 73-94.
Karaşoğlu, Ö., ve Yamaçlı, R. (2023). "Kültürel Süreklilik Bağlamında Eskişehir Atölye Odunpazarı Örneğinde Katılımcı Paylaşımların Kentsel Dirençliliğe Etkileri." *Marmara Üniversitesi Sanat ve Tasarım Dergisi*, 14(2), 48-63.
Kemer, E. (2021). "Mesleki Öz Yeterlilik ile İş Performansı Arasındaki İlişkide Eğitim Seviyesinin Düzenleyici Rolü: Aşçılar Üzerine Bir Araştırma." *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(2), 899-920.
Kılıç, S., ve Aydoğan, E. (2022). "Türkiye'de Kooperatifçilik ve Toplumsal Kalkınmadaki Rolü." *Atatürk Dergisi*, 11(2), 45-50.

Kim, H. (2022). "South and/or North: An Indigenous Seed Movement in South Korea and the Multiple Bases of Food Sovereignty." *Agriculture and Human Values*, 39(2), 521-533.

Kloppenburg, J. (2010). "Impeding Dispossession, Enabling Repossession: Biological Open Source and the Recovery of Seed Sovereignty." *Journal of Agrarian Change*, 10(3), 367-388.

Koçak, A., ve Can Kösekahya, M. N. (2025). "Anadolu'nun Şifa Yemeklerine İşlevsel Bir Yaklaşım: Yemek ve Kültür Dergisi Örneği." *Aydın Türklük Bilgisi*, 11(1), 77-100.

Landwehr, M., Engelbutzeder, P., ve Wulf, V. (2021). "Community Supported Agriculture: The Concept of Solidarity in Mitigating Between Harvests and Needs." *Proceedings of the 2021 CHI Conference on Human Factors in Computing Systems*, 8–13 Mayıs, Yokohama, Japan.

Marques, B., McIntosh, J., ve Hatton, W. (2018). "Haumanu Ipukarea, Ki Uta Ki Tai:(Re) Connecting to Landscape and Reviving the Sense of Belonging for Health and Wellbeing." *Cities & Health*, 2(1), 82-90.

McGuire, S. J. (2008). "Securing Access to Seed: Social Relations and Sorghum Seed Exchange in Eastern Ethiopia." *Human Ecology*, 36(2), 217-229.

Meneley, A. (2021). "Hope in the Ruins: Seeds, Plants, and Possibilities of Regeneration." *Environment and Planning E: Nature and Space*, 4(1), 158-172.

Mutlu, Ç. (2021). Zeytinyağı Temalı Gastronomi Turizmi Üzerine Sistematik Bir Araştırma. A., Arman, Ö., Erdem (Ed.), *Gastronomide Sistematik Araştırmalar* içinde, İstanbul: Oğlak Yayınevi

Mutlu, Ç. (2022). "Unutulmaya Yüz Tutmuş Yerel Yemek Kültürü: Cide Elma Pekmezi Reçeli Örneği." *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(3), 1604-1621.

Mutlu, Ç., ve Şahin Ören, T. (2024). "Kültürel Kimlik Taşıyıcısı Olarak Yerel Mutfak: Cide Düğün Helvası Örneği." *Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 190-201.

Oba, B., ve Özsoy, Z. (2024). "Türkiye'de Gıdanın Ekonomi Politiği: Başka Bir Gıda Sistemi Mümkün mü?." *Alternatif Politika*, 16(3), 471-503.

Onwuekwe, C. B. (2007). Ideology of the Commons and Property Rights: Who Owns Plant Genetic Resources and the Associated Traditional Knowledge?. *Accessing and Sharing the Benefits of the Genomics Revolution* içinde, ss. 21-48. Dordrecht: Springer Netherlands.

Ortakcı, A. (2023). "Halk Mutfağında Kış Hazırlığı: Çorum Örneği." *International Journal of Turkish Literature, Culture, Education*, 12(4).

Ostrom, E. (1990). *Governing the Commons: The Evolution of Institutions for Collective Action*. Cambridge: Cambridge University Press.

Ören, V. E., ve Şahin Ören, T. (2019). "Gastronomi Turizmi Kapsaminda Sürdürülebilirlik: Ebem Köftesi Örneği." *Social Sciences*, 14(1), 151-162.

Örnek, S. (2023). "Unutmak Mümkün mü? Niğdeli Selanik Muhacirlerinde Yemek, Bellek ve Kimlik." *Milli Folklor*, 18(140), 155-167.

Özkaya, T. (Ed.). (2021). *Başka Bir Köylülük Mümkün*. İstanbul: Yeni İnsan Yayınevi.

Padovezi, A., Adams, C., Chazdon, R. L., Mendonça, M. A., Secco, L., Campos-Filho, E. M., ... ve Pinã Rodrigues, F. (2024). "Native Seed Collector Networks in Brazil: Sowing Social Innovations for Transformative Change." *People and Nature*, 6(5), 1905-1921.

Pilcher, J. M. (2023). *Food in World History*. London: Routledge.

Pimbert, M. (2022). Reclaiming Diverse Seed Commons Through Food Sovereignty, Agroecology and Economies of Care. *Seeds for Diversity and Inclusion: Agroecology and Endogenous Development* içinde, ss. 21-39. Cham: Springer International Publishing.

Rai, A. K., Bana, S. R., Sachan, D. S., ve Singh, B. (2023). "Advancing Sustainable Agriculture: A Comprehensive Review for Optimizing Food Production and Environmental Conservation." *Int. J. Plant Soil Sci*, 35(16), 417-425.

Rotzin, K. (2024). "Today's Pirates: Biopiracy, Biotech, and the International Frameworks That are not up to the Challenge." *UC L. Sci. & Tech. J.*, 15, 1.

Sayan, N., ve Taşkın, T. (2024). "Yenilenmiş Ürünlerin Yükselişi: Sürdürülebilir Ekonomiye Yönelik Üretim ve Tüketim Üzerine Çözüm Arayışları." *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26(1), 340-371.

Sefer, B. K. (2022). "Tohum Toplayan Kadınlar Söylemini Yeniden Düşünmek: Kadın Kooperatifinde Tohum Toplamayı Reddeden Kadınlar ve Kamu Kurumlarının Kadınlara Yaklaşımı." *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 25(3), 377-396.

Sefer, B. K. (2024). "Gıda Krizi ve Ata Tohumlar: TİGEM Tarım İşletmeleri, Tohum Dernekleri ve Çiftçiler Arası Sosyo-Politik ve Ekonomik Etkileşimler." *Mülkiye Dergisi*, 48(4), 886-919.

Sezen, T. S., Duman, H., ve Avcıkurt, C. (2025). "İstanbul'daki Tarihî Lokantaların Zaman İçindeki Dönüşümleri: Menü İçerikleri Üzerine Bir İnceleme." *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 36(3-Turizm Tarihi Özel Sayısı), 106-118.

Sırıklı, Ö. G. İ. K., ve Kara, H. H. (2024). "Yemeğe Dair Tabuların Sosyal Etkileşimdeki Yeri." *Yemek ve İçmenin İletişimi*, 125.

Singh, P. (2021). "Politics of Knowledge in Development: Explorations in Seed Sovereignty." *Studies in Indian Politics*, 9(1), 105-117.

Song, X., Li, G., Vernooy, R., ve Song, Y. (2021). "Community Seed Banks in China: Achievements, Challenges and Prospects." *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 5, 630400.

Şahin Ören, T. Arman, A., ve Erdem, Ö. (2021). "Anadolu Mutfak Kültüründe Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Bulgur ve Bulgur Yemekleri." *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3), 1961-1981.

Tosun, G., ve Aslan, Z. (2025). "Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Aydın İli Yöresel Mutfağının İncelenmesi." *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 13(2), 1913-1937.

Utter, A., White, A., Méndez, V. E., ve Morris, K. (2021). "Co-Creation of Knowledge in Agroecology." *Elem Sci Anth*, 9(1), 00026.

Uysal, M. (2024). "Mutfak Kültüründe Ataerki ve Kadınların Benlik Anlatıları." *Folklor Akademi Dergisi*, 7(2), 871-889.

Ünüvar, Ş., Yıldırım, M. F., ve Önal, B. (2025). "Sürdürülebilir Gastronomi Açısından Altınekin Mutfak Kültürünün Değerlendirilmesi." *Proceedings of the 2nd International Beyşehir Gastronomy Culture and Tourism Congress*, Konya, Türkiye.

Wickström, A., Lund, R., Meriläinen, S., Sørensen, S. Ø., Vachhani, S. J., ve Pullen, A. (2021). "Feminist Solidarity: Practices, Politics and Possibilities." *Gender, Work & Organization*, 28(3), 857-863.

Wiebe, N. (2023). "Shaping our Collective Futures: Activism, Analysis, Solidarity." *The Journal of Peasant Studies*, 50(2), 627-639.

Yapa, L. (1993). "What are Improved Seeds? An Epistemology of the Green Revolution." *Economic Geography*, 69(3), 254-273.

Yavaşoğlu, F., ve Özelçi Eceral, T. (2023). "Aktör Ağ İlişkileri Bağlamında Sosyal Sermaye, Yerel Kooperatifler, Bölgesel Kalkınma: İzmir, Ödemiş Bademli Kooperatifi." *Bölgesel Kalkınma Dergisi*, 01(04), 374-397. https://doi.org/10.61138/bolgeselkalkinmadergisi.1355775

Yiğit, N., Muradoğlu, B., ve Yiğit, İ. (2025). "Yerel Tohumlara Yönelik Farkındalık Ölçeğinin Geliştirilmesi." *Fen Matematik Girişimcilik ve Teknoloji Eğitimi Dergisi*, 8(1), 86-102.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ENDEMİK BİTKİLER, BİYOÇEŞİTLİLİK VE YEREL LEZZETLERİN KORUNMASI

Öğr. Gör. Gökmen Duman[1]

"Gıda, hafızadır."
- Bottura, M. (2014), *Never Trust a Skinny Italian Chef*.

GİRİŞ

Biyoçeşitlilik ve endemizm canlı türlerinin, genetik varyasyonlarını ve ekosistemlerin bütüncül varlığını ifade eden, ekolojik denge, çevresel sürdürülebilirlik ve yaşamın devamlılığı açısından temel kavramlardır. Ancak bu kavramlar, yalnızca biyolojik ve ekolojik bir olgu olarak değil, aynı zamanda kültürel üretim biçimlerini, beslenme alışkanlıklarını ve yerel lezzetleri de şekillendiren çok boyutlu bir yapı olarak değerlendirilmelidir. Özellikle tarımsal üretim pratikleri, atalık tohumlar, endemik bitkiler ve yerel ürünler, insan-doğa etkileşiminin tarihsel birikimini yansıtan kültürel unsurlar olarak gastronomi alanında önemli bir yer tutmaktadır.

Türkiye, sahip olduğu coğrafi konum, jeolojik geçmiş, iklim çeşitliliği ve fitocoğrafik kuşakların kesişim noktasında yer alması nedeniyle dünya ölçeğinde dikkat çekici bir biyoçeşitlilik ve endemizm zenginliğine sahiptir. Bu biyolojik çeşitlilik, yalnızca flora ve fauna açısından değil; yerel mutfak kültürlerinin oluşumu, bölgesel lezzet anlayışlarının şekillenmesi ve gastronomik kimliğin inşası bakımından da belirleyici olmuştur. Endemik bitkiler ve yerel tarımsal ürünler, yöresel mutfakların temel girdilerini oluşturarak toplumsal belleğin ve kültürel sürekliliğin korunmasına katkı sağlamaktadır.

Günümüzde küreselleşme, standartlaşma ve hızlı tüketim odaklı gıda sistemleri, yerel mutfak kültürleri ve biyolojik çeşitlilik üzerinde ciddi baskılar oluşturmaktadır. Bu nedenle biyoçeşitlilik ile yerel mutfak kültürü arasındaki ilişkinin bütüncül bir perspektifle ele alınması, hem ekolojik hem de kültürel sürdürülebilirlik açısından önem taşımaktadır. Bu bölümde, biyoçeşitlilik kavramı ekosistem, tür, genetik ve ekolojik olaylar çeşitliliği boyutlarıyla incelenmekte, Türkiye'de endemizm olgusu coğrafi ve fitocoğrafik veriler ışığında değerlendirilmektedir. Ayrıca bu kavramlar yerel lezzetler, küreselleşme ve küreyerelleşme süreçleri bağlamında ele alınarak gastronomi turizmi, coğrafi işaret, eko-gastronomi ve gastronostalji kavramları üzerinden, yerel lezzetlerin korunması ve sürdürülebilirliği açısından tartışılmaktadır.

1 Başkent Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye; gokmenduman@başkent.edu.tr; ORCID:0000-0001-5658-578X

3.1. BİYOÇEŞİTLİLİK

Biyoçeşitlilik belirli bir yerde bulunan bitki, hayvan ve mikroorganizma türlerinin tamamını kapsayan sistemdir (Topçu, 2012: 58). Diğer bir ifade ile biyolojik çeşitlilik, sayı bakımından zengin ve genetik farklılıklara sahip olan canlı türlerinin oluşturduğu, çok yönlü ekolojik işlevleri bulunan yaşam alanıdır (Çepel, 1997).

Günümüzde dünya üzerinde sadece iki milyon civarında canlı türü tanımlanıp bilimsel olarak adlandırılmıştır. Biyologların tahminlerine göre, bugün yeryüzünde yaşayan türler, canlılık tarihi boyunca var olan türlerin yalnızca %1'i civarındadır. Dünyanın ev sahibi olduğu biyolojik çeşitliliğe Tablo 3.1'de taksonometrik ölçüde yer verilmiştir. Hayvanlar âlemi %70,87 ile tüm türlerin önemli bir kısmını oluşturmaktadır. Bunların önemli kısmını ise böcekler oluşturmaktadır (Yavuz, 2023:6).

Tablo 3.1 Dünyanın Âlem Ölçeğinde Taksonomik Gruplara Göre Biyoçeşitlilik Dağılımı (Yavuz, 2023:6)

Âlem	**Tür Sayısı**	**% Tür**
Arkeler	377	0,02
Bakteriler	9.980	0,48
Chromista	62.502	2,99
Protozoa	2.617	0,13
Mantarlar	154.554	7,40
Bitkiler	378.572	18,12
Hayvanlar	1.480.347	70,87
Toplam	2.088.949	100

3.1.1. Ekosistem Biyoçeşitliliği

Kendi kendini destekleyen bir sistemde, birbiriyle etkileşimde bulunan canlı ve cansız biyolojik unsurların sahip olduğu karmaşık ilişkiler bütününe ekosistem denilmektedir (Tanyolaç, 2006). Ekosistem, toprak, su, hava, mineraller gibi cansız, bitki ve hayvan gibi canlı varlıklardan oluşmaktadır. Bu unsurların çevreleri ile olan fonksiyonel ilişkileri su sirkülasyonu, enerji akışı, toprak oluşumu gibi süreçlerin de temel mekanizmasını oluştururlar. Bu devinim canlı toplulukları için elzem olan besini sağlamakta, böylelikle önemli bir karşılıklı bağımlılık hâli meydana gelmektedir. Türkiye, ekosistem çeşitliliği bakımından farklı ekosistemlerin birleşiminden oluşan zengin bir yapıya sahiptir (Polat, 2017: 5). Bu ekosistemler şu şekildedir:

- Tarımsal alan-step biyoçeşitliliği
- İç su biyoçeşitliliği
- Orman ve dağ biyoçeşitliliği
- Kıyı-deniz biyoçeşitliliği.

3.1.2. Tür Biyoçeşitliliği

Tür çeşitliliği genel olarak belirli bir coğrafi alan içinde yer alan türlerin toplam sayısı kapsamında ölçülendirilmektedir. Bu ölçülendirmede taksonomik çeşitlilik de göz önünde bulundurulmaktadır. Belirli bir bölge veya alandaki ya da dünya üzerindeki tür farklılıkları, tür biyoçeşitliliğinin konusunu oluşturmaktadır. Bir coğrafi sınır içerisindeki türlerin sayısı, o bölge üzerindeki tür çeşitliliği bağlamında en sık kullanılan ölçütü oluşturmaktadır (Polat, 2017: 4).

3.1.3. Genetik Biyoçeşitliliği

Aynı türden meydana gelen bir canlı topluluğunda, bireyler arasında bulunan genetik farklar, genetik çeşitlilik olarak adlandırılmaktadır. Aynı türe ait olan insanlar arasındaki göz, saç ve ten rengi farklılıkları veya hastalıklara olan direnç seviyelerindeki farklılıklar bu duruma örnek olarak gösterilebilir. Genetik çeşitlilik, biyoçeşitliliğin sürekliliğini sağlayan en önemli unsurların başında gelmektedir (Çepel, 1997). Schulze ve Money (1993), genetik biyoçeşitliliğinin meydana gelme nedenlerini şu şekilde özetlemiştir:

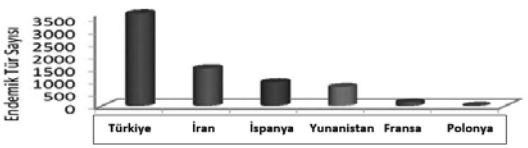
- Bölgesel olarak büyük alanlara yayılan türler, endemik türlere göre daha fazla genetik çeşitliliğe sahip olmaktadır. Örneğin kutup bölgesinde ve ılıman kuşakta yaşayan tilkilerin morfolojik yapıları birbirlerinden oldukça farklıdır.
- Yaşam süreleri genetik çeşitlilik üzerinde önemli etkilere sahiptir. Örneğin kısa ömürlü bitkiler, çok yıllık bitkilere göre daha az genetik çeşitliliğe sahiptir.
- Toplumlar arasında yaşanan göçler genetik çeşitliliği artırmaktadır. Bunun başlıca nedeni bu yolla farklı gen aktarımlarının oluşmasıdır.
- Sıcaklık, su, besin, ışık gibi yaşam için gerekli kaynakların sağlanması da genetik çeşitliliğin artmasında önemli rol oynamaktadır.

3.1.4. Ekolojik Olaylar Çeşitliliği

Yaşamın bulunduğu her yerde canlı varlıkların birbirleriyle ve fiziksel çevreleriyle karmaşık ilişkiler ağı bulunmaktadır. Bunlardan en sık rastlanılanları av-avcı, parazitlik, simbiyotik ilişkilerdir. Bu ilişkilerin çok yönlülüğünün fazla olması, ekosistemin çeşitlilik ve işlevselliğini de artırmaktadır. Bu döngülerin temelinde yukarıda açıklanan diğer biyoçeşitlilik türleri etkili olmaktadır, başka bir ifade ile ekolojik çeşitlilik diğer biyoçeşitlilik türlerinin yaratmış olduğu etkilerin bir sonucudur (Çepel, 1997; Işık, 2003).

3.2. TÜRKİYE'DE ENDEMİZM

Yeryüzünde belirli bir bölgede yaşayan ve başka coğrafi alanlarda görülmeyen hayvan ve bitki türleri "endemik" olarak isimlendirilmektedir. Türkiye endemik türler açısından dünya genelinde, önemli ve zengin bir ülkedir. Ülkemiz Avrupa kıtasının neredeyse tamamı ile karşılaştırılacak endemizm oranlarına sahiptir (Avcı, 2005).



Şekil 3.1. Ülkelere göre endemik bitki tür sayıları (Yılmaz vd., 2018: 339).

Türkiye'nin 7 farklı coğrafi bölgesinin tamamı, flora, iklim ve fauna açısından farklı özellikler göstermektedir. Türkiye'de bölgelere özel endemik bitki türlerinin sayı dağılımı şu şekildedir: Akdeniz Bölgesi 750 tür, İç Anadolu Bölgesi 275 tür, Ege Bölgesi 160 tür, Güney Doğu Anadolu Bölgesi 35 tür, Doğu Anadolu Bölgesi 380 tür, Karadeniz Bölgesi 220 tür, Marmara Bölgesi 70 tür (Atik vd., 2010). Ayrıca ülkemizde Şekil 3.2'de görüldüğü üzere birkaç farklı fitocoğrafik bölge bulunmaktadır ve bu bölgelerin her biri kendi doğal ekosistemine ve endemik türlerine sahiptir (Karagöz vd., 2010). Türkiye'nin endemik türlerinin fitocoğrafik bölgelere göre dağılışı şu şekildedir: İran-Turan 1220 tür, Akdeniz 1050 tür, Avrupa-Sibirya 300 tür (Kaya ve Aksakal, 2005).



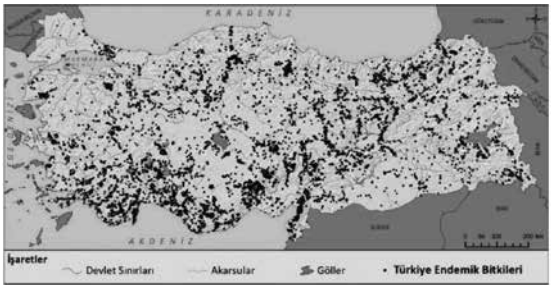
Şekil 3.2. Türkiye'de fitocoğrafik bölgeler (Avcı, 1993).

Türkiye biyoçeşitlilik bakımından kıtasal özelliklere sahip açık hava müzesi gibidir. Bu süreç yaklaşık 200 milyon yıl önce tek bir kıta olan Pangea'nın bölünmesiyle başlamıştır. Ayrıca günümüz dünyasına şekil veren jeolojik süreçler ve dört kez gerçekleşen buz devirleri bu sürece olumlu katkı yapmıştır. Bu çağlar arasında yer alan ılıman dönemlerde ise Anadolu, Kuzey-Güney doğrultusunda göç eden canlılar için sığınak görevi görmüştür (Uzun, 2004). Yavuz (2023: 9), çalışmasında Türkiye'nin biyoçeşitlilik açısından zengin olmasını sağlayan coğrafi özellikleri şu şekilde özetlemiştir:

- Türkiye'nin ekvatora göre yatay dikdörtgen şeklinde olması, yeterli gün ışığına sahip olmasını sağlamaktadır. Enlem farkının boylam farkına göre az olması, gece-gündüz süresi ritmine ve açık güneşlenme süresine doğrudan olumlu etki yapmaktadır.
- Batıda deniz seviyesinde olan ülke toprakları doğuda 5000 metreye kadar yükselmekte, farklı rakımlar farklı coğrafi koşullar oluşturmakta bu durum endemik tür sayısının artmasına olanak sağlamaktadır.
- Dağların batıda kıyıya dik uzanırken, kuzey ve güneyde denize paralel uzanıyor olması, Ege Denizi'nden gelen nemli hava akımlarını ülkenin iç kısımlarına ulaşmasını sağlıyor olsa da dağların bu yapısı kuzey ve güney bölgelerde ılıman hava akımlarına karşı bir set oluşturmakta ve bu durum ülkede farklı mikro iklimlerin meydana gelmesini sağlamaktadır. Ayrıca dağların kuzey ve güney cepheleri farklı miktarlarda gün ışığı almakta, bakı farklılığı denilen bu durum endemik tür sayısını artırmaktadır.
- Marmara Denizi'nin iki büyük su havzasını doğal şekilde birbirine bağlamakta, ülkemizin ortalama yükseltisini düşürmekte ve kıyı şeridi uzunluğunu artırmaktadır.

- Üç tarafı denizle çevrili olan Türkiye'nin, güneydoğu ve doğusunun karayla bitişik olması, bu bölgede bulunan dağ yapılarının, çöl iklimini ülkenin iç kesimlerine ulaşmasını engellemektedir.
- Türkiye'nin kuzey güney doğrultusunda Avro-Sibirya, İran-Turan ve Akdeniz gibi dünya üzerinde görülen en büyük üç fitocoğrafik kuşağın kesiştiği yerde olması (FAO, 2018) nedeniyle flora unsurları tekdüzelikten kurtulmaktadır.

Türkiye'de il bazında bakıldığında en fazla endemik türe sahip olan ilimiz 572 tür ile Antalya olurken bunu sırasıyla 428 tür ile Konya, 399 tür ile Mersin, 364 tür ile Sivas, 321 tür ile Erzincan ve 306 tür ile Adana takip etmektedir. Fitocoğrafik haritada (Şekil 1.3.) görüldüğü üzere Türkiye coğrafyasında endemik bitkiler Anadolu Çaprazı olarak tabir edilen bölgeye paralel olacak şekilde yoğunlaşmıştır (Yılmaz vd., 2018: 340).



Şekil 1.3. Türkiye florasında belirlenen 2900 endemik taksona ait 9677 lokasyonun dağılımı (Şenkul ve Kaya, 2017: 112).

Ülkemiz florası için yapılan araştırmalarda tohumlu bitkilerin tohumsuz bitkilere göre çok daha fazla incelendiği görülmektedir. Yapılan araştırmalarda tohumlu bitki tür sayısının 10150 olduğu, bunlardan 3100 kadarının ise endemik olduğu tespit edilmiştir. Sonuçlara göre Türkiye'de tohumlu bitkilerde endemik oranının %30'un üzerinde olması dikkat çekicidir (Yavuz, 2023:8).

Tablo 3.2 Türkiye'deki Endemizm ve Biyoçeşitlilik Verileri (Yavuz, 2023: 8).

Organizma Grupları	**Toplam Tür Sayısı**	**Endemizm Oranı (%)**
Tohumlu Bitkiler	10.150	31
Kara Yosunları	942	1
Eğreltiotları	85	-
Algler	5.000	Bilinmiyor
Mantarlar	2.158	Bilinmiyor
Likenler	1.765	-
Memeliler	197	3
Kuşlar	420	0.5
Sürüngenler	130	13
Amfibiler	28	57
Tatlısu Balıkları	371	16
Deniz Balıkları	449	-

Polat, (2017: 5) çalışmasında Türkiye biyoçeşitliliğini tehdit eden faktörleri şu şekilde özetlemiştir:

- Özellikle Akdeniz ve Ege Bölgelerinde yer alan kıyı şeridindeki arazi spekülasyonları
- Aşırı balıkçılık, yaban hayvanları ve kuşların kontrolsüz avlanılması, bitki, ot ve soğanların denetimsiz şekilde toplanması veya sökülmesi
- Bilinçsiz sulama nedeniyle tarım alanlarının çoraklaşması
- Endüstriyel, tarımsal kirlilik, evsel kirlilik ve atıklar
- Turizm alanı için kıyı şeridi habitatların, kumulların, lagünlerin, ormanların ve verimli tarım sahalarının geri döndürülmez biçimde tahrip edilmesi
- Çevre koruma ve denetim alanlarındaki uzman ve teknik personel eksikliği

3.3. YEREL MUTFAK KÜLTÜRÜ

Gıda, sadece fizyolojik ihtiyaçların değil, aynı zamanda kültürel kimliğin, ekonominin, politik çıkarların merkezinde de bulunan çok katmanlı ve karmaşık bir olgudur. Bireylerin fiziksel sağlığı kadar, kimlik oluşumu, toplumsal aidiyet, mekânsal çatışmalar ve yönetim gibi pek çok süreçle doğrudan ilişkilidir (Lang ve Heasman, 2015). Bu durum özellikle pandemi sürecinden sonra kentlerde daha belirgin bir hâl almıştır. Gıda sadece üretim ve tüketim zincirleri bağlamında değil adaletin, kimliğin ve politik temsiliyetin konuları ile bütünleşmiştir. Bununla birlikte gıda, tüketim kültürü, sürdürülebilirlik, iklim krizi, mekânsal eşitsizlik gibi çok daha temel kavramları da merkezine alan bir çalışma sahasına dönüşmüştür (Karadeniz, 2025: 488).

Yerel mutfak kavramının önemli unsurları şunlardır: Yöreye özgü gıda ürünlerinin ve geleneklerin birleşmesi sonucu meydana gelmesi, ürünleri yöre halkının kendine özgü pişirme teknikleriyle pişirmesi, yiyecek ve içeceklerin normlara uygun şekilde sunulması ve bunların milli duygularla tasarlanmış olması (Şengül ve Türkay, 2015). Yöresel mutfak kavramı, yerel lezzet, yöresel yemek, yöresel ürün gibi tanımlamaları da içerisinde barındırmaktadır (Erdem vd., 2018: 46). Yerel temelli mutfak geleneği, yiyecek ve gıda sosyal fonksiyonlarını kavramsallaştırmada, kolektif kimliği ve sosyo-kültürel değerler bütününü temsil eden bir yaşam modelinin yerel bilgelik biçimidir (Hamdani ve Maulani, 2018). Toplumların coğrafi ve kültürel farklılıkları, hazırlık için kullanılan araçlar, üretim ve tüketimde uyguladıkları ritüeller ve bunların yarattığı sosyal bağlar, kültürlerin farklılaşmasına sebep olmuş, kuşaktan kuşağa aktarılan bu farklılıklar yerel mutfak kültürünün ortaya çıkmasında önemli rol oynamıştır (Olcay vd., 2017).

Yerel mutfaklar tarih boyunca ait olduğu bölgenin coğrafi ve iklimsel özellikleriyle şekillenmişler, yöre kültür mirasının ana unsurlarından biri hâline gelmişlerdir. Yerel mutfakların şekillenmesinde etkili olan başlıca unsurlar; yöreye ait yemekler, milli etkenler, mevsimsel faktörler, tarihsel faktörler, dinî etkenler ve coğrafi etkenler şeklinde sıralanabilir (Şengül ve Türkay 2017: 2). Yerel yemek kültürleri, toplumları tanımlayıcı birer kimlik görevi görmektedirler. Toplumlar yaşadıkları çevre unsurlarını kültürel özellikleriyle bütünleştirerek tarih boyunca yeme-içme faaliyetlerine ilişkin çeşitli normlar oluşturmuş ve kendilerine özgü yemek

kültürlerini ortaya çıkarmışlardır (Keskin vd., 2017). Yöresel ürünler, sadece belirli bir bölgenin değil aynı zamanda aynı yörede belirli bir tarihsel geçmişe sahip kültürün, ortak yetenekleri temel alınarak da açıklanabilmektedir (Demirer, 2010). Eriksen (2013: 51), çalışmasında yerel yiyecek kavramının üç temel boyutta değerlendirildiğini ortaya koymuştur:

- Coğrafi yakınlık: yiyeceğin, üretilen, satılan, tüketilen veya dağıtılan alanı
- İlişkisel yakınlık: üretici ve dağıtıcı arasındaki direkt ilişki
- Yakınlık değerleri: yerel yiyecek için katma değer sağlayan kalite, tazelik, otantiklik köken, yöresellik gibi unsurlar

Anadolu coğrafyasının eşsiz özellikleri tarih boyunca birçok farklı kültür ve kimlik için cazibe merkezi hâline getirmiş, bu durum Anadolu mutfak kültürünün zenginleşmesinde önemli rol oynamıştır. Anadolu halkı ilk çağlardan günümüze kendine has tekniklerle değerler üreterek bu zenginliği devam ettirmiştir. Tüm bu maddi ve manevi unsurlar, mutfak kültürümüzü diğer milletlerin mutfak kültürlerinden önemli ölçüde farklılaşmasını sağlamıştır (Başaran, 2017: 137).

3.3.1. Küreselleşme

Küreselleşme tüm dünyaya yayılan değişimler, yeniden yapılanma süreçleri ve etkileşimler olarak tanımlanabilir. Yeni toplumsal düzen bu etkileşimlerin etkisi ile bireyleri ve ulusları sosyal, politik ve ekonomik boyutta yeniden dizayn etmektedir. Bu etkiler kuşkusuz dünya genelinde yeme-içme alışkanlıklarını da etkilemiş, uluslararası markalar neredeyse tüm dünyanın mutfağı rolüne soyunmuş, bu duruma ise McDonaldlaşma ismi verilmiştir (Kanık, 2016: 237).

Küreselleşmenin gastronomi kültürü, otantik yemek deneyimi ve yerel gastronomi imajına zarar verdiğini gösteren çalışmalar bulunmaktadır. Küreselleşmenin yol açtığı tehditlerden biri de küresel unsurların yerel ögeler ile etkileşmesi ve melez ürünlerin ortaya çıkması yani küreselleşmedir. Yerel lezzetlerle bezenmiş fastfood menüsü bu duruma örnek olarak gösterilebilir. Bu durumda küreselleşme, küreyerelleşmeyi de beraberinde getirmekte, yerel kültürün otantik formunun değişerek standartlaşmasına yol açabilmektedir. Küreselleşme siyaset, ulaşım, medya, teknoloji, ekonomi, ticaret gibi alanlardaki hızlı değişim ile kendine geniş bir hareket alanı bulmakta ve sürekli etki alanını artırmaktadır. Yapılan araştırmalar küreselleşmenin, toplumların yerel mutfak kültürleri için sadece bir tehdit unsuru olmadığı aynı zamanda yerel değerlerin tanıtımı için önemli bir fırsat oluşturabildiğini ortaya koymaktadır. Bu açıdan küreselleşme, aynılık ve farklılık ekseninde salınım yapmakta olan diyalektik bir olgu olarak görülebilir (Çırak, 2025: 44-49).

3.3.2. Yerel Mutfakların Korunması ve Sürdürülebilirliği

Yerel mutfakların, küreselleşmenin yıkıcı etkilerinden biri olan mutfaklardaki özgün yapının yanında kimliklerin de yok oluş süreçlerini engelleyici bir anlayış içerdiği görülmektedir. Yapılan araştırmalar, iki farklı kültüre ait yemeğin tek tabakta birleştirilmesinin, iki kültüre de

ait özelliklerin kaybolmasına yol açtığını göstermektedir. Bu ve benzeri görüşler yerel mutfak kültürlerinin önemini daha net anlamamıza yardımcı olmaktadır (Scarpato ve Daniele, 2003).

Gastronomi alanında sürdürülebilirliğe duyulan ilginin temelinde toplumsal dinamikler ve gıda ilişkisi bulunmaktadır. Gıdanın menşei, değer zincirindeki sosyal faaliyetler, karbon ayak izi ve gıda bütünlüğü gibi konularda endişeler artmakta ve bu konular sürdürülebilirliğin odak noktasını oluşturmaktadır (Zanella, 2020). Kapucuoğlu ve Nergiz (2018: 825), yapmış oldukları çalışmada, yerel mutfak kültürünün korunması ve sürdürülebilmesi için en büyük sorunlardan birinin, özellikle ürün tazeliği konusunda birinci etken olan tedarikçiler ile yaşanılan sorunları öne çıkarmışlardır. Ayrıca yerel yiyeceğin tanımlanması, kullanılması, yaygınlaştırılması konularında akademik çalışmalar ve uygulama ve eğitim faaliyetleri yapılması gerektiğini belirtmişlerdir.

Mutfaklar bir milletin tarihi, kültürel, ekonomik, tinsel ve politik unsurlarını yansıtan bir görev üstlenmesi sebebiyle ait oldukları topluma gastronomik bir kimlik kazandırmaktadırlar. Fakat küreselleşme ile hızlı yemek yemeye dayanan tek düze bir anlayışın oluşmaya başlaması, geleneksel ve yerel lezzetlerin ve aynı zamanda gastronomik kimliklerin de kaybolmaya başlamasına yol açmıştır. Gastronomik mirasımızın esaslarına saygı duyulması ve bu mirasın korunması öncelikli meselelerimizden biri olmalıdır. Bu konuda yapılacak eylemlerin başında gastronomi mirasımızın korunması için hukuki önlemler alınması ve bu değerli hazinemizin nesilden nesile aktarılması için gerekli faaliyetlerin planlanması gelmektedir (Doğdubay ve Sünnetçioğlu, 2015: 48). Bu faaliyetlere örnek olarak gastronomi turizmi, coğrafi işaret ve ekogastronomi gösterilebilir.

3.3.3. Gastronomi Turizmi

Gastronomi turizmi belirli bir bölgede yer alan mutfak kültürü içinde bulunan yiyecek ve içeceklerin, hazırlanması, sunulması, tüketilmesi ve yöre insanının beslenmeyle ilgili diğer farklı özelliklerinin keşfedilmesi amacıyla yapılmaktadır (Ölmez vd., 2017: 399). Gastronomi turizmi bölge için yerel değerleri, yerel mirası, bölge otantikliğine değer katmayı amaçlamakta ve bu amaca ulaşmak için bağcılık, yemek festivalleri, tur programları, şarapçılık, aşçılık gibi unsurları da içerisinde barındırmaktadır (Sormaz vd., 2015). Gastronomi turizminin beklentilerine yönelik bir ürün olarak hazırlanan yerel mutfak, gastronominin sürdürülmesine ve bölgenin gelişimine katkı sağlayabilmektedir. Turistik çekiciliğe sahip yöresel ürünlerin özgünlüğü, belirli bir yörenin kültürüyle bütünleşmesi ve tarihsel geçmişiyle özel bir hâl alabilir ve bu durum turistik ürünlerin satışlarının artırabilir ve sonuç olarak yerel kültürün korunmasına katkı sağlayabilecek finansman sağlanabilir (Şengül ve Türkay, 2015: 600-601). Westering (1999: 80), çalışmasında kültür unsurlarının korunabilmesi ve sürdürülebilir olması için turizmin gelişimi ve kalkınmasının olmazsa olmaz koşullar arasında olduğunu belirtmiştir. Murgado (2001), gastronomi turizminin dört temel bileşenini şu şekilde sıralamıştır:

- Yerel kültür
- Yerel halkın alışkanlıkları

- Yerel halk için kalkınma aracı
- Yerel halk için tanıtım aracı

Işkın ve Zengin (2024: 407), gastronomi turizminin kültürel ögeleri öne çıkaran, özellikle görece küçük yerel bölgeler için çok daha fazla kalkındırma, yerel lezzetleri ve tarımı geliştirme potansiyeline sahip olduğunu belirtmiştir. Onat (2025), çalışmasında yerel lezzetlerin sürdürülebilirlik boyutunda turizm kalkınması sağlamada stratejik bir araç olduğu sonucuna ulaşmıştır. Duran (2011: 303), çalışmasında turizmin sürdürülebilir olması ve beklenen faydaların sağlanması için amaçlanması gereken ilkeleri şu şekilde belirtmiştir:

- Yöre halkının yaşam kalitesinde olumlu değişimler sağlamak
- Kuşaklar arasında veya mevcut kuşakta adalet ve eşitlik ilkelerine bağlı kalmak
- Toplumların sosyo-kültürel bütünleşmelerine katkıda bulunmak
- Ekolojik ve biyolojik çeşitliliğin sürdürülmesine dikkat etmek
- Çevre kalitesini artırmak

3.3.4. Coğrafi İşaret

Coğrafi işaret, geleneksel ürün, menşe ve mahreç işareti şeklinde tanımlanan ve tescil edilen mülkiyet haklarından oluşmaktadır. Küresel ekonomideki oyunun taşlarının devamlı yer değiştirdiği günümüzde, yerel lezzetlerin kimliklerinin korunmasını ve onlara değer katılmasını amaçlayan coğrafi işaret, ürünün kalitesini, kökenini ve özgünlüğünü tescilleyerek yerel kalkınmayı amaçlamaktadır (Yörükoğlu vd., 2024: 323).

Durlu-Özkaya vd. (2013), coğrafi işaret tescilinin yerel ürün ve tatları korumanın ötesinde, kültürel mirasın sürdürülebilirliği, yerel tarımın desteklenmesi, ekonomik değer yaratımı ve tanıtım açısından önemli işlevler üstlendiğini belirtmektedir. Bunların yanında coğrafi işaret yörenin ve yöre ürünlerinin ülke dışında tanınırlığını sağlayan en önemli faktörlerin başında gelmektedir (Nazlı, 2011:4). Ünsalan (2024: 79), araştırmasında coğrafi işaretli ürünlere tanıtım stratejileri geliştirildiğinde, yüksek kalitenin ve özgünlüğün öne çıkarılabileceğini ve diğer ürünlere göre marka değeri, rekabet ve pazarlama gibi alanlarda çeşitli avantajlar sağlanabileceğini belirtmiştir.

Doğdubay ve Sünnetçioğlu (2015: 56), çalışmalarında coğrafi işaret tescilini önemli kılan özelliğin yerel ürün ve yerel lezzetlerin koruma altına alınması olduğu belirtmiştir. Ayrıca göçler, fetihler, savaşlar, göçebe kültürü gibi tarihsel süreçlerin, ekolojik çevre, iklim gibi coğrafi özelliklerin, inançlar, ritüeller, dinî ögeler, etnik farklılıklar, örf, adet ve gelenekler gibi kültürel unsurların tümü göz önünde bulundurularak, Türk mutfak kültüründe yer alan yerel ve yöresel lezzetlerin özüne uygun olarak coğrafi işaret tescili yapılması gerektiğinin hayati öneme sahip olduğunu vurgulamıştır. Bununla birlikte çalışmasına konu olan İnegöl Köftesi'nin özüne uygun olarak tescil edilmemiş olabileceğine dair ciddi soru işaretleri taşıdıklarını çalışmalarında belirtmişlerdir. Yapılan uygulamalar coğrafi işaret tescilinin çıkış noktası olan değerlere uygun yapıldığında ürüne, yöre halkına, kültürel mirasa pek çok fayda sağladığını göstermektedir ancak

yukarıdaki örnekte de vurgulandığı üzere coğrafi işaret tescili gibi hayati öneme sahip bir konunun, nicelikten daha çok niteliğe önem verilerek büyük bir titizlikle yapılması gerekmektedir.

3.3.5. Eko-gastronomi

Eko-gastronomi yaklaşımında amaç sürdürülebilirliği, geleneksel ilkelerle bütünleştirerek geliştirmek ve gastronomiye uyarlamaktır. Eko-gastronomi ve sürdürülebilir gastronomi birbiri yerine kullanılabilen kavramlardır ve iki olgu da en temelde gastronomik değerlerin bir sonraki nesile aktarılmasını hedefler. Bu bağlamda gastronomik yerel lezzetler, yerel özellikler, gastronomi merkezleri, eko müzeler, yiyecek, içecek ve çiftlik rotalarını destekleyen ayrıca sosyal teşvikler, istihdam için pazarlar yaratan ve bölgesel kalkınmayı amaçlayan bir anlayışı benimser (Pramezwarya ve Ayuningsih, 2019; Kurnaz ve Arman, 2020).

Eko-gastronominin ana araştırma sahalarından biri olan çevresel sürdürülebilirlik boyutundaki ana eleştiri, üretim aşamalarında yer alan gerçek maliyetlerin çoğu zaman göz ardı edilmesidir. Var olan ekonomik modeller insan sağlığını ve ekolojiyi çoğu zaman yok saymaktadır. Yurtseven ve Kaya (2010), eko-gastronomi anlayışı için yerel ürün kullanılması ve satın alınmasının amaçlarını şu şekilde belirtmişlerdir:

- Yerel ekonomi ve yerel çiftçinin desteklenmesi
- Bölgede istihdam olanaklarının artırılması
- Tarım ve turizm arasındaki bağlantıları güçlendirmesi
- Yerel yiyecek pazarını güçlendirmesi
- Yerel ürünlerin bilinirliğinin artırılması

Sırma (2023), yerel bilgi sistemlerinin modern gastronomiyle etkileşimi ve yerel lezzetlerin korunması için yapılması gereken faaliyetleri şu şekilde sıralamıştır: gıdada döngüsel üretim, gıda ve tarımda çevresel, dirençli gıda zincirleri, *slow food* hareketi, adil ticaret sürdürülebilirliği, havza bazlı üretim modeli, biyoçeşitlilik ve gen kaynaklarımızın geleceğe aktarımı çalışmaları, ekosistem temelli adaptasyon, tarımsal örgütlenme ve kooperatifçilik, istihdam ve güvenli gıda çalışmaları, organik tarım, tarımda dijitalleşme ve akıllı tarım. Görüldüğü üzere yerel lezzetlerin korunması için yapılan çalışmaların odak noktasını evrensel sürdürülebilirliğin ana temaları oluşturmaktadır. Bu bağlamda yerel ögelerin, yerel kimliğin, yerel kültürün ve yerel lezzetlerin korunması, geliştirilmesi ve sonraki nesillere aktarılması için, gerçek anlamı ve gerçek unsurları ile sürdürülebilirliğin ekolojik, ekonomik, sosyolojik gibi tüm boyutlarındaki ilke ve kurallarını olabildiğince doğru bir şekilde uygulanması gerekmektedir.

3.3.6. Ekolojik Bir Bellek Formu: Lezzet ve Gastronostalji

Lezzet ve lezzet algısı gastronominin önemli bileşenlerinden biridir. Bu algının oluşması için öncelikle insan beynine duyular aracılığı ile birtakım girdiler sağlanır. İnsan dilinde tadın algılanmasını sağlayan 4000-9000 papilla bulunmaktadır. Tat tomurcukları bir bebekte gebeliğin otuzuncu haftasından itibaren işlevselleşmeye ve bebeğin duyusal hafızasını oluşturmaya başlar.

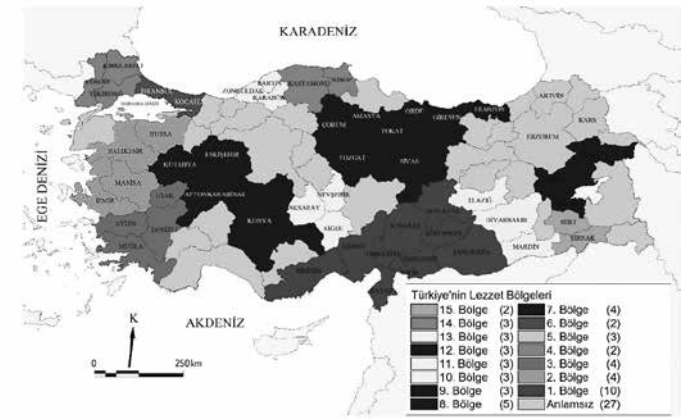
Bebeğin gelecekte yapacağı tüm besin seçimleri bu hafıza değişimlerinden etkilenmektedir. Bu bağlamda tat alma duyusunun beynin çevreyle etkileşmesi, öğrenme deneyimleri ve bunların sonucu oluşacak değişimler üzerine kurulu bir döngüsü bulunmaktadır (Özgüneş ve Bozok, 2022). Tat hafızası, yenilebilir yiyecekleri, kişinin kendi zevkine göre belirlenmesini sağlayan önemli bir fizyolojik fonksiyondur. Örneğin tat ile ilişkili anılar aynı yiyecekle daha sonra karşılaşıldığında tadın tahmin edilmesine olanak sağlamaktadır (Yamamoto ve Yasoshima, 2007).

Lezzet bir gıdanın seçilmesi, kabul edilmesi ve tüketilmesinde etkili olan unsurlardan biridir ve yiyecek ile içeceklerden edindiğimiz algısal deneyimlerimizi ifade etmektedir. Gerçekte lezzet, tat alma ve koklamanın yanı sıra görme, dokunma, duyma, ruh hâli, ambiyans, yaş, cinsiyet, doku, hafıza gibi faktörlerin tamamından etkilenen son derece karmaşık bir kavramdır (Yayla, 2019: 10).

Tadın hissedilebilmesi açısından en önemli duyularımızdan biri şüphesiz koku duyumuzdur. Koku diğer duyularımızdan daha önce var olmuş, en güçlü duyularımızdan biridir. Bu duyunun eksikliğinde tat alma fonksiyonumuz işlevini yerine getirememektedir. Koku duyusu erken yaşlardan itibaren insan beynine kayıt yapmaya, duyusal tercihlerimize yön vermeye başlamaktadır. Örneğin, bebekler anne ile ilk temaslarında süt kokusunu hissetmektedirler ve bu durum onların reflekslerini harekete geçirerek binlerce koku arasından annelerinin kokularını ayırt edebilmelerini sağlamaktadır (Kanbur ve Balcı, 2017: 272).

Koku, çok sayıda toplumda ritüel ve mitolojik zamanlara kadar izlenebilen arkaik bir yapıya sahiptir. Mısır'dan Asur'a, Hindistan'dan Çin'e, Orta Asya'dan Antik Yunan'a kadar uzanan geniş bir coğrafyada birçok ritüelde kokunun kullanıldığı tespit edilmiştir. Koku duyusuna ilkel dönemlerden modern dönemlere kadar, yaşamın farklı evrelerinde farklı değerler atfedilmiştir. Bu süreçte koku, hem ticari faaliyetin bir ürünü olmuş hem de gelenek ile kültürel değerleri, adaptasyon ve dönüşüm yoluyla yeni biçimlerde aktaran önemli bir unsur hâline dönüşmüştür. Geçmişten günümüze, insanların beklenti ve ihtiyaçları benzer olmaya devam ettiği sürece, kokunun bu kadim toplumsal yönü varlığını sürdürmektedir (Çerikan 2020: 394).

Bebeğin ilk etkileşimde bulunduğu kişi annesi; ilk gıdası ise anne sütüdür. Anne sütündeki bir tür şeker olan laktozla tanışan bebekler, genellikle tüm hayatları boyunca tatlı sevmeye meyilli olmaktadırlar. İnsanların tatlıyla kıyaslandığında acı tatlardan uzak durmak istemelerinin sebebi genetik faktörler olabilmektedir. Birçok bitki evrimsel süreci boyunca savunma mekanizması



Şekil 3.4. Türkiye'nin lezzet bölgeleri (Yayla, 2023).

için acı tada sahip toksinler üretmiş ve bu durum insanların acı tatlardan kaçınmasına sebep olmuştur (Yayla, 2019: 10).

Yayla (2023), çalışmasında Türkiye genelinde 15 farklı lezzet bölgesi saptamış, 27 ilimizin ise lezzet anlayışları açısından herhangi bir lezzet bölgesine dahil edilememiştir (Şekil 1.4). Çalışmada her bölge için detaylı olarak verilen, lezzet bölgelerinin oluşumunu sağlayan unsurlar kısaca şu şekildedir: Kültürel etkileşimler, coğrafi şartlar, göçler, bölgesel komşuluk ilişkileri, sentez kültür oluşumu, coğrafi geçiş noktası, sınırlı imkânlar, etnik gruplar, dış dünyaya kapalı alan, dinsel etkileşim. En basit şekilde canlıların birbirleriyle ve çevreleriyle olan ilişkilerini tanımlayan ekoloji, yukarıda anlatılmaya çalışıldığı üzere birey, insan evrimi, sosyolojik etkileşim ve toplumsal bellek gibi konuların tümünde bölge veya toplumların lezzet algısının ve lezzet belleğinin oluşmasında tüm unsurları ile etkili olmaktadır.

Nostalji, geçmişte yaşanan güzelliklere duyulan özlem şeklinde tanımlanabilmektedir. Bu terimi ilk olarak İsviçreli Doktor Johannes Hofer, bir hastalık tanısı için 1688 yılında kullanmıştır (Atia ve Davies, 2010: 182). Hatırlama duygusu pek çok canlı için ortak bir özellik gibi görünse de insan için çok daha özel anlamlar içermektedir. Günümüzde teknolojinin hızla ilerlemesi ve dijitalleşmenin de etkisi ile geçmişe ait oyuncak, kıyafet, araba gibi nesnelere yönelik ilgi artmaktadır. Ancak bu ilgi sadece nesnelerle sınırlı değildir. Özellikle çocukluk dönemi yiyeceklerini kapsayan yerel lezzetler insan için önemli bir yerde görülmektedir. Bu bağlamda gastronostalji, geçmişe ait lezzet algısı, nesne ve mekânı içine alan, geçmiş ve geleceği kültürel ögelerle birbirine bağlayarak duygusal bir köprü görevi gören, yaşanmış çok çeşitli duyguları içeren bir bellek formu olarak gösterilebilir (Özgüneş, 2020: 60).

Yemek, kimliğin en büyük belirleyici faktörlerinden biri olmasının yanında, yalnızca fizyolojik bir kavram değil sosyolojik ve psikolojik boyutlara sahip olan önemli bir olgudur. Birey ve yiyecek arasındaki ilişki ağı karmaşık ve güçlüdür, bu nedenle yeme-içmeyle ilgili alışkanlıkların değiştirilmeye çalışılması, kişisel, bölgesel ve ulusal kimliklere yapılan bir saldırı olarak tanımlanabilmektedir (Richards, 2003: 4). Bu bağlamda lezzetin belleklere ne şekilde kaydedildiği önem kazanmakta ve pek çok araştırmaya konu olmaktadır. Başta lezzet olmak üzere gastronomik ögeler, fizyolojik ve kültürel birikimler, bilişsel süreçleri yöneten belleklere depolanmakta ve böylece gerektiğinde hatırlanarak kişi ve toplumları etkilemektedir (Can ve Karakaş, 2005: 39).

Yemek duygusal olarak incelendiğinde özellikle koku ve tat duyuları yoluyla güçlü bir anımsatıcı rolü üstlenmektedir. Antropoloji dışında literatürde yapılan araştırmalarda lezzet ve yemek, çocukluk ve aile hatıraları için bir araç olarak görülmekte ve duygusallık kavramıyla bağdaştırılmaktadır. Araştırmalar gastronostalji kavramını "anne yemeği" kavramından çok daha fazla anlam içerdiğini göstermektedir. Gastronostalji mutfak, kişisel kimlik, sosyalleşme, anılar, çocukluk döneminde yenilen yemekler, gastronomik ögeler, samimiyet, ilişkilerde doğallık, kültürel kimlik, gastro-şenlik, eski mahalle kültürü, gastro festival gibi pek çok anlamsal boyutu içeren bir olgudur. Sonuç olarak, gastronostalji sosyolojik ve psikolojik açıdan önem arz eden, toplumsal kimliğin sürdürülmesine olumlu etki yapan, kültürel mirasın sonraki nesillere

aktarılmasına neden olan önemli kavramlardan biri olarak karşımıza çıkmaktadır (Özgüneş, 2020: 72; Özgüneş ve Bozok, 2022: 3214-3220).

SONUÇ

Biyoçeşitlilik ile yerel mutfak kültürü arasındaki ilişki, yalnızca çevresel değildir. Biyoçeşitlilik, kültürel kimlik, toplumsal bellek ve gastronomi mirasının sürekliliği açısından temel bir unsur ayrıca doğa ve kültürün karşılıklı etkileşiminin somut bir yansımasıdır. Bu açıdan bakıldığında yerel lezzetler yalnızca duyusal deneyimler değil, bireysel ve toplumsal belleği şekillendiren güçlü birer kültürel unsurdur.

Türkiye'nin yüksek endemizm oranları ve fitocoğrafik çeşitliliği, ülkeyi dünya ölçeğinde önemli bir biyolojik ve gastronomi merkezi hâline getirecek potansiyele sahiptir. Ancak kıyı alanlarının tahribatı, bilinçsiz tarımsal uygulamalar, aşırı avlanma, çevresel kirlilik ve küreselleşmenin standartlaştırıcı etkileri, hem biyolojik çeşitliliği hem de yerel mutfak kültürlerini tehdit etmektedir. Bu tehditler, yalnızca tür kaybına değil; aynı zamanda yöresel lezzetlerin, üretim pratiklerinin ve gastronomik belleğin zayıflamasına da yol açmaktadır.

Bu tehditlere önlem olarak yerel lezzetlerin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için gastronomi turizmi, coğrafi işaretleme ve eko-gastronomi gibi yaklaşımların bütüncül ve bilinçli biçimde uygulanmasını gerektirmektedir. Bu yaklaşımlarla, yerel ekonomilerin desteklenmesi, biyolojik çeşitliliğin korunması ve kültürel mirasın görünür kılınması amaçlanmalıdır. Bu bağlamda yerel lezzetlerin ve onları mümkün kılan ekolojik temellerin korunması, sürdürülebilir bir gelecek inşasında temel önceliklerden biri olmalıdır.

KAYNAKLAR

Atia, N., ve Davies, J. (2010). "Nostalgia and The Shapes of History." *Memory Studies*, 3, (3), 181-186.

Atik, A.D. Öztekin, M., ve Erkoç, F., (2010). "Biyoçeşitlilik ve Türkiye'deki Endemik Bitkilere Örnekler." *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi* 30(1):219–240.

Avcı, M. (1993). "Türkiye'nin Flora Bölgeleri ve Anadolu Diagonali'ne Coğrafi Bir Yaklaşım." *Türk Coğrafya Dergisi*, 28:225 248.

Avcı, M. (2005). "Çeşitlilik ve Endemizm Açısından Türkiye'nin Bitki Örtüsü." *Coğrafya Dergisi* 13:27–55.

Başaran, B. (2017). "Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 135-149.

Can, H., ve Karakaş, S. (2005). "Bilişsel Süreçlerde Alzheimer Tipi Demansa Bağlı Değişiklikler." *Klinik Psikiyatri*, 37 47.

Çepel, N. (1997). *Biyoçeşitlilik Önemi ve Korunması*. İstanbul: Türkiye Erozyonla Mücadele, Ağaçlandırma ve Doğal Varlıkları Koruma Vakfı Yayınları.

Çerikan, F. U. (2020). "İlkelden Moderne Kokunun Tüketimi ve Türk Kültüründeki Yansıması." *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (48), 394-409.

Demirer, H. R. (2010). *Yöresel Ürün ve Coğrafi İşaretler; Fransa ve Türkiye Üzerine Bir İnceleme*. (Doktora Tezi, Akdeniz Üniversitesi, Antalya).

Doğdubay, M., ve Sünnetçioğlu, A. (2015). "Gastronomik Kimliğin Korunmasında Coğrafi İşaretlemenin Rolü: İnegöl Köftesi Örneği." *Eko-Gastronomi Dergisi*, Yıl 1. Sayı 2, ss. 47-59.

Duran, E. (2011). "Turizm, Kültür ve Kimlik İlişkisi: Turizmde Toplumsal ve Kültürel Kimliğin Sürdürülebilirliği." İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi. 19, 291-313.

Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., ve Can, A. (2013). "Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), ss. 13-20.

Erdem, Ö., Mızrak, M., ve Kemer, A. K. (2018). "Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği." *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi,* 3(1), 44-61.
Eriksen, S. N. (2013). "Defining Local Food: Constructing a New Taxonomy – Three Domains of Proximity." *Acta Agriculturae Scandinavica, Section B - Soil and Plant Science*, (63), 47-55.
FAO. (2018). "*Biodiversity of Turkey. Contribution of Genetic Resources to Sustainable Agriculture and Food Systems."* Ankara: FAO Türkiye.
Hamdani, N. A., ve Maulani, G. A. F. (2018). "The Influence of E-WOM on Purchase Intentions in Local Culinary Business Sector." *International Journal of Engineering and Technology*, 7(2.29), 246-250.
Işık, K. (2003). "Türkiye'de Biyolojik Çeşitlilik: Flora, Fauna ve Ekosistem Çeşitliliği." *FAO / UNTG Türkiye'de Biyolojik Çeşitlilik ve Organik Tarım Çalıştayı,* 15-16 Nisan, Ankara.
Işkın, M., ve Zengin, B. (2024). "Yerel Mutfakların Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: Sivas Örneği." *The Journal Of Academic Social Science*, 40(40), 404-415.
Kanbur, B. N., ve Balcı, S. (2017). "Preterm Yenidoğanlarda Koku." *Sağlık Bilimleri ve Meslekleri Dergisi*, 4(3), 272 276.
Kanık, İ. (2016). "Küreselleşme Sürecinde Kültürel Melezleşme Örneği Olarak Yemek Kanalları ve Programları." *Folklor/Edebiyat*, 22(86), 237-258.
Kapucuoğlu, M. İ., ve Nergiz, H. G. (2018). "Türk Mutfağının Korunmasında Yerel Yiyecek Kullanımının Şeflerin Algıları Kapsamında İncelenmesi." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 812-832.
Karadeniz, C. B. (2025). "Mekânsal, Kültürel ve Politik Bağlamda Gıda Coğrafyası." *Coğrafi Bilimler Dergisi*, 23(2).
Kaya, Y., ve Aksakal, Ö. (2005). "Endemik Bitkilerin Dünya ve Türkiye'deki Dağılımı." *Erzincan Eğitim Fakültesi Dergisi* 7(1).
Çırak, K. (2025). *Küreselleşme ve Yerelleşme Diyalektiğinde Yemek Deneyimi: Kuşaklar Arası Bir Değerlendirme.* (Yükseklisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi, Antalya).
Keskin, E., Örgün, E., ve Akbulut, B. A. (2017). "Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 255-267.
Kurnaz, A., ve Arman, A. (2020). Sürdürülebilir Gastronomi. Akbaba, A. ve Çetinkaya, N. (Ed.). *Gastronomi ve Yiyecek İçecek Tarihi* içinde, (s. 161-180). Ankara: Detay yayıncılık
Lang, T., ve Heasman, M. (2015). *Food Wars: The Global Battle For Mouths, Minds and Markets* (2. Baskı). London: Routledge.
Murgado, E. M. (2001). "Turning Food Into a Gastronomic Experience: Olive Oil Tourism." *Options Méditerranéennes*, No: 106, ss. 97-109.
Olcay, A., Giritlioğlu, İ., ve Özekici, Y. (2017). "Sakin Şehir Prensiplerinin Halfeti'nin Yerel Mutfak Üzerindeki Etkisinde Yerel Halkın Tutumu Üzerine Bir Araştırma." *The Journal of International Social Research*, 10(51), 1330-1343.
Onat, G. (2025). "Yerel Gıda Tüketim Değerinin Sürdürülebilir Turizm Kalkınmasına Etkisi: Turizm İşletmelerinde Bir Uygulama." İşletme Araştırmaları Dergisi, 17(1), 689-707.
Ölmez, Z. D., Zurnacı, N., ve Bozok, D. (2017). Gastronomi Turizminde Yerli Ziyaretçilerin Yöresel Yemeklere Yönelik Tutum ve Davranışları: Seferihisar. *Gastronomi Üzerine Araştırmalar* içinde*, ss.* 389-404.
Özgüneş, R. E. (2020). "Geçmişe Özlemi Lezzetlerde Yaşamak: 'Gastronostalji'." *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi,* 5(1), 60-75.
Özgüneş, R. E., ve Bozok, D. (2022). "Lezzetin Nostaljisi: Yiyecek ve Bellek İlişkisi Üzerine." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(4), 3213-3228.
Polat, N. (2017). Biyoçeşitlilik ve Önemi. C. Yılmaz ve H. Korkmaz (Ed..). *Terme'nin Biyoçeşitlilik ve Doğal Ortam Özellikleri* içinde, (ss. 1-11). Trabzon: Serander Yayınları.
Pramezwarya, A., ve Ayuningsih, S. F. (2019). "Sustainable Gastronomy and Shopping Destination Development in Bandung City – West Java Indonesia." *International Journal of Innovation, Creativity and Change,* 5(6), 1153 1163.
Richards, G. (2003). "Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?" *In Tourism and Gastronomy,* 17-34.
Scarpato, R., ve Daniele, R. (2003). "New Global Cuisine: Tourism, Authenticity and Sense of Place in Postmodern Gastronomy." *In Food Tourism Around The World* (ss. 308-325).
Schulze, E. D., ve Mooney, H. A. (1993). *Biodiversity and Ecosystem Function.* Berlin: Springer-Verlag.
Sırma, N. (2023). *Türkiye'nin Sürdürülebilir Gıda Sistem Dinamikleri.* (Yüksek Lisans Tezi, Topkapı Üniversitesi, İstanbul).
Sormaz, Ü., Özata, E., ve Güneş, E. (2015). "Turizmde Gastronomi." *Sosyal Bilimler Dergisi,* 69- 70.
Şengül, S., ve Türkay, O. (2015). "Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Sorunlar ve Çözüm Önerileri." *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi,* 14-16 Mayıs, Gümüşhane, Türkiye.

Şengül, S., ve Türkay, O. (2017). "*Türkiye'nin Yöresel Mutfakları*." Ankara: Detay Yayıncılık.
Şenkul, Ç., ve Kaya, S. (2017). "Türkiye Endemik Bitkilerinin Coğrafi Dağılışı." *Türk Coğrafya Dergisi,* (69), 109-120.
Tanyolaç, J. (2006). *Limnoloji*. (4. Baskı). Ankara: Hatiboğlu Yayınları.
Topçu, F. H. (2012). "Biyolojik Çeşitlilik Sözleşmesi: Müzakereden Uygulamaya." *Marmara Üniversitesi Avrupa Araştırmaları Enstitüsü Avrupa Araştırmaları Dergisi*, 20(1), 57-97.
Uzun, A. (2004). "Biyoçeşitlilik ve Türkiye Biyoçeşitliliğine Genel Bir Bakış." *Sakarya Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, (7), 14-32.
Ünsalan, E. (2024). "Coğrafi İşaret Belgesinin Yöresel Ürünlerin Pazarlanabilmesine Etkisi: Nevşehir Kabak Çekirdeği Örneği." *Journal of New Tourism Trends*, 5(2), 64-81.
Westering, J. V. (1999). "Heritage and Gastronomy: The Pursuits of The New Tourists." *International Journal of Heritage Studies,* 5(2), 75-81
Yamamoto, T., ve Yasoshima, Y. (2007). Electrophysiological Representation of Taste Memory. F. Bermúdez-Rattoni (Ed.). *Neural Plasticity and Memory: From Genes to Brain İmaging* içinde, ss. 113-123. Boca Raton (FL): CRC Press/Taylor & Francis.
Yavuz, M. (2023). "Biyoçeşitlilik: Ne, Niçin, Nasıl?." *Akademik Düşünce Dergisi,* (7), 3-20.
Yayla, Ö. (2019). *Kullanılan Malzeme Yoğunluğuna Göre Türkiye'de Lezzet Bölgelerinin Oluşturulması* (Doktora Tezi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir).
Yayla, Ö. (2023). "Türkiye'nin Lezzet Coğrafyası Üzerine Bir Değerlendirme." *Herkes İçin Coğrafya (GeoCED)*,19.
Yılmaz, M., Özdemir, A., Timurağaoğlu, K. A., Kebeli, F., Tuzlacı, H. İ., Çolak, Ç., ve Aksoy, E. (2018). "Türkiye Bitkisel Biyoçeşitliliği ve Endemizm." *Bahçe*, 47(Özel Sayı 2) 1. Uluslararası Tarım Kongresi, 335-342.
Yörükoğlu, T., Dayısoylu, K. S., ve Ançel, T. (2024). "Coğrafi İşaret Sürecinde Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğinin Rolü ve Coğrafi İşaret Mağazası Önerisi." *Black Sea Journal of Engineering and Science*, 7(2), 323-328.
Yurtseven, R., ve Kaya, O. (2010). Eko-Gastronomi ve Sürdürülebilirlik. *11. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı* içinde, (ss. 57-65). Kuşadası: Detay Yayıncılık
Zanella, M. A. (2020). "On The Challenges of Making a Sustainable Kitchen: Experimenting with Sustainable Food Principles for Restaurants." *Research in Hospitality Management,* 10(1), 29–41.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

GÖÇ, DİASPORA VE YEMEK KÜLTÜRÜNÜN AKTARIMI

Prof. Dr. Atilla Akbaba[1]

"İnsan göç ederken yalnızca bedenini değil, mutfağını da taşır;
çünkü yemek, yer değiştirmenin en kalıcı hafızasıdır."
- Sutton, D. (2001), *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*.

GİRİŞ

Genel anlamda nüfusun yer değiştirmesi olarak tanımlanan göç, insanlık tarihinin en sürekli ve dönüştürücü toplumsal süreçlerinden biridir. Tarihsel süreç içerisinde incelendiğinde insanların çok çeşitli nedenlerle göç ettikleri görülebilmektedir. Bireysel veya topluluk şeklinde gerçekleşebilen göç olayı, bireylerin veya toplumların bulundukları bölgedeki şartlara kıyasla daha iyi şartlar sunduğu düşünülen bölgelere, birtakım beklentiler ya da zorunluluklar doğrultusunda geçici veya kalıcı olarak harekette bulunması eylemleridir. İnsanlık tarihi içerisinde her dönemde belli başlı bazı etkenlerin göç olayının nedenleri arasında ön planda yer aldığı anlaşılmakla birlikte; savaşlar, iklim şartları, doğal afetler, ekonomik koşullar, politik koşullar, sosyo-kültürel koşullar (inanç farklılıkları, sosyal sınıflar, yaşam tarzı, din farklılığı gibi) ve benzeri etkenler göç hareketinin altında yatan belli başlı nedenler olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu etkenlerin bazıları göçe iten, göçün başlamasına yol açan nedenleri oluştururken, bazıları da sundukları olumlu koşullar hasebiyle, bazı bölgelerin göç almasına sebep olmaktadır. Bu koşullar dikkate alındığında da gönüllü göç, zorunlu göç, geçici göç, sürekli göç gibi ayrımlar da yapılabilmektedir.

Göç olayı hem göç eden insanlar, hem göç yolları üzerinde yaşamakta olanlar, hem de göç edilen bölgede hâlihazırda yaşamakta olan insanlar üzerinde çok çeşitli değişim ve dönüşümlere yol açabilmektedir. Birçok toplumda göç hareketleri etnik ve kültürel alandaki farklılıklar bünyesinde değerlendirilmekte, bununla birlikte demografik, sosyal ve ekonomik düzenin şekillenmesinde de etkili bir unsur olarak görülmektedir (Giddens, 2005). Göç olayı temel olarak insan/ların yer değiştirmesi biçiminde gerçekleşen bir olgu olmasına rağmen, sadece insan öznesiyle sınırlı kalmayıp, onların yaşamıyla ilgili tüm unsurların da bir hareketi; taşınması, dönüşmesi, paylaşılması söz konusu olmaktadır. İster ekonomik, ister politik ister çevresel

1 İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfakları Sanatı Bölümü, İzmir, Türkiye; atilla.akbaba@ikcu.edu.tr; ORCID:0000-0002-9434-2145

nedenlerle gerçekleşsin, göç hareketleri sadece bireylerin değil, onların kültürel kimliklerinin ve gündelik yaşam pratiklerinin de taşınmasına neden olmaktadır (Castles ve Miller, 2009). Göç ve göçmen kavramları ile ilgili yürütülen araştırmalar göçmenlerin; gittikleri yere kendi yaşam tarzlarını, giyim ve kuşamlarını, dinî kültürlerini, yeme içme tarzlarını da beraberlerinde götürdüklerini ortaya koymaktadır (Sağlam, 2022). Göçmenler, göç rotası üzerinde geçtikleri her yerde değişerek, etkileşimde bulunarak ve dönüşerek ilerlemekte ve yeni topraklarında bellek aktarımını sağlayabilmektedirler. Hafızalardaki göç hikâyeleri ve toplumsal bellek, yerleşilen yeni topraklarda bir şekilde can bulmakta ve gelecek kuşaklar bu miras ile tanışmakta ve yetişmektedir.

Yemek kültürü, göç sürecinde taşınan, paylaşılan ve dönüştürülen en önemli kültürel unsurlardan biridir. Göçmenler yeni bir coğrafi bölge veya ülkeye gittiklerinde, yemek kültürlerini de beraberlerinde götürmekte, yeni ortamlarında alışkanlıklarını koruma çabasıyla birlikte yerel malzemelere ve tatlara uyum sağlama süreci de söz konusu olmaktadır (Mintz ve Du Bois, 2002). İnsanla birlikte yemek kültürünün, tatların ve tariflerin coğrafyalar arası yolculuğu ve dönüşümü hem kültürel süreklilik hem de yeniden yaratım süreçlerini aynı anda içermektedir.

Bu bölümde insanlık tarihinde en önemli olgulardan biri olarak karşımıza çıkan göç olgusu ve göç sonrası oluşan diaspora kavramı ele alınmış, göçün, mutfak kültürünü hareket ettiren bir hafıza aracı olarak bir değerlendirilmesi yapılmış, diasporik kimlik ve yemek ilişkisi, göçle bağlı olarak tatların ve tariflerin coğrafyalar arası yolculuğu ve dönüşümü, yemeğin sınırları aşan bir kültürel dil olarak rolü incelenmiştir.

4.1. GÖÇ VE YEMEK KÜLTÜRÜ: BELLEĞİN TAŞINMASI, ETKİLEŞİM VE SENTEZ

Göç, bireylerin veya toplulukların yaşadıkları yerden başka bir bölgeye kalıcı ya da geçici olarak yer değiştirmesi olarak tanımlanır (Koser, 2016). Kapsam ve etkileri bağlamında tanımladığımızda ise göç, coğrafi mekân değiştirme süreci içerisinde; sosyal, ekonomik, kültürel ve siyasal boyutlarıyla toplum yapısını değiştiren nüfus hareketleridir (Özer, 2004). Yemek kültürü göçmenlerin yanlarında taşıdıkları en güçlü kültürel ögelerden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Çünkü yemek, insanlar için hem gündelik yaşam pratiği hem de kimliğin bir ifade alanıdır. Göç ve yemek kültürü arasındaki ilişki, kültürel süreklilik ve değişimin en dinamik kesişim alanlarından birini oluşturur. Göç, yalnızca insanların fiziksel yer değiştirmesiyle sınırlı olmayan, aynı zamanda kültürel, ekonomik ve duygusal bir yeniden yapılanma sürecini de ifade etmektedir. Göçmen bireyler, yeni bir coğrafyaya gittiklerinde beraberlerinde dil, inanç, müzik ve geleneklerinin yanı sıra yemek kültürlerini de taşırlar (Castles ve Miller, 2009). Bu taşıma, sadece malzeme ve tarif düzeyinde değil, aynı zamanda toplumsal kimlik, aidiyet ve bellek düzeyinde de gerçekleşir. Yemek kültürü, göçmenler için geçmişle bağ kurmanın, kimliği sürdürmenin ve yeni topluma uyum sağlamanın en temel araçlarından biridir. Bu nedenle göç, yalnızca insanların göçü değil, aynı zamanda tatların, kokuların ve anlamların da göçü olarak değerlendirilmektedir. Yemek kültürü veya bir başka değişle mutfak kültürü bir toplumun yaşam biçimini, inançlarını, çevreyle ilişkisini ve tarihsel deneyimini yansıtan güçlü bir kültürel

gösterge olduğu için gerek göç eden insanları, gerekse göçlere maruz kalan bölgeleri anlama ve yorumlama açısından önemli bir kaynak da teşkil etmektedir.

Göç bağlamında yemek kültürünü anlamak için göç süreçleri ve göç yolları hakkında da bilgi sahibi olmak bir gerekliliktir. Göç yolları, tarih boyunca yalnızca insan ve mal hareketinin değil; aynı zamanda bilgi, teknik ve tatların da bir dolaşım ve aktarım alanı olmuştur. Göç sürecinde, coğrafi koşullar ve yerel kaynaklar mutfak kültürünün dönüşümünde belirleyici rol oynamıştır. Göçmenler, kendi coğrafyalarında bulunmayan malzemeleri tanıyarak yemeklerine uyarlamıştır. Bu, hem kültürel adaptasyonun hem de yaratıcı sentezin bir göstergesi olarak dikkat çekmektedir. Göçmenler, özellikle ulaşım olanaklarının sınırlı olduğu ve seyahatlerin uzun zaman dilimlerinde gerçekleşebildiği dönemlerde, geçici veya uzun süreli konaklamalar sırasında yerel halklarla etkileşime girmiş, gıda alışverişi yapmış, pişirme teknikleri öğrenmiş veya kendi yemek geleneklerini paylaşmışlardır. Bu bağlamda bakıldığında, göç süreci yalnızca göç eden toplumun mutfak kültürünü dönüştürmemekte; aynı zamanda göç yolları üzerindeki toplumların gastronomik gelenekleriyle karşılıklı bir etkileşim de yaratmaktadır (Mintz, 1996; Montanari, 2006). Göçmenlerin yeni bir coğrafyaya hareketi sırasında yaşanan kültürel alışveriş, özellikle mutfak kültürleri üzerinden açık biçimde gözlemlenebilmektedir. Bu süreçte ortaya çıkan gastronomik etkileşim, kültürlerarası iletişimin en somut biçimlerinden biridir. Örneğin, Orta Asya'dan Anadolu'ya yönelen Türk göçleri, yalnızca demografik bir hareketlilik değil; aynı zamanda mutfak unsurlarının da taşındığı bir kültürel geçiş süreciydi. Bu güzergâhta yer alan İran, Mezopotamya ve Kafkasya toplumlarıyla temaslar sonucunda Türk mutfağı; baharat kullanımı, pirinç temelli yemekler ve hamur işlerinde incelikli açma teknikleri gibi unsurları benimsemiştir (Erkal, 2010). Aynı zamanda göçmenler de yanlarında getirdikleri yoğurt, kurutulmuş et (pastırma) ve fermente süt ürünleri gibi beslenme biçimlerini, temas ettikleri kültürlere tanıştırmışlardır. Bu durum, göç yollarının birer "tat alışverişi hattı" olarak işlev gördüğünü göstermektedir. Göçmen, yalnızca kendi kültürünü taşımakla kalmayıp; aynı zamanda karşılaştığı toplumların mutfak belleğinde de izler bırakmaktadır.

Göç yolları ve yemek kültürü ilişkisine ışık tutan önemli bir göç yolu da İpek Yolu güzergâhıdır. Bu güzergâh Asya'dan Akdeniz'e uzanan geniş bir beslenme ve tat değişim hattı oluşturmuştur. Çin'in erişte geleneği, Orta Asya'da "kesme" veya "erişte" adlarıyla yerel biçimlere dönüşmüş; Orta Asya'dan taşınan yoğurt kültürü ise Orta Doğu ve Akdeniz mutfaklarında "cacık", "ayran" ve "tzatziki" gibi varyasyonlara evrilmiştir (Goody, 1982). Benzer şekilde, Balkanlar'dan Anadolu'ya gerçekleşen göçler, 19. ve 20. yüzyıllarda Türk mutfağına yeni lezzetler kazandırmıştır. Balkan göçmenleri, etli hamur işleri, sütlü tatlılar ve sebze dolmaları gibi geleneksel tarifleri Anadolu'ya taşımış; yerel malzemelerle bu yemekleri yeniden yorumlamışlardır. Böylece "Balkan böreği", "Arnavut ciğeri" veya "Girit kabağı" gibi melez yemek türleri ortaya çıkmıştır (Kızıldemir, 2020).

Göç ve yemek kültürü ilişkisinin irdelenmesinde önem taşıyan bir ayrıntı da göçün taşıdığı kendine özgü koşullar ve zorluklardır. Özellikle teknolojinin çok gelişmediği dönemlerde yaşanan göçler kendine özgü zorluklar ve gereklilikler taşımaktadır. Ulaşım araçları ve ulaşım

alt yapısı, yiyeceklerin muhafazası, depolanması, daha uzun süre tazeliğini koruması ve tüketilebilmesi, pişirme araç gereç ve teknikleri gibi konulardaki koşullar göçün daha uzun sürelerde ve daha zor koşullarda gerçekleşmesine zemin oluşturmuştur. Bu koşullar altında beslenme, göç sürecinde hayatta kalmanın temel unsurudur. Bu nedenle göçmen topluluklar, taşınabilir, uzun süre bozulmayan ve kolay hazırlanabilen yemek türleri geliştirmiştir. Bu yiyecekler, bir yandan pratik gereksinimleri karşılarken diğer yandan göçmen kimliğinin sembolüne de dönüşmüştür. Türk göç kültüründe tarhana, kurutulmuş et, yufka ve bulgur gibi ürünler bu bağlamda önem taşır. Özellikle tarhana, Orta Asya'da başlayan göç geleneğinin Anadolu'ya taşınan bir izidir. Göçmenlerin uzun yolculuklar boyunca besin ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla geliştirdikleri bu ürün, Anadolu'da yerel malzemelerle yeniden biçimlenmiş; bugün her bölgenin kendine özgü tarhana çeşidi oluşmuştur (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008). Tarhana bu yönüyle göçler sonucu yerleşilen bölgelerin ürünleri ile zenginleşen ve çeşitlenen bir sentezi de simgelemektedir. Bu örnek, göç sürecinde hem süreklilik hem de değişimin nasıl iç içe geçtiğini göstermektedir. Yemeğin özü korunurken, formu coğrafyaya ve zamana göre yeniden şekillenebilmektedir.

Göçmenlerin hedef topraklarına yerleşmeleri sonrasında da sahip oldukları yemek kültürünün taşıdığı anlam, oynadığı rol ve yüklendiği işlev yadsınamaz önem taşımaktadır. Göçmen topluluklar için yemek kültürü, yalnızca beslenme biçimini değil, aynı zamanda kimlik, aidiyet ve kültürel sürekliliğin en önemli taşıyıcısını temsil etmektedir. Yeni bir coğrafyaya yerleşen göçmenler, özellikle farklı bir ülke, farklı bir kültür söz konusu olduğunda çok daha belirgin olmak üzere, kendi mutfak geleneklerini sürdürerek geçmişleriyle sembolik bir bağ kurmakta ve toplumsal kimliklerini görünür kılmaktadırlar. Bu bağlamda yemek, hem bireysel hem de kolektif belleğin bir parçası olarak işlev görmekte; göçmen sofrası, "ev" duygusunu yeniden canlandırmaktadır (Lupton, 1996). Kuşaktan kuşağa aktarılan tarifler, pişirme teknikleri ve tat tercihleri, kimliğin güçlü bir aktarım aracına dönüşmektedir (Mintz ve Du Bois, 2002). Özellikle diasporik topluluklarda, geleneksel yemeklerin hazırlanması ve paylaşılması, topluluk üyeleri arasında dayanışmayı pekiştirirken; ev sahibi toplumla kurulan ilişkilerde kültürel bir temsil alanı oluşturmaktadır (Hage, 1997). Böylece yemek, göçmenlerin hem kökenleriyle bağını sürdürmesini hem de yeni toplum içinde kimliklerini müzakere etmesini sağlayan bir kültürel hafıza ve aidiyet pratiği olarak öne çıkmaktadır (Bourdieu, 1984; Hall, 1990).

Göç, mutfak kültürlerinin en dinamik etkileşim alanlarından biridir. Göçmenler, taşıdıkları yemek kültürleriyle hem yeni topluluklara kimliksel katkı sağlamakta hem de yeni coğrafyalarda dönüşüme uğramaktadırlar. Yolculuk rotası üzerindeki temaslar, bu kültürel dönüşümün hızlandığı ve çeşitlendiği alanlardır. Dolayısıyla mutfak, göçün yalnızca biyolojik değil; kültürel sürekliliğini de sağlayan bir alan olarak değerlendirilebilmektedir. Özellikle göçü yaşayan birinci nesil kuşaklar için yemek, içinde taşınan anılar, öğrenilen teknikler ve paylaşılan tatlar aracılığıyla geçmişle bugün arasında bir köprü kurmaktadır. Bu nedenle göç ve mutfak kültürü çalışmaları, gastronomi tarihinin olduğu kadar, kültürel kimlik ve aidiyet tartışmalarının da merkezinde yer alan bir konudur.

4.2. DİASPORA VE YEMEK: GEÇMİŞLE BAĞ, KUŞAKLAR ARASI AKTARIM VE KİMLİĞİN YENİDEN ÜRETİMİ

Diaspora kavramı, göçle birlikte bir bölgeye yerleşen insanlardan oluşan grupları veya toplumları ifade etmektedir. Daha geniş bir tanımlamayla diaspora, göçmen toplulukların yeni yerleşim alanlarında uzun vadede oluşturdukları, hem ana vatanla bağlarını koruyan hem de ev sahibi toplumla etkileşime giren çok katmanlı kültürel yapıları ifade eder (Safran, 1991). Diaspora toplulukları genellikle üç temel özelliğe sahiptir:

- Ortak bir köken bilincine ve ana vatana duygusal bağlılığa sahip olmaları
- Kültürel miraslarını (dil, din, yemek, müzik, gelenek) koruma çabaları
- Yeni toplumla etkileşim içinde kimliklerini yeniden inşa etmeleri (Cohen, 2008)

Göçmenler yeni bir bölgeye veya ülkeye gittiklerinde, ana vatanlarının tatlarını sürdürmek, kimliklerini korumak ve geçmişle bağlarını koparmamak için çaba gösterirler (Appadurai, 1988). Ana vatandan kök alan ve yeni yerleşilen coğrafyada yeniden yaşam bulan bu taşınma iki düzeyde gerçekleşir:

somut kültürel taşınma Baharatlar, un, geleneksel mutfak araçları veya belirli malzemeler gibi fiziksel unsurların yeni ülkeye taşınması.

soyut kültürel taşınma Tarifler, pişirme teknikleri, yemekle ilişkili ritüeller ve sofra adabı gibi kültürel kodların taşınması.

Diaspora toplulukları için yemek, yalnızca beslenme eylemi değil, aynı zamanda kültürel direnişin ve kimlik muhafazasının da bir aracıdır. Narayan (1995), göçmen toplulukların yemek pratiklerini "yemeğin kimlik performansı" olarak tanımlamakta ve bu pratiklerin, göç sürecinde kültürel sürekliliği sağladığını belirtmektedir. Bu bağlamda yemek, diasporik kimliğin en görünür ve sürdürülebilir göstergelerinden biridir. Diasporalar açısından yemek, köklere bağlı kalmanın, değerleri muhafaza etmenin bir yolu, bir yansıması, bir pratiği olarak karşımıza çıkmaktadır. Yemek hazırlama, paylaşma ve tüketme biçimleri, hem bireysel hem de kolektif kimliklerin somut ifadesi olarak işlev görmektedir. Göç bağlamında bakıldığında ise yemek, diasporik toplumlarda kültür ve kimliği aktarmanın, dayanışmanın ve ekonomik özerkliği sağlamanın bir yolu olabilmektedir.

Göçmenler, yeni ortamlarda yemek kültürlerini koruma eğilimindedir; çünkü yemek, ev hissini ve aidiyet duygusunu yeniden üretir. Özellikle göçün ilk kuşaklarında, yemek pişirme ve paylaşma eylemi "ev" kavramının bir uzantısı olarak anlam kazanır (Sutton, 2001). Göçmen ailelerde yemek, kültürel hafızanın canlı tutulduğu bir alan olarak işlev görür. Bayramlar, düğünler, dinî kutlamalar ve topluluk yemekleri, göçmenler için kimliğin toplu biçimde yeniden üretildiği kültürel sahnelerdir. Bu bağlamda yemek, bireysel bir eylemden ziyade topluluk kimliğinin korunmasını sağlayan kolektif bir ritüel olarak değerlendirilmelidir (Ray, 2016). Bailey (2017), Hollanda'da yaşayan Hintli göçmenler diasporası üzerinde yürüttüğü araştırmada, birlikte yemek yeme kültürünün ve yemek pratiklerinin göçmenler ve aileleri için benlik duygusu (yemek ve aidiyet), ev duygusu (yemek pişirme ve yemek uygulamaları), topluluk duygusu

(ortak etnik gruplarla ortaklık) ve birlikte yaşama duygusu olarak açıklanabilecek dört temel duyguyu yaratmaya yardımcı olduğunu söylemektedir. Naidu ve Nzuza (2014), Sierra Leone göçmenleriyle yaptığı etnografik çalışmada, zencefilli bira, pirinç ve egusi çorbası gibi memleketlerine ait tatların ana vatan ve aile üyeleriyle olan duygu ve anıları uyandıran, kültürel kimliğe ve ritüellere bağlı kalmaya yönelik güçlü somut çerçeveler sağladığını ortaya koymaktadır.

Diasporalarda yemek kültürü, kuşaklar boyunca hem korunmakta hem de değişime uğramaktadır. Diasporik topluluklarda yemek kültürünün aktarımı çoğunlukla aile içi ilişkiler aracılığıyla olmaktadır. Birinci kuşak göçmenler için yemek, ana vatana duyulan özlemin de bir ifadesidir. İkinci kuşak, hem geleneksel hem de yerel unsurları harmanlayarak "çift yönlü kimlik" geliştirir. Üçüncü kuşak ise yemek aracılığıyla kültürel kimliğini yeniden yorumlayan yaratıcı bir kuşak olarak öne çıkar (Kalcik, 1984). Bu çok katmanlı aktarım süreci, yemek kültürünün durağan değil, sürekli yeniden inşa edilen bir kimlik alanı olduğunu ortaya koymaktadır. Yemek kültürünün muhafazasında ve aktarılmasında birinci kuşak, yaşlılar ve özellikle yemek kültürüne hâkim kadınlar önemli bir işlev üstlenmektedir. Özellikle kadınlar ve yaşlı kuşaklar, kültürel aktarımın taşıyıcıları konumundadır (Sutton, 2001). Kadınlar genellikle bu aktarım sürecinde başrolü üstlenir, çünkü yemek hazırlama bilgisi çoğunlukla anneden kıza aktarılan gizli bir kültürel miras niteliğindedir. Ancak ikinci ve üçüncü kuşak göçmenler, hem evdeki geleneksel yemekleri hem de yaşadıkları toplumun gastronomik etkilerini sentezlemekte, bu durum, "melez mutfak kimliği" (*hybrid culinary identity*) kavramını doğurmaktadır. Birinci kuşak, geleneksel reçetelere bağlı kalırken; ikinci kuşak yerel malzemeleri adapte etmekte; üçüncü kuşak ise kimliğini özgürce ifade eden yeni gastronomik biçimler üretmektedir (Ray, 2016). Bu süreç, diasporik yemek kültürünün dinamik ve yaratıcı bir yapıya sahip olduğunu kanıtlamaktadır. Usta ve Yaman (2020) tarafından Çerkes mutfağının sürdürülebilirliğinin incelenmesi ve mutfak kültürlerine ait yemeklerin tespit edilmesine yönelik gerçekleştirilen bir çalışmada, Sakarya'da yaşayan Çerkes halkı ile bir araştırma gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonuçları geleneksel Çerkes mutfak kültürünün yeni kuşaklara aktarıldığını, gençler tarafından sürdürüldüğünü ve yetişen yeni kuşakların etnik mutfaklarına karşı bir bağlılıklarının bulunduğunu tespit etmiştir.

Göçmen mutfakları, yalnızca geçmişin taşınmasıyla sınırlı kalmayıp yeni yerleşilen bölgenin gastronomik yapısıyla etkileşime girerek dönüşür. Bu süreç bilimsel yazında "gastronomik adaptasyon" olarak adlandırılmaktadır (Avieli, 2018). Adaptasyon üç aşamada gerçekleşir:

malzeme düzeyinde uyum Göçmenler, alışık oldukları malzemeleri bulamadıklarında yerel ürünleri ikame ederler.

tat düzeyinde uyum Ev sahibi toplumun damak tadına göre baharat oranı, pişirme yöntemi veya yağ kullanımı değişir.

sunum ve tüketim biçiminde uyum Geleneksel yemekler, yeni toplumun yeme alışkanlıklarına göre yeniden biçimlenir.

Bu uyum süreci sonucunda ortaya çıkan ürünler genellikle hibrit mutfak kimlikleridir. Almanya'daki Türk göçmenlerinin geliştirdiği "döner kebap" bunun çarpıcı bir örneğidir: Türk

kökenli bir yemek, Alman *fast-food* kültürüyle birleşerek küresel bir ikon hâline gelmiştir (Ehrkamp, 2005). Dolayısıyla yemek, sadece geçmişin korunması değil, yeni kimliklerin inşasında da aktif bir alan hâline gelmektedir.

Göçmen mutfaklarının ev sahibi kültürle etkileşimi, yalnızca göçmenlerin değil, yerel toplumun da mutfak pratiklerini dönüştürür. Bu karşılıklı süreçte göçmen yemekleri yerel gastronominin bir parçasına dönüşür. İtalyan göçmenlerinin Amerika'da yarattığı "Italian-American" mutfağı, bu dönüşümün klasik örneklerinden biridir (Levenstein, 2003). Pizza, makarna ve sos çeşitleri, Amerikan damak tadına uyarlanmış; böylece iki kültür arasında yeni bir gastronomik dil oluşmuştur. Benzer bir bulgu da Krishnendu Ray tarafından Amerikan mutfağı ile ilgili olarak sunulmaktadır. Ray (2016) "Etnik restoran işletmecisi" adlı kitabında göçün Amerika'nın beslenme alışkanlıkları üzerindeki etkisine dair iddialı ve akıcı bir genel bakış sunmaktadır. Ray (2016) tarafından yapılan tespitlerden biri de Amerikan beslenme kültürü içerisinde Alman mutfağının yeri ile ilgilidir. 1840'lardan bu yana ev dışında yemek yenen mekânlar (kafeler, barlar, restoranlar ve tavernalar) hakkındaki gazete haberlerinden veriler derlenmiş, gazete köşe yazıları içerik analizine tabi tutulmuş, elde edilen bulgular Michelin Rehberi ve Zagat verileri ile birleştirilerek farklı mutfakların popülerlik ve prestijindeki kalıplar ortaya konulmuştur. Bu kapsamlı araştırmadan elde edilen sonuçlar 19. yüzyılda farklılaşan Alman mutfağının, yavaş yavaş standart Amerikan beslenme düzenine dahil olduğu ve kendine özgü bir mutfak olmaktan çıktığını ifade etmektedir. Ray, açıklamalarında, "Amerikan mutfağının değişen yapısının en geniş yorumlamayla, göç kalıplarıyla açıklanabileceğini" ileri sürmektedir (s. 104).

Benzer biçimde, Orta Doğu ve Kuzey Afrika diasporalarının Fransa ve İngiltere'deki mutfak etkileri, "kuskus" ve "falafel" gibi yemeklerin popülerleşmesiyle gözlemlenmiştir. Yemek odaklı karşılıklı etkileşim sadece diasporanın günlük yaşamına hizmet etmekle kalmayıp aynı zamanda içinde yaşanılan ev sahibi toplumun yemek kültürüne de katkıda bulunur ve belki de yeni melez mutfakların yaratılmasında önemli bir rol oynar (Karaosmanoğlu, 2017: 20). Turan (2024) tarafından yapılan araştırma da yakın tarihte yaşanan bir göç ve oluşan diaspora hakkında benzer veriler sunmaktadır. Araştırma 2011 yılında Suriye'de çıkan iç karışıklıklar sonucunda Türkiye'ye gelen ve İstanbul ili içerisinde restoran açan Suriyelilerin yemek kültürleri üzerine gerçekleştirilmiştir. Araştırmacı gözlemlerini şöyle sıralamaktadır: Suriyelilerin, yerleştikleri bölgelerde yeni bir sektör olarak Suriye mutfağına ait restoranlar açması yoğun olarak göç dalgası sonucunda yaşanan bir durumdur. Bu restoranların zamanla sayıları da hızla artmış, bu restoranlar bir tarafta kendi komşuları olan göçmenlere hizmet verirken diğer taraftan da Suriye mutfağının tatları zaman içinde Türklerin de ilgi odağı hâline gelmesiyle Türklere de hizmet vermeye başlamıştır. Bu açıdan bakıldığında göç ve yemek kavramlarının birleştirici ve bütünleştirici bir yönü ortaya çıkmaktadır. Birbirinden farklı iki kültürün ortak bir zeminde etkileşimi söz konusudur. Bu restoranlar ve restoranlarda hizmet verenler açısından bir değerlendirme yapıldığında toplumsal uyum sürecindeki önemli işlev gözler önüne serilmektedir. Yeni bir toplum içerisinde yaşama ve uyum sağlama sürecinde olan göçmenler ile yerleşik toplumun

birbirini tanıma ve uyum sağlamasında yemek ve yemek kültürü kolaylaştırıcı bir rol oynamaktadır. Toplumsal uyum süreci ise hem Türkiye açısından hem de kültürel kimliklerini de koruyarak yaşamlarını sağlıklı bir şekilde sürdürme açısından Suriyeliler açısından önemlidir.

Yemek, gelenek, kimlik ve hafıza aktarımında bir dayanak noktası sağladığı gibi varılan toplumda ekonomik ve sosyal sermaye oluşturmanın bir aracısı da olabilmektedir (Uluk, 2023). Göçmen restoranları, market ve manavlar diaspora mensupları için bir iş kurma, bir gelir elde etme, bir ekonomik güç elde etme olanağı sunmaktadır. Bu tür mekânlar yalnızca malların ve hizmetlerin değiş tokuş yeri olmanın ötesinde birçok göçmen için kültürel kimliği korumanın ve gündelik hayatla başa çıkmanın yollarından biri de olmaktadır.

SONUÇ

Göç ve yemek kültürü arasındaki ilişki, kültürel süreklilik ve değişimin en dinamik kesişim alanlarından birini oluşturmaktadır. Göçmen topluluklar, göç yolculuğu sürecinde geçilen bölgelerde ve yeni yerleşim alanlarında yemek aracılığıyla kimliklerini korur, aidiyet duygularını sürdürür ve aynı zamanda ev sahibi kültürlerle etkileşime girerek yeni gastronomik kimlikler yaratırlar. Yemek kültürü, bu yönüyle hem dirençli hem de dönüştürücü bir yapıya sahiptir. Yolculuk rotası üzerindeki temaslar, kültürel dönüşümün hızlandığı ve çeşitlendiği alanlardır. Dolayısıyla mutfak, göçün yalnızca biyolojik değil; kültürel sürekliliğini de sağlayan bir alan olarak değerlendirilebilir. Bu boyutuyla göçmen mutfakları, sadece geçmişin taşındığı alanlar değil, aynı zamanda yeni kültürlerin doğduğu melez kimlik mekânları olarak da nitelendirilebilir.

Göç ve göç sonucu oluşan diaspora süreçleri, yemek kültürünün hem korunmasına hem de yeniden inşa edilmesine yol açar. Yemek, göçmen kimliğinin en dirençli ve en esnek unsurlarından biridir. Diasporik mutfaklar, geçmişle bugünü, gelenekle yeniliği ve yerellik ile küreselliği buluşturur. Sonuç olarak, göçmenlerin mutfakları yalnızca yemek yapılan yerler değil; kimliğin, aidiyetin ve kültürel hafızanın korunduğu mekânlardır. Yemek, kültürel sınırları aşan bir iletişim aracına dönüşerek, göçün yarattığı kopuşları onaran evrensel bir bağ kurar. Göçmenlerin yemek pratikleri, toplumsal uyumun, kültürel aktarımın ve kimlik müzakeresinin güçlü bir göstergesi olarak değerlendirilmelidir. Göç bağlamında değerlendirildiğinde yemek, göçün duygusal ve kültürel yükünü taşıyan, insanı köklerine ve yeni yurduna aynı anda bağlayan evrensel bir dildir.

KAYNAKLAR

Appadurai, A. (1988). "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India." *Comparative Studies in Society and History,* 30(1), 3-24.

Avieli, N. (2018). *Food and Power: A Culinary Ethnography of Israel*. California: University of California Press.

Castles, S., ve Miller, M. J. (2009). *The Age of Migration: International Population Movements in the Modern World* (4. Baskı). Basingstoke: Palgrave Macmillan.

Bailey, A. (2017). "The Migrant Suitcase: Food, Belonging and Commensality Among Indian Migrants in the Netherlands." *Appetite*, 110, 51-60.

Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge, MA: Harvard University Press.

Cohen, R. (2008). *Global Diasporas: An Introduction*. London: Routledge.
Ehrkamp, P. (2005). "Placing Identities: Transnational Practices and Local Attachments of Turkish Immigrants in Germany." *Journal of Ethnic and Migration Studies*, 31(2), 345-364.
Erkal, M. (2010). *Türk Mutfak Kültüründe Tarihsel Süreç ve Dönüşüm*. İstanbul: Kültür A.Ş. Yayınları.
Giddens, A. (2005). *Sosyoloji*. Ankara: Ayraç Yayınevi.
Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
Hage, G. (1997). At Home in the Entrails of the West: Multiculturalism, *Ethnic Food and Migrant Home-Building* içinde H. Grace vd. (Eds.), *Home/World: Space, Community and Marginality* (ss. 99–153). Sydney: Pluto Press.
Hall, S. (1990). Cultural Identity and Diaspora. J. Rutherford (Ed.), *Identity: Community, Culture, Difference* içinde (ss. 222–237). London: Lawrence & Wishart.
Kalcik, S. (1984). Ethnic Foodways in America. L. K. Brown & K. Mussell (Eds.), *Ethnic and regional foodways in the United States: The Performance of Group Identity* içinde. Knoxville: University of Tennessee Press.
Karaosmanoğlu, D. (2017). *Yemekle Devrîâlem: Küreselleşme, Kimlik, Teknoloji*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
Kızıldemir, Ö. (2020). *Göç ve Yemek: Balkan Göçmenlerinin Mutfak Kültürü Üzerine Bir İnceleme*. Ankara: Detay Yayıncılık.
Koser, K. (2016). *International Migration: A Very Short Introduction* (2. Baskı). Oxford: Oxford University Press.
Levenstein, H. (2003). *Paradox of Plenty: A Social History of Eating in Modern America*. California: University of California Press.
Lupton, D. (1996). *Food, the Body and the Self*. London: Sage Publications.
Mintz, S. W. (1996). *Tasting Food, Tasting Culture*. Boston: Beacon Press.
Mintz, S. W., ve Du Bois, C. M. (2002). "The Anthropology of Food and Eating." *Annual Review of Anthropology*, 31, 99–119.
Montanari, M. (2006). *Food is Culture*. New York: Columbia University Press.
Naidu, M. ve Nzuza, N. (2014). "Transnationalised Memories Among Migrants: How 'Indigenous' Food can Bring Home Closer." *Anthropologist*, 17(2), 333-340.
Narayan, U. (1995). "Eating Cultures: Incorporation, Identity, and Indian Food." *Social Identities*, 1(1), 63–86.
Özer, İ. (2004). *Kentleşme, Kentlileşme ve Kentsel Değişim*. Bursa: Ekin Yayınevi.
Ray, K. (2016). *The Ethnic Restaurateur*. Londra: Bloomsbury.
Safran, W. (1991). "Diasporas in Modern Societies: Myths of Homeland and Return." *Diaspora: A Journal of Transnational Studies*, 1(1), 83-99.
Sağlam, E. Z. (2022). Büyük Kazak Göçü Sonrası Türkiye'de Kültür Aktarımı. *IX. Genç Tarihçiler Öğrenci Sempozyumu*, 20 Ekim, Aksaray, Türkiye.
Sutton, D. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. New York: Berg Publishers.
Sürücüoğlu, M. S., ve Özçelik, A. (2008). "Türk Mutfak Kültüründe Göç ve Beslenme İlişkisi." *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(3), 451-466.
Turan, F. Ö. (2024). *Göç ve Yemek Kültürü: Suriyeli Restoranlar Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Karadeniz Teknik Üniversitesi, Trabzon).
Uluk, H. A. (2023). "Göç Bağlamında Yemeğin Rolü Nasıl Değerlendirilir?" *Moment: Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi*, 10(1): 134-154, DOI: https://Doi.Org/10.17572/Mj2023.1.134154
Usta, S., ve Yaman, M. (2020). "Çerkes Mutfağının Sürdürülebilirliği Üzerine Bir Araştırma: Sakarya İli Örneği." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 997-1015.

BEŞİNCİ BÖLÜM

MENGEN TOHUM AMBARI ÖRNEĞİ: YEREL TOHUMLARIN KORUNMASINDA DERNEK MODELİ

Dr. Özkan Erdem[1]
Dr. Vedat Kayış[2]
Dr. Öğr. Üyesi Fuat Bayram[3]

"Tohum yalnızca yaşamın kaynağı değildir; varoluşumuzun temelidir."
- Shiva V. (2014), *The Vandana Shiva Reader*

GİRİŞ

Yırmi birinci yüzyılda küresel gıda sistemleri tarihsel süreç içerisinde benzeri görülmemiş ölçekte çok boyutlu yapısal bir kriz ile karşı karşıyadır. Bu kriz yalnızca tarımsal üretim süreçlerini değil, ekolojik bütünlüğü, toplumsal eşitliği ve gıda egemenliğini tehdit eden çok daha derin sistemsel dönüşümlerin gerekliliğine dikkat çekmektedir (IPBES, 2019; Clapp, 2020; IPCC, 2022). Özellikle iklim değişikliğine bağlı olarak aşırı hava olaylarının daha sık ve daha yıkıcı hâle gelmesi; kuraklık ve sel gibi süreçlerin düzensizleşmesiyle birlikte küresel tarım sistemlerini giderek daha kırılgan bir yapıya sürüklemektedir. Bu kırılganlık, modern ve endüstriyel tarımın temel özelliklerinden biri olan monokültüre dayalı üretim anlayışıyla daha da artmaktadır. Ayrıca yoğun pestisit ve kimyasal gübre kullanımı ile tohum piyasalarının küresel ölçekte şirketlerin kontrolü altına girmesi, bu süreci derinleştiren başlıca etkenler arasında yer almaktadır. Söz konusu uygulamalar, tarım ekosistemlerinin doğal işleyişini bozarak ekolojik tahribatı hızlandırmakta ve buna bağlı olarak gıda güvenliği üzerinde ciddi ve kalıcı baskılar yaratmaktadır (Weis, 2007; Rockström vd., 2009; Kayış vd., 2025). Bunlara ilave olarak, küresel gıda sistemlerinde giderek derinleşen ekonomik eşitsizlikler ile üretici ve tüketici arasındaki mekânsal ve yapısal mesafenin artmasına bağlı olarak uzayan tedarik zincirleri, sistemin kırılganlığını belirgin biçimde artırmaktadır. Nitekim çok yakın geçmişte yaşanan pandemi, savaşlar ve büyük çaplı iklim değişiklikleri gibi küresel ölçekli krizler, bu kırılgan yapının kriz

1 Akdeniz Üniversitesi Göynük Mutfak Sanatları Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, Antalya, Türkiye; ozkanerdem@akdeniz.edu.tr; ORCID:0000-0003-0234-2218
2 Düzce Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Düzce, Türkiye; vedatkayis@duzce.edu.tr; ORCID:0000-0002-9026-5955
3 Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, Bolu, Türkiye; bayram_f@ibu.edu.tr; ORCID:0000-0003-0513-7674

koşullarında nasıl hızla işlevsizleştiğini ve sistemsel çöküş risklerini görünür kıldığını açık bir biçimde ortaya koymuştur (Hendrickson, 2015; Nakıboğlu, 2020; Güneş, 2023; Sefer, 2024).

Mevcut literatür, gıda sistemlerinin çok boyutlu bir kriz içerisinde bulunduğunu ortaya koymaktadır. Bu krizden çıkışın ise yıllardır süregelen endüstriyel tarımsal süreçler yerine, yerel bilgi sistemlerini, yerel dayanıklılığı, agroekolojik yöntemleri ve çeşitliliği, özellikle de ata tohumlarını merkeze alan alternatif tarım ve üretim biçimlerinde aranması gerektiği vurgulanmaktadır (Gliessman, 2015; Altieri ve Nicholls, 2017; Rosset ve Altieri, 2017). Bu bağlamda ata tohumları, sadece genetik bir materyal değil, bununla birlikte kültürel, ekolojik ve politik değeri olan stratejik birer varlık olarak küresel düzeydeki söz konusu tartışmaların merkezine yerleşmiştir. Bu açıdan ata tohumları, uzun yıllar boyunca belirli bir coğrafyadaki iklim koşullarına uyum sağlamış, düşük girdi ile üretime izin veren, çiftçiler tarafından yeniden üretilebilen ve kültürel hafızayı nesilden nesile taşıyan genetik kaynaklar olarak tanımlanmaktadır (Harlan, 1992; Brush, 2000; Sefer, 2024). İlgili tanımlamada görüldüğü üzere ata tohumları onlarca, hatta yüzlerce yıl boyunca ekolojik uyum süreçleri sayesinde bulundukları coğrafyanın iklimine, toprağına ve ekolojik döngülerine ayak uydurmuşlardır (Kayış vd., 2025). Bu noktada özellikle ata tohumlarının ticari hibrit tohumların aksine yeniden toplanıp muhafaza edilebilmeleri, üreticilerin çok uluslu tohum şirketlerinin patentli ve çoğaltılamayan tohumlarına bağımlılığı azaltarak çiftçilere hem ekonomik hem de ekolojik özerklik sağlamaktadır (Kloppenburg, 2010; Shiva, 2016; Pimbert, 2022).

Ekolojik uyum yetenekleriyle öne çıkan ata tohumları, iklim krizinin beraberinde getirdiği belirsizliklere karşı biyolojik çeşitliliği korumanın ötesinde çok boyutlu bir öneme sahiptir (Brush, 2008; Kayış vd., 2025). Gıda egemenliğinin sağlanmasından kırsal dirençliliğin güçlendirilmesine, kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılmasından yerel kimliklerin yaşatılmasına kadar pek çok alanda bir tür 'biyolojik sigorta' görevi üstlenmektedir (Pistorius ve Van Wijk, 1999; Maffi, 2005; Zimmerer, 2010; Bezner Kerr, 2013). Bu nedenle ata tohumları, sürdürülebilir tarım ve gıda sistemlerinin ekolojik temel taşlarından biri olarak değerlendirilmektedir. Ekolojik özelliklerinin ötesinde, ata tohumları sosyokültürel açıdan da büyük önem taşımaktadır (Karagöz vd., 2020; Sefer, 2024). Bu bağlamda, Nazarea'nın (2006) ata tohumlarına yönelik "biyo-kültürel hafıza bankası" kavramsallaştırması, tohumların yalnızca biyolojik çeşitliliği değil, aynı zamanda toplumların tarımsal tarihi başta olmak üzere mutfak kültürünü, ritüellerini ve kolektif hafızasını taşıdığını vurgular. Çünkü her bir tohum çeşidi bir topluluğun yaşam biçimi, coğrafyası ve tarihsel tecrübesiyle ilişkili bir kültürel bilgi deposudur. Bu çerçevede ata tohumları, UNESCO'nun somut olmayan kültürel miras yaklaşımı doğrultusunda değerlendirildiğinde, geleneksel tarım bilgisi ve yerel tohum uygulamalarıyla birlikte kültürel sürdürülebilirliğin korunması ve kuşaklar arası aktarımının sağlanmasında temel bir unsur olarak öne çıkmaktadır (Tekin, 2025). Bu nedenle ata tohumlarının ortadan kalkması ve tarımsal üretim süreçlerinden çıkarılması, yalnızca ekolojik bir kayıp olarak değil; aynı zamanda toplumların kültürel kimliklerinin, yerel mutfak pratiklerinin ve tarımsal belleğinin zayıflaması ve yok olması anlamına gelmektedir (Maffi, 2005; Pilgrim ve Pretty, 2010).

Yapılan araştırmalar ata tohumlarının varlığının biyolojik çeşitlilik, sosyokültürel ve sosyoekonomik özelliklerinin yanı sıra topluluk temelli örgütlenme biçimleriyle de yakından ilişkili olduğunu göstermektedir (Patel, 2009; Wezel vd., 2009; Kayış vd., 2025). Bu bağlamda Ostrom'un (1990) ortak kaynak yönetimi teorisi, ata tohumlarının "ortak birer varlık" olarak değerlendirilip, kolektif biçimde yönetilerek sürdürülebilir bir kullanım stratejisinin mümkün olabileceğini düşündürmektedir. Patel'in (2009) kapitalist gıda rejimlerine karşı geliştirdiği agroekolojik gıda sistemi modeli, tohumun bir mübadele aracı olmaktan ziyade kültürel ve etik bir değer olarak ele alınması gerektiğini ve mevcut gıda sistemlerine alternatif oluşturabileceğini savunmaktadır. Benzer şekilde Wezel vd. (2009), agroekolojiyi yalnızca biyolojik bir üretim modeli olarak değil, toplumsal dönüşüm ve alternatif yaşam biçimlerinin bir parçası olarak tanımlayan yaklaşımı da bu düşünceyi desteklemektedir. Bu kapsamda kurulan topluluk temelli tohum ağları tohumları korumanın ötesinde topluluk içerisinde güven ve dayanışmanın güçlenmesine imkân sağlar (Coomes vd., 2015). Bu noktadan hareketle oluşturulan yerel tohum bankaları, üretici ağları, tohum takas şenlikleri ve agroekolojik uygulamalar küreselleşen dünyada giderek büyüyen alternatif bir tarım hareketinin temelini oluşturmaktadır (Tsing, 2015; Howard, 2021).

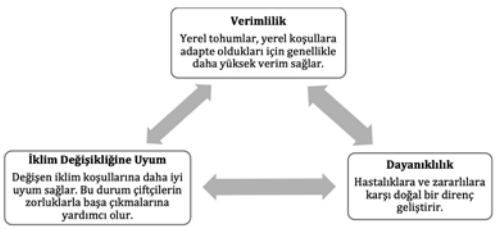
Özellikle son dönemlerde Türkiye'de küresel alanda yaşanan bu tartışmalara paralel bir dönüşüm yaşanmaktadır. Türkiye üç büyük gen merkezinin kesişiminde yer alması sebebiyle dünya üzerindeki en zengin tarımsal çeşitliliğe sahip ülkelerden biridir (Sarı vd., 2016). Bu çeşitlilik tarihsel süreç içerisinde küçük ölçekli tarımsal işletmelerin yanı sıra, aile çiftlikleri ve yerel tohumlara dayalı üretim süreçleri ile korunarak günümüze kadar gelmiştir. Fakat 2006 yılında yürürlüğe giren "5553 Sayılı Tohumculuk Kanunu" ile sadece sertifikalı tohumların ticaretine izin verilmesi, ata tohumları başta olmak üzere yerel tohumların dolaşımını büyük ölçüde sınırlandırmış ve geleneksel bilgi ve üretim sistemleri üzerinde çeşitli baskıların oluşmasına neden olmuştur (Türkeş, 2014; Sefer, 2024). Bu durum birçok yerel tohum çeşidinin üretim dışı kalmasına, çiftçilerin hibrit tohumlara yönelmesine ve ata tohumlarının bilgi aktarım mekanizmalarının kopmasına yol açmıştır (Taşçı, 2019; Balkaya, 2021). Fakat son dönemlerde Türkiye'de artan çevresel duyarlılık, ekolojik hareketler, kamu kurumları ya da yerel yönetimlerin destekleri ile ata tohumlarına yönelik farkındalık gittikçe artmaktadır. Özellikle kamu kuruluşları ve belediyeler tarafından kurulan tohum merkezleri, sivil toplum örgütlerinin yürütmüş olduğu tohum takas şenlikleri, topluluk destekli tarım uygulamaları, agroekolojik girişimler, eğitim ve farkındalık çalışmaları ata tohumlarının yeniden dolaşıma girmesine katkı sağlamıştır (Kara, 2020; Morçin ve Morçin, 2020; Bağcı ve Özer, 2021 Sefer, 2022). Söz konusu gelişmeler ata tohumlarının tarımsal üretimin yanı sıra kültürel sürdürülebilirlik, gıda egemenliği ve kırsal kalkınma açısından da önemli bir unsur olduğunu açık bir şekilde göstermektedir (Brush, 2008; Patel, 2009; Kayış vd., 2025). Bu bağlamda söz konusu çalışmanın temel amacı; Bolu'nun Mengen ilçesinde faaliyet gösteren "Tohum Ambarı Derneği" üzerinden ata tohumlarının korunması ve yönetiminde topluluk temelli modellerin rolünü çok yönlü bir bakış açısıyla ele almaktır. Çalışma kapsamında "Tohum Ambarı Derneği"

özelinde, ata tohumlarının kayıt altına alınması ve paylaşılmasına ilişkin süreçlerin yalnızca tarımsal bir faaliyet olmanın ötesinde nasıl işlev gördüğü ele alınacaktır. Bu süreçlerin kültürel mirasın korunması, yerel bilgi sistemlerinin kuşaklar arası aktarımı, eğitim ve farkındalık çalışmalarının güçlendirilmesi, toplumsal dayanışmanın sağlanması ve agroekolojik ilkeler doğrultusunda yerel ölçekte yeni direnç ve sürdürülebilirlik modellerinin inşa edilmesine katkısı ortaya konulacaktır.

5.1. TARIMSAL FAALİYETLERDE YEREL TOHUM

Yerel tohumlar, uzun yıllar boyunca belirli bir coğrafyada doğal seleksiyon süreçlerinden geçerek şekillenmiş, bulundukları bölgenin iklim ve coğrafi koşullarına uyum sağlamış genetik kaynaklar olarak tanımlanabilir. Bu tohumlar, yerel çevre koşullarına yüksek uyum yetenekleri sayesinde çoğu zaman dış girdilere daha az bağımlı bir üretim yapısı sunmakta ve bu yönüyle tarımsal üretimde dayanıklılık ve süreklilik açısından önemli avantajlar sağlamaktadır. Yerel tohumların korunması ve yaşatılması, yalnızca sürdürülebilir tarım uygulamalarının devamlılığı açısından değil, aynı zamanda tarımsal biyoçeşitliliğin ve ekosistem dengesinin korunması bakımından da stratejik bir gereklilik olarak değerlendirilmektedir (Kayış vd., 2025). Yerel tohumların tarım üzerindeki etkileri gelecek nesiller için önemli bir olguyu ortaya koymaktadır. Şekil 5.1.'de yerel tohumların tarım üzerindeki etkileri gösterilmektedir.

Yerel tohumların korunması ve gelecek nesillere aktarılabilmesi için yalnızca üretim süreçlerinde değil, sistematik muhafaza ve kayıt altına alma mekanizmalarında da etkin stratejilerin geliştirilmesi gerekmektedir. Yerel tohumların genetik özelliklerinin kaybolmadan saklanması, tarımsal biyolojik çeşitliliğin sürdürülebilirliği açısından kritik bir rol oynamaktadır. Bu amaçla, genetik kaynakların kontrollü koşullar altında korunmasını sağlayan gen bankaları, yerel tohumların güvence altına alınmasında önemli kurumsal yapılardan biri olarak öne çıkmaktadır. Tarımsal biyolojik çeşitlilik unsurları (tohumlar, klonlar veya diğer bitki parçacıkları), nem ve sıcaklık kontrollü koşullardaki gen bankaları veya açık havada tarla gen bankaları şeklinde depolanır. Türkiye'de, Ankara'daki Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü bünyesinde Türkiye Tohum Gen Bankası ve İzmir'deki Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü (ETAE) bünyesinde Ulusal Gen Bankası olmak üzere iki adet gen bankası bulunmaktadır (Karagöz vd., 2020). Bu iki gen bankasında depolanan genetik kaynak materyaliyle ilgili istatistiki bilgiler Tablo 5.1'de verilmektedir.



Şekil 5.1. Yerel tohumların tarım üzerindeki etkileri (Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.)

Tablo 5.1 Ulusal Gen Bankası ve Türkiye Tohum Gen Bankasında Depolanan Materyal Sayısı (Karagöz vd., 2020).

Bitki Grubu	**ETAE Ulusal Gen Bankası**		**Türkiye Tohum Gen Bankası**	
	Tür Sayısı	**Örnek Sayısı**	**Tür Sayısı**	**Örnek Sayısı**
Tahıllar	58	12.386	44	43.316
Yemeklik tane baklagiller	19	9.250	15	1.101
Yem bitkileri	545	8.280	72	2.015
Endemik	932	1.826	285	318
Tıbbi Bitkiler	535	2.128	33	322
Endüstri bitkileri	50	7.845	49	983
Diğer türler	438	1.198	255	850
Süs bitkileri	700	1.696	–	–
Sebze	21	10.320	68	566
Meyve	–	–	17	30
Toplam	3.298	54.929	838	49.501

Tablo 5.1'de, ETAE bünyesinde faaliyet gösteren Ulusal Gen Bankası ile Türkiye Tohum Gen Bankası'nda depolanan bitkisel genetik kaynak materyallerine ilişkin tür ve örnek sayıları bitki grupları bazında sunulmaktadır. Veriler incelendiğinde, her iki gen bankasında da en yüksek örnek sayısının tahıllar grubunda yoğunlaştığı, özellikle Türkiye Tohum Gen Bankası'nda tahıllara ait örnek sayısının oldukça yüksek olduğu görülmektedir. Ulusal Gen Bankası'nda endemik, tıbbi ve süs bitkileri gibi genetik çeşitliliğin korunması açısından kritik öneme sahip gruplarda tür sayısının dikkat çekici düzeyde olduğu belirlenmiştir. Buna karşılık, Türkiye Tohum Gen Bankası'nda sebze ve meyve türlerine yönelik kayıtların daha sınırlı olduğu görülmektedir. Toplamda Ulusal Gen Bankası'nda 3.298 türe ait 54.929 örnek, Türkiye Tohum Gen Bankası'nda ise 838 türe ait 49.501 örneğin muhafaza ediliyor olması, Türkiye'de tarımsal biyoçeşitliliğin korunmasına yönelik yapının tekil kurumsal bir çerçeve ile değil aslında birbirini tamamlayan gen bankası sistemlerine dayandığını göstermektedir. Bu durum, genetik kaynakların korunmasında kurumsal çeşitliliğin ve uzlaşmanın önemini ortaya koyan önemli göstergelerden biridir.

Bu kurumsal koruma altyapısı içerisinde yer alan genetik materyallerin önemli bir bölümünü ise yerel tohumlar oluşturmaktadır. Yerel tohumlar, uzun yıllar boyunca belirli bir coğrafyada çiftçiler tarafından seçilerek ve çoğaltılarak günümüze ulaşmış, bulundukları bölgenin iklimsel ve ekolojik koşullarına yüksek düzeyde uyum sağlamış genetik kaynaklar olarak tanımlanmaktadır (Oğuz ve Sarı, 2019; Sefer, 2024). Söz konusu tarihsel birikim yerel tohumları, yalnızca biyolojik bir unsur olmanın ötesine çıkararak, yerel tarım pratiklerinin ve geleneksel bilginin birer taşıyıcısı hâline getirmektedir. Bu bağlamda yerel tohumların sahip olduğu genetik çeşitlilik, onları hastalıklar, zararlılar ve çevresel stres faktörleri karşısında daha dirençli hâle getirmektedir. Bu direnç ise değişen iklim koşullarına karşı adaptasyonu kolaylaştırarak

tarımsal üretimin sürdürülebilirliği açısından büyük avantaj sağlamaktadır (Yiğit vd., 2025). Dolayısıyla yerel tohumlar, sadece üretim verimliliğini artırmakla kalmayıp aynı zamanda tarım ekosistemlerinin dayanıklılığını artırma potansiyelleriyle de dikkat çekmektedirler. Söz konusu özellikler yerel tohumların endüstriyel tohumlara kıyasla çevresel girdilere bağımlılığını büyük oranda azaltmaktadır. Bu yönüyle özellikle kimyasal gübre, pestisit ve yoğun sulama gereksinimlerinin daha sınırlı olması, yerel tohumları sürdürülebilir tarım uygulamalarının geliştirilmesinde stratejik bir araç hâline getirmektedir. Bu nedenle yerel tohumların korunması ve kayıt altına alınması, tarımsal biyolojik çeşitliliğin devamlılığı ve gıda güvencesinin sağlanması açısından stratejik bir gereklilik olarak değerlendirilmektedir (Kayış vd., 2025). Ayrıca yerel tohumların kendine özgü bazı özellikleri bulunmaktadır. Aşağıda bu unsurlar maddeler hâlinde sıralanmıştır:

5.1.1. Yerel Tohumların Özellikleri

Çevresel Uyum Kapasitesi Yerel tohumlar, uzun yıllara yayılan doğal seleksiyon ve üretici deneyimi sonucunda bulundukları bölgenin iklimsel özellikleri ve toprak yapısıyla yüksek düzeyde uyum geliştirmiştir. Bu uyum, yerel ekolojik koşullarda daha istikrarlı gelişim göstermelerine ve üretim performansının sürekliliğine katkı sağlamaktadır.

Hastalık ve Zararlılara Karşı Dayanıklılık Yerel tohum çeşitleri, belirli bitki hastalıkları ve zararlılara karşı genetik ve ekolojik temelli bir tolerans sergileyebilmektedir. Bu özellik, kimyasal girdilere olan bağımlılığı azaltarak çevresel etkileri sınırlayan ve sürdürülebilir tarım uygulamalarını destekleyen bir üretim yapısının oluşmasına olanak tanımaktadır.

Tarımsal Biyoçeşitliliğe Katkı Yerel tohumlar, farklı genetik özelliklere sahip çeşitlerin tarımsal üretim sistemleri içinde varlığını sürdürmesine imkân tanıyarak biyoçeşitliliğin korunmasında kritik bir rol üstlenmektedir. Çeşitliliğin artması, agro-ekosistemlerin hastalıklar ve çevresel stres faktörleri karşısında daha dirençli hâle gelmesini sağlamaktadır.

Geleneksel Tarımsal Bilginin Taşıyıcılığı Yerel tohumlar, yalnızca biyolojik değil, aynı zamanda kültürel bir miras niteliği taşımakta; yerel toplulukların tarihsel üretim pratiklerini, deneyimlerini ve tarımsal bilgisini bünyesinde barındırmaktadır. Bu bilginin belgelenmesi ve kuşaklar arası aktarımı, kırsal kültürün ve yerel üretim sistemlerinin sürdürülebilirliği açısından önem taşımaktadır.

5.2. YEREL TOHUMLARIN KORUNMASINDA TOPLULUK TEMELLİ DERNEK MODELİ

Yerel tohumların korunmasında topluluk temelli dernek modeli, sürdürülebilir tarım ve biyoçeşitliliğin devamlılığı açısından kritik bir araçtır. Bu model, yerel üreticilerin kolektif örgütlenmesini sağlayarak hem kültürel mirasın korunmasına hem de tarımsal bağımsızlığın güçlenmesine katkıda bulunmaktadır. Yerel tohumlar, belirli bir coğrafyada uzun yıllar boyunca doğal

seleksiyonla gelişmiş ve çevresel koşullara uyum sağlamış genetik materyallerdir. Bu nedenle, yerel tohumların korunması yalnızca tarımsal üretim açısından değil, aynı zamanda kültürel kimliğin ve ekolojik çeşitliliğin sürdürülmesi açısından da önemlidir. Topluluk temelli dernekler, bu sürecin merkezinde yer alarak çiftçilerin bilgi paylaşımını, tohum takasını ve ortak üretim stratejilerini kurumsallaştırmaktadır. Balkaya'nın (2021) çalışmasında vurgulandığı üzere, yerel çeşitlerin korunması ve organik bitki ıslahı yöntemleri, biyolojik çeşitliliğin devamlılığında temel rol oynamaktadır.

Türkiye'de kurulan Geleneksel Tohum Derneği (TOHUM-DER) gibi girişimler, topluluk temelli örgütlenmenin somut örneklerini sunmaktadır. Dernekler, yerel tohumların kayıt altına alınmasını, üreticiler arasında paylaşılmasını ve hukuki düzenlemeler karşısında korunmasını hedeflemektedir. İstanbul'da kurulan bu dernek, yerel tohumların satışına getirilen yasaklara karşı alternatif bir dayanışma modeli geliştirmiştir (https://acikgazete.com/editorden/yerel-tohumlar-korumak-iin-dernek-kuruldu/). Bu tür örgütlenmeler, yalnızca tarımsal üretimin değil, aynı zamanda üretici topluluklarının sosyo-ekonomik dayanıklılığının da güçlenmesine katkı sağlamaktadır. Tablo 1.2'de Yerel Tohumların Korunmasında Topluluk Temelli Derneklerin Rolü ve Tablo 1.3'te Ata Tohumu Kuruluşları gösterilmektedir.

Tablo 5.2 Yerel Tohumların Korunmasında Topluluk Temelli Derneklerin Rolü (Shiva, 2016; Altieri ve Nicholls, 2017; Tekeli vd., 2018).

Derneklerin Rolü	**Açıklama**	**Yerel Tohumlara Katkısı**
Tohum Toplama ve Saklama	Yerel tohum çeşitlerinin üreticilerden toplanarak uygun koşullarda muhafaza edilmesi	Genetik çeşitliliğin korunması
Tohum Takas Etkinlikleri	Çiftçiler ve üreticiler arasında tohum değişim organizasyonlarının düzenlenmesi	Yerel tohumların yaygınlaştırılması
Eğitim ve Farkındalık	Topluma ve çiftçilere yönelik eğitim, seminer ve atölye çalışmaları	Bilinçli üretim ve kullanım
Yerel Üreticiyi Destekleme	Küçük ölçekli üreticilere teknik ve sosyal destek sağlanması	Sürdürülebilir tarımın güçlenmesi
Kültürel Mirasın Korunması	Yerel tarım bilgisi ve geleneksel üretim yöntemlerinin aktarılması	Tarımsal kültürün devamlılığı
İklim Dayanıklılığı	Yerel tohumların değişen iklim koşullarına uyumlu şekilde korunması	İklim değişikliğine direnç

Topluluk temelli dernek modeli, yerel tohumların korunmasında demokratik, katılımcı ve sürdürülebilir bir yaklaşım sunmaktadır. Bu model, çiftçilerin bilgi ve deneyimlerini paylaşmalarını, yerel çeşitlerin kayıt altına alınmasını ve gelecek nesillere aktarılmasını mümkün kılmaktadır. Yerel tohumlar hastalıklara karşı doğal dirençleri ve kimyasal bağımlılığı azaltıcı özellikleriyle sürdürülebilir tarımı desteklemektedir (https://tarimrehberim.com/yerel-tohumlarin-onemi-ve-korunmasi/). Dolayısıyla, topluluk temelli dernekler yalnızca tarımsal

üretim için değil, aynı zamanda kültürel mirasın korunması ve ekolojik sürdürülebilirliğin sağlanması için de stratejik bir rol üstlenmektedir.

Tablo 5.3 Türkiye'de Ata Tohumları ile İlgili Kuruluşlar (Karagöz vd., 2020; Kayış vd., 2025).

Kuruluş Adı	**Kuruluş Türü**	**Faaliyet Alanı**	**Açıklama**
Tarım ve Orman Bakanlığı (TAGEM)	Kamu Kurumu	Gen bankaları, ata tohumu projeleri	Ata Tohumu Projesi kapsamında yerel/ata tohumlarının toplanması, kayıt altına alınması ve üreticilere dağıtılmasını amaçlamaktadır.
Türkiye Tohum Gen Bankası	Kamu Kurumu	Genetik kaynakların korunması	Ankara'da faaliyet gösteren, tarla bitkileri başta olmak üzere çok sayıda yerel tohum çeşidini muhafaza eden gen bankasıdır.
ETAE Ulusal Gen Bankası	Kamu Kurumu	Yerel ve endemik bitki genetik kaynakları	İzmir Menemen'de faaliyet gösteren, geniş bitki çeşitliliğini kapsayan ulusal gen bankasıdır.
Ata Tohum Takas Derneği	Sivil Toplum Kuruluşu	Tohum takası ve çoğaltma	Ata tohumlarının üreticiler arasında paylaşılmasını ve çoğaltılmasını amaçlayan topluluk temelli örgütlenmedir.
Yerel Tohum Dernekleri ve Takas Ağları	Sivil Girişimler	Yerel tohum paylaşımı	Farklı bölgelerde faaliyet gösteren, yerel tohumların yaşatılmasını hedefleyen gönüllü ağlardır.
Belediyelere Bağlı Yerel Tohum Merkezleri	Yerel Yönetimler	Tohum çoğaltma ve dağıtım	Muğla, İzmir, Antalya gibi illerde belediyeler tarafından yürütülen yerel tohum projeleridir.
Mengen Tohum Ambarı Derneği	Sivil Girişimler	Tohum çoğaltma ve dağıtım	Mengen'de faaliyet gösteren ata tohumlarının üreticiler arasında paylaşılmasını ve çoğaltılmasını amaçlayan bir dernektir.
Yerel Tohum Derneği Bodrum	Sivil Girişimler	Tohumların korunması ve çoğaltılması	Bodrum Belediyesi'nin desteğiyle kurulmuş olup, yerel tohumların korunması, çoğaltılması ve halka ulaştırılması için çalışmalar yürütmektedir.

Tablo 5.3, Türkiye'de ata tohumlarıyla ilgili faaliyet gösteren kuruluşları türlerine göre sınıflandırarak kapsamlı bir görünüm sunmaktadır. Kuruluşlar üç ana kategoriye ayrılmıştır: Kamu kurumları (Tarım ve Orman Bakanlığı, Türkiye Tohum Gen Bankası), yerel yönetimler (belediyelere bağlı tohum merkezleri) ve sivil toplum girişimleri (Ata Tohum Takas Derneği, Mengen Tohum Ambarı Derneği, Yerel Tohum Derneği Bodrum). Her kuruluşun faaliyet alanı ve açıklaması belirtilerek, genetik kaynakların korunması, tohum takası, çoğaltma, dağıtım ve topluluk temelli üretim gibi işlevleri vurgulanmıştır. Bu yapı, ata tohumlarının korunmasında çok aktörlü bir yaklaşımın benimsendiğini ve hem devlet hem de toplum temelli girişimlerin birlikte çalıştığını göstermektedir.

5.3. YEREL ÖRGÜTLENME VE SOSYO-EKOLOJİK SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Yerel örgütlenme, sosyo-ekolojik sürdürülebilirliğin sağlanmasında kritik bir rol üstlenmektedir. Bu yaklaşım, toplulukların kendi kaynaklarını yönetme kapasitesini artırarak hem ekolojik dengeyi hem de sosyal dayanışmayı güçlendirmektedir. Yerel örgütlenme, bireylerin ve toplulukların kendi yaşam alanlarında ortak sorunlara çözüm üretmek için bir araya gelmesini ifade eder. Bu örgütlenme biçimi, özellikle çevresel kaynakların korunması ve sürdürülebilir kullanımı açısından önemlidir. Sürdürülebilir kalkınma kavramı ekonomik büyüme ile doğanın korunması arasında bir uzlaşma arayışı olarak ortaya çıkmış ve zamanla sosyal boyutları da içerecek şekilde genişlemiştir (Gedik, 2020). Dolayısıyla, yerel örgütlenme sosyo-ekolojik sürdürülebilirliğin hem sosyal hem de çevresel boyutlarını bütünleştiren bir araçtır. Bu bağlamda, yerel örgütlenmelerin ekolojik sürdürülebilirlik üzerindeki etkisi, özellikle doğal kaynakların yönetiminde kendini göstermektedir. Varol'un (2017) çalışmasında vurgulandığı üzere, sürdürülebilirlik yaklaşımı kentsel tarım ve yerel yönetim politikalarıyla birleştiğinde, kentlerde yaşayan topluluklara hem ekonomik hem de ekolojik faydalar sağlamaktadır. Yerel örgütlenmeler, küçük ölçekli üreticilerin dayanışmasını artırarak hem gıda güvenliğini hem de ekosistemlerin korunmasını desteklemektedir.

Sosyo-ekolojik sürdürülebilirlik aynı zamanda toplumsal ekoloji perspektifinden de değerlendirilebilir. Toplumsal ekoloji ve yeşil örgüt kültürü, sürdürülebilir çevre politikalarının yerel düzeyde benimsenmesini kolaylaştırmaktadır (Köşker ve Gürer, 2020). Bu yaklaşım, yerel örgütlenmelerin yalnızca çevresel değil, aynı zamanda sosyal adalet ve katılımcı demokrasi açısından da önemli bir işlev üstlendiğini göstermektedir. Sonuç olarak, yerel örgütlenme sosyo-ekolojik sürdürülebilirliğin hem teorik hem de pratik boyutlarını birleştiren bir modeldir. Toplulukların kendi kaynaklarını yönetme kapasitesini artırması, çevresel sorunlara yerel çözümler üretmesi ve sosyal dayanışmayı güçlendirmesi, sürdürülebilir kalkınmanın temel taşlarını oluşturmaktadır. Bu nedenle, yerel örgütlenmelerin desteklenmesi, sürdürülebilirlik politikalarının sahada uygulanabilirliğini artıran stratejik bir gereklilik olarak değerlendirilebilir.

5.4. DERNEK MODELİ VE TOPLULUK HAFIZASININ KURUMSALLAŞMASI

Dernek modeli, topluluk hafızasının kurumsallaşmasında önemli bir araç olarak öne çıkmaktadır. Topluluk hafızası, bir grubun ortak deneyimlerini, değerlerini ve kültürel mirasını gelecek kuşaklara aktarma kapasitesini ifade eder. Bu bağlamda dernekler, bireysel hafızaların kolektif bir yapıya dönüşmesini sağlayarak toplumsal kimliğin sürekliliğini güvence altına almaktadır. Nora'nın "*lieux de mémoire*" (hafıza mekânları) kavramında vurguladığı üzere, toplulukların ortak geçmişlerini kurumsal yapılar aracılığıyla koruması, kültürel sürekliliğin en önemli mekanizmalarından biridir (Nora, 1989). Topluluk hafızasının kurumsallaşması, yalnızca geçmişin korunması değil, aynı zamanda geleceğe yönelik bir kimlik inşası sürecidir. Dernekler, bu süreci düzenli etkinlikler, arşiv çalışmaları ve ortak projeler aracılığıyla desteklemektedir. Assmann'ın (2011) kültürel hafıza yaklaşımında belirttiği gibi, toplulukların hafızası yalnızca bireysel hatırlama pratikleriyle değil, kurumsal düzenlemelerle de canlı tutulmaktadır. Bu nedenle, dernek modeli topluluk hafızasının sürekliliğini sağlayan bir kurumsal çerçeve sunmaktadır.

Türkiye'de yerel tohum dernekleri, gastronomi dernekleri veya kültürel miras dernekleri bu kurumsallaşmanın somut örneklerini teşkil etmektedir. Bu örgütlenmeler, toplulukların tarihsel deneyimlerini ve üretim pratiklerini kayıt altına alarak hem yerel kimliği hem de sosyo-ekolojik sürdürülebilirliği desteklemektedir. Örneğin, Anadolu tohum dernekleri yalnızca tarımsal üretimi değil, aynı zamanda köylerin ortak hafızasını da korumaktadır (Gül, 2023). Böylece dernek modeli, topluluk hafızasının hem somut hem de soyut unsurlarını kurumsal bir yapıya dönüştürmektedir. Sonuç olarak, dernek modeli topluluk hafızasının kurumsallaşmasında demokratik, katılımcı ve sürdürülebilir bir mekanizma sunmaktadır. Bu model, bireysel hatırlama pratiklerini kolektif bir yapıya dönüştürerek toplulukların kimliğini güçlendirmekte ve kültürel mirasın gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlamaktadır. Dolayısıyla, topluluk hafızasının kurumsallaşması yalnızca geçmişin korunması değil, bu duruma ek olarak geleceğin inşası açısından da stratejik bir önem taşımaktadır.

5.5. KÜLTÜREL SERMAYE OLARAK ATA TOHUMU VE KIRSAL KALKINMA

Ata tohumları, geçmişten günümüze aktarılan tarımsal bilgi ve deneyimlerin somut bir yansımasıdır. Bourdieu'nün kültürel sermaye kavramı, bireylerin ve toplulukların sahip oldukları kültürel değerlerin ekonomik ve sosyal faydaya dönüştürülebileceğini vurgular (Bourdieu, 2011). Bu bağlamda ata tohumları, yalnızca biyolojik çeşitliliğin korunması değil, aynı zamanda kültürel kimliğin ve toplumsal hafızanın sürdürülebilirliği açısından da kritik bir sermaye türüdür. Ata tohumlarının kırsal kalkınmaya katkısı, özellikle yerel üretim ve gıda güvenliği üzerinden değerlendirilmektedir. Atakum Belediyesi'nin yürüttüğü "Ata Tohum Projesi", çiftçilere ücretsiz tohum ve fide desteği sağlayarak yerel tarımı güçlendirmeyi ve doğal üretimi teşvik etmeyi amaçlamaktadır. Bu tür projeler, kırsal bölgelerde ekonomik bağımsızlığı artırırken aynı zamanda sürdürülebilir tarım uygulamalarını yaygınlaştırmaktadır (https://atakum.bel.tr/projeDetay-ata-tohum-projesi). Karatay Belediyesi'nin 300 bin metrekarelik alanda yürüttüğü Ata Tohumu Projesi, ata tohumlarının üretimden nitelikli gıda ürünlerine dönüştürülmesini sağlayarak kırsal kalkınmaya doğrudan katkı sunmaktadır (https://www.ekonomim.com/sehirler/karatay-ata-tohumu-projesi-kirsal-kalkinmaya-ve-tarimsal-uretime-katki-sagliyor-haberi-767209). Benzer şekilde, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın himayesinde yürütülen ulusal Ata Tohumu Projesi, yerel tohumların gelecek kuşaklara aktarılmasını ve kırsal üreticilerin desteklenmesini hedeflemektedir. Bu örnekler, ata tohumunun kültürel sermaye olarak kırsal kalkınma politikalarında nasıl somutlaştığını göstermektedir (https://interaktif.trthaber.com/tohum/ata-tohumu-projesi/).

Ata tohumları, kültürel sermaye niteliğiyle kırsal kalkınmanın hem ekonomik hem de sosyal boyutlarını destekleyen bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Yerel yönetimlerin ve sivil toplumun yürüttüğü projeler, ata tohumlarının korunmasını ve kırsal toplulukların güçlenmesini sağlamaktadır. Dolayısıyla, ata tohumlarının kültürel sermaye olarak değerlendirilmesi, sürdürülebilir kalkınma politikalarının sahada uygulanabilirliğini artıran stratejik bir yaklaşım olarak görülmelidir.

5.6. MENGEN TOHUM AMBARI DERNEĞİ MODELİ

Ata tohumu hem biyolojik çeşitliliğin korunmasında hem de yerel tarım topluluklarının gıda egemenliğinin desteklenmesinde stratejik bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Tohum Ambarı Mengen, Türkiye'de 67 ilden toplanan 600'ü aşkın yerel tohum çeşidinin saklanması, çoğaltılması ve ücretsiz dağıtımı yoluyla ata tohumlarının dolaşımını teşvik eden toplum temelli bir girişimdir (Kayış vd., 2025). Mengen Tohum Ambarı Derneği, Anadolu'nun kadim tohum mirasını korumak ve gelecek kuşaklara aktarmak amacıyla kurulmuş topluluk temelli bir örgütlenme modelidir. Dernek, üyelerinin kolektif katkılarıyla yerel tohumların muhafazasını, üretimini ve paylaşımını kurumsal bir çerçevede yürütmektedir. Bu yaklaşım, topluluk hafızasının kurumsallaşması ve sürdürülebilir tarımın desteklenmesi açısından stratejik bir önem taşımaktadır (https://www.tohumambari.org/uyelik/).

Tohum Ambarı'nın somut olarak hayata geçirilmesi 2020 yılına uzanmaktadır. İlk etapta gönüllülerin öncülüğünde ortaya çıkan sivil bir girişim niteliği taşıyan yapı, 2022'de tüzel kimlik kazanarak dernek statüsüne geçmiştir. Bununla birlikte, yapılan görüşmelerden elde edilen bilgiler, bu fikrin köklerinin 2015 yılına kadar dayandığını göstermektedir. Dolayısıyla, Tohum Ambarı'nın oluşum süreci yalnızca kurumsal adımlarla değil, uzun yıllara yayılan saha deneyimi ve süreklilik arz eden bir motivasyonla şekillenmiştir (Kayış vd., 2025).

Topluluk temelli tohum dernekleri, literatürde "kolektif eylem" ve "katılımcı tarım" modelleriyle ilişkilendirilmektedir. Assmann'ın kültürel hafıza kuramı, bu tür örgütlenmelerin yalnızca biyolojik çeşitliliği değil, aynı zamanda kültürel kimliği de koruduğunu vurgular (Assmann, 2011). Mengen Tohum Ambarı Derneği, bu kuramsal çerçeveyi somutlaştırarak yerel tohumların hem genetik hem de kültürel değerini kayıt altına almaktadır. Dernek modeli, sosyo-ekolojik sürdürülebilirlik açısından da dikkate değerdir. YÖK tarafından düzenlenen Bilim Kafe etkinliklerinde Mengen Tohum Ambarı, çiftçilerle buluşarak "Kadim Tohum ve Toprak" temalı etkinliklere ev sahipliği yapmıştır. Bu buluşmalar, üniversite-toplum iş birliğinin somut örneklerini sunarak bilginin sahaya aktarılmasını sağlamaktadır (https://ajanda.ibu.edu.tr/yokun-bilim-kafe-etkinligi-universitemizin-mengendeki-tohum-ambarinda-yapildi/).

Mengen Tohum Ambarı Derneği'nin etkisi yalnızca yerel düzeyde sınırlı kalmamış, uluslararası bilim heyetlerinin ilgisini de çekmiştir. Sudan Vadi Nil Üniversitesi heyeti, derneğin çalışmalarını incelemiş ve özellikle Iza Buğdayı'nın genetik ve gastronomik değerine dikkat çekmiştir. Bu durum, dernek modelinin küresel ölçekte bilgi ve deneyim paylaşımına açık olduğunu göstermektedir (https://boluhedef.com/haber/mengendeki-tohum-ambarina-hayran-kaldi). Dernek, yalnızca tarımsal üretim değil, aynı zamanda gastronomi ve eğitim alanında da faaliyet göstermektedir. Atölye çalışmaları, eko-gastronomi etkinlikleri ve akademik yayıncılık faaliyetleriyle yerel tohumların kültürel boyutunu öne çıkarmaktadır. Bu yaklaşım, Mengen'in gastronomi kimliğiyle birleşerek yerel tohumların toplumsal hafızada daha güçlü bir yer edinmesini sağlamaktadır. Dernek modeli, topluluk hafızasının kurumsallaşmasını üyelik sistemi üzerinden gerçekleştirmektedir. Üyeler, yalnızca tohum paylaşımına değil, bilgi aktarımına ve ortak projelere de katılmaktadır.

Mengen Tohum Ambarı Derneği modeli, yerel tohumların korunması, sosyo-ekolojik sürdürülebilirlik ve topluluk hafızasının kurumsallaşması açısından örnek bir girişimdir. Akademik literatür ve saha uygulamaları, bu modelin hem yerel hem de uluslararası düzeyde etkili olduğunu göstermektedir. Dolayısıyla, Mengen Tohum Ambarı Derneği, Türkiye'de topluluk temelli tarımsal örgütlenmenin güçlü bir örneği olarak değerlendirilebilir. Bu bölümde Mengen Tohum Ambarı Derneği'ne ait görsellere yer verilmiştir.



Resim 1. Tohum Ambarı Mengen



Resim 2. Filizlenmiş Ata Tohumu



Resim 3. Ambarda Bulunan Ata Tohumları

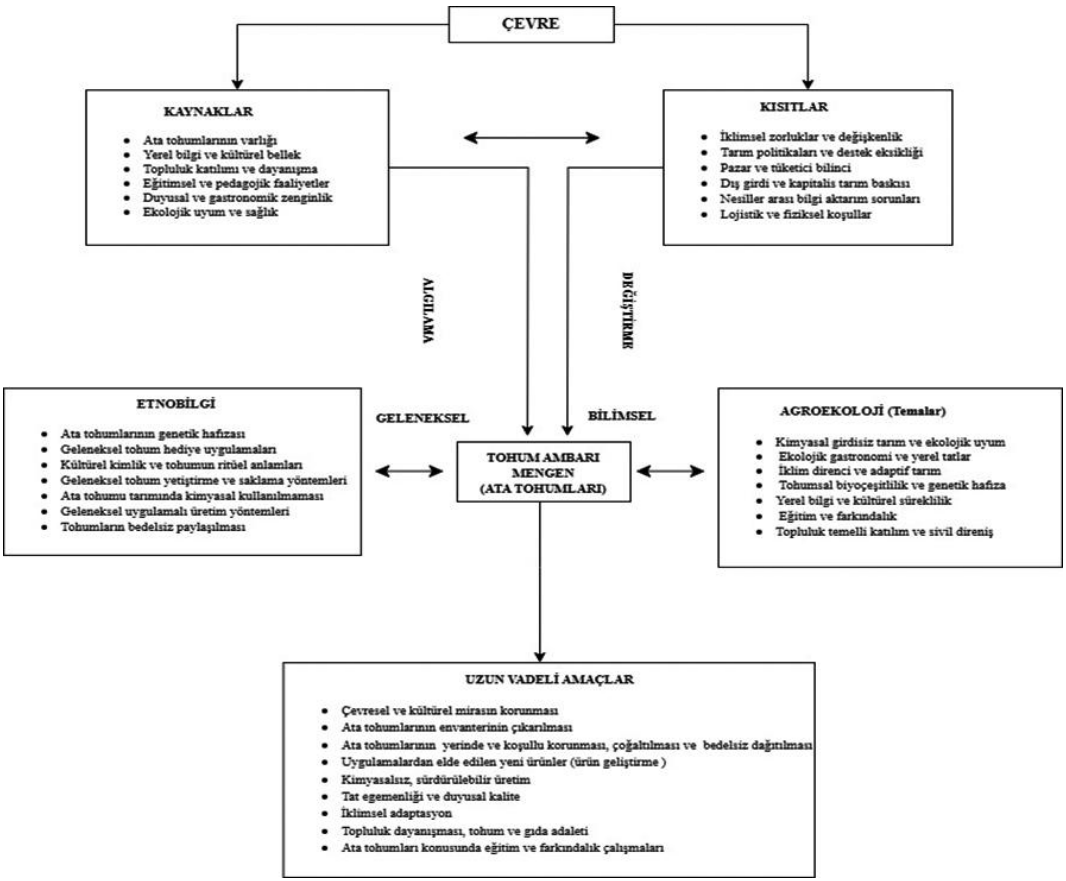


Resim 4. Ata Tohumlarının Sergi Hali

Kaynak: Resimler Tohum Ambarı Mengen kurucusu Berker Çiftçi tarafından çekilmiştir.

Yaklaşık 471 m²'lik bir alan üzerinde kurulan Mengen Tohum Ambarı, Türkiye'nin 67 farklı ilinden gönüllülerin katkılarıyla toplanan ve sayısı 600'e ulaşan ata tohumunu bünyesinde barındırmaktadır. Bu girişim, yerel ölçekte başlatılan bir çalışmanın hem genetik çeşitliliğin korunmasına hem de toplum temelli sürdürülebilir tarım anlayışının gelişmesine katkı sağlayabileceğini ortaya koymaktadır (Kayış vd., 2025). Ambar bünyesinde yürütülen tohumların saklanması, çoğaltılması ve paylaşılması faaliyetleri; aynı zamanda düzenlenen uygulamalı eğitimler ve ekolojik okuryazarlık programları birlikte düşünüldüğünde, yerel tohum politikaları açısından dikkate değer bir örnek teşkil etmektedir (https://mengen.gen.tr/tohum-ambari-gelecek-nesillere-miras/). Bu nedenle, benzer nitelikteki girişimlerin desteklenmesi, yaygınlaştırılması ve bilimsel yöntemlerle izlenmesi önerilmektedir.

FAO'nun (2018) agroekoloji ilkeleri ve Altieri'nin (2002) yürütmüş olduğu araştırmalar temel alınarak Kayış vd. (2025), yapmış oldukları çalışmalardan elde edilen veriler ışığında, Tohum Ambarı Mengen'e yönelik model oluşturulmuştur.



Şekil 5.2. Tohum Ambarı Mengen modeli (Kayış vd., 2025).

Ata tohumları yalnızca tarımsal üretimin girdisi değil; genetik hafızayı, yerel bilgiyi ve kültürel belleği taşıyan canlı miras unsurlarıdır. Mengen Tohum Ambarı örneği, bu çok katmanlı yapının sistematik biçimde kayıt altına alınması ve belgelenmesi yoluyla somutlaşmaktadır. Tohumların Latince adlarından gastronomik niteliklerine kadar ayrıntılı biçimde arşivlenmesi, yerel bilgi ile bilimsel bilginin bütünleşebileceğini göstermektedir. Katılımcı anlatıları, ata tohumlarının genetik bütünlüğünün korunmasının yalnızca biyolojik değil, aynı zamanda kültürel süreklilik açısından da temel bir değer olarak görüldüğünü ortaya koymaktadır. Bu bağlamda Mengen Tohum Ambarı, agroekolojik ilkeler doğrultusunda hem genetik çeşitliliği hem de toplumsal hafızayı koruyan canlı bir arşiv işlevi üstlenmektedir.

Tohum Ambarı Mengen Modeli'nde öne çıkan bir diğer temel özellik, kimyasal girdisiz tarım uygulamalarının ekolojik uyum, insan sağlığı ve etik üretim anlayışıyla doğrudan ilişkili olduğudur. Ata tohumlarıyla gerçekleştirilen üretim süreçlerinde pestisit ve kimyasal gübre kullanımının dışlanması, yalnızca çevresel sürdürülebilirliği değil; aynı zamanda tat hafızası, duyusal deneyim ve kültürel bağların yeniden kurulmasını da mümkün kılmaktadır. Söz konusu özellikler Mengen Tohum Ambarı'nın, agroekolojik üretimin israfı azaltan, bütüncül kullanım anlayışını teşvik eden ve sürdürülebilir gastronomi ilkeleriyle örtüşen bir mutfak pratiğine dönüştüğünü göstermektedir. Bu yönüyle Mengen Tohum Ambarı'nda yürütülen uygulamalar, agroekolojinin çevresel olduğu kadar kültürel ve etik bir dönüşüm modeli sunduğunu ortaya koymaktadır.

SONUÇ

Bu bölümde, yerel ve ata tohumlarının korunmasında topluluk temelli örgütlenme modellerinin rolü, Bolu'nun Mengen ilçesinde faaliyet gösteren Mengen Tohum Ambarı Derneği örneği üzerinden incelenmiştir. Çalışma, ata tohumlarının yalnızca tarımsal üretimin bir girdisi değil; aynı zamanda biyolojik çeşitliliğin korunması, kültürel mirasın sürdürülmesi ve gıda egemenliğinin güçlendirilmesi açısından stratejik bir öneme sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Literatürde de vurgulandığı üzere, endüstriyel tarımın homojenleştirici etkileri karşısında yerel tohumlar, ekolojik dayanıklılığı ve adaptasyon kapasitesini artıran temel unsurlar arasında yer almaktadır (Brush, 2000; Altieri ve Nicholls, 2017; FAO, 2018). Çalışma kapsamında incelenen Mengen Tohum Ambarı Derneği, ata tohumlarının toplanması, kayıt altına alınması, çoğaltılması ve ücretsiz paylaşımı yoluyla, Ostrom'un (1990) ortak kaynak yönetimi yaklaşımıyla örtüşen bir kolektif yönetim modeli sunmaktadır. Bu model, tohumun metalaştırılmasına karşı geliştirilen alternatif bir dayanışma pratiği olarak öne çıkmakta ve çiftçilerin çok uluslu tohum şirketlerine olan bağımlılığını azaltma potansiyeli taşımaktadır (Kloppenburg, 2010; Shiva, 2016). Elde edilen bulgular, topluluk temelli derneklerin yalnızca tarımsal üretimi desteklemediğini, aynı zamanda yerel bilgi sistemlerini ve toplumsal dayanışma ağlarını güçlendirdiğini göstermektedir.

Mengen Tohum Ambarı örneği, ata tohumlarının kültürel hafıza ile olan güçlü ilişkisini de görünür kılmaktadır. Nazarea'nın (2006) "biyo-kültürel hafıza" yaklaşımı doğrultusunda, her

bir tohum çeşidinin yalnızca genetik değil, aynı zamanda tarihsel, gastronomik ve kültürel bir bilgi taşıdığı anlaşılmaktadır. Dernek bünyesinde yürütülen arşivleme, eğitim ve farkındalık çalışmaları, Assmann'ın (2011) kültürel hafıza kuramında vurgulanan kurumsallaşma sürecine somut bir örnek teşkil etmektedir. Bu bağlamda, Mengen Tohum Ambarı, yerel tohumların korunmasını topluluk hafızasının kurumsallaşmasıyla bütünleştiren özgün bir yapı sunmaktadır. Araştırmanın bir diğer önemli sonucu, agroekolojik üretim anlayışının hem çevresel hem de sosyo-kültürel sürdürülebilirliğe katkı sunduğudur. Kimyasal girdilerden arındırılmış üretim pratikleri, yalnızca ekosistem sağlığını desteklemekle kalmamakta; aynı zamanda geleneksel tatların, yerel mutfak kültürünün ve gastronomik kimliğin korunmasına da imkân tanımaktadır (Gliessman, 2015; Wezel vd., 2009). Bu durum, ata tohumlarının sürdürülebilir gastronomi ve kırsal kalkınma politikaları açısından da önemli bir potansiyel barındırdığını göstermektedir.

Sonuç olarak, Mengen Tohum Ambarı Derneği modeli; yerel tohumların korunması, sosyo-ekolojik sürdürülebilirlik ve topluluk hafızasının güçlendirilmesi açısından Türkiye için örnek bir uygulama alanı sunmaktadır. Çalışma, benzer topluluk temelli girişimlerin desteklenmesi, yaygınlaştırılması ve bilimsel yöntemlerle izlenmesinin hem tarımsal biyolojik çeşitliliğin korunması hem de gıda egemenliğinin güçlendirilmesi açısından stratejik bir gereklilik olduğunu ortaya koymaktadır.

KAYNAKLAR

Altieri, M. A. (2002). "Agroecology: The Science of Natural Resource Management for Poor Farmers in Marginal Environments." *Agriculture, Ecosystems & Environment*, 93(1-3), 1-24.

Altieri, M. A., ve Nicholls, C. I. (2017). "The Adaptation and Mitigation Potential of Traditional Agriculture in A Changing Climate." *Climatic Change*, 140(1), 33-45.

Assmann, J. (2011). Communicative and Cultural Memory. *Cultural Memories: The Geographical Point of View* içinde (ss. 15-27). Dordrecht: Springer Netherlands.

Bağcı, S. A., ve Özer, İ. (2021). "Türkiye Tohumculuğunun Tarihsel Gelişimi, Mevcut Durumu, Problemleri ve Çözüm Önerileri." *Journal of the Institute of Science and Technology*, 11(özel sayı), 3559-3572. https://doi.org/10.21597/jist.1030164

Balkaya, A. (2021). *Geleneksel Yerel Tohumlar, GDO ve Biyoçeşitlilik* ss. 245. Ankara: TÜBA Yayınları.

Bezner Kerr, R. (2013). "Seed Struggles and Food Sovereignty in Northern Malawi." *Journal of Peasant Studies*, 40(5), 867-897.

Bourdieu, P. (2011). The Forms of Capital. I. Szeman & T. Kaposy (Eds.), *Cultural Theory: An Anthology* içinde (ss. 81-93). Oxford: Wiley-Blackwell.

Brush, S. B. (2000). The Issues of in Situ Conservation of Crop Genetic Resources. S. B. Brush (Ed.), *Genes in the Field: On-Farm Conservation of Crop Diversity* içinde (ss. 3–26). Boca Raton, FL: Lewis Publishers.

Brush, S. B. (2008). *Farmers? Bounty: Locating Crop Diversity in the Contemporary World.* New Haven, CT: Yale University Press.

Clapp, J. (2020). *Food* (3. Baskı). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

Coomes, O. T., McGuire, S. J., Garine, E., Caillon, S., McKey, D., Demeulenaere, E., ..., ve Wencélius, J. (2015). "Farmer Seed Networks Make a Limited Contribution to Agriculture? Four Common Misconceptions." *Food Policy*, 56, 41-50. https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2015.07.008

Food and Agriculture Organization (FAO). (2018). *The 13 Agroecology Principles*. Erişim Adresi: https://www.fao.org/agroecology/overview/13-principles/en/ (26 Aralık 2025).

Gedik, Y. (2020). Sosyal, Ekonomik ve Çevresel Boyutlarla Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Kalkınma. *Uluslararası Ekonomi Siyaset İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, 3(3), 196-215.

Gliessman, S. R. (2015). *Agroecology: The Ecology of Sustainable Food Systems*. (3. Baskı) Boca Raton, FL: CRC Press, Taylor and Francis Group.

Gül, S. (2023). "Kültürel Bir Miras Olarak Geleneksel Ekolojik Bilgi (GEB) ve Bitki Koruma." *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, *13* (İhtisaslaşma), 62-77. https://doi.org/10.30783/nevsosbilen.1294987

Güneş, N. N. (2023). *Covid-19 Pandemi Döneminde Gıda Tedarik Zincirinde Dayanıklılığı Etkileyen Engeller*. (Yüksek Lisans Tezi, Karatay Üniversitesi, Konya)

Harlan, J. R. (1992). "Crops and Man. American Society of Agronomy." *Crop Science Society of America, Madison, Wisconsin*, 16(2), 63-262.

Hendrickson, M. K. (2015). "Resilience in a Concentrated and Consolidated Food System." *Journal of Environmental Studies and Sciences*, 5(3), 418-431.

Howard, P. H. (2021). *Concentration and Power in the Food System: Who Controls What We Eat?* (Revize edilmiş baskı) London: Bloomsbury Publishing.

https://acikgazete.com/editorden/yerel-tohumlar-korumak-iin-dernek-kuruldu/ (25 Aralık 2025)

https://ajanda.ibu.edu.tr/yokun-bilim-kafe-etkinligi-universitemizin-mengendeki-tohum-ambarinda-yapildi/(21 Aralık 2025).

https://atakum.bel.tr/projeDetay-ata-tohum-projesi (23 Aralık 2025).

https://boluhedef.com/haber/mengendeki-tohum-ambarina-hayran-kaldi (21 Aralık 2025).

https://ekonomim.com/sehirler/karatay-ata-tohumu-projesi-kirsal-kalkinmaya-ve-tarimsal-uretime-katki-sagliyor-haberi-767209 (27 Aralık 2025).

https://interaktif.trthaber.com/tohum/ata-tohumu-projesi/ (23 Aralık 2025).

https://mengen.gen.tr/tohum-ambari-gelecek-nesillere-miras/ (26 Aralık 2025).

https://tarimrehberim.com/yerel-tohumlarin-onemi-ve-korunmasi/ (28 Aralık 2025).

https://www.tohumambari.org/uyelik/ (22 Aralık 2025).

IPCC. (2022). *Climate Change 2022 Mitigation of Climate Change Working Group III Contribution to the Sixth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change. Available from the IPCC website www.ipcc.ch.*

IPBES, W. (2019). *Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services. Summary for Policy Makers of the Global Assessment Report on Biodiversity and Ecosystem Services of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services.* IPBES Secretariat, Bonn, Germany.

Kara, Y. (2020). "Local Support to the Food Sovereignty: Bodrum Seed Association Review." SSRJ | Social Sciences Research Journal | e-ISSN: 2147-5237 | Frequency: Continuous Publication | Dates of Publication: 2012-9999 | *International Academic Journal*, 9(04), 65-74.

Karagöz, A., Tan, A., Özbek, K., Yıldız, A., Keskin, E., Bilgin, A., Aykas, L., ve Deniz, D. (2020). "*Tarımda Bitki Genetik Kaynakları Alanında Mevcut Durum ve Gelecek*." Türkiye Ziraat Mühendisliği IX. Teknik Kongresi Bildiriler Kitabı-1, 257.

Kayış, V., Bayram, F., ve Erdem, Ö. (2025). "Sürdürülebilir Yerel Tarımda Ata Tohumunun Rolü: Tohum Ambarı Mengen Örneği (The Role of Ancestor Seeds in Sustainable Local Agriculture: The Example of The Tohum Ambarı Mengen)." *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 13(3), 3146-3168. https://doi.org/10.21325/jotags.2025.1706

Kloppenburg, J. (2010). "Impeding Dispossession, Enabling Repossession: Biological Open Source and The Recovery of Seed Sovereignty." *Journal of Agrarian Change*, *10*(3), 367-388.

Köşker, Z., ve Gürer, A. (2020). "Sürdürülebilirlik Çerçevesinde Yeşil Örgüt Kültürü." *Ekonomi İşletme Siyaset ve Uluslararası İlişkiler Dergisi*, 6(1), 88-109.

Maffi, L. (2005). "Linguistic, Cultural, and Biological Diversity." *Annu. Rev. Anthropol.*, 34(1), 599-617.

Morçin, S. E., ve Morçin, İ. (2020). "Türkiye'deki Sakin Şehirlerde Düzenlenen Festivaller." *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 333-348.

Nakıboğlu, G. (2020). "Covid-19 Küresel Tedarik Zincirlerinde Yaşananlar ve Dönüşüm." Çağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 17(2), 1-16.

Nazarea, V. D. (2006). "Local Knowledge and Memory in Biodiversity Conservation." *Annu. Rev. Anthropol.*, 35(1), 317-335.

Nora, P. (1989). "Between Memory and History: Les Lieux de Mémoire." *Representations*, 26, ss. 7–24.

Oğuz, C., ve Sarı, H. (2019). "Local Seed Usage and its Importance of Rural Area; Case Study of Konya Province." *Yuzuncu Yıl University Journal of Agricultural Sciences*, 29, 24-33. https://doi.org/10.29133/yyutbd.467601.

Ostrom, E. (1990). *Governing the Commons: The Evolution of Institutions for Collective Action*. Cambridge: Cambridge University Press.

Patel, R. (2009). "Food Sovereignty." *The Journal of Peasant Studies*, 36(3), 663-706.

Pilgrim, S., ve Pretty, J. N. (Eds.). (2010). *Nature and Culture: Rebuilding Lost Connections*. London: Earthscan.

Pimbert, M. (2022). Reclaiming Diverse Seed Commons Through Food Sovereignty, Agroecology and Economies of Care. *Seeds for Diversity and Inclusion: Agroecology and Endogenous Development* içinde (ss. 21-39). Cham: Springer International Publishing.

Pistorius, R., ve Van Wijk, J. (1999). *The Exploitation of Plant Genetic Information: Political Strategies in Crop Development* (ss. 231). Cabi Pub.

Rockstrom, J., Steffen, W., ve Noone, K. (2009). "A Safe Operating Space for Humanity." *Nature*, 461, 472-475.

Rosset, P. M., ve Altieri, M. A. (2017). *Agroecology: Science and Politics*. Rugby, UK: Practical Action Publishing.

Sarı, N., Özbek, K., ve Duran, R. M. (2016). "Bitki Genetik Kaynakları, Muhafazası ve Türkiye Tohum Gen Bankası." *Kafkas Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 9(1), 53-54.

Sefer, B. K. (2022). "Tohum Toplayan Kadınlar Söylemini Yeniden Düşünmek: Kadın Kooperatifinde Tohum Toplamayı Reddeden Kadınlar ve Kamu Kurumlarının Kadınlara Yaklaşımı." *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 25(3), 377-396. https://doi.org/10.18490/sosars.1196584

Sefer, B. K. (2024). "Gıda Krizi ve Ata Tohumlar: TİGEM Tarım İşletmeleri, Tohum Dernekleri ve Çiftçiler Arası Sosyo-Politik ve Ekonomik Etkileşimler." *Mülkiye Dergisi*, 48(4), 886-919.

Shiva, V. (2016). *Who Really Feeds the World?: The Failures of Agribusiness and the Promise of Agroecology*. Berkeley, CA: North Atlantic Books

Taşçı, M. (2019). İklim Değişikliğinin Gıda Güvenliğine Etkileri ve Küresel, Ulusal ve Yerel Ölçekli Politikaların Analizi. (Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir)

Tekeli, İ., İlkin, S., ve Günaydın, G. (2018). *Türkiye'de Tarım, Tohum ve Gıda Politikaları*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Tekin, G. (2025). "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Aktarımında Kentsel Tarım Uygulamaları." *Milli Folklor*, 19(145), 48-60. https://doi.org/10.58242/millifolklor.1477940

Tsing, A. L. (2015). *The Mushroom at The End of The World: On The Possibility of Life in Capitalist Ruins*. Princeton, NJ: Princeton University Press.

Türkeş, M. (2014). "İklim Değişikliğinin Tarımsal Gıda Güvenliğine Etkileri, Geleneksel Bilgi ve Agroekoloji." *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 2(2), 71-85. https://doi.org/10.24925/turjaf.v2i2.71-85.60

Varol, Ç. (2017). "Sürdürülebilir Gelişmede Akıllı Kent Yaklaşımı: Ankara'daki Belediyelerin Uygulamaları." Çağdaş Yerel Yönetimler, 26(1), 43-58.

Weis, A. J. (2007). *The Global Food Economy: The Battle for The Future of Farming*. London: Zed Books.

Wezel, A., Bellon, S., Doré, T., Francis, C., Vallod, D., ve David, C. (2009). "Agroecology as a Science, a Movement and a Practice a Review." *Agronomy for Sustainable Development*, 29, 503-515.

Yiğit, N., Muradoğlu, B., ve Yiğit, İ. (2025). "Yerel Tohumlara Yönelik Farkındalık Ölçeğinin Geliştirilmesi." *Fen Matematik Girişimcilik ve Teknoloji Eğitimi Dergisi*, 8(1), 86-102.

Zimmerer, K. S. (2010). "Biological Diversity in Agriculture and Global Change." *Annual Review of Environment and Resources*, 35(1), 137-166.

ALTINCI BÖLÜM

KAYBOLAN TATLARIN YEMEK BELLEĞİNDE YENİDEN YORUMLANMASI

Doç. Dr. Mehmet Sedat İpar[1]

"İnsanlar öldükten, nesneler yok olduktan sonra bile, geçmişten geriye sadece, onlardan daha narin ama daha canlı, daha maddesiz ama daha dirençli olan koku ve tat kalır; bu ikisi, diğer her şeyin yıkıntısı üzerinde, hatırlama binasını sarsılmadan üzerlerinde taşımaya devam ederler."
- Proust, M. (2010), *Kayıp Zamanın İzinde: Swann'ların Tarafı (çev:* R. Hakmen*)*.

GİRİŞ

Bir yemeğin izini sürmek, yalnızca bir tarifin peşine düşmek değil; o yemeği üreten toplumsal pratikleri, coğrafi bilgiyi ve tarihsel birikimi görünür kılma çabasıdır. Bu bağlamda her tabak, ait olduğu dönemin kültürel hafızasını taşıyan bir anlatı alanı olarak değerlendirilebilir. Kolektif kimliğin inşasında tarihsel hafıza, mitler ve semboller kurucu bir rol üstlenmekte; toplumsal birlik bu sembolik değerlerin sürekliliğiyle sağlanmaktadır (Putri, 2025). Kaybolan tatlar ise yalnızca unutulmuş yemek tariflerinin kırılgan izlerini taşımakla kalmaz; bir toplumun kültürel hafızası başta olmak üzere, yemeklere yansımış olan gelenek, ritüel ve mevsimsel üretim döngülerinin yansıması olan duyusal bir örgünün çözülmesine neden olur. Bellek ancak nesneleştiği ve mekânsallaştığı ölçüde korunabilirken (Sağlam, 2020), bir tadın yok oluşu yüzyıllardır aktarılan bu kolektif anlatı zemininin silinmesiyle eş değerdir. Bu yönüyle tat kavramı, bir milletin karakteristik özelliklerini taşıyan bir dil gibidir. Kültürün tasfiyesinde dilin erozyona uğraması kilit bir rol oynadığı gibi, mutfak kültüründe de otantiklik kaybı ve geleneksel tekniklerin endüstriyel standartlara yenilmesi kurucu sembolleri zayıflatmaktadır (Putri, 2025). Bu kayıp sadece teknik bir becerinin değil, usta-çırak etkileşimiyle aktarılan bedensel disiplinin ve ahlaki pratiğin de yitimidir (Yaman, 2022).

Günümüzde gastronomi, sahnelenen otantikliğin (MacCannell, 1973) ötesine geçerek, asıl ve yerel olanın yeniden keşfine odaklanan bir kültürel miras pratiği olarak evrilmektedir. Bellek egemen mantık çerçevesinde yerel lezzetler artık sadece birer tüketim nesnesi değil, turistin deneyimine anlam katan ve destinasyon imajını kolektif hafıza üzerinden pekiştiren stratejik birer araçtır (Bahtiyar Sarı, 2025). Somut olmayan mirasın korunması, yerel kimliğin

1 Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Eskişehir, Türkiye; mehmetsedat.ipar@ogu.edu.tr; ORCID:0000-0002-7718-7913

modernleşme karşısında direnç göstermesini sağlayan hayati bir kalkandır (Solmaz, 2025). UNESCO'nun somut olmayan kültürel miras yaklaşımı, mutfak kültürünü teknik kuralların ötesine taşıyarak; yemeğin hazırlık sürecini toplumsal paylaşımın pekiştiği bir üretim süreci olarak konumlandırmaktadır. Bu noktada Marín-Arroyo vd. (2025), arkeo-gastronomi turizmi üzerinden sundukları modelle, arkeolojik verilerin salt birer geçmiş bulgusu olmaktan çıkarılıp yaratıcı deneyimler aracılığıyla nasıl tadılabilir bir mirasa dönüştüğünü kanıtlamaktadır. Söz konusu yaklaşım, geçmişin duyusal kodlarının modern turizm paradigmasında, bilimsel verilerle tahkim edilmiş stratejik birer bellek nesnesi olarak yeniden inşasına olanak tanımaktadır. Yeni medya ve dijital platformlar bu kadim birikimlerin geniş kitlelere hatırlatılmasında ve kuşaklararası aktarımda stratejik birer bellek aracı görevi üstlenirken (Zelan, 2022), gastronomik değerlerin dijital içeriklerle medyatik bellek nesnelerine dönüştürülmesi toplumsal belleğin biçimlendirilmesinde kritik bir rol oynamaktadır (Atik ve Bilginer Erdoğan, 2014). Kuzucan ve Toplu (2025) ise bu süreci belgesel sinema ve dijital arşivleme üzerinden ele alarak; Sinop'un köklü lakerda geleneği örneğinde olduğu gibi, geleneksel tatların dijital hikâye anlatıcılığı yoluyla modern dünyada nasıl yeniden üretildiğini ve bu görsel-işitsel kayıtların toplumsal belleği muhafaza etmedeki gücünü vurgulamaktadır. Bu durum, gastronomik değerlerin sadece teknik birer tarif değil, toplumun geçmişiyle kurduğu bağı koparmayan birer bellek köprüsü olduğunu kanıtlamaktadır. Durukan ve Türker (2021), farklı yaş grupları üzerinde yaptıkları çalışmada, gıda anılarının bireylerin yaşam döngüsünde ne kadar merkezî bir yer tuttuğunu ve özellikle çocukluk döneminde aile büyükleriyle paylaşılan duyusal deneyimlerin en dirençli hafıza kayıtlarını oluşturduğunu ortaya koymuştur. Bu bireysel gıda anlatıları, Sarıtunç'un (2026) vurguladığı toplumsal dirençle birleşerek, kaybolan tatların restorasyonunda temel birer veri kaynağına dönüşmektedir. Sarıtunç (2026), Balkan mutfağı üzerine yaptığı çalışmada, yemeğin göç ve savaş gibi toplumsal travmalar karşısında kimliği koruyan bir sığınak işlevi gördüğünü; ritüeller ve ortak mutfak pratikleri aracılığıyla toplumsal belleğin nasıl direnç kazandığını vurgulamaktadır. Bu perspektifle her tabak, sadece bir lezzet durağı değil, aynı zamanda çok kültürlü bir mirasın sessiz bir tanığıdır.

Mutfak mirasının korunmasına yönelik bu küresel farkındalık ve dijital bellek inşası, beraberinde somut koruma mekanizmalarının geliştirilmesini de zorunlu kılmıştır. Bu uygulamalar arasında, ürünün özgünlüğünü korumayı hedefleyen coğrafi işaretleme sistemi en yaygın ve somut örnek olarak öne çıkmaktadır. Coğrafi işaret kavramının kökenleri, tarımsal ürünlerin kalitesini belirli bir coğrafi kökenle ilişkilendirme çabalarına dayanmaktadır. Bu alandaki ilk sistemli adım, Fransa'da 20. yüzyılın başlarında şarap ve peynirlerin özgünlüğünü korumak amacıyla hayata geçirilen Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) (https://www.inao.gouv.fr, 2025) sistemidir. Uluslararası düzlemde ise bu süreç, 1883 tarihli Paris Sözleşmesi ile filizlenmiş, 1958 tarihli Lizbon Anlaşması ile hukuki bir çerçeve kazanmış ve nihayetinde 1994 yılındaki TRIPS Anlaşması ile küresel ticaretin merkezine yerleşmiştir. Karlıdağ (2009), bu süreci biyoçeşitlilik ve yerel kaynakların fikri mülkiyet hakları aracılığıyla küresel bir birikim rejimine eklemlenmesi olarak değerlendirmektedir. TRIPS Anlaşması ile, yerel tarımsal

ürünlerin ve genetik kaynakların korunması, uluslararası ticaret hiyerarşisinde belirleyici bir unsur hâline gelmiştir.

Türkiye'de ise coğrafi işaret uygulaması, sadece ekonomik katma değer yaratan bir fikri mülkiyet aracı olarak değil; belirli bölge ve yörelerdeki üretim tekniklerinin, bilgi birikiminin, tat belleğinin ve toplumsal yemek hafızasının korunması açısından stratejik bir koruma kalkanı olarak değerlendirilmektedir. Bu süreç, ilk olarak 1995 yılında yürürlüğe giren 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile başlamıştır. Ancak bu konudaki çalışmalar 2017 yılına gelene kadar kısıtlı bir seyir izlemiş; 2017 yılında yürürlüğe giren 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ile süreçler ivme kazanarak sistem içerisine "geleneksel ürün adı" kavramı da dahil edilmiştir (TürkPatent.gov.tr, 2025). Böylelikle, bu eserin yayınlandığı 2026 yılı itibarıyla, 2017'den bu yana geçen yaklaşık dokuz sene zarfında toplam 1800'den fazla ürün (Aydoğan, 2026) coğrafi işaret tescili alarak, Anadolu'nun derin gastronomik belleğini hukuki bir zeminde koruma altına almıştır.

Coğrafi işaretler bu kapsamda değerlendirildiğinde, belirli bir bölge veya yöreye özgü ürünlerin korunması, unutulmasının önlenerek gelecek nesillere aktarılması çerçevesinde önemli bir araç olarak düşünülmektedir. Bu uygulamalar ile yerel üreticilerin bilgileri ortaya çıkarılıp kayda geçirilirken; tarımından üretimine kadar tüm süreçlerde unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin de tamamen yitip gitmeden hatırlanması sağlanmaktadır. Bu çalışmalar lezzetlerin hem kültürel açıdan devamlılığını sağlamakta hem de yerel ekonomiye katkı sağlamaktadır (Dikmen Boyraz ve Sandıkçı, 2023).

Bu açılardan bakıldığında; kaybolmaya yüz tutmuş lezzetlerin yeniden yorumlanarak gün yüzüne çıkarılması, salt bir nostalji arayışı veya retrospektif bir eğilim olarak görülmemelidir. Aksine bu süreç; toplumsal hafızanın tazelenmesi ve biyolojik tat belleğindeki boşlukların bilimsel verilerle tahkim edilmesi çabası olarak nitelendirilmelidir. Örneğin geleneksel üretim teknikleri ile tekrardan yorumlanan ve gündeme getirilen gastronomi değerleri, yöresel mutfakların kayıt altına alınması, coğrafi işaretlerle ürünlerin tescillenerek gastronomi turizmi çerçevesinde ön plana çıkarılması oluşturulan bu hafızasının en net biçimde yansıması olarak değerlendirilebilir (Arslan Özkan, 2025). Tatların yeniden üretilmesi ile ortaya çıkan kokunun, dokunun ve tadın çağrıştırdığı anılar, toplumu ve toplumu oluşturan bireylerin kimlik duygusunu da somutlaştıran bir duyusal kültür destekleyicisidir. Tarihsel bağlamda yeniden yorumlanan bir yemek ve beraberindeki ritüeller; yemeğin tadının sadece midede değil, zihinde, duyularda ve kültürel bellekte de büyük bir yankı uyandırır.

Kaybolan tatların yemek belleğinde yeniden yorumlanması alt başlığı ile *Toprağın Kitabı*'na katkı sunmayı amaçlayan bu bölüm içerisinde tat arkeolojisi, bellek restorasyonu, duyusal kültür, zamanın tadı, yeniden üretimin kültürel boyutu gibi odak noktalar göz önüne alınmış; "kayıp tatların kültürel zaman algısıyla ilişkisi", "duyusal hafızanın yeniden üretim süreci olarak mutfak", "unutulan tatların çağdaş gastronomide yeniden anlam kazanması", "belleğin tat, koku ve dokuyla yeniden inşası" gibi alt başlıklar çerçevesinde örnek vakalar ile mutfak kültürünün sadece teknik bir disiplin olarak değil, aynı zamanda duyusal ve kültürel bir süreklilik pratiği çerçevesinde önemli bir değer olduğu üzerine çıkarımlar yapılmıştır.

6.1. KAYIP TATLARIN KÜLTÜREL ZAMAN ALGISIYLA İLİŞKİSİ

Modernleşme olgusu ile doğrusal yönde ivme gösteren endüstrileşme ve beraberindeki toplumsal dönüşüm süreçleri, geçmişten gelen üretim pratiklerinin yanı sıra toplumların zamanı algılama biçimlerini de etkilemiştir. Özellikle gelişmiş, gelişmekte olan ve az gelişmiş toplumlarda zaman algısının farklı biçimlerde yapılandırılması, gündelik yaşam pratikleri, ritüeller ve maddi olmayan değerlere yönelik yaklaşımlarda belirgin farklılıkların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Yiyecek ve içeceğin odak noktasına bakıldığında ise bu durum gastronomik hafızada zamansal bir kopuş olarak incelenebilecek bir konuyu ortaya çıkarmıştır (Assmann, 2011).

Kaybolan tatlar, toplumun kültürel belleğindeki sürekliliğin sekteye uğradığı ve zaman algısının kesintiye uğradığı dönemlerin en belirgin somut göstergeleridir. Geleneksel üretim döngüleriyle iç içe geçmiş olan yiyecek ve içeceklerin yitirilmesi, aynı zamanda bireylerin ve toplumun doğanın ritmi ile mevsimlerden edindiği zamansal kavrayışın erozyona uğradığını göstermektedir. Eskiden insanlar gün, ay, mevsim gibi zaman geçişlerini herhangi bir dijital veya analog araçlar yerine doğa olaylarının yanı sıra mutfak uygulamalarından anlayabilirlerdi. Örneğin, bir sokak veya bölgede duyulmaya başlayan ekşi tarhana kokusu, turşuluk malzemelerin pazar tezgâhlarındaki bolluğu veya kaynayan salça kazanlarından yükselen duman kış mevsiminin yaklaştığını müjdelerken; taze asma yapraklarının tezgâhlarda yerini alması baharın gelişini çağrıştırmaktaydı. Bu duyusal işaretler, toplumun mevsimsel döngülerle kurduğu organik bağı canlı tutan kolektif birer hatırlatıcı işlevi görmekteydi. Günümüzde ise özellikle metropol yaşamının getirdiği hız ve mekânsal kısıtlar neticesinde; kokusu ve dokusu duyumsanmadan poşetlenmiş fabrikasyon tarhanalar ile geleneksel kara kazanlarda hazırlanan yöntemlerin yerini alan konserve salçalar, mutfak kültüründeki duyusal derinliği sığlaştırmıştır. Geleneksel üretim süreçlerinin bu şekilde standartlaşmış ürünlere evrilmesiyle birlikte; fabrikasyon turşular ve salamura asma yapraklarının yılın her mevsiminde erişilebilir hâle gelmesi, yerel üretim döngüleriyle bağı kopmuş kitleler için bu gıdaların zamansal anlamını yitirmesine yol açmıştır. Mevsimsel döngülerden bağımsızlaşarak belirli bir döneme ait olma özelliğini kaybeden bu endüstriyel gıdalar, tüketicinin zihninde herhangi bir zaman algısı oluşturmamaktadır. Bu durumun sonucunda ise gıdanın sadece mekânsal değil, aynı zamanda kronolojik bağlamından da koparıldığı "mevsimsiz bir mutfak" anlayışı ortaya çıkmıştır. Bu durum yeni kuşakların kırsal yaşam ve yöresellikle bağının giderek zayıflaması ve tatların taşıdığı derin anlamların yitirilmesi noktasında ciddi bir kültürel tehdit oluşturmaktadır. Bu perspektifle bakıldığında; bir tadın kaybolması sadece bir gıdanın yok olması değil, aynı zamanda insanlığın o döneme ve kültüre ait duyusal bir hissini, dolayısıyla o anki "zamanın ruhunu" da kaybetmesi anlamına gelmektedir.

Büyük şehirlerdeki endüstrileşme hareketleri ve genişleyen istihdam olanakları, nüfusun kırsal alanlardan kentlere yoğun bir şekilde göç etmesine yol açmıştır. Bu demografik hareketliliğe ek olarak, kırsaldaki geleneksel tarım yöntemlerinin yerini endüstriyel tarım uygulamalarına bırakması, geleneksel tatların üretildiği mutfakların özgün ve doğal yapısını büyük ölçüde

tahrip etmiştir. Geleneksel mutfak kültüründe bir yemeğin veya bileşenlerinin mevsimsel döngülere göre hazırlanması; dinlendirme, olgunlaştırma ve fermantasyon gibi uzun süreli bekleme aşamaları, sadece teknik birer üretim basamağı değil, zamanın döngüsel ritminin yiyeceğe nakşedildiği bir lezzet inşası süreci olarak değerlendirilmektedir. Graff (2020) bu süreçleri, yemeğin hazırlık aşamasından sunumuna kadar uzanan ve toplumsal anlamların bedenleştiği birer kültürel pratik (*embodied practice*) olarak tanımlamaktadır. Bu bağlamda zaman, yiyeceğe sadece kimyasal bir değişim değil, aynı zamanda toplumsal bir sabır ve zanaat değeri katmaktadır. Özellikle fermantasyon ve kışlık hazırlıklar gibi uzun soluklu süreçler, yerel bilginin ve kolektif belleğin en somutlaştığı alanlardır. Kuzucan ve Toplu (2025), lakerda gibi sabır ve ustalık gerektiren geleneksel koruma yöntemlerinin, toplumsal belleğin direnci sayesinde kuşaklararası bir köprü kurduğunu ve bu yavaş üretim süreçlerinin dijital arşivleme yoluyla sürdürülebilir bir kültürel miras hâline getirildiğini vurgulamaktadır. Bu süreçlerde zamanın akışı, ürünün üzerindeki duyusal işaretlerin deneyimli bir beden tarafından okunmasıyla (koku, doku, renk değişimi) anlam kazanmaktadır. Sarıtunç (2026) ise mevsimlik hazırlıkların ve mutfak ritüellerinin, göç ve toplumsal değişimler karşısında bir duyusal sığınak işlevi gördüğünü; fermente edilen her ürünün aslında bir toplumun kimliğini ve hayatta kalma stratejilerini geleceğe taşıyan sessiz bir bellek nesnesi olduğunu savunmaktadır. Dolayısıyla geleneksel mutfakta zaman, çizgisel bir ilerlemeden ziyade, lezzetin olgunlaştığı ve kültürel aidiyetin her mevsim döngüsünde yeniden üretildiği dairesel bir hakikattir. Ancak modern yaşamla birlikte insanların ve toplumların giderek hız kültürü içerisinde yer alması bu ritüelleri giderek görünmez kılarak ortadan kaldırmıştır. Bu durum öncelikle kırsal ve yöresel alanlarda birden fazla tadın ortadan kaybolmaya başlamasına ve beraberinde ise tadın içerisinde yer alan somut olmayan bir miras anlamında şekillenen ritüelleri, mevsimsel zaman algılarını, toplumsal bağlamı ve paylaşım kültürünü giderek yok etmiştir.

Bu noktadan bakıldığında Pierre Bourdieu'nün "habitus" kavramı, lezzetlerin, yemek ritüellerinin ve tatların sürdürülebilir olmasının en temel koşullarından birinin neden toplumsal birliktelik olduğunun anlaşılmasını sağlar. Bourdieu'ye göre habitus, toplumu oluşturan her bireyin bedenine ve toplumsal uygulamalarına işlemiş tarihsel bir geçmişe sahiptir. Bu nedenle gastronomi odaklı alışkanlıklarda sadece damak zevkini değil, toplumsal belleğin sürekliliğini de ifade etmektedir (Bourdieu, 1984). Kaybolan tatlar, habitusun tarihsel sürekliliğinin kırıldığı dönemlerin kültürel izleri olarak okunabilir.

Pierre Nora'nın hafıza mekânları (*lieux de mémoire*) olarak kavramsallaştırdığı; belirli yemeklerin ve tatların üretilmesinin ve tüketilmesinin toplumsal hafızada neden oldukça güçlü bir simgesel değeri olduğu sorusu da Bourdieu'nün habitus kavramını zihinlerde daha da pekiştirmektedir. Nora (1989), modern çağda toplumsal hafızanın günlük uygulamalardan ayrışarak belirli nesnelere ve çeşitli ritüellere yönelmeye başladığını ileri sürer. İşte bu noktada kaybolan tatların yeniden canlandırılması, esasında bireylerin bir "duyusal hafıza mekânı" üretme çabasından kaynaklanmaktadır. Bu noktada tat bir zaman diliminin; bir kültürel ritüelin veya bir mekânın temsilcisi, simgesi veya sembolüne dönüşmektedir.

Konuyla ilgili olan bir diğer kavram ise Assmann'ın kültürel bellek kuramıdır. Bu yaklaşımda tatların bireyin veya toplumun belleği içerisindeki konumu daha açık bir şekilde ortaya çıkar. Assmann (2011) kültürel belleği, tekrar eden uygulamalar ve ritüeller aracılığı ile canlı tutulduğunu vurgulamaktadır. Kültürel belleği taşıyan ve aktaran ritüellerin unutulması, giderek geleneksel lezzetlerin de ortadan kaybolması sonucunu doğurmaktadır. Bu nedenledir ki kaybolan lezzetlerin yeniden ortaya çıkarılma çabaları gastronomik bir endişe veya uygulamalardan daha öte toplumsal belleğin ve zaman döngüsünün yeniden hayat bulmasıdır.

İşte bütün bu kuramsal çerçeveler bir arada düşünüldüğünde "zamanın tadı" kavramının ne denli önemli olduğu açıkça ortaya çıkmaktadır. Bir yemek, bir tat ve lezzet; onun üretildiği dönemi, mevsimi, toplumsal koşulları, coğrafyayı, halkın ne gibi hususlara değer verdiğini ve daha pek çok ritüeli de üzerinde taşır. Bu çerçevede tat olgusu, zamanın somutlaşmış bir hâli olarak deyim yerindeyse bir mekanik saatin akrep ve yelkovanı görevi görmektedir. Yemeğin kültürel tarihi, üretim biçimlerinin ve zamansal döngülerin tarihidir (Montanari, 2006). Bu yüzden geçmişin zaman değerlerinin günümüzde yeniden inşa edilmesi için kaybolan tatların gün yüzüne çıkarılması gerekir. Günümüzde coğrafi işaretler başta olmak üzere somut olmayan kültürel miras uygulamaları kaybolan tatların araştırılarak olabildiğince ortaya çıkarılması ve kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarılması çerçevesinde zamansal belleği de koruma amacı taşımaktadır. Coğrafi işaretli ürünler, belirli bir zamansal ve mekânsal üretim döngüsüne işaret ettikleri için, toplumun tarihsel zaman algısını gastronomi üzerinden canlı tutan bir bellek aracına dönüşür (UNESCO, 2003). Böylece kaybolan tatların yeniden canlandırılması, sadece nostaljik bir geri dönüş değil; "zamanın tadının", yani kültürel ritimlerin ve toplumsal hafızanın yeniden üretilmesi olarak karşımıza çıkar.

6.2. DUYUSAL HAFIZANIN YENİDEN ÜRETİM SÜRECİ OLARAK MUTFAK

Bir tat, öyle bir an gelir ki; insanın iç dünyasında zamanın donmuş ve öylece kalmış bir parçasını çözerek, bireye çok uzak mesafelerden bir yakınının, akrabasının, çocukluk arkadaşının, köyünde çok sevdiği ve üzerinde çokça emekleri olan bir komşusunun sesini, gülümsemesini, ona seslenişini hatırlatır. İşte duyusal hafıza, bu noktada on yıllar öncesine ait geçmişi neredeyse ışık hızıyla şimdiye taşımaktadır. Toplumsal anlamda ise gastronomik hafızanın bireylerin ve toplumun zamana ilişkin algılarını da şekillendiren önemli bir kültürel gösterge olduğu ifade edilebilir. Bu nedenle kaybolan ve unutulma riski taşıyan tatların incelenmesi, toplumsal dönüşümleri zamansal olarak ifade etmek için güçlü bir analiz ortamı da sunmaktadır.

6.2.1. Kavramsal Çerçeve: Duyular, Bellek ve Kültürel Süreçler

Yiyeceklerin üretildiği, işlendiği, hazırlandığı ve tüketildiği mekânlar genellikle gastronominin teknik uygulamalarının gerçekleştiği işlevsel sahalar olarak incelenmektedir. Oysa bu yaklaşım, mutfağın taşımış olduğu kültürel, duyusal ve tarihsel anlam katmanlarının büyük ölçüde göz ardı etmektedir. Ancak mutfaklar ve yemeğe eşlik eden pratikler sadece insanın biyolojik enerji ihtiyacını giderdiği bir eylem değil, aynı zamanda bireysel ve toplumsal belleğin yeniden

üretildiği, yeniden yorumlandığı ve aktarıldığı sahnelerdir. Bu bağlamda gastronomik mekânlar duyular aracılıyla algılanan ve kültürel hafızanın somutlaştığı kendine has alanlar olarak değerlendirilmelidir (Fischler, 1988; Ashley vd., 2004; Counihan ve Van Esterik, 2013; Stajcic, 2013; Vogts ve Costandius, 2019; Bosco, 2020).

Kültürel hafıza toplumların geçmiş kuşakları ile kurduğu ilişkiyi düzenleyen, tarihsel sürekliliği sağlayan ve kolektif olarak toplum olma bilincini pekiştiren bir yapı olarak tanımlanmaktadır (Erll ve Rigney, 2006; Assmann, 2011; Assman, 2020). Kültürel hafıza sadece yazılı ve sözlü metinler yoluyla değil, ritüeller, günlük hayat pratikleri ve bedensel eylemler tarafından yeniden oluşturulmaktadır. Duyusal hafıza ise kültürel hafızanın bireysel düzlemde bedensel deneyim yoluyla somutlaşmasıyla ortaya çıkmaktadır. Koku, tat ve işitme gibi duyusal uyaranlar geçmişe ait tecrübeleri görünür kılıp, yeniden yaşatılmasını sağlayarak geçmiş ve şimdi arasında imgesel bir köprü işlevi görmektedir (Holtzman, 2006; Kidron, 2011; Serematekis, 2019; Moretti, 2021).

Bu noktada Connerton'a (1989) göre toplumsal hafıza sadece bilinç düzeyinde gerçekleşen bir işlem değildir. Aynı zamanda bedensel pratiklerle de sürdürülebileceğini aktarmaktadır. Yemek yeme biçimleri, yemek ritüelleri, pişirme teknikleri, sofra düzeni kültürel belleğin bedende yansımasının en önemli göstergelerinden bazılarıdır. Bu noktada Bourdeiu'nun (1990) ortaya koyduğu habitus kavramı toplumsal hafızanın bedensel belleğe aktarılmasında oldukça önemlidir. Habitus bir kişinin içinde yetiştiği toplumun koşulları nedeniyle düşünme, algılama ve davranma davranışlarının farkında olmadan yönlendiren kalıcı eğilimler bütünü olarak tanımlanmaktadır. Bu bağlamda tekrar eden kültürel pratikler aktarılmış kültürel bilginin farkında olmaksızın birey tarafından içselleştirilmesine olanak tanır. Dolayısıyla mutfak pratikleri kültürel hafızanın en önemli aktarıcılarından biridir (Casey, 1984; Tewes, 2018; Iani, 2019).

Duyuların kültürel süreçlerdeki rolü özellikle duyusal antropoloji çalışmaları için merkezî bir konumdadır (Howes, 1991; Cox vd., 2016). Duyular sadece çevreyi idrak etmemizi sağlayan araçlar değil, tarihsel deneyimlerin, kolektif kayıpların ve yerel kültürlerin tanıklarıdır (Howes, 2019). Kaybolmuş bir meyvenin tadı ya da unutulmuş bir yemeğin kokusu, bireyin hafızasında yalnızca kişisel bir anıyı değil, aynı zamanda bir coğrafyayı, bir mevsimi ve belirli bir yaşam biçimini de canlandırabilmektedir. Bu yönüyle duyusal deneyimler kültürel hafızanın en hatırlanabilir ve en güçlü yönünü oluşturmaktadır (Classen, 1997; Boddice ve Smith, 2020).

Yemek kültürü literatür incelendiğinde yiyeceklerin biyolojik işlevleri dışında deneyim, anlatı ve kültürel birikimin taşıyıcısı olduğunu ortaya koymaktadır (Mintz ve Du Boi 2002; Mol, 2021). Bir yiyeceğin üretiliş biçimi tüketildiği zaman ve mekâna bağlı olarak onu sadece enerji deposu olmaktan çıkararak kültürel sembole dönüştürür. Sutton (2010) yemek ve kültürel hafızayı ele alırken belirli lezzetlerin birey ve toplumun geçmişiyle örtüştüğünü ve bu örtüşmenin kültürel sembollerin oluşmasında etkili olduğunu aktarmaktadır.

6.2.2. Mutfakta Ritüeller ve Bedenleşmiş Bilgi

Bir yiyeceğin hazırlanma süreci genellikle birbiri ardına gelen tekniklerin sıralanması olarak gözükse de gerçekte pratiksel ve bedensel öğrenimlerin bir tekrarıdır. Bu bağlamda Bourdieu'nun

habitus kavramı mutfakta ortaya çıkan bilginin öğrenimi konusunda önemli bir altyapı oluşturmaktadır. Habitus, bireyin belirli bir kültürel bağlam içinde zamanla içselleştirdiği ve bedenine yerleşmiş eğilimler bütününü ifade etmektedir (Bourdieu, 1990). Graff (2020) bu yaklaşımı destekleyerek, mutfak arkeolojisinin yemeği sadece bir tüketim nesnesi olarak değil; hazırlık, pişirme ve sunum süreçlerini kapsayan, toplumsal kimliğin şekillendiği bedenleşmiş bir pratik (embodied practice) olarak ele alması gerektiğini savunmaktadır. Mutfak uygulamaları, bedenleşmiş bu bilgilerin en belirgin görüldüğü alanlardır. Yıllar içinde defalarca tekrar edilen pişirme, yoğurma, tatma ve bekleme eylemleri yalnızca teknik bilgi üretimi değil; aynı zamanda duyulara dayalı bir bilgi birikiminin inşasında önemli bir rol oynamaktadır (Domaneschi, 2019; Ramos, 2025).

Bu durum, bedenleşmiş bilgi kavramını ortaya çıkarmaktadır. Bedenleşmiş bilgi, bireyin tekrar eden pratikler yoluyla edindiği, büyük ölçüde söze dökülemeyen ve bedende yerleşik hâle gelen bilgi türüdür. Bu bilgi, bilinçli düşünmeden ziyade duyular, hareketler ve deneyim aracılığıyla öğrenilir ve özellikle gündelik pratikler içinde süreklilik kazanmaktadır. Graff'a (2020) göre, mutfak hazırlığı sırasında sergilenen bu bedensel rutinler, bir toplumdaki hiyerarşiyi, toplumsal cinsiyet rollerini ve gündelik yaşamın mikro-politikalarını anlamlandırmada merkezî bir rol oynamaktadır. Dolayısıyla bedenleşmiş bilgi, sadece bir ürünün nasıl üretileceğinin teknik bilgisi ile sınırlı değil; tadın, kokunun ve dokunun yeniden hatırlanma ve aktarılma sürecini de kapsamaktadır (Okely ve Callaway, 1992; Lock, 1992; Downey, 2010). Özellikle göç ve savaş gibi toplumsal travmaların yaşandığı coğrafyalarda bu bedensel pratikler, kimliği koruyan birer "duyusal sığınak" işlevi görmektedir. Sarıtunç (2026), Balkan mutfak kültürü üzerine yaptığı incelemede; yemeğin hazırlanma sürecinin bayramlar ve törensel ritüellerle harmanlanarak toplumsal dayanışmayı pekiştirdiğini ve bu ritüeller aracılığıyla toplumsal belleğin direnç kazandığını vurgulamaktadır. Örneğin fermente bir ürünün hazırlanışı belirli malzemelerin bir araya getirilmesinden ibaret değildir. Zamanın ve çevresel koşulların dikkatle takip edilerek ürünün incelenmesi gerekmektedir. Üründeki fermantasyon belirtileri, deneyimli bir beden tarafından okunabilen duyusal işaretlerdir. Bu süreçte fermantasyon bilgisi bedende birikerek gelecek kuşaklara aktarımı sağlanmaktadır (Ingold, 2011).

6.2.3. Tat Arkeolojisi: Duyusal Geçmişin Yeniden Kazılması

Tat arkeolojisi; geçmişe ait yeme içme alışkanlıklarının ve duyusal deneyimlerin maddi kalıntılar, yazılı belgeler ve bedenleşmiş mutfak pratikleri aracılığıyla araştırılıp yeniden yorumlanmasını ifade eden disiplinlerarası bir yaklaşımdır (Comis ve Re, 2009; Hastorf, 2017). Bu kavram, sadece eski tariflerin gün yüzüne çıkarılmasını değil; aynı zamanda geçmişteki tat algılarının, pişirme tekniklerinin ve duyusal beklentilerin bilimsel yöntemlerle saptanmasını kapsamaktadır. Mutfak mirasının izini süren bu disiplin; antropolojiden tarihe, arkeolojiden gastronomiye uzanan geniş bir yelpazede, kültürel kimliğin maddi ve manevi katmanlarını çözümleyen bir köprü işlevi görmektedir (Twiss, 2012).

Tat arkeolojisinin temel dayanağı, lezzet algısının zamansız ve evrensel olmadığı gerçeğidir. Tatlar; tarihsel, çevresel ve kültürel bağlamlar içerisinde inşa edilmekte, bu nedenle geçmişte yüceltilen bir lezzet günümüz damak tadı için yabancı bir karşılık bulabilmektedir (Smith, 2007; Classen, 2012). Muslu ve Gökçay (2021), lezzet algısının oluşumunda genetik mirasın yanı sıra çevresel faktörlerin ve bireysel deneyimlerin belirleyici olduğunu; bu çok yönlü etkileşimin tat tercihlerini hem bireysel hem de toplumsal düzeyde farklılaştırdığını vurgulamaktadır. Beyindeki orbitofrontal korteks aracılığıyla işlenen bu duyusal veriler, zamanla bireyin geçmişine dair duygusal bir kapı açan lezzet hafızasını inşa etmektedir (Kök, 2023). Bu noktada temel amaç, normatif bir beğeni yargısı oluşturmak değil; tatları kendi tarihsel gerçekliği ve bağlamı içinde anlamlandırmaktır. Söz konusu anlamlandırma sürecinde izlenen yöntem ise çok katmanlı analizlere dayanmaktadır. Bu kapsamda, mutfak defterleri ve saray kayıtları gibi yazılı belgelerden gelen bilgiler; pişirme kapları ve fırınlar gibi maddi kaynaklardan elde edilen ampirik verilerle bütünleştirilmektedir (Hayden ve Dietler, 2001). Maddi kültürün ayrılmaz bir parçası olan saklama kapları ve ambalajlar da bu analiz sürecinde kritik birer bellek taşıyıcısı işlevi görmektedir. Örneğin McGuire (2016), hardal şişeleri üzerine odaklandığı çalışmasında, bu tür nesne kalıntılarının sadece tüketim alışkanlıklarını yansıtmakla kalmadığını; aynı zamanda yerel bir hanenin uluslararası ticaret ağları ve küresel kültürel kimliklerle kurduğu bağı nasıl somutlaştırdığını ortaya koymuştur. Deneysel pişirme bu noktada yalnızca uygulamalı bir yöntem değil, aynı zamanda analitik bir araçtır. Belirli hammaddelerin ve tekniklerin yeniden denenmesi, yazılı kaynaklarda açıkça belirtilmeyen tat özelliklerinin ve pişirme mantıklarının açığa çıkarılmasına olanak tanımaktadır (Outram, 2008). Örneğin, Comis ve Re (2009) tarafından gerçekleştirilen deneysel arkeoloji çalışmasında, antik Roma'nın karakteristik tadı olan "garum" sosunun Gargilius Martialis'in reçetesi üzerinden yeniden üretilmesi; unutulan bir lezzetin fiziksel, kimyasal ve duyusal olarak nasıl tahkim edilebileceğini göstermiştir. Bu tür deneysel çalışmalar, kayıp tatların yemek belleğinde yeniden yorumlanması sürecinde, kuramsal varsayımların ötesine geçerek bilimsel bir tat arkeolojisi metodolojisi inşa etmektedir.

Bu metodolojik inşa süreci günümüzde, yüksek çözünürlüklü mikroskopi tekniklerinin (SEM) kullanımıyla mikroyapısal bir boyut kazanmıştır. González Carretero (2025), arkeolojik kazılardan elde edilen yanmış gıda kalıntıları (CFRs) üzerindeki incelemeleriyle, antik dönem gıda hazırlama süreçlerinin sadece teknik bir işlem değil, yerel kaynaklara dayalı bilinçli bir lezzet tercihi olduğunu kanıtlamıştır. Bu tür ileri teknolojik analizler; öğütme, mayalanma ve pişirme gibi görünmez" mutfak pratiklerini moleküler düzeyde görünür kılarak, toplumsal belleğin duyusal katmanlarını ampirik verilerle tahkim etmektedir.

Klasik arkeolojiden farklı olarak duyusal izlerin peşine düşen bu yaklaşım, tarihsel kayıtlarda görünmez olan ancak gündelik pratiklerde hayatta kalan duyu hafızasını araştırmaktadır (Seremetakis, 1994). Araştırmacı; kaybolmuş tatları anlamak için tarımsal üretim geçmişini, malzeme değişimlerini, göç süreçlerini ve toplumsal bellekteki dönüşümleri bir bütün olarak ele almaktadır. Bu bütüncül bakış açısı, çalışmanın ilerleyen bölümlerinde tartışılacak olan bellek restorasyonu ve yeniden üretim süreçlerinin bilimsel meşruiyet zeminini oluşturmaktadır.

Ancak bu yeniden üretim süreçleri, günümüz medya ekosisteminde Ay'ın (2020) vurguladığı gibi, kültür endüstrisinin dinamikleriyle şekillenmekte ve geleneksel olanın popüler kültür içinde yeniden yorumlanması riskini de beraberinde getirmektedir.

6.2.4. Bellek Restorasyonu ve Yeniden Üretim Süreci

Kaybolan tatların yeniden ortaya çıkarılması, sadece geçmişteki bir lezzetin teknik olarak tekrar deneyimlenmesi değil, aynı zamanda kolektif belleğin kapsamlı bir restorasyonu anlamına gelmektedir. Tatlar, kendi başlarına anlamlı olmaktan ziyade, kültürel ve çevresel bağlamından koparılmadan incelenmesi gereken unsurlardır. Bu nedenle tadın yeniden üretimi sırasında sadece damakta hissedilen lezzet değil; aynı zamanda toplumsal ritüellerin, üretim tekniklerinin ve paylaşım pratiklerinin de canlandırılması esastır. Aksi durumda elde edilen sonuçlar, geçmişten gelen bir lezzetin yüzeysel bir tat simülasyonundan öteye geçemeyecektir (Low, 2016; Parveen, 2016). Bahtiyar Sarı (2025), kolektif belleği destinasyon imajının ve turistik deneyimin merkezine yerleştirerek; yerel gastronomik unsurların sadece fiziksel birer ürün değil, bireylerle mekân arasında duygusal bağ kuran derin bellek katmanları olduğunu vurgulamaktadır. Bu tür bir toplumsal bellek restorasyonu, gastronomi alanında kolektif hafızanın inşasına olanak tanımakta; tatlar üretildikçe sadece yeni lezzetler değil, geçmişle gelecek arasında köprü kuran yeni toplumsal deneyimler de üretilmektedir. Örneğin bayramlarda hazırlanan sembolik bir yemek ya da yalnızca paylaşım yoluyla anlam kazanan bir sofra pratiği, tat ile zaman arasında kopmaz bağlar kurarak gastronomiyi bireysel bir tüketim deneyiminden toplumsal hafızanın canlı tutulduğu bir kültürel alana dönüştürmektedir. Bu restorasyon sürecinin somut bir izdüşümü olarak, coğrafi işaretli ürünler ve yerel üretim ağları, belirli bir yöreye ait tatların hem özgünlüğünü hem de bellekteki yerini koruyan stratejik araçlar olarak öne çıkmaktadır (UNESCO, 2003). Bu noktada Solmaz (2025), Ödemiş nohut mayalı ekmeği örneği üzerinden yaptığı çalışmada; coğrafi işaretli ürünlerin sadece ticari birer meta olmadığını, yerel halkın kültürel belleğini diri tutan ve yerel kimliği gelecek kuşaklara aktaran birer hafıza taşıyıcısı olduğunu belirtmektedir. Dolayısıyla bir ürünün tescil edilerek geleneksel yöntemlerle yeniden üretilmesi; toplumsal bağların güçlenmesine, kültürel aidiyetin pekişmesine ve yerel gastronomi mirasının sürdürülebilir bir şekilde korunmasına imkân tanımaktadır.

6.2.5. Kültürel Yeniden Üretim ve Gastronomik Akışkanlık

Kültürel yeniden üretim, bir toplumun değerlerinin, geleneklerinin ve gündelik pratiklerinin anlam dünyasıyla birlikte kuşaklar arasında aktarılması sürecini ifade etmektedir (Jenks, 1993; Jaeger ve Breen, 2016). Bu süreç kültürün durağan bir yapı olmadığını aksine dinamik bir yapısı olduğunu ortaya koymaktadır. Kültürel unsurlar her yeniden üretiminde farklı şartlar ve kimseler tarafından yorumlandığı için geçmişin karbon kopyası değil, dinamik farklılıkları olan sinerjik bir yapıdır (Bourdieu, 2018).

Gastronomi ve yemek, gündelik yaşamın merkezinde yer alması nedeniyle kültürel yeniden üretimin en görünür alanlarından biridir. Nitekim Bauman (2017), modern kültürel pratiklerin

durağan değil, sürekli dönüşüm hâlinde olduğunu belirtmektedir. Yemek pişirme teknikleri, tüketim alışkanlıkları ve sofra pratikleri; bir toplumun değer yargılarını, inanç sistemini ve sosyo-kültürel kimliğini yansıtan derin kültürel kodları bünyesinde barındırmaktadır. Bu kodlar aktarılırken bu durum sadece malzeme bilgisi ve tekniklerin aktarılmasıyla sınırlı değildir. Yemeğin nasıl ve kiminle tüketileceği gibi sosyal bağlamlar içermektedir. Böylece gastronomik pratikler, kültürel yeniden üretimin hem maddi hem de sembolik boyutlarını aynı anda taşımaktadır (Paraescoli, 2014; Partarakis vd., 2021).

Appadurai'nin (2001) kültürel pratiklerin küresel akışlar aracılığıyla yeniden üretildiğini vurgulaması, gastronominin de bu akışkanlık içinde yer aldığını göstermektedir. Gastronomik akışkanlık ise yemek kültürünün statik ve kapalı yapılar olmadığını; insanlar, malzemeler, kültürler ve teknolojiler aracılıyla sürekli hareket hâlinde olduğunu ifade eder (Ürkün ve Özgürel, 2025). Tarihsel süreçte de gastronominin, göçler, savaşlar, ticaret yolları ve globalizasyon gibi nedenlerden ötürü sürekli değişim hâlinde bulunduğu ortadadır. Kültürel yeniden üretim ile gastronomik akışkanlık birlikte düşünüldüğünde, gastronomi ne tamamen korunması gereken donmuş bir miras ne de sınırsız bir melezleşme alanıdır. Aksine gastronomi, akışkanlık içinde yeniden üretilen; geçmişle bağını korurken yeni bağlamlar içinde anlam kazanan bir kültürel pratiktir. Bu iki kavram birlikte değerlendirildiğinde, yemek kültürlerinin neden hem tanıdık hem de sürekli dönüşüm hâlinde olduğu daha açık biçimde anlaşılabilir.

6.3. UNUTULAN TATLARIN ÇAĞDAŞ GASTRONOMİDE YENİDEN ANLAM KAZANMASI

6.3.1. Çağdaş Gastronomide Yeniden Keşif Dinamikleri

Çağdaş gastronomi, yerel tatların yeniden keşfi ve yorumlanması üzerinden kültürel filtreleri yeniden üretme ve hafızayı yeniden kurma işlevi görür. Bu süreç, gastronomiyi yalnızca tüketim odaklı bir pratik olmaktan çıkarıp aynı zamanda kültürel kimliğin, tarihsel sürekliliğin ve toplumsal belleğin bir parçası hâline getirir (Montanari, 2006). Böylece bir lezzetin geri dönmesi, yalnızca tat deneyiminin yeniden sağlanması değil; bir zaman diliminin, üretim pratiğinin ve toplumsal ritüelin de yeniden canlanmasıdır. Çağdaş mutfaklar genellikle yerel miras kavramı çerçevesinde incelenmektedir. Bu bakış açısıyla mutfak sadece lezzet üretim mekânı değil tarihsel bir bilginin de taşıyıcısıdır. Modern şefler gastronomiyi yeniden konumlandırmada yerel tatlar üzerinden geçmiş ile bugün arasında büyük bir bağlam oluşturur. Önemli bir kültürel miras bileşeni olarak incelenen gastronomi özellikle *Slow Food*, *Ark of Taste* ve coğrafi işaretler gibi çeşitli destekleyiciler ile giderek güç kazanmaktadır. UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Miras yaklaşımı, yemek ve pişirme ritüellerini kültürün ayrılmaz parçaları olarak görür ve ulusal/yerel tatları koruma altına alır (UNESCO, 2003). Coğrafi işaretler ise belirli bir tat veya ürünün sadece ekonomik değil, aynı zamanda kültürel bir değer taşıdığını vurgular. *Slow Food* hareketi, endüstriyel üretimin homojenleştirdiği tatlara karşı yerel tatların yeniden görünür kılınmasını amaçlar. Bu hareketin "Ark of Taste" girişimi, dünyadaki özgün yerel ürün, tat ve

üretim pratiğini listeleyerek unutturmamayı hedefler. Böylece gastronomi alanında yerellik, kültürel direnç ve bellek pratiği olarak konumlanır (Petrini, 2007).

Çağdaş mutfak akımları, geleneksel tarifleri sadece teknik düzeyde yeniden uygulamakla kalmayıp, bu tatları derinlemesine bir yorum süzgecinden geçirmektedir. Örneğin "Yeni Anadolu Mutfağı" gibi hareketler, Anadolu'nun çok katmanlı tarihini özgün lezzetler üzerinden anlatmayı hedeflerken; Kuzey Avrupa'daki *New Nordic Cuisine* gibi akımlar, yerel, mevsimsel ve sürdürülebilir üretimle çağdaş tat deneyimlerini sentezlemektedir. Bu süreçte şefler; tadı sadece duyusal bir deneyim olmaktan çıkarıp malzemenin kültürel kökleri ve toplumsal hafızasıyla harmanlandığı antropolojik bir estetik inşa etmektedir. Söz konusu estetik yaklaşım; yemeğin görsel sunumundan ziyade, onun temsil ettiği yerel hikâyeyi, geleneksel zanaat tekniklerini ve insan-doğa arasındaki kadim ilişkiyi bir güzellik ölçütü olarak tanımlayarak, tatların çağdaş mutfak pratikleri içerisinde yeniden anlam kazanmasını sağlamaktadır. Fischler'e (1988) göre tatlar, geçmişle bugünü bağlayan duyusal anlatılar olarak değerlendirilebilmektedir. Bu noktada gastronomi, zamansal bir kültürel miras pratiğine dönüşmektedir. *Slow Food*'un kurucusu Carlo Petrini, yerel tatların endüstriyel süreçler tarafından baskılandığını belirtmiştir. Bu durum karşısında yerel gastronomik pratiklerin korunmasının, kültürel direnç olarak değerlendirilmesi gerektiğini savunur (Petrini, 2007). *Ark of Taste* girişimi, kaybolmakta olan ürünleri belgeleyerek hem gastronomi alanında hem de yerel üretim ağlarında bir biyolojik, kültürel ve duygusal kaynağın görünür kalmasını sağlayarak önemli bir görev üstlenmiştir. Bu bağlamda coğrafi işaretler, yerelliği ve hafızayı koruyan somut araçlar olarak ortaya çıkar. Ürünler yalnızca şimdi için değil; geçmişin üretim biçimlerini ve tat kimliğini görünür kılmak için korunmaktadır. Endüstri ile daha hızlı, daha verimli ve daha ucuz üretim için belirli lezzet profillerinin baskın hâle getirilmesi (Mintz, 1985) toplumsal tat hafızasında ciddi bir erozyona yol açmıştır. Buna karşılık; zanaat temelli üretim modelleri, yerel çiftlik ağları, mikro üreticiler ve *Slow Food* toplulukları, çağdaş gastronomi düzleminde endüstriyel standardizasyona karşı bir direniş estetiği inşa etmektedir. Bu estetik anlayış; seri üretimin ruhsuz kusursuzluğunu reddederek, yerel malzemenin doğasındaki biricikliği, el emeğinin bıraktığı izleri ve zamanın yavaş akışıyla olgunlaşan tatları başlı başına bir güzellik ve etik duruş olarak tanımlamaktadır. Böylelikle mutfak, sadece bir üretim alanı değil; standart olanın sıradanlığına karşı kültürel çeşitliliğin ve duyusal özgünlüğün savunulduğu bir manifesto alanına dönüşmektedir.

Tatların yeniden üretimi, endüstriyel homojenliği aşan bir kültürel yeniden üretim pratiği olarak anlaşılır. Unutulan tatların yeniden ortaya çıkışını anlamak için kültürel teoriler önemlidir. Assmann (2011), kültürel belleği ritüeller, metinler ve semboller aracılığıyla yaşayan bir süreç olarak tanımlar. Bu bağlamda gastronomi, bir kültürel hafıza pratikleri seti olarak görülmektedir. Hobsbawm ve Ranger (1983) ise "icat edilen gelenek" kavramıyla, geçmişe sabitmiş gibi görünen pratiklerin aslında yeniden üretildiğini savunmaktadır. Bölükbaşı (2013), Hobsbawm'ın bu yaklaşımını destekleyerek, geleneklerin icat edilme sürecinin aslında geçmişin olduğu gibi aktarılması değil, şimdiki zamanın politik ve toplumsal taleplerine göre seçici bir hatırlama ve yeniden inşa süreci olduğunu belirtmektedir. Bu perspektiften bakıldığında,

gastronomide de unutulan tatlar sadece geçmişin bir kopyası olarak değil; çağdaş bağlamlarda yeniden canlandırılırken, modern toplumun kimlik inşasına hizmet eden yeni kültürel ritüellere dönüşmektedir. Bourdieu'nün "habitus yaklaşımı" ise bu pratiklerin bedensel olarak nasıl içselleştirildiğini göstermektedir. Bir tat, yalnızca bilinçte değil; bedenin geçmiş deneyimiyle de ilişkilidir (Bourdieu, 1984). Bu noktada Sağlam (2020), belleğin korunması ve aktarılabilmesi için mutlaka nesnelleşmesi gerektiğini; hatırlama eyleminin nesneler ve mekânlar aracılığıyla somut bir deneyime dönüştüğünü vurgulamaktadır. Bu perspektiften bakıldığında gastronomi mirası, kültürel belleğin nesneleşmiş ve duyumsanabilir bir formudur. Dolayısıyla unutulan tatları yeniden üretmek, sadece teknik bir prosedür değil; o tadın temsil ettiği kültürel kodların ve bedensel hafızanın, tıpkı bir sanat eserinde olduğu gibi, duyular aracılığıyla yeniden deneyimlenmesini sağlayan bir bellek inşası sürecidir.

6.3.2. Kayıp Tatların Yeniden Oluşturulması ve Çağdaş Gastronomi Çalışmalarına Katkısı

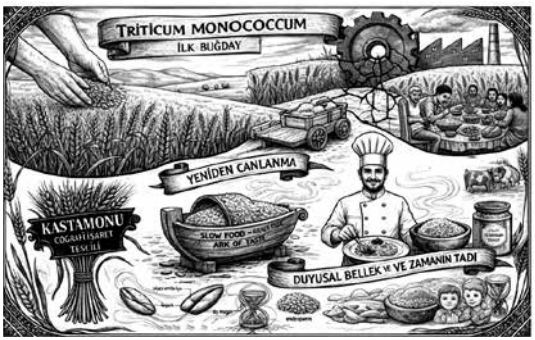
Birçok faktörün etkisi ile kaybolmaya yüz tutmuş veya çok az kişi tarafından bilinir olan tatların yeniden canlandırılması, bölge kültürüne ve bölge ekonomisine kazandırılması sadece üretim faaliyeti değil kültürel süreklilik, kimlik inşası ve mekânsal hafızanın yeniden kurulmasına önemli bir örnektir. Sutton (2010) yemek belleği tanımında, ritüeller, duyular ve tekrarların yer aldığı bir alan kurgusu yapmaktadır. Bu nedenle bir tadın geri kazanılması demek aslında geçmişte yaşamış yerel toplumun asırlarca paylaştığı yiyecek ve lezzet üretimine yönelik tüm bileşenlerin; belirli bir mekân, alan ya da bölge çerçevesinde yeniden canlandırılması ve üretim hafızasının yeniden kurgulanması anlamına gelmektedir.

Türkiye'de özellikle 2000'li yıllardan itibaren gelişen toplumsal farkındalık, yerel mutfakların önemini yeniden gündeme taşımıştır. Bu süreçte yavaş yaşam, ekolojik tarım ve sürdürülebilirlik gibi kavramların hem yerel yönetimler hem de merkezî otoritelerce stratejik olarak benimsenmesi, kaybolan tatların ihyası noktasında önemli bir dönüm noktası teşkil etmiştir. Özellikle kent belleği oluşturma çalışmalarında; gastronomi ve mutfak sanatları eğitimine yönelik lisanstan lisansüstü düzeye kadar artan akademik ilgi, bu alandaki temel kavramların mesleki eğitim müfredatlarında daha güçlü yer bulmasını sağlamıştır. Bu akademik gelişime paralel olarak, önce geleneksel medya (televizyon ve dergi), ardından sosyal medya aracılığıyla yaygınlaşan doğal ve yerel olana dönüş akımı, kaybolan tatların geleneksel ritüellerle birleştirilerek yeniden keşfedilmesi sürecine büyük bir ivme kazandırmıştır. Bu çerçevede disiplinlerarası yaklaşımlar ile bilimsel metotlar kullanılarak oluşturulan plan ve projeler, uygulamalı ve sektörel anlamda da desteklenerek günümüzdeki işleyişe sahip olmuştur. Bu çalışma kapsamında; unutulmaya yüz tutmuş gastronomik değerlerin gün yüzüne çıkarılmasına ve çağdaş gastronomi pratiklerine entegrasyonuna odaklanan örnek olaylar (*case studies*) incelenmiştir. Farklı ürün ve coğrafyalardan seçilen bu vakalar; analitik bir karşılaştırma zemini oluşturmak amacıyla, sistematik ve bütüncül bir analiz formatı üzerinden incelenmiştir. Unutulan tatların çağdaş mutfak kültürü içerisinde yeniden anlam kazanması, teknik

bir üretim sürecinin ötesinde; kimlik, aidiyet ve kültürel süreklilik düzleminde güçlü etkiler yaratmaktadır. Gastronomiyi geçmiş ile bugün arasında bir hafıza köprüsü olarak konumlandıran bu süreç, tatları kültürel mirasın somutlaşmış birer izdüşümü olarak yeniden kıymet verilen unsurlar olarak değerlendirmektedir. Söz konusu teorik çerçeveyi somutlaştırmak ve kaybolan tatların modern mutfak belleğindeki izdüşümlerini derinlemesine irdelemek amacıyla seçilen vakalar aşağıdaki gibidir.

6.3.2.1. Siyez Buğdayı (Kastamonu): Bellek oluşumunda bir Tahılın Yeniden Doğuşu

Siyez buğdayı, arkeolojik bulgulara göre Anadolu'da en eski tarım ürünlerinden biridir (Harlan, 1992). Hitit metinlerinde dahi adı "zız" olarak geçmektedir. Yaklaşık 12.000 yıllık bir geçmişe sahip olan kadim siyez buğdayının ve bu buğdaydan elde edilen bulgurun üretim ağından çekilme süreci; endüstriyel tarım paradigmaları, hibrit tohum politikaları ve emek yoğun üretim modellerinin yerini makineleşmeye bırakması gibi temel faktörlere dayanmaktadır. Kastamonu etrafında yerel üreticiler ve kooperatiflerin çabası başta olmak üzere *slow food* "Ark of Taste" listesine alınması, şeflerin siyez buğdayını yeni Anadolu mutfağı içerisine dahil etmesi ve 2017 yılında coğrafi işaret tescili alması siyez buğdayının yeniden canlanma sürecini inşa etmiştir. Kültürel bellek açısından değerlendirildiğinde her yapılan hasat binlerce yıllık geçmişten gelen ritüelin bir tekrarını oluşturarak kültürel belleğin somut bir göstergesi olmaktadır (buğday.org, 2018; bastak.com.tr, 2025).



Şekil 6.1. Bellek oluşumunda bir tahılın yeniden doğuşu: Siyez bulguru (Yapay zekâ araçları ile oluşturulmuş, yazar tarafından revize edilmiştir.)

Tarihsel Derinlik ve Bellek Katmanı Anadolu topraklarının en eski kültür bitkilerinden olan siyez buğdayı, Hitit tabletlerinde dahi ekimi kayıt altına alınmış bir hububattır (Stallknecht vd., 1996; Zaharieva ve Monneveux, 2014). Asırlardır bu toprakların adeta bir simgesi olması, siyez buğdayının sadece biyolojik değil, kültürel anlamda geçmişten günümüze kadar aynı coğrafyada yaşayan toplulukların çeşitli ritüelleri, mevsimsel döngüleri ve tarımsal pratiklerle oluşturduğu bir hafızanın taşıyıcısı olduğunun da somut bir göstergesidir. Bu olgu hem Nora'nın (1989) hafıza mekânları kavramına hem de Kastamonu'da yaşayan yerel halkın siyezi atalık buğday olarak tanımlamasından dolayı Assmann'ın (2011) kültürel bellek kavramıyla da açıklanabilmektedir.

Kırılma Noktası (Modernleşme ve Kaybolma Riski) 1960'lı yıllardan sonra ortaya çıkan yeşil devrim ile birlikte verimlilik odaklı geliştirilen hibrit tohumların yaygınlaşması ve geleneksel

değirmenlerin yerini fabrikasyon öğütme sistemlerinin alması, siyez buğdayının üretim alanını hızla azaltmıştır (Hidalgo ve Brandolini, 2014). Zamanla, Bourdieu'nün (1984) tadın toplumsal inşası kuramında ifade ettiği sınıfsal ayrımlara paralel olarak; geleneksel tahılların alt sosyo-ekonomik grupların temel gıdası olduğu algısı yerleşmiştir. Bu süreçte siyez buğdayı da gastronomik değerini yitirerek yoksulluk yiyeceği olarak yaftalanan marjinal bir konuma itilmiştir.

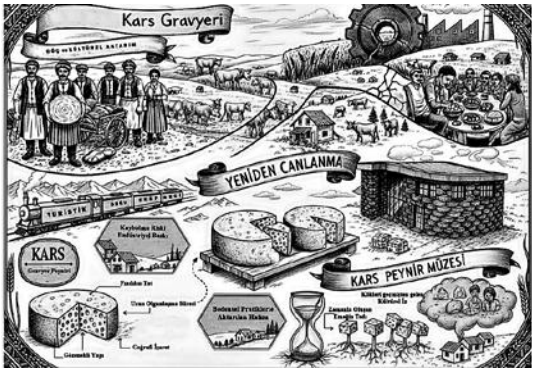
Yeniden Canlanma ve Gastronomide Yeni Anlamlar Oluşan bu zamansal kopuş 2000'li yıllara gelindiğinde üç farklı faktör ile birlikte toparlanma evresine girmiştir. Kastamonu siyezinin coğrafi işaret yoluyla koruma altına alınması; ürünün toplumsal algıdaki statüsünü değiştirmiş ve ona gastronomi literatüründe stratejik bir kültürel miras niteliği kazandırmıştır. İkinci olarak ise siyez buğdayının, tehdit altındaki tat olarak kaydedilmesi (*slow food-ark of taste*), uluslararası bir farkındalık oluşturmuştur. Sürecin son aşamasında şefler, siyezi ilk buğday mottosuyla konumlandırarak uluslararası mutfak teknikleriyle harmanlamış ve siyez *risotto* gibi füzyon reçeteler aracılığıyla ürüne çağdaş bir kimlik kazandırmışlardır. Bunun yanı sıra DeSoucey'nin (2010) gastronomik milliyetçilik kavramıyla da örtüşecek şekilde; Anadolu'nun kadim lezzetlerinden ekşi mayalı siyez ekmeği ve yöresel siyez eriştesi gibi ürünlerin yeniden başrole taşınması, siyez buğdayının gastronomik sahneye âdeta küllerinden doğarak dönmesini sağlamıştır.

Duyusal Bellek ve Zamanın Tadı Sutton'ın (2001) duyusal antropoloji perspektifiyle değerlendirildiğinde siyez; kendine has hafif fındıksı aroması, dirençli dokusu ve düşük glisemik indeksiyle mutfakta sadece bir hammadde değil, geçmişin duyusal izlerini bugüne taşıyan sembolik bir unsur hâline gelmiştir. Böylece siyez buğdayı, tat ve koku aracılığıyla geçmişi çağıran duyusal bir arşiv olarak, kaybolmuşluk içerisinden kurtularak modern gastronomi aracılığıyla kültürel bellek-tarım-duyusal hafıza üçgeninde yeniden anlam kazanmıştır.

6.3.2.2. Gravyer Peyniri (Kars): Göçün ve Kültürün Toprağa ve Üretime Yansıması

Göç ve Gastronomik Aktarım Kars gravyeri 19. yüzyılda Kafkasya üzerinden bölgeye gelen Malakan göçmenleri aracılığı ve göçmenlerin arasındaki peynir ustalarının, peynir üretim tekniklerini bölgeye getirmesiyle şekillenmiştir (Arınç, 2018). Bölgede üretimin giderek azalması ve tadın kaybolma nedenleri arasında büyük fabrikaların kapanması, üretim tekniklerine hâkim yeni ustaların yetişememesi, hammaddenin azalması gibi nedenler gelmektedir. Ancak küçük aile işletmelerinin devlet destekleriyle yeniden üretime geçmesi, şeflerin gravyeri tat-koku profilinde adeta bir yerin ruhunu yansıtan (*terroir*) bir ürün olarak belirterek kullanması, gastronomi turizminin Kars iline olan ilgiyi artırması ve coğrafi işaret tescili için çalışmalara başlanması, Kars Gravyeri'nin yeniden canlanması ve başta bölgesel daha sonra ulusal arenada bilinirliğinin artmasını sağlamıştır. Bu noktada ortaya çıkan durum bedensel pratiklerle aktarılan hafıza kuramının (Connerton, 1989) somut olarak en net yansıması olarak değerlendirilebilir.

Sınır Bölgesi Peyzajının Tat Üretimindeki Rolü Kars ilinin yüksek rakıma sahip meraları, peynirin tadı ve ruhunu yansıtan en önemli unsurdur. Tadın, coğrafya ve kültürün dinamik bir kesişim kümesi olduğu perspektifinden hareketle (Trubek, 2008); gravyerin, bu bağlamda yerel kimliği ve *terroir* özelliklerini yansıtan stratejik bir coğrafi nitelik ürünü olduğu görülmektedir.



Şekil 6.2. Göçün ve kültürün toprağa ve üretime yansıması: Kars Gravyeri (Yapay zekâ araçları ile oluşturulmuş, yazar tarafından revize edilmiştir.)

Kaybolma Riski (Endüstriyel Baskı) Halkın ekonomik alım gücüne yönelik piyasaya çıkan ucuz endüstriyel peynirlerin yanı sıra gravyer türevleri, çiğ süt düzenlemeleri ve maliyet artışları, geleneksel gravyer peynirini tehdit etmektedir. Böyle bir durumda nitelikli ve korunması gereken bir miras değeri dahi piyasanın baskısı altında farklı niteliklere evrilebilir (Waterton ve Smith, 2010).

Yeniden Canlanma, Geleneksel Miras Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi ile Bütünleştirme Kars Gravyeri için 2021 yılında başvuru yapılarak 2024 yılında tescil alınması neticesinde, Kars peynir rotasının oluşturulması ve butik çiftlik üretimleri ile ürün yeniden sosyo-kültürel ve ekonomik değeri yüksek bir simgeye dönüşmeye başlamıştır. Bölgeye yönelik turistik ilginin ivme kazanmasında, nostaljik tren yolculuklarının yarattığı kültürel atmosfer ve bu süreçle eklemlenen deneyim turizmi yaklaşımları belirleyici bir rol oynamıştır.

Duyusal Bellek ve Kültürel Süreklilik Gravyerin fındıksı aroması, tadı, olgunlaşma süresinin uzunluğu ve gözenekli dokusu bir arada değerlendirildiğinde, zamanla oluşan bir emeğin tadı olarak değerlendirilmektedir. Nora'nın hafıza mekânı yaklaşımı ile açıklanabilen bu durum, gravyere atfedilen önemi de arttırmakta ona ekstra bir değer katmaktadır.

6.3.2.3. Mandalina (Bodrum): Koku ve Belleğin Coğrafi İmgesi

Turunçgiller familyasından bir meyve olan bodrum mandalinası, yetiştiği yöre için bir meyveden öte adeta kültürel bir peyzajın kokuya bürünmüş hâli olarak değerlendirilebilir. Bodrum'da 1985 yılından itibaren turizm arzının ve altyapısının plansız bir biçimde büyümesi, mandalina bahçelerinin hızla imara açılmasına ve tarım arazilerinin daralmasına yol açmıştır. Bu mekânsal dönüşüme ek olarak, üretimde doğal meyve yerine yapay aromaların kullanımının yaygınlaşması, bölgeyle özdeşleşen mandalinayı yok olma eşiğine getirmiştir. Ancak 2009 yılında alınan coğrafi işaret tescili, yerel festivallerin düzenlenmesi ve ürünün gastronomi rotalarına dahil edilmesi gibi stratejik hamleler, bu süreci tersine çevirmiştir. Özellikle mandalina şerbeti,

lokumu ve reçeli gibi katma değerli ürünlerle yeniden yorumlanan bu yerel miras, hem koruma altına alınmış hem de küresel ölçekte bilinirliği artırılmıştır. Söz konusu canlandırma süreciyle birlikte Bodrum Mandalinası, kendine has kokusuyla bölgenin zaman ve mekân ilişkisini duyusal bir düzlemde yeniden inşa etmektedir. Bu aromatik miras, peyzaj değerleriyle birleşerek bölgeyi salt bir turistik destinasyon olmaktan çıkarıp, Nora'nın (1989) ifadesiyle yaşayan bir hafıza mekânı (*lieux de mémoire*) hâline getirmektedir. Böylelikle mandalina, kentsel kimliğin korunmasında ve kolektif belleğin sürekliliğinde estetik ve duyusal bir köprü görevi üstlenmektedir.

Koku ve Bellek İlişkisi Proust'un Madeleine etkisi örneğinde olduğu gibi, Bodrum mandalinasının kokusu da mekâna özgü bir koku-bellek arşivi olarak değerlendirilebilir (Herz, 2018). Bodrum mandalinasının kokusu, turizm öncesi Bodrum'un sakin yaşamını, kırsal hayatını ve yerel ritüellerini âdeta bir zaman makinesindeymiş gibi insana hatırlatır.

Coğrafi Peyzajın Tadın Üretimindeki Rolü Bodrum Yarımadası'nın meltem rüzgârı, hafif kireçli toprak yapısı ve denizden esen rüzgâr tarafından taşınan mineraller, mandalinayı koku ve tat anlamında benzersiz kılar (Baharuddin ve Sharifudin, 2015).

Kaybolma Riski Gastronomi mirasının restorasyonu, bir tarifin teknik olarak uygulanmasından öte, Graff'ın (2020) ifadesiyle bedenleşmiş bir pratiğin yeniden ihyasıdır. Bodrum örneğinde olduğu gibi, hızlı turistleşme baskısı altında sadece ürünün fiziksel formuna odaklanmak, tadın ruhu olan toplumsal ritüellerin kaybına yol açar. Jan Assmann'ın (1992) belirttiği üzere, bağlamından koparılan her kültürel bellek nesnesi, taşıdığı derin anlamı yitirerek salt biçimsel bir temsile dönüşme tehlikesiyle karşı karşıyadır. Bu durum, yemeğin Sarıtunç'un (2026) deyimiyle bir "duyusal sığınak" olma vasfını ortadan kaldırarak onu mekanik bir tüketim nesnesine indirgemektedir.



Şekil 6.3. Mandalina (Bodrum): Koku ve belleğin coğrafi imgesi (Yazar tarafından yapay zekâ araçları ile oluşturulmuştur.)

Canlandırma Girişimleri Bodrum'da düzenlenen festivallerin içerisinde mandalina vurgusu yapılması, hatta mandalinanın doğrudan tema olduğu festivallerin düzenlenmesi, kadın kooperatiflerinin mandalinadan reçel, kolonya gibi ürünler üretilmesi ve coğrafi işaret alınması bodrum mandalinasına olan tarımsal ilgi ve koruma içgüdüsünü arttırmıştır.

Gastronomideki Yeri Bodrum mandalinasından gazoz, aromatik şuruplar, kokteyl esansları, reçel, marmelat, lokum ve man-

dalina kabuğu tozu gibi ürünler üretilmektedir. Bir dönüşümün gastronomik olarak sağladığı katkı ise DeSoucey'in gastronomik kimlik politikaları çerçevesi ile de anlaşılmaktadır.

6.3.2.4. Fıstık (Gaziantep): Mezopotamya'dan Dünyaya Uzanan Bir Tarım Belleği

Tarihsel Derinlik ve Medeniyetler Arası Aktarım Antep fıstığı tarımının kökenleri Kadim Mezopotamya Uygarlıklarına kadar uzanan binlerce yıllık bir geçmişe sahiptir (Hormaza ve Wüncsh, 2007G). Bu durum Antep fıstığının yerel bir tarım ürünü olmasının yanında birçok farklı medeniyetin birikimini üzerinde taşıyan bir miras değerli olduğunu vurgulamaktadır. Yerel kimliğin bir parçası olmasının yanı sıra, günümüzde küresel ölçekte tanınan bir lezzet hâline gelen Antep fıstığı, ciddi ekolojik tehditlerle karşı karşıyadır. Özellikle toprağı mineraller bakımından zayıflatan monokültür tarım uygulamaları, iklim değişikliğinin yıkıcı etkileri ve toprağın hafızasını temsil eden yerel tohum çeşitliliğinin kaybı, bu değerli mirası yok olma tehlikesiyle karşı karşıya bırakmıştır. Nitekim uluslararası şeflerin ürünün zengin aroma profilini tercih etmesi ve dünya gastronomisinde Antep fıstığı temelli ürünlerin (baklava, katmer vb.) kazandığı yaygın popülarite, 2000 yılında alınan coğrafi işaret tesciliyle birleşerek bu ürün için stratejik bir yükseliş dönemi başlatmıştır. Söz konusu bu süreç, Antep fıstığının yalnızca ekonomik bir meta değil, aynı zamanda Appadurai'nin (1988) vurguladığı anlamda gastro-politik bir kültürel güç göstergesi olduğunu somut bir biçimde ortaya koymaktadır.



Şekil 6.4. Mezopotamya'dan dünyaya uzanan bir tarım belleği: Gaziantep Fıstığı (Yazar tarafından yapay zekâ araçları ile oluşturulmuştur.)

Toplumsal Ritüeller ve Bedensel Hafıza Yörede gerçekleştirilen ve kültürel anlamda pek çok kendine has nitelik taşıyan geçiş törenlerinin (bayram, düğün, sünnet, nişan vb.) birincil bileşenlerinden olan Antep fıstığı; üretiminden hasadına, işlenmesi ve sunumuna kadar toplumsal belleği her sene yeniden inşa eden ve hatırlatıcı özelliği olan bir üründür. Bu noktada Connerton'un (1989), bedensel pratiklerle aktarılan hafıza kuramı çerçevesinde bir değerlendirme yapılabilir. Ek olarak tüm bu uygulamaların gerçekleştirildiği alanlar ise ritüeller ile birlikte göz önüne alındığında hafıza mekânı (Nora, 1989) oluşturmaktadır.

Kırılma Noktası ve Tarımsal Hafızanın Çözülme Riski Günümüzde Antep fıstığı üretimi; artan su yetersizliği, monokültür tarımın getirdiği biyolojik riskler ve iklim değişikliği gibi ekolojik baskılar altındadır. Altieri'nin (2018) tarımsal hafızanın çözülmesi olarak tanımladığı bu durum, geleneksel ekolojik bilginin modern çevre sorunları karşısında kırılganlaşmasına neden olmaktadır. Ekolojik dengenin bozulması, binlerce yıllık bu mirasın yalnızca miktar olarak

değil, karakteristik tat ve koku profili bakımından da piyasa baskısı altında değişim geçirme riskini (Waterton ve Smith, 2010) doğurmaktadır.

Yeniden Canlanma: Coğrafi İşaret ve *Terroir* Kimliği Ürünün elde ettiği coğrafi işaret tescili, Antep fıstığının *terroir* (yerin ruhu) ile olan bağını hukuki ve kültürel olarak koruma altına almıştır. Bu süreç, ürünün konumunun kültürel bir miras değerine dönüşmesini sağlamıştır. Gastronomi turizminin bölgeye olan ilgiyi artırmasıyla birlikte, fıstık üretim alanları sadece tarım arazisi değil, toplumsal ve ekonomik değeri yüksek birer simge hâline gelmiştir.

Yeni Gastronomi ve Prestij Bileşeni Olarak Dönüşüm Modern gastronomi dünyasında Antep fıstığı, DeSoucey'nin (2010) gastronomik kimlik politikaları çerçevesine benzer bir şekilde, geleneksel kullanımının ötesine geçerek bir prestij bileşeni olarak yeniden konumlanmıştır. Craft çikolata üretimi ve yeni nesil pastacılıkta şeflerin ürünü ikonik bir bileşen olarak kullanması, ürünün kültürel sermayesini artırmıştır.

Duyusal Bellek ve Zamanın Tadı Sutton'ın (2001) duyusal antropoloji perspektifiyle değerlendirildiğinde; Antep fıstığının karakteristik aroması ve dokusu, tüketiciyi geçmişin kolektif sofralarına yönlendiren sembolik bir duyusal arşiv niteliği taşımaktadır. Zamanla yoğrulan emeğin tadı olarak kavramsallaştırılabilecek bu özgün karakter; fıstığı küresel mutfaklarda sadece bir bileşen olmaktan çıkarıp kültürel bellek ve duyusal hafıza ekseninde yeniden anlamlandırılan bir miras nesnesine dönüştürmüştür.

6.3.2.5. Manda Yoğurdu (Trakya ve Anadolu): Kırsal Belleğin ve Mevsimsel Döngünün Kremsi Taşıyıcısı

Porselen beyazı rengi ve bıçakla kesilecek kadar yoğun kıvamıyla manda yoğurdu, aceleye getirilmiş modern sofraların değil, sabrın ve emeğin ürünüdür. Türkiye genelinde hızlanan kırdan kente göç, sulak alanların ekolojik tahribat nedeniyle daralması ve manda yetiştiriciliğinin sığır yetiştiriciliğine oranla daha zahmetli bir iş gücü gerektirmesi, mandacılık faaliyetlerinin dramatik bir şekilde gerilemesine yol açmıştır. Buna ek olarak, manda sütünün birim verimindeki düşüklüğün modern ve endüstriyel büyükbaş hayvancılık modelleri karşısında rekabet gücünü yitirmesi, manda sütü arzında ciddi bir daralmaya neden olmuştur. Söz konusu sektörel daralma, manda yoğurdunun üretim hacminde keskin bir düşüşü



Şekil 6.5. Manda Yoğurdu-topraktan sofraya uzanan kremsi bir hafıza (Yazar tarafından yapay zekâ araçları ile oluşturulmuştur.)

beraberinde getirerek, bu kadim lezzetin hem ticari hem de kültürel alanda erişilebilirliğini kısıtlamıştır (Atasever ve Erdem, 2008; Yılmaz ve Kara, 2019; Everest ve Argin, 2025). Ancak zamanla İstanbul'da semt bazlı Çatalca ve Silivri gibi bölgelerde manda yetiştiriciliğinin sürdürülmesi ve bu bölgelerin İstanbul'daki manda varlığının ana merkezleri olarak konumlanması, ürünün geri dönüş hikâyesinde kritik bir rol oynamıştır. Boyraz ve Kaygısız (2024), İstanbul'un Türkiye genelinde en çok manda varlığına sahip ikinci il olduğunu ve yetiştiriciliğin özellikle Çatalca ile Silivri ilçelerinde sosyo-ekonomik açıdan hayati bir yer tuttuğunu ortaya koymaktadır. Geleneksel üretim tekniklerine yönelik artan ilgi, gurme pazarları ve şeflerin katkısıyla birleşince, manda yoğurduna yönelik coğrafi işaret tescilleri de hız kazanmıştır. Uysal ve ark. (2016) tarafından vurgulandığı üzere, yerel ürünlerin coğrafi kökenle ilişkilendirilerek korunması, bu ürünlerin sadece kültürel bir miras olarak kalmasını engellemekte; aynı zamanda modern pazarlarda stratejik bir rekabet gücü kazanmalarına olanak tanımaktadır. Bu durum, manda yoğurdunun Anadolu'nun derin gastronomik belleğinden çıkarılıp hukuki bir zeminde yeniden itibar kazanmasını sağlamıştır. Buna bağlı olarak, Goffman'ın (1974) çerçeveleme teorisi perspektifinden bakıldığında; manda yoğurdu günümüzde nostalji, doğallık ve otantiklik gibi kavramlarla yeniden anlamlandırılarak kültürel bellek düzleminde toplumun vitrinine taşınmıştır.

Geleneksel Üretim Pratikleri ve Ritüel Bilgi Manda yoğurdu, Anadolu'nun kırsal yaşamında sadece bir gıda maddesi değil, aynı zamanda kış hazırlıkları ve mevsimsel döngünün merkezinde yer alan kültürel bir simgedir. Connerton'ın (1989) bedenlenmiş hatırlama kavramı çerçevesinde, yoğurt mayalama süreci (sütün sıcaklığının el yordamıyla ölçülmesi, mayanın çalınması ve uygun ortamda bekletilmesi) bir kuşaktan diğerine aktarılan sözsüz, ritüel bir bilgidir. Bu pratik, kırsal toplulukların kolektif hafızasında bir devamlılık sağlar.

Kırılma Noktası (Modernleşme ve Biyoçeşitlilik Kaybı) 20. yüzyılın sonlarından itibaren manda popülasyonundaki hızlı azalma ve endüstriyel süt ürünlerinin pazar egemenliği, manda yoğurdu üretimini ciddi bir tehdit altında bırakmıştır. Bu durum, sadece bir ürünün kaybı değil, aynı zamanda tarımsal biyoçeşitliliğin ve bu canlılarla kurulan kadim üretim ilişkisinin de yok olmasıdır. Ekolojik gıda literatüründe bu süreç, yerel ekosisteme özgü bilgilerin ve genetik kaynakların erozyona uğraması (tarımsal hafızanın silinmesi) olarak nitelendirilir (Altieri, 2018).

Yeniden Canlanma ve Coğrafi İşaret Stratejileri Afyonkarahisar, Trakya ve Samsun gibi bölgelerde kurulan üretici birlikleri, manda yoğurdunun yeniden ekonomik bir değer kazanmasını sağlamıştır. Ürünün coğrafi işaret tescili alması ve çeşitli gastronomi rotalarına dahil edilmesi, manda yoğurdunu modern pazarda bir miras değeri olarak yeniden tanımlamıştır. Bu süreç, yerel üreticilerin kültürel miraslarını koruma içgüdüsünü tetiklemiş ve gastronomik bir direnç noktası oluşturmuştur.

Modern Gastronomide Dokusal Dönüşüm Şeflerin manda yoğurdunun yüksek yağ oranı ve yoğun dokusal yapısını keşfetmesiyle birlikte, ürün modern mutfaklarda bir dokusal dengeleyici olarak konumlandırılmıştır. Hem geleneksel tatlılarda (örneğin kaymak ikamesi olarak) hem de yeni nesil Anadolu mutfağındaki tuzlu bileşenlerde kullanılması, DeSoucey'nin (2010) gastronomik kimlik politikaları üzerinden, yerel bir ürünün prestijli bir mutfak bileşenine dönüşmesini temsil eder.

Duyusal Bellek ve Mirasın Tadı Sutton'ın (2001) duyusal antropoloji perspektifinden bakıldığında, manda yoğurdunun damakta bıraktığı yoğun kıvam ve hafif ekşimsi-kremsi aroması, geçmişin hakiki tadı olarak algılanmaktadır. Bu duyusal deneyim, Nora'nın (1989) hafıza mekânı kavramına paralel olarak, bir kâse yoğurdun içinde hem toprağın ruhunu (*terroir*) hem de kırsal yaşamın nostaljik belleğinin taşıyıcısı hâline getirir.

6.3.2.6. Hardaliye (Edirne): Fermentasyonun Osmanlı'daki Sessiz Mirası ve Duyusal Belleği
Osmanlı'dan günümüze ulaşan hardaliye; üzüm, hardal tohumu ve vişne yaprağıyla hazırlanan biyo-kültürel bir miras örneğidir. Coşkun (2017), Trakya'ya özgü bu içeceğin karakteristik özelliklerini laktik asit fermantasyonuna ve kullanılan üzümün doğal yapısına dayandırmaktadır. Endüstriyel içeceklerin yaygınlaşmasıyla unutulmaya yüz tutan hardaliye, sağlık üzerindeki fonksiyonel etkilerinin kanıtlanmasıyla yeniden önem kazanmıştır. Aksoy vd. (2022), içeceğin yüksek antioksidan kapasitesi sayesinde et ürünlerinin sindirimi sırasında oluşan zararlı bileşenleri azaltıcı etkisini ortaya koymuştur. 2013 yılında alınan coğrafi işaret tescili ve gastronomi turizmindeki görünürlük, üretim hacminin artmasını sağlamıştır. Aydoğdu vd. (2014) ise geleneksel metodolojinin laboratuvar ölçeğinde standardize edilmesinin, ürünün mikrobiyolojik güvenliğini ve kalitesini artırdığını kanıtlamıştır. Bu bilimsel temellendirme, hardaliyenin modern gastronomide sürdürülebilir bir miras nesnesi olarak yeniden konumlandırılmasına aracılık etmiştir. Bu süreç, sadece bir ürünün canlanması değil, aynı zamanda Ingold'un (2013) bedensel bilgi yaklaşımıyla ifade ettiği kadim bir zanaatın korunması anlamına gelmektedir. Nitekim hardaliye gibi fermente ürünlerin üretimi; sabır, emek ve zaman döngüsü içerisinde bedensel bir becerinin icrasını gerektirerek, toplumsal hafızanın bu ritüeller aracılığıyla yaşatılmasını mümkün kılmaktadır.



Şekil 6.6. Osmanlı'dan Cumhuriyete miras kalan bir lezzet-hardaliye (Yapay zekâ araçları ile oluşturulmuş, yazar tarafından revize edilmiştir.)

Hardaliye'nin üretimi, toprağın verimliliğinden üzüm bağlarının bakımına, oradan da tarifin nesiller boyu aktarımına kadar uzanan geniş bir geleneksel bilgi ve beceri

setini bünyesinde barındırır. Bu bağlamda Hardaliye, bir coğrafyanın tarımsal ve kültürel belleğinin sıvı formdaki taşıyıcısıdır.

Bellek, Ritüel ve Mevsimsel Hafıza Hardaliye, Trakya bölgesinin kırsal yaşamında kış hazırlıkları döngüsünün, bağ bozumu ritüellerinin ve aile içi üretim pratiklerinin ayrılmaz bir parçası olmuştur. Üzüm bağlarından toplanan mahsulün titizlikle işlenmesi, hardal tohumu ve karanfilin eklenmesi, fermantasyon sürecinin sabırla beklenmesi gibi aşamalar, her yıl tekrar eden bir mevsimsel hafıza ritüeli oluşturur. Bu ritüeller, Connerton'ın (1989) bedenlenmiş hatırlama kavramıyla açıklanabilir; zira Hardaliye yapımı, nesiller arası aktarılan pratik bilgiyi ve toplumsal belleği fiziksel eylemlerle canlı tutar. Hardaliye, bu yönüyle Proust'un (1913) Madeleine örneğinde olduğu gibi, duyusal bir tetikleyici aracılığıyla geçmişin anılarını ve duygularını yeniden canlandıran bir hafıza gıdasıdır (Herz, 2018).

Kaybolma Riski: Endüstriyel Baskı ve Duyusal Homojenleşme 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren hızla yaygınlaşan endüstriyel gazlı içecekler ve meyve suları, Hardaliye gibi geleneksel fermente içeceklerin pazar payını önemli ölçüde daraltmıştır. Tüketici tercihlerinin endüstriyel ürünlere yönelmesi, Hardaliye'nin üretiminin azalmasına ve dolayısıyla duyusal homojenleşme riskinin artmasına yol açmıştır (Fischler, 1988). Bu durum, geleneksel tat profillerinin ve üretim tekniklerinin kaybolmasıyla, gıda çeşitliliğinde önemli bir boşluk yaratma potansiyeli taşımaktadır.

Yeniden Değer Kazanma ve Kültürel Direnç Hardaliye, kaybolma riskiyle karşı karşıya kalmasına rağmen, son yıllarda yeniden değer kazanma ve aranan bir marka ürün olma eğilimdedir. Ürünün coğrafi işaretle tescillenmesi, kültürel ve coğrafi kimliğini resmî güvence altına almıştır. *Slow Food* Trakya gibi yerel girişimler, Hardaliye'nin geleneksel üretim yöntemlerini koruyarak ve tanıtarak uluslararası farkındalık yaratmıştır. Ayrıca, gastronomi turizminin bölgeye olan ilgisinin artmasıyla birlikte, Hardaliye yerel miras değeri olarak yeniden keşfedilmiş ve modern mutfaklarda yeni kullanım alanları bulmuştur. Bu canlanma, ürünün yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda kültürel ve sosyal sermayesini de artırmıştır.

Modern Mutfakta Yeni Anlamlandırma Hardaliye, kendine özgü keskin ve fermente tat profiliyle modern mutfaklarda yeni yorumlara kavuşmaktadır. Şefler, Hardaliye'yi geleneksel içecek olmanın ötesinde, çeşitli yemeklere asidik ve aromatik bir dengeleyici olarak dahil etmektedirler. Özellikle soslarda, marinasyonlarda ve bazı tatlı uygulamalarında kullanılması, ürünün gastronomik esnekliğini ortaya koymaktadır. Bu yeniden konumlandırma, DeSoucey'nin (2010) "gastronomik kimlik politikaları" çerçevesinde, Hardaliye'nin bölgesel bir kimlik sembolü olarak ulusal ve hatta uluslararası platformlarda tanınmasına katkıda bulunmaktadır.

6.3.2.7. Kültürel Kimliğin Mutfaktaki Tezahürü: Göç Mutfaklarında Hafıza, Direnç ve Yeniden İnşası

Göç, sadece coğrafi bir yer değiştirme değil; habitusun, pratiklerin ve sembolik sermayenin de taşınması sürecidir. Bu nedenle göç mutfakları toplumsal hafızanın en kırılgan ama bir o kadar da dirençli alanlarından biridir. Göç mutfaklarına bakıldığında toplumsal hafızanın, göç ettiği topraklardan geldiği yeni yaşam alanlarına uyum sağlamak açısından en değerli kaynak, yaşama tutunma aracı ve mekânsal ayrılıklara karşı geliştirdiği önemli bir savunma mekanizması olduğu söylenebilir. Esasında yemek ve yemek hazırlama teknikleri göçmen topluluklar için bir beslenme aracı olmaktan çok zorunlu olarak geride bırakılan vatan topraklarının ve anıların, bir yemek tabağında sembolik olarak yeniden inşa edilmesidir (Beşirli, 2011). Stuart Hall'ın (1990) kültürel kimlik kuramında da belirttiği gibi tamamlanmış ve bitmiş bir yapı değil sürekli bir oluş ve müzakere süreci olarak değerlendirilebilir. Burada kültürel bellek geçmişin otantik kalıntıları ve bugünün toplumsal gerçekliği arasında sürekli yeniden üretilmektedir. Göç mutfakları, toplumsal kültürün ve kimliğin her ne kadar zaman ve mekân değişmiş olsa da yine de devam ettirilebileceğinin de bir göstergesidir. Kaybolmaya yüz tutan lezzetlerin günümüz şefleri ve araştırmacıları tarafından yeniden gündeme taşınması, toplumsal hafızanın sadece bir hatırlama eylemi değil, aynı zamanda bir yeniden inşa süreci (Hall, 1990) olduğunu göstermektedir. Bu kapsamda, Türkiye'de önemli göç mutfakları arasında yer alan Çerkes, Girit, Sefarad ve Boşnak mutfakları örnek alınarak, lezzetlerin nasıl kimlik kurucu unsurlara dönüştüğü incelenmiştir.

6.3.2.7.1. Diaspora ve Hafıza: Çerkes Mutfak Kültürü

21 Mayıs 1864 tarihi kayıtlarda yer almakla birlikte, 1800'lü yılların başından itibaren 1870'li yıllara kadar uzanan süreçte en acı yaşanmışlıklara sahne olan Çerkes soykırımı ve sürgünü, bir milyonu aşkın Çerkes nüfusunun Anadolu coğrafyasına göç etmesine neden olmuştur. Bu zorunlu göç sürecinde Çerkesler, yalnızca fiziksel varlıklarını değil; gelenek, görenek ve kültürel hafızalarını da beraberlerinde taşımışlardır. Başta mutfak kültürü olmak üzere pek çok kültürel unsur, zaman içerisinde Anadolu mutfağıyla etkileşime girerek karşılıklı bir kültürel birliktelik ve hafıza alanı oluşturmuştur. Çerkes Tavuğu (Psıhalıve/Sıps) gibi yemekler; içine gömülü olan anı, tarih ve ritüel katmanlarıyla bir hafıza mekânı (Nora, 2006) işlevi görmektedir. Ceviz, sarımsak ve avşar otu gibi temel bileşenlerin göç edilen yerdeki malzemelerle girdiği etkileşimi, Hall'ın melezlik (*hybridity*) kavramıyla paralellik göstermektedir. Çerkes mutfağı, geçmişe takılıp sadece nostaljik bir özellik sergilemek yerine yerel malzemeler ile etkileşime girerek günümüz gastronomisi içerisinde de kendine önemli bir yer edinmiştir (Özçelik, 2019).

6.3.2.7.2. Mübadele ve Akdenizli Kimliğin Dönüşümü: Girit Mutfağı

1923 yılında gerçekleştirilen mübadele ile Ege kıyılarına taşınan Girit mutfağı, göçmen kimliğinin yerel mutfak, kırsal gıda pratikleri ve yerleşik halk ile girdiği çatışma ve uzlaşma süreçlerine önemli bir örnek sunmaktadır. Mübadele sonrasında ot yiyen insanlar olarak

nitelendirilen ve ötekileştirilen mübadiller, mutfak ritüelleri aracılığıyla hem kimliklerini korumuş hem de yeni coğrafyaya uyum sağlamışlardır (Atabey ve Çolakoğlu, 2023). Zaman içerisinde yabancılaştırılan bu mutfak pratikleri, zeytinyağlı yemekler, yabani otlar ve fermente ürünler aracılığıyla Akdenizli bir beslenme modelinin temel bileşenleri hâline gelmiş; günümüzde ise çağdaş gastronomi söyleminin merkezinde konumlanmıştır. Arvas'ın (2016) da belirttiği üzere bu dönüşüm, mutfağın bir hayatta kalma stratejisinden kültürel bir farklılık sermayesine evrilmesini temsil etmektedir. Bu bağlamda Girit mutfağı, göç, bellek ve kimliğin yemek üzerinden yeniden kurulduğu dinamik bir kültürel alan olarak değerlendirilebilir.

Tablo 6.1 Göçmen Mutfağına Ait Lezzetlerin Modern Dönüşümüne Örnekler.
(Beşirli (2011), Eren (2014) çalışmalarından faydalanılarak yazar tarafından derlenmiştir.)

LEZZET	**KÖKEN**	**DÖNÜŞÜM SÜRECİ**	**MODERN STATÜSÜ**
Soka	Boşnak / Balkan	Ev yapımı kışlık hazırlık	Gurme şarküteri ürünü
Boyoz	Sefarad	Dini ritüel / Cemaat yemeği	Şehir kimliği / Sokak lezzeti
Şevketibostan	Mübadil / Girit	Doğadan toplayıcılık	Fine-dining sebzesi
Kurut	Orta Asya / Doğu	Muhafaza yöntemi	Şeflerin "umami" artırıcı tozu
Çibörek	Kırım Tatar	Sürgün sonrası kısıtlı malzemeyle (un-su-kıyma) yapılan geleneksel aile yemeği.	Eskişehir ile özdeşleşen, coğrafi işaretli ve popüler bir "gastronomik destinasyon" ürünü.
Falafel / Humus	Orta Doğu (Lübnan-Suriye)	Bölgesel gündelik beslenme ve sokak yemeği kültürü.	Metropollerde "vegan/vejetaryen" beslenme trendinin en güçlü alternatifi ve küresel fast-casual ikonu.
Kaşkarikas	Sefarad	"Sıfır atık" felsefesi; kabak kabuklarının zeytinyağlı değerlendirilmesi.	Sürdürülebilir mutfak atölyelerinde ve ekolojik restoranlarda "atık yönetimi" örneği.
Velibah	Kafkas (Çerkes)	Misafir ağırlama ritüeli ve özel gün hamur işi.	Butik "ev mutfağı" konseptli kafelerde el yapımı ve otantik bir comfort food seçeneği.

6.3.7.3.3. Sürdürülebilirlik ve Sefarad Mutfağı

On beşinci yüzyıl sonlarından itibaren Anadolu coğrafyasına taşınan Sefarad mutfağı, tarihsel olarak kısıtlı imkânlar ve göç süreçlerinin zorunlulukları içinde şekillenmiş, pratikte yaratıcılık ve dayanıklılık unsurlarını bir araya getirmiş bir mutfak geleneğidir. İzmir mutfak kültürünün ayrılmaz bir bileşeni hâline gelen boyoz ile israf etmeme ilkesini yansıtan kaşkarikas (kabak kabuğu yemeği), bu mutfağın yalnızca beslenme pratiği değil aynı zamanda kültürel kimliğin sürekliliğinin de simgeleri olarak görülmektedir. Bu bağlamda Sefarad mutfak uygulamalarının günümüz şefleri ve gastronomi aktörlerince sıfır atık ve

gastronomik miras başlıkları altında yeniden yorumlanması, bu mutfağın tarihsel bir hayatta kalma stratejisinden günümüzün kültürel ve sürdürülebilir gastronomi söylemleriyle müzakere edilen bir miras alanına dönüşümünün tipik bir örneğini oluşturur. Böylelikle Sefarad mutfağı, hem göç kimliğinin izlerini taşımakta hem de Anadolu'nun çok kültürlü gastronomi dokusuyla karşılıklı etkileşim içinde süreklilik kazanmaktadır (İpkoparan ve Özkanlı, 2020; Öztürk, 2025).

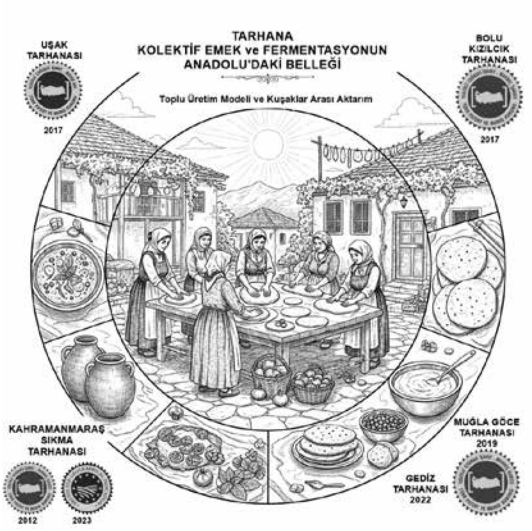
6.3.7.3.4. Balkan Göçleri ve Gastronomik Sembolizm (Boşnak Mutfağı)

Balkanlardan Anadolu'ya göç eden Boşnak topluluklarının mutfak kültürü, göç ve yerleşme süreçlerinin yarattığı gastronomik sürekliliğin somut bir örneğidir (Özer vd., 2021). Et temelli yemekler, fermantasyon ve saklama teknikleriyle şekillenen bu mutfakta; soka, sudžuk, pita ve begova çorbası gibi lezzetler ayırt edici birer kimlik göstergesi olarak öne çıkmaktadır. Ramadanoğlu ve İnce Karaçeper (2024), bu zenginliği Balkanlar'daki çok kültürlü yapıya ve Osmanlı mirasına dayandırırken; Türk mutfağıyla girilen etkileşimin gastronomi sahasında özgün bir sentez yarattığını vurgulamaktadır. Bu pratikler, biyolojik bir ihtiyaçtan ziyade göç sonrası kimliğin korunmasına hizmet eden kültürel sembollerdir. Sarıtunç (2026), mutfak uygulamalarının toplumsal belleğin taşıyıcısı olduğunu; özellikle ritüel ve tören yemeklerinin göçmen topluluklar için birer kimlik beyanı niteliği taşıdığını belirtmektedir. Uzun süre aile mutfakları ve göçmen mahalleleriyle sınırlı kalan bu lezzetler, kamusal alanda yeterince görünürlük kazanamamıştır. Ancak günümüzde artan etnik mutfak ilgisi ve akademik çalışmalar, Boşnak mutfağını yeniden gün yüzüne çıkarmıştır. Özer vd. (2021), bu mirasın Türkiye genelindeki Boşnak köyleri üzerinden günümüze taşınan kritik bir somut olmayan kültürel miras olduğunu ifade etmektedir. Begova çorbası ve Boşnak böreği gibi yemeklerin modern menülerde yer bulması, bu mutfağın nostaljik bir unsur olmaktan çıkıp çağdaş gastronomi sahnesinde yeniden konumlandığını göstermektedir. Bu süreç, göç mutfağının kapalı bir hafıza alanından, tanınan ve dolaşıma giren dinamik bir kültürel miras alanına dönüşümünü temsil etmektedir.

6.3.7.8. Tarhana: Kolektif Emeğin ve Fermantasyonun Anadolu'daki Belleği

Tarhana, Anadolu'nun kırsal belleğinde sadece bir kış hazırlığı değil, doğanın mevsimsel döngüsünü ve kolektif emeği bir kasede buluşturan kadim bir fermantasyon mucizesidir. Anadolu mutfak kültüründe tarhana; domates, biber ve yoğurt ağırlıklı Ege'nin toz tarhanasından, yarma buğdayın sabırla kurutulduğu Maraş ve çevresinin sıkma tarhanasına kadar geniş bir çeşitlilik sunmaktadır (Coşkun, 2014). Sormaz ve arkadaşları (2018), tarhananın Orta Asya'dan günümüze taşınan bu köklü geçmişinin, yayıldığı geniş coğrafyadaki yerel kültürler tarafından farklı üretim ve saklama yöntemleriyle zenginleştirildiğini vurgulamaktadır. Geleneksel üretim pratikleri, coğrafyanın sunduğu imkânlara göre şekillenerek; Bolu'nun kızılcık tarhanasından, Kastamonu'nun yoğurt yerine süzme yoğurt veya ayranla hazırlanan ve dondurularak ya da taze tüketilen yaş tarhanasına kadar her yörede özgün bir duyusal arşiv oluşturur (Coşkun, 2014; Öztosun, 2021). Bu tipolojik çeşitlilik, tarhananın sadece bir çorba değil, mutfak kültürüne ait

karakteristik tekniklerin ve tarihsel anlatıların sistemli bir bütünü olduğunu kanıtlamaktadır. Akbaş ve Coşkun (2006), ürünün bileşimindeki bu bölgesel farklılıkların tarhanayı hem besleyici hem de stratejik bir gıda maddesi hâline getirdiğini belirtmektedir. Bu yönüyle tarhana; toprağın ve insanın ortaklaşa kurguladığı kapsamlı bir lezzet antolojisidir. Çekal ve Aslan (2017), geleneksel gıdalarımızın unutulmasını önlemek adına tarhananın coğrafi işaretlemelerle korunmasının, gastronomi turizmi ve kültürel sürdürülebilirlik açısından hayati önem taşıdığını ifade etmektedir. Dolayısıyla tarhana, korunması gereken stratejik bir biyokültürel miras alanı niteliğindedir (Özdemir vd., 2007).



Şekil 6.7. Kolektif emeğin ve fermantasyonun Anadolu'daki belleği (Yapay zekâ araçları ile oluşturulmuş, yazar tarafından revize edilmiştir.)

Toplu Üretim Modeli ve Kuşaklar Arası Aktarım Tarhana, Anadolu'da yüzyıllardır sürdürülen kış hazırlığı (erzak hazırlama) ritüelinin en temel unsurlarından biridir. Bu üretim süreci, sadece bir gıda hazırlığı değil, kadınların bir araya gelerek yürüttüğü kolektif bir emek biçimidir. Sutton'un (2010) ifadesiyle tarhana, bir hafıza gıdası olarak işlev görür. Yoğurma, bekletme (fermantasyon) ve kurutma aşamaları, genç kuşakların yaşlılardan el aldığı, bedensel pratiklerin ve sözlü kültürün harmanlandığı bir aktarım platformudur (Connerton, 1989).

Kırılma Noktası (Kentleşme ve Endüstriyel Hafıza Kaybı) Hızlı kentleşme ve kırsaldan kente göç, tarhananın geleneksel üretim modelinde bir kopuşa neden olmuştur. Apartman yaşamı ve zaman kısıtlılığı, tarhananın modern fabrikalarda seri üretilip paketlenmesi sonucunu doğurmuştur. Sormaz ve arkadaşları (2018), bu endüstrileşme sürecinin tarhanayı yerel kültürlerin özgün üretim ve tüketim yöntemlerinden uzaklaştırdığına dikkat çekmektedir. Bu durum, gıdanın içeriğindeki yerel mikroflora ve el lezzetinin kaybının yanı sıra, üretimin getirdiği toplumsal dayanışma ritüelinin de silinmesine, yani bir tür toplumsal hafıza kaybına yol açmıştır (Nora, 1989).

Yeniden Değer Kazanma ve Tipoloji Çeşitliliği Son yıllarda yöresel gıdalara duyulan nostaljik özlem ve sağlıklı beslenme bilinci, tarhanayı yeniden gündeme taşımıştır. Bu süreçte yerel çeşitlerin akademik ve hukuki olarak tanımlanması etkili olmuştur:

- Uşak Tarhanası: Sebze ve yoğurt içeriğiyle öne çıkan bu tür, bölgenin gastronomik kimliğinin ayrılmaz bir parçasıdır (Coşkun, 2014).

- Kahramanmaraş Sıkma Tarhanası: Dövme buğday ve yoğurdun kurutulmasıyla elde edilen bu tür, göçebe kültürünün bir yansımasıdır (Özdemir vd., 2007).
- Bolu Kızılcık Tarhanası: Meyve asitliği ile fermente edilen bu özel tür, "şifalı tarhana" olarak kültürel bellekte yer edinmiştir (Uslu ve Yılmaz, 2024).

Göçmen Tarhanası Balkan göçmenlerinin beraberinde getirdiği bu sütlü ve yumurtalı tarhana türü, göç ve mutfak aktarımının somut bir göstergesidir (Coşkun, 2014). Bu çeşitlerin coğrafi işaret tescili" ile koruma altına alınması, tarhananın sadece bir çorba değil, bir coğrafi kimlik ve miras değeri (*terroir*) olduğunu tescillemiştir (Trubek, 2008).

Duyusal Arşiv ve Modern Gastronomi Tarhananın ekşi, baharatlı ve karakteristik aroması, bireylerde çocukluk ve ev aidiyeti duygularını tetikleyen duyusal bir arşiv niteliğindedir. Modern şefler, tarhanayı DeSoucey'nin (2010) gastronomik kimlik politikaları çerçevesinde, gelenekseli modern estetikle buluşturan bir imza bileşen olarak konumlandırmaktadır.

6.3.7.9. Kendir Helvası: Unutulan Bir Protein Mirasının Dönüşü

Çıkış noktası Karadeniz Bölgesi olan ve kenevir tohumundan yapılan çok eski bir lezzet olan kendir (kenevir) helvası, kenevir üretiminin sınırlandırılması ve endüstriyel alternatiflerin baskısıyla neredeyse ortadan kaybolma noktasına gelmiştir. Badem (2021), Konya ve çevresinde de izleri görülen bu helvanın, sadece bir tatlı değil; ekonomik, kültürel ve besinsel değeriyle sürdürülebilir gastronomi turizmi için hayati bir figür olduğunu belirtmektedir. Ancak bu ürün, geleneksel tatlı tipolojisinin en özgün örneklerinden biri olarak, günümüzde devlet politikaları ve yerel gastronomi festivalleriyle yeniden canlanmaktadır.

Kenevirin alternatif bir bitkisel protein kaynağı olarak modern beslenmede yer bulması, kendir helvasının bir "süper gıda" olarak kültürel bellekteki yerini sağlamlaştırmıştır (Doğan ve Doğan, 2021). Vural (2024) ise helvanın Türk mutfak kültüründe Orta Asya'dan Balkanlara uzanan serüveninde, maddeden manaya bir yolculuğu temsil ettiğini ve klasik edebiyatımızda dahi yer bulan bu derinliğin, yerel gastronomik mirasın korunmasıyla geleceğe aktarılabileceğini vurgulamaktadır. Bu geri dönüş, sadece bir tatlının değil, aynı zamanda Karadeniz'in biyokültürel hafızasının da yeniden canlanmasıdır. Şanlıer ve arkadaşları (2008) tarafından yapılan araştırmalar, genç nesillerin bu tür geleneksel tatları tanıma düzeyinin düşük olduğunu gösterse de kültürel aktarım ve bu tür bilimsel farkındalıklar helvanın toplumsal hafızadaki yerini yeniden konumlandırmaya yardımcı olmaktadır.

6.3.7.10. Koruk Ekşisi: Asidite Hafızasının Modern Gastronomideki İmzası

Ege Bölgesi'nin mutfak kültürü içerisinde yer alan koruk ekşisi; bağcılık geleneğinin ve biyokültürel hafızanın en güçlü taşıyıcılarından biridir. Ürünün bu coğrafi kimliği (*terroir*), sadece bir gelenek değil, aynı zamanda bilimsel bir çıktıdır. Güler vd. (2022), Sultani Çekirdeksiz ve Cabernet Sauvignon gibi spesifik üzüm çeşitlerinin olgunlaşma aşamasındaki fizikokimyasal

değişimlerini inceleyerek, koruk ekşisinin karakteristik asidite ve fenolik bileşik profilinin doğrudan hammaddenin yetiştiği toprak ve iklim koşullarıyla şekillendiğini doğrulamıştır. Modern Anadolu mutfağında özgün bir asidite bileşeni olarak yeniden keşfedilen bu ürün, endüstriyel türevlerin aksine yüksek bir gastronomik prestij kazanmıştır. Uysal vd. (2016), Türkiye'nin bağcılık potansiyelini değerlendirirken yerel üzüm çeşitlerinin kendi yöresinde işlenmesinin rekabet gücü açısından kritik olduğunu vurgulamaktadır; bu yaklaşım koruk ekşisi gibi yan ürünlerin katma değerli birer gastronomik unsura dönüştürülmesini stratejik bir gereklilik hâline getirmektedir. Benzer şekilde, Trakya'nın "Hardaliye" örneğinde görüldüğü üzere, üzüm bazlı fermente ürünlerin biyoaktif özellikleri ve antioksidan kapasiteleri, bu ürünlerin sadece birer sos değil, fonksiyonel birer bileşen olduğunu kanıtlamaktadır (Coşkun, 2017; Aksoy vd., 2022). Günümüz şeflerinin sos ve marinasyon süreçlerindeki inovatif arayışları, koruk ekşisini teknik bir çözüm ortağı olarak konumlandırmıştır. Ancak bu yerel mirasın küresel ölçekte sürdürülebilir olması, standardizasyon süreçlerine bağlıdır. Ergezer vd. (2018), üretimde pastörizasyon ve modern muhafaza tekniklerinin kullanılmasının, ürünün duyusal kalitesini bozmadan raf ömrünü uzattığını ve böylece butik üretimden profesyonel mutfak standartlarına geçişi mümkün kıldığını ifade etmektedir. Sonuç olarak koruk ekşisi, sahip olduğu coğrafi işaret potansiyeli ve sunduğu özgün duyusal denge ile Ege mutfağının *terroir* değerini temsil eden stratejik bir bileşen hâline gelmiştir (Yıkmış vd., 2023).

6.4. BELLEĞİN TAT, KOKU VE DOKUYLA YENİDEN İNŞASI

Gastronomi ve mutfak sanatları disiplini içerisinde lezzet; yalnızca biyolojik bir duyum değil; koku, doku ve tat bileşenleriyle örülmüş çok katmanlı bir kültürel bellek unsurudur. Günümüzde küreselleşmenin getirdiği standartlaşma ve endüstriyel gıda üretimi, yerel mutfak mirasını kaybolmaya yüz tutmuş tatlar noktasında bir kültürel amnezi ile karşı karşıya bırakmıştır. Bu çalışma; unutulan bu lezzetlerin sadece teknik reçete düzeyinde değil, bireyin ve toplumun duyusal hafızasında bıraktığı duyusal peyzaj (*sensory landscapes*) (Porteous, 1985; Howes, 2005) üzerinden yeniden inşa edilmesini amaçlar. Chukwurah vd., (2025) gastronomik mirasın korunmasında bu duyusal belleğin, somut olmayan kültürel mirasın sürdürülebilirliği açısından anahtar rol oynadığını vurgulamaktadır.

Bu inşa süreci, damak tadının tarihsel sürekliliğini korurken, aynı zamanda toplumsal kimliğin ve aidiyetin mutfaktaki yansımasını da gün yüzüne çıkarmaktadır. Lezzetlerin yeniden inşası sürecinde, Jan Assmann'ın Kültürel Bellek Kuramı temel bir dayanak noktası sunar; zira kuşaklar arası sözlü aktarımın (iletişimsel bellek) kesintiye uğradığı noktada yemek, ritüeller ve semboller aracılığıyla kültürel kimliğin taşıyıcısı hâline gelir. Assman'a göre (2011) tarafından belirtildiği üzere, sofra sadece bir beslenme alanı değil, kültürel belleğin her öğünde yeniden üretildiği bir mekândır. Bu noktada, Pierre Bourdieu'nun (1979) habitus kavramı, kaybolan lezzetlerin hangi toplumsal beğeniler ve sınıfsal dinamikler sonucu dışlandığını anlamamıza ışık tutar.

Yeniden inşa edilen her lezzet, Marcel Proust (1913) ile özdeşleşen istemsiz hatırlama (proustyen bellek) fenomenini tetikleme potansiyeline sahiptir. Bir dokunun veya koku molekülünün

hafızadaki uyuyan anıları canlandırması, toplumsal bir rehabilitasyon sürecidir. Ancak bu süreçte, Eric Hobsbawm ve Terence Ranger'ın (1983) icat edilmiş gelenek (*invented tradition*) kuramı göz ardı edilmemelidir. Geyzen vd. (2019) bu bağlamda, yeniden inşa edilen otantik lezzetlerin, güncel gastronomi trendleri ve modern tekniklerle ne ölçüde kurgulandığı sorunsalının, gastronomi çalışmalarının eleştirel boyutunu oluşturduğunu savunmaktadır. Bu kuramları biraz daha somutlaştırmak amacıyla "Helva-i Hakani" (Hakan Helvası) örneği incelenebilir. Matbah-ı Âmire'nin stratejik bölümlerinden helvahanede üretilen Helvâ-yı Hâkânî, Osmanlı saray hiyerarşisinde salt bir tatlı olmanın ötesinde derin anlamlar taşımıştır. Cülûs törenlerinden diplomatik ziyafetlere kadar uzanan geniş bir ritüel yelpazesinde sunulan bu tatlı; iktidarın, bereketin ve hanedan sürekliliğinin simgesel bir temsil aracı olarak kabul görmüştür. Bu tatlı, hem saray mutfağının ihtişamını hem de toplumsal bir ritüeli temsil etmesi bakımından şu şekilde değerlendirilebilir.

- **Peyzaj ve Proustyen Bellek** Helvâ-yı Hâkânî, yapımında kullanılan bol tereyağı, nişasta ve sütün ağır ateşte kavrulurken yaydığı koku, Osmanlı'nın kutlama (şenlik) atmosferinin duyusal peyzajını oluşturur. Bugün bu kokuyu duyan bir birey için bu, geçmişin ihyası yani Proustyen bir hatırlama ânı olarak değerlendirilebilir.
- **Habitus ve Kültürel Bellek** Bu helva, sadece bir tatlı değil; şehzadelerin sünnet düğünlerinden zafer kutlamalarına kadar uzanan bir kültürel bellek (Assmann, 2011) nesnesidir. Bourdieu'nun (1984) habitus kavramıyla değerlendirildiğinde ise, bu helvanın tüketimi, kişinin saray adabına veya belirli bir seçkin kültürel sermayeye ait olduğunu simgeler.
- **İcat Edilmiş Gelenek** Günümüzde modern bir restoranda Hakan Helvası adı altında, içine glikoz şurubu eklenmiş bir tatlı sunulması, Hobsbawm'ın belirttiği gibi geleneğin modernize edilerek yeniden icat edilmesi veya kurgulanması anlamında da düşünülebilir.

Bu kuramsal yaklaşımlar ve tarihsel örnekler ışığında görülmektedir ki; kaybolan bir lezzeti sadece bir tarif toplamı olarak değil, yaşayan bir bellek nesnesi olarak yeniden kurgulamak, disiplinlerarası bir restorasyon çalışmasını zorunlu kılar. Bu noktada, hafızadaki silikleşmiş tatların toplumsal ve bireysel düzlemde aslına en yakın şekilde yeniden inşasını mümkün kılan bellek restorasyonu sürecinde; malzeme, teknik, ritüel ve bağlam olmak üzere dört temel faktör bulunmaktadır. Bu faktörler aşağıda alt başlıklar hâlinde kısaca açıklanmıştır.

6.4.1. Tat Restorasyonu: Kültürel Restorasyon

Tat restorasyonu, bir gastronomik ürünün tarihsel formunun yeniden üretilmesi kadar; o tatla ilişkili belleğin, ritüelin ve kimliğin de yeniden kurulmasıdır. Bu nedenle Assmann'ın (2011) belirttiği gibi kültürel hafıza yalnızca geçmişin saklanması değil, aynı zamanda geçmiş üzerinden şimdinin yeniden düzenlenmesidir. Bir tadın yeniden canlandırılması süreci; salt bir reçetenin uygulanmasından ziyade, bütüncül bir kültürel hafıza pratiğinin onarımıdır. Durlu-Özkaya ve Sünnetçioğlu (2016), gastronomik mirasın korunmasında bu tür bir restorasyonun ürün odaklı

yaklaşımı aşarak, sürdürülebilir bir kültürel model düzleminde yürütülmesi gerektiğini savunmaktadır. Bu yönüyle tat restorasyonu, mimari restorasyon pratikleriyle metodolojik bir benzerlik taşır. Buradaki temel gaye, orijinale birebir dönmekten ziyade; o tatla ilişkili tarihsel anlamı muhafaza ederek güncel bir yorum üretmektir (Lowenthal, 1998). Bu bağlamda Nabhan vd. (2010), yerel lezzetlerin restorasyonunun toplumsal kimliğin korunmasındaki stratejik rolüne dikkat çekmektedir.



Şekil 6.8. Belleğin yeniden inşası (Yapay zekâ araçları ile oluşturulmuş, yazar tarafından revize edilmiştir.)

6.4.1.1. Malzeme Restorasyonu

Bir tat kaybolduğunda çoğu zaman ilk kaybolan malzemeler olur. Yerel tohumların yok olması, coğrafi işaretli ürünlerin endüstriyel türevlerle ikame edilmesi, hayvancılık pratiklerinin değişmesi ya da geleneksel fermantasyon kültürlerinin unutulması tatların özgün temel bileşenlerini kaybettirir. Sefer (2024) atalık tohumların kaybının, o tohuma bağlı gelişen tat profilini geri dönülemez şekilde deforme ettiğini belirtmektedir. Tat restorasyonunda malzeme boyutu üç temel adım gerektirir: Yerel malzemenin yeniden tespiti, geleneksel üretim yöntemlerinin geri çağrılması ve tat profilinin yeniden ayarlanması (Kim, 2017). Cömert ve Özkaya (2014), yerel hammaddelerin geleneksel mutfak kültüründeki merkeziyetini vurgulayarak, malzemenin olmadığı bir restorasyonun duyusal bir yanılsama olacağını ifade eder. Bu nedenle *Slow Food*'un *Ark of Taste* projesi (Petrini, 2005), tat restorasyonunun malzeme boyutuna ilişkin en önemli saha örneklerindendir.

6.4.1.2. Teknik Restorasyon

Kayıp tatların çoğu, teknik kaybı nedeniyle yok olur. Pişirme yöntemleri, fermantasyon süreçleri, saklama teknikleri, kesim biçimleri veya hazırlama ritüelleri unutulduğunda tat da silinir. Gastroteknik restorasyon; arşiv taraması (Goody, 1982), usta-çırak hafızası (Sutton, 2001) ve deneysel mutfak aşamalarıyla yürütülür. Bourdichon vd. (2021), unutulmaya yüz tutmuş geleneksel tekniklerin modern mutfaklara entegrasyonunun, sadece bir yöntem transferi değil, bir hafıza aktarımı olduğunu vurgular.



Şekil 6.9. Tat restorasyonu çalışmalarında kültürel bağlam (Yapay zekâ araçları ile oluşturulmuş, yazar tarafından revize edilmiştir.)

Lobefaro vd. (2021) ise geleneksel pişirme yöntemlerinin sürdürülebilirliğinin duyusal kalite üzerindeki etkisini bilimsel verilerle ortaya koymaktadır. Tat profili yeniden kurulurken panel testleri ve duyusal karşılaştırmalar (Prescott, 2012) bu sürecin bilimsel sağlamasını oluşturur.

6.4.1.3. Ritüel Restorasyonu

Assmann'ın (2011) vurguladığı üzere kolektif hafıza ritüeller üzerinden kurulur. Dolayısıyla bir tat geri getirildiğinde, o tatla ilişkili tüketim ritüelleri restorasyonun vazgeçilmez unsurudur. Sgroi (2021), yerel mutfak ritüellerinin sürdürülebilir gastronomi turizmindeki önemini incelerken, ritüeli eksik bir tadın ruhsuz kalacağını belirtir. Plester (2015) ışık, atmosfer, sofra adabı ve ritüellerinin bir bütün olarak tadın algılanma biçimini doğrudan etkilediğini vurgular. Bu durum ise modern gastronomi restorasyonlarında çoğu zaman teknik yöntemlerin yeniden canlandırılması mümkün olsa dahi, tadı çevreleyen ritüel bağlamın kaybolması nedeniyle deneyimlenen tadın eksik ya da başka bir deyişle ruhsuz kalması sonucunu ortaya çıkartmaktadır (Sutton, 2001).

6.4.1.4. Bağlamın Restorasyonu

Tat, yalnızca duyusal bir varlık değil, toplumsal bir bağlam ürünüdür. Nora'nın (1989) hafıza mekânları perspektifiyle bakıldığında tat; belirli bir mekân, zaman, topluluk ve anlam çerçevesi içinde yaşar. Pereria ve Van Der Blit (2016) mutfak kültüründeki değişimlerin sosyolojik bağlamdan koparılamayacağını; toplumsal yapı değiştikçe tadın işlevinin de değiştiğini belirterek yerel mutfaklarda otantikliğin bağlamsal analizini yaparken, tadın ancak kendi hikâyesiyle bütünleştiğinde gerçekliğini koruduğunu ifade eder. Hobsbawm'ın (1983) belirttiği gibi modern toplumlarda geleneklerin çoğu yeniden icat edilir; bu nedenle tat restorasyonunda da bağlam bazen kısmen yeniden kurgulanır.

6.4.2. Gastronomik Arşivcilik, Kolektif Hafıza ve Sofra Ritüelleri

Gastronomik arşivcilik; tatların sadece belgelenmesi değil, aynı zamanda kültürel sürekliliğin bilimsel bir metodolojiyle teminat altına alınmasıdır. Bu arşivleme süreci; belgelenmiş bellek, yaşayan bellek ve duyusal bellek olmak üzere üç temel boyutta katmanlaşmaktadır. Bu boyutlar aşağıda alt başlıklar hâlinde kısaca açıklanmıştır.

6.4.2.1. Belgelenmiş Bellek (Doküman Arşivi)

Bu katman, gastronomik mirasın somut izlerini sürer. Eski yemek yazmaları, saray mutfağı kayıtları ve aile yadigârı tarif defterleri bu alanın temel veri kaynaklarıdır (Zubaida ve Tapper, 2000). Buna ek olarak, modern arşivcilikte belgesel sinema ve dijital kayıtlar, yazılı belgelerin ötesine geçerek görsel-işitsel birer doküman işlevi görmektedir. Kuzucan ve Toplu (2025), geleneksel lakerda yapımı gibi kadim pratiklerin dijital arşivlenmesinin, toplumsal belleğin korunmasında ve tarihsel kopuşların (göç vb.) etkisinin azaltılmasında stratejik bir rol oynadığını vurgulamaktadır.

6.4.2.2. Yaşayan Bellek (Sözlü Tarih)

Mutfak bilgisinin kuşaktan kuşağa aktarılmasında el lezzeti ve göz kararı gibi kavramlarla simgelenen zanaatkârlık bilgisini kapsar. Sutton'ın (2001) vurguladığı gibi, yemek hazırlama pratiği bedensel bir hafızadır. Sarıtunç (2026), bu bedensel hafızanın özellikle Balkan mutfağı gibi göç ve travma ile şekillenmiş kültürlerde kimliği ayakta tutan bir duyusal sığınak ve somut olmayan miras ögesi olduğunu belirtmektedir. Saha araştırmaları da bu yaşayan belleğin aktarımında anne ve anneanne figürlerinin merkezî bir rol oynadığını, bireylerin en dirençli gıda anılarının bu kuşaklararası etkileşimle şekillendiğini doğrulamaktadır (Durukan ve Türker, 2021).

6.4.2.3. Duyusal Bellek (Tat Arşivi)

Tatların koku kimyası, dokusal özellikleri ve aromatik profillerinin bilimsel yöntemlerle kaydedilmesidir (Prescott, 2012). Duyusal bellek sadece kimyasal bir veri değil, beyindeki orbitofrontal korteks aracılığıyla işlenen ve nostaljik yiyecekler vasıtasıyla geçmişe duygusal bir kapı açan derin bir kayıt sistemidir (Kök, 2023). Lezzet algısının oluşumundaki bu genetik ve çevresel faktörlerin anlaşılması, arşivlenen tat profillerinin standardizasyonu ve tat restorasyonu çalışmaları için bilimsel bir temel sunmaktadır (Muslu ve Gökçay, 2021).

Sofra ritüelleri, yukarıda belirtilen bu üç bellek katmanının birleştiği ve somutlaştığı, âdeta bir yaşayan laboratuvardır. Bir topluluk, tatlarını sadece midesinde değil, o sofranın kurulma biçiminde, yemek yeme sırasındaki hiyerarşide, kullanılan kap kacağın sembolizminde ve sofra sohbetlerinde yaşatır. McGuire (2016), bir hardal şişesi gibi gündelik bir nesne kalıntısının bile, hane içindeki sofra ritüelleri ile uluslararası ticaret ağları arasındaki bağı nasıl somutlaştırdığını ortaya koyarak, maddi kültürün sofra ritüellerindeki bellek taşıyıcılığını kanıtlamaktadır. Güler (2010), sofra adabının tadın algılanma biçimini doğrudan etkileyen bir anlam çerçevesi olduğunu belirtir. Graff (2020) ise bu süreci, yemeğin hazırlık ve sunum aşamalarını kapsayan bedenleşmiş bir pratik olarak tanımlayarak; mutfağın toplumsal cinsiyet rollerinin, hiyerarşinin ve kültürel anlamların yeniden inşa edildiği bir alan olduğuna dikkat çekmektedir. Dolayısıyla gastronomik arşivcilikle elde edilen veriler, sofra ritüelleri aracılığıyla performansa dökülmediği sürece ölü bilgi olarak kalmaya mahkûmdur. Belleğin gerçek anlamda ihyası, arşivdeki bilginin sofra üzerindeki kolektif pratikle buluştuğu an gerçekleşir; çünkü bir toplum tatlarını nasıl yaşatıyorsa, kimliğini de o sofrada yeniden inşa eder. Bu kapsamda aşağıda siyez buğdayı/siyez ekmeği ve höşmerim üzerinden geçmişte yaşanan kayıpların hangi çalışmalarla restore edildiğine örnekler verilmiştir.

Siyez buğdayı ve siyez ekmeği; 1950'lerin ortasından itibaren yüksek verimli türlerin yaygınlaşması ile hızla terk edilmiş, endüstriyel un ve hibrit tohumlar siyezin ekim alanını ve kullanımını oldukça sınırlandırmıştır. Bu kapsamda yerli tohumların pazardan çekilmesi malzeme kaybı; taş değirmende öğütülerek uzun fermantasyonlu mayalamanın yok olması ile teknik bilgi kaybı ve köy fırınlarının kapanarak toplu ekmek yapım ritüellerinin yok olması ile de bağlam kaybı yaşanmıştır. Ancak 2000'li yılların başından itibaren siyezin *Slow Food Ark of Taste*

listesine de alınmasıyla, başta Kastamonu'daki yerel kooperatifler olmak üzere çeşitli kurum ve kuruluşların girişimi, siyezi yeniden gündeme taşımıştır. Bu canlanma sürecinde, yerel üreticiler arasında başlatılan tohum takası programları ile malzeme restorasyonu sağlanmıştır. Bunu takiben, taş değirmenlerin yeniden faaliyete geçirilmesi ve düşük sıcaklıkta uzun fermantasyon gibi geleneksel yöntemlere dönüş, teknik restorasyonu beraberinde getirmiştir. Kırsal bölgelerdeki ortak fırın günlerinin canlandırılması ve bu pratiklerin turistik ekmek etkinliklerine dönüştürülmesiyle ritüel restorasyonu gerçekleştirilmiştir. Nihayetinde siyezin; geçmişin sağlıklı lezzeti ve atalık buğday gibi söylemlerle yeniden tanımlanması, ürünün kültürel bir kimlik kazanarak bağlam restorasyonuna ulaşmasını sağlamıştır. Böylelikle somut olarak yok olmaya yüz tutsa da toplumun hafızasında yer edinmiş bir tadın ilk fırsat bulduğunda yeniden ortaya çıkması, âdeta yeşermesi somut pratikler yoluyla gerçekleşmiştir.

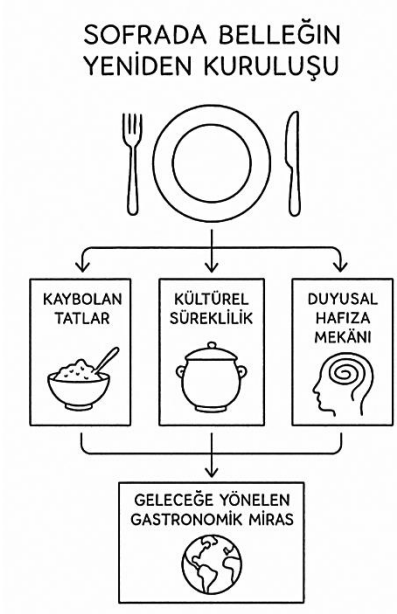
Başta Balıkesir olmak üzere Kütahya ve Bilecik gibi Marmara ve İç Ege coğrafyasında geleneksel bir lezzet olan höşmerim; düğün, doğum ve bayram gibi geçiş dönemlerinin vazgeçilmez bir ritüel nesnesidir. Ancak 1990'lardan itibaren endüstriyel tatlıların yaygınlaşması ve aile içi törenlerin modernleşmesi, bu tatlının tarihsel ritüel bağlamından büyük ölçüde kopmasına neden olmuştur. Söz konusu sosyo-kültürel aşınma süreci, Türk mutfağının bir diğer kadim mirası olan zerde tatlısı özelinde de paralellik göstermektedir. Tıpkı höşmerim gibi, vaktiyle saray ve halk mutfağının en önemli kutlama yiyeceklerinden biri olan zerde, günümüzde benzer bir bağlamsal daralma ile karşı karşıya kalmıştır. Höşmerimin bu kaybında taze telemenin (tuzsuz ve yumuşak bir peynir) bulunabilirliğinin azalması malzemenin kaybı; uzun süreli ağır ateşte karıştırma tekniğinin bırakılması ile teknik bilgi kaybı ve höşmerimin geçiş günlerinde sunulmasının bırakılması, kutlama temasının ortadan kalkmasıyla aile içi paylaşım son bulmuş ve ritüelin kaybı yaşanmıştır. 2000'li yıllardan itibaren toplumda geleneksel tatlara yönelik artan ilgi, yerel lezzetlerin yeniden gün yüzüne çıkarılması sürecini tetiklemiştir. Bu çerçevede, yerel mandıralarla kurulan stratejik iş birlikleri sayesinde günlük taze teleme tedarikine başlanması, malzeme restorasyonu sürecinin ilk adımını oluşturmuştur. Eş zamanlı olarak, usta-çırak ilişkisinin canlandırılması ve geleneksel pişirme metotlarının kayıt altına alınmasıyla teknik restorasyon safhası tamamlanmıştır. Söz konusu canlanma, yerel yönetimlerin düzenlediği höşmerim şenlikleri gibi organizasyonlarla desteklenerek, ürünün tüketim pratikleri toplu bir ritüel restorasyonu bağlamına taşınmıştır. Nihayetinde; yerel bir gurur sembolü hâline gelen ürünün, 2015 yılında alınan coğrafi işaret tescili ile yasal bir statü kazanması, höşmerimin özgün bir gastronomik kimlik edinmesini



Şekil 6.10. Yeniden icat edilen gelenek höşmerim (Yapay zekâ araçları ile oluşturulmuş, yazar tarafından revize edilmiştir.)

sağlayarak bağlam restorasyonunu gerçekleştirmiştir. Böylelikle höşmerimin yeniden canlanması Hobsbawm'ın yeniden icat edilen gelenekler yaklaşımına uygun bir örnek olarak sunulmuştur.

Siyez buğdayı ve ekmeği ile höşmerim örneklerine benzer daha pek çok gastronomik unsur bu ölçekte değerlendirilebilir. Boza, zerde, kömeç, mesir macunu, meyankökü şerbeti, kapari turşusu vb. tatların yeniden ortaya çıkmasında kolektif hafıza ve kültürel belleğin yeniden oluşturulması çalışmaları oldukça rol oynamıştır. Kültürel açıdan değerlendirildiğinde çeşitli lezzetlerin yer aldığı bir sofra, aynı zaman ve aynı mekân içerisinde bir kültürel belleğin oluşmasını, mekânın hafızaya işlenmesini ve o esnadaki deneyimlerin insanın hafızasına kaydedilmesini de sağlayan önemli bir kaynaktır. Bir yemeğin deneyimlendiği esnadaki tat, koku, renk, doku, sıcaklık vb. özellikleri, çoğu zaman bireyler oldukça geçmişe götürerek zihinlerinde geçmişin izlerini canlandırır (Sutton, 2010). Bundan dolayı gastronomi sadece üretim ve tüketim gibi uygulamaların yanı sıra duyusal hafızanın mekânsal ve toplumsal olarak devam etmesi bakımından da önem taşıyan bir araçtır.



Şekil 6.11. Sofrada belleğin yeniden kuruluşu (Yazar tarafından içeriğe uygun olarak yapay zekâ araçları ile oluşturulmuştur.)

Kaybolan tatların gün yüzüne çıkarılması, yalnızca ürün odaklı bir koruma yaklaşımıyla değil; üretim bilgisi, kültürel bellek, biyolojik çeşitlilik ve ekonomik sürdürülebilirliği bir arada ele alan çok katmanlı kurumsal ağlar aracılığıyla mümkün olmaktadır. Gastronomi mirası, yerel olduğu kadar evrensel unsurları da içerisinde barındırır. Bu nedenledir ki UNESCO'nun "Somut Olmayan Kültürel Miras" listesine giren yemek ritüelleri, ait oldukları yerel kimliklerin yanı sıra maddi olmayan kültürel unsurların sürekliliğini de tanımlamaktadır (UNESCO, 2003). Kaybolan veya kaybolmaya yüz tutan bir tadın yeniden canlandırılması, kültürel mirasın bellek yoluyla yeniden inşası sürecidir. Buna göre bir tadın kaybolmaması veya yeniden canlanması, tanımlı bir kültürel süreklilik göstergesidir. Örneğin, Kars gravyeri sadece yerel peynir değildir; Kars'ın tarihsel çok-kültürlülüğünün damakla ifade edilen bir arşividir. Antep fıstığı, Mezopotamya'ya kadar giden tarımsal sürekliliği saklamaktadır. Tarhana, geleneksel kış hazırlıklarının toplumsal ritüellerini temsil etmektedir. Modern gastronomi, sıklıkla tat arkeolojisi kavramını benimsemekte ve kaybolmuş tatları toplayarak, yeniden yapılandırarak ve yorumlayarak geçmişin duyusal izlerini bugüne taşımaktadır (Montanari, 2006). Bu, sadece geleneksel yemekleri yeniden yapmak değil; bu yemeklerin taşıdığı duyusal ve toplumsal katmanların yeniden yorumlanması anlamına gelmektedir. Bu süreçte ise uluslararası, ulusal,

bölgesel ve yerel birtakım paydaşlar çeşitli uygulamaları ile ön plana çıkmaktadır. Bu paydaşlara örnek olarak;

A-Uluslararası Düzeydeki Kurumlar ve Girişimler

- **FAO–Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS)** FAO tarafından yürütülen Dünya Çapında Önemli Tarımsal Miras Sistemleri (Globally Important Agricultural Heritage Systems-GIAHS) programı; geleneksel tarım-gıda sistemlerini dinamik birer biyokültürel miras alanı olarak tanımlamaktadır. Bu program kapsamında yerel tohumlar, geleneksel üretim teknikleri ve mutfak pratikleri birbirinden bağımsız unsurlar değil; insan-doğa etkileşiminin bir ürünü olan bütüncül birer üretim ve tüketim ekosistemi olarak ele alınmaktadır. FAO'nun bu yaklaşımı, kaybolan tatları sadece izole birer ürün olarak değil; biyolojik çeşitlilik, kırsal bilgi birikimi ve kültürel değerlerin simbiyotik bir parçası olarak koruma altına almayı hedeflemektedir (www.fao.org/giahs/en/, 2025).
- **Terra Madre Network (Slow Food alt ağı)** Slow Food hareketinin en geniş kapsamlı alt ağlarından biri olan Terra Madre (Toprak Ana) Ağı; çiftçileri, yerel üreticileri, akademisyenleri ve şefleri ortak bir amaç etrafında buluşturan küresel bir gastronomik platformdur. Bu ağ; yerel ürünlerin sadece ticari birer emtia olarak değil, derin birer anlatı unsuru olarak görülmesini sağlayan hikâyeleştirme (*storytelling*) ve bilgi aktarımı süreçlerine odaklanmaktadır. Kuşaklar arası mutfak hafızasının korunmasını merkeze alan Terra Madre, Ark of Taste projesinin teorik hedeflerini sahada hayata geçiren pratik ve sosyal eylem ayağı olarak kabul edilmektedir (www.slowfood.com, 2025)
- **Avrupa Birliği PDO/PGI/TSG Sistemleri** Avrupa Birliği tarafından yürütülen kalite politikaları kapsamında; PDO (Korumalı Menşe Adı), PGI (Korumalı Coğrafi İşaret) ve TSG (Geleneksel Ürün Garanti Sistemi) tescilleri, yerel tatların biyokültürel özgünlüğünü hukuki koruma altına almaktadır. Bu sistemler, ürünlerin üretim süreçlerini belirli coğrafi sınırlar ve geleneksel reçetelerle ilişkilendirerek; yerel lezzetlerin hem haksız rekabete karşı korunmasını hem de küresel pazarda yüksek görünürlük kazanmasını sağlamaktadır. Özellikle TSG sistemi, ürünün belirli bir coğrafyadan ziyade geleneksel üretim yöntemini ve tarihsel karakterini tescilleyerek, mutfak mirasının teknik boyutunun korunmasında stratejik bir rol üstlenmektedir (agriculture.ec.europa.eu, 2025).

B- Ulusal Düzeydeki Kurumlar ve Girişimler

- **Türk Patent ve Marka Kurumu–Coğrafi İşaretler** Türkiye'de kaybolma riski taşıyan gastronomik değerlerin korunmasında en stratejik araç, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından yürütülen Coğrafi İşaret (Cİ) ve Geleneksel Ürün Adı (GÜA) tescil sistemidir. Bu mekanizma; ürünün teknik standartlarını belirlemeyi, yerel bilgi birikimini (*know-how*) tescillemeyi ve bölgesel ekonomik katma değer yaratmayı amaçlamaktadır.

Ancak tescil süreci, bir ürünün statüsünü hukuksal olarak dondursa da, onun toplumsal yaşamda sürekliliğini tek başına garanti etmemektedir. Bu noktada tescil; denetim mekanizmaları, üretici kooperatifleri ve destekleyici gastronomik ağlarla (Slow Food, Terra Madre vb.) entegre edildiği ölçüde, ürünü gerçek anlamda "yaşatma" işlevini yerine getirebilmektedir (www.turkpatent.gov.tr, 2025).



Şekil 6.12. Gastronomi mirasının oluşturulmasında paydaşlar (Yazar tarafından içeriğe uygun olarak yapay zekâ araçları ile oluşturulmuştur.)

- **Tarım ve Orman Bakanlığı–Yerel Tohum Merkezleri** Türkiye Cumhuriyeti Tarım ve Orman Bakanlığı bünyesinde faaliyet gösteren Yerel Tohum Merkezleri ve gen bankaları; endüstriyel tarımın tek tipleştirici baskısı altındaki yerel genetik kaynakların korunmasında merkezî bir rol üstlenmektedir. Bu merkezler aracılığıyla yürütülen tohum takas etkinlikleri ve üretici destek programları, gastronomik çeşitliliğin biyolojik temelini güvence altına almaktadır. Bakanlığın bu proaktif yaklaşımı, tat kaybının aslında bir biyolojik çeşitlilik kaybı olduğu gerçeğinden hareketle; yerel lezzetlerin restorasyonunu, tohumdan sofraya uzanan bütüncül bir ekosistem koruması olarak değerlendirmektedir (www.tarimorman.gov.tr, 2025).
- **Belediyeler ve Kent Gastronomisi Birimleri** Yerel yönetimler bünyesinde kurulan Gastronomi Birimleri, şehirlerin mutfak mirasını korumada proaktif birer aktör olarak öne çıkmaktadır. Özellikle büyükşehir belediyeleri; kapsamlı yerel mutfak envanterleri hazırlayarak, geleneksel yemek festivalleri düzenleyerek ve tematik gastronomi rotaları oluşturarak kaybolmaya yüz tutmuş tatları toplumsal hafızada yeniden canlandırmayı hedeflemektedir. Bu birimler aracılığıyla yürütülen çalışmalar, yerel lezzetlerin sadece birer tüketim nesnesi değil, kentsel kimliğin ayrılmaz birer parçası olarak yaşatılmasını sağlamaktadır (afyon.bel.tr/,2025; www.kutahya.bel.tr, 2025)

C- Bölgesel ve Yerel Düzeydeki Yapılar

- **Kadın Kooperatifleri** Mutfak mirasının korunmasında kadın kooperatifleri, ev içi alanda mahfuz kalan geleneksel bilgi ve reçeteleri kamusal alana taşıyarak stratejik bir işlev üstlenmektedir. Bu yapılar, kaybolmaya yüz tutmuş tatları statik birer veri olmaktan çıkarıp, sürekliliği olan yaşayan pratikler hâline getirmektedir. Gastronomi mirasının toplumsal cinsiyet boyutunu görünür kılan bu kooperatifler; kadınların kuşaklar arası aktarımda üstlendikleri hafıza taşıyıcılığı rolünü ekonomik ve sosyal bir güç birliğine dönüştürerek desteklemektedir (Cihangir vd., 2023; Yönet Eren, 2024; Arslan ve Güler, 2025).

- **Yerel Şef İnisiyatifleri ve Pop-Up Mutfaklar** Mutfak mirasının canlandırılmasında yerel şef inisiyatifleri ve pop-up mutfak uygulamaları; unutulmuş tarifleri çağdaş gastronomi teknikleriyle yeniden yorumlayarak stratejik birer kültürel aracı görevi üstlenmektedir. Bu inisiyatifler, yerel ürün odaklı fine-dining yaklaşımları aracılığıyla, kaybolmaya yüz tutmuş tatları nostaljik birer öge olmaktan çıkarıp güncel ve prestijli birer gastronomi deneyimine dönüştürmektedir. Şeflerin bu anlam kurucu rolü; geleneksel lezzetlerin modern damak tadına uyarlanmasını sağlarken, aynı zamanda yerel üretici ile nitelikli tüketici arasında doğrudan bir bağ kurarak sürdürülebilir bir gastronomik ekosistem inşa etmektedir (takagazete.com.tr,2025; trthaber.com, 2023; haberler.com, 2022).
- **Üniversiteler–Gastronomi ve Halkbilimi Bölümleri** Üniversiteler bünyesinde faaliyet gösteren Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Halkbilimi bölümleri; mutfak mirasının bilimsel bir zeminde kayıt altına alınması ve kuramsallaştırılması süreçlerinde merkezî bir rol üstlenmektedir. Bu akademik birimler aracılığıyla yürütülen sözlü tarih çalışmaları, yemek belleği arşivleri ve saha derlemeleri; yerel tarifleri statik birer veri olmaktan çıkarıp, toplumsal hafızanın somut belgelerine dönüştürmektedir. Akademi, gastronomik mirasın korunmasını sadece teknik bir uygulama olarak değil; disiplinlerarası bir belgeleme ve anlamlandırma faaliyeti olarak kurgulayarak, restorasyon sürecinin entelektüel altyapısını inşa etmektedir.

Yukarıda detaylandırılan paydaşların her biri, gastronomik mirasın korunma süreçlerinde farklı sorumluluklar üstlenerek birbirini tamamlayan stratejik bir koruma ağı oluşturmaktadır. Uluslararası ölçekteki yasal standartlardan, yerel şeflerin mutfaklarındaki yenilikçi tabaklara ve kadın kooperatiflerinin muhafaza ettiği kadim reçetelere kadar uzanan bu çok katmanlı yapı; kaybolan tatların sadece statik birer müze nesnesi gibi saklanmasını değil, yaşayan birer ekosistem olarak geleceğe aktarılmasını mümkün kılmaktadır. Söz konusu paydaşların eşgüdümlü çalışmaları sonucunda, yerel mutfak mirası unsurlarının modern gastronomi sahnesinde birer çekicilik unsuru hâline gelmesi, sadece turistik ve ekonomik bir kazanım sağlamakla kalmamakta; aynı zamanda yerel toplumda bu değerlere karşı güçlü bir gurur duygusunu ve koruma bilincini tetiklemektedir. Nitekim Bessière (2013) ve Deniz (2024) tarafından da vurgulandığı üzere, toplumun kendi kültürel mirasını bir prestij nesnesi olarak yeniden keşfetmesi, özgün ve sürdürülebilir bir gastronomi kimliğinin inşasını mümkün kılan en temel motivasyon kaynağıdır. Bu durum, mutfak kültürünün teknik bir beceriden ziyade, toplumsal hafızanın ve kimliğin ayrılmaz bir parçası olduğunu tescillemektedir. Dolayısıyla, literatürde tat arkeolojisi olarak tanımlanan bu süreç, geçmişin duyusal izlerini bugünün çağdaş sofralarına taşıyan bütüncül bir anlam restorasyonu faaliyeti olarak değerlendirilmelidir. Tüm bu kuramsal çerçeve ve paydaş analizleri ışığında, çalışmanın genel bir değerlendirmesi ve geleceğe yönelik stratejik adımlar aşağıda sunulmaktadır.

SONUÇ

Bu çalışmada, kaybolan tatların yalnızca gastronomik birer tarif olmadığını, aynı zamanda toplumsal belleğin ve kültürel kimliğin taşıyıcısı olduğu ortaya konulmuştur. Tatlar; mevsimsel döngülerin, ritüellerin ve tarihsel birikimle harmanlanarak bir toplumun zaman algısını ve kültürel habitusunu şekillendiren temel unsurlardır. Bölüm içerisinde de belirtildiği üzere, bir tadın yitip gitmesi sadece duyusal bir kayıp değildir; o tadı çevreleyen toplumsal pratiklerin ve "zamanın ruhunun" da ortadan kalkması, dolayısıyla insanlığa ait ortak bir mirasın yitirilmesi anlamına gelmektedir.

Modernleşme ve endüstrileşme süreçleri gastronomik hafızada zamansal bir kopuşa yol açsa da, son yıllarda uluslararası ve ulusal alanda güçlenerek devam eden coğrafi işaretler ve somut olmayan kültürel miras çalışmaları, bu belleğin korunmasında kritik bir rol oynamaktadır. Tat arkeolojisi ve bellek restorasyonu yaklaşımları, geçmişin duyusal izlerini günümüze taşıyarak kültürel sürekliliği sağlamanın akademik ve pratik zeminini oluşturmaktadır.

Sonuç olarak mutfak kültürü, teknik bir disiplin olmanın ötesinde, bedensel bilgi ve duyusal hafıza aracılığıyla geçmişle gelecek arasında kurulan imgesel bir köprüdür. Bu köprü, bireylerin modernleşmenin getirdiği yersiz-yurtsuzlaşma hissine karşı, yerel gıda sistemleri üzerinden yeniden köklenmesini mümkün kılan önemli bir unsurdur. Bu bağlamda, yerel ürünlerin ve geleneksel üretim tekniklerinin yeniden yorumlanmasının, toplumsal hafızanın sağlamlaştırılması ve kültürel kimliğin somutlaştırılması açısından vazgeçilmez bir strateji olduğu açıktır. Bu kapsamda özet olarak şu öneriler geliştirilmiştir;

Disiplinlerarası Tat Arkeolojisi Çalışmaları Yerel mutfak envanterleri sadece tarif odaklı değil; yemeği çevreleyen sözlü kültür, dualar ve toplumsal kabulleri de içerecek şekilde genişletilmelidir. Yaman'ın (2022) vurguladığı gibi, pişirme esnasındaki bedensel disiplin ve usta mahareti birer arkeolojik veri olarak kayıt altına alınmalı; bu amaçla gastronomi uzmanları, etnologlar ve halkbilimcilerden oluşan disiplinlerarası ekipler kurulmalıdır.

Bellek Koruyucu Eğitim Müfredatları Gastronomi eğitimi, endüstriyel tekniklerin ötesine geçerek bellek koruyucu bir nitelik kazanmalıdır. Yaman'ın (2022) işaret ettiği usta-çırak etkileşimini canlandırmak adına, müfredatlara yerel zanaatkârların ve üreticilerin katıldığı Yaşayan Mutfak atölyeleri eklenmelidir. Öğrenciler sadece teknik beceri değil, ürünün kültürel temsil gücü ve hikâye anlatıcılığı (*storytelling*) yetkinliği kazanmalıdır.

Etkileşimli Dijital Bellek Arşivleri Fiziksel arşivlerin kısıtlı erişimini aşmak adına, Zelan'ın (2022) belirttiği yeni medyanın hatırlatma işlevinden yararlanılmalıdır. Kültür Portalı benzeri platformlar üzerinden geleneksel tarifler ve ritüeller dijitalleştirilerek kayıt altına alınmalı; bu dijital ağlar, unutulan tatların modern topluma entegrasyonu ve kuşaklararası aktarımı için stratejik birer araç olarak kurgulanmalıdır.

Medya ve İletişim Aracılığıyla Toplumsal Görünürlük Gastronomik değerlerin kolektif belleğe yeniden dahil edilmesi için medyanın inşa gücünden faydalanılmalıdır. Atik ve Bilginer Erdoğan'ın (2014) vurguladığı medya-bellek ilişkisi çerçevesinde; kaybolan tatlar belgeseller ve sosyal medya kampanyalarıyla medyatik bellek nesnelerine dönüştürülmeli ve toplumda bu değerlere karşı güçlü bir koruma bilinci oluşturulmalıdır.

Mekânsallaşma ve Kültürel Gastronomi Rotaları Tatların korunması için onların mekânsallaşması ve somut bir deneyime dönüşmesi şarttır (Sağlam, 2020). Kaybolan tatların hikâyeleriyle birlikte sunulduğu tematik rotalar ve deneyim alanları oluşturulmalıdır. Bu rotalar, turisti sadece bir tüketici olarak değil, o belleğin yeniden canlandırılmasına tanıklık eden birer bellek paydaşı hâline getirmelidir.

Duyusal Miras ve Yerel Üretici Desteği Coğrafi işaretli ürünler sadece ekonomik meta olarak görülmemeli; bu ürünlerin üretim-zaman döngülerini ve geleneksel tekniklerini koruyan yerel üreticilere yönelik teşvikler artırılmalıdır. Festivaller ve atölyeler aracılığıyla toplumda duyusal kültür bilinci oluşturulmalıdır. Ergezer vd. (2018) tarafından vurgulandığı üzere, teknik standardizasyon çalışmaları yerel mirası bozmadan profesyonel mutfaklara taşıyan bir koruyucu kalkan olarak konumlandırılmalıdır.

Bu bağlamda; akademiden yerel üreticiye, şeflerden politika yapıcılara kadar tüm paydaşlarca unutulmamalıdır ki; mutfak kültürü, dünü bugüne taşıyan sessiz bir tanık; yarını ise ancak geçmişin kadim lezzetlerini pusula yaparak inşa edebileceğimiz derin bir aidiyet limanıdır.

KAYNAKLAR

Afyonkarahisar Belediyesi. (2025). Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü. https://afyon.bel.tr/kurumsalkategoridetay/115/0/kultur-ve-sosyal-isler-mudurlugu (Erişim Tarihi: 15.11.2025).

Akbaş, Ş., ve Coşkun, H. (2006). *Tarhana* Üretimi *ve Özellikleri Üzerine Bir Değerlendirme*. Türkiye 9. Gıda Kongresi Bildiri Kitabı içinde (ss. 702-705). Abant İzzet Baysal Üniversitesi.

Aksoy, A. S., Arici, M., ve Yaman, M. (2022). "The Effect of Hardaliye on Reducing the Formation of Malondialdehyde During in Vitro Gastrointestinal Digestion of Meat Products." *Food Bioscience*, 47, 101747. https://doi.org/10.1016/j.fbio.2022.101747

Altieri, M. (2018). *Agroecology: The Science of Sustainable Agriculture*. CRC Press.

Appadurai, A. (1988). "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in contemporary India." *Comparative Studies in Society and History*, 30(1), 3-24.

Arınç, K. (2018). Boğatepe Köyü'nde Gravyer peyniri üretimi ve sürdürülebilir gelişme bakımından önemi (Kars/Türkiye). Türk Coğrafya Dergisi, (70), 7-18.

Arslan, F., ve Güler, S. (2025). "Yerel Kalkınmanın Gerçekleşmesinde Kadın Kooperatiflerinin Rolü: Urla (İzmir) Örneği." *Cihannüma Tarih ve Coğrafya Araştırmaları Dergisi*, 11(1), 279-308. https://doi.org/10.30517/cihannuma.1680513

Arslan Özkan, A. (2025). "Turist Rehberlerinin Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri Farkındalıklarının İncelenmesi." Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 13(2), 1093-1113.

Ashley, B., Hollows, J., Jones, S., ve Taylor, B. (2004). *Food and Cultural Studies*. Routledge.

Assmann, A. (2020). Cultural Memory. *Social Trauma–An Interdisciplinary Textbook* içinde (ss. 25-36). Springer.

Assmann, J. (2011a). Communicative and Cultural Memory. *Cultural Memories: The Geographical Point of View* içinde (ss. 15-27). Springer.

Assmann, J. (2011b). *Cultural Memory and Early Civilization: Writing, Remembrance, and Political Imagination*. Cambridge University Press.

Atabey, S., ve Çolakoğlu, Ü. (2023). "Sustainability of Cretan culinary culture in Turkey after the Population Exchange." *Journal of Turkish Tourism Research*, 7(2), 211-224.

Atasever, S., ve Erdem, H. (2008). "Manda Yetiştiriciliği ve Türkiye'deki Geleceği." *Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 23(1), 59-64.

Atik, A., ve Bilginer Erdoğan, Ş. (2014). "Toplumsal Bellek ve Medya." *Atatürk Üniversitesi İletişim Dergisi*, (6), 1-17.

Ay, A. (2020). "Medya ve Kültür Endüstrisi Eleştirisinin Yeniden Üretimi." *Selçuk İletişim*, 13(1), 314-337.

Aydoğan, Ş. (2006). *Coğrafi* İşaret Karın Doyuruyor mu? *Bigpara Hürriyet*. https://bigpara.hurriyet.com.tr/haberler/ekonomi-haberleri/cografi-isaret-karin-doyuruyor-mu_ID1622943/ (Erişim Tarihi: 10.01.2026).

Aydoğdu, H., Yıldırım, Ş., Halkman, A. K., ve Durgun, T. (2014). "A Study on Production and Quality Criteria of Hardaliye; a Traditional Drink from Thrace Region of Turkey." *GIDA*, 39(3), 139-145.

Badem, A. (2021). "Unutulmaya Yüz Tutan Geleneksel bir Türk Tatlısı Olan Kenevir Helvası ve Sürdürülebilir Turizm Açısından Değerlendirilmesi." *Turkish Studies*, 16(5), 2321-2338.
Baharuddin, A. R., ve Sharifudin, M. S. (2015). "The Impact of Geographical Location on Taste Sensitivity and Preference." *International Food Research Journal*, 22(2).
Bahtiyar Sarı, D. (2025). "Bir Gastronomi Şehrinin Ürettiği Kolektif Bellek: Gaziantep Örneği." *Turizm Akademik Dergisi*, 12(2), 357-370.
Barthes, R. (2013). "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption." C. Counihan & P. Van Esterik (Ed.), *Food and Culture: A* Reader içinde. Routledge.
Bascuñan Wiley, N. (2021). "Migration and the Senses." *Sociology Compass*, 15(3), e12586.
BASTAK. (2025). *Günümüz Buğday Türlerinin Atası, Dünya'nın İlk Buğdayı: Siyez! https*://www.bastak.com/tr/blog/gunumuz-bugday-turlerinin-atasi-dunya-nin-ilk-bugdayi-siyez (Erişim Tarihi: 18.12.2025).
Bessière, J. (2013). "'Heritagisation', a Challenge for Tourism Promotion and Regional Development: An Example of Food Heritage." *Journal of Heritage Tourism*, 8(4), 275-291. https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.770861
Beşirli, H. (2011). *Yemek, Kültür ve Kimlik*. Phoenix Yayınevi.
Boddice, R., ve Smith, M. (2020). *Emotion, Sense, Experience*. Cambridge University Press.
Bosco, F. J. (2020). "Geographies of Food: Place, Space, and Scale in Food Studies." *The Geography Teacher*, 17(3), 73-76.
Bourdichon, F., Arias, E., Babuchowski, A., Bückle, A., Bello, F. D., Dubois, A., ..., ve Morelli, L. (2021). The Forgotten Role of Food Cultures. *FEMS Microbiology Letters*, 368(14), fnab085.
Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A Social Critique of The Judgement of Taste*. Harvard University Press.
Bourdieu, P. (1990). *The Logic of Practice*. Stanford University Press.
Bourdieu, P. (2018). Cultural Reproduction and Social Reproduction. *Knowledge, Education, and Cultural Change* içinde (ss. 71-112). Routledge.
Boym, S. (2001). *The Future of Nostalgia*. Basic Books.
Boyraz, C., ve Kaygısız, F. (2024). "Türkiye'nin İstanbul ve Kocaeli İllerinde Manda Yetiştiriciliği İşletmelerinin Sosyo-Ekonomik Yapıları." *Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 21(1), 13-19.
Bölükbaşı, M. (2013). "Bir 'Gelenek İcadı' Olarak İstanbul'un Fethi." *Sosyoloji Dergisi*, (28), 67-88.
Buğday Derneği. (2018). *Siyez Buğdayı Hakkında Her Şey*. https://www.bugday.org/blog/siyez-bugdayi-hakkinda-her-sey/ (Erişim Tarihi: 18.12.2025).
Casey, E. S. (1984). Habitual Body and Memory in Merleau-Ponty. *Phenomenology and the Human Sciences* içinde (ss. 39-57). Springer.
Cihangir, İ. S., Akmeşe, H., ve Akmeşe, K. A. (2023). "Yöresel Gastronomik Ürünlerin Gastronomi Turizmine Kazandırılmasında Kadın Kooperatiflerinin Rolü: Denee Kadın Kooperatifi." *Necmettin Erbakan Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi*, 5(2), 205-225.
Chukwurah, G. O., Okeke, F. O., Isimah, M. O., Enoguanbhor, E. C., Awe, F. C., Nnaemeka-Okeke, R. C., ..., ve Okeke, C. A. (2025). Cultural Influence of Local Food Heritage on Sustainable Development. *World*, 6(1), 10.
Classen, C. (1993). *Worlds of Sense: Exploring the Senses in History and Across Cultures*. Routledge.
Classen, C. (1997). Foundations for an Anthropology of the Senses. *International Social Science Journal*, 49(153), 401-412.
Classen, C. (2012). *The Deepest Dense: a Cultural History of Touch*. University of Illinois Press.
Comis, L., ve Re, C. (2009). "The Archaeology of Taste: Gargilius Martialis's Garum." *EuroREA: Journal of Reconstruction and Experiment in Archaeology*, (6), 33-38.
Connerton, P. (1989). *How Societies Remember*. Cambridge University Press.
Coşkun, F. (2014). "Tarhananın Tarihi ve Türkiye'de Tarhana Çeşitleri." *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9(3), 69-79.
Coşkun, F. (2017). "A Traditional Turkish Fermented Non-Alcoholic Grape-Based Beverage, 'Hardaliye'." *Beverages*, 3(1), 2. https://doi.org/10.3390/beverages3010002
Counihan, C., ve Van Esterik, P. (2013). *Food and Culture* (Cilt 367). Routledge.
Cox, R., Irving, A., ve Wright, C. (2016). *Beyond Text?: Critical Practices and Sensory Anthropology*. Manchester University Press.
Cömert, M., ve Özkaya, F. D. (2014). "Geleneksel Mutfak Kültürünün Korunmasında Yerel Hammaddelerin Rolü." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 23-28.
Çekal, N., ve Aslan, B. (2017). "Gastronomik bir Değer Olarak Tarhana ve Coğrafi İşaretlemede Tarhananın Yeri ve Önemi." *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 124-135. https://doi.org/10.26023/gtad.358291
DeSoucey, M. (2010). "Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics." *American Sociological Review*, 75(3), 432–455.

Deniz, D. (2023). "Somut Olmayan Kültürel Miras Perspektifinden Gevaş İlçesinin Mutfak Kültürü Üzerine bir Araştırma." *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13(2), 307-319. https://doi.org/10.14230/johut1380

Dikmen Boyraz, H., ve Sandıkçı, M. (2023). "Coğrafi İşaretli Ürünlerin Somut Olmayan Kültürel Miras Türk Mutfak Kültürü Unsurlarıyla Karşılaştırılması: UNESCO Gastronomi Şehri Afyonkarahisar İli Örneği." *To & Re*, 5(2), 172-185.

Doğan, N., ve Doğan, C. (2021). "Mucizevi Bitki Kenevir'in (Cannabis Sativa L.) Gıda Endüstrisinde Kullanımı." *Bozok Veterinary Sciences*, 2(2), 47-56.

Domaneschi, L. (2019). "The Sociomateriality of Cooking: The Practice Turn in Contemporary Food Studies." *Sociologica*, 13(3), 119-133.

Downey, G. (2010). "'Practice Without Theory': A Neuroanthropological Perspective on Embodied Learning." *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 16, S22-S40.

Durlu-Özkaya, F., ve Sünnetçioğlu, S. (2016). "Gastronomik Mirasın Korunmasında Sürdürülebilir bir Model Önerisi." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Özel Sayı 1), 548-556.

Durukan, A., ve Türker, B. (2021). Gıda hafızasının farklı yaş gruplarında incelenmesi. Al-Farabi International Journal on Social Sciences, 6(1), 1-8.

Eren, R. T. (2014). "Kültürel Kimliğin Korunmasında ve Aktarılmasında Geleneksel Mutfağın Rolü: Eskişehir Kırım Tatar Mutfağı Örneği." *Milli Folklor*, 13(101), 115-128.

Ergezer, H., Gökçe, R., ve Akcan, T. (2018). "Koruk Sularının Bazı Kalite Karakteristikleri Üzerine Pastörizasyon ve Potasyum Sorbat İlavesinin Etkisi." *Akademik Gıda*, 16(3), 287-292. https://doi.org/10.24323/akademik-gida.475352

Erll, A., & Rigney, A. (2006). "Literature and the Production of Cultural Memory: Introduction." *European Journal of English Studies*, 10(2), 111-115.

European Commission. (2025). Aims of European Union Quality Schemes. Agriculture and Rural Development. https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_en (Erişim Tarihi: 15.11.2025).

Everest, B., ve Argin, E. B. (2025). "Tokat İlinde Manda Yetiştiriciliği: Üretici Profili, Sorunlar ve Sürdürülebilirlik için Manda Yetiştiricileri Birliğinden Beklentiler." *Akademik Ziraat Dergisi*, 14(2), 343-352. https://doi.org/10.29278/azd.1770591

FAO. (2025). *Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS): About the Programme*. https://www.fao.org/giahs/en/ (Erişim Tarihi: 15.11.2025).

Fischler, C. (1988). "Food, Self and Identity." *Social Science Information*, 27(2), 275-292.

Geyzen, A., Ryckbosch, W., Scholliers, P., Teughels, N., ve Leroy, F. (2019). "Food Innovation and Tradition: Interplay and Dynamics." *Innovations in Traditional Foods* içinde (ss. 27-51). Woodhead Publishing.

Goffman, E. (1974). *Frame Analysis*. Harvard University Press.

Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge University Press.

González Carretero, L. (2025). "A Taste for Local Food: Analysis of Archaeological Food Remains Reveals Insights into Past Food Cultures in England." *Vegetation History and Archaeobotany*. https://doi.org/10.1007/s00334-025-01051-w

Graff, S. R. (2020). "Archaeology of Cuisine and Cooking." *Annual Review of Anthropology*, 49, 337-354. https://doi.org/10.1146/annurev-anthro-102317-045734

Güler, A., Aşıklar, F. B., Özaltın, K. E., ve Candemir, A. (2022). "Koruk Suyu Üretiminde Prosesin Kaliteye Etkilerinin Belirlenmesi." *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 9(3), 535-546. https://doi.org/10.30910/turkjans.1061065

Haberler.com. (2022, 14 Mayıs). *Konya'nın Unutulan Geleneksel Yemekleri Yarışmalarla Tanıtılıyor*. https://www.haberler.com/kultur-sanat/konya-nin-unutulan-geleneksel-yemekleri-14959326-haberi/ (Erişim Tarihi: 15.11.2025).

Hall, S. (1990). Cultural Identity and Diaspora. J. Rutherford (Ed.), *Identity: Community, Culture, Difference* içinde (ss. 222–237). Lawrence & Wishart.

Hamilakis, Y. (2013). *Archaeology and the Senses: Human Experience, Memory, and Affect*. Cambridge University Press.

Harlan, J. R. (1992). *Crops and Man*. American Society of Agronomy.

Hastorf, C. A. (2017). *The Social Archaeology of Food: Thinking about Eating from Prehistory to the Present*. Cambridge University Press.

Hayden, B., ve Dietler, M. (2001). Fabulous Feasts: A Prolegomenon to The Importance Of Feasting. *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power* içinde (ss. 23-64).

Herz, R. (2018). The Scent of Desire: Discovering our Enigmatic Sense of Smell. HarperCollins.

Hidalgo, A., ve Brandolini, A. (2014). "Nutritional Properties of Einkorn Wheat (Triticum Monococcum L.)." *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94(4), 601-612.
Hobsbawm, E. (1983). Introduction: Inventing traditions. E. Hobsbawm & T. Ranger (Ed.), *The Invention of Tradition* içinde (ss. 1–14). Cambridge University Press.
Holtzman, J. D. (2006). "Food and Memory." *Annual Review of Anthropology*, 35(1), 361-378.
Hormaza, J. I., ve Wünsch, A. (2007). Pistachio. *Fruits and Nuts* içinde (ss. 243-251). Springer.
Howes, D. (1991). Sensorial Anthropology. *The Varieties of Sensory Experience: A Sourcebook in the Anthropology of the Senses* içinde (ss. 167-191).
Howes, D. (2005). *Empire of the Senses: The Sensory Culture Reader*. Berg.
Howes, D. (2019). "Multisensory Anthropology." *Annual Review of Anthropology*, 48(1), 17-28.
Ianì,
F. (2019). "Embodied Memories: Reviewing the Role of the Body in Memory Processes." *Psychonomic Bulletin & Review*, 26(6), 1747-1766.
INAO. (2025). *Protected/Controlled Designation of Origin (PDO/AOC)*. https://www.inao.gouv.fr/aop-appellation-origine-protegee (Erişim Tarihi: 10.11.2025).
Ingold, T. (2011). *The Perception of the Environment: Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*. Routledge.
Ingold, T. (2013). *Making: Anthropology, Archaeology, Art and Architecture*. Routledge.
Ingold, T. (2021). *Being Alive: Essays on Movement, Knowledge and Description*. Routledge.
İpkoparan, B., ve Özkanlı, O. (2020). "İzmir Sefarad Mutfağının Günümüzdeki Yeri." *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(2), 1414-1427.
Jæger, M. M., ve Breen, R. (2016). "A Dynamic Model of Cultural Reproduction." *American Journal of Sociology*, 121(4), 1079-1115.
Jenks, C. (Ed.). (1993). *Cultural Reproduction*. Routledge.
Kidron, C. A. (2011). Sensorial Memory: Embodied Legacies of Genocide. *A Companion to the Anthropology of the Body and Embodiment* içinde (ss. 451-466).
Karlıdağ, S. (2009). "Doğanın Patentlenmesi: TRIPS Anlaşmasının Az Gelişmiş Ülkeler Üzerindeki Etkisi ve Devletin Rolü. " *Amme İdaresi Dergisi*, 42(4), 115-139.
Kök, A. (2023). "Ürün Yaşam Döngüsü Teorisi: Nostaljik Endüstriyel Yiyeceklerin Lezzet Hafızasındaki Yeri." *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(2), 392-406. https://doi.org/10.32958/gastoria.1255417
Kuzucan, T., ve Toplu, M. (2025). "Buzda Değil Tuzda Balık: Toplumsal Bellek ve Kültürel Mirasın Belgesel Yolculuğu." *Vakanüvis-Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi*, 10(2), 2130-2164.
Kütahya Belediyesi. (2025). *Germiyan Sokak El Emeği Göz Nuru Ürünlerle Renklenecek*. https://www.kutahya.bel.tr/haber.asp?id=7840 (Erişim Tarihi: 15.11.2025).
Lobefaro, S., Piciocchi, C., Luisi, F., Miraglia, L., Romito, N., Luneia, R., ..., ve Donini, L. M. (2021). "Cooking Techniques and Nutritional Quality of Food: A Comparison Between Traditional and Innovative Ways of Cooking." *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25, 100381.
Lock, M. (1993). "Cultivating the Body: Anthropology and Epistemologies of Bodily Practice and Knowledge." Annual Review of Anthropology, 133-155.
Low, K. E. (2016). Tasting Memories, Cooking Heritage: A Sensuous Invitation to Remember. *Food, Foodways and Foodscapes: Culture, Community and Consumption in Post-Colonial Singapore* içinde (ss. 61-82).
Lowenthal, D. (1998). *The Heritage Crusade and The Spoils of History*. Cambridge University Press.
MacCannell, D. (1973). "Staged Authenticity: Arrangements of Social Space in Tourist Settings." *American Journal of Sociology*, 79(3), 589–603.
Marín-Arroyo, A. B., Herrero-Crespo, Á., Wassler, P., ve García-de-los-Salmones, M. M. (2025). "Archaeological-Gastronomy Tourism: Tasting Prehistory Through Creativity." *Journal of Heritage Tourism*, 20(6), 807-827.
McGuire, D. C. (2016). "A taste for Mustard: An Archaeological Examination of a Condiment and its Bottles from a Loyalist Homestead in Upper Canada." *International Journal of Historical Archaeology*, 20, 666-692. https://doi.org/10.1007/s10761-016-0381-2
Mintz, S. W. (1985). *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. Penguin.
Mintz, S. W. (1996). *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into eating, Culture, and the Past*. Beacon Press.
Mintz, S. W., ve Du Bois, C. M. (2002). "The Anthropology of Food and Eating." *Annual Review of Anthropology*, 31(1), 99-119.
Mol, A. (2021). *Eating in Theory*. Duke University Press.
Montanari, M. (2006). *Food is Culture*. Columbia University Press.
Moretti, C. (2021). "Sensate Memory: An Introduction to the Special Issue." *Multimodality & Society*, 1(3), 245-265.

Muslu, M., ve Gökçay, G. F. (2021). "Lezzet Algısının Oluşmasında Çevresel ve Genetik Faktörlerin Etkileri." *Medical Journal of Western Black Sea*, 5(1), 19-26. https://doi.org/10.29058/mjwbs.776644

Nabhan, G. P., Walker, D., ve Moreno, A. M. (2010). "Biocultural and Ecogastronomic Restoration: The Renewing America's Food Traditions Alliance." *Ecological Restoration*, 28(3), 266-279.

Nora, P. (1989). "Between Memory and History: Les Lieux de Mémoire." *Representations*, (26), 7-24.

Okely, J., ve Callaway, H. (1992). "Anthropology and Autobiography: Participatory Experience and Embodied Knowledge." *Anthropology and Autobiography* içinde (ss. 13-40). Routledge.

Outram, A. K. (2008). "Introduction to Experimental Archaeology." *World Archaeology*, 40(1), 1-6.

Özdemir, S., Göçmen, D., ve Kumral, A. (2007). "Geleneksel bir Fermente Ürün: Kahramanmaraş Tarhanası." *Gıda*, 32(6), 287-293.

Özer, Ç., Albayrak, A., ve Ağan, C. (2021). "Bosniaks in Turkey and a Study on the Culinary Culture." *Trakya University Journal of Social Science*, 23(1), 407-428.

Öztosun, S. (2021). "Kastamonu Yaş Tarhanasının Gastronomi Turizmi Kapsamında İncelemesi." *Journal of Applied Tourism Research (JATOS)*, 2(1), 1-14. https://doi.org/10.29228/jatos.52172

Öztürk, B. (2025). "Gastronomic Tourism Product Journey of Foods Linked to Migration and Religious Practices in Izmir Culinary Culture." *Aydın Gastronomy*, 9(2), 487-501.

Parasecoli, F. (2014). "Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities." *Social Research: An International Quarterly*, 81(2), 415-439.

Partarakis, N., Kaplanidi, D., Doulgeraki, P., Karuzaki, E., Petraki, A., Metilli, D., ..., ve Zabulis, X. (2021). "Representation and Presentation of Culinary Tradition as Cultural Heritage." *Heritage*, 4(2), 612-640.

Parveen, R. (2016). "Food to Remember: Culinary Practice and Diasporic Identity." *Oral History*, 47-56.

Pereira, L. J., ve Van der Bilt, A. (2016). "The Influence of Oral Processing, Food Perception and Social Aspects on Food Consumption: A Review." *Journal of Oral Rehabilitation*, 43(8), 630-648.

Petrini, C. (2005). *Buono, Pulito e Giusto*. Einaudi.

Petrini, C. (2007). *Slow Food Nation: Why our Food Should be Good, Clean, and Fair*. Rizzoli.

Plester, B. (2015). "Ingesting the organization: The Embodiment of Organizational Food Rituals." *Culture and Organization*, 21(3), 251-268.

Prescott, J. (2012a). "Chemosensory Learning and Flavour: Perception, Preference and Intake." *Physiology & Behavior*, 107(4), 553–559.

Prescott, J. (2012b). *Taste Matters: Why We Like the Foods We do*. Reaktion Books.

Putri, T. N. (2025). "Endonezya'da Ulusal Kimliğin İnşası ve Dönüşümü." *Sakarya Üniversitesi İktisat Dergisi*, 14(3), 362-377. https://doi.org/10.37460/sid.1804870

Ramadanoğlu, E., ve İnce Karaçeper, E. (2024). "Bosna Hersek Boşnak Göçmenlerinin Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri: İstanbul İli Pendik, Kartal ve Bayrampaşa İlçeleri Örneği." *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 1-23. https://doi.org/10.26677/TR1010.2024.1375

Ramos, V. (2025). "Cooking up change: Food Practices and Class Trajectories Across the Life Course." *The Sociological Review*, 00380261251339266.

Sağlam, F. (2020). "Kültürel Belleğin Sanatla Yeniden Deneyimlenmesi: Doris Salcedo Örneği." *Sanat ve Tasarım Dergisi*, (26), 578-601.

Sarıtunç, B. (2026). "Balkan Mutfak Kültürünün Somut Olmayan Miras Boyutu: Ritüeller, Kimlik ve Toplumsal Bellek." *Türk Folklor Araştırmaları / Turkish Folklore Research*, 372(1), 153-180. https://doi.org/10.61620/tfa115

Sefer, B. K. (2024). "Gıda Krizi ve Ata Tohumlar: TİGEM Tarım İşletmeleri, Tohum Dernekleri ve Çiftçiler arası Sosyo-Politik ve Ekonomik Etkileşimler." *Mülkiye Dergisi*, 48(4), 886-919.

Seremetakis, C. N. (1994). *The Senses Still: Perception and Memory as Material Culture in Modernity*. University of Chicago Press.

Seremetakis, C. N. (2019). The Memory of the Senses, Part I: Marks of the Transitory. *The Senses Still* içinde (ss. 1-18). Routledge.

Sgroi, F. (2021). "Food Products, Gastronomy and Religious Tourism: The Resilience of Food Landscapes." *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 100435.

Slow Food. (2025,). *Terra Madre, Forging a New Global Network of Sustainable Food Communities*. https://www.slowfood.com/press-releases/terra-madre-forging-a-new-global-network-of-sustainable-food-communities/ (Erişim Tarihi: 15.11.2025).

Smith, M. M. (2007). *Sensing the Past: Seeing, Hearing, Smelling, Tasting, and Touching in History*. University of California Press.

Solmaz, R. (2025). "Kültürel Hafızanın ve Yerel Kimliğin Korunmasında Somut Olmayan Mirasın Rolü: Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği." *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 22(3), 883-903. https://doi.org/10.24010/soid.1782743

Sormaz, Ü., Onur, N., Güneş, E., ve Nizamlıoğlu, H. F. (2018). "Türk Mutfağı Geleneksel Ürünlerinde Yöresel Farklılıklar: Tarhana Örneği." *Aydın Gastronomy*, 3(1), 1-9.

Stajcic, N. (2013). "Understanding Culture: Food as a Means of Communication." *Hemispheres,* (28), 77.

Stallknecht, G. F., Gilbertson, K. M., ve Ranney, J. E. (1996). Alternative Wheat Cereals as Food Grains: Einkorn, Emmer, Spelt, Kamut, and Triticale. J. Janick (Ed.), *Progress in New Crops* içinde (ss. 156-170). ASHS Press.

Sutton, D. E. (2010a). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Berg.

Sutton, D. E. (2010b). "Food and the Senses." *Annual Review of Anthropology,* 39, 209-223.

Şanlıer, N., Cömert, M., ve Durlu-Özkaya, F. (2008). Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları Gençlerin Tanıma Durumu. *Türkiye 10. Gıda Kongresi Bildiri Kitabı* içinde (ss. 205-208).

Tewes, C. (2018). "The Habitual Body and its Role in Collective Memory Formation." *Journal of Consciousness Studies,* 25(7-8), 135-157.

Tarım ve Orman Bakanlığı. (2025). *Mirasımız Yerel Tohum*. https://www.tarimorman.gov.tr/Sayfalar/Detay.aspx?SayfaId=57 (Erişim Tarihi: 15.11.2025).

Taka Gazete. (2025). *Sürmene'de Unutulan Trabzon Lezzetleri Yeniden Doğdu!* Ünlü Şefler Geleneksel Tatları Geleceğe Taşıdı. https://www.takagazete.com.tr/surmenede-unutulan-trabzon-lezzetleri-yeniden-dogdu-unlu-sefler-geleneksel-tatlari-gelecege-tasidi (Erişim Tarihi: 15.11.2025).

Trapp, M. M. (2021). Taste and Displacement. *Handbook of Culture and Migration* içinde (ss. 124-136). Edward Elgar Publishing.

TRT Haber. (2023). *Diyarbakır'da Bir Araya Gelen Şefler Yöresel Ürünlerden Yeni Tariflerle Yemek Yaptı*. https://www.trthaber.com/haber/guncel/diyarbakirda-bir-araya-gelen-sefler-yoresel-urunlerden-yeni-tariflerle-yemek-yapti-781857.html (Erişim Tarihi: 15.11.2025).

Trubek, A. (2008). *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*. University of California Press.

Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025a). *Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı*. https://www.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret (Erişim Tarihi: 15.11.2025).

Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025b). *Tarihçe*. https://www.turkpatent.gov.tr/tarihce (Erişim Tarihi: 10.11.2025).

Twiss, K. (2012). "The Archaeology of Food and Social Diversity." *Journal of Archaeological Research,* 20(4), 357-395.

UNESCO. (2003). *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. https://ich.unesco.org

UNESCO. (2013). *Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity*.

Uslu, A. N., ve Yılmaz, İ. (2022). "Coğrafi İşaretli Bir Ürün Olarak Bolu Kızılcık Tarhanası." *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 94-105.

Uysal, H., Saner, G., Atış, E., Gümüş, S., ve Karabat, S. (2016). "Türkiye'nin Avrupa Birliği Şarap Pazarında Rekabet Gücü." *Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi*, (TARGİD Özel Sayı), 144-149.

Ürkün, K., & Özgürel, G. (2025). "Gastronomi Perspektifinden Kültürel Kimlik Üzerine Nitel Bir Araştırma: Edremit Körfezi Balıkesir Örneği." *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 9(1), 55-79.

Vogts, E., ve Costandius, E. (2019). "Making Meaning through Eating: Exploring Cross-Cultural Interaction through Food and The Senses." *Food Studies*, 9(3), 37.

Vural, E. (2024). "Maddeden Mânâya Bir Tatlının Serüveni: Helvanın Klasik Türk Edebiyatındaki Akisleri." *Doğu Araştırmaları*, (Özel Sayı), 1-15. https://doi.org/10.62425/dogu.1745433

Waterton, E., ve Smith, L. (2010). "The Recognition and Misrecognition of Community Heritage." *International Journal of Heritage Studies*, 16(1–2), 4–15.

Yaman, F. S. (2022). "Kültürel Belleğin Aktarımında Zanaatkârlar: Safranbolu Demirciler Çarşısı Örneği." İçtimaiyat, 6(2), 537-553. https://doi.org/10.33709/ictimaiyat.1090353

Yıkmış, S., Türk Aslan, S., ve Tokatlı Demirok, N. (2023). "Gastronomik Değeri Olan Koruk Ekşilerinin Geleneksel Üretim Yöntemlerinin Karşılaştırılması." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(2).

Yılmaz, A., ve Kara, M. A. (2019). "Dünyada ve Türkiye'de Manda Yetiştiriciliğinin Durumu ve Geleceği." *Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi,* 6(3), 356-363. https://doi.org/10.19159/tutad.598629

Yönet Eren, F. (2024). "Kapadokya Kadın Kooperatifleri Restoranlarına Tüketici Gözünden Bir Bakış: Tripadvisor Örneği." *Journal of Tourism Research Institute*, 5(2), 75-89.

Zaharieva, M., ve Monneveux, P. (2014). "Cultivated Einkorn Wheat (Triticum Monococcum L. Subsp. Monococcum): The Long Life of a Founder Crop of Agriculture." *Genetic Resources and Crop Evolution,* 61(3), 677-706.

Zelan, Z. (2022). "Yeni Medyanın Kültürel Bellek Aktarım Aracı Olarak Kullanımı: Kültür Portalı Örneği." *Eren Dergisi*, 1(1), 14-30.

Zubaida, S., ve Tapper, R. (2000). *A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East*. Tauris.

ikinci kısım

BUĞDAY, EKŞİ MAYA VE SOFRA KÜLTÜRÜNÜN EKOLOJİSİ

Prof. Dr. Emrah Özkul

İKİNCİ KISMA BAŞLARKEN...

Toprakla kurulan ilişki, yalnızca üretimle sınırlı bir konu değildir; aynı zamanda hatırlama, aktarma ve birlikte yaşama biçimidir. Bu kısımda, bir buğday tanesinin toprağa düştüğü andan sofrada paylaşıldığı ana kadar uzanan süreçte; doğa koşullarının, emeğin, belleğin ve kimliğin nasıl iç içe geçtiği tartışılmaktadır. Böylece toprağın yalnızca bir kaynak değil, kültürel sürekliliğin taşıyıcısı olarak da okunabileceği bir çerçeve kurulmaktadır.

Konunun tarihsel zemini, Arş. Gör. Dr. Emre Yaşar tarafından buğdayın evcilleştirilmesi, tarım devrimi ve yerleşik hayat bağlamında ele alınmaktadır. Söz konusu dönüşümlerin yalnızca "teknik ilerleme" olarak açıklanamayacağı; insanla doğa arasındaki simbiyotik ilişkinin bu süreçleri biçimlendirdiği vurgulanmaktadır. Bu yaklaşım sayesinde buğdayın, sıradan bir ürün olmanın ötesinde; toplumsal düzeyde sürekliliği sağlayan bir kültür taşıyıcısına dönüştürüldüğü görülmektedir. Bereket sembolü olarak buğdayın; toprakla temas, hasat, depolama, gündelik pratikler ve ritüeller gibi aşamalar aracılığıyla kültürel belleği somutlaştırdığı aktarılmaktadır. Bu süreçte toplumsal hiyerarşinin ve örgütlenmenin şekillendirildiği, hatta zaman zaman karmaşıklaştırıldığı da öne çıkarılmaktadır.

Bu tarihsel arka plan üzerinde Öğr. Gör. Şerife Umay Cicik, gıda antropolojisi içinde buğdayın ekmeğe dönüştürülme sürecini ve toplumu bir arada tutmayı sağlayan bağlayıcı çok katmanlı rolünü incelemektedir. Ekmek, manevi bir sembol ve ekonomik bir değer olarak, bir boyutuyla dayanışmayı örgütleyen ritüellerin merkezinde "eve götürülen bir nimet" olarak korunurken; diğer yandan sınıf, statü ve aidiyetin görünür kılındığı bir sistemi işaret etmektedir. Sofranın yalnızca "ne yendiği" üzerinden değil, "kiminle, nasıl ve hangi değerler eşliğinde pay-

laşıldığı" üzerinden okunması gerektiği belirtilmekte; böylece ekmeğin etik ve estetik boyutlarının aynı zeminde buluşturulduğu gösterilmektedir. Aynı zamanda buradaki ilişkinin gündelik tüketimin ötesinde, toplumsal ilişkiler ve anlam alanı olarak görüldüğü ileri sürülmektedir.

Buğday-ekmek ilişkisinin antropolojik temellerinin, ekmeğin hazırlanma sürecine de yansıdığı dile getirilmektedir. Dr. Öğr. Üyesi Gül Damla Kılıç tarafından ekşi maya kültürü; kimlik ve süreklilik boyutlarıyla ele alınmaktadır. Tarih içinde bu kültürün gerek ekonomik zorluk dönemlerinde gerekse deneyim paylaşımı yoluyla bir sosyal temas alanı oluşturduğu belirtilmektedir. Hamurun doğal yollarla fermente edilmesiyle oluşan ekşi mayanın; un türüne, çevresel koşullara ve yerel mikrofloraya göre farklılaştığı; her bölgeye özgü tat, koku ve doku kimlikleri ürettiği açıklanmaktadır. Böylece ekşi mayanın, gastronomide teknik bir yöntem olmanın ötesinde; kuşaktan kuşağa aktarılan bilginin ve paylaşımın simgesi olarak anlam kazandığı ileri sürülmektedir. Her yoğurma ve her bekleyişte, geçmişle bugün arasında ince bir köprü kurulduğuna değinilmektedir.

Bu köprünün üzerinde tat ve lezzeti belirleyen güçlü çevresel etkenlerin bulunduğu da hatırlatılmaktadır. Öğr. Gör. Beyza Kaçar ile Arş. Gör. Ayden Özekinci tarafından toprağın hafızasının, iklimsel koşulların ve su kaynaklarının ürünlerin lezzet profilini ve gastronomik kimliğini birçok açıdan etkilediği ifade edilmektedir. Ekosistemin aynı zamanda kırılgan bir "duyusal alan" olduğu dile getirilmekte; su ve toprak sağlığındaki bozulmaların yanı sıra sıcaklık, güneş ışığı, yağış, mevsimsellik ve karbondioksit düzeylerindeki değişimlerin önemli riskler ürettiği vurgulanmaktadır. Bu risklerin, yarına taşınması gereken kültürel temelli "ortak miras" açısından tehdit oluşturduğu belirtilmekte; buna karşılık toprağın hafızasını koruyan, suyu arındıran ve iklim uyumunu önceleyen bütüncül stratejiler çağrısının öne çıktığı belirtilmektedir.

"Tohumdan sofraya" uzanan yolculuğun hem ekolojik hem kültürel bir bütün olarak tamamlandığı kısmın son başlığında, Öğr. Gör. Tuğba Beyazkaya tarafından yer kimliği ve *terroir* çerçevesinde toprağın yapısı ile insan emeği bir arada değerlendirilmektedir. *Terroir*'in, yalnızca toprağın yapısı ya da iklimin istatistiği olarak tanımlanmadığı; yerin belleğinin insan faktörüyle birleştirildiği çok katmanlı bir "kimlik alanı" olarak kavramsallaştırıldığı ileri sürülmektedir. Bu nedenle *terroir* temelli sofra kültürünün, "yemek" konusunu temel bir mutfak tekniğinin ötesine taşıdığı; yerel ekoloji-kültür-ekonomi ilişkilerine bağladığı belirtilmektedir. Böylelikle konunun, tüketim ekseninden çıkarılarak korunması gereken bir kültürel miras ve sürdürülebilirlik meselesine dönüştürüldüğü sonucuna varılmaktadır.

Yukarıdaki bölümlerde ayrıntılı bir şekilde açıklandığı üzere, buğdayın milattan öncesine uzanan zorlu yolculuğu, yalnızca bir mahsulün tarladan sofraya taşınması değil; daha çok, toplumsal hafızanın katman katman örüldüğü, kalın ciltli ve gizemli bir kitaba dönüşmesidir. Bu kitabın her sayfasında başka bir anlam belirir: İnsanoğlunun yarına kalma mücadelesinin izleri kimi zaman kıtlıkta, kimi zaman berekette, kimi zaman da en gündelik alışkanlıkların içinde okunur. Ekmek bu yüzden yalnızca besin değil; toplum bireylerinin birbirini tanımasını, anlaşmasını, aynı ritimde yaşamasını sağlayan ortak bir dil, sessiz ama güçlü bir ritüeldir. Diğer ürünlere benzemeyen yanları, yalnız kültürel değil ekonomik bir düzlemde de dikkat çeker: Giffen

paradoksunda talep kanununa uymayan bir örnek olarak anılması, ekmeğin sadece tercihle açıklanamayacak bir yere sahip olduğunu düşündürür. Nesiller boyunca aktarılan bilgi; tarla, hasat, harman, temizleme, sınıflandırma, öğütme, hamur hâline getirip yoğurma, mayalama, şekillendirme, dinlendirme, pişirme, soğutma gibi aşamalarla bir dilim ekmeğe dönüşürken, aslında yalnız madde değil anlam da yoğrulur.

Ekşi maya bu çerçeveye dahil olduğunda, tarihsel ve kültürel boyutlarıyla anlatı daha da derinleşir; çünkü burada yalnız teknik bir fermantasyon değil, sabır, dikkat ve sorumlulukla kurulan, kuşaktan kuşağa geçen sürekli bir emek vardır. Ne var ki günümüz modern dünyasında bu sürekliliğin önünde bariyerler belirginleşmektedir: Tat ve aromanın bağlı olduğu mineraller, yağışlar ve su düzensizliği, ısı stresi, mikrobiyal yaşam, tarım uygulamaları, erozyon gibi bazı makro ve mikro faktörlerdeki değişim ele alınmadığı takdirde bu kırılganlık sürer gider. Bu nedenle sürdürülebilirlik, özellikle kültürel düzlemde, bir tercih söylemi olmaktan çıkıp "hayatta kalma stratejisi"ne dönüşür. Sonuçta konu, bir ürünün seçilip seçilmemesinden çok daha karmaşıktır: Yüzyıllardır taşınan bilginin bugün neye dönüştüğü ve bu dönüşümün toplum hafızasında gerçekten ne kadar iz bıraktığıdır.

YEDİNCİ BÖLÜM

BUĞDAYIN BİN YILLIK YOLCULUĞU: TARIM, KÜLTÜR VE SOFRA

Arş. Gör. Dr. Emre Yaşar[1]

"Her yerde, iklimin ve tarihin çocukları olan aynı üçlü bulunmaktadır:
Buğday, zeytin, üzüm; yani aynı tarımsal uygarlık,
insanların fiziksel ortama karşı kazandıkları aynı zafer."
- Braudel, F. (2019), *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*.

GİRİŞ

Gıda, insanlık tarihinde yaşamın temel bir unsurudur (Rozin, 1999). İnsanlığın farklı medeniyetler altında gelişerek değişmesi gıdanın da benzer bir süreç geçirmesine ve farklı anlamlar kazanmasına neden olmuştur. Gıdaların hangi şartlar altında nasıl üretildiği ve tüketildiği üzerine elde edilen bilgiler bir toplumu anlamak açısından önemli bir veri oluşturmaktadır (Goody, 2013). Bu verilere sahip olan antropologlar gıda antropolojisinin gelişimi için uğraş vermişlerdir (Siewicz, 2011). Kimi zaman yemek veya beslenme antropolojisi olarak da isimlendirilen gıda antropolojisi, gıdanın bulunmasından hazırlanması ve tüketilmesine kadar çeşitli aşamaları içeren, benzer gıdaların farklı medeniyetlerde nasıl kullanıldığını ve anlamlandırıldığını araştıran ve medeniyetlerin beslenme alışkanlıkları ile kültürel geçmiş arasındaki bağlantıyı irdeleyen bilim dalıdır (Dirks ve Hunter, 2013; Çakır ve Kaya, 2024). Gıda antropolojisi arkeolojik çalışmaların bulgularını takip ederek Anadolu coğrafyasında farklı dönemlerde hüküm sürmüş medeniyetlerin besin tercihlerini ve alışkanlıklarını açıklamaktadır (Merdol, 2020). Böylelikle farklı medeniyetlerin gıda tüketimi belirlenmekte ve sınıflandırması yapılabilmektedir (Tezcan, 2000). Gıda antropolojisi, gıda üretim ve tüketiminin sembolik yapısına odaklanmaktadır (Ing, 2011). Sembolik yapının açığa çıkarılması ile farklı medeniyetlerdeki sofra kültürünü tanımak mümkün olmaktadır (Aktaş Polat ve Polat, 2020). Bu tanımanın gerçekleşmesi için gıda antropolojisi hem teorik hem de pratik yaklaşımlara sahiptir (Ayore-Diaz, 2015). Bu yaklaşımlarla birlikte medeniyetlerin gıda üzerine kültürel öyküleri ve tarihsel geçmişleri öğrenilmektedir (O'Connor, 2008). Daha da önemlisi medeniyetlerin kültürel bellekleri gıda veya daha genel bir söylemle sofra kültürü üzerinden anlaşılır olmaktadır.

1 Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü, Isparta, Türkiye; emreyasar@isparta.edu.tr; ORCID:0000-0003-1573-0930

Gıda antropolojisinin medeniyetlerin kültürel öykülerini ve tarihsel geçmişlerini sofra kültürü üzerinden okunabilir kılması bu alanı doğrudan kültürel bellek kavramıyla ilişkilendirmektedir. Bu bağlamda tarihsel süreçte insanların beslenme alışkanlıkları değişiklik göstererek ilerleme kaydetmiştir. Bu değişiklikleri anlamak için kültürel belleği incelemek ve anlamak gerekmektedir (Tekeli, 2025). Kültürel bellek bir nevi hafızanın kendisini oluşturmaktadır. Geçmişin hatırlanarak anılması ve geleceği şekillendirmek için hafıza önemlidir (Holtzman, 2006). Kültürel belleğin gündelik yaşam pratikleri üzerinden somutlaşması ise bu kolektif hafızanın hangi araçlar aracılığıyla üretildiği ve aktarıldığı sorusunu gündeme getirmektedir. Bu bağlamda, kültürel belleğin gıda pratikleri üzerinden okunabilir hâle gelmesini ifade eden tat ya da gıda hafızası olarak da adlandırılan sofra hafızası kavramı öne çıkmaktadır (Durukan ve Türker, 2021). Sofra hafızası, gıda üzerinden hareketle medeniyetlerin besin tercihleri ile anlayışlarını ortaya koyarak benzerlik ve farklılıkların kavranmasına yardımcı olabilir (Apuhan, 2025). Bir başka deyişle kültürel kimliklerin açığa çıkarılmasını sağlayabilir (Sutton, 2001). Bu durum olağandır, çünkü Fischler'in (1998) belirttiği üzere gıda kimliğimizin merkezinde bulunmaktadır.

Sofra hafızası sadece geçmişin yemek kültürü izlerini taşımamaktadır, aynı zamanda sofra hafızasını oluşturan gıdaların insanlar tarafından nasıl üretildiğini, yani insan ve doğa ilişkisini de aktarmaktadır. Gıda aracılığıyla aktarılan bu hafıza, üretim biçimleri konusunda bilgiler edinmeyi kolaylaştırmaktadır. Çünkü gıdalar, yani besinler üretim uygulamaları sonucunda sofralara taşınmaktadır. Bu noktada üretim süreci kapsamındaki uygulamaların da incelenmesi gerekmektedir. Bu uygulamalardan biri de tarımsal ekolojidir. Aslında tarımsal ekoloji uygulamadan ibaret değildir; aynı zamanda bir düşünce sistemi olarak da kabul edilmektedir. Tarımsal ekoloji gıda üretim süreçlerindeki sorunları incelemekte ve çözüm önerileri sunmaktadır (Gliessman, 1990). Organik ve sürdürülebilir üretim anlayışına dayanan tarımsal ekoloji, üretim sistemlerini ve sürecini yeniden tasarlamaktadır (Francis ve Porter, 2011). Tarımsal ekolojiyi tanımlayan özelliklerde çevre dostu, sürdürülebilir ve organiklik ön plana çıkmaktadır (Cebeci vd., 2012). Bu özelliklerden dolayı tarımsal üretim, ekoloji uygulamalarının bir biçimi olarak değerlendirilmektedir (Weiner, 2003).

Bu bilgiler kapsamında bu bölüm, buğdayın tarihsel yolculuğunu gıda antropolojisi, sofra hafızası ve tarımsal ekoloji üçgeninde açıklamayı amaçlamaktadır. Amaç doğrultusunda buğdayın evcilleştirilme sürecinden tarım devrimine ve tarım devriminden günümüze kadar olan kültürel sürekliliği incelenecektir. Böylelikle buğdayın tarımsal üründen çok daha fazla anlama sahip olduğu belirlenmiş olacaktır.

7.1. BUĞDAY VE İNSAN: SİMBİYOTİK İLİŞKİ

İnsanlık ve medeniyetler açısından farklı bölgeler sahip oldukları iklimsel ve coğrafi özellikleri nedeniyle ön plana çıkmaktadır. Bu bölgelerden biri Bereketli Hilal olarak isimlendirilmekte ve Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Suriye, Ürdün, Lübnan gibi alanları içerisine almaktadır. Ayrıca Fırat ve Dicle su kaynaklarına da yakınlık göstermektedir. Bereketli Hilal'in

sahip olduğu özellikler insanlık tarihi açısından yeniliklerin bu bölgede gerçekleşmesine neden olmuştur (Byrd, 1994; Özdöl, 2011). Bu yeniliklerden biri de buğdayın, daha genel olarak ise bitkinin evcilleştirilmesidir. Evcilleştirme denilen faaliyet bir bitki veya hayvan çeşidinin insan denetimi altında üremesine veya gelişmesine izin verilmesidir. Evcilleştirme sürecinde insanlar tarafından evcilleştirilmesi planlanan bitki veya hayvan seçilmekte, sürekliliği korunmakta ve üretimi yapılmaktadır (Özbek, 2000). Evcilleştirme ile bitki türleri ıslah edilerek ihtiyaca göre üretilmektedir (Alan vd., 2022). Bitki evcilleştirme süreciyle birlikte buğday gibi bitki türleri insan denetimine girmiştir. Arkeobotanik ve genetik bulgular, bu sürecin ilk örneklerinin buğday üzerinden şekillendiğini ve Yakın Doğu coğrafyasında başladığını ortaya koymuştur (Zohary vd., 1993; Simons ve Leakey, 2004). Buğdayın evcilleştirilmesinde tohumlarının taşınması ve saklanmasındaki kolaylık etkili olmuştur (Yurtseven, 2023). Rindos (2013), evcilleştirme sürecinin insan ile doğa arasındaki kesintisiz ilişkinin bir sonucu olduğunu ve karşılıklı faydaya dayandığını belirtmektedir. Karşılıklı faydaya dayanan ilişki simbiyotik olarak ifade edilmektedir.

Simbiyotik ilişki biyoloji alanında kullanılan simbiyoz teriminden geliştirilmiştir. Simbiyoz, birbirine bağlı şekilde yaşayan organizmaların durumunu anlatmak için kullanılmaktadır. İki varlığın yaşamını devam ettirebilmesi için var olan birlikteliğe simbiyotik ilişki denilmektedir (Zaccaro ve Horn, 2003). Simbiyoz kelimesinin, Yunanca birlikte yaşamak anlamına gelmesi de simbiyotik ilişkinin temelini anlaşılır kılmaktadır (Yılmaz ve Akman, 2020). Simbiyotik ilişkide iki taraf karşılıklı faydacılık anlayışı kapsamında ilişki kurmaktadır. Bu şekilde iki taraf da yaşamını sürdürmektedir (Demirel, 2022). Auge (2014) insan ve çevre arasındaki simbiyotik ilişkiyi açıklamıştır. Auge'e (2020) göre çevre insanların yaşamlarına etki gösterirken insanlar da yaşadıkları çevre üzerinde farklı etkiler yaratmaktadır. İnsan ve çevre arasındaki ilişki karşılıklı etkileşim ve yakınlık ile gerçekleşmektedir (Akın, 2024). Buğdayın evcilleştirilmesi ile insanlar ile buğday arasında da simbiyotik ilişki yaşanması kaçınılmaz olmuştur. Çünkü buğdayın evcilleştirilmesi insanlığın gelişiminde önemli bir yenilik olarak görülmektedir (Tanno ve Willcox, 2006). Medeniyet açısından insanlığın gerçekleştirdiği büyük bir adım olarak değerlendirilen buğdayın evcilleştirilmesi (Çıvgın, 2016) ile insanların çevre üzerindeki etkisi artmıştır. Benzer şekilde simbiyotik ilişki gereği çevrenin insan üzerinde de etkileri olmuştur.

Baskıcı'ya (1998) göre bitkilerin evcilleştirilmesinin ne kadar sürdüğü tam olarak bilinmemektedir ve bitki türüne göre evcilleştirme süreci farklılık göstermektedir. Buğdayın evcilleştirilmesinden önce yabani olarak nitelendirilen buğday çeşitleri yağmurların etkisi ile yeşermekte, kendiliğinden gelişmekte ve tohumlanmaktadır. Bu döngü istikrarlı bir şekilde insan müdahalesi olmadan sürmektedir. Yabani buğday çeşitlerinde ayıklanma denilen işlem gerçekleşmemektedir. Yetişen buğdaylar tohumlarını toprağa dökmektedir ve bu tohumlar yeni buğdayların yeşermesine yol açmaktadır. Fakat, insanlığın buğdayı evcilleştirmesi sonucunda bu döngü bozulmuştur. Artık insanların tercih ettikleri buğday türü üretilmeye ve çoğaltılmaya başlanmıştır. Buğdayın evcilleştirilme sürecinde kadınların rolünün daha fazla olduğu ileri sürülmektedir. Tarımsal faaliyetler başlamadan önce toplayıcılık ile kadınların ilgilendiği

ve yabani bitkiler hakkında daha fazla bilgiye sahip oldukları iddia edilmektedir. Bu nedenle buğdayın evcilleştirilmesi sürecinde kadınların etkinliğinin baskın olduğu düşüncesi mevcuttur (Boratov, 1963). Genel olarak, evcilleştirme ile birlikte buğdayın üretilme sürecine insanlar dahil olmuştur. İnsanlar üreterek tüketmek istedikleri yabani buğdayların tohumlarını seçmeye başlamıştır. Böylece seçilen buğday türünün insanlık arasında yaygınlaşması sağlanmıştır (Maisels, 1999).

İnsanlar sadece buğdayı evcilleştirerek üretimi başlatmamıştır. Buğdayın niteliklerini de bu evcilleştirme sürecinde değiştirmeye başlamıştır. Ürettikleri buğdayları büyüklük, tat ve toplama kolaylığı açısından sınıflandırmışlardır. Bu kriterlere göre buğday çeşitlerinin artması ve ekim alanlarının farklılaşması gerçekleşmiştir. Böylece insanların tarım kültürünü yaratmaları sağlanmıştır (Evrensel, 2017). Buğdayın evcilleştirilmesi genel anlamda bitkiler hakkında bilgileri artırmıştır (Luo vd., 2022). Buğday başta olmak üzere bitki evcilleştirmesinin yaygınlaşması ile artık insanlar doğaya hükmetmeye başlamıştır. Göçebe yaşamda doğa şartlarına bağlı olarak yaşamını sürdüren insanlar buğdayın evcilleştirilmesi sonucunda tarım yapmaya ve yerleşik yaşama geçmeye başlamıştır. Böylece doğanın insan üzerindeki etkileri azalmış, insanın doğa üzerindeki etkileri ise artmıştır (Braidwood, 2008).

Buğdayın evcilleştirilmesinin insanlar üzerinde de etkileri olmuştur. Avcı ve toplayıcılıkla yaşamlarını sürdüren insanlar buğdayın evcilleştirilmesi ile tarımsal faaliyetlere başlamış ve devamında ise göçebe bir yaşam tarzından yerleşik bir yaşama geçiş başlamıştır. Buğdayın evcilleştirilerek tarımın yapılması insanların kendilerini geliştirmesine katkı sunmuştur. Çünkü buğdayın evcilleştirilmesi ve üretilmesi yeterli değildir. İnsanların elde ettikleri buğdayları tüketmesi, stoklaması ve tekrardan ekimini yapması için çeşitli aletlere ihtiyacı bulunmaktadır. Bu ihtiyaç farkındalığı insanların uğraşlarını alet yapımına yöneltmiştir. Bu süreç insanların el yeteneklerini fark etmelerini ve geliştirmelerine katkı sağlamıştır. Öncesinde avcı ve toplayıcılık sürecinde sanatsal el yeteneklerinin kullanımı yaygın değildi. Fakat, buğdayın evcilleştirilmesi ile tarım ve yerleşik yaşamın başlangıcı ihtiyaçları farklılaştırmıştır (Baskıcı, 1998).

Buğdayın saklanması ve korunması amacıyla sepet veya kaplar yapılması, buğdayın işlenmesi ve tüketilmesi için taşlardan öğütücü olarak yararlanılması, buğday ekilen toprağın hazırlanması için tarım aletinin üretilmesi buğdayın evcilleştirilmesinin insanlar üzerindeki etkilerinden bazılarıdır (Childe, 2024). Buğdayın evcilleştirilmesi insanlar üzerinde sadece alet yapımı olarak etki göstermemiştir. Daha da önemli bir etki yaratmıştır. Bu etki insanların artık bilinç kazanmasıdır. İnsanlar buğdayı evcilleştirip üretmeye başladıktan sonra farklı bitkileri evcilleştirmek ve üretmek için çalışmalara başlamıştır. Tarımsal üretim konusunda evcilleştirme denemeleri buğday sayesinde artış göstermiştir.

İnsanların beslenme anlayışı üzerinde de buğdayın etkisi olmuştur (Eren ve Özer, 2018). Buğday üretimi ile insanlar ağırlıklı bir şekilde tahıl tüketimine başlamıştır (Dinçer, 2016). Buğdayın evcilleştirilmesi sonucunda verimli topraklar daha çok buğday üretimi için kullanılmaya başlanmıştır (Aytan, 2021). Her ne kadar bu süreç besin arzının artması ve yerleşik yaşamın yaygınlaşması açısından önemli kazanımlar sunsa da tarımsal faaliyetlerin gerçekleştirilmesi

insanlarda çeşitli sağlık sorunlarının yaşanmasına neden olmuştur. Tarımsal faaliyetlerin yoğun ve ağır iş gücüne dayanması, beslenmenin proteinden tahıla evrilmesi ve yerleşik yaşamla hareketliliğin azalması insanların sağlığı üzerinde olumsuz etkiler yaratmıştır (Aksoy, 2018).

7.2. TARIM DEVRİMİNİN ETKİLERİ

Neolitik kavramı, insanların taşı şekillendirme biçimlerinde görülen yöntemsel farklılıkları tanımlamak amacıyla kullanılmaktadır (Özdoğan, 2012). Bu kavramla anılan Neolitik Dönem, aynı zamanda insanların tarımsal üretime yöneldiği dolayısıyla toplumsal ve kültürel yaşamın köklü bir dönüşüme uğradığı bir süreci ifade eder. Bu bağlamda, insanların toprağa ve doğaya bakış açıları değişmiş, toprakla ilişkileri daha sistematik ve sürekli bir nitelik kazanmıştır. Söz konusu dönüşüm yerleşik yaşama geçişle birlikte Neolitik Devrim veya Tarım Devrimi olarak adlandırılmıştır (Childe, 2024).

Tarım devriminin başlamasıyla birlikte yerleşik yaşama geçiş yalnızca üretim biçimini değil toplumsal örgütlenme biçimlerini de etkilemiştir. İnsanların toprağa bağlanarak bitkileri üretmeye başlaması etkilerini kültürel ve sosyal yaşamın bütününde göstermiştir (Özdoğan, 2012). Bu doğrultuda yerleşik düzen insanların daha geniş ve kontrollü alanlarda istikrarlı tarım yapmasına imkân tanımıştır. Böylece üretimin niteliği ve miktarı belirgin şekilde artmıştır (McNeill ve McNeill, 2023). Bunun sonucunda aile yapısının belirginleşmesi, bitkilerin evcilleştirilmesi ve beslenme düzeninin dönüşmesi Tarım Devrimi'nin temel sonuçlarından biri hâline gelmiştir (Atakuman, 2022).

Bununla birlikte tarım devrimi öncesinde tüketici konumda olan insanlar tarımla birlikte üretici bir niteliğe dönüşmüştür. Üretici olmanın gerektirdiği çeşitli aletlerin yapılması ise insanların teknik becerilerinin ve yaratıcı ifade biçimlerinin gelişmesine katkı sağlamıştır (Ceylan, 2024). Üretimin artmasıyla birlikte elde edilen ürün çeşitlenmiş ve miktar olarak çoğalmıştır. Bu fazlalık, "artı ürün" olarak ifade edilmekte olup artı ürünün depolanması ve korunması yeni sorunları beraberinde getirmiştir. Dolayısıyla, depolama ve paylaşma ihtiyacı çatışmaları önlemek için karar verici mekanizmaların oluşmasına zemin hazırlamış ve toplum içinde fikir paylaşımı yaygınlaşmıştır (Harman, 2010). Aynı süreçte, artı ürüne sahipliği göstermek için mühür kullanımının ortaya çıktığı düşünülmektedir (Lichter, 2011).

Tüm bu gelişmelere paralel olarak insanlar arasında mesleki ve sosyal farklılaşmalar tarım devrimiyle görünür hâle gelmiştir. İş bölümü giderek sistematik bir yapıya kavuşmuştur ve böylece toplumsal roller daha belirgin hâle gelmiştir (Bernstein, 2014). İş bölümlendirmesi, kadınların çoğunlukla ev içi üretim, tahıl öğütme, pişirme ve çeşitli araçlar üretme gibi işlere yönelmesine; erkeklerin ise tarla bakımı, hayvan besleme, yapı yapımı ve yakacak toplama gibi faaliyetlere ağırlık vermesine zemin hazırlamıştır (Childe, 2006). Bu durum toplumsal yapının işlevsel olarak yeniden örgütlendiğini göstermektedir.

Tarım devrimi toplumsal düzen içinde sınıfsal farklılıkların ortaya çıkmasına da öncülük etmiştir (Baudrillard, 1995). Artan nüfus ve üretimin kontrol edilmesi ihtiyacı ilk yerleşimlerin oluşmasına, devamında ise bu yerleşimlerin kentlere dönüşmesine neden olmuştur (Akay,

2023). Yerleşik yaşamla birlikte insanların birbirleriyle kurduğu iletişim artmış, etkileşim ve paylaşım alanları genişlemiştir. Sonuç olarak toplumsal yapı daha karmaşık hâle gelmiştir (Gönençgil ve Vural, 2016).

Gündelik yaşam açısından bakıldığında tarım devrimi insanların yaşam ritmini de önemli ölçüde değiştirmiştir. Yerleşik yaşamla birlikte gündelik yaşantı daha düzenli ve planlı bir hâl almıştır. Özellikle tarımsal faaliyetlerin zamanlaması nedeniyle çalışma süreleri uzamış ve toplumsal kurallar belirginleşmiştir (Aksoy, 2020). Avcı-toplayıcı yaşamdan vazgeçilmesi hareketliliğin azalmasına ve daha durağan bir yaşam biçimine geçilmesine neden olmuştur (Braidwood, 2008). Bu yeni yaşam biçimi kadınların çocuk doğurma ve büyütme süreçlerini kolaylaştırmıştır. Yerleşik yaşama geçişle birlikte nüfus artış hızı da yükselmiştir (Diamond, 1997). Fakat, hareketliliğin azalması ve beslenmede tahılın ağırlık kazanması bazı hastalıkların yaygınlaşmasına ve insan sağlığının çeşitli açılardan olumsuz etkilenmesine yol açmıştır.

7.3. BUĞDAYIN SOFRA KÜLTÜRÜNDEKİ SÜREKLİLİĞİ

İnsanlar tarafından evcilleştirilerek üretimi ilk olarak yapılmaya başlanan buğday, tarihsel süreç içerisinde yaygınlaşmış ve süreklilik kazanmıştır (Altıer, 2022). Bu süreklilik sadece buğday üretimi açısından geçerli değildir. Aynı zamanda sofra kültüründe de buğdayın süreklilik arz ettiği bilinmektedir (Bulut, 2019). Medeniyetler değişip farklılık gösterse de buğday insanların sofrasında yer edinmeye devam etmiştir (Zencirci, 2015). Bereketli Hilal'de evcilleştirildiği andan günümüze kadar birçok medeniyet besin olarak buğdaydan farklı şekillerde yararlanmıştır.

Mezopotamya'da buğday ekmeği yapmak için "tinuru" denilen fırınlar kullanılmaktadır. Tinuru, kilden yapılmakta ve silindir biçimindedir. Ekmek, tinurunun iç duvarına yapıştırılarak pişirilmektedir. Günümüzde de bu teknik tandır şeklinde devam etmektedir. Sümerlilere ait tabletler incelendiğinde buğdayın hem beslenme hem de mitolojik açıdan önemli olduğu görülmektedir. Tanrı Dumuzi'ye sunulan hediyelerde buğdayın yer aldığı bilinmektedir. Babil'de de yaşam ekmeği sunulması ritüelinin olduğu görülmektedir (Soğandereli, 2020).

Hititlerde buğdayın öğütülerek kullanıldığı, Hititlilere ait metinlerden öğrenilmektedir. Farklı inceliklere göre öğütülen buğday hem gündelik yaşamın beslenmesinde kullanılmaktadır hem de tanrılara sunulmak üzere kadınlar tarafından ekmek olarak üretilmektedir. Hititler ekmek pişirmek için fırınlar yapmış ve unlu yiyecekleri sıklıkla tüketmişlerdir (Akın vd., 2015). Hititlerin buğdaydan maya elde ederek boza ürettikleri bilinmektedir (Akın ve Balıkçı, 2018). Ayrıca Hititler buğdaya bereket anlamını yüklemiştir ve buğdayın insanlara tanrılar tarafından verildiğini kabartmalarda tasvir olarak göstermişlerdir (Akurgal, 1998). Benzer bir düşünce Yunan ve Roma'da da görülmektedir. Yunan mitolojisinde Demeter bereket ve hasat tanrıçası olarak buğdaydan sorumludur. Roma mitolojisinde bu sorumluluk Ceres'e verilmiştir (Eser, 2021).

Urartularda da buğday ve buğdaydan elde edilen yarma ile ekmek ürünleri tüketilmektedir. Ekmek ürünleri ile dikkat çeken bir diğer medeniyet Lidyalılar'dır (Işın, 2019). Bahsi geçen medeniyetler gibi Orta Asya Türklerinin de tükettikleri ilk besinlerden birinin buğday ve

buğday unu olduğu ifade edilmektedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2007). Türklerin beslenmesinde ve mutfak kültüründe buğday önemli bir besin olarak yer edinmiştir (Ögel, 1982). Orta Asya'nın iklimsel olarak buğday yetiştirmeye uygunluğu buğday ile ilişkili yemeklerin yapımını artırmıştır (Teyin, 2020).

Selçuklular döneminde buğday kullanılarak ekmek yapıldığı ve tüketildiği bilinmektedir. Örneğin sadece buğdaydan yapıldığı bilinen Arı Girde isimli yufka ekmeğinin padişahlar tarafından tüketildiği belirtilmektedir (Baysal, 2012). Selçuklularda buğdaydan yarma elde edilmesine rastlanılmaktadır. Tam olgunluk kazanmayan buğdayın başakları temizlenerek ateş ile birlikte dövülmektedir. Daha sonra kepekli kısmı ayrılarak yarma elde edilmektedir. Selçuklularda yarmanın çorba, keşkek gibi yemeklerde kullanıldığı görülmektedir. Selçuklularda ayrıca buğdaydan bulgur da elde edilmektedir. Buğday temizlenerek önce pişirilmekte daha sonra ise kurutulmaktadır. Kuruyan buğday taş arasına alınarak kırılmakta ve bu şekilde bulgura sahip olunmaktadır (Nesimioğlu ve Varol, 2024). Selçuklular sonrası kurulan beyliklerde de benzer buğday tüketimi görülmektedir.

Osmanlı mutfağında da buğdayın yer aldığı yemekler ve ekmekler bulunmaktadır (Seçim, 2018). Osmanlı döneminde insanların odun ateşiyle ekmekler yaptığı ifade edilmektedir. Ekmek üretiminin yanı sıra Somuncu Baba gibi toplumsal saygınlığı ve önemi olan isimlerle ekmek kültürüne bir anlam yüklenmiştir (Kalkışım vd., 2012). Böylece ekmeğe ilişkin kutsallık atfedilmiştir. Benzer kutsallık Hristiyanlık ve Musevilik gibi dinlerde de görülmektedir. Bu konuda Hz. İsa'nın yaşam ekmeği örnek verilmektedir (Kuter, 2011). Genel olarak, buğday ve ekmek ile ilgili nimet yaklaşımının olduğu ve bu sayede kutsallık atfedildiği söylenebilir.

7.4. BUĞDAYIN KÜLTÜREL ADAPTASYONU

Buğdayın tarımsal üretimde öneminin yükselmesi insanların doğayla kurduğu simbiyotik ilişkinin yeniden tanımlanmasına yol açmıştır. Bereketli Hilal coğrafyasında başlayan buğdayın evcilleştirme süreci yabani buğday türlerinin bilinçli seçimi, tohumun korunması ve toprağın sistematik olarak işlenmesiyle kültürel bir davranışa dönüşmüştür (Royo, 2016). Bu süreçte sadece tarımsal üretimin teknik temelleri oluşturulmamış aynı zamanda toplulukların toplumsal örgütlenmesi, yerleşik yaşam biçimi ve üretim ritüellerini yapılandıran kültürel bir adaptasyonun başlangıcı meydana gelmiştir (Aysu, 2018).

Buğday üretiminin süreklilik kazanması yerleşik yaşamı ve depolama tekniklerinin geliştirilmesini zorunlu kılmış ve böylece artı ürünün korunmasına yönelik kültürel ve yönetsel gelişmeler ortaya çıkmıştır (Taşçı vd., 2024). Tohumun saklanması, depoların mimarileşmesi ve ürünün mühürlerle kontrol edilmesi gibi uygulamalar buğdayın yalnızca bir besin olmaktan çıkarmıştır (Harman, 2010). Bu gelişmeler buğdayın ekonomik ve toplumsal statünün belirleyicisi olan bir değer birimi hâline geldiğini göstermektedir. Artı ürünün yönetimi erken dönem topluluklarında otorite ve karar alma yapılarının gelişmesine katkı sağlamıştır. Böylece buğday üretimi toplumsal hiyerarşinin ve örgütlenmenin şekillenmesinde temel bir unsur olmuştur.

Buğdayın üretimden tüketime giden yolculuğunun bir diğer önemli aşaması ise işleme tekniklerinin kültürel bir pratik hâline gelmesidir. Öğütme taşlarının kullanılması, unun farklı inceliklerde elde edilmesi, hamurun hazırlanması, mayalama tekniklerinin gelişmesi ve pişirme yöntemlerinin çeşitlenmesi buğdayın sofra kültüründeki dönüşümünü belirleyen unsurlardır. Bu işlemler sadece teknik etkinlikler değil aynı zamanda toplulukların günlük yaşam ritimlerini, emeğin paylaşım biçimlerini ve yemek hazırlama pratiklerini düzenleyen kültürel süreçleri ifade etmektedir (Yılmaz ve Telli, 2021). Bu aşama buğdayın somut bir üründen ziyade kültürel bir kimlik ögesine dönüşmeye başladığı noktadır.

Buğday temelli ürünlerin tüketimi tarih boyunca toplulukları bir araya getiren sosyal ve dinî bir ritüel niteliği taşımış ve sofra kültürünün temelini oluşturmuştur (Aydın, 2025). Ekmek paylaşımı, birlikte yemek yeme pratikleri, hasat sonu kutlamaları ve buğdayın bereket sembolü olarak kullanılması üretimden tüketime uzanan zincirin kültürel anlam katmanlarını anlatmaktadır. Böylece buğday ekonomik bir ürün olmasının yanında toplumsal hafızayı şekillendiren kuşaklar arası kültürel aktarımı sağlayan ve ritüeller aracılığıyla anlam kazanan bir kültür unsuru hâline gelmiştir (Karabak vd., 2019). Bu durum buğdayın üretimden sofraya ulaşan tüm aşamalarda kültürel adaptasyon zincirinin hem belirleyicisi hem de taşıyıcısı olduğunu göstermektedir (Ceyhun Sezgin ve Bülbül, 2017).

SONUÇ

Bu çalışma, buğdayın insanlık tarihindeki yerini kültürel, ekolojik ve toplumsal bağlamda incelemiştir. Buğdayın evcilleştirilmesi üretim temelli bir toplumsal dönüşümün başlangıcı olmuştur. Üretim süreçleri zamanla kültürel pratiklere dönüşmüş ve doğayla kurulan ilişkinin niteliğini değiştirmiştir. Buğdayın sosyal yaşamdaki rolü de bu dönüşümün önemli bir parçası hâline gelmiştir. Gıda antropolojisi bu süreçlerin kimlik oluşumunda belirleyici olduğunu vurgulamaktadır (Goody, 2013). Buğday bu açıdan hem maddi hem sembolik bir unsur olarak kültürel hafızada yer edinmiştir.

Buğdayın evcilleştirilmesi uzun süreli bir deneyim birikimi sonucunda gerçekleşmiştir. Tohumun seçilmesi ve saklanması insan topluluklarının çevreyi daha iyi tanımasına yol açmıştır. Ekim, hasat ve toprak işleme teknikleri bu süreçte gelişmiştir. Bitki ıslahı çevresel koşullara uyum kapasitesinin artmasına katkı sağlamıştır (Zohary vd., 1993). Tarımsal bilgi kuşaktan kuşağa aktarıldıkça ortak davranış kalıpları ortaya çıkmış ve yerleşik yaşama geçişin kültürel temelleri güçlenmiştir. Üretim faaliyetleri, ritüeller, inançlar ve gündelik pratiklerle birleşmiş ve bütüncül bir yaşam biçimi oluşturmuştur.

Buğday üretiminin artması sonucu yerleşik yaşama geçiş toplumsal örgütlenmenin değişmesine yol açmıştır. Artı ürün depolama ihtiyacını artırmış ve depolama yapıları yönetim süreçlerinin şekillenmesinde etkili olmuştur (Harman, 2010). Depo mimarisi yerleşim alanlarını yeniden düzenlemiş ve böylece karar alma mekanizmaları güçlenmiştir. Artı ürünün denetlenmesi toplumsal otoriteyi belirleyen önemli bir unsur hâline gelmiştir. Günlük yaşam, tarımsal faaliyetlerin zamanlamasına göre biçimlenmiştir. Bu durum çalışma düzeni ve sosyal ilişkiler

üzerinde belirgin bir etki yaratmıştır (Aksoy, 2020). Üretim, işleme ve dağıtım süreçlerinin farklılaşması iş bölümünün gelişmesini sağlamıştır.

Buğdayın işlenmesi sofra kültürünün oluşumu açısından temel bir aşama oluşturmuştur. Öğütme, yoğurma ve pişirme teknikleri zamanla çeşitlenmiştir. Bu teknikler gündelik yaşamın örgütlenmesine yön vermiştir. Sofra düzeni, tüketim alışkanlıkları ve yemek hazırlama süreçleri kültürel yapının önemli parçaları hâline gelmiştir. Sofra hafızası bu tarihsel gelişimin kültürel boyutunu görünür kılmıştır (Durukan ve Türker, 2021). Farklı coğrafyalarda buğday ürünlerinin benzer sembolik anlamlar taşıması kültürel sürekliliğin bir göstergesidir (Işın, 2019). Bu ortaklık, buğdayın toplumlar arasındaki etkileşimde önemli bir kültürel taşıyıcı olduğuna işaret etmektedir.

Buğdayın üretimden tüketime uzanan kültürel adaptasyon zinciri tarım toplumlarının temel dinamiklerini anlamaya katkı sağlamaktadır. Bu zincir üretim tekniklerinden depolama pratiklerine, sofra alışkanlıklarından ritüellere kadar geniş bir alana yayılım göstermektedir. Buğday ekonomik bir ürün olmanın ötesinde kültürel değer taşımaktadır ve toplulukların anlam dünyasında önemli bir yere sahiptir. Bereket, paylaşım ve süreklilik gibi kavramlar buğdayla ilişkilendirilen anlam katmanları içinde yer almaktadır (Aydın, 2025). Bu çalışma, buğdayın tarih boyunca toplumsal yaşamı düzenleyen, kültürel hafızayı taşıyan ve kuşaklar arası aktarımı mümkün kılan bir yapı oluşturduğunu göstermektedir. Bu nedenle buğday üretimi ve tüketimi kültürel mirasın incelenmesinde temel bir alan olarak değerlendirilebilir.

KAYNAKLAR

Akay, P. (2023). "Bir Üst Anlatı: Hayali Düzen." *Art-E*, 16(31).

Akın, E. (2024). "Ekolojik Bilginin Keşfi: Bulunuşundan Yayımlanışına Dîvânu Lugâti't-Türk'te İnsan-Doğa İlişkisi." *Hikmet-Akademik Edebiyat Dergisi*, 21(Güz), 386-408.

Akın, G., Özkoçak, V., ve Gültekin, T. (2015). "Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi." *Anthropology*, 1(30), 33-52.

Akın, G., ve Balıkçı, E. (2018). "Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü." *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(3), 275-284.

Aksoy, B. (2018). "Üretim Ekonomisi ve Toplumsal Altyapı: Neolitik ve Kalkolitik Çağlar." *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(2), 1475-1495.

Aksoy, B. (2020). "Anadolu Arkeolojisinde Göçebeler ve Görünürlükleri." *Anadolu*, 1(46), 187-213.

Aktaş-Polat, S., ve Polat, S. (2020). "A Theoretical Analysis of Food Meaning in Anthropology and Sociology." *Tourism: An International Interdisciplinary Journal*, 68(3), 278-293.

Akurgal, E. (1998). *Anadolu Uygarlıkları*. Ankara: TÜBİTAK Yayınları.

Alan, M., Güngöroğlu, C., ve Coşgun, U. (2022). *Gümüşi Ihlamur* (Tilia tomentosa). Lyon: Livre de Lyon.

Altıer, S. (2022). "Anadolu Türk Kültüründe Buğday/Başak ve Görsel Dile Aktarımı." *Kültür Araştırmaları Dergisi*, (12), 30-62.

Apuhan, A. K. (2025). "Tat Hafızası: Lezzetlerin Zihnimizdeki İzleri ve Kültürel Kimlik." *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar IV*, 109.

Atakuman, Ç. (2022). "Neolitik Dönüşüm Aitlikten Sahipliğe." *Arkeoatlas*, *1*, 66-79.

Augé, M. (2020). *Non-places: An Introduction to Supermodernity*. London: Verso Books.

Aydın, H. (2025). "Erken Cumhuriyet Döneminde Ekmek: Toplum ve Ekonomi Üzerindeki Etkiler." *Vakanüvis-Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi*, 10(2), 1530-1578.

Ayora-Diaz, S. I. (2015). "*Food in Anthropology. International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences* (2. Baskı), 290-295.

Aysu, A. (2018). "Buğday: Beslenme Kültürü ve Politikalar." *Meltem İzmir Akdeniz Akademisi Dergisi*, 1(4), 82-90.

Aytan, O. A. (2021). "Hareketli Avcı-Toplayıcı Grupların Yaşam Biçimiyle Yerleşik Çiftçi Toplulukların Yaşam

Biçim Arasındaki İnsan-Mekân İlişkisinin Mukayesesi." *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(2), 979-1012
Baskıcı, M. (1998). "Evcilleştirme Tarihine Kısa Bir Bakış." *Ankara Üniversitesi SBF Dergisi*, 53(01).73-94.
Baudrillard, J. (1995). *La transparencia del mal.* Barcelona: Anagrama.
Baysal, A. (2012). *Türk Mutfağı, Özellikleri, Etkileşimleri, Beslenme Antropolojisi-I.* Ankara: Hatipoğlu Yayınları.
Bernstein, H. (2014). *Tarımsal Değişimin Sınıfsal Dinamikleri*, İstanbul: Yordam Kitap.
Boratav, Ç. (1963). "İlkel Toplumlarda Besin Elde Etme Faaliyetleri." *Anthropology*, 1(01). 1-15.
Braidwood, R. J. (2008). *Tarih Öncesi İnsanları.* İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
Braudel, F. (2019). *II. Felipe döneminde Akdeniz ve Akdeniz Dünyası,* İstanbul: Doğu-Batı.
Bulut, S. H. (2019). "Teorik Gastronomi Kavramları: Buğday, Ekmek, Kruvasan." *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 6(37), 1406-1414.
Byrd, B. F. (1994). "From Early Humans to Farmers and Herders-Recent Progress on Key Transitions in Southwest Asia." *Journal of Archaeological Research*, 2(3), 221-253.
Cebeci, Z., Gökçe, M. A., ve Ünal, M. Ü. (2012). "Avrupa'da Organik Tarım ve Tarımsal Ekoloji Eğitiminde Çokdilli Bir Web Portalı Çözümü." *Akademik Bilişim*, 233-239.
Ceyhun Sezgin, A., ve Bülbül, S. (2017). "*Türk Sanatı ve Mutfak Kültüründe Buğday*." *Journal of International Social Research*, 10(54). 1081-1091.
Ceylan, S. (2024). "Geçmişten Günümüze İnsan-Çevre İlişkisi." *International Journal of Geography and Geography Education*, (52), 179-199.
Childe, V. G. (2006). *Kendini Yaratan İnsan.* İstanbul: Varlık Yayınları.
Childe, V. G. (2024). *What Happened in History*. New Delhi: BRILL.
Çakir, A., ve Kaya, B. (2024). "Türkiye'de Yemek Tarihçiliği." *Çekmece Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(24), 58-81.
Çıvgın, İ. (2016). "Bereketli Hilal'de Bitki Evcilleştirme Sürecini Etkileyen Faktörler: İklim, Doğal Çevre ve Kültürlerarası Karşılaşmalar (MÖ. 11000–7000)." *Mehmet Akif Ersoy University Journal of Social Sciences Institute*, 8(17), 463-488.
Demirel, E. (2022). "Simbiyotik İlişkiler: Akademisyenler Üzerine Fenomenolojik Bir Çalışma." *Ekonomi İşletme Siyaset ve Uluslararası İlişkiler Dergisi*, 8(2), 366-378.
Dinçer, M. (2016). "Paleolitik'ten Demir Çağı'na Eskiçağ'da Tüketim." *International Journal of History*, 8(4), 71-88.
Diamond, J. M. (1997). *Guns, Germs, and Steel: The Fates of Human Societies*, New York, NY: W.W. Norton & Co.
Dirks, R., ve Hunter, G. (2013). "The Anthropology of Food", *Routledge International Handbook of Food Studies* içinde (ss. 3-13). London: Routledge.
Durukan, A., ve Türker, B. (2021). "Gıda Hafızasının Farklı Yaş Gruplarında İncelenmesi." *Al Farabi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(1), 1-9.
Eren, E., ve Özer, İ. (2018). "Eski Anadolu Toplumlarında Beslenme Alışkanlıkları." *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 308-323.
Eser, S. (2021). *Olimpus'un Tanrıları. Turist Rehberleri İçin Genel Mitoloji* I içinde, 178. Ankara: Detay Yayıncılık.
Evrensel, Ö. (2017). "Tohumların Metalaşma Biçimleri: Teorik Bir Çerçeve." Çalışma ve Toplum, 4(55), 2157-2208.
Fischler, C. (1988). "Food, Self and Identity." *Social Science Information*, 27(2), 275-292.
Francis, C. A., ve Porter, P. (2011). "Ecology in Sustainable Agriculture Practices and Systems." *Critical Reviews in Plant Sciences*, 30(1-2), 64-73.
Gliessman, S. R. (1990). Agroecology: Researching the Ecological Basis for Sustainable Agriculture. *Agroecology: Researching the Ecological Basis for Sustainable Agriculture* içinde (ss. 3-10). New York, NY: Springer New York.
Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*, İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
Gönençgil, B., ve Vural, G. (2016). Çevre Tarihi Açısından Küçük Buzul Çağı ve Sosyal Etkileri. *TÜCAUM Uluslararası Coğrafya Sempozyumu*, 10-25.
Harman, C. (2010). *Halkların Dünya Tarihi Taş Çağından Yeni Binyıla.* İstanbul: Yordam Kitap.
Holtzman, J. D. (2006). "Food and Memory." *Annu. Rev. Anthropol.*, 35(1), 361-378.
Ing, L. C. (2011). "A Brief Introduction to Anthropological Perspectives on Diet: Insights into the Study of Overseas Chinese." *Asian Culture and History*, 3(1), 86.
Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
Kalkışım, Ö., Özdemir, M., ve Bayram, O. (2012). *Ekmek Yapım Teknolojisi*. Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi Yayınları.
Karabak, S., Taşçı, R., Ceyhan, V., Özbek, K., ve Arslan, H. Y. (2019). "İhsangazi Tarlalarından Soframıza Kültür Mirası Siyez Buğdayı." *Toprak Su Dergisi*, 1, 86-93.

Kuter, M. (2011). İnsan ve Ekmek. Bursa: BESAŞ, Bursa Ekmek ve Besin San. Tic. AŞ Yayını.
Lichter, C. (2011). Neolithic Stamps and the Neolithization Process: A Fresh Look at an Old Issue. R. Krauß (Ed.), *Beginnings: New Research in the Appearance of the Neolithic Between Northwest Anatolia and the Carpathian Basin* içinde (ss. 35–44). Rahden: Verlag Marie Leidorf.
Luo, G., Najafi, J., Correia, P. M., Trinh, M. D. L., Chapman, E. A., Østerberg, J. T., ..., ve Palmgren, M. (2022). "Accelerated Domestication of New Crops: Yield is Key." *Plant and Cell Physiology*, 63(11), 1624-1640.
Maisels, C. K. (1999). *Uygarlığın Doğuşu-Yakındoğu'da Avcılık ve Toplayıcılıktan Tarıma Kentlere ve Devlete Geçiş*, Ankara: İmge Yayınları.
McNeill, W. H., ve McNeill, J. R. (2023). *Kısa Dünya Tarihi*. İstanbul: Kronik Kitap.
Merdol, T. K. (2020). *Beslenme Antropolojisi I*. Ankara: Hatiboğlu Yayınevi.
Nesimioğlu, İ., ve Varol, F. (2024). "Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) Kapsamında Türk Kültürünün Türk Mutfağına Etkisi." *Kültürel Miras Araştırmaları*, 5(1), 32-39.
O'Connor, K. (2008). "The Hawaiian Luau: Food as Tradition, Transgression, Transformation and Travel." *Food, Culture & Society*, 11(2), 149-172.
Ögel, B. (1982). Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, *31*.
Özbek, M. (2000). *Dünden Bugüne İnsan*. Ankara: İmge Yayınları.
Özdoğan, M. (2012). "Neolitik Dönemi Yeniden Düşünmek." *Aktüel Arkeoloji*, 27, 38-51.
Özdöl, S. (2011). "Çanak Çömleksiz Neolitik Çağda Güneydoğu Anadolu'da Din ve Sosyal Yapı." *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 26(1), 173-199.
Rindos, D. (2013). *The Origins of Agriculture: An Evolutionary Perspective*. New York: Academic Press.
Rozin, P. (1999). "Food is Fundamental, Fun, Frightening, and Far-Reaching." *Social research*, 9-30.
Royo, C. (2016). *From Domestication to Modern Agriculture: Wheat as. Old and New Worlds: The Global Challenges of Rural History | International Conference*, Lisbon, ISCTE-IUL, 27-30 January.
Seçim, Y. (2018). "Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi." *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-132.
Siewicz, A. (2011). "Anthropology as an Inspiration to Food Studies: Building Theory and Practice." *AntropoWebzin*, 7(3), 143-148.
Soğandereli, F. (2020). "Eski Mezopotamya ve Anadolu'da Mutfak Kültürü." *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 7(2), 1308-1342.
Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. New York: Berg.
Sürücüoğlu, M. S., ve Özçelik, A. Ö. (2007). *Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 10-15.
Tanno, K. I., ve Willcox, G. (2006). "How Fast was Wild Wheat Domesticated?" *Science*, 311(5769), 1886-1886.
Taşcı, R., Karabak, S., Söylemez, E., Çon, M. E., Özercan, B., ve Tarhan, S. (2024). "Üreticilerin Buğdaya Yüklediği Anlamlar." *Wheat Studies*, *13*(1), 12-25.
Tekeli, E. (2025). "Biyolojik Adaptasyonun Mutfakta Buluşması: Beslenme Alışkanlıklarının Evrimsel Perspektifi." *Anthropology*, 1(50), 13-25.
Teyin, G. (2020). "Kültürel Bir Miras; Tören Keşkeği Geleneği." *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(2), 313-321.
Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
Weiner, J. (2003). "Ecology-the Science of Agriculture in the 21st Century." *The Journal of Agricultural Science*, 141(3-4), 371-377.
Yılmaz, G., ve Akman, S. (2020). "Simbiyotizm Kavramı ve Gastronomi Turizmi ile İlişkisi." *Aydın Gastronomy*, 4(2), 125-134.
Yılmaz, A., ve Telli, R. (2021). "Annales Penceresinden Yemeğin Kültürel Tarihi: Ekmek ve Bira Örneği." *Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(2), 273-288.
Yurtseven, A. (2023). "Tarihi Süreç İçerisinde Bitki ve Hayvanların Evcilleştirilmesinin Sosyo-Ekonomik Etkileri." *Dumlupınar Üniversitesi İİBF Dergisi*, 1(12), 105-111.
Zaccaro, S. J., ve Horn, Z. N. (2003). "Leadership Theory and Practice: Fostering an Effective Symbiosis." *The Leadership Quarterly*, 14(6), 769-806.
Zencirci, N. (2015). "Anadolu'da Buğday Hasadının Sosyo Kültürü ve Diyalektolojisi." *Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15(3), 265-276.
Zohary, D., Hopf, M., ve Diamond, J. M. (1993). "Domestication of Plants in the Old World." *Nature*, 1(1366), 523-523.

SEKİZİNCİ BÖLÜM

EKMEK KÜLTÜRÜNÜN TOPLUMSAL VE KÜLTÜREL HAFIZADAKİ YERİ

Öğr. Gör. Şerife Umay Cicik[1]

"Paraya ekmek diyen ilk kişiye maaşı un olarak ödensin."
- Bukowski, C. (1969), *Notes of a Dirty Old Man*.

GİRİŞ

Beslenme alışkanlıkları toplumsal yapıların, kültürel değerlerin ve kolektif hafızanın oluşmasında önemli bir rol oynamaktadır. Gıda antropolojisi ve kültürel sosyoloji çalışmaları, temel besin maddelerinin toplumların kimlik oluşumunda belirleyici olduğunu göstermektedir. Bu besinler, sınıfsal ayrışmaların görünür hâle gelmesinde ve ritüellerin kuşaktan kuşağa aktarılmasında merkezî bir işleve sahiptir. (Beşirli, 2010; Demir ve Girgin, 2020). Bu bağlamda ekmek, insanlık tarihinin en eski ve en yaygın besinlerinden biri olmasının ötesinde, toplumsal ilişkileri düzenleyen ve anlamlandıran çok katmanlı bir kültürel simge olarak öne çıkmaktadır.

Tarımsal üretime geçişle birlikte buğday ve ondan üretilen ekmek, yerleşik yaşam biçiminin temellerini oluşturmuştur. Ekmek üretimi, paylaşımı ve tüketimi aynı zamanda sosyal dayanışma biçimlerini de şekillendirmiştir. Antropolojik ve tarihsel çalışmalar, ekmeğin yalnızca sofrada değil; hukuk, din, iktidar ve sınıfsal ilişkiler bağlamında da belirleyici bir rol üstlendiğini göstermektedir (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014; Metli ve Ulutürk, 2020). Ekmek, kimi zaman bereket ve kutsallığın, kimi zaman ise yoksulluk, eşitsizlik ve iktidar ilişkilerinin somut bir göstergesi olarak toplumsal hafızada yer edinmiştir.

Toplumların ekmekle kurduğu ilişki, yalnızca üretim ve tüketim pratikleriyle sınırlı değildir. Ritüeller, inanç sistemleri ve sembolik anlamlar da bu ilişkiyi biçimlendirmektedir. Ritüeller aracılığıyla aktarılan bu anlamlar, kültürel sürekliliği sağlayarak ekmeği gündelik bir besin olmaktan çıkarıp kolektif kimliğin taşıyıcısı hâline getirmektedir (Oktan, 2020). Bu yönüyle ekmek, maddi ve manevi boyutları birlikte ele alınması gereken bütüncül bir kültürel olgu olarak değerlendirilmektedir. Bu yapıyı anlayabilmek için, ekmek yapımı ve paylaşımının ritüel ve dayanışma bağlamındaki anlam dünyasına odaklanmak gerekmektedir.

1 Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, Ankara, Türkiye; serifecicik@baskent.edu.tr; ORCID:0000-0003-1721-2467

8.1. EKMEK YAPIMININ RİTÜEL, İNANÇ VE DAYANIŞMA BAĞLAMINDAKİ ANLAMI

Seneca, Roma toplumunu "Toplumumuz, münferit taşların birbirlerini desteklemediğinde çökeceği bir kubbeye benzemektedir ki onları bir arada tutan da budur" sözüyle tarif etmiştir. Bu bağlamda dayanışma; toplumu oluşturan yapısal, işlevsel, uzlaşımsal ve duygusal unsurlar arasındaki ilişkiyi ifade etmektedir (Ekinci, 2018). İnsanları bir araya getirerek dayanışma duygusunu artıran, bağları güçlendirerek sosyal ve kültürel bir işlevi yerine getiren başlıca gıdanın ekmek olduğu kabul edilmektedir (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018).

Ekmek, sadece bir besin kaynağı değil; dayanışmayı, inancı ve kutsal ritüelleri birbirine bağlayan kadim bir köprüdür. Tarih boyunca toplumsal hafızada hem ekonomik bir değer hem de manevi bir sembol olarak yer edinmiştir. Bu bütünleşik yapı, ekmeğin henüz erken dönemlerde bile hayatın merkezinde olduğunu gösterir. Örneğin Mezopotamya'da tahıl, sadece bir gıda değil, evlilik gibi en temel toplumsal bağları mühürleyen kutsal bir güvence ve ritüel aracı olarak kullanılmıştır.

M.Ö. 2850 yılında Uruk kentinde gerçekleşen bir evlilik teklifinde, gelinin babası ile damadın babası arasında başlık parasına ilişkin bir uzlaşma sağlanmış; törenin sonunda gelinin babasının damadın babasından 15 çuval arpa, 30 çuval buğday, 60 çuval fasulye, 40 çuval mercimek ve 15 kümes kuşu alması kararlaştırılmıştır. Olası bir anlaşmazlığın önüne geçmek amacıyla taraflar, sözleşmeye hukuksal ve dinsel meşruiyet kazandırmak üzere şehrin dinsel otoritelerinden birine başvurarak evlilik sözleşmesinin tüm unsurlarını kayda geçirmiştir. Bu bilgiler, dörtgen biçimli bir kil tablet üzerine işlenerek belgeye resmiyet kazandırılmıştır (Metli ve Ulutürk, 2020).

Ekmek, toplumların kültürüne, iklim şartlarına ve coğrafi koşullarına bağlı olarak çeşitlilik göstermektedir. Hem fiziki ihtiyaçları karşılayıp yaşam biçimine uyum sağlayan hem de toplumsal dayanışmayı güçlendiren bir ekmek modeli olarak yufka, bu bağlamda öne çıkan en temel örnektir (Koca ve Yazıcı, 2014). İş bölümü gerektiren ve toplumsal dayanışmayı sağlayan yufka ekmeği, kolektif bir kimlik duygusu oluşturmaktadır. Ataerkil bir toplumda (özellikle kırsal bölgelerde) yufka ekmeği yapmanın sağaltıcı bir gücü de bulunmaktadır. Kış hazırlığı için bir araya gelen kadınlar, ataerkil sistem içerisinde ruhsal ve fiziksel sağlıklarını koruma yolları üzerine birbirleriyle fikir alışverişinde bulunurlar. Bu durum radikal feministlerin de ifade ettiği kız kardeşlik (Taş, 2016) duygusunu ortaya çıkarmaktadır. Ekmek yapımı için bulundukları mekânda kadın sohbetlerinin hâkim olması mekânı cinsiyetlendirir. Kadın, yufka ekmeği yapılacak ortamın düzeninde egemenlik kurmaktadır ve o mekânda ekmeğe ilişkin inançların ve ritüellerin yansıması görülmektedir (Karhan, 2024).

Kökeni Latince *rit* olan ritüel kelimesi, bir şey yapmak anlamına gelmektedir. Ritüel kavramı belirli zamanlarda belirli sembollerle tekrarlanan davranış modeli olarak tanımlanmaktadır ve metafizik bilgiye inanan insanlarla ilişkilendirilmektedir. Genellikle dinsel kaynaklı kökene dayandırılan ritüellerin seküler ve gündelik yaşamı da şekillendirebildiği görülmektedir (Oktan, 2022).

Gündelik yaşamın bir parçası olan ekmek, Antik Yunanistan için medeniyeti temsil etmektedir. Yapımının her aşamasında insan eli değen ekmek; ritüel, inanç ve dayanışma unsurlarını

bir araya getirerek işlevsel bir rol oynamaktadır (Civitello, 2019). Hiçbir tohum kendiliğinden üreyemez; eğer insanın eli değmez ve emeği olmazsa tohum ölür, ardından da insan. Göçebe yaşam biçiminden yerleşik hayat tarzına geçişle birlikte tarım ve özellikle ekmek tüm inanç sistemlerinde kutsal olarak görülmektedir. "Buğday insanın özüdür" diyen çok tanrılı Helenler Eleusis Ekmek Tapınağı'nı yarattılar. Tek tanrılı dinlerden Hristiyanlık ve onun peygamberi İsa "Ben yaşamın ekmeğiyim" metaforunu yaparak manevi değerlere dikkat çekmektedir. İnsanı ölümsüz yaptığına inanılan ve kökeni *Gılgamış Destanı*'na kadar uzanan "Yaşam Ekmeği" tüm Orta Doğu inançlarında yer almaktadır (Ünsal, 2006).

Ekmek ile yaratılış ilişkisinin Sümer toplumlarında da konu olduğu görülmektedir. Akkadca "mersu", Sümerce "ninda" anlamındaki ekmek sözcüğü; karıştırma ve yoğurma manasına gelmektedir. Tanrılarına ve ölülerine ekmek sunan Mezopotamya toplumlarında ekmeğin mitolojilerine, büyülerine, dinlerine ve ritüellerine yansıdığı görülmektedir (Metli ve Ulutürk, 2020). Mezopotamya'daki inanç sisteminde tanrıların varlığı kozmik bir zorunluluk olarak düşünülürken insanın yaradılışının tanrıların isteğine bağlı olarak şekillendiğine inanılmaktadır. Tanrıların ihtiyaçlarını karşılamak için insanın yaratıldığı inancının yer aldığı Mezopotamya dinlerinde insanoğlu, ritüellerle tanrılarını memnun ederek onların koruması altına gireceğini düşünmektedir. Dolayısıyla sürekli yaratıcıları tarafından gözlemlendiğini düşünen insanlarda şizofrenik dünya algısı ortaya çıkmıştır. Karşılaşılabilecek herhangi bir laneti önlemek amacıyla ritüeller önemli hâle gelmiştir. Bu durum tanrılar ve insanlar arasındaki ilişkiyi karşılıklı rüşvet teolojisine dönüştürmüştür (Demirci, 2017).

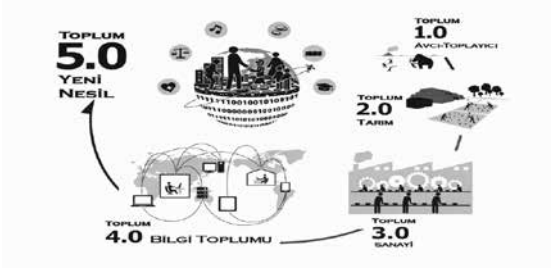
8.2. EKMEK ETRAFINDA ŞEKİLLENEN TOPLUMSAL SINIF, STATÜ VE AİDİYET GÖSTERGELERİ

İbn Haldun, beslenme ve yaşam çevresine göre toplumları üç grupta sınıflandırır:

- **verimsiz, kurak bölgelerde yaşayanlar** Kıt kaynaklar nedeniyle az gıda ile yetinmek ve yoğun çalışmak zorundadırlar. Bu yaşam biçimi onları daha dirençli, çevik, sağlıklı ve zihinsel olarak daha keskin kılar.
- **verimli topraklarda yaşayanlar** Daha az emekle bol gıda elde ederler. Aşırı beslenme ise hantallığa, sağlıksız beden yapısına ve zayıf karakter özelliklerine yol açar.
- **şehirde yaşayanlar** Gıdaya kolay ulaşmalarına rağmen yiyecekleri işleyerek tüketirler. Bu durum bedenlerini daha narin, davranışlarını ise daha ince ve kibar hâle getirir (Beşirli, 2010).

"*Sen Muhtemelen Bir Barbarsın Eğer; … Asla ekmek yememişsen …*" (Civitello, 2019).

Orta Çağ Avrupa'sındaki ziyafetlerde davetlinin masada oturduğu yer, toplum içindeki öneminin bir göstergesiydi. En önemli kişiler masanın başına, tek kişilik bir sandalyede otururdu. Önemli misafirlere, hafif buğday unundan yapılmış iyi bir ekmek, daha önemsiz sayılan misafirlere oranla fazla miktarlarda görevliler tarafından servis edilirdi. Sosyal statü düştükçe



Şekil 8.1. Geçmişten günümüze kadar olan süreçte toplumlar (Aksu, 2023).

ekmeğin rengi koyulaşırdı ve miktarı azalırdı. Bir misafir küçük, kara ve bayat bir çavdar ekmeğini paylaşımlı bir bankın üzerinde yiyorsa, sosyal olarak tecrit edilmiş biri olduğu anlaşılırdı (Civitello, 2019). Orta Çağ Avrupa'sında sosyal statünün en açık göstergelerinden olan ekmek, üst sınıf sofralarında beyaz iken; alt sınıf sofralarında koyu renk olarak görülmektedir (Erdem, 2024).

Gılgamış Destanı'nda, vahşi doğada hayvanlarla birlikte yaşayan ve onlarla iletişim kuran Enkidu'nun, ekmek yiyen, bira içen, bedenine özen gösteren ve giysi giyen bir şehir insanına dönüşümü anlatılarak, uygarlığa geçişin sembolik bir temsili ortaya konur (Bottero, 2012). Mezopotamya'da ekmek, dönemin insanları için gelişmişlik ve kültürlü olmanın göstergesi sayılmaktaydı (Metli ve Ulutürk, 2020).

Türklerde ekmek, bereketin ve merhametin sembolüydü. Yufka (ekmek) yürekli olmak deyimi bu durumu açıkça ortaya koymaktadır (Çelik, 2022). Bununla beraber sınıfsal farklılığın ekonomik uzantısı olarak zengin ve fakir ekmeği ayrımı Türklerde de görülmüştür. Yoksullar çavdar, kepek ve arpa ekmeği tüketirken, zenginler beyaz undan yapılan ince pide olarak bilinen kirde yerlerdi (Işın, 2018). Benzer şekilde şehirde yaşayan halk ekmeği fırınlardan temin edebilirken, köylüler ekmeklerini evlerinde bulunan ocak ve tandırlarda pişirirdi (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014).

Gelişmemiş ülkelerde en temel besin kaynağı ekmek olduğu için çeşitliliği azdır. Ancak gelişmiş ülkelerde sanayileşmenin de etkisiyle farklı pişirme teknikleri ve malzemeler kullanılarak çok çeşitli ekmeklerin yapıldığı görülmektedir. Şehirleşmede görülen artışla birlikte gelişen makineleşme, ekmek çeşitliliğini olumlu yönde etkilemiştir (Oğuz, 2002). Ekmek çeşitliliğinden kastedilen şehirlerdeki işletmelerin ve fırınların sunduğu yelpazenin geniş olmasıdır. Aksi takdirde kırsal alanların bulunduğu yöreye bağlı olarak geleneksel ekmek çeşidi oldukça zengindir (Demir ve Girgin, 2020).

Fukuyama'ya göre (2018) "Toplumlar gelişmişlik seviyesine göre farklı şekilde sınıflandırılmaktadır. Toplum 1.0 avcılık yapan insan grupları, Toplum 2.0 tarımsal üretime dayalı örgütlenen insan grupları, Toplum 3.0 sanayi devrimine dayalı kitlesel üretimi mümkün kılan toplumsal yapı ve Toplum 4.0 maddi olmayan varlıkları bilgi ağları olarak birleştirerek katma değer artışı sağlayan insan gruplarıdır. Toplum 5.0, Toplum 4.0 üzerine inşa edilen, insan odaklı ve refahı hedefleyen bir yapıdır". Değişen toplumsal yapı ile besin maddesi olarak ekmek de bu değişimden etkilenmiştir. Toplum 1.0 döneminde avcılık ve toplayıcılığın egemen olması nedeniyle insanlar, sınırlı üretim araçlarıyla basit yassı ekmekler yapmıştır. Toplum 2.0'da tarımsal üretimin gelişmesiyle birlikte mayalı ekmek, temel gıda olarak günlük yaşamın merkezine yerleşmiştir. Toplum 3.0'da sanayileşme ve kentleşmenin etkisiyle beyaz ekmek yaygınlaşmış,

hatta ekonomik eşitsizlikleri temsil eden bir sembole dönüşmüştür. Toplum 4.0'da sağlıklı yaşam anlayışı ve teknolojik yenilikler sonucunda tam buğday ekmeği öne çıkmış, ev tipi ekmek makineleri bireysel üretimi yaygınlaştırmıştır. Toplum 5.0'da ise akıllı gıda teknolojileri ve kişiselleştirilmiş beslenme eğilimleriyle birlikte mor ekmek, fonksiyonel ve sağlıklı bir tüketim kültürünün simgesi hâline gelmiştir (Dede, 2025). Toplumların gelişim evreleri ile ekmek üretim ve tüketim biçimleri arasındaki bu dönüşümsel ilişki, Şekil 8.1.'de geçmişten günümüze kadar olan tarihsel süreç bağlamında toplumlar görsel olarak özetlenmektedir.

8.3. EKMEK PAYLAŞIMININ ETİK, ESTETİK VE TOPLUMSAL HAFIZADAKİ KARŞILIĞI

"Ekmek bulamıyorlarsa pasta yesinler." (Sıklıkla Marie Antoinette'e atfedilen bu ifadenin tarihsel gerçekliği tartışmalıdır).

Etik tüketim pratikleri, 1980'lerde neoliberal tüketim modeline yöneltilen eleştirilerle birlikte gündeme gelmiştir. Çevre duyarlılığı, insan hakları, adil ticaret, sürdürülebilirlik ve çok uluslu şirketlerin güç yoğunlaşması gibi konular, bu yaklaşımın temel dayanaklarını oluşturur. Özellikle gıda tüketimi üzerinden ifade edilen etik tercihler, çevresel kaygıların ötesine geçerek politik bir tutum niteliği kazanmıştır (Konyar, 2017).

Kuçuradi'nin (2011) ifade ettiği gibi "Yurttaşların temel hakların korunmasına ilişkin konularda birbirini sömürmesini devlet dolaylı olarak bunu amaç edinen yasalarla sağlayamadığı yerde orada sosyal adaletsizlik ortaya çıkar". Orhan Kemal'in 1969 yılında yayımlanan *Önce Ekmek* adlı kitabında genellikle insan haklarına ve özellikle çocuk haklarına vurgu yaptığı görülmektedir. Kitapla aynı isimli öyküde, kahraman çocuğun evin geçimini sağlayabilmesi için, yani "önce ekmek" için eğitimini bırakmak zorunda kalması anlatılmaktadır (Şahin, 2013).

Orhan Kemal'in eserinde ekmek; çocuğun eğitimi pahasına elde etmek zorunda kaldığı, varoluşsal bir zorunluluk ve adaletsizlik göstergesi olarak sunulur. Ancak kültürel ve tarihî derinliğe inildiğinde bu imge, bireysel hayatta kalma mücadelesinin ötesine geçerek toplumsal bağları güçlendiren ve kültürel sürekliliği sağlayan sofra ritüellerinin temel direği hâline gelir.

Ritüellerin sürekli yinelenmesi, toplumsal hafızanın korunmasını ve değerlerin yaşatılmasını sağlamaktadır. Bu tekrarlar sayesinde oluşan ortak kültürel zemin, bireyleri günlük hayat içinde birbirine bağlayan, ilişkilerin devamlılığını destekleyen ve toplumda örnek teşkil eden bir yapı meydana getirmektedir (Oktan, 2020). Düğün, doğum ya da cenaze yemekleri gibi gelenekselleşmiş buluşmaların yanı sıra, toplulukları bir araya getiren daha pek çok sofra ritüeli bulunmaktadır. Coğrafya, inançlar ve kültürel alışkanlıklar sofraya gelen yiyecekleri farklılaştırsa da her toplumun kendine özgü bir sofra kültürü ve birlikte yemek etrafında şekillenen bir paylaşım geleneği vardır (Çelik, 2022). Modern yaşamın hızla dönüşen beslenme alışkanlıkları ve sağlık odaklı diyet çeşitliliğine rağmen, ekmek hâlâ kültürel sürekliliğini koruyarak sofralarımızın temel ve vazgeçilmez ögesi olma özelliğini sürdürmektedir.

Ekmeğin yalnızca toplumların kolektif hafızasında değil, aynı zamanda dillerinde de anlamlı izler bıraktığı bilinmektedir. Birçok kültürde "eve ekmek götürmek" ifadesi, aile yapısının sürdürülebilirliği ve sorumluluk bilinciyle ilişkilendirilmektedir. Bununla birlikte Latince "ekmeği

paylaşmak" anlamından türeyen *com-panis* kelimesi, pek çok Batı dilinde arkadaşlık, yoldaşlık ve dayanışma gibi kavramları karşılayarak bu kültürel ilişkinin dilsel tezahürü olarak görülmektedir (Özkan, 2012).

Hititler, çivi yazısını benimserken, *ideogram* olarak adlandırılan kelime işaretlerini -bugünkü anlamıyla harfleri- özgün biçimleriyle kullanmayı sürdürmüşlerdir. Örneğin "tanrı" işareti Hititçe'de de aynı anlamı taşımış, ancak Hititler bu işareti kendi dillerine göre seslendirmiştir; bu durum, günümüzde sayıların her dilde aynı yazılıp farklı okunmasına benzetilebilir. Babillilerin kelimeleri bitişik yazmasına karşın, Hititlerin her sözcüğü ayrı yazması ise dilin çözümünde belirleyici bir avantaj sağlamıştır. Hititçe'nin İndo-Germen dil ailesine mensup olduğunun anlaşılmasının ardından, 1915'te B. Hrozny bilinen işaretlerden ve akraba dillerle yapılan karşılaştırmalardan yararlanarak dili çözmeyi başarmıştır. Onun çözdüğü ilk cümlelerden biri olan *"Nu Ninda-an ezza-teni watar-ma ekkuteni"* (Ekmeği yiyorsunuz, suyu içiyorsunuz" özellikle dikkat çekicidir (Çığ, 2016). Sümerce ile ortak yazım ve okunuşa sahip "ekmek" kelimesi, uzun süre karanlıkta kalan Hititçe'nin anlaşılmasında anahtar bir rol üstlenmiştir (Metli ve Ulutürk, 2020).

8.4. KÜLTÜRLERARASI EKMEK FORMLARININ ORTAK SEMBOLİK DİLİ

Türk kültüründe gıda ürünleri, özellikle ekmek, derin bir sembolik değere sahiptir. Ekmek; emek, alın teri ve helal kazancın somutlaşmış hâli olarak görülmekte, aynı zamanda ilahî bir lütuf olarak kabul edilmektedir. Ekmek, yalnızca Türk-İslam kültüründe değil, farklı inanç sistemlerinde de kutsallık atfedilen bir besindir. Nitekim Hristiyanlık ve Musevilik başta olmak üzere birçok dinde ekmek, bereketin, paylaşmanın ve Tanrı'nın lütfunun sembolü olarak kabul edilir. Tarihsel olarak bakıldığında, ekmekle ilişkilendirilen bereket ve kutsiyet anlayışının günümüz ritüellerine de yansıdığı görülmektedir. Örneğin, düğünlerde gelin ve damadın üzerine serpilen konfeti geleneğinin kökeni, geçmişte yeni evli çiftlerin üzerine bereket getirmesi amacıyla buğday veya ekmek kırıntıları serpilmesi uygulamasına dayanmaktadır (MEB, 2012).

Musevilikte Tanrı'ya sunulan ekmeğin mayasız olması zorunlu iken, Hristiyanlıkta ekmek İsa'nın bedeniyle özdeşleştirilir; İslam kültüründe ise ekmek, yere düştüğünde öpülüp alnına konacak kadar kutsal kabul edilir ve saygı ile korunur (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018).

Yahudilikte ekmek, dinî ritüellerde merkezî bir konuma sahiptir. Yahudiler, Mısır'dan çıkışlarını anmak amacıyla kutladıkları Hamursuz (Pesah) Bayramı süresince mayalı ekmek tüketmeyi bırakır; bu süreçte yalnızca "matsa" adı verilen mayasız ekmeği yerler. Ayrıca Yahudilikte tövbe ve kefaret zamanı olarak bilinen Yom Kippur geleneğinde 25 saat süren sıkı bir oruç tutulmaktadır. Arife günü akşamından ertesi güne kadar tutulan orucu koşer kurallarına uygun olarak hazırlanan ve tatlı bir ekmek türü olan *challah* ile açarlar. Bu dönemde sadece ekmek değil, yasaklı beş tahılın fermente edilmiş hâliyle yapılan hiçbir yiyecek tüketilmez. Böylece ekmek hem kutsal bir yasaklama hem de ritüel bütünlüğün bir parçası olarak önemli bir dinî simge hâline gelir (Atasağun, 2001; Özkan, 2012).

Toplumların mutfak kültürleri yalnızca kültürler arasında değil, aynı toplumun sosyal sınıfları arasında da farklılık gösterir. Bu farklılaşma, hiyerarşik bir yapı içinde belirginleşir. Elit mutfak anlayışı; kullanılan malzemeler, sofra düzeni, araç-gereçler ve yemek adetleriyle alt sınıfların mutfak kültüründen ayrılır. Böylece yiyecek tercihleri ve sofra ritüelleri, sosyal statünün sembolik göstergelerine dönüşerek sınıfsal sınırların korunmasına katkıda bulunur (Macit ve Kıran, 2024; Çelik, 2024).

Geçmişte fırın imkânına sahip olmayan ancak kendi tahıl üretimini yapabilen alt sınıflar (işçiler), buğday ve arpayı lapa ya da polenta benzeri yiyeceklerle tüketmiştir. Ancak tahıl üretimi yapabilecek alana sahip olmayan yoksul kesimler çoğu zaman yalnızca ekmek, yabani otlar, meyveler ve basit deniz ürünleriyle beslenmiştir. Buna karşın, en zengin kesimlerin dahi uzun süren ziyafetleri ekmekle başlardı. Bu durum, ekmeğin sınıfsal farklılıkları aşan temel bir besin ve kültürel sembol olduğunu göstermektedir (Beşirli, 2010).

8.4.1. Edebiyatta Ekmek İmgesi

Borchert'in İkinci Dünya Savaşı sonrası metinlerinde açlık sık sık doğrudan deneyimlenir ve bu açlığın en çarpıcı simgesi "ekmek"tir. Borchert'in kısa öyküsü "Das Brot"ta gece yarısı mutfağa sessizce giden kadının, kocasının gizlice ekmek çaldığını fark edip bunu affetmesi; ekmeğin hem hayatta kalma hem de insan ilişkilerinde bağ kurucu, vicdani bir öge olduğunu gösterir. Wolfgang Borchert'ın "Nachts schlafen die Ratten doch" adlı öyküsünde de ekmek, savaşın yarattığı yoksunluğu ve hayatta kalma mücadelesini somutlaştıran merkezî bir motiftir. Dokuz yaşındaki Jürgen, enkaz altında kalan dört yaşındaki kardeşinin cesedini farelerden korumak için gece boyunca bekçilik yapar. Bu sırada, tasının altında yarım bir ekmeği sakladığı görülür (Borchert, 1998; Uluç, 2011). Jürgen'in ekmeği gizlemesi tesadüfi değildir; savaş koşullarında bir parça ekmek bile yaşamak için kritik önemdedir. Öte yandan ekmek, yalnızca çocuğun kendi açlığını gidermek için değil, kardeşinin cesedini koruma görevinde de bir araçtır. Bu bağlamda Borchert, ekmeği hem hayatta kalmanın hem de insani sorumluluğun sembolü olarak kullanır; motif, basit bir besin maddesi olmanın ötesinde etik ve duygusal anlamlar taşır (Uluç, 2011).

Edebiyatta ekmek, sadece bir besin maddesi değil, insan deneyiminin ve toplumsal ilişkilerin simgesi olarak işlev görür. Borchert'in öykülerinde ekmek, savaşın yarattığı bireysel yoksunluk ve hayatta kalma mücadelesini sembolize etmektedir. Brecht'in *Halkın Ekmeği* adlı eserinde ise ekmek, toplumsal adalet ve kolektif yaşamın göstergesidir. Söz konusu eserler incelendiğinde ekmek hem kişisel hem de toplumsal düzlemde edebiyatın evrensel bir motifi olarak öne çıkmaktadır.

Brecht'in (1997) *Halkın Ekmeği* kitabından:

"Bilin: Halkın ekmeğidir adalet.
Bakarsınız bol olur bu ekmek,
Bakarsınız kıt,
Bakarsınız doyum olmaz tadına,

Bakarsınız berbat.
Azaldı mı ekmek, başlar açlık,
Bozuldu mu tadı, başlar hoşnutsuzluk boy atmaya.
(…)
Sabahtan akşama dek, iş yerinde, eğlencede,
Hele çalışırken canla başla,
Kederliyken,
Halkın ihtiyacı var pişkin, bol ekmeğe
Günlük, has adaletin ekmeğine.
(…)"

8.4.2. Ekmek: Kriz, Savaş ve İktidar Sembolü

P.A. Kropotkin'in *Ekmeğin Fethi* adlı eserinde ekmek, yalnızca insanların karınlarını doyurduğu bir besin değil, aynı zamanda toplumdaki güç ilişkilerini ve eşitsizlikleri görünür kılan bir araç olarak ele alınır. Kropotkin, ekmeğin üretimi ve dağıtımı üzerindeki kontrolün, kriz dönemlerinde sınıflar arasındaki farkları daha belirgin hâle getirdiğini vurgular (Kropotkin, 2020). Bu açıdan ekmek, hem hayatta kalmanın temel bir unsuru hem de sosyal güç sembolü olarak önem kazanır.

Küçükşahin'in çalışması, ekmeğin sadece bireysel yaşam için değil, toplumsal hareketler ve protestolar için de ne kadar önemli olduğunu gösterir. 2008'de Mısır'da yaşanan ekmek krizinde insanlar temel gıdaya ulaşmakta zorluk çekince, bu durum kitlesel protestolara yol açmıştır (Küçükşahin, 2012). Küçükşahin, ekmeğin kriz zamanlarında hem günlük yaşamın hem de toplumsal hakların sembolü hâline geldiğini ortaya koyar.

İkinci Dünya Savaşı sırasında yaşanan gıda sıkıntıları ve ekmek karnesi uygulamaları, ekmeğin yalnızca bir besin maddesi değil, hayatta kalmanın ve düzenin sembolü hâline geldiğini göstermektedir. Savaşın getirdiği kıtlık koşullarında insanlar, günlük yaşamlarında temel gıdaya ulaşmak için uzun kuyruklarda bekliyor ve sınırlı miktarda ekmeğe ulaşabilmek için farklı yollar arıyorlardı. Ekmek karnesi sistemi, devletin bu süreçte halk üzerindeki kontrolünü sağlamlaştıran bir araç olarak öne çıkıyordu; hangi ailenin ne kadar ekmek alabileceğini belirleyen bu sistem, insanların yaşam biçimini ve beslenme alışkanlıklarını da doğrudan etkiliyordu (Dokuyan, 2010). Ekmek, bu dönemde yalnızca karın doyurma aracı değil, toplumsal düzenin ve devlet otoritesinin sembolü hâline gelmişti. Böylece ekmek, hem bireyler için günlük yaşamın vazgeçilmez bir parçası hem de kriz ve savaş koşullarında toplumsal hiyerarşiyi ve denetimi görünür kılan güçlü bir simge hâline gelmiştir.

Sonuç olarak ekmek; ritüel, inanç ve dayanışma etrafında şekillenerek bireysel bir gıda olmanın çok ötesine geçer. Ekmek, toplumsal ilişkileri düzenleyen, anlamlandıran ve kolektif belleği oluşturan kadim bir simgedir.

Tarihsel süreç boyunca ekmek, toplumsal değişimin en sadık tanığı olmuştur:

- Mezopotamya'da evlilikleri mühürleyen hukuki ve dinsel bir teminat

- Orta Çağ'da sınıfsal sınırları çizen keskin bir çizgi
- Kırsal gelenekte ise yufka yapımı aracılığıyla kadın dayanışmasının kalbidir.

Avcı-toplayıcı toplumlardan sanayi devrimine, günümüzün teknoloji odaklı Toplum 5.0 vizyonuna kadar ekmeğin uğradığı her değişim, aslında insanlığın kendi dönüşümüdür. Biçimi ve içeriği ne kadar farklılaşırsa farklılaşsın; ekmek, toplumsal hafızada süreklilik ile değişimi aynı potada eritmeyi sürdürmektedir.

SONUÇ

Tarihsel ve kültürel veriler, ekmeğin üretiminden tüketimine kadar uzanan süreçlerin; ritüel, inanç, sınıf, statü ve aidiyet gibi toplumsal dinamiklerle iç içe geçtiğini göstermektedir (Beşirli, 2010; Metli ve Ulutürk, 2020). Ritüel pratikler aracılığıyla ekmek, kutsallık ve bereketle ilişkilendirilmiş; paylaşım kültürünün merkezinde yer alarak toplumsal dayanışmanın sürekliliğini sağlamıştır. Özellikle geleneksel üretim biçimlerinde ekmek yapımı, kolektif emek ve sosyal etkileşim alanı yaratarak bireyler arasında güçlü bağlar kurmuştur. Bu bağlamda ekmek hem gündelik yaşamın hem de sembolik evrenin vazgeçilmez bir unsuru olarak kültürel bellekte yer edinmiştir (Oktan, 2020).

Öte yandan tarihsel süreçte ekmek, toplumsal sınıf ve statü farklılıklarını görünür kılan bir gösterge işlevi de üstlenmiştir. Farklı dönemlerde ekmeğin türü, rengi ve erişilebilirliği; ekonomik güç, toplumsal konum ve kültürel sermaye ile doğrudan ilişkilendirilmiştir (Demir ve Girgin, 2020). Kriz ve savaş dönemlerinde ise ekmek, hayatta kalmanın sembolü olmanın yanı sıra, iktidar ve denetim mekanizmalarının somut bir aracına dönüşmüştür.

Sonuç olarak ekmek; ritüel, etik, estetik ve toplumsal boyutlarıyla insanlık tarihinin en güçlü kültürel göstergelerinden biri olmayı sürdürmektedir. Biçimi, üretim tekniği ve tüketim alışkanlıkları zaman içinde değişse de ekmeğin toplumsal hafızadaki anlamı süreklilik göstermektedir. Bu yönüyle ekmek, geçmiş ile bugün arasında kurulan kültürel köprünün en somut ve kalıcı temsilcilerinden biri olarak değerlendirilebilir.

KAYNAKLAR

Aksu, R. (2023). *Endüstri 4.0'dan Toplum 5.0'a*. https://tr.linkedin.com/pulse/end%C3%BCstri-40dan-toplum-50a-reyhan-aksu adresinden 31.10.2025 tarihinde alınmıştır.

Atasağun, G. (2001). "Yahudilikte Dinî Sembol ve Kavramlar." *Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 11(11). 125-156.

Beşirli, H. (2010). "Yemek, Kültür ve Kimlik." *Millî folklor*, 22(87), 159-169.

Borchert, W. (1998). *Das Gesamtwerk, Reinbek*. Hamburg: Rowohlt.

Bottéro, J. (2012). *Mezopotamya; Yazı, Akıl ve Tanrılar*. Ankara: Dost Kitabevi Yayınları

Brecht, B. (1997). *Halkın Ekmeği*. İstanbul: Evrensel Basım Yayın.

Civitello, L. (2019). *Mutfak ve Kültür. İnsanın Beslenme Tarihi*. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.

Çelik, M. M. (2022). *Ekmeğin Türk Kimliği ve Tarihindeki Yeri*. https://www.bursaarena.com.tr/doga-ve-turizm/ekmegin-turk-kimligi-ve-tarihindeki-yeri-h47465.html adresinden 29.10.2025 tarihinde alınmıştır.

Çelik, S. (2024). İşçi Sofraları: *Toplumsal Sınıflar ve Yemek İlişkisi Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme* (Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara)

Çığ, M. İ. (2016). *Ortadoğu Uygarlık Mirası*. İstanbul: Kaynak Yayınları.

Dede, A. (2025). "Toplumsal Yapı ve Ekmek: Toplum 1.0'dan Toplum 5.0'a Ekmek Çeşitleri." *Korkut Ata Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 20, 337-349.
Demir, Ş. ve Girgin, G. K. (2020). *Türk Mutfak Kültüründe Ekmek. Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler*. 419, 199-214, Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
Demirci, K. (2017). *Eski Mezopotamya Dinlerine Giriş*. İstanbul: Ayışığı Kitapları.
Dokuyan, S. (2010). "İkinci Dünya Savaşı Sırasında Yaşanan Gıda Sıkıntısı ve Ekmek Karnesi Uygulaması." *Turkish Studies - International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 8(5), 193-210.
Ekinci, O. (2018). "Adorno, Habermas ve Rorty'de Toplumsal Dayanışma." İnsan ve Toplum, 8(1), 1-36.
Erdem, S. (2024). *Ekmeğin Tarihi, Zaman İçinde Bir Yolculuk*. https://eflaniun.com/blog/ekme%C4%9Fin-tarihi-zaman-i-%C3%A7inde-bir-yolculuk adresinden 29.10.2025 tarihinde alınmıştır.
Fukuyama, M. (2018). "Society 5.0: Aiming For a New Human-Centered Society. " *Japan SPOTLIGHT, Special Article*, 2, 47-52.
Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan Gurmeliğe - Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
Karhan, J. (2024). "Oklavadan Sofraya Türklerin Kültürel Mirası "Yufka" Ekmeğinin Sosyotarihsel ve Kültürel Anlamı." *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(46), 221-233.
Koca, N., ve Yazıcı, H. (2014). "Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü Üzerindeki Etkileri." *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 9(8).
Konyar, H. (2017). "Etik Gıda Tüketimine Bağlı Olarak Ortaya Çıkan Beğeni Tercihleri: İstanbul'da Etnografik Alan Çalışması." *Senex: Yaşlılık Çalışmaları Dergisi*, 1, 33-47.
Kropotkin, P. A. (2020). *Ekmeğin Fethi*. İstanbul: Afrika Yayınları.
Küçükşahin, E. (2012). "Politik Bir Fenomen Olarak Ekmek: 2008 Mısır'ında Ekmek İsyanı." *Contemporary Research In Economics and Social Sciences*, 2 (2).
Macit, N., ve Kıran, Ö. (2024). "Yemek ve Toplum: Kültür, Kimlik ve Eşitsizlikler." *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), 97-106.
Metli, M. ve Ulutürk, M. (2020). "Ekmek Penceresinden Mezopotamya Medeniyetinin Kültürel ve Dinî Hayatına Bakış." *Medeniyet ve Toplum Dergisi*, 4(1), 76-99.
Millî Eğitim Bakanlığı (MEB) (2012). *Ekmek Hamuru Hazırlama, Gıda Teknolojisi Dersi*, MEGEP (Meslekî Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi), Ankara. https://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Ekmek%20Hamuru%20Haz%C4%B1rlama.pdf adresinden 31.10.2025 tarihinde alınmıştır.
Oğuz, B. (2002). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 1, Giriş-Beslenme Teknikleri*. İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları.
Oktan, Y. (2020). "Ritüel, Batıl İnanç ve Bilimsel Veriler Bağlamında Hapşırma ve Esnemeyle İlgili Rivâyetlerin Değerlendirilmesi." *Tokat İlmiyat Dergisi*, 8(2), 573-599. https://doi.org/10.5281/zenodo.4399239
Ömür, A., ve Küçükkömürler, S. (2018). "Geleneksel Bir Ekmek Çeşidi: Yufka Ekmeği." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 379-395. DOI: 10.21325/jotags.2018.288
Özgüdenli, G. O., ve Uzunağaç, U. (2014). "Selçuklu Anadolu'sunda Ekmek." *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 43-72.
Özkan, S. (2012). *Antik Çağlardan Günümüze Sofraların Değişmez Değeri Ekmek*. http://www.gunceltarih.org/2012/03/antik-caglardan-gunumuze-sofraların.html adresinden 31.10.2025 tarihinde alınmıştır.
Şahin, Ü. (2013). "Önce Ekmek" ve Sosyal Adalet. *IV. Hukukun Gençleri Sempozyumu*, 28-29 Kasım, Umut Vakfı Sosyal Araştırma Merkezi, Ankara.
Taş, G. (2016). "Feminizm Üzerine Genel Bir Değerlendirme: Kavramsal Analizi, Tarihsel Süreçleri ve Dönüşümleri." *Akademik Hassasiyetler*, 3(5), 163-175.
Uluç, N. (2011). Wolfgang Borchert ve Orhan Kemal'de 'Ekmek'. *XI. Uluslararası Dil–Yazın–Deyişbilim Sempozyumu (Gönüllülük ve Hoşgörü)*, 13–14 Ekim 2011, Sakarya.
Ünsal, A. (2006). *Nimet Geldi Ekine. Türkiye'nin Ekmeklerini Öyküsü*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

DOKUZUNCU BÖLÜM

EKŞİ MAYA KÜLTÜRÜ: FERMENTASYON, KİMLİK VE SÜREKLİLİK

Dr. Öğr. Üyesi Gül Damla Kılıç[1]

"Ekşi maya, her besleyişte yeniden başlayan;
ama her defasında geçmişini taşıyan yaşayan bir kültürdür."
- Cappelle, S., vd., (2013), "History and Social Aspects of Sourdough",
içinde, Gobbetti, *Handbook on Sourdough Biotechnology*.

GİRİŞ

Laktik asit fermantasyonu, hijyenin sağlanması ile duyusal niteliklerin ve raf ömrünün iyileştirilmesine katkı sunan; aynı zamanda birçok hayvansal ve bitkisel gıda ile içeceğin işlevsel ve besleyici değerini artıran en eski, doğal, sürdürülebilir ve etkili yöntemlerden biri olarak kabul edilmektedir (Gorsetti ve Settanni, 2007). Yüzyıllardır bilindiği üzere, bu tanım kısmen mayalarla karışım hâlinde laktik asit bakterilerinin kullanıldığı ekşi maya fermantasyonu için de geçerlidir (Ganzle vd., 2008). Ekşi maya biyoteknolojisi üzerine yapılan bilimsel araştırmaların büyük bir kısmı, yaklaşık 1990 yılında başlamıştır (Minervine vd., 2014). Başlangıçta, bu araştırmaların odak noktası, ekşi mayanın lezzet, reoloji ve raf ömrü üzerindeki teknolojik etkileri (örneğin, bayatlamanın geciktirilmesi ve bozulmanın önlenmesi) ile bu karmaşık ekosistemdeki mikrobiyal etkileşimlerdi (Gobetti vd., 2014). Son yıllarda, ekşi maya fermantasyonunun başka faydaları da keşfedilmiştir (Gobetti vd., 2014; Coronos vd., 2018; Arora vd., 2021). Araştırmalar, ekşi mayanın unlu mamullerde tuz azaltımı, irritabl bağırsak sendromunun (IBS) yönetimi, biyoaktif bileşiklerin üretimi ve salınımı üzerinde durmaktadır (Sofa vd., 2021; Nedelcheva vd., 2025). Ayrıca, baklagiller ve sözde tahıllar gibi geleneksel olmayan unlar ile kepek ve ruşeym gibi öğütme yan ürünlerinin potansiyelinden yararlanılması da incelenmiştir (Ganzle vd., 2008; Petrova, 2018; Gobetti vd., 2018). Ekşi maya, un ve suyun bir araya getirilmesiyle başlayan ve zamanla kendi doğal yapısını oluşturan bir hazırlama biçimidir. Bu süreçte karışım, unun bünyesinde bulunan mikroorganizmaların etkisiyle olgunlaşır ve ekşi mayaya özgü tat ile aromayı belirleyen bir dönüşüm gerçekleşir. Böylece ekşi maya, hem üretim sürecinin yönünü belirleyen hem de ekmekte karakteristik bir duyusal yapı oluşturan temel bir unsur hâline gelir (Vrcek vd.,

1 Antalya Belek Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Antalya, Türkiye; damla.kilic@belek.edu.tr; ORCID: 0000-0002-6564-6385

2014; El Sheikha ve Mahmoud, 2016). Ekşi maya, un ve suyun bir araya getirilmesiyle oluşan ve özellikle buğday ile çavdar ekmeklerinde kullanılan kendine özgü bir hazırlama biçimidir. Karışımın zamanla olgunlaşmasıyla ortaya çıkan ekşi tat, ekşi mayalı ekmeğin duyusal niteliğini belirleyen temel unsurlardan biridir. Literatürde ekşi maya, fermente hamurun korunmasıyla sürdürülen ve un eklendiğinde yeniden etkinlik kazanan bir yapıya sahip olması nedeniyle geleneksel ekmek üretiminde belirleyici bir başlangıç karışımı olarak değerlendirilmektedir (Gobbetti, 1998). Bu yönüyle ekşi maya, hem ekmeğin aroma ve doku özelliklerini biçimlendiren hem de üretim sürecinin sürekliliğini sağlayan bir unsur niteliği taşımaktadır.

Ekşi maya, yiyecek hazırlama tarihinde çok eski dönemlere uzanan bir üretim biçimidir ve bu yöntem günümüzde de farklı uygulamalarla sürdürülmektedir (Chavan ve Jana, 2008). Maya hazırlığında çoğunlukla buğday unu kullanılsa da çavdar, yulaf, arpa, mısır ve diğer tahıl türleriyle de benzer bir olgunlaşma süreci geliştirilebilmektedir. Kullanılan unun niteliği, ekşi mayalı ekmeğin tat, aroma, besleyici özellik ve dayanma süresi gibi temel duyusal ve işlevsel özelliklerini doğrudan etkilemekte; bu nedenle ekşi maya farklı coğrafyalarda farklı un türleriyle kendine özgü bir yapı kazanmaktadır (Gobbetti vd., 2018). Ekşi maya ile hazırlanan hamurlar, mayalanma sürecinin doğal akışı içinde olgunlaşan karmaşık karışımlardır. Literatürde ekşi mayalı ekmeğin, duyusal açıdan daha belirgin bir aroma yapısı ve besleyici nitelikleri nedeniyle tüketiciler tarafından tercih edildiği; bu yönleriyle ekşi mayanın güncel ekmek üretiminde önemli bir konum kazandığı belirtilmektedir (Corsetti vd., 2003; Sakandar vd., 2018).

Günümüzde ekşi maya, yalnızca ekmeğin tadını ve dokusunu belirleyen bir teknik unsur olarak değil, aynı zamanda kültürel ve sosyal bir simge olarak da değerlendirilmektedir. Evde ekşi mayalı ekmek üretimi, bireylerin yiyeceğe dair bilgi ve becerilerini sürdürmesini sağlarken, toplumsal paylaşım ve deneyim aktarımını da güçlendirmektedir (Siragusa, 2018; Sofo vd., 2021). Ekşi mayanın üretim süreci, kullanılan un türüne, çevresel koşullara ve yerel mikroflora ya bağlı olarak farklılaşmakta ve böylece her bölgeye özgü karakteristik bir yiyecek kimliği ortaya çıkmaktadır (Engstrand ve Gustafsson, 2012; Comasio vd., 2020). Literatürde ekşi mayanın hem mikrobiyolojik hem de gastronomik özellikleri üzerinde birçok çalışma bulunmaktadır. Bu çalışmalar, ekşi mayalı ekmeğin tat, aroma, doku ve besin değerini artırdığını ortaya koymakta ve modern tüketici tercihlerini anlamada temel bir referans noktası sunmaktadır (Corsetti vd., 2003; Arora vd., 2021). Ayrıca ekşi mayanın belirli bireyler için daha kolay tolere edilebilirliği, gluten duyarlılığı gibi özel durumlarda önemi olduğunu göstermektedir (Gobbetti vd., 2005). Sonuç olarak, ekşi maya yalnızca teknik bir mayalama unsuru değil, tarihsel süreç boyunca kültürel hafızayı ve yerel üretim bilgilerini sürdüren, toplumsal etkileşimleri destekleyen ve gastronomik kimlik ile bağ kuran çok katmanlı bir yiyecek kültürü unsurudur (Petrova, 2018; Nedelcheva vd., 2025). Bu bağlamda, ekşi maya çalışmaları yalnızca mikrobiyolojik veya teknik verilerle sınırlı kalmayıp, aynı zamanda sosyo-kültürel, tarihsel ve gastronomik boyutlarıyla ele alınmalıdır. Bu çalışma, ekşi mayanın tarihsel süreç içerisindeki devamlılığını ve kuşaktan kuşağa aktarım biçimlerini, aynı zamanda yerel gastronomik uygulamalarla olan ilişkilerini sistemli bir şekilde değerlendirmeyi amaçlamaktadır.

9.1. EKŞİ MAYA KİMLİĞİ

Maya, Farsça kökenli bir sözcüktür ve "kıvam veren" ya da "mayalandıran" anlamına gelir. Batı dillerinde hefe, levure, yeast ve gist sözcükleriyle karşılanır; bu ifadeler "kabarmak" ve "yükselmek" kavramlarıyla ilişkilidir. Buna göre maya, hamurun kabarmasını sağlayan doğal bir unsurdur. Ancak bu yönüyle yalnızca bir katkı maddesi değil, insanın üretim kültürü içinde doğayı dönüştürme bilgisinin erken bir göstergesidir (Şahin, 1995; Kurtzman ve Fell, 1998). Mayalar, gıda üretiminde en iyi bilinen mikroorganizmalardandır. İnsan, bu mikroorganizmaları çok eski dönemlerden beri ekmek, bira ve şarap gibi temel gıda ürünlerinin yapımında kullanmaktadır. Bu kullanım hem beslenme tarihinin hem de insanın doğayı dönüştürme bilgisinin en erken örneklerinden biridir (Joseph, 1999). Birçok maya türü olmasına rağmen, uygulamada yararlanılan en önemli ve maya denince akla gelen en önemli tür *Saccharomyces (S.) cerevisiae*'dir. Mayalar, yaşamlarını sürdürebilmek için belirli çevresel koşullara ve besin maddelerine gereksinim duyarlar. pH, sıcaklık ve oksijen düzeyi onların çoğalmasını doğrudan etkiler. Asidik ortamlarda gelişebilen bu mikroorganizmalar, oksijen varlığında daha hızlı çoğalır; oksijensiz koşullarda ise besinleri alkole dönüştürürler. Enerji kaynağı olarak başlıca karbonhidratları kullanır; ayrıca azot ve temel minerallere ihtiyaç duyarlar (Walker, 2000). Mayalar, gıda ve endüstri alanında farklı üretimlerde kullanılmaktadır. Ekmek mayası, etil alkol, alkollü içkiler, renk bileşenleri, tek hücre proteini ve enzim üretimi bu kullanım alanları arasındadır. Bu durum, mayaların hem gıda üretiminde hem de endüstriyel fermantasyon süreçlerinde temel bir biyolojik kaynak olarak değerlendirildiğini göstermektedir (Spencer ve Spencer, 2003). Bu genel yapı içerisinde ekşi maya, mayalanma sürecinin hem doğal biçimini hem de kültürel sürekliliğini koruyan özgün bir maya türü olarak öne çıkar.

Ekşi maya, hamurun doğal yollarla fermente edilmesiyle oluşur. Bu süreçte gelişen mikroorganizmalar, hamurun kabarmasını ve ekmeğin kendine özgü yapısının oluşmasını sağlar. Ekşi mayalı ekmek, bu doğal fermantasyonla elde edilen hamurun pişirilmesiyle üretilen ekmek türüdür (Emirli, 2021). Maya eklenmeden hazırlanan hamurlarda zamanla bazı fiziksel ve kimyasal değişimler görülür. Hamurda gaz kabarcıkları oluşur, yapı yumuşar ve koku değişir. Bu süreç, unun bileşimiyle ve çevresel koşullarla ilişkilidir. Kendi kendine gerçekleşen bu doğal fermantasyon sonucunda oluşan ve hafif ekşimsi tada sahip hamurlar "ekşi hamur" ya da "ekşi maya" olarak tanımlanır (Yıldız vd., 2020). Mayalı ekmek üretimine ilişkin ilk örnekler, 1500'lü yıllarda Mısır'da görülmektedir. Ekşi maya, literatürde bilinen en eski mayalama biçimi olarak kabul edilir (Catzeddu, 2019). Ekşi maya ile ekmek üretimi, tarihsel süreç içinde uzun yıllardır sürdürülen bir uygulama olarak değerlendirilmektedir. Bu yöntemde un, su ve tuzdan oluşan hamur hazırlanmakta ve önceki üretimden elde edilen hamurdan belirli bir miktarın yeni hamura eklenmesiyle fermantasyon süreci başlatılmaktadır. Söz konusu süreçte, hamurdan alınan ve belirli koşullarda bekletilen parçaların olgunlaşması sırasında unda doğal olarak bulunan laktik asit bakterileri etkin hâle gelmekte ve laktik asit fermantasyonu gerçekleşmektedir. Böylece ekşi maya yöntemi, ekmek hamurunun karakteristik niteliklerini

belirleyen temel bir teknik olarak ortaya çıkmaktadır (Karapınar Keserli, 2022). Ekşi mayanın oluşumunda kullanılan bileşenlerin niteliği, mayanın gelişim sürecini doğrudan belirleyen bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Fermantasyonun sağlıklı biçimde ilerleyebilmesi için süreç belirli çevresel koşullara ihtiyaç duymakta; özellikle sıcaklığın 40° C'nin üzerinde olmaması ve pH değerinin 3,5-4,2 aralığında seyretmesi gerekmektedir (Moroni vd., 2012). Bu çerçevede, ekşi maya gelişiminin temelini oluşturan sürecin daha iyi anlaşılabilmesi için fermantasyonun ne ifade ettiğinin açıklanması gerekmektedir.

Fermantasyon, dünyanın en eski ve en ekonomik yiyecek işleme yöntemlerinden biri olup mikroorganizmaların büyüme ve metabolik faaliyetlerinin yiyeceklerin korunmasını mümkün kılan bir dönüşüm sürecine temel oluşturduğu bir teknik olarak tanımlanmaktadır (Nuraida, 2015; Terefe, 2016; Wilburn ve Ryan, 2017). Nispeten düşük enerji gereksinimi nedeniyle maliyet açısından elverişli bir işlem niteliği taşıması, fermantasyonun birçok kültürde yiyecek üretiminin temel stratejilerinden biri olarak benimsenmesine yol açmıştır (Chaves Lopez vd., 2014). Literatürde fermantasyon, iki temel biçimde gerçekleşen bir süreç olarak ele alınmaktadır. Bunların ilki oksijen varlığında ortaya çıkan ve genellikle küf ya da alkali yapıdaki uygulamalarla ilişkilendirilen fermantasyon; diğeri ise oksijensiz koşullarda gerçekleşen ve alkol ya da laktik asit oluşumuna dayanan fermantasyondur (Nout, 2014). Bu süreçte mikroorganizmalar, hamurda yer alan karbonhidratları ayrıştırarak organik asitler, karbondioksit ve alkol gibi çeşitli ürünler meydana getirmekte (Ansorena ve Astiasaran, 2016; Kimal., 2016) ve aynı zamanda bazı antimikrobiyal bileşenlerin oluşmasıyla yiyecek güvenliğine katkı sağlamaktadır (Nout, 2014). Fermantasyon, özellikle çabuk bozulan yiyeceklerin dayanıklılığını artıran bir yöntem olarak da literatürde değerlendirilmektedir (Nuraida, 2015; Terefe, 2016). Sürecin bir diğer önemli etkisi ise yiyeceklerin duyusal niteliklerinde, besin bileşenlerinin sindirilebilirliğinde ve bazı vitamin ile minerallerin yararlanımında gözlenen iyileşmelerdir (Altay vd., 2013; Hwang vd., 2017). Bu yararları nedeniyle fermente yiyecek ve içecekler, tarihsel süreç boyunca insan beslenmesinde temel bir yer edinmiş; özellikle yerel kültürlerin ve geleneksel üretim biçimlerinin sürdüğü birçok gelişmekte olan ülkede önemini günümüzde de korumuştur (Borresen vd., 2012; Chilton, Burton ve Reid, 2015; Ansorena ve Astiasaran, 2016; Narzary vd., 2016; Kanwar ve Keshani, 2016). Ayrıca literatürde fermente yiyeceklerin kolesterol düzeylerinin düşürülmesinden bağışıklığın desteklenmesine, patojenlere karşı koruyucu etkilerden kanser, osteoporoz, diyabet, obezite, alerji ve ateroskleroz gibi çeşitli sağlık sorunlarıyla ilişkilendirilen risklerin azaltılmasına kadar farklı yararlar sağladığı; bunun yanında laktoz intoleransına bağlı belirtilerin hafiflemesine katkı sunduğu da belirtilmektedir (Tamang ve Kailasapathy, 2010).

Fermantasyon, yiyeceklerin korunması ya da farklı niteliklere sahip yeni bir ürün hâline gelmesi amacıyla tarih boyunca yaygın biçimde kullanılan bir uygulamadır. Bu yiyeceklerin özgün özellikleri, süreçte etkin olan mikroorganizmaların oluşturduğu mikrobiyal yapıya dayanmaktadır. Bakteriler, küfler ve mayalar, fermantasyonun gerçekleşmesini sağlayan temel mikroorganizma gruplarıdır. Süreç boyunca yiyecek bileşenlerinde çeşitli değişimler ortaya çıkmakta; bu değişimler tat, aroma ve yapı gibi duyusal özellikleri etkilemekte ve ürünlerin daha uzun süre

saklanabilmesine olanak tanımaktadır. Ekşi mayanın oluşumu da benzer bir fermantasyon sürecine dayanmaktadır. Canlı bir hamur yapısı taşıyan ekşi maya, esas olarak iki mikroorganizma grubunun birlikte faaliyet göstermesiyle oluşmakta; bunlar mayalar (özellikle *Saccharomyces cerevisiae*) ve laktik asit bakterileridir (Badem ve Fidan, 2025).

9.2. GELENEK VE EKMEK KÜLTÜRÜNÜN AKTARIMI

Ekmek, insanlığın yerleşik yaşama geçişiyle birlikte ortaya çıkan ve uzun tarihsel süreç boyunca temel bir yiyecek olarak varlığını sürdüren bir üründür. Tarih öncesi dönemlerde un ve suyun bir araya getirilip pişirilmesiyle elde edilen bu ilk örnekler, ekmeğin günümüze kadar uzanan üretim biçimlerinin başlangıcını oluşturmaktadır. Bu nedenle ekmek, farklı dönemlerde farklı toplumların beslenme yapılarında önemli bir yer edinmiş ve uygarlıkların gelişim süreçleriyle birlikte çeşitlenerek günümüz formuna ulaşmıştır (Belge, 2016). Ekmek üretiminde mayanın kullanılmasına ilişkin en eski anlatımlardan biri, M.Ö. 1800'lü yıllarda mayalanmış hamurun tesadüfen fark edilmesiyle bu uygulamanın geliştiğini öne sürmektedir. Anadolu'nun bazı kırsal yörelerinde benzer yöntemlerin ekmek ve çörek yapımında günümüzde de sürdürüldüğü ifade edilmektedir (Kalkışım vd., 2012). Literatürde yer alan bulgular, ekmek üretiminin çok daha erken dönemlere uzandığını göstermektedir. M.Ö. 4000'li yıllarda Babillilerin özel fırınlarda ekmek pişirdiği; M.Ö. 4300'lerde ise değirmencilik ve fırıncılığa ilişkin uygulamaların varlığı arkeolojik buluntularla desteklenmektedir. M.Ö. 2600'lü yıllarda Eski Mısırlıların un ve su karışımından elde edilen hamurun mayalandığında daha yumuşak ve kabarık bir yapı kazandığını fark ettikleri ve bu yöntemi sistematik biçimde kullandıkları bilinmektedir. Mayalı ekmeğin bu dönemde özellikle seçkin sınıflar tarafından tercih edildiği, hatta ekonomik bir değişim aracı olarak kullanıldığına yönelik bulgular da mevcuttur (Kuter, 2013). Maya olarak ilk dönemlerde ekşi hamur, bira suyu, üzüm şırasına batırılmış darı unu ve bira köpüğünün kullanıldığı da çeşitli kaynaklarda belirtilmektedir. Tarihsel süreç içinde Türk mutfağının temel yiyeceklerinden biri olan ekmek, Anadolu'da farklı hazırlama teknikleri ve pişirme yöntemleriyle çeşitlenmiş ve gündelik beslenme yapısının merkezinde yer almıştır. Ekmekle ilişkili üretim pratikleri; hububatın saklandığı alanlardan öğütme yapılarının kullanımına, pişirme için geliştirilen mimari unsurlardan ekmeğe yönelik çeşitli inanış ve kabullere kadar geniş bir yelpazeye yayılmıştır. Bu birikim, ekmeğin yalnızca bir temel yiyecek değil, aynı zamanda Anadolu'nun somut olmayan kültürel mirasının önemli bileşenlerinden biri olduğunu göstermektedir.

Ekmek kültürünün kuşaktan kuşağa aktarımında dikkat çeken temel unsur, üretim bilgisinin yalnızca teknik bir beceri olarak değil, aynı zamanda aile içi öğrenme pratikleri üzerinden sürdürülen bir kültürel miras olarak değerlendirilmesidir. Ekmek yapımına ilişkin bilgilerin genellikle aile içinde, özellikle de deneyimli aile bireyleri tarafından aktarıldığını; bu aktarımın yalnızca yoğurma ve pişirme tekniklerini değil, bu sürece dahil olan inanç ve uygulamalara ilişkin kültürel bilgileri de kapsadığını göstermektedir. (Egeli, 2025). Bu bağlamda ekmek, yalnızca günlük beslenmenin temel bir unsuru olarak değil, aynı zamanda aile içinde aktarılan üretim bilgisi aracılığıyla kültürel hafızanın şekillenmesinde rol alan bir öge olarak

değerlendirilmektedir. Benzer biçimde, Anadolu'nun farklı bölgelerinde ekmeğe atfedilen değerlerin hem gündelik yaşamda hem de çeşitli geçiş dönemlerinde sürdürüldüğü; yere düşen ekmeğin kaldırılması, düğün başlangıcında ekmek dağıtılması ya da bereket dileklerinde un ve buğdayın kullanılması gibi uygulamaların ekmeğe ilişkin yerleşik anlayışların devamlılığını koruduğu görülmektedir (Göktaş, 2011). Bu bağlamda ekmek, hem üretime ilişkin bilgi birikimi hem de çevresinde oluşan kültürel anlam ile somut olmayan kültürel miras içinde önemli bir öge olarak değerlendirilmektedir. Bu çerçevede, ekmek üretimi etrafında şekillenen geleneksel bilgi ve uygulamaların sürekliliği, ekşi mayanın yalnızca bir üretim unsuru değil, aynı zamanda toplumsal ve kültürel yapıyla ilişkili bir öge olarak değerlendirilmesini gerekli kılmaktadır.

9.3. EKŞİ MAYANIN SOSYAL VE KÜLTÜREL ROLÜ

Ekşi mayanın farklı toplumlarda uzun süre devam eden kullanım biçimleri, bu yöntemin yalnızca teknik bir mayalama süreci olarak değil, aynı zamanda yerleşik yiyecek kültürünün biçimlenmesinde etkili bir unsur olarak değerlendirildiğini göstermektedir. Çeşitli çalışmalarda ekşi maya, aile içinde öğrenilen ve sürdürülen üretim alışkanlıklarının bir parçası olarak ele alınmakta; aktarılan bu bilgi birikimi, toplumların tahıla dayalı beslenme düzeni ve yerel ekmek kültürleriyle birlikte anlam kazanmaktadır (Petrova, 2018; Nedelcheva vd., 2025). Bu çerçevede ekşi maya, birçok coğrafyada gündelik yaşamın doğal akışı içerisinde sürdürülen, yerel özellikler taşıyan ve zaman içinde değişen koşullara rağmen varlığını koruyan bir yiyecek üretim anlayışının temel bileşenlerinden biri olarak görülmektedir. Literatürde Ortadoğu ve Akdeniz bölgesine yönelik değerlendirmeler, ekşi mayanın tarihsel açıdan erken dönemlerden itibaren toplumların yiyecek düzenine dahil olduğunu ve yerel üretim anlayışıyla birlikte geliştiğini ortaya koymaktadır. Arora vd. (2021), ekşi mayanın farklı kültürlerde tercih edilme gerekçelerini değerlendirirken özellikle doğallık, süreklilik ve yerellik kavramlarının tüketici algısında belirleyici olduğunu belirtmektedir. Bu durum, ekşi mayanın tarihsel kökenlerine ilişkin bilginin güncel tüketim alışkanlıklarıyla birleştiğini; özellikle katkısız, yavaş ve görece öngörülebilir bir üretim biçimine duyulan ilginin arttığını göstermektedir.

Son dönem araştırmalarında ekşi mayanın, özellikle toplumsal değişim dönemlerinde yeniden önem kazandığı görülmektedir. Sofo vd. (2021) pandemi dönemine ilişkin değerlendirmesi, ev içi üretim süreçlerinin tekrar canlanmasıyla ekşi mayanın gündelik yaşamın bir parçası hâline geldiğini; bireylerin bu süreçte düzenli bir takip gerektiren hamur bakımını, ev içinde sürdürülebilir bir uğraş olarak benimsediğini göstermektedir. Bu yaklaşım, ekşi mayanın yalnızca teknik yönüyle değil, aynı zamanda bireylerin günlük yaşam temposu içerisinde belirli bir düzen oluşturan üretim anlayışıyla da ilişkili olduğunu göstermesi bakımından önemlidir. Avrupa bağlamında yapılan çalışmalar, ekşi mayanın özellikle bazı bölgelerde yerleşik ekmek kültürüyle güçlü bir ilişki kurduğunu ortaya koymaktadır. Almanya örneğinde çavdar ununun yapısal özellikleri nedeniyle asitlendirme gerektirmesi, ekşi mayayı bu ülkede uzun süre temel mayalama yöntemi hâline getirmiştir. Siepmann vd. (2018), Almanya'da

ekşi mayanın yalnızca teknik bir zorunluluk olarak değil, aynı zamanda ekmek çeşitlerinin oluşumunda belirleyici bir unsur olarak değerlendirildiğini ifade etmektedir. Ekşi mayanın yasal olarak tanımlanmış olması ve biyolojik asitlendirmeye dayalı ekmeklerin ayrı bir kategori olarak korunması, bu yöntemin kültürel boyutunun da tanındığını göstermektedir. Bu yaklaşım, ekşi mayalı ekmeğin tüketici algısında belirli bir değerle ilişkilendirildiğini ve modern üretim tekniklerinin gelişmesine rağmen ekşi mayanın bölgesel ekmek kültüründe önemini koruduğunu ortaya koymaktadır.

Ekşi mayanın tarihsel ve kültürel yönlerine ilişkin değerlendirmeler, bu yöntemin farklı toplumlarda benzer işlevler üstlendiğini göstermektedir. Ganzle'nin (2019) aktardığı bulgular, ekşi mayanın kültürler arası dolaşımına ve tarihsel sürekliliğine işaret etmekte; bu yöntemin kimi toplumlarda üretimin doğal akışı içinde ortaya çıktığını, kimi toplumlarda ise belirli bir yiyecek kültürünün tanımlayıcı ögesi hâline geldiğini göstermektedir. Böylece ekşi maya, geleneksel tarım toplumlarının tahıl temelli beslenme düzeniyle, yerel üretim anlayışlarının devamlılığıyla ve güncel tüketim eğilimlerinde doğallığa verilen önemle bir arada değerlendirilmektedir. Tüm bu yaklaşımlar bir araya getirildiğinde ekşi mayanın hem tarihsel hem de güncel bağlamda toplumsal bir karşılığı bulunduğu; bu yöntemin farklı toplumlarda yerel üretim bilgisinin, tahıl çeşitliliğinin ve yöresel ekmek kültürlerinin doğal bir parçası olarak konumlandığı görülmektedir. Ekşi mayanın günümüzde yeniden ilgi görmesi, yalnızca nostaljik bir yönelimin sonucu değil; aynı zamanda toplumların yiyecek tercihlerini belirleyen doğallık, süreklilik ve yerel üretime yönelik ilginin güçlenmesiyle ilişkilidir. Bu nedenle ekşi maya, gastronomi alanında teknik bir süreç olmanın ötesinde, kültürel bir değer, sürdürülen bir üretim bilgisi ve güncel tüketim eğilimlerinde anlam kazanan bir yiyecek anlayışı olarak değerlendirilmektedir.

Fransa'da ekşi mayanın kullanımına ilişkin tarihsel bilgiler, ekmek üretimindeki uygulamaların zaman içinde toplumsal yaşam, ekonomik koşullar ve yerleşik tüketim alışkanlıklarıyla birlikte değiştiğini göstermektedir. Antik dönemde başlayan ekşi maya kullanımı, uzun süre geleneksel ekmek yapımının temel yöntemi olarak sürdürülmüş; kentleşmenin güçlenmesiyle birlikte fırıncılık mesleğinin Paris merkezli örgütlenmesi içinde daha düzenli bir yapıya ulaşmıştır. On yedinci yüzyılda ekmek yapımına dair bilgilerin yazılı kaynaklarda ele alınması, hamurun un ve su eklenerek kademeli biçimde olgunlaştırıldığı levain yaklaşımının dönemin temel üretim anlayışını oluşturduğunu ortaya koymaktadır. Aynı dönemde bira mayasının ekşi maya ile birlikte kullanılmasına yönelik girişimler tartışmalara rağmen kabul görmüş ve zamanla daha hızlı fermantasyon sağlayan maya temelli yöntemlerin yaygınlaşmasına zemin hazırlamıştır. On dokuzuncu yüzyılda maya üretiminin sanayileşmesi bu eğilimi daha da belirginleştirmiş; böylece ekşi mayanın kullanımı özellikle şehirlerde gerilemiş, kırsal alanlarda ise aile içinde sürdürülen üretim bilgisiyle bir süre daha varlığını korumuştur. Yirminci yüzyılda çalışma koşullarındaki değişiklikler ve hızlı üretim gereklilikleri ekşi maya kullanımını sınırlamış olsa da yüzyılın sonlarında özgün tat ve geleneksel üretim yöntemlerine yönelik ilginin artması ekşi mayanın çağdaş fırıncılıkta yeniden değerlendirilmesini mümkün kılmıştır (Cappelle vd., 2013).

Erken dönem Akdeniz toplumlarında ekmek yapımı, tahıl temelli üretimin hem beslenme düzeninde hem de kültürel yaşamda önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Roma'da pişirme tekniklerinin gelişmesi ve mayalı hamurun düzenli bir üretim anlayışı içinde kullanılması, ekşi mayanın yalnızca teknik bir bileşen değil, aynı zamanda toplumsal yaşamın sürekliliğini şekillendiren bir yiyecek kültürü unsuru olduğunu ortaya koymaktadır. Zaman içinde öğütme tekniklerindeki gelişmeler ve farklı bölgelerde kendine özgü ekmek türlerinin oluşması, ekşi mayanın yerel üretim bilgisiyle birlikte kuşaktan kuşağa aktarılmasını kolaylaştırmıştır. Modern dönemde sanayileşme ve tüketim alışkanlıklarındaki değişiklikler ekşi maya kullanımını sınırlamış olsa da geleneksel yöntemlere ve özgün tatlara yönelik ilginin artması bu yaklaşımın yeniden benimsenmesini sağlamış; böylece ekşi maya, tarihsel kökenleriyle birlikte günümüz yiyecek kültüründe sosyal ve kültürel açıdan anlam taşıyan bir öge olarak önemini korumuştur (Cappelle vd., 2013).

Avrupa'nın orta kesimlerine ilişkin tarihsel değerlendirmeler, Almanya'da ekşi mayanın uzun süre temel mayalama yöntemi olarak benimsendiğini ve bu tekniğin bölgenin yerleşik ekmek kültürüyle bütünleştiğini göstermektedir. Orta çağ döneminde bira yapımı ile fırıncılığın aynı yapılarda yürütülmesi, ekşi mayanın yalnızca teknik bir bileşen değil, gündelik tüketim alışkanlıklarını biçimlendiren bir üretim bilgisi olarak değerlendirildiğini ortaya koymaktadır. Çavdar ununun asitlendirilmesine duyulan ihtiyaç, ekşi mayanın Almanya'da süreklilik kazanmasında belirleyici olmuş; fırıncı mayasının yaygın kullanımına rağmen ekşi maya üretim kültürünün önemli bir parçası olmaya devam etmiştir. Ayrıca ekşi mayanın yasal olarak tanımlanması ve biyolojik asitlendirmeye dayalı ekmeklerin ayrı bir kategori olarak korunması, bu yöntemin tüketici algısında karşılığı olan bir kültürel değer taşıdığını göstermektedir. Günümüzde geleneksel tatlara yönelen eğilimle birlikte ekşi maya, Almanya'nın bölgesel ekmek çeşitliliğini ve üretim pratiklerini besleyen önemli bir unsur olarak yeniden dikkat çekmektedir (Brand, 2007; Cappelle vd., 2013).

9.4. EKŞİ MAYANIN SOSYAL VE KÜLTÜREL ROLÜ

Ekşi maya, farklı toplumların yiyecek hazırlama yöntemlerinde uzun bir zaman dilimine yayılan bir süreklilik teşkil etmektedir. Bu süreklilik, mayanın yalnızca teknik bir unsur olarak değil, aynı zamanda üretime ilişkin bilgilerin ve alışkanlıkların kuşaklar arasında aktarılmasını sağlayan bir kültürel yapı olarak değerlendirilmesine olanak tanımaktadır. Literatürde, ekşi mayanın yer aldığı üretim süreçlerinin çoğu toplumda aile içinde öğrenilen ve belirli bir düzen içinde sürdürülen hazırlama biçimleriyle ilişkili olduğu; bu nedenle maya kullanımının teknik bir becerinin ötesinde kültürel bir aktarıma karşılık geldiği vurgulanmaktadır (Nedelcheva vd., 2025).

Ekşi mayanın kültürel niteliği, mayanın hazırlanması ve korunması sürecinde geliştirilen üretim alışkanlıklarının aile içinde gözlem ve deneyim yoluyla nesilden nesile aktarılmasıyla belirlenir. Çocukluk döneminden itibaren yoğurma, bekletme, besleme ve pişirme gibi aşamaların takip edilmesi, aile bireylerinin yiyecek hazırlamadaki rollerini şekillendiren sistematik

bir öğrenme yapısı oluşturur. Petrova'nın (2018) çalışması, özellikle kırsal topluluklarda bu hazırlıkların günlük yaşamın düzenli bir parçası olduğunu ve böylece ekşi maya kullanımına dair bilginin kesintisiz biçimde korunduğunu ortaya koymaktadır. Ekşi mayanın birçok coğrafyada uzun süre varlığını sürdürebilmesi, bu öğrenme ve aktarım düzeninin istikrarlı devamına bağlıdır.

Ekşi mayanın kültürel rolünü güçlendiren bir diğer boyut, maya ile çevresel koşullar arasındaki ilişkinin yerel kimliğe katkı sağlamasıdır. Kullanılan unun niteliği, su kaynaklarının özellikleri, ortam sıcaklığı ve hava koşulları gibi etkenler, her mayanın kendine özgü bir olgunlaşma biçimi geliştirmesine neden olur. Engstrand ve Gustafsson'un (2012) İsveç'te yaptığı çalışma, üreticilerin mayalarını yaşadıkları yere özgü bir hazırlama biçimi olarak değerlendirdiklerini göstermektedir. Bu yaklaşım, ekşi mayanın yalnızca bir "üretim sonucu" değil, bulunduğu çevrenin özelliklerini yansıtan bir yiyecek kimliği taşıdığını ortaya koymaktadır. Son yıllarda ekşi mayanın yeniden popülerlik kazanması, mayanın toplumsal anlamını daha belirgin hâle getirmiştir. Siragusa'nın (2020) pandemi dönemine ilişkin değerlendirmesi, maya hazırlığının bireylerin günlük yaşamında belirli bir düzen oluşturduğunu ve bu düzenin özellikle belirsizlik dönemlerinde insanların yiyecek hazırlığıyla yeniden ilişki kurmasına katkı sağladığını ortaya koymaktadır. Maya paylaşımı, tarif alışverişi ve deneyim aktarımının artması, ekşi mayayı insanları bir araya getiren bir yiyecek hazırlama biçimine dönüştürmüştür. Bu durum, mayanın modern yaşam içinde sosyal bir temas alanı oluşturduğunu göstermektedir.

Ekşi mayanın kültürel rolü, bazı toplumlarda, özellikle ekonomik zorluk dönemlerinde, ev içi üretimin sürdürülebilirliğine katkı sağlayan bir hazırlama yöntemi olarak ortaya çıkmaktadır. Balkan toplumlarında 20. yüzyıl boyunca gözlemlenen bu döngü, hazır mayanın bulunmadığı dönemlerde ekşi mayanın yeniden canlanmasıyla kendini göstermiştir; bu durum, yiyecek hazırlığına ilişkin bilginin toplumun uyum kapasitesini destekleyen bir unsur olduğunu ortaya koymuştur (Nedelcheva vd., 2025). Bu bağlamda, ekşi maya yalnızca geleneksel bir hazırlama yöntemi değil, aynı zamanda toplumların değişen koşullara karşı geliştirdiği bir dayanıklılık mekanizması olarak değerlendirilebilir. Günümüzde ekşi mayanın farklı coğrafyalarda yeniden değer kazanması, kültürel sürekliliği görünür kılan bir eğilimi de beraberinde getirmiştir. Petrova (2018), ekşi mayanın yerel yiyecek kültürlerinin tanımlanmasında başvurulan unsurlardan biri hâline geldiğini; mayanın hazırlanışına ve kullanımına dair bilgilerin kültürel kimliğin belirlenmesinde referans noktası olarak kullanıldığını belirtir. Ganzle (2019) ise ekşi mayanın tarihsel birikim, çevresel koşullar ve toplumsal alışkanlıkların bir araya gelmesiyle oluşan bir hazırlama biçimi olduğunu ifade eder. Bu değerlendirmeler, mayanın kültürel kimliği yalnızca temsil etmediğini, aynı zamanda bu kimliğin sürdürülebilirliğini destekleyen bir yapı oluşturduğunu göstermektedir.

Sonuç olarak, ekşi maya, yalnızca teknik tanımlamalarla sınırlı kalmayan; aile içi öğrenme, yerel kimlik, hazırlama sürecinin düzeni ve toplumsal devamlılık gibi çeşitli boyutları bir araya getiren bir kültürel yapıdır. Bu nedenle, ekşi mayanın toplumsal rolünü değerlendirmek,

yiyecek hazırlığına ilişkin bir süreci açıklamanın ötesinde, toplumların üretim bilgisini nasıl aktardığını, bu bilgiyi hangi koşullarda koruduğunu ve kültürel sürekliliği nasıl yapılandırdığını anlamak açısından önemlidir.

SONUÇ

Ekşi maya, farklı toplumlarda uzun bir zaman dilimi boyunca sürdürülen bir yiyecek hazırlama biçimi olarak, üretim sürecine ilişkin bilginin korunması ve aktarılmasının belirli bir süreklilik içinde gerçekleştiği bir yapıyı ifade etmektedir. Bu hazırlama biçiminin zaman içerisinde büyük değişiklikler göstermeden varlığını sürdürebilmesi, ekşi mayanın belirli üretim ilkelerine dayalı olarak tekrar eden uygulamalarla korunmasına bağlıdır. Literatürde yer alan çalışmalar, ekşi mayanın farklı coğrafyalarda benzer üretim çerçeveleri içinde sürdürüldüğünü ve bu durumun yöntemin uzun süreli devamlılığıyla ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır (Petrova, 2018; Nedelcheva vd., 2025). Ekşi maya kullanımına ilişkin bilginin aktarımı, çoğu toplumda belirli yazılı kurallara dayanmadan, üretim sürecinin doğal akışı içinde gerçekleşmiş ve bu durum yöntemin sürekliliğini sağlayan temel unsurlardan biri olmuştur. Bu aktarım süreci, çoğunlukla aile içinde gözlem ve uygulama yoluyla gerçekleşmiş; ekşi maya hazırlama, besleme ve kullanma biçimleri, tekrar eden deneyimler aracılığıyla korunmuştur. Literatürde bu aktarım biçimi, ekşi mayanın uzun süre boyunca benzer üretim düzeni içinde sürdürülmesini mümkün kılan bir öğrenme yapısı olarak ele alınmaktadır (Egeli, 2025).

Bu öğrenme ve aktarım düzeninin uzun süre boyunca korunabilmesi, ekşi maya kullanımının farklı dönemlerde üretim sürecinin temel bir parçası olarak varlığını sürdürmesiyle ilişkilidir. Arkeolojik bulgular ve tarihsel veriler, ekşi mayanın çok eski dönemlerden itibaren ekmek üretiminde kullanıldığını ve bu yöntemin binlerce yıl boyunca temel yaklaşım olarak benimsendiğini göstermektedir (Papadimitriou vd., 2019; Arora vd., 2021). Ticari mayanın yaygınlaşmasından önce ekmek üretiminin büyük ölçüde ekşi maya ile gerçekleştirilmiş olması, bu hazırlama biçiminin gündelik üretim düzeniyle doğrudan ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır (Harris, 2003; Rosell, 2019). Bu süreklilik, ekşi maya kullanımının antik dönemlerden 17. yüzyılın sonlarına kadar belirgin bir dönüşüm geçirmeden sürdürülmesini mümkün kılmış; ekmek, üretim ve tüketim düzeni içinde sürekli bir yer edinmiştir (Gobbetti vd., 2018; Comasio vd., 2020). Farklı dillerde ekmekle ilişkili kavramların günümüze kadar ulaşmış olması, bu sürecin çeşitli toplumlarda benzer biçimde korunduğunu göstermektedir (Cappelle vd., 2013; Siepmann vd., 2018).

Son yıllarda evde ekşi mayalı ekmek yapımına yönelik ilginin artması, bu üretim biçiminin günümüz koşulları içerisinde de sürdürülebildiğini göstermektedir (Gustafsson ve Engstrand, 2012; Sofo vd., 2021). Bu yönelim, ekşi mayanın düzenli bakım ve takip gerektiren yapısının, üretim sürecinin belirli bir düzen içinde yürütülmesine olanak tanıdığını ortaya koymaktadır. Literatürde bu durum, ekşi maya kullanımına ilişkin güncel uygulamaların geçmişteki üretim düzeniyle büyük ölçüde benzerlik taşıdığı ve yöntemin temel özelliklerinin korunduğu şeklinde değerlendirilmektedir (Gobbetti vd., 2005; Katina vd., 2005; Corsetti ve Settanni, 2007).

Ekşi mayanın günümüzde farklı bölgelerde sürdürülmesi, bu hazırlama biçiminin tek tip bir üretim sonucu ortaya koymadığını, kullanılan unun yapısı ve çevresel koşullarla birlikte değişen nitelikler kazandığını göstermektedir (Brandt, 2007). Mayalanma sürecinin bu koşullarla birlikte şekillenmesi, ekşi mayanın her bölgede benzer temel ilkeler çerçevesinde hazırlanmasına karşın, ortaya çıkan ürünün özellikleri bakımından farklılık göstermesine neden olmaktadır (Hansen ve Schieberle, 2005; Arendt vd., 2007). Literatürde bu durum, ekşi mayanın bulunduğu coğrafyaya bağlı olarak değişen üretim özellikleri geliştirdiği ve bu farklılıkların ekmek çeşitliliği üzerinde belirleyici olduğu şeklinde ele alınmaktadır (Gobbetti vd., 2018; Siepmann vd., 2018; Comasio vd., 2020; Arora vd., 2021).

Ekşi maya ile hazırlanan hamurun ekmek özellikleri üzerindeki etkisi, üretim sürecinin bu değişken yapısıyla doğrudan ilişkilidir. Literatürde, ekşi maya kullanılarak olgunlaştırılan hamurun ekmeğin dayanma süresini artırdığı ve özellikle tazeliğini daha uzun süre koruyan bir yapı oluşturduğu belirtilmektedir (Gobbetti vd., 2005). Bu hazırlama biçiminin, ekmeğin tat, aroma ve doku özellikleri üzerinde belirgin etkiler yarattığı; bu özelliklerin oluşumunda fermantasyon sürecinin belirleyici rol oynadığı farklı çalışmalar tarafından ortaya konmuştur (Katina vd., 2005; Brandt, 2007). Fermantasyon sırasında ortaya çıkan bileşiklerin, ekmeğin kabarma ve koku özelliklerini biçimlendirdiği; bu sürecin ekmeğin genel yapısının oluşumunda etkili olduğu ifade edilmektedir (De Vuyst ve Neysens, 2005; Hansen ve Schieberle, 2005; Gobbetti vd., 2005; Corsetti ve Settanni, 2007)

Ekşi mayanın üretim süreci ile ortaya çıkan ürün özellikleri arasındaki bu ilişki, yöntemin yalnızca hamurun fiziksel dönüşümüyle sınırlı olmadığını, aynı zamanda üretim sürecinin bütününün ekmeğin niteliğini belirlediğini göstermektedir (Petrova, 2018; Nedelcheva vd., 2025). Ekşi maya hazırlama ve kullanma biçimleri, mayalanma süresinin uzunluğu, hamurun olgunlaşma koşulları ve tekrar eden uygulamalar aracılığıyla belirli bir üretim düzeni oluşturmakta; bu düzen, ekmeğin yapısal özellikleri üzerinde doğrudan etkili olmaktadır. Literatürde ekşi mayanın bu yönü, üretim sürecinin kontrolsüz bir rastlantılar şeklinde değil, belirli ilkeler çerçevesinde sürdürülen bir yaklaşım olduğu şeklinde ele alınmaktadır (Gobbetti vd., 2005; Arendt vd., 2007).

Ekşi mayanın tarihsel süreç içerisinde farklı bölgelerde kazandığı niteliklerin incelenmesi, üretim sürecine ilişkin bilginin nasıl sürdürüldüğünün anlaşılması açısından önem taşımaktadır. Gelecek çalışmalarda, ekşi maya hazırlama biçimlerinin bölgesel farklılıklar üzerinden ele alınması ve kullanılan un türleri, çevresel koşullar ile aktarım biçimleri arasındaki ilişkinin daha ayrıntılı biçimde değerlendirilmesi, bu hazırlama biçiminin farklı coğrafyalarda nasıl yapılandığının daha açık biçimde ortaya konmasına katkı sağlayacaktır. Evde ekşi mayalı ekmek hazırlamaya yönelik ilginin artması ise, güncel koşullar altında bu üretim biçiminin nasıl sürdürüldüğünün ve ekşi maya kullanımına ilişkin eğilimlerin gastronomi alanında nasıl karşılık bulduğunun incelenmesini gerekli kılmaktadır. Bu doğrultuda yapılacak çalışmalar, ekşi mayanın güncel kullanımına ilişkin daha geniş bir değerlendirme çerçevesinin oluşturulmasına olanak sağlayacaktır.

KAYNAKLAR

Altay, F., Karbancıoğlu-Güler, F., Daskaya-Dikmen, C., ve Heperkan, D. (2013). "A Review on Traditional Turkish Fermented Non-Alcoholic Beverages: Microbiota, Fermentation Process and Quality Characteristics." *International Journal of Food Microbiology* 167 (1):44-56.

Ansorena, D., ve Astiasarian, I. (2016). Fermented Foods: Composition and Health Effects Encyclopedia of Food and Health. Oxford: Academic Press.

Arendt, E.K., Ryan, L.A.M., ve Dal Bello, F. (2007). "Impact of Sourdough on the Texture of Bread." *Food Microbiology* 24(2): 165-174.

Arora, K., Ameur, H., Polo, A., Di Cagno, R., Rizzello, C. G., ve Gobbetti, M. (2021). "Thirty Years of Knowledge on Sourdough Fermentation: A Systematic Review." *Trends in Food Science & Technology*, 108, 71-83.

Badem, A., ve Fidan, E. (2025). "Türkiye'nin Coğrafi İşaret Tescilli Ekşi Mayalı Ekmekleri Üzerine Bir Değerlendirme." *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(1), 478-503.

Belge, M. (2016) Tarih Boyunca Yemek Kültürü, İstanbul: İletişim Yayınları.

Borresen, E. C., Henderson, A. J., Kumar, A., Weir, T. L., ve Ryan, E. P. (2012). "Fermented Foods: Patented Approaches and Formulations for Nutritional Supplementation and Health Promotion." *Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture* 4 (2):134-40.

Brandt, M.J. (2007). "Sourdough Products for Convenient Use in Baking." *Food Microbiology* 24(2): 161-64

Cappelle, S., Guylaine, L., Gänzle, M., ve Gobbetti, M. (2013). History and Social Aspects of Sourdough. Gobbetti, M., Gänzle, M. (Eds.) Handbook on Sourdough Biotechnology içinde. Boston, MA: Springer.

Catzeddu, P. (2019). Bölüm 14: Sourdough Bread. Preedy, V.R., ve Ross Watson, R. (Eds.) *Flour and Breads and their Fortification in Health and Disease Prevention* içinde (2. Baskı). 177-188, Cambridge, MA USA: Academic Press.

Chavan, R. S., ve Chavan, S. R. (2011). Sourdough technology-a traditional way for wholesome foods: a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 10, 170-171.

Chilton, S. N., Burton, J. P., ve Reid, G. (2015). "Inclusion of Fermented Foods in Food Guides Around the World." *Nutrients* 7 (1):390-404.

Comasio, A., Verce, M., Van Kerrebroeck, S., ve De Vuyst, L. (2020). "Diverse Microbial Composition of Sourdoughs from Different Origins." *Frontiers in Microbiology*, 11, 1212.

Coronas, R., Bianco, A., Sanna, A. M. L., Zara, G., ve Budroni, M. (2025). "Type I Sourdough Preservation Strategies and the Contribution of Microbial Biological Resource Centers to Biodiversity Protection: A Narrative Review." *Microorganisms*, 13(1), 12.

Corsetti, A., ve Settanni, L. (2007). "Lactobacilli in Sourdough Fermentation." *Food Resarch International*. 40, 539-558.

Corsetti, A., Gobbetti, M., De Marco, B., Balestrieri, F., Paoletti, F., ve Rossi, J. (2000). "Combined Effect of Sourdough Lactic Acid Bacteria and Additives on Bread Firmness and Staling." *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 48, 3044-3051.

De Vuyst, L, ve Neysens, P. (2005). "The Sourdough Microflora: Biodiversity and Metabolic Interactions." *Trends in Food Science and Technology* 16(1-3): 43-56.

Egeli, S. (2025). *Türk Mutfak Kültüründe Ekmek: Ege Bölgesine* İlişkin Bir Araştırma. (Yayınlanmamış Doktora Tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sakarya)

El Sheikha, A. F., ve Mahmoud, Y. A.-G. (2016). Bread Fungal Contamination: Risk of Mycotoxins, Protection of Anti Fungal and Need to Fungal Identification. C. M. Rosell, J. Bajerska, & A. F. El Sheikha (Eds.), *Bread and its Fortificationfor Nutrition and Health Benefits* içinde (ss. 150-162). Boca Raton, FL: Science Publishers Inc., CRC Press.

Emirli, Ç. (2021). *Farklı Tahıl Unları İlavesiyle Üretilen Ekşi Mayalı Ekmeklerin Duyusal Olarak Değerlendirilmesi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Ayvansaray Üniversitesi, İstanbul)

Ganzle, M. (2021). *A Learner-Centric Microbiology Education Framework: Sourdough-History and Culture*. University of Alberta.

Ganzle, M.G., Loponen, J., ve Gobbetti, M. (2008). "Proteolysis in Sourdough Fermentations: Mechanisms and Potential for Improved Bread Quality."*Trends Food Science Technol.* 19, 513-521.

Gobbetti, M., De Angelis, M., Corsetti, A., ve Di Cagno, R. (2005). "Biochemistry and Physiology of Sourdough Lactic Acid Bacteria." *Trends in Food Science and Technology* 16(1-3): 57-69

Gobbetti, M., Rizzello, C.G., Di Cagno, R., ve De Angelis, M. (2014). "How The Sourdough May Affect The Functional Features Of Leavened Baked Goods." *Food Microbiol.* 37, 30-40.

Gobbetti, M., De Angelis, M., Di Cagno, R., Calasso, M., Archetti, G., ve Rizzello, C. G. (2018). "Novel Insights on the Functional/Nutritional Features of the Sourdough Fermentation." *International Journal of Food Microbiology*, 287, 135-146.

Göktas, Ö. (2011). *Türk Kültüründe Ekmekle İlgili İnanışlar*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sakarya.)

Gustafsson, S., ve Engstrand, A. (2012). *Sourdough: The Stories Beyond Flour, Water and Salt*. (Yüksek Lisans Tezi, School of Economics and Management, Department of Business Administration.)

Hansen, A., ve Schieberle, P. (2005.) "Generation of Aroma Compounds During Sourdough Fermentation: Applied and Fundamental Aspects." *Trends in Food Science and Technology* 16(1-3): 85-94.

Harris, L. (2003). "Sourdough Culture." *Gastronomica* 3(3): 76-79.

Hwang, J., Kim, J-c., H. Moon, J-y., Yang., ve Kim, M. (2017). "Determination of Sodium Contents in Traditional Fermented Foods in Korea." *Journal of Food Composition and Analysis*, 56:110.

Joseph, R. (1999). *Yeasts: Production and Commercial Uses*. (Central Food Technological Research Institu, Mysore, India.)

Kalkışım, Ö., Özdemir, M., ve Bayram, O. (2012) *Ekmek Yapım Teknolojisi*, Gümüşhane Üniversitesi: SAGE Yayıncılık.

Kanwar, S. S., ve Keshani. (2016). "Fermentation of Apple Juice with a Selected Yeast Strain Isolated from the Fermented Foods of Himalayan Regions and its Organoleptic Properties." *Frontiers in Microbiology* 7.

Karapınar Keserli, A. (2022). Karakılçık Buğday Unundan Hazırlanan Ekşi Mayalı Ekmeklerin Duyusal Özelliklerinin Geliştirilmesine Yönelik Bir Araştırma. (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, İstanbul.)

Katina, K., Arendt, E., Liukkonen, K.H., Autio, K., Flander, L., ve Poutanen, K. (2005). "Potential of Sourdough for Healthier Cereal Products." *Trends in Food Science and Technology* 16 (1-3): 104-112.

Kurtzman, C. P., ve Fell, J. W. (1998). Definition, Classification and Nomenclature of the Yeasts. C. P. Kurtzman & J. W. Fell (Eds.), *The Yeasts: A Taxonomic Study* içinde (4. Baskı) Elsevier.

Kuter, M. (2011) İnsan ve *Ekmek*, Bursa: Kuter Yayıncılık ve Tanıtım Hizmetleri.

Minervini, F., De Angelis, M., Di Cagno, R., ve Gobbetti, M. (2014). "Ecological Parameters Influencing Microbial Diversity and Stability of Traditional Sourdough." *International Journal Food Microbiol.* 171, 136-146.

Moroni, A.V., Zannini, E., Sensidoni, G., ve Arendt, E. K. (2012). "Exploitation of Buckwheat Sourdough for the Production of Wheat Bread." *Eur. Food Res. Technol.* 235, 659-668.

Narzary, Y., Brahma, J., Brahma, C., ve Das, S. (2016). "A Study on Indigenous Fermented Foods and Beverages of Kokrajhar, Assam, India." *Journal of Ethnic Foods* 3 (4): 284-91.

Nedelcheva, A., Zocchi, D. M., Sulaiman, N., Sõukand, R., Pieroni, A., ve Pasqualone, A. (2025). "Wild Hops in Breadmaking Among Bulgarians: From History to Modern Perspectives and Future Potentials." *Foods*, 14, 1767.

Nout, M. J. R. (2014). Food Technologies: Fermentation. Y. Motarjemi (Ed.), Encyclopedia of Food Safety içinde (ss. 168–176). Waltham, MA: Academic Press.

Nuraida, L. (2015). "A review: Health Promoting Lactic Acid Bacteria İn Traditional Indonesian Fermented Foods." *Food Science and Human Wellness* 4 (2):47-55.

Papadimitriou, K., Zoumpopoulou, G., Georgalaki, M., Alexandraki, V., Kazou, M., Anastasiou, R., ve Tsakalidou, E. (2019). Bölüm 6- Sourdough Bread. Galanakis, C. M. (Ed.) *Innovations in Traditional Foods* içinde. Elsevier-Woodhead Publishing, Cambridge.

Petrova, I. (2018). Traditional Culture and Contemporary Economy: Constructing Cultural Heritage Through Bread-Making. Traditional Culture and Contemporary Economy.

Rosell, C.M. (2019). Trends in Science of Doughs and Bread Quality. Preedy, V.R., Ross Watson, R (Eds.) *Flour and Breads and their Fortification in Health and Disease Prevention* içinde (İkinci Baskı). Cambridge, MA USA: Academic Press.

Sakandar, H. A., Hussain, R., Kubow, S., Sadiq, F. A., Huang, W., ve Imran, M. (2019). "Sourdough Bread: a Contemporary Cereal Fermented Product." *Food Processing and Preservationi* 1-15.

Siepmann, F. B., Ripari, V., Waszczynskyj, N., ve Spier, M. R. (2018). "Overview of Sourdough Technology: From Production to Marketing." *Food and Bioprocess Technology*, 11, 242-270.

Siragusa, L. (2021). "Reflection: Making Kin with Sourdough During a Pandemic." *Food and Foodways*, 29(1), 87-96.

Sofo, A., Galluzzi, A., ve Zito, F. (2021). "A Modest Suggestion: Baking Using Sourdough-A Sustainable, Slow-Paced, Traditional and Beneficial Remedy Against Stress During the COVID-19 Lockdown." *Human Ecology*, 49, 99-105.

Spencer, J.F.T., ve Spencer, L.R. (2003). *The Important of Yeast in Biotechnology*. Berlin, Germany: Springer.

Şahin., İ. (1995). Endüstriyel Mikrobiyoloji. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Notları*, No:64 , Bursa, 151.

Tamang, J. P. (2010). Diversity of Fermented Foods. Eds. J. P. Tamang, K. *Fermented Foods and Beverages of the World* içinde, Kailasapathy, CRC Press: New York

Terefe, N. S. (2016). "Food Fermentation Reference Module in Food Science." Elsevier.

Vrcek, I. V., Cepo, D. V., Rasic, D., Peraica, M., Zuntar, I., BojiC, M., …, ve Medic Saric, M. (2014). "A Comparison of the Nutritional Value and Food Safety of Organically and Conventionally Produced Wheat Flours." *Food Chemistry*, 143, 522-529.

Yıldız, B., Çakıcı, A., Uslu, Y. D., ve Uslu, H. (2021). "Ekmek Üretiminde Ekşi Maya Üzerine Taze Meyvelerin Kullanımının Etkisi." *Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 10(1), 150-159. DOI: 10.28948/ngumuh.756207

Walker G. M. (2000). *Yeast Physiology and Biotechnology*. Hoboken, New Jersey, USA: Wiley and Sons, 1-17.

Wilburn, J. R., ve Ryan, E. P. (2017). Fermented Foods in Health Promotion and Disease Prevention: An Overview A2 - Frias, Juana. Eds. C. Martinez-Villaluenga & E. Pe~nas, Fermented Foods in Health and Disease Prevention içinde, 3-19. Boston: Academic Press

ONUNCU BÖLÜM

TOPRAK, SU VE İKLİMİN TAT VE LEZZET ÜZERİSİNDEKİ ETKİSİ

Öğr. Gör. Beyza Kaçar[1]
Arş. Gör. Ayden Özekinci[2]

"Şimdi sıra toprakların dehasında; her birinin gücünde, renginde ve yaratma kudretinde…"
- Vergilius. (2015), *Georgica: Çiftçilik Sanatı*.

GİRİŞ

Tat ve lezzet, yalnızca bireysel duyusal algıların sonucu olmayıp; üretildiği çevrenin ekolojik, coğrafi ve kültürel bileşenleriyle şekillenen çok katmanlı bir olgudur. Modern gıda bilimi ve gastronomi çalışmaları, ürünlerin duyusal özelliklerinin genetik yapı kadar; toprak bileşimi, su kalitesi ve iklimsel koşullar tarafından da belirlendiğini ortaya koymaktadır (Small, 2012; Muslu ve Gökçay, 2021). *Terroir* kavramı, coğrafi çevrenin ürün karakteri üzerindeki belirleyici rolünü açıklayan bütüncül bir çerçeve sunmakta; özellikle şarap, tahıl, zeytin, kahve ve çay gibi ürünlerde çevresel farklılıkların lezzet profiline nasıl yansıdığını görünür kılmaktadır (Trubek, 2008; Parker, 2015). Toprağın mineral ve mikrobiyal yapısı, suyun miktarı ve kimyasal niteliği ile iklimin sıcaklık, yağış ve güneşlenme dinamikleri; bitkisel ürünlerin kimyasal bileşimini, aroma bileşiklerini ve besin değerini doğrudan etkileyerek tat algısını şekillendirmektedir (Vermeulen vd., 2012; Oney-Montalvo vd., 2020; IPCC, 2021). Bu bölümde, toprak, su ve iklim faktörlerinin tat ve lezzet üzerindeki etkileri disiplinlerarası bir yaklaşımla ele alınmakta; çevresel değişkenlerin ürün karakterine nasıl dönüştüğü bilimsel bulgular ışığında tartışılmaktadır.

10.1. TAT VE LEZZET KAVRAMI

Tat, tat tomurcukları olarak bilinen ve farklılaşarak tat reseptör hücrelerini (TRH) oluşturan bazal hücrelerden meydana gelen kemosensör yapılar ile algılanır. Bu hücrelerin apikal yüzeyinde tat tüyleri bulunur ve kimyasal uyaranların algılanmasında rol oynar. Bu etkileşim sonucunda tat uyarıları, TRH'lerde elektriksel sinyallere dönüştürülür ve merkezî sinir sistemine iletilir. Tuzlu ve ekşi tatlar, TRH'lerin apikal membranında bulunan iyon kanalları aracılığıyla

1 Antalya Belek Üniversitesi Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, Antalya, Türkiye; beyza.kacar@belek.edu.tr; ORCID:0000-0002-6483-5387
2 Antalya Belek Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ayden.ozekinci@belek.edu.tr; ORCID:0000-0001-8502-181X

algılanırken; acı, tatlı ve umami tatlar G proteinine bağlı reseptörler üzerinden algılanır. Tatlı tatlar, şekerler ve tatlandırıcılara; ekşi tatlar serbest H^+ iyonlarına, acı tatlar genellikle alkaloidlere, tuzlu tatlar Na^+ iyonlarına, umami tatlar ise başta glutamat olmak üzere bazı L-amino asitlere yanıt olarak ortaya çıkmaktadır (Da Conceicao Neta vd., 2007; Kinnamon, 2012).

Tat duyusu, lezzet algısını oluşturan bileşenlerden yalnızca birini temsil etmektedir. Lezzet; tüketim sırasında tat alma duyusunun yanı sıra retronazal koku, oral-somatosensoriyel duyular (doku, sıcaklık ve ağız içi his) ile görsel girdilerin bütünleşmesi sonucu ortaya çıkan çok boyutlu bir algı olarak tanımlanmaktadır (Small, 2012). Bu yönüyle lezzet algısı, yalnızca bireyin duyusal sistemiyle sınırlı olmayıp, tüketilen gıdanın fiziksel, kimyasal ve yapısal özelliklerinden doğrudan etkilenmektedir. Gıdanın bileşimi, aroma profili, dokusal özellikleri ve görsel çekiciliği, lezzetin algılanmasında belirleyici unsurlar arasında yer almaktadır (Muslu ve Gökçay, 2021). Özellikle aroma, gıdanın duyusal kalitesini ve tüketici beğenisini şekillendiren temel bileşenlerden biri olarak öne çıkmakta; tat ve koku bilgilerinin merkezî sinir sisteminde birlikte değerlendirilmesiyle lezzet algısı oluşmaktadır (Yaparel ve Elmacı, 2016). Gıda bileşenlerinin oluşumunu ve kalitesini belirleyen çevresel koşullar dolaylı ancak belirgin bir biçimde lezzet algısını etkilemektedir. Özellikle iklimsel faktörlerin, tarımsal ürünlerin kimyasal bileşimi, aroma gelişimi ve kalite özellikleri üzerindeki etkisi, lezzet algısının şekillenmesinde önemli bir rol oynamaktadır (Muslu ve Gökçay, 2021).

10.2. İKLİMSEL FAKTÖRLERİN ÜRÜN KARAKTERİNE ETKİSİ

Sanayi Devrimi sonrası dönemde, özellikle 20. yüzyılın ortalarından itibaren, küresel iklimde belirgin değişimler kaydedilmiştir. Bu değişimler, başlıca üç fiziksel unsurdan oluşmaktadır. Bunlar; yükselen atmosferik karbondioksit (CO_2) düzeyleri, artan ortalama sıcaklıklar ve su rejimlerindeki bozulmalardır. Bu etkiler aracılığıyla bitkisel üretim ve ürün kalitesi etkilenmektedir (Giulia vd., 2020; IPCC, 2021). İklimsel faktörlerin ürün niteliği ve kalite parametreleri üzerindeki etkilerine dair özet bilgiler Tablo 2.1'de yer almaktadır.

Tablo 10.1 İklim Değişkenlerinin Ürün Karakteri ve Besin Bileşimi Üzerindeki Etkileri (Yazarlar tarafından oluşturulmuştur).

İklim Değişkeni	**Tanım**	**Ürün Karakteri Üzerindeki Etkiler**
CO2 değişimi	Atmosferdeki karbondioksit düzeylerinde meydana gelen artış veya azalıştır (Fanzo vd., 2018; IPCC, 2021).	Artan CO2 seviyelerinin, ürünlerde protein, demir ve çinko gibi temel besin ögelerinin konsantrasyonlarında azalmaya yol açabileceği bildirilmektedir (Fanzo vd., 2018; IPCC, 2021).
Mevsimsel değişkenlik	Mevsimler arası sıcaklık, yağış ve ışık koşullarındaki dalgalanmalardır (Fanzo vd., 2018; Bisbis vd., 2018).	Mevsimsel değişikliğin bitkisel gelişim süreçlerini değiştirerek ürünün kimyasal bileşimi ve besin profili üzerinde dalgalanmalara neden olabileceği ifade edilmektedir (Fanzo vd., 2018; Bisbis vd., 2018).

Yağış değişkenliği	Yağış miktarındaki ve zamansal dağılımındaki değişiklikler; kuraklık ve aşırı yağış gibi uç olaylardır (Vermeulen vd., 2012).	Yağış rejimindeki düzensizliklerin toprak besin döngüsünü etkileyerek bitkisel ürünlerin mineral içeriğinde değişimlere neden olabileceği belirtilmektedir (Vermeulen vd., 2012).
Güneş ışığı değişkenliği	Güneşlenme süresi ve şiddetindeki değişikliklerdir (Hummel vd., 2018).	Güneş ışığı miktarındaki dalgalanmaların fotosentetik aktiviteyi ve bitki metabolizmasını etkileyerek mikro besin bileşenlerinde azalmaya yol açabileceği öne sürülmektedir (Hummel vd., 2018).
Sıcaklık değişkenliği	Ortalama sıcaklık veya sıcaklık dalgalanmalarındaki uzun dönemli değişimdir (Vermeulen vd., 2012; IPCC, 2021).	Artan sıcaklıkların, ürünlerin kimyasal bileşimi ve duyusal özelliklerinde (örn. aroma bileşenleri, asitlik, renk maddeleri) değişikliklere neden olabileceği bildirilmektedir (Vermeulen vd., 2012; IPCC, 2021).

Tablo 10.1'de görüldüğü gibi ürün karakterini etkileyen çeşitli değişkenler bulunmaktadır. İklim değişikliğine bağlı temel çevresel değişkenlerin bitkisel ürünlerin kalite ve besin içeriği üzerindeki etkilerini özetlemektedir. Atmosferik CO_2 artışı, protein ve bazı mikro besin elementlerinin azalmasına yol açabilmektedir. Mevsimsel, yağış ve güneş ışığına bağlı değişkenlikler bitkisel gelişim süreçlerini ve ürünün kimyasal bileşimini etkilemektedir. Uzun dönemli sıcaklık artışları ise ürünlerin hem besin profili hem de duyusal özelliklerinde değişimlere neden olabilmektedir (Vermeulen vd., 2012; Bisbis vd., 2018; Fanzo vd., 2018; Hummel vd., 2018; IPCC, 2021). Sanayi Devrimi'nden itibaren fosil yakıt kullanımının hızla artması CO_2, metan ve diazot monoksit gibi sera gazlarının atmosferde birikmesine ve buna bağlı olarak küresel ısınmanın hızlanmasına yol açmıştır (Friedlingstein vd., 2019). Tarım ise iklim koşullarına yüksek bağımlılığı nedeniyle bu değişikliklerden doğrudan etkilenen sektörlerin başında gelmektedir (Sehgal vd., 2018).

Teorik olarak e-CO_2 artışının fotosentetik verimliliği artırabileceği öngörülse de uzun süreli incelemeler bu etkinin bitki türlerine, yetiştirme koşullarına ve çevresel sınırlara bağlı olarak değiştiğini göstermektedir (Ghildiyal ve Sharma-Natu, 2000; Sanchez-Guerrero vd., 2005; Ziska ve Bunce, 2007). Yüksek CO_2 koşulları söz konusu olsa dahi, toprağın besin durumu ile ışık ve suyun yetersizliği biyokütle artışını sınırlandırabilmektedir (Reich vd., 2016). Artan CO_2 düzeylerinin gıdaya erişilebilirliği ve üretim miktarını azalttığı raporlanmış; ayrıca protein, demir ve çinko gibi temel besin maddelerinin gıdalardaki konsantrasyonlarının düşmesine neden olabileceği öne sürülmüştür (Fanzo vd., 2018; IPCC, 2021).

Gelecekte artan e-CO_2 bitki dokularındaki mikro besin ögeleri (örneğin çinko, iyot) ve makro besin ögeleri (örneğin protein) bileşimlerinde değişikliklere yol açacağını göstermektedir (Taub vd., 2008). Yüksek atmosferik e-CO_2'nin buğday ve pirinçte amino asit konsantrasyonlarını azalttığı; sebzelerde ise magnezyum, demir ve çinko düzeylerinin düşmesiyle ilişkili olduğu ileri sürülmektedir (Yaseen vd., 2025). Benzer şekilde, buğday, mısır, pirinç ve soya

gibi temel ürünlerin yüksek CO_2 koşullarında yetiştirildiğinde protein, çinko ve demir içeriklerinde %3-9 oranında azalma görüldüğü belirtilmiştir (Myers vd., 2014). Bu bulgular, karbon seyrelmesi olarak adlandırılan mekanizmayla açıklanmaktadır; artan karbon birikimi, bitki dokusunda büyümeye yol açarken mineral alımının aynı hızda artmaması sonucu besin yoğunluğu düşmektedir (Ekele vd., 2025).

Sıcaklık artışının, ürün kalitesini ve verimi azaltan en önemli abiyotik stres faktörlerinden biri olduğu belirtilmektedir. Bu sebeple yüksek sıcaklıklar; çimlenme, vejetatif gelişim, kuru madde dağılımı, üreme süreçleri, tane dolumu ve ürün kalitesi üzerinde olumsuz etkilere neden olmaktadır (Sehgal vd., 2018). Özellikle kuraklık ve ısı streslerinin sıklaştığı dönemlerde sporogenez, çiçeklenme, tozlaşma, döllenme ve embriyonun erken gelişim aşamaları kritik düzeyde zarar görebilmektedir. Küresel ısınma ayrıca bitki zararlıları ve hastalıklarının yayılım alanını genişleterek ürünlerin hem verim hem de kaliteleri üzerinde ek kayıplara neden olmaktadır (Treśbicki vd., 2015). Sıcaklık artışları, üzüm gibi meyvelerde olgunlaşma sürecini hızlandırarak toplam çözünebilir şeker miktarını artırmakta, buna karşılık tartarik ve malik asit gibi organik asitleri azaltarak tat dengesini değiştirmektedir. Bu değişim, özellikle şaraplık üzümlerde daha yüksek Brix değeri (çözünebilir şeker oranı), daha düşük asidite, alkol oranında artış ve aroma dengesinde bozulmaya neden olabilmektedir. Bu nedenle, iklim değişikliğinin ürün çeşitleri arasındaki verim ve kalite farklılıklarının incelenmesi, nicelleştirilmesi ve modellenmesi hem üreticiler hem de yiyecek hizmetleri açısından kritik önem taşımaktadır (Aguilar vd., 2025).

İklim değişikliğine bağlı sıcaklık ve yağış farklılıkları, yalnızca bitkisel üretimi değil, aynı zamanda mikroorganizmaların ekolojisini de değiştirmektedir. Bu durum, patojenlerin yaşam döngülerini etkileyerek gıda kaynaklı hastalıkların görülme sıklığını artırabilmektedir (FAO, 2008). Su stresi, mevcut yenilenebilir tatlı su kaynaklarına kıyasla çekilen su miktarının artması sonucu suyun bitkisel üretim için sınırlayıcı hâle gelmesi durumu olarak tanımlanmaktadır (FAO, 2018). Bu koşullar altında bitkiler yeterli suya erişememekte; su stresi bitkinin karbon/azot dengesini, amino asit profilini ve fenolik bileşik üretimini etkileyerek verim kaybı ve aroma bileşenlerinde azalma ile sonuçlanabilmektedir (Phajon vd., 2025).

Sıcaklık, ışık ve su koşullarındaki değişimler; enzim aktiviteleri, uçucu aroma bileşiklerinin biyosentezi ve antioksidan üretimi üzerinde belirgin etkiler yaratmaktadır. Bu durum ürünün hem besin profili hem de aroma-kompozisyonunu değiştirmektedir (Chen vd., 2025). Yapılan bir çalışmada, yüksek CO , kuraklık, ısı dalgaları ve tuzluluk gibi stres faktörlerinin buğday tanesinin besinsel özelliklerinde önemli değişikliklere yol açtığı göstermiştir. Bulgular, stres koşullarının tane ağırlığı, protein düzeyi, lif içeriği, nişasta granül yapısı, serbest amino asit profili ve anti-besin bileşikleri üzerinde farklı etkiler yarattığını ortaya koymaktadır (Zahra vd., 2023). Kuraklık, belirli bir bölgede yağışın uzun dönem ortalamalarının altında seyretmesi sonucu bitkisel üretim için gerekli suyun yetersiz olması durumu olarak tanımlanmaktadır. Bu koşullar altında ortaya çıkan kuraklık stresi, bitkilerin büyüme ve metabolik faaliyetlerini olumsuz yönde etkilemektedir (FAO, 2017). Özellikle ısı ve kuraklık stresinin fitat içeriğini

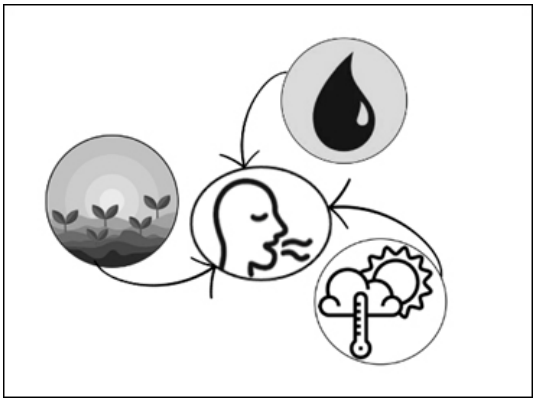
artırarak mineral biyoyararlanımını azalttığı; çoğu stres koşulunda ise gliadin düzeylerinde artış görüldüğü bildirilmiştir (Zahra vd., 2023).

İklim değişikliğinin ürünlerin içerik ve kalite parametreleri üzerinde değişikliklere yol açması, tat ve lezzet algısında farklılaşmalara neden olarak tüketicilerin yerleşik duyusal beklentilerini zayıflatabilmektedir. Bu tür duyusal sapmalar gastronomik açıdan beklenen standardın karşılanmasını güçleştirmekte ve nihai tüketici memnuniyetinde düşüşlere yol açabilmektedir (Sugiura vd., 2013). Dolayısıyla, iklim değişkenlerinin ürün karakteri üzerindeki etkilerinin tat ve lezzet boyutlarıyla birlikte bütüncül biçimde değerlendirilmesi, gelecekte gıdaların duyusal kalitesinin korunması ve tüketici beklentilerinin öngörülebilmesi açısından temel bir gereklilik olarak ortaya çıkmaktadır.

10.3. TOPRAĞIN TAT VE LEZZET ÜZERİNDEKİ ETKİSİ

Toprak bileşimi; mineral yapısı, organik madde düzeyi, pH değeri ve mikrobiyal topluluklar (bakteriler, mantarlar vb.) aracılığıyla bitkinin kimyasal içeriğini, metabolik faaliyetlerini ve uçucu–uçucu olmayan bileşiklerin sentez süreçlerini etkileyerek tat ve aroma profilinin temelini oluşturmaktadır (Oney-Montalvo vd., 2020; Pang vd., 2021). Yapılan çalışmalar, çevresel koşulların tarımsal ürünlerin duyusal ve kimyasal özellikleri üzerinde belirleyici olduğunu göstermektedir. Çeşitli ürünlerde gerçekleştirilen duyusal ve kimyasal analizler, aynı türün farklı coğrafyalarda yetiştirildiğinde belirgin tat farklılıkları sergilemesini bu çevresel değişkenlerle ilişkilendirmektedir (Chaouqi vd., 2023; Nguyen vd., 2024).

Topraktaki mineral ve iz element seviyeleri, bitkilerde polifenoller, flavonoidler ve diğer aroma bileşiklerinin biyosentezini önemli ölçüde etkilemektedir. Bu nedenle, mineral içeriğindeki farklılıklar bitkilerin metabolik süreçleri üzerinden tat bileşiklerinin oluşumunu doğrudan şekillendirmektedir. Farklı toprak tiplerinde yetişen ürünlerde polifenol ve uçucu bileşik profillerinin çeşitlilik gösterdiği; organik maddece zengin topraklarda aromatik yoğunluğun daha yüksek olduğu bildirilmektedir (Oney-Montalvo vd., 2020). Öte yandan, toprağın pH seviyesi bitkilerin besin elementlerini alma kapasitesini etkileyerek şeker, organik asit ve aromatik bileşik içeriklerinde değişikliklere yol açarak tat algısı üzerinde belirleyici etki göstermektedir (Zhang, 2025).



Şekil 10.1. Toprak, su ve iklim bileşenlerinin lezzet üzerindeki etkisi (Yapay zekâ araçları ile oluşturulmuştur.)

Topraktaki mikrobiyal topluluklar da bitkilerin uçucu ve tat bileşikleri üretim potansiyelini modüle edebilmektedir. Bazı mikroorganizmaların belirli aromatik profillerle ilişkili olduğu gösterilmiştir. Örneğin, farklı toprak mikrobiyomlarına sahip ortamlarda yetiştirilen hardal bitkilerinin

glukosinolat içeriklerinde anlamlı farklılıklar tespit edilmiş; bu bileşiklerin bitkiye acılık ve baharatlılık gibi ayırt edici duyusal özellikler kazandırdığı belirlenmiştir (Walsh vd., 2024). Benzer şekilde, kahvede farklı çiftliklerin toprak ve mikrobiyal kompozisyonları arasında gözlenen farklılıkların lezzet profillerine yansıdığı rapor edilmiştir (Kutos vd., 2025). Aynı türün değişik toprak tiplerinde yetiştirilmesi sonucu üretilen şaraplarda minerallik, tuzluluk ve aromatik nitelikler bakımından belirgin tat farklılıklarının gözlenmesi de bu durumu desteklemektedir (Nguyen vd., 2024).

Toprak dokusu ve su tutma kapasitesi, bitkinin besin alım hızı ve kök metabolizması üzerinde önemli etkiler yaratmaktadır. Kil bakımından zengin topraklar suyu daha uzun süre tutarken kumlu topraklar daha hızlı drenaj sağlamaktadır. Bu farklılıklar bitkilerin stres tepkilerini ve dolayısıyla uçucu bileşik sentezini etkilemektedir (Oney-Montalvo vd., 2020). Toprak asiditesinin artmasıyla toprak enzim aktivitelerinde değişiklikler oluşarak çay bitkisinin kimyasal ve duyusal kalitesi üzerinde etkili olduğu bildirilmiştir. Artan asitlik düzeyinin yalnızca bitkinin metabolik süreçlerini değil, aynı zamanda rizosfer bölgesinin fizyokimyasal özelliklerini de değiştirerek toprak verimliliğini etkilediği rapor edilmiştir (Wang vd., 2023).

Toprak, su ve iklim bileşenleri, tarımsal ürünlerin lezzet profilini belirleyen tamamlayıcı ve çoğu zaman sinerjik faktörler olarak değerlendirildiğinde, lezzetin yalnızca duyusal bir sonuç değil, çevresel süreçlerin ortak bir yansıması olduğu anlaşılmaktadır. Toprak, su ve iklim etkileşiminin lezzet üzerindeki etkisi Şekil 10.1'de gösterilmiştir. Çevresel faktörlerin duyusal özellikler üzerindeki etkisini anlamaya yönelik bütüncül yaklaşım, gelecekte hem üretim pratiklerinin optimize edilmesine hem de belirli bölgelerin özgün lezzet kimliklerinin korunmasına yönelik yeni araştırma alanları açacağı düşünülmektedir (Oney-Montalvo vd., 2020; Chaouqi vd., 2023; Nguyen vd., 2024).

10.4. SU KALİTESİNİN TARIMSAL ÜRETİME ETKİSİ

Su, tarımsal üretimin temel taşı olmakla birlikte; kalitesi, ürünün güvenliğini ve duyusal niteliklerini doğrudan belirleyen kritik bir parametredir. Yetiştirilen ürünlerin hayatını sürdürebilmesi için doğal yağışların yetersiz kaldığı durumlarda sulama kaçınılmaz bir gerekliliktir. Ancak



Şekil 10.2. Sulama suyu kaynakları ve ilişkili kirletici grupları (Malakar vd., 2019).

su kaynakları kavramı, sadece nicel (miktar) boyutuyla değil; niteliksel, sosyoekonomik ve çevresel boyutlarıyla da bir bütün olarak ele alınmalıdır (Mancosu vd., 2015). Günümüzde su kalitesi, geleneksel bakış açısının ötesinde, inorganik ve organik kirleticilerin bitki tarafından emilmesi ve toprakta birikmesi sorunuyla karşı karşıyadır (Malakar, 2019).

Bu kirlilik sorunu, sadece teorik değil, yapılan saha çalışmaları ile desteklenen bir risktir. Nural ve Seyhun'un (2024) konaklama işletmelerinde gerçekleştirdiği çalışmada, 12 otelden sadece bir tanesinin yasal güvenlik kriterlerini karşılayabildiğinin tespit edilmesi, mikrobiyal kontaminasyon riskinin boyutunu açıkça göstermektedir. Güvenilir gıda üretimi, suyun güvenliği ile başlar. Bhagwat'ın (2019) belirttiği üzere su, gıdaların sadece üretiminde değil, işlenmesi ve korunmasında da bir araç görevi görmektedir. Dolayısıyla suda yaşanan bir kalite kaybı, bu ürünleri tüketen insanların sağlığını doğrudan ve olumsuz yönde etkilemektedir (Yıldız ve Yılmaz, 2020).

Su kalitesinde biyolojik risklere ek olarak kimyasal kirleticiler de büyük tehdit oluşturmaktadır. Malakar ve arkadaşlarının (2019) çalışmasında ABD İçişleri Bakanlığı (DOI) verileri, sulamanın yeraltı sularında selenyum ve arsenik birikimine yol açtığını göstermektedir. Benzer şekilde, arıtılmamış atık sular gıda mahsullerinde steroid hormonları (östrojen, testosteron vb.) ve patojen birikimine neden olarak zincirleme bir sağlık riski yaratmaktadır.

Yukarıdaki şekilde (Şekil 2.2) sınıflandırılan çeşitli kirleticilerin yarattığı güvenlik riskinin yanı sıra, su kaynaklarının azalması ve iklim değişikliği baskısı, tarımsal üretimde yeni arayışları da beraberinde getirmiştir. Çılgınoğlu ve arkadaşları (2022), su kıtlığına alternatif bir çözüm olarak sunulan dikey tarım uygulamalarının, su ihtiyacını %70 oranında azalttığını ve toprak tasarrufu sağladığını belirtmektedir. Ancak suyun miktarından yapılan bu tasarruf, suyun doğru yönetilmesi gerekliliğini ortadan kaldırmaz. Nitekim Özsoy'un (2009) vurguladığı gibi bilinenin aksine aşırı sulama verimi artırmaz, aksine tuzu yüzeye taşıyarak toprağın çoraklaşmasına ve bitki köklerinin zarar görmesine neden olur.

Gastronomi ve lezzet perspektifinden bakıldığında ise; suyun yönetimi bambaşka bir anlam kazanır. Su stresi ve tuzluluk, kontrollü koşullarda yönetildiğinde, ürünün tat profili ve aroma yoğunluğu üzerinde istatistiksel olarak anlamlı ve olumlu değişimler yaratmaktadır. Tarımsal verim (miktar) ile ürün kalitesi (lezzet) arasındaki bu ters orantı, özellikle kısıtlı sulama koşullarında belirginleşmektedir. Örneğin domates yetiştiriciliğinde uygulanan hafif su stresi, meyve boyutunda kısmi bir azalmaya neden olsa da meyve içerisindeki Brix değeri ve aroma bileşenlerini konsantre hâle getirerek lezzet kalitesini artırmaktadır (Shinohara vd., 1995). Turhan ve arkadaşları (2015) tarafından yapılan çalışmada da benzer şekilde, belirli tuzluluk aralıklarında bitkinin çözünmüş kuru madde oranının arttığı ve tat profilinin güçlendiği tespit edilmiştir.

Sonuç olarak, iklim değişikliği ve su kıtlığı projeksiyonları (FAO, 2012), geleceğin tarımında suyun sadece bulunabilirliğini değil, yönetilebilirliğini de zorunlu kılmaktadır. Turral ve arkadaşları (2011) ile Pereira'nın (2017) da belirttiği üzere gıda güvenliği ve lezzetin sürdürülebilirliği, ekosistemlerin korunmasına ve suyun miktar, kalite ve lezzet dengesinin hassas bir şekilde yönetilmesine bağlıdır.

10.5. *TERROIR* KAVRAMI VE TAT COĞRAFYASI İLİŞKİSİ

Terroir kavramı, *"şarap üzümlerine kendine özgü karakterini veren toprak, iklim ve güneş ışığı gibi faktörlerin birleşimi"* olarak tanımlanmaktadır. Bir diğer tanım ise kavramı *"diğer içeceklerin veya gıdaların ya da bunların bileşenlerinin karakteristik lezzetini etkileyen benzer faktörler kombinasyonu"* şeklinde ele alır (https://www.merriam-webster.com). Ancak *terroir* kavramı bu tanımların ötesinde bir anlam taşımaktadır; zira Fransızca'da uzun süredir *vin qui a un goût de terroir* ifadesiyle, tadı üretildiği bölgenin doğasından etkilenen şarapları tanımlamak için kullanılmıştır (Montanari, 2009).

Terroir kavramı günümüzde modern Fransız gastronomisiyle özdeşleştirilse de (Parker, 2015), toprağın lezzet üzerindeki belirleyici rolüne dair ilk kapsamlı analizler Antik Roma dönemine kadar uzanır. Romalı şair ve düşünür Vergilius, tarıma adadığı *Georgica* (MÖ 29) adlı eserinde, bugünkü *terroir* anlayışının temelini oluşturan "toprağın dehası" (*ingenium soli*) kavramını ortaya atmıştır. Vergilius, "Her toprak her şeye hayat veremez" diyerek; toprağın karakterinin, ürünün kaderini belirlediğini savunmuştur (Vergilius, 2015). Ona göre asma ile zeytin ağacının sevdiği topraklar, sadece besin değeri açısından değil, toprağın "mizacı" bakımından da farklıdır. Bu tespit, lezzet ve toprak arasındaki ilişkinin modern çağdan çok daha önce fark edildiğini açıkça göstermektedir (Vergilius, 2015).

Fransızca kökenli bu kavrama ilişkin yapılan farklı tanımlar ışığında, kavramın anlam alanının zaman içinde genişlediği gözlenmektedir. Başlangıçta fiziksel faktörler bütünü olarak tanımlanan *terroir*, daha sonra gıdaların bileşenlerini etkileyen tüm unsurları kapsayacak biçimde ele alınmaya başlanmıştır. Temelinde coğrafi özellikler bulunan bu kavramın, tat kavramı ile ilişkilendirilerek ele alınabileceği öngörülmektedir (Trubek, 2008). Bu bağlamda *terroir*, yalnızca üretim koşullarını tanımlayan bir kavram olmaktan çıkarak, lezzetin ortaya çıktığı çevresel ve mekânsal bağlamı da içeren daha bütüncül bir çerçeve sunmaktadır.

Terroir kavramının geçirdiği bu anlamsal değişim, lezzetin sadece biyolojik veya kimyasal bir süreç olmadığını, aynı zamanda güçlü bir mekânsal boyuta sahip olduğunu gösterir (Trubek, 2008). Bir gıdanın tadı, içinde bulunduğu bölgenin fiziksel sınırları ile o coğrafyada yaşayan insanların kültürel pratiklerinin kesişim noktasında şekillenir (Pitte, 2002). Dolayısıyla, tadın kökeninin ve serüveninin tam anlamıyla kavranabilmesi için, analizi yalnızca gıda kavramı veya tarımsal verilerle sınırlı tutmak yetersiz kalacaktır. Bu çok katmanlı yapıyı anlamlandırmak, doğayı ve insanı aynı düzlemde ele alan coğrafi bir bakış açısını zorunlu kılmaktadır (Bell ve Valentine, 2013).

Johnston ve Sidaway (2016), coğrafyayı "insan toplulukları ile doğal çevreleri arasındaki ilişkileri mekânsal bağlamda inceleyen bir disiplin" olarak tanımlamaktadır. Bu tanım doğrultusunda, coğrafya ile çevre ve mekân ilişkili kavramlar ön plana çıkmakta, tat coğrafyası da bu kavramlardan biri olarak değerlendirilmektedir. "Tat coğrafyası" terimi ilk kez Uluslararası Coğrafya Birliği'nin (IGU) 2000 yılında Güney Kore'de düzenlenen 29. Dünya Kongresi'nde resmî olarak kullanılmıştır. Tat coğrafyası, gıdanın mekânsal yolculuğunu

sadece lojistik bir süreç olarak değil, bir kimlik aktarımı olarak ele almaktadır (Montanari, 2009).

Tat coğrafyası, üretim ve tüketim süreçlerini kültürel yönüyle ele alırken, bu süreçleri aynı zamanda mekânsal bir bağlam içerisinde ilişkilendirir. Gıda tüketiminde görülen çeşitliliği, kültür ve doğal çevre arasındaki ilişki çerçevesinde değerlendirir (Montanari, 2009). Bu çerçevede coğrafya, hammadde kullanımında şefler için biyocoğrafi bir kısıtlama yaratmakla birlikte; bu durum şefler ve araştırmacılar açısından, bulundukları bölgede göz ardı edilen ya da unutulan hammaddelerin yeniden keşfedilmesi adına önemli bir potansiyel de sunmaktadır (Montanari, 2009). Mandelblatt'ın (2012) da vurguladığı üzere; tam da bu noktada coğrafyacıların ve gastronomi araştırmacılarının üstlendiği temel görev, gıda uygulamalarını yerle bağlantılı biçimde incelemek veya tersine, belirli gıda uygulamalarının yerelliğini analiz etmektir. Bu yaklaşım, *terroir* kavramının yalnızca fiziksel çevre ile değil; insan müdahalesi, kültürel bilgi birikimi ve yerel pratiklerle birlikte ele alınması gerektiğini ortaya koymaktadır (Barham, 2003). Sonuç olarak, toprak ürünün gövdesini oluştururken; su ve iklim onun karakterini belirler. Tat coğrafyası ise tüm bu bileşenlerin bir araya gelerek oluşturduğu duyusal kimliğin, mekân bağlamında incelenmesidir.

SONUÇ

Bu bölümde ele alınan bulgular, tat ve lezzetin yalnızca duyusal ya da biyokimyasal bir çıktı olmadığını; toprak, su ve iklim etkileşiminin oluşturduğu çok katmanlı ekolojik bir sürecin sonucu olduğunu açıkça göstermektedir. Ancak bu süreç, sadece doğal çevrenin bir getirisi olarak görülmemelidir; Barham'ın (2003) da işaret ettiği üzere, bir ürünün özgünlüğü, o coğrafyadaki insan topluluklarının teknik bilgi birikimi ve kültürel pratikleriyle doğayı işleme biçiminden bağımsız düşünülememelidir. Bu bağlamda *terroir*, fiziksel çevre koşulları ile beşerî unsurların karşılıklı etkileşimi sonucunda ortaya çıkan çok boyutlu bir olgu olarak değerlendirilmektedir.

Nitekim bu hassas denge günümüzde ciddi tehditler altındadır. İklim değişikliğine bağlı sıcaklık artışları ve yağış rejimindeki düzensizlikler, ürünlerin aroma bileşiklerini ve duyusal dengesini değiştirmektedir (Myers vd., 2014; Sehgal vd., 2018; Phajon vd., 2025). Bununla birlikte, su kaynaklarında artan kimyasal ve biyolojik kirleticilerin varlığı dikkat çekici boyutlara ulaşmıştır (Malakar vd., 2019). Bu durum, su sorununu yalnızca bir miktar yetersizliği olmaktan çıkarmış; gıda güvenliği ve lezzet profilini tehdit eden niteliksel bir krize yol açmıştır. Su ve toprak sağlığındaki bu bozulmalar, ürünlerin karakteristik özelliklerini kaybetmesine ve dolayısıyla gastronomik kimliğin zedelenmesine yol açma riski taşımaktadır.

Terroir ve tat coğrafyası kavramları bu değişimi yalnızca çevresel değil, mekânsal ve kültürel bağlamda da açıklamayı mümkün kılar (Trubek, 2008; Montanari, 2009). Bu anlamda, gıda lezzetinin sürdürülebilirliği için tarımsal üretim politikalarının değişmesi ve verim odaklı yaklaşımdan uzaklaşılması gerekmektedir. Bunun yerine toprak hafızasını koruyan, su kaynaklarını arındıran ve iklim uyumunu önceliklendiren bütüncül bir strateji hayata geçirilmelidir.

KAYNAKLAR

Aguilar, F., Salazar, M., Fuentes, L., Calderini, D., Jerez, A., ve Contreras, C. (2025). "Increased Temperature Effects During Fruit Growth and Maturation on the Fruit Quality, Sensory and Antioxidant Properties of Raspberry (Rubus idaeus L.) çv. Heritage." *Foods*, 14(7), 1201.

Barham, E. (2003). "Translating Terroir: The Global Challenge of French AOC Labeling." *Journal of Rural Studies*, 19(1), 127-138.

Bell, D., ve Valentine, G. (2013). *Consuming Geographies: We are Where We Eat*. London: Routledge.

Bhagwat, V. R. (2019). Safety of Water Used in Food Production. *Food Safety and Human Health* içinde (ss. 219-247). Academic Press.

Bisbis, M. B., Gruda, N., ve Blanke, M. (2018). "Potential impacts of climate change on vegetable production and product quality - A review." *Journal of Cleaner Production*, 170, 1602-1620.

Chaouqi, S., Moratalla-López, N., Alonso, G. L., Lorenzo, C., Zouahri, A., Asserar, N., ..., ve Guedira, T. (2023). "Effect of Soil Composition on Secondary Metabolites of Moroccan Saffron (Crocus sativus L.)." *Plants*, 12(4), 711.

Chen, P., Zhao, S., Li, C., Zhang, T., Xing, Y., Zhang, K., ..., ve Zhu, W. (2025). "Changes and Analytical Techniques in Volatile Flavor Compounds in Dried Agricultural Products: A Review." *Foods*, 14(20), 3531.

Çılgınoğlu, H., Avcı, M., ve Çılgınoğlu, Ü. (2022). "Sürdürülebilir Gastronomi Açısından Dikey Tarımın Önemi." *Journal of Humanities and Tourism Research*, 12(3), 455-467.

Da Conceicao Neta, E. R., Johanningsmeier, S. D., ve McFeeters, R. F. (2007). "The Chemistry and Physiology of Sour Taste - a Review." *Journal of Food Science*, 72(2), R33-R38.

Ekele, J. U., Webster, R., Perez de Heredia, F., Lane, K. E., Fadel, A., ve Symonds, R. C. (2025). "Current Impacts of Elevated CO2 on Crop Nutritional Quality: A Review Using Wheat as a Case Study." *Stress Biology*, 5(1), 34.

Fanzo, J., Davis, C., McLaren, R., ve Choufani, J. (2018). "The Effect of Climate Change Across Food Systems: Implications for Nutrition Outcomes." *Global Food Security*, 18, 12-19.

FAO (2008). Food Safety and Climate Change. *FAO Conference on Food Security and the Challenges of Climate Change and Bioenergy*. http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/HLC1_Climate_Change_and_Food_Safety.pdf (12 Aralık 2025)

FAO. (2012). *Coping with Water Scarcity: an Action Framework for Agriculture and Food Security*. (FAO Water Reports No. 38). Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

FAO. (2017). *The Impact of Disasters and Crises on Agriculture and Food Security*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations. https://openknowledge.fao.org/ (22 Aralık 2025)

FAO. (2018). Water Stress Indicator (SDG 6.4.2). *FAO Terminology Portal*. https://www.fao.org/faoterm/ (22 Aralık 2025)

Friedlingstein, P., Jones, M. W., O'sullivan, M., Andrew, R. M., Hauck, J., Peters, G. P., ..., ve Zaehle, S. (2019). "Global Carbon Budget 2019." *Earth System Science Data*, 11 (4), 1783-1838.

Giulia, S., Lea, B. F., Carol, Z. C., Lisa, M., Harper, S. L., ve Elizabeth, C. J. (2020). "The Effect of Climatic Factors on Nutrients in Foods: Evidence From a Systematic Map." *Environmental Research Letters*, 15(11), 113002.

https://www.merriam-webster.com/ (1 Aralık 2025)

Hummel, M., Hallahan, B. F., Brychkova, G., Ramirez-Villegas, J., Guwela, V., Chataika, B., ..., ve Spillane, C. (2018). "Reduction in Nutritional Quality and Growing Area Suitability of Common Bean Under Climate Change Induced Drought Stress in Africa." *Scientific Reports*, 8(1), 16187.

IPCC (2021). *Climate Change 2021: The Physical Science Basis. Sixth Assessment Report*. https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg1/chapter/chapter-4/ (11 Aralık 2025)

Johnston, R. J., ve Sidaway, J. (2016). *Geography and Geographers: Anglo-American Human Geography since 1945*. London: Routledge

Kinnamon, S. C. (2012). "Taste Receptor Signalling - From Tongues to Lungs." *Acta Physiologica*, 204(2), 158-168.

Kutos, S., Bennett, R., Santos, D., Botero-Delgadillo, E., ve Muletz-Wolz, C. R. (2025). "Soil and Cherry Bacterial Communities Predict Flavor on Coffee Farms." *Scientific Reports*, 15, 19387.

Malakar, A., Snow, D. D., ve Ray, C. (2019). "Irrigation Water Quality- A Contemporary Perspective." *Water*, 11(7), 1482.

Mancosu, N., Snyder, R. L., Kyriakakis, G., ve Spano, D. (2015). "Water Scarcity and Future Challenges for Food Production." *Water*, 7(3), 975-992.

Mandelblatt, B. (2012). Geography of Food. *The Oxford Handbook of Food History* içinde, 154-163.

Montanari, A. (2009). "Geography of Taste and Local Development in Abruzzo (Italy): Project Tto Establish a Training and Research Centre for the Promotion of Enogastronomic Culture and Tourism." *Journal of Heritage*

Tourism, 4(2), 91-103.
Muslu, M., ve Gökçay, G. F. (2021). "Lezzet Algısının Oluşmasında Çevresel ve Genetik Faktörlerin Etkileri." *Batı Karadeniz Tıp Dergisi*, 5(1), 7-18.
Myers, S. S., Zanobetti, A., Kloog, I., Huybers, P., Leakey, A. D., Bloom, A. J., ..., ve Usui, Y. (2014). "Increasing CO Threatens Human Nutrition." *Nature*, 510(7503), 139-142.
Nguyen, T. H., Zimmermann, D., Müller, J., ve Durner, D. (2024). "Soil Types as Extrinsic Cues Differentially Shape Sensory Perception of German Riesling Wine." *OENO One*, 58(4).
Nural, R. E., ve Seyhun, N. (2024). "Microbial Quality of Drinking and Utility Water in Tourism Facilities in Antalya." *Türk Doğa ve Fen Dergisi*, 13(3), 184-188.
Oney-Montalvo, J., Uc-Varguez, A., Ramírez-Rivera, E., Ramírez-Sucre, M., ve Rodríguez-Buenfil, I. (2020). "Influence of Soil Composition on the Profile and Content of Polyphenols in Habanero Peppers (Capsicum Chinense Jacq.)." *Agronomy*, 10(9), 1234.
Özsoy, S. (2009). *Su ve Yaşam: Suyun Toplumsal Önemi*. (*Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Ankara.*)
Pang, Z., Chen, J., Wang, T., Gao, C., Li, Z., Guo, L. ..., ve Cheng, Y. (2021). "Linking Plant Secondary Metabolites and Plant Microbiomes: A Review." *Frontiers in Plant Science*, 12, 621276.
Parker, T. (2015). *Tasting French Terroir: The History of an Idea* (54. Baskı). California: Univ of California Press.
Pereira, L. S. (2017). "Water, Agriculture and Food: Challenges and Issues." *Water Resources Management*, 31(10), 2985-2999.
Phajon, Y., Tan, H., Liu, B., Zhang, Y., Ju, Y., Shen, T., ..., ve Fang, Y. (2025). "Effect of Terroir on Phenolic Content and Aroma Properties of Grapes and Wines." *Foods*, 14(8), 1409.
Pitte, J. R. (2002). *French Gastronomy: The History and Geography of a Passion*. Columbia: Columbia University Press.
Reich, M., van den Meerakker, A. N., Parmar, S., Hawkesford, M. J., ve De Kok, L. J. (2016). "Temperature Determines Size and Direction of Effects of Elevated CO and Nitrogen form on Yield Quantity and Quality of Chinese Cabbage." *Plant Biology*, 18(1), 63–75.
Sehgal, A., Sita, K., Siddique, K. H. M., Kumar, R., Bhogireddy, S., Varshney, R. K., ..., ve Nayyar, H. (2018). "Drought or/and Heat-Stress Effects on Seed Filling in Food Crops: Impacts on Functional Biochemistry, Seed Yields, and Nutritional Quality." *Frontiers in Plant Science*, 9, 1705.
Shinohara, Y., Akiba, K., Maruo, T., ve Ito, T. (1995). "Effect of Water Stress on the Fruit Yield, Quality and Physiological Condition of Tomato Plants Using the Gravel Culture." *Acta Horticulturae*, 396, 211-218.
Small, D. M. (2012). "Flavor is in the Brain." *Physiology & Behavior*, 107(4), 540-552.
Sugiura, T., Ogawa, H., Fukuda, N., ve Moriguchi, T. (2013). "Changes in the Taste and Textural Attributes of Apples in Response to Climate Change." *Scientific Reports*, 3(1), 2418.
Taub, D., Miller, B., ve Allen, H. (2008). "Effects of Elevated CO2 on the Protein Concentration of Food Crops: A Meta-Analysis." *Global Change Biology*, 14(3), 565-575.
Treśbicki, P., Nancarrow, N., Cole, E., Bosque-Perez, N. A., Constable, F. E., Freeman, A. J., ..., ve Fitzgerald, G. J. (2015). "Virus Disease in Wheat Predicted to Increase with a Changing Climate." *Global Change Biology*, 21(9), 3511-3519.
Trubek, A. B. (2008). *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir* (20. Baskı). California: Univ of California Press.
Turhan, A., Kuşçu, H., ve Demir, A. O. (2015). "Sulama Suyu Tuzluluğunun Hıyarın Verim, Meyve Özellikleri ve Su Kullanım Etkinliği Üzerine Etkisi." *Journal of Agricultural Faculty of Gaziosmanpaşa University*, 32(3), 29-38.
Turral, H., Burke, J., ve Faurès, J. M. (2011). *Climate Change, Water and Food Security* (No. 36, ss. 174).
Vergilius. (2015). *Georgica: Çiftçilik Sanatı* (Ç. Dürüşken, Çev.). İstanbul: Alfa Yayınları.
Vermeulen, S. J., Campbell, B. M., ve Ingram, J. S. I. (2012). "Climate Change and Food Systems." *Annual Review of Environment and Resources*, 37, 195-222.
Walsh, C., Vanderburgh, C., Grant, L., Katz, E., Kliebenstein, D. J., ve Fierer, N. (2024). "Microbial Terroir: Associations Between Soil Microbiomes and the Flavor Chemistry of Mustard (Brassica Juncea)." *New Phytologist*, 243(5), 1951-1965.
Wang, Y., Zhang, Q., Li, J., Lin, S., Jia, X., Zhang, Q., ..., ve Wu, Z. (2023). "Study on the Effect of Ph on Rhizosphere Soil Fertility and the Aroma Quality of Tea Trees and their Interactions." *Agriculture*, 13(9), 1739.
Yaparel, C., ve Elmacı, Y. (2016). "Tat-Koku İnteraksiyonları." *Akademik Gıda*, 14(2), 218-224.
Yaseen, A. A., Khaleel, N. T., Al-Azzami, A. A., Aldossary, A. T. Y., ve Ameen, R. A. (2025). "Climate Change and its Effect on Nutritional Value: A Review." *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1449(1), 012163.

Yıldız, M., ve Yılmaz, M. (2020). "Gastronomi Alanındaki Trendlere Bir Bakış." *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, (5), 19-35.

Zahra, N., Hafeez, M. B., Wahid, A., Al Masruri, M. H., Ullah, A., Siddique, K. H., ve Farooq, M. (2023). "Impact of Climate Change on Wheat Grain Composition and Quality." *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 103(6), 2745–2751.

Zhang, S. (2025). "Effect of Soil Ph on Tomatoes." *World Scientific Research Journal*, 11(10), 54–64.

ON BİRİNCİ BÖLÜM

YER KİMLİĞİ VE *TERROIR* TABANLI SOFRA KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Tuğba Beyazkaya[1]

"Yemek, bir yerin hafızasıdır; toprak, iklim ve insan emeği bu hafızada birlikte anlam kazanır."
-Trubek, A. B. (2008), *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*.

GİRİŞ

Yer kimliği, bir mekânın fiziksel özellikleri ile tarihsel, kültürel ve toplumsal dinamiklerinin birlikte ürettiği çok katmanlı bir anlam sistemi olarak tanımlanmaktadır (Bilgin, 1997; Göregenli, 2013). Bu kimlik, yalnızca mekânın maddi özelliklerinden değil, aynı zamanda o mekânda gerçekleşen üretim, tüketim ve paylaşım pratiklerinden beslenmektedir. Bu bağlamda sofra kültürü, yer kimliğinin gündelik yaşam içinde somutlaştığı en görünür kültürel alanlardan biri olarak öne çıkmaktadır.

Toprağın yapısı, iklim koşulları, yerel bitki örtüsü ve kuşaktan kuşağa aktarılan üretim bilgisi gibi unsurların belirleyici olduğu *terroir* kavramı, yalnızca tarımsal ürünlerin fiziksel ve duyusal özelliklerini değil; bu ürünlerin etrafında şekillenen toplumsal ilişkileri, üretim pratiklerini ve gastronomik anlatıları da kapsamaktadır (Trubek, 2008; Montanari, 2013). Bu yönüyle sofra kültürü, belirli bir yerin doğası ile insan emeği arasındaki karşılıklı ilişkinin kültürel bir ifadesi olarak değerlendirilmektedir.

Terroir tabanlı sofra kültürü, yerel bilgi sistemlerinin korunması, kültürel sürekliliğin sağlanması ve gastronomik mirasın görünür kılınması açısından önemli bir çerçeve sunmaktadır. Küreselleşme ve standartlaşan gıda sistemleri karşısında yerel ve özgün tatların savunulması, yer kimliğinin yeniden üretilmesine ve güçlendirilmesine katkı sağlamaktadır (Montanari,2013). Bu yaklaşım, yemeğin yalnızca biyolojik bir ihtiyaç değil; mekân, bellek ve kimlik ekseninde anlam kazanan kültürel bir pratik olduğunu ortaya koymaktadır (Bessière, 1998; Beşirli, 2010).

11.1. YER KİMLİĞİ

Yer kimliği, bireylerin ve toplumların belirli bir mekâna atfettikleri anlamlar, değerler ve ayırt edici özellikler bütünü olarak tanımlanmaktadır (Bilgin, 1997). Yer kimliğine ilişkin erken dönem kavramsallaştırmalar, ağırlıklı olarak bireysel algı ve deneyimlere odaklanmış; bu durum,

1 Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, Bingöl, Türkiye; tgbeyazkaya@gmail.com; ORCID:0000-0002-4333-7944

mekân ile kimlik arasındaki ilişkilerin kolektif ve toplumsal boyutlarının göreceli olarak geri planda kalmasına yol açmıştır (Hopkins ve Dixon, 2006). Oysa yer kimliği, sosyal grupların ortak deneyimleri, paylaşılan pratikleri ve aidiyet duyguları aracılığıyla toplumsal olarak inşa edilen dinamik bir süreçtir. Güncel yaklaşımlar ise yer kimliğini, sosyal grupların ortak deneyimleri ve paylaşılan gündelik pratikleri aracılığıyla toplumsal olarak inşa edilen dinamik bir süreç olarak değerlendirmektedir (Fried, 2000; Göregenli, 2013).

Bu çerçevede yer kimliği, bireylerin mekânla kurdukları bilişsel ve duygusal bağların gündelik yaşam pratikleri aracılığıyla somutlaştığı bütüncül bir yapı sunmaktadır. Proshansky'ye (Proshansky, 1978; Proshansky vd., 1983) göre yer kimliği, bireyin benlik algısının fiziksel çevreyle kurduğu ilişkiler sonucunda şekillenen bilişsel bir yapı iken; mekânsal aidiyet bu yapının duygusal boyutunu temsil etmektedir (Altman ve Low, 1992; Rollero ve De Piccoli, 2010).

Bu iki boyut, özellikle tekrar eden ve paylaşılan gündelik pratikler aracılığıyla güçlenmekte; gastronomi ve sofra kültürü bu sürecin en görünür ve deneyimlenebilir alanlarından biri olarak öne çıkmaktadır. Yerel mutfak, yalnızca beslenmeye yönelik işlevsel bir pratik değil; bireyin yaşadığı yere ilişkin anılarını, değerlerini ve anlam dünyasını yeniden üreten sembolik bir mekânsal ifade biçimi sunmaktadır (Korpela, 1989; Twigger-Ross ve Uzzell, 1996).

Bu noktada gastronomik pratikler, bireyin yaşadığı mekânla kurduğu bağın süreklilik kazanmasında aracılık eden önemli kültürel mekanizmalar olarak değerlendirilmektedir. Breakwell'in (1986; 2001) kimlik süreci kuramı çerçevesinde ele alındığında, gastronomi ve sofra pratikleri yer kimliğinin ayırt edicilik, süreklilik ve benlik saygısı boyutlarını desteklemektedir.

Sofra, bireyin "burası" algısını güçlendiren; yerin sosyal ve kültürel sembollerinin gündelik yaşam içinde deneyim yoluyla içselleştirilmesine olanak tanıyan bir mekânsal aidiyet alanı olarak değerlendirilmektedir (Lalli, 1992; Göregenli, 2010). Bu bağlamda gastronomi, birey ile mekân arasındaki ilişkinin gündelik pratikler aracılığıyla sürdürüldüğü temel bir kültürel alan olarak konumlanmaktadır.

11.2. YER KİMLİĞİ VE GASTRONOMİK KİMLİK OLUŞUMU

Yer kimliği, gastronomik kimliğin oluşumunda belirleyici bir çerçeve sunarak kültürel kimlik ve mekânsal aidiyet süreçleriyle bütünleşik biçimde şekillenmektedir. Yer kimliği, bireylerin yaşadıkları ya da deneyimledikleri mekânlara atfettikleri bilişsel, duygusal ve sembolik anlamlar aracılığıyla benliğin bir parçası hâline gelmekte; bu süreçte gündelik pratikler, özellikle yeme-içme davranışları merkezî bir rol üstlenmektedir (Proshansky, 1978; Proshansky vd., 1983). Gastronomik kimlik ise bir bölgenin coğrafi özellikleri, yerel ürünleri, geleneksel üretim ve pişirme teknikleri ile tarihsel ve kültürel birikiminin bütüncül bir yansıması olarak ortaya çıkmakta; bu yönüyle yer kimliğinin somut ve deneyimlenebilir bir ifade alanını oluşturmaktadır (Harrington, 2005). Kültürel kimlik bağlamında değerlendirildiğinde gastronomi, toplumların kolektif hafızasını, değerlerini ve sembollerini kuşaktan kuşağa aktaran güçlü bir kültürel araç niteliği taşımakta; yerel mutfak pratikleri aracılığıyla bireylerin mekâna yönelik aidiyet duygularını pekiştirmektedir (Bilgin, 1999 ve Chen, 2017). Mekânsal aidiyet, bireyin yaşadığı yere

ilişkin duygusal bağlarını ifade ederken, bu bağların sürdürülebilirliği büyük ölçüde gündelik yaşamda tekrar eden gastronomik pratikler yoluyla sağlanmaktadır (Korpela, 1989; Altman ve Low, 1992). Sofra, bu bağlamda yalnızca beslenmeye yönelik işlevsel bir alan değil; kültürel kimliğin temsil edildiği, yerel değerlerin ve sembollerin deneyim yoluyla içselleştirildiği bir mekânsal aidiyet alanı olarak öne çıkmaktadır. Dolayısıyla yer kimliği; kültürel kimlik, mekânsal aidiyet ve gastronomik pratiklerin etkileşimi sonucunda gastronomik kimliğin oluşumunu yönlendiren temel bir yapı taşı olarak değerlendirilmektedir.

Yerel kimlik ile gastronomik kimlik, bir bölgenin tarihsel birikimi, coğrafi özellikleri, kültürel pratikleri ve yöresel ürünleriyle şekillenen bütüncül bir yapı oluşturmaktadır. Gastronomik kimlik, yalnızca belirli yemeklerin ya da tatların toplamı değil; üretim süreçleri, pişirme teknikleri, sofra gelenekleri ve bu unsurların taşıdığı kültürel anlamlar aracılığıyla yerel kimliğin görünür hâle gelmesini sağlayan önemli bir temsil alanıdır (Harrington, 2005; Bessière, 1998).

Montanari'ye (2013) göre gıda ve mutfak kültürü, toplumların tarihsel hafızasını ve kimlik inşasını yansıtan temel kültürel göstergelerden biridir. Küresel ölçekte standartlaşan tüketim pratiklerine karşılık yerel ürünlere, geleneksel tariflere ve özgün sofra uygulamalarına yönelimin artması, gastronomiyi destinasyonların ayırt edici kimlik unsurlarından biri hâline getirmiştir. Bu yönüyle gastronomik kimlik, yerel kültürel belleğin korunmasına katkı sunmakta; toplumsal aidiyet duygusunu güçlendirerek bölgelerin kendilerini diğer mekânlardan farklılaştırmalarında stratejik bir rol üstlenmektedir (Montanari, 2013; Richards, 2015).

Yerel kimliğin gastronomi aracılığıyla görünür hâle gelmesi, gastronomik kimliği bir bölgenin çevresel koşulları, tarihsel deneyimleri ve kültürel pratikleriyle bütünleşen somut ve deneyimlenebilir bir temsil alanına dönüştürmektedir. Gastronomik kimlik, yalnızca belirli yemek türlerinden ibaret olmayıp hammaddelerin temininden hazırlanmasına, tüketim biçimlerinden sofra düzenine kadar uzanan çok katmanlı pratikler bütünü aracılığıyla yerel kimliğin gündelik yaşam içinde deneyimlenmesini sağlamaktadır (Smith ve Xiao, 2008).

Bu bağlamda yerel mutfak, yöreye özgü ürünler ve geleneksel üretim bilgisi aracılığıyla kültürel sürekliliği desteklerken, aynı zamanda yerel aidiyet duygusunun güçlenmesine katkı sunmaktadır. Küreselleşen tüketim kalıplarına karşılık yerel ve özgün mutfak pratiklerine yönelik ilginin artması, gastronomiyi destinasyonların kimlik inşasında stratejik bir unsur hâline getirmiş; gastronomik kimlik bu yönüyle hem kültürel belleğin korunmasında hem de bölgelerin kendilerini diğer mekânlardan ayırt etmelerinde önemli bir sembolik kaynak olarak öne çıkmıştır (Sims, 2009).

11.3. *TERROIR* TABANLI SOFRA KÜLTÜRÜ

Yer kimliği, *terroir* tabanlı sofra kültürü aracılığıyla gastronomik düzlemde yeniden üretilmekte; yerel ürünler bu süreçte yalnızca belirli bir coğrafyaya ait hammaddeler olarak değil, aynı zamanda o coğrafyanın tarihsel belleğini, kültürel birikimini ve gündelik yaşam pratiklerini taşıyan sembolik unsurlar olarak anlam kazanmaktadır. Bu yönüyle *terroir*, toprağın fiziksel

özellikleri, iklimsel koşullar ve yerel üretim bilgisinin sofrada bütünleştiği kültürel bir anlatı alanı sunmaktadır (Harrington, 2005; Trubek, 2008).

Yer kimliği, bireylerin yaşadıkları ya da deneyimledikleri mekâna ilişkin bilişsel ve sembolik anlamları benlik yapılarına dahil etmeleri süreci olarak ele alınırken (Proshansky, 1978; Proshansky vd., 1983), *terroir* kavramı bu sürecin gastronomik boyutunu görünür kılmaktadır. Toprak, iklim, üretim bilgisi ve kültürel birikimin yerel ürünler aracılığıyla sofraya taşınması, yemeği yalnızca tüketilen bir nesne olmaktan çıkararak mekânsal kimliğin deneyimlenen bir ifadesine dönüştürmektedir.

Bu bağlamda yerel ürünler, belirli bir coğrafyada yetişmiş tarımsal girdiler olmanın ötesinde; o yere özgü üretim ilişkilerini, tarihsel sürekliliği ve kolektif değerleri temsil eden kültürel semboller hâline gelmektedir (Bilgin, 1999; Göregenli, 2010). *Terroir* temelli sofra kültürü, mekânsal aidiyetin duyusal düzeyde deneyimlenmesini sağlayarak bireylerin yere yönelik duygusal bağlarını güçlendirmekte; tat, koku ve dokunsallık aracılığıyla yerin kimliği gündelik yaşam pratikleri içinde içselleştirilmektedir (Korpela, 1989; Twigger-Ross ve Uzzell, 1996).

Terroir perspektifinden değerlendirildiğinde sofra, yalnızca tüketim eyleminin gerçekleştiği bir mekân değil, yerel ürünlere yüklenen kültürel ve duygusal anlamlar aracılığıyla yer kimliğinin gastronomik bir ifade biçimine dönüştüğü mekânsal bir aidiyet alanı olarak konumlanmaktadır. Breakwell'in (1986; 2001) kimlik süreci kuramı çerçevesinde ele alındığında, *terroir* temelli gastronomik pratiklerin yer kimliğinin ayırt edicilik ve süreklilik boyutlarını desteklediği görülmektedir.

Bireyin fiziksel çevreyle kurduğu ilişkinin yalnızca bilişsel ve duygusal boyutlardan değil, aynı zamanda tekrar eden gündelik deneyimlerden beslendiği dikkate alındığında, yeme-içme pratikleri yer kimliğinin oluşumunda merkezî bir rol üstlenmektedir (Proshansky vd., 1983; Twigger-Ross ve Uzzell, 1996). Bu yönüyle sofra, yalnızca beslenmeye yönelik işlevsel bir alan değil; bireyin yaşadığı yere ilişkin değerleri, anlamları ve sembolleri doğrudan deneyimlediği, mekânla kurduğu aidiyet ilişkisini gündelik yaşam pratikleri aracılığıyla pekiştiren kültürel ve toplumsal bir mekânsal ifade biçimi olarak değerlendirilmektedir (Twigger-Ross ve Uzzell, 1996; Göregenli, 2010).

Yerel ürünlerin kullanımı, geleneksel pişirme yöntemleri, sofra düzeni ve paylaşım biçimleri, bireyin mekâna ilişkin bilişsel temsillerini güçlendirirken, aynı zamanda yere yönelik duygusal bağın ve aidiyet hissinin pekişmesine katkı sağlamaktadır (Korpela, 1989; Rollero ve De Piccoli, 2010). Bu yönüyle sofra, yalnızca beslenmeye yönelik işlevsel bir alan değil, yer kimliğinin kültürel ve toplumsal boyutlarının gündelik yaşam pratikleri aracılığıyla somutlaştığı temel bir gastronomik mekân olarak değerlendirilmektedir (Lalli, 1992; Göregenli, 2010).

Yer kimliği algısının güçlenmesi, yerel halkın yaşadığı yere yönelik aidiyet ve sorumluluk duygularını artırmakta; bu durum çevresel tutumları ve turizm gelişimine yönelik algıları da etkilemektedir. Yerle güçlü bağlar kuran bireylerin, turizm gelişimine ilişkin daha bilinçli ve destekleyici tutumlar sergiledikleri görülmektedir (Wang ve Xu, 2015; Rasoolimanesh vd., 2017; Arslan Ayazlar, 2017). Bu süreçte yerel mutfak ve sofra kültürü, yerel halkın özsaygı,

ayırt edicilik ve aidiyet duygularını besleyen önemli bir kültürel unsur olarak öne çıkmaktadır. Dolayısıyla *terroir* tabanlı sofra kültürü, yer kimliğinin yalnızca temsili değil; bireylerin yaşadıkları yerle kurdukları ilişkinin duyusal, deneyimsel ve toplumsal boyutlarıyla yeniden üretildiği temel bir gastronomik pratik alanı olarak değerlendirilmektedir.

11.3.1. *Terroir* ve Gastronomik Kimlik: Toprak, Ekoloji ve Yerel Ürünler

Toprak, gastronomi ve mutfak kültürünün oluşumunda yalnızca tarımsal üretimin gerçekleştiği fiziksel bir zemin değil; ekolojik süreçleri düzenleyen, biyoçeşitliliği destekleyen ve gıda güvenliğinin sürekliliğini mümkün kılan temel bir yaşam sistemi olarak değerlendirilmektedir (Odum ve Barrett, 2008; FAO, 2019). Nitekim toprağın iklim düzenlemesi, temiz su, karbon-azot-fosfor-kükürt döngüleri ve biyoçeşitliliğin sürdürülmesi gibi ekosistem hizmetleri, yerel ürünlerin niteliğini ve sürekliliğini doğrudan etkileyerek gastronomik üretimin maddi koşullarını belirlemektedir (Cemaloğlu, 2021; Tübitak, 2023). Bu bağlamda yerel ürün, yalnızca "yetiştiği coğrafyanın ürünü" değil; toprağın biyolojik etkinlikleri, ayrışma süreçleri ve kök çevresi ekolojisi (rizosfer) içinde biçimlenen bir kültürel kaynak hâline gelmekte; böylece mutfak kültürünün hammaddesini, lezzet profilini ve mevsimsellik bilgisini şekillendirmektedir (Coleman, 1995; Odum ve Barrlett, 2008). Toprağın bozulması, erozyon, organik karbon kaybı ve kirlilik gibi tehditlerin artması ise yalnızca tarımsal verimi değil, yerel ürünlerin sürdürülebilir tedarikini ve dolayısıyla mutfak kültürünün devamlılığını da kırılganlaştırmaktadır (Bayram vd., 2015; FAO, 2019). Güncel gıda krizleri ve tedarik kırılmaları, "tarladan sofraya" yaklaşımını daha görünür kılarken, gastronominin hammadde tercihleri üzerinden sürdürülebilir tarımı destekleme potansiyeli; yerel ürünlerin korunması, mutfak pratiklerinin sürekliliği ve sofra kültürünün yaşatılması açısından stratejik bir önem taşımaktadır (Pehlivan, 2022; Pehlivan ve Yavaş, 2022). Dolayısıyla toprak-yerel ürün-mutfak kültürü ilişkisi, sofrada yalnızca yemeğin değil, aynı zamanda ekolojik sorumluluğun, yerel üretim bilgisinin ve kültürel aktarımın da temsil edildiği; toprağın korunmasının ise gastronomik kimliğin ve sofra kültürünün sürdürülebilirliği için önkoşul olduğu bir çerçeveye işaret etmektedir (Bilgin vd., 2019; Cemaloğlu, 2021).

Topraktan sofraya yaklaşımı çerçevesinde ele alınan sofra kültürü, yerel üretim biçimleri, tarımsal ürün çeşitliliği ve bölgesel mutfak pratikleriyle doğrudan ilişki içinde şekillenmektedir. Bölgesel sofra kültürü, bir yörenin iklimi, coğrafi koşulları, tarımsal faaliyetleri ve tarihsel birikimi doğrultusunda üretilen yerel ürünlerin sofraya yansımasıyla oluşmakta; bu durum yemek çeşitliliği kadar sofra düzeni, sunum biçimleri ve tüketim alışkanlıklarında da belirleyici olmaktadır (Beşirli, 2010; Çolakoğlu, 2023). Çolakoğlu'na göre mutfak kültürü, yalnızca yiyecek ve içeceklerden ibaret olmayıp bu ürünlerin üretiminden tüketimine kadar uzanan süreçte kullanılan yöntemler, araç-gereçler, sofra adabı ve yemekle ilişkilendirilen ritüel ve inançları da kapsamaktadır (Çolakoğlu, 2023). Bu bağlamda topraktan sofraya uzanan süreç, yöresel ürünlerin mevsimselliğini, doğallığını ve özgünlüğünü koruyarak bölgesel sofra kültürünün temelini oluşturmakta; aynı zamanda yerel kimliğin ve gastronomik belleğin aktarılmasına katkı sağlamaktadır (Beşirli, 2010; Montanari, 2013). Türkiye örneğinde farklı bölgelerde öne

çıkan tahıl, et, süt ürünleri, sebze ve ot temelli mutfaklar, sofrada kullanılan yemek türleri ve paylaşım biçimleriyle çeşitlenmekte; bu çeşitlilik bölgesel sofra kültürünü homojen bir yapıdan ziyade çok katmanlı ve dinamik bir kültürel alan hâline getirmektedir. Dolayısıyla bölgesel sofra kültürü, yerel üretimden beslenen ve toprakla kurulan bağ üzerinden şekillenen gastronomik kimliğin somut bir yansıması olarak değerlendirilmektedir (Çolakoğlu, 2023).

11.3.2. Sofra Kültürünün Toplumsal ve Sembolik Boyutları

Türk Dil Kurumu'nun Büyük Türkçe Sözlüğü'nde sofra, "Masa, sini vb. şeylerin, yemek yemek üzere hazırlanmış durumu veya birlikte yemek yiyenlerin tümü" şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2019). *Sofra* sözcüğü Türkçe'ye Arapça'dan geçmiş olup kelimenin özgün biçimi *süfre*dir. Bu sözcüğün çoğulu olan *süfür* ise, misafirin tüketmesi amacıyla hazırlanan azık/yiyecek anlamına gelmektedir (Türk Dil Kurumu, 2019).

Bir toplumun sofra kültürü kavramsallaştırıldığında; mutfağın hane içindeki konumu ve işlevi, yöreye özgü kullanılan araç-gereçler, yiyecek ve içeceklerin yerel adlandırmaları ve hazırlanma biçimleri, sofra adabı, gıdaların saklanması ve kışlık hazırlık pratikleri ile özel günlerde yapılan yemekler gibi çok boyutlu ögelerin birlikte ele alındığı görülmektedir. Türk kültüründe sofra, yalnızca yeme-içme eyleminin gerçekleştiği bir alan değil; aynı zamanda bireyleri bir araya getiren, toplumsal bağları güçlendiren ve bereketle ilişkilendirilen bir toplumsal pratik alanı olarak değerlendirilmektedir (Beşirli, 2010; Sağır, 2012).

Sofra kültürü, bir toplumun yeme-içme pratiklerini aşan; kültürel kimlik, toplumsal ilişkiler ve estetik anlayışla bütünleşen çok katmanlı bir yapıyı ifade etmektedir. Sofra kültürünün oluşumu; coğrafi koşullar, iklim, yerel ürün çeşitliliği, tarihsel birikim, inanç sistemleri ve gündelik yaşam pratiklerinin karşılıklı etkileşimi sonucunda şekillenmektedir (Beşirli, 2010). Bu süreçte mutfağın hane içindeki konumu, kullanılan araç-gereçler, yiyeceklerin hazırlanma ve sunulma biçimleri, sofra adabı ve paylaşım ritüelleri belirleyici unsurlar olarak öne çıkmaktadır. Sofra estetiği ise yalnızca görsel düzenleme ile sınırlı olmayıp yemeğin anlamını, paylaşım değerini ve toplumsal aidiyet duygusunu güçlendiren sembolik bir anlatı alanı sunmaktadır (Bessière, 1998). Türk kültüründe sofra, birleştirici ve bereketle ilişkilendirilen bir toplumsal mekân olarak değerlendirilmekte; bu durum halk dilinde üretilen söz ve deyimlerde de karşılığını bulmaktadır (Beşirli, 2010). Dolayısıyla sofra kültürü ve estetiği, bireysel tüketim pratiklerinin ötesinde, kültürel belleğin aktarıldığı ve toplumsal değerlerin yeniden üretildiği temel bir gastronomik ifade biçimi olarak ele alınmaktadır.

Türk sofra kültürü, Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimi içerisinde yalnızca yeme-içme pratiğiyle sınırlı olmayan, toplumsal yapı, inanç sistemi ve kültürel değerlerle bütünleşmiş bir olgu olarak ortaya çıkmaktadır (Güler, 2010; Beşirli, 2010). Konargöçer yaşam tarzının hâkim olduğu Orta Asya döneminden itibaren sofra, paylaşım ve birliktelik esasına dayalı sade bir düzen içinde şekillenmiş; yerleşik hayata geçişle birlikte Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde belirli kurallar ve adab çerçevesinde kurumsallaşmıştır. Yer sofrasında sini etrafında toplanma, yemeğe büyüklerin başlaması, herkesin kendi önünden yemesi, israftan kaçınılması ve yemeğin

besmele ile başlayıp dua ile sona ermesi gibi uygulamalar, sofra kültürünün ahlaki ve dinî boyutunu açık biçimde yansıtmaktadır (Kızıldemir, vd., 2014). Osmanlı döneminde saray ve halk sofraları arasında sunum, çeşitlilik ve kullanılan araç-gereçler bakımından farklılıklar bulunsa da her iki sofra türünde de ölçülülük, düzen ve görgü kuralları temel belirleyici unsurlar olmuştur (Güler, 2010; Kızıldemir vd., 2014). Cumhuriyet döneminde kentleşme ve Batılılaşma etkisiyle masada yemek yeme alışkanlığı yaygınlaşmış olsa da kırsal kesimde yer sofrasının varlığını sürdürmesi, Türk sofra kültürünün tarihsel sürekliliğini ve kültürel bellekteki güçlü konumunu koruduğunu göstermektedir (Kızıldemir vd., 2014).

Türkiye'de bölgesel tabanlı sofra kültürü, coğrafi koşullar, iklim, tarımsal üretim biçimleri ve tarihsel-kültürel etkileşimlerin bir sonucu olarak farklılaşan dinamik bir yapı sergilemektedir. Her bölgenin kendine özgü tarımsal ürünleri ve beslenme alışkanlıkları, sofrada yer alan yemek türlerini, pişirme tekniklerini ve sunum biçimlerini doğrudan etkilemektedir (Güler, 2010; Beşirli, 2010). Örneğin Karadeniz Bölgesi'nde deniz ürünlerine dayalı beslenme kültürü sofra düzeninde belirleyici olurken, hamsi ve mısır temelli yemekler sofranın merkezinde yer almakta; Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde ise et ve baharat kullanımının yoğunluğu, Arap mutfak kültürüyle kurulan tarihsel etkileşimin bir yansıması olarak sofralara yansımaktadır (Güler, 2010). İç Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinde tahıl temelli yemekler, bulgur ve hamur işleri etrafında şekillenen sofralar, tarımsal yapı ve iklim koşullarının belirleyici rolünü ortaya koymaktadır. Bu bölgesel farklılıklar yalnızca yemek çeşitliliğiyle sınırlı kalmamakta; ortak kaptan yeme, yer sofrası etrafında toplanma ve toplu yemek yeme geleneği gibi uygulamalarla sofra kültürünün sosyal boyutunu da güçlendirmektedir. Dolayısıyla Türk mutfak kültürü içinde bölgesel sofra pratikleri, yerel kimliğin, kültürel belleğin ve toplumsal dayanışmanın önemli bir göstergesi olarak değerlendirilmektedir (Güler, 2010).

Sofra kültürü, yemek yeme eyleminin ötesinde, toplumsal ilişkilerin kurulduğu, kültürel değerlerin aktarıldığı ve törensel anlamların üretildiği çok katmanlı bir sosyal alan olarak ele alınmaktadır. Yemek kültürü, tarihsel süreç boyunca toplumların yaşam biçimleriyle birlikte değişime uğramış; ancak sofra etrafında şekillenen törensel pratikler bu değişim sürecinde sürekliliğini büyük ölçüde korumuştur (Sağır, 2012; Montanari, 2013). Geleneksel toplum yapısında sofra, düğün, doğum, ölüm, bayram ve dinsel törenler gibi geçiş ritüellerinin merkezinde yer almakta; yemek, bu ritüeller aracılığıyla toplumsal dayanışmayı güçlendiren ve kolektif kimliği yeniden üreten bir işlev üstlenmektedir (Sağır, 2012). Sağır'a göre yemek, törenler ve ritüeller yoluyla yalnızca biyolojik bir ihtiyaç olmaktan çıkarak toplumsal bütünleşmenin, kültürel belleğin ve iletişim ağlarının önemli bir unsuru hâline gelmektedir. Modernleşme süreciyle birlikte bireyselleşme, hijyen ve estetik kaygılar doğrultusunda sofra düzeninde dönüşümler yaşanmış; yer sofrasından masaya geçiş, ortak kaptan yeme alışkanlığının azalması ve sunum biçimlerinin çeşitlenmesi gibi değişimler ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte iftar sofraları, düğün yemekleri, aşure, yağmur duası ve ölü yemeği gibi törensel uygulamalar, sofra kültürünün sembolik ve ritüel boyutunun günümüzde de varlığını sürdürdüğünü göstermektedir. Bu bağlamda sofra kültürü, yemek kültüründeki değişimleri yansıtan bir alan olmasının yanı sıra,

toplumsal değerlerin ve törensel ögelerin sürekliliğini görünür kılan temel bir kültürel yapı olarak değerlendirilmektedir (Sağır, 2012).

Sofra kültürü, yalnızca yemeğin tüketildiği bir alan değil; estetik anlayışın, törensel pratiklerin ve toplumsal ilişkilerin birlikte üretildiği çok katmanlı bir kültürel yapı olarak değerlendirilmektedir. Tarihsel süreç içerisinde sofra düzeni ve sofra estetiği, toplumların refah düzeyi, dünya görüşü ve sosyal hiyerarşileriyle paralel biçimde dönüşüme uğramış; bu dönüşüm özellikle geleneksel toplumlarda ziyafetler, bayramlar, dinî günler ve özel kutlamalar aracılığıyla sofraya sembolik anlamlar kazandırmıştır (Arifoğlu, 2024).

Abbasîler dönemine ilişkin çalışmalar, mutfağın ve sofra düzeninin yalnızca beslenmeye hizmet eden bir pratik olmadığını; yemeğin koku, tat, renk ve sunum uyumunun özenle kurgulandığı, şiir, sohbet ve ritüellerle bütünleşen ziyafet sofraları aracılığıyla estetik haz üretimi, sosyal statünün sergilenmesi ve toplumsal etkileşimin kurulmasında belirleyici bir rol üstlendiğini ortaya koymaktadır (Arifoğlu, 2024).

Modernleşme süreciyle birlikte sofra estetiğinde sadeleşme, bireyselleşme ve hijyen temelli düzenlemeler görülsede, iftar sofraları, düğün yemekleri ve bayram ziyafetleri gibi törensel pratikler aracılığıyla sofra kültürünün estetik ve sembolik boyutu günümüzde de varlığını sürdürmektedir. Bu yönüyle sofra kültürü, değişim dinamiklerine rağmen yemek kültüründe törenselliği ve estetik duyarlılığı yaşatan temel bir kültürel süreklilik alanı olarak değerlendirilmektedir (Sağır, 2012; Montanari, 2013).

SONUÇ

Bu çalışma, yer kimliği, *terroir* ve sofra kültürü arasındaki çok katmanlı ilişkiyi ekolojik, kültürel ve toplumsal boyutlarıyla ele alarak gastronominin yalnızca beslenmeye yönelik bir pratik olmadığını; mekân, bellek ve kimlik ekseninde şekillenen güçlü bir kültürel ifade alanı sunduğunu ortaya koymaktadır. Yer kimliğinin bireysel algı ve deneyimlerin ötesinde, paylaşılan gündelik pratikler aracılığıyla toplumsal olarak inşa edilen dinamik bir süreç olduğu; bu sürecin gastronomi ve sofra kültürü üzerinden somutlaştığı görülmektedir (Proshansky vd., 1983; Bilgin, 1997; Göregenli, 2013). *Terroir* kavramı ise toprağın fiziksel özellikleri, iklimsel koşullar, yerel üretim bilgisi ve kültürel birikimin sofrada bütünleştiği bir anlatı alanı sunarak, yerel ürünleri yalnızca coğrafi değil; aynı zamanda kültürel ve sembolik birer değer hâline getirmektedir (Trubek, 2008; Montanari, 2013).

Toprak-yerel ürün-sofra kültürü ilişkisi, ekosistem hizmetlerinin gastronomik üretimin maddi koşullarını belirlediğini ve mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin doğrudan çevresel süreçlere bağlı olduğunu göstermektedir. Toprağın biyolojik etkinlikleri, besin döngüleri ve biyoçeşitlilik üzerindeki düzenleyici rolü, yerel ürünlerin niteliğini ve sürekliliğini belirlerken; bu durum, gastronomik kimliğin temelini oluşturan lezzet profilleri ve mevsimsellik bilgisinin de kaynağını oluşturmaktadır (Coleman, 1995; Tübitak, 2023; Odum ve Barrett, 2008). Buna karşılık toprak bozulması, erozyon ve kirlilik gibi çevresel tehditler, yalnızca tarımsal üretimi değil, yerel mutfak pratiklerinin ve sofra kültürünün devamlılığını da kırılgan hâle

getirmektedir (Bayram ve Acar, 2015). Bu bağlamda "topraktan sofraya" yaklaşımı, gastronominin, sürdürülebilir tarımı destekleyen, yerel üretim bilgisini koruyan ve kültürel belleğin aktarımını güçlendiren stratejik bir alan olduğunu ortaya koymaktadır (Pehlivan, 2022; Pehlivan ve Yavaş, 2022).

Sonuç olarak *terroir* tabanlı sofra kültürü, yer kimliğinin duyusal, deneyimsel ve sembolik düzeyde yeniden üretildiği temel bir kültürel pratik alanı olarak değerlendirilmektedir. Sofra, bireylerin yaşadıkları yere ilişkin aidiyet duygularını pekiştiren; tat, koku, paylaşım ve törensellik aracılığıyla yerel kimliği gündelik yaşam içinde içselleştirmelerine olanak tanıyan bir mekânsal temsil alanı sunmaktadır (Korpela, 1989; Twigger-Ross ve Uzzell, 1996). Aynı zamanda sofra kültürü, toplumsal dayanışmayı güçlendiren, kültürel belleği aktaran ve yerel halkın çevresel sorumluluk bilinci ile turizm gelişimine yönelik tutumlarını etkileyen önemli bir araçtır (Arslan Ayazlar, 2017; Burnaz ve Ayyıldız, 2017). Bu bağlamda *terroir* tabanlı sofra kültürü, gastronomik kimliğin, yerel sürdürülebilirliğin ve kültürel sürekliliğin kesişim noktasında konumlanmakta; toprağın korunmasını yalnızca doğal kaynakların devamlılığını sağlamaya yönelik ekolojik bir gereklilik olarak değil, aynı zamanda yerel üretim bilgisinin, mutfak pratiklerinin ve toplumsal belleğin kuşaklar arası aktarımını mümkün kılan temel bir kültürel sorumluluk olarak yeniden tanımlamaktadır (Cemaloğlu, 2021; Acarsoy ve Bilgin, 2019).

KAYNAKLAR

Acarsoy Bilgin, N., ve Bilgin, Y. (2019). "Yerel Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 1912-1928.

Arifoğlu, M. (2024). "Gastronomide Yerellik ve Kültürel Miras İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme." Gastronomi ve Mutfak Sanatları Dergisi, 6(1), 45-60.

Arslan Ayazlar, R. (2017). "Yerel Halkın Turizm Gelişimine Yönelik Tutumlarında Yer Kimliği ve Yere Bağlılığın Rolü", *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 28(2), 215-228.

Bayram, A., ve Acar, D. (2015). "Kültürel Miras Bağlamında Yerel Mutfakların Sürdürülebilirliği", *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 257-270.

Bessière, J. (1998). "Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas", *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34.

Beşirli, H. (2010). *Yemek, Kültür ve Kimlik: Türk Mutfağı Üzerine Sosyolojik Bir İnceleme*. Ankara: Phoenix Yayınevi.

Bilgin, N. (1997). Yer Kimliği ve Kentsel Yurttaşlık, İstanbul: Bağlam Yayıncılık.

Bilgin, N. (1999). Kolektif Kimlik, İstanbul: Sistem Yayıncılık.

Breakwell, G. M. (1986). *Coping with Threatened Identities*. London: Methuen.

Breakwell, G. M. (2001). "Mental Models and Social Representations Of Hazards: The Significance of Identity Processes.". *Journal of Risk Research*, 4(4), 341-351.

Burnaz, E., ve Ayyıldız, H. (2017). "Aidiyet Olgusunun Destinasyon Marka Kişiliği Algısına Etkisi Üzerine Bir Araştırma", *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi*, 8(19), 1-20.

Cemaloğlu, N. (2021). "Kültür, Kimlik ve Mekân İlişkisi Üzerine Kuramsal Bir Analiz." *Kültür Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 85-102.

Chen, Y.-W. (2017). "Cultural Identifications Theory", *The International Encyclopedia of Intercultural Communication*, 1-9.

Coleman, D. C. (1995). *Foundations of Social Theory*, Cambridge: Harvard University Press.

Çolakoğlu, E. (2023). "Yerel Gastronomi Pratiklerinin Destinasyon Kimliği Üzerindeki Etkisi", *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(2), 233-248.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2019). *The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture*. Rome: FAO.

Fried, M. (2000). "Continuities and Discontinuities of Place", *Journal of Environmental Psychology*, 20, 193-205.

Göregenli, M. (2010). Çevre Psikolojisi: İnsan Mekân İlişkileri, İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.

Göregenli, M. (2013). Çevre Psikolojisinde Temel Konular, İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
Güler, S. (2010). "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi", *Milli Folklor*, 22(88), 24-35.
Harrington, R. (2005). "Defining Gastronomic Identity", *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 129-152.
Hopkins, N., ve Dixon, J. (2006). "Space, Place, and Identity: Issues for Political Psychology", *Political Psychology*, 27, 173-185.
Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., ve Sarıışık, M. (2014). "Yerel Mutfakların Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 23-40.
Korpela, K. M. (1989). "Place Identity as a Product of Environmental Self-Regulation", *Journal of Environmental Psychology*, 9, 241-259.
Kütay-Karaçor, E., ve Akçam, B. K. (2016). "Yer Kimliği, Çevresel Tutum ve Toplumsal Sorumluluk İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme", İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi, 5(8), 2668-2685.
Lalli, M. (1992). "Urban-Related Identity: Theory, Measurement and Empirical Findings", *Journal of Environmental Psychology*, 12, 285-303.
Low, S. M., ve Altman, I. (1992). *Place Attachment: Human Behavior and Environment*, New York: Plenum Press.
Montanari, M. (2013). *Food is Culture*, New York: Columbia University Press.
Odum, E. P., ve Barrett, G. W. (2008). *Fundamentals of Ecology* (5. Baskı.), Belmont: Thomson Brooks/Cole.
Ouyang, Z., Gursoy, D., ve Sharma, B. (2017). "Role of Trust, Emotions and Event Attachment on Residents' Attitudes Toward Tourism", *Tourism Management*, 63, 426-438.
Pehlivan, H., (2022). "Gastronomik Kimlik Bağlamında Yerel Mutfak Kültürü", *Gastronomi Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 61-78.
Pehlivan, H., ve Yavaş, H. (2022). "Yerel Yiyeceklerin Kültürel Aktarım Sürecindeki Rolü", *Journal of Tourism Studies*, 14(2), 145-162.
Proshansky, H. (1978). "The Self and the City", Environment and Behavior, 10(2), 147-169.
Proshansky, H. M., Fabian, A. K., ve Kaminoff, R. (1983). "Place-Identity: Physical World Socialization of the Self", *Journal of Environmental Psychology*, 3, 57-83.
Rasoolimanesh, S. M., Jaafar, M., Kock, M., ve Ahmad, G. (2017). "The Effects of Community Factors on Residents' Perceptions Toward World Heritage Site Inscription and Sustainable Tourism Development", *Journal of Sustainable Tourism*, 25(2), 198-216.
Richards, G. (2015). "Evolving Gastronomic Experiences: From Food to Foodies to Foodscapes.". *Journal of Gastronomy and Tourism*, 1(1), 5-17.
Rollero, C., ve De Piccoli, N. (2010). "Place Attachment, Identification and Environment Perception: an Empirical Study", *Journal of Environmental Psychology*, 30(2), 198-205.
Sağır, A. (2012). "Sofra Kültürü ve Toplumsal Değişme." *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 15(1), 87-104.
Sims, R. (2009). "Food, Place and Authenticity: Local Food and the Sustainable Tourism Experience.". *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336.
Smith, S. L. J., ve Xiao, H. (2008). "Culinary Tourism Supply Chains: A Preliminary Examination.". *Journal of Travel Research*, 46(3), 289-299.
Trubek, A. B. (2008). *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*. Berkeley: University of California Press.
TÜBİTAK., (2023). *Bilim, Teknoloji ve Yenilik Göstergeleri 2023*, Ankara: TÜBİTAK Yayınları.
Türk Dil Kurumu. (2019). *Büyük Türkçe Sözlük*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
Twigger-Ross, C. L., ve Uzzell, D. L. (1996). "Place and Identity Processes", *Journal of Environmental Psychology*, 16, 205-220.
Wang, S., ve Xu, H. (2015). "Influence of Place-Based Senses of Distinctiveness, Continuity, Self-Esteem and Self-Efficacy on Residents' Attitudes Toward Tourism", *Tourism Management*, 47, 241-250.

üçüncü kısım

YERELLİK, KİMLİK VE MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN TOPLUMSAL BOYUTU

Prof. Dr. Osman Nuri Özdoğan

ÜÇÜNCÜ KISMA BAŞLARKEN...

Yerellik, kimlik ve mutfak kültürünün toplumsal boyutlarının incelendiği bu kısımda, yazarlar kadim mutfak kültürünün insanlık tarihi boyunca nasıl evrildiğini ve toplumların birikimli katkıları ile yemeği bir yaşam biçimi hâline getirerek geleneklerin mutfakta nasıl bir kimlik yarattığını ve mutfak kültürlerinin oluşumunu gözler önüne seriyor.

İlk olarak Dr. Aybek sizlere coğrafi işaretli ürünler ile yerel mirasın korunması ve oluşabilecek potansiyel ekonomik metalaştırma risklerinden bahsederken, Doç. Dr. Denk, Dr. Öğr. Üyesi Bulut ve Dr. Özdemir, yemeğin toplumsal bellek, kültürel hafıza ve kimlik oluşumundaki rolünü ve katkılarını yerel ürünlerin toplumsal anlatılardaki yeri ile açıklamaktadır. Dr. Şallı ve Öğr. Gör. Vural'ın mutfak şeflerinin tohumdan sofraya olan serüvende üreticilerle nasıl bir stratejik iş birliğine gidebileceklerini, yerel bilginin ve biyoçeşitliliğin modern mutfak teknikleri ile nasıl harmanlanabileceğine ışık tutan argümanlarıyla öne çıkmaktadır. Diğer yandan kadının mutfak kültürü ile yerel kalkınmadaki yerini inceleyen Doç. Dr. Çalışkan ve Arş. Gör. Eraslan kooperatifleşme ve dayanışma örnekleri ile kadının sosyal anlamda toplumlardaki yerinin mutfak özelinde ne kadar güçlü olduğunu göstermektedir. Öğr. Gör. Tarhan ve Gündoğdu ise toplumun yerel mutfağın geliştirilmesinde ve dayanışma kültürü içerisindeki yerini kolektif bir kimlik bağlamında inceleyerek, Çalışkan ve Eraslan'ın yaptığı çalışmaya destek vermektedir. Böylece toplumda kadının ön planda olduğu ve tüm fertleri ile mutfak kültürüne katkıyı dayanışma temelinde ele almaktadır. Mutfak ve mutfak temelinde oluşan kültür sadece yemekten de ibaret değildir bu kapsamda kullanılan pişirme yöntemleri,

materyaller, sunum ve ritüeller de yemek kültürünü pekiştiren unsurlar içerisindedir. Bu kapsamda Doç. Dr. Mutlu, sofra estetiği ve kültürel temsilleri incelediği çalışmasında geçmişte kullanılan araç ve yöntemlerin çağdaş mutfak yaklaşımları ile desteklenerek mutfak mirasının korunmasına yönelik çalışmaların yapılması gerekliliğini ortaya koymaktadır. Son olarak Dr. Öğr. Üyesi Öztürk, UNESCO yaratıcı şehirler ağı özelinde geleneksel yerel mutfak ögelerinin toplumsal ilişkiler, kültürel bellek ve kentsel politikalar süreçleriyle incelemektedir. Bu kapsamda, mutfak kültürünün çekim merkezi oluşturma açısından şehir kültürüne katkıları çok yönlü olarak değerlendirilmektedir.

Toprağın Kitabı'nda, toplumların toprağın bereketini sofralara aktaran mutfak kültürünü nasıl şekillendirdiklerinin ve gelecek nesillere bir tat mirası bıraktıklarının bilinciyle çok yönlü olarak inceleyen bu kısmın, okuyucularına yeni ufuklar açması ve tat bilinci oluşturması dileğiyle, keyifli okumalar…

ON İKİNCİ BÖLÜM

COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER VE KÜLTÜREL KİMLİK

Arş. Gör. Dr. Gürkan Aybek[1]

"Dietro ogni prodotto c'è la cultura di una comunità"
"Her ürünün arkasında onu üreten topluluğun kültürü vardır."
- Petrini, C. (2018), *Una Montagna di Libri Festivali, Cortina d'Ampezzo.*

GİRİŞ

Yasal bağlamda coğrafi işaret kavramı, "*belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işaret*" olarak tanımlanmaktadır (Sınai Mülkiyet Kanunu, madde 34). Özünde bu tanım, Dünya Ticaret Örgütü tarafından üye ülkelerin topraklarına veya topraklarının bir bölgesi veya yöresine kalitesi, ünü veya diğer karakteristik özellikleri itibarıyla coğrafi kaynağı olarak atfedildiği durumlarda, ürünleri koruma ve garanti altına almak için imzalanan TRIPS Antlaşması ile uyumlu olarak değerlendirilebilir (WTO, 1994). Ancak bu tanımlar, daha çok ürün odağında kalmakta ve üretim temelli birer koruma stratejisine işaret etmektedir. Alanyazın, coğrafi işaretin yalnızca üretim tabanlı değil, pazarlama, sosyolojik ve kültürel temelleri olan bir kavram olduğuna dikkat çekmektedir (Bowen, 2010; Tekelioğlu, 2019).

Coğrafi işaretli ürünleri pazarlama yönü ile değerlendiren görüşler, bu işaretlerin ürünlere ve üreticilere sağladığı avantajlar ile üretici-tüketici ilişkisindeki konumlarına odaklanmaktadır (Rangnekar, 2004; Bramley vd., 2013). Söz konusu katkılar arasında üreticiye sunulan markalaşma ve farklılaştırma stratejileri ile menşe ve kalite sinyalleme fırsatları dikkat çekmektedir. Bunun yanı sıra coğrafi işaretler, üretici-tüketici arasındaki bilgi asimetrisini ve algılanan mesafeyi azaltma imkânı sunarak üretici itibarını koruyan bir mekanizma işlevi görmektedir. Yaklaşım değişse de bu bakış açısında da ekonomik ve ticari kaygıların ön planda olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır (Bramley vd., 2009).

Kimi görüşler, coğrafi işaretlerin ekonomik ve ticari fonksiyonlarından çok sosyolojik ve kültürel fonksiyonlarının kritik öneme sahip olduğunu savunmaktadır. Çünkü coğrafi işaretli ürünler, onu üreten insanların emeği, mahareti ve ustalığından bağımsız değerlendirilememektedir (Tekelioğlu, 2019). Bu görüşe daha yakın bir çizgide olan Bowen (2010) coğrafi işaretli

1 Akdeniz Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Antalya, Türkiye; gurkanaybek@akdeniz.edu.tr; ORCID:0000-0002-5536-5440

ürünleri, belirli bir fiziksel çevreye ait olmasına ek olarak o yerde yaşayan insanların bilgi birikimleri, kültürel pratikleri ve kültürel ve tarihsel kimliklerinin bir parçası olarak görmektedir. Buna göre, coğrafi işaretli ürünler yalnızca bir üretim etkinliğinin pazar odaklı çıktıları değil, üretildiği yerdeki kümülatif kültür ve tarihin, tedarik zincirinde etkin rol oynayan çiftçisinden pazarcısına kadar farklı rollerdeki insanlar üzerinden yansıtılmasıdır. Bu kapsayıcı yön, coğrafi işaretlerin yerel ekonomiye olan katkılarını pekiştirmektedir (Bramley vd., 2009; Tekelioğlu, 2019). Bununla birlikte, bu mekanizmanın standardizasyon yoluyla geleneksel üretim pratiklerini erozyona uğratabileceği (Bowen, 2015) ve kültürel mirası sadece ticari bir meta hâline getirebileceği (Grasseni, 2011) yönünde ciddi kaygılar da mevcuttur.

Bu durum, coğrafi işaretlerin katkısı göz ardı edilmese de beraberinde eleştirilerin de ortaya çıkmasını sağlamıştır. Coğrafi işaretlerin getirdiği ekonomik başarı ile endüstriyelleşmeyi tetiklemesi (Bowen, 2015), koyulan tescil kurallarının katılığı sebebi ile yerel bilgi çeşitliliğinin yok sayılarak tek tipleşmenin tetiklenmesi (Bérard ve Marchenay, 2006) ve büyük oyuncuların bu kuralları belirleme riski (Tregear vd., 2007), bu eleştirilerin başında gelmektedir. Yerelin küreselleşmeye karşı stratejik bir aracı olması gereken coğrafi işaretlerin (Bowen, 2010), icat edilmiş bir kültürel miras anlayışına evrilmesi (Grasseni, 2011) ile koruyucu olması gereken bir mekanizmanın gastronomik bağlamda bir otantiklik paradoksu yaratması bir risk olarak nitelendirilebilmektedir (Aybek ve Alphan, 2021). Bu risk, ürünlerin coğrafi işaretlenmesi yoluyla kültürel kimlik ile olan ilişkilerinin güçlenmesi beklenirken tam tersi şekilde kültürel ve yerel kimlikten koparak ya da soyutlanarak birer norm ve meta hâlini alması çekincelerinin kaynağıdır.

Tüm bu aktarılanlar ışığında bu bölüm, coğrafi işaretli ürünlerin kültürel kimlik inşasındaki rolünü, ürün-yer-kimlik ilişkisindeki yalnızca ekonomik değil, kültürel fonksiyonları ile irdelemektedir. Bunu yaparken, coğrafi işaretin ve işaretli ürünlerin sağladığı olumlu katkı kültürel kimliğin korunması, gastronomi turizmi ve yerel markalaşma stratejilerindeki avantajları ile değerlendirilecektir. Ancak bu katkıların yanı sıra özellikle ticarileşme sürecinde otantiklik ve metalaşma yönünden kaygılar göz ardı edilmeden olumlamaya ek olarak eleştirel bir bakış açısı da sunularak iki yönlü bir değerlendirme yapılması amaçlanmaktadır.

12.1. YUMURTA VE TAVUK: COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER VE KÜLTÜREL KİMLİK

Coğrafi işaretli ürünler ve kültürel kimlik arasındaki ilişkiyi bir çeşit yumurta mı tavuktan, tavuk mu yumurtadan retoriğine benzetmek mümkündür. Bir topluluğun kültürel kimliği mi kendine has ürünleri yaratır, yoksa o ürünler mi kimliği tanımlar sorusuna verilecek en doğru yanıt, ilişkinin tek yönlü değil, döngüsel ve simbiyotik olduğudur. Aslında bu ilişkiyi, karşılıklı inşa anlayışına dayalı ele almak olası durmaktadır. İlk olarak, tanımdan ve literatürdeki bakış açılarından da hatırlanacağı üzere (Bérard ve Marchenay, 2006; Bowen, 2010), coğrafi işaretli ürünler, bir coğrafi bölge sınırları içerisinde bir kültüre ve topluluğa ait olması sayesinde coğrafi işaret alarak tescil edilme potansiyeli edinmektedir (Calboli, 2020). Bu durum, bir ürünün coğrafi işaretli hâle gelebilmesi için coğrafya, tarih ve beşeri özelliklerin bileşimi ile şekillenen kültürel kimliğin derinlerinden gelmesi gerektiği fikrini akla getirmektedir.

Gastronomik açıdan bakıldığında kültürel kimlik ile gastronomik kimliği iç içe ele almak olasıdır. Gastronomik kimlik, bütüncül kültürel kimliğin yeme-içme ile ilişkili bir parçası olarak, birey ve toplumun coğrafya ve kültürün etkisiyle şekillenen yeme-içme ile ilişkili özelliklerinin tümünü kapsamaktadır (Harrington, 2005). Coğrafya; toprak yapısı, iklim, mikroiklim, yağış profili ve sıcaklık gibi fiziksel unsurlar ile hangi ürünün yetişeceğinde ve yetiştiğinde ne gibi özelliklere sahip olacağında etkili olmaktadır (Harrington, 2005; Çalışkan, 2013). Fransızların *terroir* kavramıyla açıklamaya çalıştığı bu durum, aslında bir bölgeye has özellikle tarımsal ürünlerin neler olacağının ana belirleyicisidir (Trubek vd., 2010). O bölgede yaşayan insanların bu ürünleri nasıl işleyeceği ve neye dönüştüreceği ise tarihsel ve beşeri özellikler ile şekillenen kültürün işidir (Bauer, 2009).

Gastronomik kimlik ya da genel olarak kültürel kimlik olarak anılması fark etmeksizin bir ürünün bir bölgeye has olarak tanımlanması ve o bölgenin coğrafya ve insanları ile bağdaştırarak coğrafi bir işarete sahip olması öncelikli olarak bu kimlik içerisinde yerleşmiş ürünlerin o kimlik ile bağı ve korunma ihtiyacı ile başlamıştır (Bérard ve Marchenay, 2006; Bauer, 2009; Çalışkan, 2013; Calboli, 2020). Bu kültürel ve coğrafi bağın derecesi ve niteliği, yasal düzlemde de karşılığını bulmakta ve coğrafi işaretlerin sınıflandırılmasında temel ölçüt olmaktadır. Ürünün kimliğinin ne kadarının "topraktan", ne kadarının "insan elinden" geldiği sorusu, Menşe Adı ve Mahreç İşareti ayrımını doğurmaktadır (Sınai Mülkiyet Kanunu). Tekelioğlu'nun (2019) tanımlamasına göre Menşe Adı, ürünün coğrafya ile olan bağının en sıkı ve koparılmaz olduğu durumu ifade eder. Bir ürünün menşe adı alabilmesi için üretimi, işlenmesi ve diğer tüm işlemlerinin tamamının belirlenen coğrafi sınırlar içinde gerçekleşmesi zorunludur. Burada belirleyici olan, o coğrafyanın kendisine has iklimsel ve fiziksel özellikleridir, yani ürün karakterini doğrudan o topraktan alır. Finike Portakalı (Arıkan ve Taşçıoğlu, 2019) veya Malatya Kayısısı (Özkan vd., 2025) gibi örneklerde olduğu gibi, kültürel kimlik burada coğrafyanın *terroir* özellikleri ile birebir örtüşür ve neticede o ürün başka bir yerde, o toprağın yapısı olmadan var olamaz (Bowen ve Valenzuela-Zapata, 2009; Clark ve Kerr, 2017). Mahreç İşareti ise kültürel kimliğin beşeri boyutuna, yani "ustalığa" ve "üretime" daha fazla alan açan bir koruma türüdür (Tekelioğlu, 2019). Ürünün üretimi, işlenmesi veya diğer işlemlerinden en az birinin belirlenen coğrafi alanda gerçekleşmesi yeterlidir. Ham madde başka bir bölgeden gelebilir, ancak ürüne kimliğini veren şey o yöre insanının uyguladığı özel bir yöntem, işleme tekniği veya ürüne atfettiği ündür. Antep Baklavası örneğinde olduğu gibi; fıstık veya un çevre illerden gelebilir, ancak baklavayı "Antep Baklavası" yapan şey, Antepli ustaların nesillerdir aktardığı bilgi birikimi ve yapım tekniğidir.

Her iki koruma işareti de korudukları ürünün bir bölgede geçmişten bu yana var olması, kabul edilmesi ve günümüze taşınması sayesinde ihtiyaç duyulması sebebiyle ortaya çıkmışlardır. Bu durum, coğrafi işaretli ürünlerin kaçınılmaz olarak kültürel kimliğin bir sonucu olduğu çıkarımına kapı aralasa da coğrafi işaretli ürünlerin varlığı ile kültürün yeniden yapılandırılması ve yeniden inşa edilmesi de mümkündür.

Coğrafi işaretli ürünler, kimi zaman toplumun hafızasındaki yerine rağmen gündelik pratikte kendilerine geniş bir yer bulamayabilir. Bu durum, kültürel kimlik ve gastronomik kimliği âdeta revize eden medya (daha güncel olarak sosyal medya) ve küreselleşme gibi araçların bireysel kimlik ve toplumsal kimlik arasında yarattığı mesafeden kaynaklanabilir (Fischler, 1988; Bessière, 1998; Phillips, 2006). Tanımlanan mesafe esasında genç nesillerde daha rahat gözlemlenebilmektedir. Bahsi geçen araçlar bireylerin küresel kültürü kendi kültürlerinden daha önce öğrenmesine ve benimsemesine yol açabilmektedir. Genç birey, daha kendi kültürünü ve ailesinin kültürel kimliğini tanıma fırsatı bulamadan, dolaylı bir maruz kalma etkisi ile küresel kimliğe yaklaşabilmektedir (Aybek vd., 2025). Söz gelimi, kendi yerel yiyecek pratiklerinden önce medyatik bağlamda oldukça etkin olan Kore mutfağının ürünlerini merak edebilmekte ve bunları arayabilmektedir. Coğrafi işaretli ürünlerin bu noktadaki fonksiyonu öze dönüşü teşvik etmesidir.

Coğrafi işaretli ürünlerin, unutulmaya yüz tutan, bir şekilde varlığı tehlikeye girebilecek ya da özü değişebilecek geleneksel gastronomik ürünleri koruması başat işlevidir (Blakeney, 2022). Ancak bu koruma sadece tüketilecek bir ürünü garanti altına almak olarak gerçekleşmez. Coğrafi işaretleme, korudukları ürünleri hafızalarda da koruma fonksiyonuna sahiptir (Asri vd., 2021). Hansen yasası ile uyumlu şekilde, önceki nesiller için "eski" ya da "geleneksel" olan, yeni nesiller için kültürlerinde olmasına rağmen "yeni" ve "keşfedilmemiş" olabilir (Sheikh ve Thomas, 1994; Attias-Donfut, 2015). Bu durumda coğrafi işaretler, ürünleri yeni nesile tanıtma ve onlarda da koruma motivasyonu oluşturma hususunda aktiftir.

Bazı toplumlar, coğrafi açıdan aidiyet hissettikleri gastronomik bileşenler üzerine bir kültürel kimlik de inşa edebilmektedir. Söz gelimi, Fransa'nın çeşitli bölgelerinde üretilen peynirler, o bölgenin insanlarını tanımlamak için kullanılan başlıklardan biridir (Ghose ve Ali, 2025). Elbette tarihsel açıdan kültürel kopuşun olmadığı ve ürünle ilişkili pratiklerin nesiller arasında aktarılabildiği durumlarda bu daha kolay gerçekleşmektedir. Bazı toplumlar ise geçmişten günümüze taşınan gastronomik değerlerinin varlığı ve öneminden coğrafi işaretler sayesinde haberdar olabilmekte ve bunları korumaya-yaşatmaya yönelik sonradan gelişen bir motivasyon gösterebilmektedir (Hull, 2015). Bu duruma Türkiye özelinde verilebilecek en çarpıcı örnek, genetiği değiştirilmemiş atalık tohumlardan olan Kastamonu Siyez Buğdayı'nın serüvenidir (Kan vd., 2021; Çalışkan ve Şalkamoğlu, 2024). Uzun yıllar boyunca yalnızca yerel halkın kısıtlı tüketimi için ektiği, hatta ekonomik değeri düşük görülerek zaman zaman hayvan yemi olarak değerlendirilen bu ürün; coğrafi işaret tescili ve beraberinde gelen farkındalık çalışmalarıyla (Slow Food Presidia vb.) âdeta yeniden keşfedilmiştir. Bölge halkı ve özellikle yeni nesil üreticiler, ellerindeki ürünün 10 bin yıllık bir miras olduğunu tescil süreciyle idrak etmiş; bu farkındalık, "Siyez Festivali" gibi yeni modern ritüellerin doğmasını ve yerel kimliğin bu kadim ürün üzerinden gururla yeniden inşa edilmesini sağlamıştır.

Yeniden inşa sürecinde etkili olan motivasyonlar çeşitlilik gösterebilir. Bu motivasyonları hipotetik olarak üç başlık altında toplamak olası görünmektedir. Bunlar (1) yeniden keşif, (2) öze dönüş ve (3) nostalji olarak sıralanabilir. Yeniden keşif motivasyonu bireyin ya da

toplumun kendi kültürü içerisindeki unutulmuş ögeleri âdeta yeni birer bileşenmişçesine gündeme getirmesi ve benimsemesidir (Hobsbawm ve Ranger, 1983). Öze dönüş ise daha çok Bowen (2010) tarafından da bahsedilen küreselleşme gibi bir uyarana karşı yerelin kendini savunma stratejilerinin bir uzantısıdır. Nostalji, bu üç kavram arasında psikolojik bağlamda bireye en bağımlı olandır. Daha çok yaşlılarda olması beklense de toplumun her kesimi ya da toplumun geneli uyaranlardan bağımsız olarak eskiyi benimseme arayışında olabilmektedir (Boym, 2001). Nostaljinin daha etkin olduğu durumlarda yaşanan yeniden inşa sürecini retro-inşa olarak anmak da olasıdır.

Ancak bu yeniden inşa süreci her zaman sadece bireylerin içsel ve duygusal motivasyonları ile gelişmeyebilir. Kültürel kimliğin coğrafi işaretler yoluyla somutlaşması, ortaya "pazarlanabilir" bir değer de çıkarmaktadır. Kültürel sermayenin ekonomik sermayeye dönüştüğü bu noktada turizm ve markalaşma gibi dışsal faktörler, kimliğin inşasında en az nostalji kadar güçlü birer motivasyon kaynağı hâline gelmektedir. Dolayısıyla coğrafi işaretli ürünlerin kültürel kimlikle olan ilişkisini tam olarak kavrayabilmek için, bu ürünlerin yarattığı çekim gücünü ve ticari potansiyellerini de incelemek gerekmektedir.

12.2. OLAĞAN ÇEKİCİLİK: COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLERİN GASTRONOMİ TURİZMİ VE YEREL MARKALAŞMADAKİ ROLÜ

Gastronominin turizm için önemi yıllar içerisinde artmış ve gastronomi turizmi, diğer turizm türleri içerisinde hatırı sayılır bir yer edinmiştir (López-Guzmán ve Sánchez-Cañizares, 2012). Değişen tüketici tercihleri, küreselleşme ile küçülen dünya ve deneyimin tüketimden daha fazla önem kazanması, doğrudan gastronomik ögeleri deneyimlemek için seyahat eden insanların ortaya çıkmasını sağlamıştır (Ellis vd., 2018). Gastro-turist, gastronomi turisti, *foodies*, yiyecek turisti gibi çok sayıda isimle anılan bu turistler (Yozukmaz vd., 2017), ziyaret ettikleri yerlere ait popüler olmuş gastronomik turizm ürünlerini ya da popülerliğinden bağımsız olarak yerele özgü otantik gastronomik turizm ürünlerini arayabilmektedir (Özdemir ve Seyitoğlu, 2017).

Temel olarak gastronomi, bir destinasyonun turizm stratejileri içerisinde kaynaklara dayalı, fırsatlara dayalı ve farklılaştırma yaklaşımları bağlamında değerlendirilebilir (Seyitoğlu ve Ivanov, 2020). Fransa gibi ülkelerde yerleşik ve bilinen kültürel ve gastronomik kimliğin turistik çekicilik yaratması ve bunun turizm içinde kullanılması daha çok kaynaklara dayalı yaklaşımın bir göstergesidir. Ancak Kore gibi gastronomik kimliğin yapılandırılması yolu ile gastronomik turizm ürünleri ortaya çıkarılması, yakın destinasyonlardaki duruma adapte olma çabası ve var olan turizm faaliyetine gastronominin eklemlenmesi fırsatlara dayalı bir girişimdir. Hırvatistan gibi gastronomik kimliği yeniden inşa ederek bir konumlandırma ve yeniden yaratma uğraşları ise yeniden konumlandırma ve farklılaştırma arayışına bir örnek olarak verilebilir (Fox, 2007).

Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi içerisindeki rolünü de benzer bir akışla ele almak mümkündür. Hâlihazırda coğrafi işaretleme ya da diğer etiket sistemleri yerleşmiş ve tarihsel açıdan herhangi bir kopuş yaşanmamış gastronomik ürünlerin turizm içerisindeki doğal gelişen aktif konumu, kaynaklara dayalı olarak bir gastronomi turizmi çekiciliğinin ortaya

çıkmasını kolaylaştırmaktadır. Fırsatlara dayalı yaklaşım ile gelişen durumlarda ise komşu veya rakip bir destinasyonun coğrafi işaretli ürünler üzerinden yarattığı katma değer ve turistik çekim gücü, diğer ülkeler için bir uyanış ve harekete geçme motivasyonu oluşturabilmektedir (Dawes vd., 2009). Komşusundaki yoğun turist akışını, "benzer ama daha otantik" veya "keşfedilmemiş" yerel ürünler vaadiyle kendine çekmeye çalışan bu yaklaşım, coğrafi işaretli ürünlerin yalnızca bir koruma aracı değil, aynı zamanda rekabetçi bir pazar yaratma enstrümanı olduğunu da kanıtlar niteliktedir. Her iki yaklaşım da özünde destinasyonlarının coğrafi işaretli gastronomik ürünleri bağlamında kendilerini farklılaştırmasına ya da konumlandırmasına olanak sağlamaktadır (López-Guzmán ve Sánchez-Cañizares, 2012; Seyitoğlu ve Ivanov, 2020).

Bu rekabet ortamında, destinasyonların kendilerini farklılaştırma arayışları, yerel markalaşma (*place branding*) stratejilerinin temelini oluşturmaktadır (Barreda, 2018). Küreselleşmenin getirdiği tek tipleşme karşısında destinasyonlar, coğrafi işaretli ürünleri sayesinde (Bowen, 2010) turistlerin zihninde özgün bir yer edinebilmek için benzersiz satış teklifleri oluşturabilmektedir. Reeves'in (1961) literatüre kazandırdığı "benzersiz satış teklifi" kavramı; bir ürünün rakiplerinde bulunmayan, taklit edilmesi güç olan ve tüketiciyi o ürünü tercih etmeye ikna eden ayırt edici temel özelliği ifade etmektedir. Gastronomik kimliğin bir bileşeni olarak coğrafi işaretli ürünler, tam da bu noktada devreye girerek destinasyona kopyalanamaz bir kimlik kazandırır (Çalışkan, 2013). Çünkü bir oteli, bir müzeyi veya bir festivali başka bir şehirde taklit etmek mümkündür ancak coğrafi işaret tesciliyle *terroir*'a ve o yörenin insanına bağlanan bir ürünü (örneğin bir Kars Kaşarı'nı veya Finike Portakalı'nı) başka bir yerde aynı isim ve iddia ile üretmek yasal ve teknik olarak imkânsızdır.

Bu durum, coğrafi işaretli ürünlerin destinasyon markalamasında bir çapa görevi görmesini sağlar. Ürün, sahip olduğu itibar ve kalite algısını, üretildiği bölgeye de yansıtır. Pazarlama literatüründe hale etkisi (*halo effect)* olarak açıklanabilecek bu mekanizmada, tüketicinin ürüne duyduğu güven, o ürünün geldiği şehre veya bölgeye duyulan güvene ve sempatiye ya da tam tersi şekilde bölgeye yönelik olumlu yargılar ürün için de gerçeğe dönüşür (Lee ve Lockshin, 2011). Örneğin, İtalya'nın Parma şehri, sahip olduğu Parmigiano Reggiano ve Prosciutto di Parma gibi güçlü coğrafi işaretli ürünleri sayesinde, kendisini dünya gastronomisinin başkentlerinden biri olarak markalamayı başarmıştır. Burada ürün, bölgenin önüne geçmiş ve şehri bir gastronomi destinasyonu olarak tek başına sırtlamıştır. Dolayısıyla coğrafi işaretler, yerel kalkınma açısından ele alındığında, sadece ürünün pazar değerini artıran mikro ekonomik bir araç değil, aynı zamanda bölgenin tamamını bir marka şemsiyesi altında toplayan makro bir stratejik güçtür (Bowen, 2010).

Tüm bu ekonomik ve markalaşma katkılarına rağmen ürünün ve bölgenin bu denli iç içe geçmesi ve turistik bir meta hâline gelmesi, bölümün başında tartışılan kültürel kimlik ile ilgili hassas dengeleri yeniden gündeme getirmektedir. Ekonomik ve turistik başarının, kültürel özü zedeleme riski, literatürde "otantiklik paradoksu" olarak adlandırılan bir gerilimi doğurmaktadır.

12.3. COĞRAFİ İŞARETLEMEDE OTANTİKLİK PARADOKSU: KORUMAK İÇİN ÜRETMEK, TÜKETMEK İÇİN KORUMAK

Coğrafi işaret sisteminin temel vaadi, yerel ürünleri ve onlara içkin kültürel değerleri küresel pazarın standartlaştırıcı ve yok edici etkilerine karşı korumaktır (Bowen, 2010; Asri vd., 2022; Blakeney, 2022). Ancak bu idealist koruma çabası, uygulamada ve ticarileşme sürecinde ortaya çıkan yapısal sorunlar nedeniyle, literatürde tartışılan eleştirel boyutların somutlaşmasına zemin hazırlamaktadır (Clark ve Kerr, 2017; Asri vd., 2022). Bu sorunlar, ürünün doğasından koparılmasından başlayıp ticari bir meta hâline gelerek içinin boşalmasına kadar uzanan çok katmanlı bir erozyon sürecini işaret etmektedir.

İlk ve en temel sorun, sistemin doğasından kaynaklanan standardizasyon ve kültürü dondurma (*freezing*) riskidir (Cristallo, 2025). Coğrafi işaret tescili, doğası gereği bir ürünü belirli bir tarif, üretim yöntemi ve teknik standartlar içerisine hapsetmeyi gerektirir. Oysa geleneksel mutfak kültürü homojen değil, heterojendir. Yani bir yemeğin reçetesi köyden köye, hatta evden eve değişebilen, el lezzeti ve ayarı ile şekillenen yaşayan bir organizmadır. Tescil süreci, bu zengin varyasyonlardan sadece birini tek ve mutlak doğru olarak kabul edip diğerlerini dışladığında, yerel bilgi çeşitliliğini erozyona uğratma riski taşır. Örneğin, bir yöresel peynirin üretiminde yüzyıllardır kullanılan ahşap kalıpların, tescil dosyasındaki hijyen standartları gerekçesiyle paslanmaz çelikle değiştirilmesi zorunluluğu, ürünün modernleşirken geleneksel ruhunu ve lezzet profilini kaybetmesine, yani kültürel olarak donmasına neden olabilmektedir.

Bununla birlikte, sürecin tam tersi bir etkiyle, ürünün modernleşmesi gerektiği durumlarda modernleşememesi sorunu da madalyonun diğer yüzünü oluşturur (Sgroi, 2021). Gastronomik kimlik, zamanın ruhuna göre evrilen dinamik bir yapıya sahiptir. Ancak aşırı katı ve değişime kapalı tescil sistemleri, ürünlerin bu doğal adaptasyon sürecine engel teşkil edebilmektedir. Çağın gereklerine, değişen üretim teknolojilerine veya dönüşen tüketici beklentilerine ayak uyduramayan ürünler, piyasadan silinme tehlikesiyle karşı karşıya kalır. Bu durum, ürünün sadece yasal kayıtlarda varlığını sürdüren ancak gerçek mutfaklarda ve sofralarda kendine yer bulamayan, güncel mutfak pratiğinden kopuk sembolik değerler hâline gelmesine yol açmaktadır. Literatürde "müzeleştirilme" (*museification*) olarak adlandırılan bu olgu; koruma ve bu korunan değerden ticari bağlamda fayda sağlama çabasının, ürünü yaşatmak yerine, onu cam bir fanus içinde sergilenen, dokunulmaz ama aynı zamanda işlevsiz bir antikaya dönüştürmesi riskini ifade eder (Văduva vd., 2013).

Donma sorununa ek olarak, tescil sürecinin yerel gerçeklikten kopuk işlemesinden kaynaklanan bağlamsal kopuş ve duvarda kalma sorunları da dikkat çekicidir. Bağlamsal kopuş, tescil kurallarının sahadan uzaklığını ifade ederken; tescilin duvarda asılı kalması sorunu, tescil sahipliğinin sahadan, yani bizzat üreticiden uzak olmasını işaret eder. Türkiye özelindeki veriler incelendiğinde, coğrafi işaret ekosisteminin en büyük paradokslarından biri olan "üreticisiz tescil" gerçeğiyle karşılaşılmaktadır. Yasa, teoride üretici örgütlerine öncelik tanısa da pratikte üreticilerden gelen talep son derece sınırlıdır ve tescillerde üretici payı %5 gibi marjinal bir seviyede kalmaktadır (Tekelioğlu, 2019).

Tescillerin büyük çoğunluğu (%79 gibi ezici bir oran) Ticaret ve Sanayi Odaları, Belediyeler, Valilikler ve Kaymakamlıklar gibi üretici olmayan kamu veya yarı-kamu kurumlarının tekelindedir. Ancak Tekelioğlu'nun (2019) belirttiği üzere bu model, üreticinin işin merkezinde ve başında olmadığı, görece verimsiz bir yaklaşımdır. Çünkü üreticinin sahiplenmediği, pazarlama stratejisine dahil etmediği ve doğrudan ekonomik faydasını hissetmediği bir coğrafi işaret, yaşayan bir ekonomik araç olmaktan çıkmaktadır. Neticede çeşitli emek ve maliyetlerle alınan bu tescil belgeleri, maalesef kurum yöneticilerinin vizyonerliğini kanıtlayan birer halkla ilişkiler materyaline dönüşerek, makam odalarının duvarlarında asılı kalmaya mahkûm olmaktadır. Bu durum, tescilin sadece bürokratik bir başarı olarak görülmesine, ancak tarladaki çiftçiye veya mutfaktaki ustaya somut bir katma değer olarak dönmemesine neden olmaktadır. Tescilin üretenden kopuk olması ve çoğu zaman tescil dosyalarını ele geçirmiş olan teknik detaylar, o ürünü yüzyıllardır üreten yerel halkın gündelik pratiklerinden uzaktır veya halk bu standartlardan habersizdir.

Üreticinin dahil olduğu senaryolarda dahi coğrafi işaret belgesi, o coğrafi işaret belgesine sahip işletmenin duvarında kalabilmektedir (Tekelioğlu, 2019). Tescil sonrası değerlendirme mekanizmalarının noksanlığı, tescil edinildikten sonra üretim yaklaşımlarının aynı şekilde devam edip etmediğini tespit etmekte yetersiz kalınmasına neden olmaktadır (Kan ve Gülçubuk, 2008; Yalım Kaya ve Şahin, 2018). Böylece tescil, bu kez de üretici ya da işletmecinin duvarında bir nişane olarak sergilenmekten öteye gidememektedir.

Süreci daha da karmaşık hâle getiren bir diğer husus ise ortaya çıkan "iyi şeyin aşırıya kaçması etkisi" (*Too-Much-of-a-Good-Thing Effect*) ile bir coğrafi işaret enflasyonu yaratılmasıdır (Pierce ve Aguinis, 2013). Özellikle Türkiye gibi zengin mutfak kültürüne sahip ülkelerde, ayırt edici özelliği zayıf olan veya ticari potansiyeli bulunmayan her ürünün, niceliksel bir rekor kırma kaygısıyla tescillenmesi, sistemin değerini seyreltmektedir. Nitelikten ziyade sayısal çokluğa odaklanan bu yaklaşım, gerçekten katma değeri yüksek ve korumaya muhtaç ürünlerin de arada kaybolmasına ve tüketici nezdinde coğrafi işaret algısının içinin boşalmasına yol açmaktadır (Song ve Wang, 2022).

Tüm bu yapısal sorunların pazarla buluştuğu noktada ise metalaşma ve sahnelenen otantiklik sorunları baş göstermektedir. Coğrafi işaretler, yereli küresel hegemonyaya karşı korumayı amaçlasa da (Bowen, 2010) ürün pazara girdiği anda paradoksal bir şekilde küresel kapitalist sistemin ticari bir metası hâline gelmektedir. Turistin veya dış pazarın beklentilerini karşılama kaygısı, yerel üreticiyi ürünü "daha otantik", "daha beğenilir" veya "daha egzotik" göstermeye itebilmektedir (Aybek ve Alphan, 2021). MacCannell'in (1973) "sahnelenen otantiklik" kavramıyla açıkladığı üzere kültürel kimlik, yaşayan doğal bir değer olmaktan çıkıp turistler için kurgulanmış bir performansa dönüşebilmektedir. Örneğin, yerel bir köy kahvaltısının, turistlerin zengin görsel beklentisi uğruna o köyün kültüründe hiç olmayan ürünlerle donatılması, coğrafi işaretin koruması gereken kültürel özü, ticari kaygılarla erozyona uğratmaktadır.

Bütün bu süreçler, otantiklik paradoksu olarak adlandırılan ve içinden çıkılması güç bir kısır döngüyü doğurmaktadır. Aybek ve Alphan'a (2021) göre bu döngüsel süreçte, kültürel

bir ürünün yok olma tehlikesi veya ticari potansiyeli fark edildiğinde, koruma amacıyla coğrafi işaret tescili alınmaktadır. Ancak tescille gelen ticarileşme ve popülarite, ürünün kitlelere yayılmasına, metalaşmasına ve otantik yapısının bozulmasına neden olabilmektedir. Bu bozulmayı gören otoriteler veya bilinçli tüketiciler, tescil şartlarını zorlaştırarak veya ticarileşmeyi eleştirerek korumacı bir refleks geliştirir. Fakat ekonomik kazancın (turizm geliri, marka değeri, ihracat vb.) dayanılmaz cazibesi, bu koruma kalkanının tekrar esnetilmesine ve ticari kaygıların yeniden baskın gelmesine yol açar. "Korumak için üretmek" zorunluluğu ile "tüketmek için korumak" eylemi arasındaki bu sarkaç; kültürel kimliğin, ekonomik sürdürülebilirlik ile kültürel yozlaşma arasında sürekli gidip geldiği çözümsüz bir denkleme işaret etmektedir.

SONUÇ

Bu çalışma, coğrafi işaretli ürünler ile kültürel kimlik arasındaki karşılıklı inşa sürecini sosyolojik, ekonomik ve turistik boyutlarıyla bütüncül bir yaklaşımla ele almıştır. Çalışma boyunca irdelendiği üzere, coğrafi işaretli ürünler ile kültürel kimlik arasındaki ilişki tek yönlü bir nedensellikten ziyade, birbirini besleyen ve yeniden üreten bir döngüye dayanmaktadır (Bérard ve Marchenay, 2006; Bowen, 2010; Calboli, 2020). Coğrafya ve beşeri birikimin şekillendirdiği ürün, kültürel kimliğin somut bir çıktısı iken tescil süreçleriyle koruma altına alınan ürün, kültürel kimliğin sürdürülebilirliğinin ve gelecek nesillere aktarımının en güçlü teminatı hâline gelmektedir.

Coğrafi işaret sisteminin, yerel değerlerin korunması ve ekonomik bir değere dönüştürülmesi noktasındaki önemi yadsınamaz bir gerçektir. Özellikle küreselleşmenin yarattığı kültürel erozyon karşısında coğrafi işaretler, yerel üreticiye sağladığı katma değer ve koruma kalkanı ile kırsal kalkınmanın itici gücü konumundadır (Bowen, 2010; Asri vd., 2022; Blakeney, 2022). Bu çalışmada detaylandırıldığı üzere, coğrafi işaretli ürünlerin katkısı salt üretim ekonomisi ile sınırlı kalmamaktadır. Gastronomi turizmi ve destinasyon markalaşması bağlamında ele alındığında bu ürünler, destinasyonlara kopyalanamaz bir rekabet avantajı sağlamakta, bölgenin benzersiz satış teklifini oluşturmakta ve yarattıkları hale etkisi ile bölge imajını güçlendirmektedir (Çalışkan, 2013; Lee ve Lockshin, 2011; López-Guzmán ve Sánchez-Cañizares, 2012; Seyitoğlu ve Ivanov, 2020). Tüketicilerin deneyim odaklı seyahat motivasyonlarının arttığı günümüzde, coğrafi işaretli ürünler, turistleri destinasyona çeken güçlü birer mıknatıs işlevi görmektedir (Ellis vd., 2018).

Ancak, madalyonun diğer yüzünde, koruma ve ticarileşme dengesinin hassas çizgisi üzerinde yürüyen otantiklik paradoksu yer almaktadır (Aybek ve Alphan, 2021). Çalışmanın eleştirel boyutunda vurgulandığı gibi, standardizasyonun getirdiği kültürel donma, tescil süreçlerinin yerel gerçeklikten ve üreticiden kopuk işlemesi, coğrafi işaret enflasyonu ve turistik kaygılarla ortaya çıkan, sahnelenen otantiklik gibi riskler, sistemin kültürel özü zedeleme ihtimalini canlı tutmaktadır (Cristallo, 2025; MacCannell, 1973; Pierce ve Aguinis, 2013; Tekelioğlu, 2019). Tescilin sadece bürokratik bir başarı olarak görülüp duvarda asılı kalması, üreticinin sürecin dışında bırakılması ve ürünün sadece turistik bir metaya indirgenmesi, coğrafi işaretlerin varoluş felsefesiyle çelişmektedir (Tekelioğlu, 2019).

Bu bağlamda, coğrafi işaretlerin kültürel kimliği koruyan ve geliştiren, sürdürülebilir bir araç olarak kalabilmesi için bütünleşik bir yönetim anlayışına ihtiyaç duyulmaktadır. Çözümün, tescil sayısını niceliksel olarak artırmaktan ziyade tescil sonrası süreçlerin etkin yönetiminde yattığı açıktır (Kan ve Gülçubuk, 2008; Yalım Kaya ve Şahin, 2018; Song ve Wang, 2022). Bu doğrultuda atılması gereken adımların başında, katılımcı yönetişim ve iş birliği gelmektedir. Tescil süreçlerinde üreticilerin, yerel halkın ve şeflerin sadece birer kaynak kişi olarak değil, karar verici aktörler olarak merkeze alındığı, kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşu iş birliklerinin kâğıt üzerinden sahaya indiği bir yapı elzemdir (Tekelioğlu, 2019). Yönetişimdeki bu kapsayıcılık, dinamik düzenleme ve denetim mekanizmalarıyla desteklenmelidir (Kan ve Gülçubuk, 2008; Yalım Kaya ve Şahin, 2018). Denetimlerin sadece kullanılan suyun pH değeri veya tuz oranı gibi teknik standartlara uygunlukla sınırlandırılmayıp geleneksel üretim pratiklerinin ve kültürel ritüellerin sürdürülebilirliğini de kapsayacak şekilde revize edilmesi gerekmektedir. Tüm bu süreçlerin ekonomik çıktısı olan turizm ve pazarlama stratejilerinin ise etik ticarileşme ilkeleri çerçevesinde, ürünün otantik yapısını bozmayacak ve kültürel bağlamından koparmayacak bir hassasiyetle kurgulanması, sistemin geleceği adına hayati önem taşımaktadır.

Sonuç olarak coğrafi işaretli ürünler, doğru yönetildiğinde kültürel hafızayı canlı tutan ve ekonomik refah sağlayan eşsiz araçlardır. Ancak bu aracın amacına ulaşması, niceliksel başarılardan ziyade niteliksel derinliğe ve kültürel hassasiyete odaklanılmasına bağlıdır. Kavramsal bir çerçeve sunan bu çalışmanın, gelecekte yapılacak ampirik araştırmalarla desteklenmesi ve özellikle üretici ve tüketici algılarının sahadan verilerle incelenmesi, literatürdeki tartışmaların derinleşmesine katkı sağlayacaktır.

KAYNAKLAR

Arıkan, M., ve Taşcıoğlu, Y. (2019). "Coğrafi İşaretli Ürünlerin Kırsal Alana Olan Etkilerinin Üreticiler Açısından Belirlenmesi: Finike Portakalı Örneği." *Mediterranean Agricultural Sciences*, 32(3), 329-334. https://doi.org/10.29136/mediterranean.559966

Asri, D. P. B., Sriyono, E., Hapsari, M. A., ve Syahrin, S. A. (2022). "Valuing Local Heritage: Issue and Challenges of Geographical Indication Protection for Local Artisans in Indonesia Kasongan Village Heritage." *The Journal of World Intellectual Property*, 25(1), 71–85. https://doi.org/10.1111/jwip.12206

Attias-Donfut, C. (2016). Hansen's law. J. Stone, R. M. Dennis, P. S. Rizova, A. D. Smith ve X. Hou (Ed.), *The Wiley Blackwell Encyclopedia of Race, Ethnicity, and Nationalism* içinde. Wiley-Blackwell. https://doi.org/10.1002/9781118663202.wberen478

Aybek, G., ve Alphan, E. (2021). "Authenticity Paradox: An Examination on Local Gastronomy." *Anais Brasileiros de Estudos Turísticos*, 11(1), 1-12. https://doi.org/10.5281/zenodo.5771024

Aybek, G., Ülker, P., Ülker, M., ve Parlak Biçer, Z. Ö. (2025). "Too Much Time to Seek, too Little to Risk: A Socioemotional Selectivity Perspective on Generational Differences in Ethnic Restaurant İntentions." *British Food Journal*. https://doi.org/10.1108/BFJ-08-2025-1003

Barreda, A. (2018). Gastronomy Tourism as a Marketing Strategy for Place Branding. *The Routledge Handbook of Destination Marketing* içinde. London: Routledge.

Bauer, A. A. (2009). "The Terroir of Culture: Long-Term History, Heritage Preservation, and the Specificities of Place." *Heritage Management*, 2(1), 81-124.https://doi.org/10.1179/hma.2009.2.1.81

Bérard, L., ve Marchenay, P. (2006). "Local Products and Geographical Indications: Taking Account of Local Knowledge and Biodiversity." *International Social Science Journal*, 58(187), 109-116. https://doi.org/10.1111/j.1468-2451.2006.00592.x

Bessière, J. (1998). "Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas." *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34. https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061

Blakeney, M. (2022). "The Protection of Traditional Cultural Expressions by Geographical Indications." I. Stamatoudi (Ed.), *Research Handbook on Intellectual Property and Cultural Heritage* içinde (ss. 236–249). Edward Elgar Publishing. https://doi.org/10.4337/9781800376915.00020

Bowen, S. (2010). "Embedding Local Places in Global Spaces: Geographical Indications as a Territorial Development Strategy." *Rural Sociology*, 75(2), 209-243. https://doi.org/10.1111/j.1549-0831.2009.00007.x

Bowen, S. (2015). *Divided Spirits: Tequila, Mezcal, and the Politics of Production*. Berkeley: University of California Press.

Bowen, S., ve Valenzuela-Zapata, A. (2009). "Geographical Indications, Terroir, and Socioeconomic and Ecological Sustainability: The Case of Tequila." *Journal of Rural Studies*, 25(1), 108-119. https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2008.07.003

Boym, S. (2001). *The Future of Nostalgia*. Basic Books.

Bramley, C., Biénabe, E., ve Kirsten, J. (2009). The Economics of Geographical Indications: Towards a Conceptual Framework for Geographical Indication Research in Developing Countries. *The Economics of Intellectual Property: Suggestions for Further Research in Developing Countries and Countries with Economies in Transition* içinde (109-141). World Intellectual Property Organization.

Bramley, C., Biénabe, E., ve Kirsten, J. (2013). "Developing Geographical Indications in the South: The Southern African Experience." *Springer*. https://doi.org/10.1007/978-94-007-6748-5

Calboli, I. (2020). "Geographical Indications of Origin, Economic Development, and Cultural Heritage: Good Match or Mismatch?." *Texas A&M Journal of Property Law*, 6(3), 405-438.

Clark, L. F., ve Kerr, W. A. (2017). "Climate Change and Terroir: The Challenge of Adapting Geographical Indications." *The Journal of World Intellectual Property*, 20(3-4), 88-102. https://doi.org/10.1111/jwip.12078

Cristallo, D. (2025). "Geographical Indications and Biodiversity: An Overview of Regulatory Challenges And Critical Perspectives." *NEW MEDIT*, 24(3), 47-58.https://doi.org/10.30682/nm2503e

Çalışkan, O. (2013). "Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39–51. https://doi.org/10.21325/jotags.2013.5

Çalışkan, S., ve Şalkamoğlu, B. (2024). "Coğrafi İşaret Tescil Sürecine İlişkin Bir İnceleme: Kastamonu Örneği." *Tourism and Recreation*, 6(2), 404–414. https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1509866

Dawes, J., Romaniuk, J., ve Mansfield, A. (2009). "Generalized Pattern in Competition Among Tourism Destinations." *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 3(1), 33-53. https://doi.org/10.1108/17506180910940333

Ellis, A., Park, E., Kim, S., ve Yeoman, I. (2018). "What is Food Tourism?" *Tourism Management*, 68, 250–263. https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025

Fischler, C. (1988). "Food, Self and Identity." *Social Science Information*, 27(2), 275-292. https://doi.org/10.1177/053901888027002005

Fox, R. (2007). "Reinventing the Gastronomic Identity of Croatian Tourist Destinations." *International Journal of Hospitality Management*, 26, 546-559. https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2006.03.001

Ghose, A., ve Ali, S. A. (2025). Preservation of Culinary Heritage and Cultural Tourism: Analysing the Global Impact of Geographical Indication Protection on Cheese Varieties. G. A. Taşkın ve A. Altaş (Ed.), *Global Perspectives on Cheese Tourism* içinde (ss. 223–240). IGI Global. https://doi.org/10.4018/979-8-3693-3490-4.ch013

Grasseni, C. (2011). "Re-inventing Food: Alpine Cheese in the Age of Global Heritage." *Anthropology of Food*, 8. https://doi.org/10.4000/aof.6819

Harrington, R. J. (2005). "Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food." *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2), 129–152. https://doi.org/10.1300/J385v04n02_10

Hobsbawm, E., ve Ranger, T. (1983). *The Invention of Tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.

Hull, G. (2016). "Cultural Branding, Geographic Source Indicators and Commodification." *Theory, Culture & Society*, 33(2), 125-145. https://doi.org/10.1177/0263276415583140

Kan, M., ve Gülçubuk, B. (2008). "Kırsal Ekonominin Canlanmasında ve Yerel Sahiplenmede Coğrafi İşaretler." *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 57-66.

Kan, M., Kan, A., ve Kütükoğlu, Ş. (2021). "Kastamonu İli Merkez İlçesinde Gıda Ürünleri Tercihinde Coğrafi İşaretlerin Etkisi." *Tarım Ekonomisi Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 40-51.

Lee, R., ve Lockshin, L. (2011). "Halo Effects of Tourists' Destination Image on Domestic Product Perceptions." *Australasian Marketing Journal*, 19(1), 7-13. https://doi.org/10.1016/j.ausmj.2010.11.004

López-Guzmán, T., ve Sánchez-Cañizares, S. (2012). "Gastronomy, Tourism and Destination Differentiation: A Case Study in Spain." *Review of Economics & Finance*, 2(1), 63-72.

Özdemir, B., ve Seyitoğlu, F. (2017). "A Conceptual Study of Gastronomical Quests of Tourists: Authenticity or Safety and Comfort?" *Tourism Management Perspectives*, 23, 1–7. https://doi.org/10.1016/j.tmp.2017.03.010

Özkan, F. Z., Hasdemir, M., Hasdemir, M., Seçmeler, Ö., Taşpınar, G., ve Azbaz, S. (2025). "Coğrafi İşaretli Tarımsal Ürünlerin Denetimi ve Belgelendirilmesi: Malatya Kayısısı Örneği." Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi Dergisi, 60(3), 3186-3208. https://doi.org/10.63556/tisej.2025.1645

Phillips, L. (2006). "Food and Globalization." *Annual Review of Anthropology*, 35, 37–57. https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123214

Pierce, J. R., ve Aguinis, H. (2013). "The Too-Much-of-a-Good-Thing Effect in Management." *Journal of Management*, 39(2), 313-338. https://doi.org/10.1177/0149206311410060

Rangnekar, D. (2004). "The Socio-Economics of Geographical Indications: A Review of Empirical Evidence from Europe." *UNCTAD-ICTSD Project on IPRs and Sustainable Development*, 8.

Reeves, R. (1961). *Reality in advertising*. New York: Alfred A. Knopf.

Seyitoğlu, F., ve Ivanov, S. (2020). "A Conceptual Study of the Strategic Role of Gastronomy in Tourism Destinations." *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100230. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100230

Sgroi, F. (2021). "Territorial Development Models: A New Strategic Vision to Analyze the Relationship Between the Environment, Public Goods and Geographical Indications." *Science of the Total Environment*, 787, 147585. https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2021.147585

Sheikh, N., ve Thomas, J. (1994). "Factors Influencing Food Choice Among Ethnic Minority Adolescents." *Nutrition & Food Science*, 94(5), 29-35. https://doi.org/10.1108/00346659410816539

Song, X., ve Wang, X. (2022). "Fair Use of Geographical Indications: Another Look at the Spirited Debate on the Level of Protection." *World Trade Review*, 21(5), 597-618. https://doi.org/10.1017/S1474745622000258

Tekelioğlu, Y. (2019). "Coğrafi İşaretler ve Türkiye Uygulamaları." *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 47-75.

Tregear, A., Arfini, F., Belletti, G., ve Marescotti, A. (2007). "Regional Foods and Rural Development: The Role of Product Qualification", *Journal of Rural Studies*, 23(1), 12-22. https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2006.09.010

Trubek, A. (2010). "Terroir: A French Conversation with a Transnational Future." *Contemporary French and Francophone Studies*, 14(2), 139-148. https://doi.org/10.1080/17409291003644206

Văduva, L., Petroman, C., Vălusescu, D., Marin, D., ve Petroman, I. (2013). "Musealisation, Museification, Museumification, and/or Museumisation?" *Quaestus*, 3, 115-124.

WTO (1994). *Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights*. Geneva: World Trade Organization.

Yalım Kaya, S., ve Şahin, E. (2018). "Türkiye'nin Coğrafi İşaretlerinin Kültür Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi." *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11(56), 140-149.

Yozukmaz, N., Bekar, A., ve Kılıç, B. (2017). "A Conceptual Review of "Foodies" in Tourism." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 170–179. https://doi.org/10.21325/jotags.2017.144

http://www.sinaimulkiyetkanunu.com/sinai-mulkiyet-kanunu-madde-34-cografi-isaret/ (10 Aralık 2025).

http://www.youtube.com/watch?v=JX1jM2LyO0k (14 Aralık 2025)

ON ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YEREL ÜRÜNLERİN TOPLUMSAL ANLATILARDAKİ YERİ

Dr. Öğr. Üyesi Zehra Bulut[1]
Dr. Sümeyye Özdemir[2]

"Yerel gıda, toprağın bilgisini ve insan emeğini birlikte taşır;
bu nedenle yemek, doğayla kurulan ilişkinin ahlaki ve kültürel bir ifadesidir."
- Sidney W. Mintz (1996), *Tasting Food, Tasting Freedom:*
Excursions into Eating, Culture, and the Past.

GİRİŞ

İnsanın bedenleşme deneyimini sosyal olarak üretilmiş; yiyecek ve yeme pratiklerini her zaman sosyal ilişkiler aracılığıyla şekillenmiş olarak kavramak, toplum ve bedenin birbirleriyle nasıl ilişkili olduğuna dair ileri düzey farkındalık gerektirmektedir (Lupton, 1996). Gastronomi, yiyecekleri içermesinin yanı sıra yiyecekle ilgili kültürel uygulamaların artmasıyla, toplumlarda kimlik oluşumunun önemli bir kaynağı hâline gelmiştir (Richards, 2003). Bu nedenle yemek, her ne kadar biyolojik bir ihtiyaç olarak görülse de temelde kültürel, toplumsal ve sembolik çeşitli anlamlar barındıran bir olgudur (Macit ve Kıran, 2024). Dolayısıyla yemek, toplumsal kimlik arayışında önemli bir faktör hâline gelen temel bir ihtiyaçtır. Bu nedenle yemek toplumların en yaygın kimlik belirleyicilerinden biri olup yalnızca fizyolojik anlamda değil, psikolojik ve sosyolojik anlamda da "ne yiyorsak oyuz" ifadesiyle, bir insanı yediklerinin şekillendirdiği yargısı öne sürülmüştür (Richards, 2003).

Yemek bağlamında tüketilen her öğün, belirli bir şekilde üretilmiş, anlamlandırılmış ve aktarılmıştır. Bu nedenle yemek, bir kültürün yapı taşını oluştururken aynı zamanda bunu kuşaklar boyu aktaran bir anlam da kazanmaktadır. Yerel ürünlerle ilgili gerçekleştirilen çeşitli uygulamalar ve yazılı sözlü anlatılar, geleneksel boyutta küreselleşen gıda sistemlerine karşı giderek daha baskın bir boyut kazanmaktadır (Feagan, 2007). Özellikle kültürel çalışmalar, antropoloji ve gastronomi disiplinlerinde, "yemeğin anlatısal boyutu" kavramına artan bir ilgi

1 Artvin Çoruh Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Artvin, Türkiye; zehrabulut@artvin.edu.tr; ORCID:0000-0002-8979-4390
2 Giresun Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı/ Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Öğrencisi, Giresun, Türkiye; sumeyyece@outlook.com.tr; ORCID:0000-0002-6221-4210

söz konusudur. Dolayısıyla yemek, aile, cinsiyet veya din gibi çeşitli toplumsal deneyimlere dayanan kategorilerin yetersiz kalabileceği kültürel bir olgu olarak yorumlanmaktadır (Holtzman, 2006). Çalışmalar, yemeklerin yalnızca tat veya içerikleri bakımından değil, aynı zamanda bu yemeklerin nesilden nesle aktarılması, taşıdığı toplumsal ve kültürel değerler, belleklerde nasıl yer edindiği gibi birtakım anlatı merkezli özelliklerini de ön plana çıkarmaktadır. Bu durum yemenin duyusal yönünün, özellikle koku ve tatlar yoluyla, güçlü bir hafıza ipuçları iletmesine dayandırılmaktadır (Holtzman, 2006).

Yemek anlatılarının, bireylerin ve toplulukların geçmişle kurduğu bağı güçlendiren, kültürel hafızanın aktarımında önemli bir rol oynadığını savunan Sutton (2001) tarafından, yiyecek ve hafıza arasında önemli birtakım bağlantıların bulunduğu iddia edilmektedir. Buna göre; yemek, gündelik hayat ve ritüeller bağlamında (günler, haftalar ve yıllar boyunca) hatırlamayı kolaylaştıran bir yapıya sahip olduğu öne sürülmektedir. Yine yemeklerin yapısı ve tekrarı, geçmişi hatırlamaya yardımcı olurken, Sutton tarafından adlandırılan "geleceğe yönelik hafıza"ya da katkıda bulunmaktadır. Dahası yemek anılarının bir "tarihsel bilinç biçimi" oluşturduğunu savunmakta ve "yemekler ile geçmişin genel olarak nasıl hatırlandığı arasında paralellikler" olduğunu öne sürmektedir. Kuşaklar boyu aktarılan tarifler, özel gün sofralarında anlatılan aile hikâyeleri ya da bir bölgeye özgü yemek ritüelleri, yalnızca damak tadını değil, toplumsal hafızayı da canlandıran ve şekillendiren önemli birer unsurdur. Bu bağlamda yemek, bir anlatıya dönüşerek, öyküsü olan yemeklerin daha çok hatırlandığı, daha çok sahiplenildiği ve daha çok temsil gücü kazandığı varsayılmaktadır (Lupton, 1996).

Yemek anlatıları aynı zamanda toplumsal temsil bakımından da işlevsel özellik barındırmaktadır. Özellikle coğrafi işaretli ürünler, yerel mutfaklar ya da geleneksel tarifler, bir kültürün veya topluluğun "biz" algısını pekiştirmektedir. Bu noktada sözlü kültür, yemeğin öyküsünü kuşaktan kuşağa taşıyan en önemli araçlardan biridir. Dolayısıyla geleneksel anlatılar, yemek tariflerinin yalnızca malzeme ve teknik aktarımıyla sınırlı kalmayıp aynı zamanda o yemeğe dair duyguların, değerlerin ve tarihsel anlatıların da paylaşılmasına olanak tanımaktadır. Bu bağlamda toplumsal geleneğin ve iletişimin bu dışa vurumu ifade eden toplumsal bellek; geleneği, tarih bilincini, eylem hâlindeki miti ve öz tanımlamayı birleştiren ve önemli bir nokta olarak medya teknolojisinin evrimiyle ortaya çıkan aktarımlar da dahil olmak üzere, tarihsel olarak koşullandırılmış çok çeşitli değişimlere tabi olan kültürel bir alandır (Assmann, 2011).

Mutfak ve sofra kültürü, toplumların yapısı, kültürel durumu, sosyo-ekonomik değişimleri, yeme-içme alışkanlıklarının kimlik ve hafıza oluşturmadaki toplumsal rolü konularında önemli bir kaynak olarak değerlendirilmektedir. Bunun temel nedeni, kimlikler yemek üzerinden oluşurken toplumlar da kimlikler ile var olmaktadır (Macit ve Kıran, 2024). Yemek, toplumsal bir simge ve çok daha derin ve karmaşık kodları olan sosyolojik bir unsurdur. Bu nedenle yemeğin toplumsal bir simge olması, sosyoloji bağlamında, toplumsal statü ve güç ilişkilerinde yemeğin önemini vurgulamaktadır (Beşirli, 2010). Yemek kültürü, bireylerin sosyal statü ve ekonomik konumlarını yansıtan sembolik bir alandır.

Dolayısıyla zengin ve sade sofralar arasındaki fark, toplumsal hiyerarşi ve eşitsizlikleri daha görünür kılmaktadır. Bunun yanı sıra toplumsal cinsiyet rolleri, yemek üretimi ve tüketimini şekillendirirken, küreselleşme ve dijitalleşme, yemeği bir temsil ve kimlik aracı hâline getirmektedir. Bu bağlamda yemek, yalnızca bir tüketim nesnesi değil, aynı zamanda kültürel aidiyetin ve kimliğin kurucu bir ögesi konumuna taşınmaktadır (Macit ve Kıran, 2024). Dolayısıyla anlatılaştırılmış ve hikâyeleştirilmiş yemekler aynı zamanda tüketim davranışlarını, gastronomi turizmini ve kültürel pazarlamayı da etkiler. Bu nedenle gastronomik anlatı yalnızca mutfakta değil; menülerde, festival sahnelerinde, dijital içeriklerde ve toplumsal bellekte de karşımıza çıkar. Böylece yemek, çeşitli anlatılar üzerinden anlam kazanan, toplumların kültürel kimliğinin hem temsilcisi hem üreticisi olan bir unsur hâline gelmektedir. Bu bölümde yemek olgusu, anlatı boyutunda disiplinler arası bir çerçevede ele alınarak, yerel ürünlerin toplumsal bellekte nasıl yer bulduğuna, hangi anlatı pratikleriyle aktarıldığına ve bu anlatıların kimlik, aidiyet ve kültürel temsil üzerindeki etkilerine değinilmektedir. Bu bağlamda, "Yerel Ürünlerin Toplumsal Anlatılardaki Yeri" bölümünde yerel ürün anlatılarının toplumsal bellekte ve sözlü kültürdeki yeri; mutfak anlatılarında emek, doğa ve aidiyet; yemekle hatırlamak: Nostaljik mutfaklarda yerel kimlik; gastronomik anlatılarda yemeğin hikâyesi ana başlıklarında konuya ilişkin açıklamalar ve değerlendirmeler yapılmıştır.

13.1. YEREL ÜRÜN ANLATILARININ TOPLUMSAL BELLEKTE VE SÖZLÜ KÜLTÜRDEKİ YERİ

Antik çağ düşünürleri için önemli bir ilgi alanı olan belleğe ilişkin belirgin bir sosyal bakış açısının öne çıkması, ancak on dokuzuncu yüzyılın sonu ve yirminci yüzyılın başında gerçekleşmiştir (Olick ve Robbins, 1998). Farklı birçok derin anlam içeren bellek kavramı, genel olarak "anımsama yetisi" anlamına gelmektedir (Demir, 2012). Burada ifade edilen bellek, "kahvaltı", "iyi yemek", "kötü yemek", "özel yemek" veya "yemek pişirme" gibi anıları tetikleyen konular kullanarak bir anıyı hatırlama ve yazma süreci, yeme olaylarının önemli sosyal ve duygusal karakterini odak noktasına getirme veya daha geniş anlamda, günlük uygulamalarla ilgili tat ve tercih seçimlerinin altında yatan karmaşıklığı vurgulamaya yönelik değerlendirilmektedir (Lupton, 1994). Yemek anılarının insan hayatında önemli yer tutan yaşama dair anlatıları şekillendirmesinin nedeni Smith ve Watson (2010) tarafından "gastrografi" olarak tanımlanmaktadır. Yemek, hafıza ve anlatı arasındaki ilişkiyi temsil eden bu kavram; "Okuyucuların kendilerini yeniden tanımlama arzusunu besleyen, yemekle yoğrulmuş anıları içeren bir yemek anısı" olarak ifade edilmektedir. Bu doğrultuda yemek ve onun uyandırdığı anılar, kişinin kim olduğunu anlamlandıran ve kendini yeniden tanımlamasına olanak sağlayan sosyal ve kültürel ideolojilerle donatılmış bir süreci kapsamaktadır (Abarca ve Colby, 2016). Bu bağlamda yemeğin biyolojik bir gerekliliğin ötesinde, güçlü maddi ve sembolik gerçekliklerden ayrılamaz bir bütün olduğu ortaya konulmaktadır.

13.1.1. Yerel Ürünlerde Toplumsal Bellek ve Kültürel Hafıza

Yemek yeme süresince dil, yutulanların duyumlarını hatırlar; burun, aromaları ve kokuları anımsar, kalp ve zihin ise deneyimi hafızaya kaydetmektedir (Lee, 2023). Bu bağlamda yiyeceklerin en gizemli olgularından biri, yiyeceğin tüketim sırasında ne yaptığı değil, hafızada nasıl kaldığıdır (Holtzman, 2006; Sutton, 2010). Toplulukların inşası, sosyal ilişkilerin etkileşimlerinde yeniden üretilen ve topluluğun içindeki ve dışındaki bireylerin hayal gücünde işaret ve sembollerle temsil edilen sosyal bir süreçtir. Bu topluluk tanımı, coğrafya, etnik köken veya cinsiyet gibi maddi ya da sosyal yapılar temelinde ortak bir kimlik ve tarih duygusuna sahip tüm grup türlerine genişletilebilir. Böyle bir topluluğun kolektif değerleri, inançları ve uygulamaları, geçmişe dair belirli anlatıların yaratılması ve korunması yoluyla ifade edilir ve sonuç olarak "sosyal hafıza" kavramını temsil eder (Tallentire, 2001). Bu bağlamda yiyeceklerin vücuda alınması, yani yeme eylemi "hem sıradan hem de potansiyel olarak geri döndürülemez sonuçlarla doludur" (Fischler, 1988), çünkü benlik ve kimlik kavramlarıyla yakından ilişkilidir. Ancak kimlik, yalnızca yiyeceğin organik bileşenleriyle değil, aynı zamanda sembolik anlamıyla da bağlantılıdır (Lupton, 1994). Dolayısıyla toplumlardaki inançlar ve sosyal yapılar gıda uygulamalarını etkileyen önemli sosyolojik bir boyuttur.

Yemek anıları yalnızca geçmişe dair kişisel hatırlamalar değil, aynı zamanda kültürel belleğin duyusal ve bedensel yönlerini içeren çok boyutlu bir yapı olarak ele alınmaktadır. Bu yaklaşımda yemek anıları temel olarak insanlar ve topluluk, yemek pişirme ve beden, duyu ve sinestezi, duygusal hayaller ve çağrışım uyandıran manzaralar olmak üzere beş boyutta ele alınmaktadır. Bu boyutlar aşağıdaki şekilde açıklanmaktadır (Lee, 2023).

- **insanlar ve topluluk** Yemek, aile ve topluluk bağlarının kurulmasında merkezî bir rol oynamaktadır. Anılar çoğu zaman birlikte yemek yenen kişilerle özdeşleşir; bu da kolektif hafızanın temelini oluşturur.
- **yemek pişirme ve beden** Yemeğin hazırlanma süreci, yalnızca teknik bir etkinlik olarak değerlendirilmemektedir. Bu süreç aynı zamanda beden belleğiyle ilişkilendirilmektedir. Dolayısıyla yemekle ilgili tarifler, ölçüler ve hareketler çoğu zaman bedensel hafızayla öğrenilir ve aktarılır.
- **duyu ve sinestezi** Tat, koku, dokunma ve işitme gibi duyular, yemek anılarının zihinde canlanmasına olanak sağlamaktadır. Özellikle koku ve tat, geçmişe yönelik güçlü çağrışımlar yaratmaktadır.
- **duygusal hayaller** Yemek anıları, mutluluk, özlem, huzur ya da kayıp gibi birtakım duygularla iç içe geçen birtakım anlamlar taşımaktadır. Bu duygular, anıların anlatılara dönüşmesine zemin hazırlamaktadır.
- **çağrışım uyandıran manzaralar** Yemeğe dair anılar, bir mutfak, bir sokak pazarı ya da anneannesinin evi gibi belirli mekânlarla birlikte hatırlanmaktadır. Bu mekânlar, kişisel ve kültürel hafızanın görsel temsilleri olarak ifade edilmektedirler.

Sosyal ve ideolojik geçmişin yansımasını ifade eden kolektif ya da toplumsal bellek veya hafıza olarak ifade edilen kavramın ilk kullanımı, 1902 yılında Hugo von Hofmannsthal'a ait, "içimizdeki gizemli atalarımızın birikmiş gücü" ve "birikmiş kolektif bellek katmanları" söylemlerine dayandırıldığı tahmin edilmektedir (Schieder, 1978). Tanımı oldukça tartışmalı olan kolektif hafıza, genel olarak bir grubun geçmişe dair ortak temsili olarak kavramsallaştırılmaktadır (Wertsch, 2008). Connerton (1989), hafızayı bireysel bir yetenek olarak tanımlarken, sosyal hafızanın, sosyal düzen ve kimliklerin oluşturulmasında oldukça önemli bir normatif role sahip olduğunu ileri sürmektedir. Dolayısıyla sosyal hafıza, toplulukların geçmişle kurduğu bağın sürdürülmesinde ve kimliklerin korunmasında temel rol oynamaktadır. Bu bağlamda hafıza, yazılı belgelerle değil, çoğu zaman bedensel pratikler ve tekrar eden ritüeller yoluyla aktarılmaktadır. Connerton'un "alışkanlığa dayalı bellek" ve "bedensel pratikler" kavramları, geleneksel yemeklerin nasıl birer hafıza mekânına dönüştüğünün açıklanması bakımından önem teşkil etmektedir. Örneğin, dinî günlerde pişirilen geleneksel bir yemek, bir topluluğun geçmişle kurduğu bağın ritüel ifadesi hâline gelebilmektedir. Böylece yemek artık yalnızca tat alma deneyimi değil, aynı zamanda bir tarih anlatısı, kimlik göstergesi ve sosyal dayanışma biçimi olarak da işlev görmektedir. Dahası yerel yemekler, sadece tariflerden ibaret değil, aynı zamanda belleğin somutlaştırıldığı pratikler olarak değerlendirilmektedirler. Yani, bir yemeğin "geleneksel" olarak adlandırılması için, içeriği, kim tarafından, nasıl, ne zaman ve kimin için hazırlandığının aktarılması gerekmektedir. Connerton'un perspektifinde bu, hafızanın fiziksel olarak yaşandığı, tekrarlandığı ve temsil edildiği anlamına gelmektedir. Draaisma (2007) ise, bellek, yazı ve hatıra arasında yakın bir ilişki olduğunu vurgularken, *memoria* kavramından bahsetmektedir. Latince *memoria* sözcüğünün "bellek" ve "hatıra"; İngilizce'de ise *memorial* sözcüğünün, "hatıra" ve "yazılı kayıt" anlamlarına geldiğinden söz etmektedir. Yani *memoria* kavramı ile, temelde var olan bir hatıra ve bu hatıralardan bağımsız bilgiyi kaydetmek için var olan araçlar (bellek ve yazılı kayıt) arasındaki bağlantı vurgulanmaktadır.

13.1.2. Sözlü Kültürde Yerel Ürünler ve Kültürel Belleğin Aktarımı: Yazılı ve Sözlü Uygulamalar

Bellek aktarımında bedensel pratikler ve ritüeller kadar önemli olan bir diğer unsur, sözlü kültürün temel aracı olan "söz"dür. Sözlü kültürler, tamamen konuşulan kelimelere dayandığından kalıcı varlıklar yerine geçici sesler olarak var olmaktadır (Ong, 1982). Bu anlatılar bireysel hafızanın yanı sıra toplumsal yapının doğa ve insan ilişkilerine dayalı dinamiklerini yansıtan zengin içeriklere sahiptir (Bauman, 1986). Yazının icadı ve daha doğru bir söylemle yaygın kullanımı evresinde, bellek kaydetme aracı "yazı" hâline dönüşmüştür. Bu bağlamda Assmann'ın (2001) kültürel bellek kuramı, bellek aktarımının tarihsel süreçte farklı araçlarla nasıl biçimlendiğini anlamak açısından önemli bir kuramsal çerçeve sunmaktadır. Assmann, bireysel belleğin ötesine geçen, bir topluluğun zaman içinde kendine dair bilgisini korumasını ve aktarmasını sağlayan kültürel belleği, bu belleğin taşıyıcı araçlarına göre ritüel bağdaşıklık (sözlü bellek) ve metinsel bağdaşıklık (yazılı bellek) olarak iki temel biçimde sınıflandırmaktadır.

Yazının henüz icat edilmediği veya yaygın kullanılmadığı dönemlerde, sözlü anlatılar; mitler, şarkılar, masallar ve yemek tarifleri gibi pratiklerle şekillenerek toplumsal belleğin canlılığını sürdürmüştür. Bu tür aktarımları içeren belleğe ritüel bağdaşıklık adı verilmiştir. Söz, bu evrede en temel aktarım aracı olarak konumlandırılmıştır. Belleğin canlı kalması ise, kuşaktan kuşağa aktarılan ortak sözlü anlatıların tekrarıyla mümkün olabilmektedir. Ritüel bellek olarak adlandırılan bu tür bellek, topluluğun kolektif kimliğini ritüel süreklilik içerisinde yeniden üretmektedir. Yazının icadı ve sonrasında yaygınlaşmasıyla birlikte, geçmişe dair bilgilerin aktarımı ritüelden metne doğru kaymıştır. Yazılı metinler, bellek kayıtlarının daha kalıcı ve erişilebilir biçimlerde arşivlenebilmesine olanak sağlamıştır ve yazı, belleğin temel aracı hâline gelmiştir. Böylece metinsel bağdaşıklık, belleğin belirli bir zaman ve mekân sınırı olmaksızın geniş topluluklara ulaşmasını sağlamakta ve bireysel anlatıların ötesine geçerek kurumsallaşmaktadır. Assmann'a göre bu iki biçim birbiri ile bütünleşiktir ve tarihsel süreç içerisinde birbirlerini tamamlayan kültürel yapılar olarak işlev görmektedirler. Modern toplumlarda da sözlü anlatıların, özellikle aile içi aktarımlarda ve yerel kültürlerde hâlâ önemli bir işlevi bulunmaktadır. Ancak bu anlatılar, zaman içerisinde çoğunlukla yazılı ya da dijital bellekle iç içe geçmiş biçimde sürdürülür hâle gelmiştir. Bu bağlamda Assmann'ın (2001) kültürel bellek kuramı, yerel gastronomik ürünlerin toplumsal hafızadaki yerini anlamlandırmak için güçlü bir kuramsal zemin sunarken, sözlü kültür ve yazılı kültür arasındaki geçişleri, toplulukların yemekle kurduğu tarihsel ve kültürel ilişki üzerinden okumaya olanak tanımaktadır.

13.1.3. Sözlü Anlatı ve Kimlik İlişkisi

Sözlü anlatı ve kimlik ilişkisi temel olarak, kimlik, dil kökenli, kimin kim olduğunu ve dolayısıyla neyin ne olduğunu bilme hususuna dayalı insan kapasitesidir. Daha kapsamlı olarak ele alındığında, insan dünyasının, bireyler ve toplulukların üyeleri olarak insanların dünyadaki yerlerinin çok boyutlu bir sınıflandırması veya haritalandırılması olarak ifade edilmektedir (Ashmore vd., 2004). Bu durum bir süreç olarak insanın kim olduğunu, başkaları tarafından kim olarak algılandığı, başkalarının kim olunduğunun bilinmesi ve insanların kendileri hakkında ne düşünüldüğünü bilmesi gibi birtakım detayları içermektedir. Bu bağlamda kimlik, bireyin kendisini belirli bir sosyal grubun üyesi olarak tanımlaması ve bu grubun normları, değerleri, inançları ve davranış kalıplarıyla özdeşleşmesiyle şekillenen bir süreç olarak kavramsallaştırılmıştır (Turner, 1999; Ellemers vd., 2002). Sosyal kimlik kuramı çerçevesinde değerlendirildiğinde, bireylerin grup üyeliğine yükledikleri anlam, bireysel benlik algılarının oluşumunda merkezî bir rol oynamaktadır. Bu yaklaşıma göre birey, benliğini yalnızca kişisel özellikleriyle değil, ait olduğu topluluğun sosyal ve kültürel kodlarıyla kurduğu ilişkiler yoluyla da tanımlamaktadır (Tajfel ve Turner, 2004). Hall (2011) ise kimliği, sabit ve değişmeyen bir yapı olmaktan çok, sürekli olarak oluşan, dönüşen ve "öteki" ile, yani dış toplum ile kurulan farklılıklar üzerinden inşa edilen bir temsil biçimi olarak değerlendirilmektedir. Bu anlamda kimlikler; tarihsel, kültürel ve toplumsal durumlara bağlı olarak farklılaşmakta ve bireylerin hem kendileriyle hem de çevreleriyle kurdukları ilişki örüntülerinde anlam kazanmaktadır.

Bu yönüyle kimlik, aidiyet duygusunun yanı sıra sınırları, ayrımları ve karşıtlıkları da içinde barındırmaktadır (Jenkins, 2014).

Belirli bir insan grubunun kendi hakkındaki bilinci ve duygusuyla ilişkili olan, topluluğun kendine özgü niteliklere sahip olduğu ve bir tekillik taşıdığı yönündeki bilinci ve aidiyet duygusu kolektif, yani toplumsal kimliği temsil etmektedir (Dalbay, 2018). Kolektif kimlikler, ortak tarih, ritüeller, semboller ve anlatılar aracılığıyla pekiştirilir. Bu bağlamda yerel gıda ürünleri ve mutfak pratikleri, kültürel aidiyetin taşıyıcısı olan önemli göstergelerdendir (Fischler, 1988). Özellikle geleneksel yemeklerin hazırlanışı, tüketim biçimi ve bu sürece eşlik eden sözlü anlatılar, bireyin kendini bir topluluğa ait hissetmesini sağlayan ritüel ve duygusal boyutlar içerir (Lupton, 1994). Yemeğin yalnızca beslenme amacı taşımadığı; aynı zamanda toplumsal kimliğin kurulmasında, geçmişin kolektif hafızada taşınmasında ve grup içi dayanışmanın sağlanmasında etkin bir araç olduğu görülmektedir (Sutton, 2001; Abarca ve Colby, 2016). Bu nedenle gastronomik anlatılar, bireyin kimliğini tanımlama, sosyal statüsünü konumlandırma ve topluluğa aidiyetini ifade etme biçimlerinden biri hâline gelir. Sözlü kültür içerisinde aktarılan yemek hikâyeleri, yalnızca bireysel deneyimleri değil, aynı zamanda kolektif kimliklerin tarihsel ve kültürel bağlam içinde nasıl şekillendiğini gösteren güçlü sembolik yapılar sunar (Ong, 1982; Bauman, 1986).

Yerel ürünler, kültürel belleğin taşıyıcıları olarak hem bireysel hem de kolektif hafızada anı olarak güçlü bir yer edinmektedirler. Bu anıların gücü, zihin ve beden, duyusal ve sosyal veya başka bir şekilde çok farklı deneyim seviyelerini birleştirmelerinde ortaya çıkmaktadır (Sutton, 2008). Bu bağlamda anılar, tat ve sosyal ilişkiler arasında bir bütünlük oluşturarak, "eski güzel günler", "çocukluk yılları" gibi tüm zaman dilimlerinin temsil edilmesine, güçlü bir şekilde çağrışım oluşturmaya ve böylece bireysel biyografilerin ve kolektif kimliklerin ortaya çıkarılmasına olanak tanımaktadır. Assmann (2011), kültürel hafızayı geçmişin kolektif anlamda yeniden üretimi olarak tanımlarken, yerel gıdaların bu hafızayı taşıyan sembolik nesneler olduğunu belirtir. Özellikle geleneksel gıda ürünleri, ritüeller, bayramlar ve geçiş törenleri gibi kültürel pratiklerde aktarılan sözlü anlatılarla birlikte anlam kazanır (Connerton, 1989). Daha temel olarak, tüm deneyim biçimlerinde, anlaşılabilir olmalarını sağlamak için her zaman belirli deneyimlerimizi önceden var olan bir bağlama dayandırırız: Herhangi bir deneyimden önce, zihnimiz zaten deneyimlenen nesnelerin tipik şekillerinden oluşan bir çerçeveyle önceden hazırlanmıştır. Bir nesneyi algılamak veya ona göre hareket etmek, onu bu beklenti sistemi içinde konumlandırmaktır. Zamansal deneyim açısından tanımlanan algılayıcının dünyası, hatırlamaya dayalı organize bir beklentiler bütünüdür (Connerton, 1989). Bu bağlamda Sutton (2001), Yunanistan'ın Kalymnos Adası'ndaki saha araştırmasında, yemeklerin yalnızca tat değil, aynı zamanda anı ve hafıza uyarıcısı olduğunu vurgular. Yemeğe dair bilgi, büyük ölçüde sözlü kültür yoluyla aktarılır. Örneğin, tarifler, üretim yöntemleri, mevsimsel hasat öyküleri ve ailevi mutfak pratikleri, hafıza aracılığıyla korunur ve aktarılır (Holtzman, 2006).

Sözlü anlatılar, yazılı geleneklerin incelenmesi için kaynak olarak kullanılırken, aynı zamanda kültürün ya da yazılı olmayan dillerin analizinde yardımcı unsurlar olarak da ele alınmışlardır.

Bu bağlamda sözlü anlatıların kültürel süreklilikteki rolüne dikkat çeken Bauman (1986), hikâyeleştirmenin geleneksel bilgilerin kuşaktan kuşağa aktarılmasındaki belirleyici rolünü vurgulamaktadır. Bu anlatılar, yerel ürünleri yalnızca gastronomik birer nesne olmaktan çıkararak, kimliksel, tarihsel ve mekânsal bağlamlarda anlam kazanan kültürel birer varlığa dönüştürmektedirler. Fischler (1988) ise, yemeğin toplumsal kimliğin inşasındaki rolünü açıklarken, bireylerin ve toplulukların aidiyet duygularının yemek etrafında şekillendiğini belirtmektedir. Özellikle sözlü kültür ortamlarında şekillenen bu anlatılar, ürünün hikâyesini oluşturarak ona sembolik bir değer kazandırmaktadır (Ong, 1982). Sonuç olarak, yerel ürünlerin toplumsal bellekteki ve sözlü kültürdeki yeri, kültürel kimliğin korunması, kuşaklar arası aktarımın sağlanması ve geleneksel bilgilerin sürekliliğinin teminat altına alınması bakımından önemli rol üstlenmektedir. Yerel ürünler, bu bağlamda yalnızca besin ögesi değil, aynı zamanda kültürel kimliği oluşturan, geçmişin anlatısını sürdüren ve kuşaklar arasında sembolik bağlar kuran bir anlatı aracıdır.

13.2. MUTFAK ANLATILARINDA EMEK, DOĞA VE AİDİYET

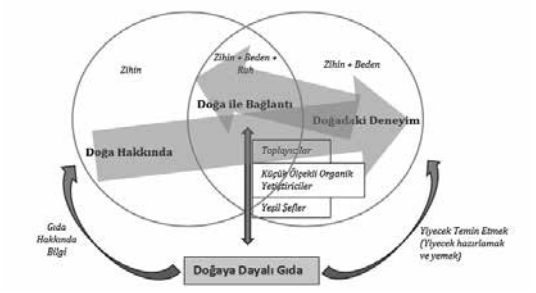
Yemek, 1970'lerden itibaren yalnızca kıtlık, yoksulluk, sağlık ve tüketim biçimleriyle değil; aynı zamanda sosyal ayrım, kültürel temsil ve ziyafet pratikleriyle birlikte çok yönlü bir analiz nesnesi olarak ele alınmaya başlanmıştır (Mennell vd., 1992). Bu dönemle birlikte mutfak, yalnızca gıdanın üretildiği bir alan olmasının dışında sosyal sınıf, toplumsal cinsiyet, kültürel kimlik ve doğayla kurulan ilişkinin yansıdığı bir sahne olarak değerlendirilmeye başlanmıştır. Scholliers (2001) tarafından, yemeğin insanlar arasında yalnızca tüketim ve sınıflandırma yoluyla değil, hazırlanma biçimi, organizasyonu, zamanlaması, mekânı, dili, estetik düzeni ve sembolik temsilleri aracılığıyla da aidiyet duyguları ürettiğini ileri sürülmektedir. Bu bakış açısıyla yemek, gündelik yaşamın ve kültürel belleğin taşıyıcısıdır. Tarifler, yemek hazırlama ritüelleri, belirli malzemelere yüklenen anlamlar ve yemeğin sunum biçimleri, bireylerin kendilerini ait hissettikleri toplumsal yapıları ve kimliklerini yeniden kurdukları anlatılar hâline gelmektedir. Böylece mutfak yalnızca beslenmeye hizmet eden teknik bir üretim alanı değil, toplumsal cinsiyet rollerinin yeniden şekillendiği, kuşaklar arası hafızanın aktarıldığı, doğayla kurulan ilişkinin somutlaştığı ve kültürel aidiyetin sergilendiği çok katmanlı bir mekân olarak değerlendirilmektedir (Counihan ve Van Esterik, 2013).

Konuya cinsiyet açısından bakıldığında, erkeklerin ve kadınların beslenme anlayışlarının tarih boyunca farklı olduğu görülmektedir. Eski zamanlarda ikinci sınıf vatandaş olarak nitelenen kadınların beslenmeleri, etten ziyade sebze, meyve ve tahılları içeren öğünlerden oluşmaktadır. Yine etin erkeksi bir yiyecek olduğuna dair inanış âdeta bir mit hâline gelmiştir. Etle beslenme, güç sembolü olarak savaşlarda da çok önemli bir rol oynamıştır. İkinci Dünya Savaşı süresince, kişi başına ortalama et tüketimi bir sivilin iki katına kadar ulaşmıştır. Amerikan savaşçılarına zorla yağlı et yedirilmesi de bu duruma örnek gösterilebilir. Dolayısıyla et, erkek egemenliğinin önemli bir sembolü olarak görülmüştür. Et tüketimi erkeğin gücüyle ilişkilendirilirken, bitki tüketimi kadınla ilişkilendirilmiştir. Ancak bitki temelli beslenme anlayışı kadınları edilgen bir canlı konumuna düşürmüş ve doğal olarak etle beslenen erkeklere/canlıya bağımlı kılmıştır.

Hatta bu inanış daha ileri götürülerek, "kim ne yiyorsa odur" anlayışıyla bitkiyle beslenmek/bitki gibi olmak, yani kadın olmak şeklinde algılanıp kolektif bellekte kendisine yer edinmiştir (Adams, 2013). Bu bağlamda mutfak anlatıları, doğa ile kurulan kültürel ilişkiyi epistemolojik bir düzlemde yansıtmaktadır.

Doğa, toplumların gıda sistemlerinin bir parçası olan tarımı da kapsamakta ve bu sayede insanların hem gıda güvenliğini artırma hem de yaşam kalitesini iyileştirme potansiyeli sunar (Uhlmann vd., 2018). İnsanlar, genellikle "doğal" kavramına ilişkin güçlü ve kültürel olarak şekillenmiş duygular geliştirmekte ve bu duyguların meşruiyetini desteklemek amacıyla bilimsel terimleri sembolik anlamları üzerinden kullanmak da dahil olmak üzere çeşitli argümanlar ileri sürerler (Haidt, 2007). Bu doğrultuda oluşturulan yerel tarifler, mevsimsel döngülere, toprak bilgisine, hava durumuna ve doğayla olan ilişkinin tarihsel olarak birikmiş bilgisine dayanır (Montanari, 2006; Trubek, 2008). Bu anlamda yemek, sadece tüketim nesnesi değil, doğayla kurulan diyalogun ve çevresel farkındalığın da bir aracıdır. Doğayla kurulan ilişki bağlamında Japon mutfak kültüründe kullanılan ürünler kadar, tabak içeriği de önemlidir. Burada vurgulanan, yemeğin doğa aracılığıyla güzellik ve tazelik açısından mükemmel bir şekilde yeniden nasıl oluşturulduğudur. Malzemelerin doğallığını mümkün olduğunca korumak için, hazırlanmış yiyeceklerde "doğal" olma vaadini ve görünümünü yeniden yaratmak önemlidir. Bunun için günlük alışveriş yaparak, yiyeceklerin taze kalmasını sağlamak ve çoğunu çiğ veya minimum düzeyde pişirilmiş bırakmak önemlidir. Yiyeceklerin doğallaştırılması iki ana yöntemle sağlanır. Bunlardan ilki, sürekli olarak doğaya vurgu yapmaktır. Buna göre, yiyecekleri mevsimsel unsurlarla süslemek, örneğin sonbaharda akçaağaç yaprağı veya ilkbaharda çiçek, mevsiminde meyve-sebzeler servis etmek ve yazın cam eşyalar, kışın ağır seramik gibi mevsimle uyumlu tabaklar kullanmak, yemek ve doğallıkla ilişkilendirilmektedir. İkinci yöntem ise, bir bakıma birincisinin tersi olan, yapaylaştırılmış doğa olarak tabir edilen yiyeceklerin hazırlık süreçlerinin insan müdahalesiyle mükemmelleştirilmesidir. İnsan tarafından verilen bu emek, bedensel çabayı yansıttığı gibi, aynı zamanda bilişsel bilgi, duygusal özen ve toplumsal etkileşim boyutlarını da içerir (Allison, 1991). Bu emek, bireyin doğayla kurduğu ilişkilerin somut bir yansımasıdır. İnsanlar, yerel ürünlerin mevsimsel döngülerine göre yemek tariflerini ve hazırlama tekniklerini şekillendirir.

Mutfak hem biyolojik doğanın hem de kültürel yapıların bir arada işlendiği bir mekândır. Tarım, mevsimsel ürün kullanımı, yerel bitki ve hayvan türlerinin kültürel olarak nasıl işlendiği gibi unsurlar, doğa-insan ilişkilerini besler ve bu ilişkiler mutfak anlatılarında sembolik olarak yer bulur. Örneğin, antropolojik çalışmalar, yiyecek pratiklerinin çevresel koşullarla kurduğu ilişkilerin nasıl kültürel kimlik ve aidiyet biçimlerini etkilediğini göstermiştir; bu bağlamda yiyecek, sadece tüketilen bir nesne değil, doğal çevrenin toplumsal anlamlarla iç içe geçtiği bir sistemdir (Parrish vd., 2025). Yemek, insan kültürünü anlamada önemli bir odaktır, çünkü hem toplumsal bağlam ile hem de çevresel koşullarla iç içe geçer. Yemek uygulamaları, bireyin geçmiş deneyimleri, yerel çevre koşulları ve toplumsal ilişkileri arasında bir köprü kurar (Sutton, 2001; Holtzman, 2006). Bu nedenle mutfak pratiği, yalnızca beslenme amaçlı üretim değil,



Şekil 13.1. Doğa ile bağlantılı gıda uygulamaları (Smit, 2022; Zylstra, 2014).

aynı zamanda insan-doğa, insan-toplum ve insan-kimlik etkileşimlerinin kesişim alanıdır. Dolayısıyla hangi otun ne zaman toplanacağı, hangi sebzenin neyle pişeceği gibi bilgileri içerir. Bu bilgiler, yazılı olmayan, sözlü kültür yoluyla kuşaktan kuşağa aktarılan ve sıklıkla kadınlar arasında dolaşan kültürel sermaye biçimindedir (Howard, 2003). Örneğin, Ege'de yapılan "ebegümeci kavurması", hem bitkinin nerede yetiştiğini bilen hem de onu doğru biçimde pişirmeyi öğrenmiş bireylerin doğayla kurduğu kültürel ilişkinin bir sonucudur. Sonuç olarak yemek kültürü, doğa ile insan ilişkisini, sosyal aidiyet duygusunu ve kültürel hafızayı bir arada tutar ve insanın çevresiyle kurduğu dinamik ilişkiyi güçlendirir. Bu nedenle mutfak, doğa-insan etkileşiminin, sosyal ilişkilerin ve bireysel aidiyetin birlikte üretildiği çok katmanlı bir kültürel mekân olarak değerlendirilmektedir. Mutfak uygulamalarında doğa ile ilişki çerçevesinde Zylstra (2014), anlamlı doğa deneyimlerinin bireyleri etkilediğini ve bunun da doğa ile iletişimi geliştirebileceğini belirtmektedir. Bu anlamlı doğa deneyimlerinin hem doğa hakkında bilgi hem de doğadan elde edilen deneyimlerden oluştuğu ifade edilmektedir (Şekil 13.1.).

Doğanın gastronomik uygulamalarda ve yemeklerin üretilmesinde kaynak olarak ve/veya kültürel bir bağ yaratması bakımından öne çıkmaktadır. Bu bağlamda değerlendirilen bir uygulama olan "tarladan tabağa" (*farm-to-table)* yaklaşımında, yemeklerin doğrudan yerel üreticilerden elde edilen ürünlerle hazırlanması ve tüketilmesi savunulmaktadır. Bu yaklaşım, kaynaklar ile tüketim arasında mekânsal ve kültürel bağlantıyı güçlendirmektedir. *Farm-to-table* uygulamasını benimseyen birçok restoran, çiftçilerle doğrudan ilişkiler kurarak menülerini bölgedeki meyve-sebze ve hayvansal ürünlerle oluşturmaktadırlar. Böylece yerel ürünlerin korunması ve sürdürülebilirliği desteklenirken aynı zamanda doğrudan doğa ve toplum arasındaki ilişkiyi güçlendiren gastronomik pratikler geliştirilmektedir (Nguyen vd., 2024). Yine mutfak uygulamalarında emek, doğa ve yemek anlatıları etrafında şekillenen söylemlerde; çiftçiler, yerel gıda tedarikçileri, restoran sahipleri ve sürdürülebilir tarım savunucuları sıklıkla "gıda devrimcisi" ya da "organik gıda hareketinin annesi" gibi niteliklerle hikâyeleştirilmektedir. Bu tür anlatılar aracılığıyla, sürdürülebilir gastronomi alanında karmaşık kişilerarası ilişkiler ağı kurulmakta; gıda üretimi ve tüketimi, kültürel bir direniş biçimi olarak yeniden çerçevelenmektedir. Örneğin, *Los Angeles Times*'ta yayımlanan "Onların Gıda Zincirlerini Koparıyor" başlıklı bir makalede, bir restoran sahibinin "otla beslenmiş sığır etinde ısrarcı olduğunu ve bu ürünün artık her yerde menülerde yer aldığını" belirtmesi (Pesci ve Brinkley, 2022), bu dönüşümün hikâyeselleştirilmiş örneklerinden biridir. Bir diğer uygulama biçimi olan permakültür ve organik çiftlik temelli gastronomi, doğaya zarar vermeden üretim yaparak, yerel mutfak pratiklerinde doğa ile sürdürülebilir birleşim sağlamayı amaçlamaktadır. Türkiye'deki permakültür

çiftlikleri kapsamında organik ürün üretimi, gastronomi turları, yöresel pazarların ziyaretleri ve yemek atölyeleri gibi etkinlikler düzenlenmektedir (Durcan ve Öztürk, 2025). Bu etkinlikler aracılığıyla doğa, üretim kaynağı ve gastronomik deneyim aracı olarak konumlandırılmaktadır. Ayrıca *Fast Food* (Hızlı Yemek) akımına tepki amacıyla gerçekleştirilen *Slow Food* (Yavaş Yemek) hareketi, yerel gıdaların üretimini, geleneksel mutfakların korunmasını ve doğal biyolojik çeşitliliğin devamını destekleyen uluslararası bir hareket olarak tanımlanmakta ve mit hâline gelen bir hikâye olarak aktarılmaktadır (Çelik, 2017). *Slow Food* hareketi, yerel tohum çeşitlerini, geleneksel üretim tekniklerini ve mevsimsel yiyecekleri savunarak, emek-doğa-toplum arasındaki gastronomik ilişkilerin korunmasına katkı sağlayarak, mutfak uygulamalarını doğa ile etik ve kültürel bağlamda birleştirmektedir.

13.2.1. Emek: Toplumsal Cinsiyet ve Dayanışma Bağlamında Mutfak Pratikleri

Yemek, biyolojik ve sosyal yaşamın merkezinde yer alan, çok yönlü ve muhteşem bir şeydir. Faydalı şeylerin üretimi için farklı hammaddeler, farklı araçlar, farklı prosedürler ve farklı becerilerin kullanımını içeren "emek", basitçe üretken faaliyetlerin ortak paydası olarak ifade edilmektedir (Counihan, 1999). Bu nedenle mutfakta harcanan emek, fiziksel olarak üretim sürecinin yanı sıra, bilişsel bakımdan bilgi aktarımı, duygusal anlamda emek ve sosyal ilişkilerin kurulumunu kapsayan çok boyutlu uygulamalar bütünüdür. Bu çok boyutluluğu bakımından mutfak emeği, geleneksel anlamda üretim ve tüketim döngülerinin ötesinde, kültürel boyutta üretim, toplumsal dayanışma ve kimlik inşası gibi süreçlerle bütünleşmiştir (DeVault, 1991; Counihan, 1999). Mutfak emeğinin belirleyici özelliklerinden biri, doğasında var olan ilişkisel yapısıdır (Chartrand, 2025). İnsanlar, kendilerine özgü görevlerini yerine getirirken, yalnızca yaptıkları işe değil, aynı zamanda iş bölümü içerisinde birbirlerinin faaliyetlerine de duyarlıdırlar. Yapılan iş, verilen görev aynı olsa bile, bireyler birbirlerinden ayrı olarak hareket etmemektedirler. Örneğin, bir tırpanı kullanan biçiciler uyum içinde çalışarak ritmik hareketlerinde dans benzeri bir uyum yakalarlar. Yine benzer şekilde, saman demetlerini taşıyan iki kadın, aralarındaki mesafeyi koruyabilmek için, birbirlerine göre adımlarını ayarlarlar. Bu durum yemek hazırlama ve yemek yeme eyleminde de geçerlidir. İnsanlar yemek yemeye başlarken birbirlerini dikkatle izlemekte ve yemek, herkesin birlikte başladığı ve birlikte bitireceği ortak bir faaliyet olarak ortaya çıkmaktadır (Ingold, 2000). Mutfak çalışanları için de durum aynı şekilde gerçekleşmektedir. Mutfak çalışanlarının bir ürünü ortaya koyabilmek için verdiği emek, iş birliği ve birbirleriyle uyum içerisinde gerçekleştirilmektedir.

Emek, yalnızca teknik faaliyetler olarak değil, insanın çevresiyle ve başkalarıyla kurduğu ilişkiler bütünü olarak değerlendirilmektedir. Dolayısıyla emeğe dayalı olarak yemek hazırlama sürecinin, toplumsal bağlamlardan ayrı olarak ele alınamayacağı vurgulanmaktadır (Ingold, 2000). Fiziksel hayatta kalmak için gerekli olan günlük yemekler, kültürlerin ve toplumun inşası için son derece önemlidir (Avakian ve Haber, 2005). Yemek yapmak geleneksel anlamda kadınlar tarafından yapılan, herhangi bir işten farklı olarak, aile ilişkilerine gömülü bir faaliyet olarak değerlendirmektedirler. Buna göre yemek yapmak, ebeveyn ve eş olmanın bir

parçası olarak görülmektedir. Aynı şekilde beslenme de tekrarlayan mekanik bir süreci içermekte; emek, aile ilişkileri ve duygular boyutunda işten farklı olarak bir bakım görevi olarak algılanmaktadır (DeVault, 1991). Dolayısıyla mutfak emeği, ilişkisel, kültürel ve duygusal boyutları nedeniyle çeşitli iş biçimleri arasında kendine özgü bir konuma sahiptir. Genellikle dar anlamda üretime veya metalaştırmaya odaklanan diğer emek türlerinin aksine, mutfak emeği, anlam ve bağlantı yaratan fiziksel, duygusal ve sosyal uygulama etkileşimini kapsamaktadır. Bu unsurlar mutfak emeğini; yiyeceklerin hazırlanması, servis edilmesi, depolanması ve tüketilmesine dayalı olarak diğer emek türlerinden farklı kılmaktadır (Chartrand, 2025). Bu bağlamda yemek, hazırlandığı mekânın fiziksel sınırlarını aşarak, anlam, hafıza ve topluluk duygusu üreten bir uygulama olarak düşünülmektedir (Sutton, 2001). Mutfakta yürütülen emek, aynı zamanda duygusal ve estetik emeğin iç içe geçtiği bir alandır. Mol (2008), yemek yapmayı yalnızca bir "iş" olarak değil, bakım ve tedavi içeren ilişkisel bir pratik olarak ele almaktadır. Benzer biçimde Hochschild (1983), duygusal emeğin özellikle bakım ve hizmet alanlarında üretim sürecinin ayrılmaz bir parçası olduğunu belirtir. Aile bireylerinin damak zevki, çocukların ihtiyaçları ya da kültürel ritüeller, mutfak pratiğini standartlaştırılmış üretimden ayırarak, yoğun bir duygusal yatırım alanına dönüştürür. Özellikle kolektif mutfak pratikleri, mutfak emeğini topluluk dayanışması ve kültürel süreklilikle doğrudan ilişkilendirir. Anadolu'da salça, tarhana ve konserve gibi kışlık yiyeceklerin birlikte hazırlanması, yalnızca besin üretimi değil; aynı zamanda kuşaklar arası bilgi aktarımı, emek dayanışması ve ritüel hâline gelmiş toplumsal etkileşim anlamına gelmektedir. Bu bağlamda mutfak, yalnızca üretimin gerçekleştiği bir alan değil, birlikte yaşamanın, paylaşmanın ve karşılıklı sorumluluğun kurulduğu toplumsal bir mekân olarak değerlendirilmelidir.

Mutfak bağlamında toplumsal cinsiyet rolleri, yemek hazırlama, sunum ve tüketim süreçlerini etkilemektedir (Macit ve Kıran, 2024). Ataerkil bir toplumda ev işlerinin geleneksel olarak kadın cinsiyet rolüyle ilişkilendirilmesi, özellikle ev işi faaliyetlerine ilişkin olarak erkek ile kadın arasında cinsiyet ve emek bakımından bir ayrıştırmaya yol açabilmektedir (Shaw, 1988). Yemek konusu sıklıkla cinsiyetçi varsayımlara dayandırılmakta; yemek hazırlama bilgisi kadına özgü bir alanla ilişkilendirilen bir dizi kültürel varsayım olarak değerlendirilmektedir (Gaul, 2025). Mutfak aynı zamanda toplumsal cinsiyet rolleriyle kesişen bir mekândır. Başkaları için bakım yapan, onlara destek olan kadın, güçlü bir imge olarak ifade edilmektedir (DeVault, 1991). Özellikle kadınların ev içindeki üretken faaliyetleri, tarihsel olarak ekonomik değer yaratmaktan ziyade "doğal" ya da "ailevi sorumluluk" olarak kodlanmıştır (Delphy, 2016; Oakley, 2018). Bu kapsamda değerlendirilen sosyal tabakalaşma teorisinde kadının rolü hakkında bir dizi varsayım bulunmakta ve bunlardan öne çıkanı görünmezlik varsayımı olarak ifade edilmektedir. Evde gerçekleştirilen emek gücünün önemi ve işlevi görünmez olarak kodlanmış ve doğal bir meslek olarak "kadın emeği" olarak tanımlanmıştır (Federici, 2004). Ancak feminist kuramcılar, bu emeğin yalnızca maddi değil, aynı zamanda kültürel, duygusal ve sembolik sermaye üretiminde de merkezî rol oynadığını ortaya koymuşlardır (Hochschild, 1983; Federici, 2004; Avakian ve Haber, 2005). Bu bağlamda mutfak emeği, çoğunlukla görünmeyen emek

(*invisible labor*) kategorisi içerisinde değerlendirilmiştir (Chartrand, 2025). Mutfaklarda görünmeyen emek olarak yer alan yemekler, ev işlerinin önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Her gün düzenli olarak tekrarlanan ve genellikle aynı günde birden fazla öğüne ayrılan yemek, genellikle akşam öğününde en fazla emek ve zaman gerektiren bir rutini oluşturmaktadır. Yemeğin ortaya konulmasında, menü planlama, alışveriş, hazırlık, servis ve temizlik gibi birçok görev bulunmaktadır. Yemek pişirme kadın atalardan öğrenilen ve onlardan ilham alınan bir şey olarak tanımlanmış ve bu nedenle sembolik olarak kadın ve şefkatle ilişkilendirilmiştir (Neuman vd., 2019). Yemekle ilişkilendirilen görevlerin kadınlar tarafından orantısız bir şekilde daha fazla üstlenmesinin nedeninin de, verilen emeğin çoğunun görünmez olmasından kaynaklandığı ileri sürülmektedir (DeVault, 1991). Avakian ve Haber (2005), kadınların mutfakta yürüttükleri emeğin yalnızca ev içi üretimle sınırlı olmadığını; aynı zamanda etnik, sınıfsal ve kültürel kimliklerin yeniden üretildiği bir alan olduğunu ortaya koymaktadırlar. Özellikle kadın ve anne birleştirilerek, ev/vatan ve besleme/besin sağlama ile ilişkilendirilmektedir (Gaul, 2025). Bu nedenle mutfak, bir yandan kadınlar için aidiyet ve ifade alanı sunarken, diğer yandan ataerkil yapının yeniden üretildiği sınırlandırıcı bir mekân olabilmektedir.

Sonuç olarak, yemek hazırlamak için mutfakta harcanan zaman tamamıyla emekle ilişkilidir. Kadınlar yemek üretimine oldukça fazla zaman harcamaktadırlar. Yemek pişirmenin yanı sıra, bir önceki günün yemeğini planlamak, alışverişini yapmak ve genellikle ertesi günkü yemek için artacakları düşünerek organize etmek de mutfak emeği kapsamında değerlendirilmektedir. Bunun yanı sıra kadınlar, sıklıkla diğer kadınlarla bir araya gelerek yemek hazırlamak için fikirlerini tartışır, tarifler için yemek kitaplarını veya dergileri inceler, süslemek veya içine koymak için nesneler satın alır ya da yapar ve bazen de ileriki bir zamanda tüketmek üzere dondurup stoklarlar (Allison, 1991). Tüm bu yönleriyle değerlendirildiğinde mutfakta harcanan emek yalnızca fiziksel değil; aynı zsamanda bilişsel (tarif bilgisi), duygusal (ailenin ihtiyaçlarını gözetme) ve toplumsal (birlikte üretme, paylaşma) yönleriyle bütüncül bir anlam taşımaktadır (Chartrand, 2025). Mutfak emeği toplumsal cinsiyet ve dayanışma bağlamında değerlendirecek olunursa, Orta Asya döneminden bu yana Anadolu'da kışlık konservelerin, turşuların, salçaların, tarhananın, yufka ekmeğinin, eriştenin vb. hazırlanması gibi emeğe dayalı yemeğe ilişkin kolektif tüm işler, birlik ve beraberliğin pekiştirilmesini güçlendiren toplumsal dayanışmanın ve kuşaklar arası bilgi aktarımının somutlaştığı kültürel üretim alanları olarak değerlendirilebilir.

13.2.2. Mutfak Uygulamalarında Aidiyet, Hafıza ve Mekânsal Bağlantılar

Kültürel hafıza, bireysel deneyimlerin ötesinde, topluluklar aracılığıyla aktarılan kurumsal anlatılarla şekillenen kolektif bir yapı olarak tanımlanmaktadır (Assmann, 2011). Kültürel hafıza ile sürdürülen tarifler, pişirme yöntemleri ve geleneksel yemekler gibi mutfak pratikleri sözlü kültür yoluyla kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır (Sutton, 2001). Bu aktarım, kültürel belleği canlı tutan bir hafıza mekânı olarak mutfağın rolünü güçlendirmektedir (Connerton, 1989; Assmann, 2011). Kolektif hafıza ise toplumsal bağlamda şekillenmekte ve geçmişin güncel ihtiyaçlar

doğrultusunda yeniden hatırlanmaktadır (Halbwachs, 1980). Bu bağlamda yemek, geçmişin dağınık ve silik anılarını bir araya getirerek onları anlamlı bütünlere dönüştüren bir çağrışım nesnesi olarak görülmektedir (Fischler, 1988; Connerton, 1989). Yemeğin parça-bütün ilişkisiyle hatırlanma biçimi, yapısalcı hafıza kuramlarıyla da örtüşmektedir (Connerton, 1989).

Yemek, bireyin geçmiş deneyimleriyle ve içinde bulunduğu toplumsal yapı ile kurduğu ilişkileri yansıtan çok katmanlı kültürel bir pratik olarak değerlendirilmektedir (Sutton, 2001; Holtzman, 2006). Mutfakta harcanan emek, yalnızca fiziksel üretimle sınırlı kalmamakta, bilişsel bilgi, duygusal özen ve toplumsal etkileşim gibi çok yönlü anlamlar içermektedir (Allison, 1991; Lupton, 1996). Japonya'da annelerin çocukları için özenle hazırladığı paketlenmiş bir öğünlük yemekler olan "obento" kutuları, yalnızca bir öğün değil, annelik rolünü ve ev içi emeği temsil eden bir aidiyet göstergesi olarak belirtilmektedir (Allison, 1991). Obento yapımı, planlama, estetik tercih ve toplumsal beklentilerin kesiştiği bir ritüel olup kültürel normlara uyumu ve sosyal aidiyetin yeniden üretimini içerir (Allison, 1991; Ishige, 2014).

Mutfak, ev içi bir mekân olmanın ötesinde aidiyet ile hafızanın bir arada olduğu, sunum ve deneyim alanıdır. Mutfak alanlarında gelişen kişilerarası ilişkiler iş birliği, dayanışma ve mesleki kimliğin inşasında belirleyici rol oynamaktadır. Özellikle mutfak çalışanlarının bedenlerinde kazayla oluşan yanıklar, kesikler, nasırlar gibi fiziksel birtakım izler, mesleki yaralanmaların yanı sıra kolektif bağlamda mesleki aidiyetin sembolik ifadeleri olarak da değerlendirilmektedir (Fine, 1996; Palmer vd., 2010). Dolayısıyla mutfak, yalnızca ev içi bir uğraş olarak değil, aynı zamanda profesyonel çalışma ortamı olarak da sosyal aidiyetin üretildiği bir saha olarak görülmektedir. Profesyonel mutfaklar hiyerarşik yapılar olmanın dışında kolektif normların, ortak ritüellerin ve paylaşılan değerlerin şekillendirdiği sosyal mikrokozmoslar (küçük dünya) olarak tanımlanmaktadır. (Palmer vd., 2010).

13.3. Yemekle Hatırlamak: Nostaljik Mutfaklarda Yerel Kimlik

Sözlü-yazılı-dijital kültür ortamlarına geçiş, toplumsal, dinî, ekonomik, politik vb. alanlarda da güncel değişimleri beraberinde getirmiştir. Sosyal hayat içerisindeki dinamik yapıdan etkilenen kültür, sözlü geleneğe bağlı yaşanan anın hemen unutulması; geçerliliği kaybolmuş geleneksel anlatılarda yaşanan anla birleştirilerek yeni gibi sunulması sürecini kapsamaktadır (Ong, 2010). Eski zamanlardan bugüne sunulan otantik olanı yaşatma arzusu ve güzel zamanlara duyulan özlem, nostaljik olana yönelme gibi birçok konunun yeniden gündeme getirilmesine imkân tanımıştır.

Yunanca'dan gelen nostalji kavramı *eve dönüş veya bireyin anavatana dönüşü, acı keder, ızdırap çekmek* anlamlarına gelmektedir (Köse ve Aydın, 2020). Nostalji, bir nesneye bakıldığında anıların uyanmasını veya yeniden yaşamanın imkânsız olduğu durumlarda geçmişe duyulan özlemi ifade etmektedir. Bu bakımdan eskiye duyulan özlem olarak nitelendirilen bu kavrama, yemek eylemi özelinde bakıldığında farklı deneyimler ortaya çıkmaktadır (Özgüneş, 2025).

Yemeğin özlenmesi ve arzulanmasında, "göç", "yerinden edilme" ve "diaspora" kavramları dikkat çekmektedir (Renko ve Bucar, 2014). Dia ve sporos kelimelerinden gelen ve "sağa sola

dağılmış/saçılmış tohumlar" olarak tanımlanan Diaspora, "göçmen, vatansız, mülteci, misafir işçi, sürgün topluluğu, yurt dışı topluluğu, etnik topluluk" gibi kavramları ifade etmektedir (Yaldız, 2013). Anavatan ve diaspora kavramları hiyerarşik düzlemde birbirini beslerken, aynı zamanda dışlanan ögeleri içerisinde barındırmaktadır. Ulus-devletin coğrafyasından, gerek zaman gerek de mekân olarak uzaklaşan diasporik topluluklara göre ulusu özleme hissi, aynı zamanda evine, yaşanmışlığa duyulan arzu ile eşdeğer görülmektedir (Mannur, 2010). Diaspora, kimliklerin çok katmanlı olduğunu öne sürerken bu sürecin çoğu kez çatışma içerdiğini vurgulamaktadır (Mannur, 2009). Kimlik edinimi sürecinde oluşan kaos sebebiyle en temelde tek bir "doğru" ya da "otantik" kavramının oluşamayacağı düşünülmektedir.

Gelenekten kopma veya koparılma arzusundaki insanın otantik olanı kabul etmesi, kendi varlığını kabul ederek yine kendisini koruma altına almasıyla ilgilidir. Yemek merkezli nostalji, diasporik veya gurbetçi nüfuslar üzerine yapılan çalışmalarda tekrar eden bir temadır. Burada dikkat çeken asıl mesele kimlik inşasından ziyade yer değiştirme deneyimine yöneliktir. Sutton (2000, 2001), Diasporik bireylerde kayıp bir vatanın kokuları ve tatlarının uyandırdığı özlemi vurgulayarak, yaşamlarının parçalanmadığı bir zamana geçici bir dönüş sağladığını belirtir. Bu tür duygular, Roden'in (1974) kahverengi fasulye ile çağrıştırdığı Kahire çocukluğu anılarından esinlenerek yazdığı *Orta Doğu Yemekleri Kitabı* gibi doğrudan metinlerde bulunabilir. Diğer yerinden edilmiş Orta Doğululardan toplanan tarifler ve öyküler/etnografik çalışmalardan oluşan bu kitap, hem yemek kitabı hem de nostalji eseri niteliğindedir. Buna uygun olarak Appadurai'nin (1988) Hint yemek kitaplarını sürgünlerin edebiyatı olarak nitelendirmesi de dikkat çekicidir.

Göçmen bireylerin kendi kültürlerini koruma bağlamında milliyetçi yemekler yapmaları ve sunmalarındaki asıl amaç ise kendi uluslarını inşa etme fikridir. Mutfak kültüründeki sınıfsal ayrımlara bakıldığında, toplumun kategori yaratma arzusunun eksik kaldığı görülmektedir. Dolayısıyla yerel yemekler "tanıdık ve bizden olanı bizden olmayandan ayırt" etme işlevine sahiptir (Ichijo ve Ranta, 2018).

13.3.1. Yemekle Var Olmak: Mutfak Vatandaşlığı

Yemek ile varoluş problemlerinin bir arada oluşu, göç etme ve uzaklaşma arzusuyla başka bir yerde toplanan toplumun, düşüncede birleşeceği fikri öne sürülmektedir. Farklı yerlere göç eden diasporik bireylerin bu bağlamda gittikleri bölgede kültürlerini aktarmaya çalışırken yemek aracılığıyla da nostaljik bir bağ kurarlar (Preetha ve Lazarus, 2024). Yaşamak istediği ütopyanın hayalini kuran toplum için yemek, dünyanın parçalanmış kimliklerine ürettiği bir çözüm ve elde kalan son zevktir (Brillat-Savarin, 2018). Mutfak kültürü, tarihsel ticaret, ekonomik, siyasi olaylar ve göçler nedeniyle çok katmanlıdır. Bu sınırlardan dolayı ise birçok yöre mutfağı netlik kazanamamıştır.

Kültürün değişerek yeniden dönüşüm alanı olan mutfaklar, yeni bir deneyim alanı olmasının yanı sıra ulusal kimliklerin tabaklara yansıtıldığı bir sembolü içermektedir. Yemek, en genel ifadeyle duygusal bir bağ olmanın ötesinde kültürün taşıyıcısı, ideolojik fikirlerin

yansıtıcısıdır. Birleştirici bir argüman olabildiği gibi ötekileştirici bir görev de üstlenebilir (Parveen, 2016). Diasporik topluluklar arasında yemek, aidiyet (Ferguson, 2022) ve bağ kurma hissi doğururken, kimlik ve cinsiyet normlarına uymayanları dışlayan, sınırlayan bir mekanizma olarak da işlev görebilmektedir. Bu bakımdan yemekler, ülkeler arasında milliyetçilik duygusunun ön plana alınmasına sebep olmaktadır. Birleştirici bir güç olan yemek kültürünün aynı zamanda dışlayıcı ve ayrıştırıcı bir rol de üstlendiği görülmektedir (Aral Uluk, 2023). Yemek, geçmiş zamanların hatırlanmasında aracı olan bir unsur olarak ele alınırken, göçmen bireyler için anavatana dönüş özlemini içermektedir.

Genel olarak yaşamının büyük bir kısmını memleketinden uzak yerlerde geçiren göçmen bireyler için özlenen yemekler, kolektif bellekte "bizim yemekler" algısının zihinde yeniden canlandırılmasına katkıda bulunur. Geçmişte tüketilen yerel ürünlere, içeceklere, farklı tatlara ve bunlara ait olan diğer duygulara (tat, koku vb.) duyulan özlemi ifade eden gastronostalji kavramından hareketle, ideal geçmişe ait olan duygular ve bunların eşzamanlı olarak koku, ses ve tatlara taşınması, bireysel bellekte çeşitli argümanları kapsamaktadır (Hirsch, 1992).

Gastronomik anlatılar yemeğin mekânını ev mutfakları olarak tanımlar ve yeni bir anlatının burada gerçekleştiğini ileri sürer. (Ahmed, 1999). İnsanlar için kokunun duygusal hatıraları, yemeğin ise bir mekân olarak evi çağrıştırdığı öne çıkmaktadır. Mutfak vatandaşlığı (*culinary citizenship*) kavramından hareketle her yemeğin birey için vatandaşlık gibi işleyen sembolik bir kimlik göstergesi olduğu yargısına varılmıştır (Durmelat, 2015). Yemek yapma eylemi ise sadece bir meslek olarak değil, eve ve kültüre duyulan özlemi dindirmenin bir yoludur (Mannur, 2010). Mutfağın geçmiş kültürle harmanlanarak yeniden hayal edilmesi ve otantik olana sığınma, yeni bir tarif yazarken tarih yazma arzusundan kaynaklanmaktadır.

13.3.2. Mutfağın Kolektif Hafızadaki Yeri: Hatırlama, Bağ Kurma, Anlamlandırma

Yemekle ilişkili anlatılar, bireyin ailesi, çocukluğu ve kökeniyle kurduğu duygusal bağı sürdürme işlevi görürken (Holtzman, 2006), yemeğin içerdiği "anne yemeği", "bayram sabahı" veya "memleket kokusu" gibi imgeler aracılığıyla zamansal ve mekânsal aidiyet duygusu oluşturmaktadır (Fischler, 1988; Sutton, 2001). Bu yönüyle yemek, geçmişle kurulan bağı sürdüren ve hatırlatmaya yardımcı olan araç olarak görülmektedir (Connerton, 1989; Holtzman, 2006). Farklı bir mekânda, kendi kültürü ve ailesinden uzak olanlar için de yemeğin sembolik bir bağ olarak sunulması, yiyeceğin toplumsal bellekte oluşturduğu bir doyum biçimidir. Bu bakımdan "anne eli değmiş, anne usulü, ev yapımı tadında, sevgiyle yapılmış, çocukluğunuzun tadı, geleneksel tarif, unutulmaya yüz tutan lezzet, paylaşmanın tadı, her kaşığında anne sıcaklığı" gibi kavramlar yemeğin doyma arzusunu tamamlayan, fiziksel bir eylem olmanın ötesinde, yeni bir anlatı formuna dönüşmektedir. Yemeğin anlatı formuyla kuşaklar arasında aktarılmasında da yerel bir başka deyişle geleneksel yemeklerin varlığı önemli işlevlere sahiptir. Türk kültür geleneğine bakıldığında lohusa şerbeti, düğün yemeği, diş hediği gibi geçiş dönemi yemeklerinin sunulması kolektif bir belleğin kurulmasına katkı sunmaktadır (Alpyıldız, 2022).

Yiyeceğin insan zihninde konumlanması ve bellek için önemi, tatların zamanla bir öge olarak işlev görmesiyle açıklanmaktadır. Dolayısıyla yiyeceklerin deneyimlenmesi çocukluk zamanlarında kimlik oluşum sürecinde etkili olduğu öne sürülmektedir (Kök, 2023). Yemeğin insan zihninde kayıt altına alınması ve tatların akılda kalması önemlidir (Özgüneş ve Bozok, 2022). Yıllar sonrasında hatırlanan bir yemeğin, kişiyi farklı zamanlara ve mekânlara götürmesi belleğin geçmiş-gelecek arasında kurduğu bağ ile açıklanabilmektedir. Bu açıdan bakıldığında yemek, geçmişle bağ kurarak süreklilik yaratır ve hatıralar oluşturarak kilit bir rol üstlenir (Sutton, 2008). Geçmişe duyulan özlem, kimi zaman "bir çorba kokusuyla" anneyi hatırlatabilir. Kimi zaman da geçmiş günleri hatırlatarak insanı mutlu eden bir zaman dilimini yeniden yaşatabilir. Bu bakımdan bir ürünü denerken zihinde uyanan tat algısı, sadece lezzet faktörüyle açıklanamaz. Tat alma işleminin her ne kadar ağızda başladığı düşünülse de gerçek algılama zihinde gerçekleşmektedir (Allen, 2021). Bu bakımdan yemeği tadımlarken farklı bir zamana seyahat etme arzusu duyan insan, anılarını hafızasında yeniden canlandırarak bu arzusunu tatmin edebilmektedir.

Genel olarak bakıldığında yerel olanı yaşatma arzusu tarihin her döneminde sıklıkla vurgulanan, kolektif hafızaya yansıyan bir süreci kapsamaktadır. Toplumların yaşadığı kültürel miras, deneyim gibi süreçler, toplumun ortak bir geçmişi olduğuna işaret ederken, sosyal bağların geliştirilmesine aracı olmaktadır. Bu bağlamda anılar, bireyin dışsal olarak çağrılması ve yeniden inşa edilmenin nesnesi olmaktadır (Hui, 2017). Yerel olanın kaybolması, aidiyetin, kültürün, belleğin kaybolmasıyla ilişkilendirilirken, ürünlerin yeniden dönüştürülerek toplumsal temsilde yer edinmesi "bizim yemeklerimiz" algısıyla sunulmaktadır. Bu bağlamda yerelliğin korunması ve modern topluma kendini taşıması noktasında yenilenmeye ihtiyacı olduğu görülmektedir (Çolum ve Demir, 2024). Eski zamanlarda yemeğin aktarımının öncüsü olan aile tariflerini günümüzde şefler yeniden ele almaktadır. Aidiyetin, kimliğin ve kültürün korunması doğrultusunda fikirlerini, hikâyeleştirerek hazırladıkları tabaklarla sunmuşlardır. Yemeğin bir anlatıya dönüşmesi, bakış açısı, vizyon, farkındalığa dikkat çekme gibi birçok aşamadan geçerek ürünlerin dönüşümüyle yeniden kurgulanmaktadır.

13.4. GASTRONOMİK ANLATILARDA YEMEĞİN HİKÂYESİ

Yemeğin zaman içerisinde anlatıya dönüşürken birçok alanla bağ kurduğu görülmektedir. Mutfak kültürü, geçmişten modern zamana aktarılırken her dönemde kendisine yeni bir ifade aracı bulmaktadır. Bu bakımdan anlatının yeniden sunulmasına katkı sunan hikâyeleştirme, edebiyat, sanat, turizm, gastronomi, pazarlama gibi birçok alanda etkin olarak kullanılmaktadır. Bu kapsamda hikâyeleştirmenin gastronomik anlatılar üzerindeki etkisi söz konusu alanlar üzerinden disiplinlerarası bir bakışla çok boyutlu olarak çözümlenecektir.

Sözlü kültür ortamında yemek, bir iletişim biçimidir. Geleneksel bilgi ve beceriler, kuşaklar arasında aktarılırken kültürel miras temsil edilmekte ve korunmaktadır. Diğer taraftan bu aktarım süreci yemeğin farklı yorumlarını ve çeşitlenmesini beraberinde getirmektedir. Yemeğin tarihsel süreçlerine bakıldığında ana işlevi doyum sağlamak yerine, göstergelerle oluşan farklı bir örüntü olarak değerlendirmek mümkündür. Toplumsal bellekte yer alan din, kimlik,

ulusallık, aidiyet gibi kavramlar da yoğun bir şekilde yemekle ilgilidir (Civitello, 2019). Yemeğin geçmişten bugüne aktarılma sürecinde kültürün değişerek yeniden sunulmasının, kuşaklararası farklılıktan kaynaklandığı düşünülmektedir. Geleneksel yaşamda, eski kuşak olarak nitelendirilen insanlar "geleneksel tadın üreticisi, aktarıcısı ve doğrulayıcısı"dır (Alpyıldız, 2022). Bu noktada kültür, inanç, yaş, cinsiyet gibi demografik değişkenler yemeğe bakış açısını etkilemektedir. Dolayısıyla yemek, bireysel ve kolektif belleğin nasıl oluşumuna katkı sunarken, fizyolojik unsurlarının yanı sıra kültürden de faydalanmaktadır.

13.4.1. Yemeğin Hikâyeleştirilmesi ve Kültürel Bellek

Yemek kültürü verilerinin depolandığı en önemli yer, kültürel bellektir. Kişilerin algı ve duyumlarında oluşan kodlamalar, ortak temalar, yaşam biçiminin yansıması kolektif bellekte çağrışım yapan kavramlardır. Örneğin, "ekmek parası" denildiğinde ekmeğin, sadece bir besin ögesi olarak sunulmadığı bilinmektedir. Buğdayın hayat mücadelesinde temel besin kaynağı olmasının yanı sıra, "ekmeğini taştan çıkarmak, ekmek teknesi, ne benden sana bazlama ne senden bana gözleme" (Öğüt Eker, 2018) gibi deyimler, anlatıların geri planında bir hikâyenin var olduğunu göstermektedir. Bu bağlamda, gerek atasözleri gerekse deyimler yerel ürünlerin aktarımında önemli bir rol üstlenmektedir. Atasözlerine gastronomi açısından bakıldığında ise, sağlık, misafirperverlik-paylaşma, emek-yemek-davranış konularının öne çıktığı söylenebilir (Karakeçili ve Çetinsöz, 2018). Burada verilmek istenen mesaj, toplumsal temsilde ve zihinlerde var olan belirli bir temaya yerleştirilmektedir.

Kişilerin yemek deneyimlerinin hafıza ile bağ kurması, yerel halkın belleğinde oluşan sahiplenme duygusu ve aidiyet temasına yöneliktir. Özellikle kentlerdeki yönetici ve girişimciler için yerel ürün kullanımında ekonomik amaçların ön plana alındığı görülmektedir (Özdemir, 2024). Gastronomik anlatıların hikâyeleştirilerek yerel ürünlerin aktarılması sadece bir yemeğin değil, aynı zamanda kültürün de aktarılmasında aracı rol oynamaktadır. Yerel bir yemeğin aktarımında ekonomik durum, kültürel işlev, toplumsal gösterge işlevleri hikâyeleştirilerek yeniden sunulmaktadır. Yerel ürünlerin aktarılmasında pazarlama aracı hâline gelen hikâyeleştirme, çekim unsuru oluşturma, pazarlama aracı olma işlevlerine de aracı konumdadır (Kardeş Çolakoğlu ve Sarıışık). Aynı zamanda unutulmaz turizm deneyimi açısından da gastronomik hikâye anlatıcılığı rolünün önemli olduğu görülmektedir (Kaya ve Gümüş, 2021). Genel olarak bir ürünün hikâyeleştirilerek aktarılması, gerek üreticiye gerekse ürünün tanıtılmasında aracı olan kişiye yeni bir özgürlük alanı sunmaktadır.

İhtiyaçlar hiyerarşisine göre insanların en temel gereksinimi olan beslenme anlayışının (Maslow, 1970) zaman içerisinde değişim göstermesinden hareketle yemeğin sadece bir pazarlama aracı olmadığı görülmektedir. Yemek kültürüne gastronomik anlatılar üzerinden bakıldığında hikâyeleştirmenin edebî metinler içerisinde de birçok işlevi olduğu görülmektedir. Bu bakımdan kurgulanan hikâyeler arasında gizlenen mutfak kültürü, dönemsel bir panorama çizmek, mesaj göndermek gibi işlevlere sahiptir. Edebiyat tarihi incelendiğinde anlatıların hikâyeleştirilerek sunulması kalıp yargılardan farklı olana yönelme, dikkat çekme, kültürel bellekte yeni bir yaratım

alanı sunma gibi işlevlere sahiptir. Hikâyeleştirmenin insanoğlunun varlığıyla beraber ortaya çıktığı dile getirilmektedir. İnsanların geçmiş anılarını ve geleceğe karşı olan umutlarını içeren hikâyeler, belleğin yeniden yapılandırılmasına katkı sunmaktadır (Mathews ve Wacker, 2009).

13.4.2. Edebî Metinlerde Gastronomik Söylemin İnşası

Tarihsel olarak bakıldığında Orhun Yazıtları'nda yer alan Bilge Kağan'ın "çıplakları giydirip açları doyurması" sosyal devlet anlayışıyla ilişkilidir (Tekin, 1998). Dede Korkut hikâyelerinde ise "yemek", "güç", "soy", "cömertlik" ve "statü" kavramlarına işaret edilmektedir. Hikâyede çocuğu olmayan Dirse Han, katıldığı şölende han tarafından dışlanmaktadır. Burada dışlanma sembollerinden biri de yemektir. "… Kimin oğlu kızı yoksa kara otağa oturtun, altına kara keçe döşeyin, kara koyun yahnisinden önüne getirin. Yerse yesin yemezse kalksın gitsin" (Ergin, 2004). Yemeğin vermek istediği mesajla soyun sürdürülmesine gönderme yapılmaktadır. Bu açıdan bakıldığında bir fikrin yansıtılmasında hikâye anlatısına dönüşen metinlerde yemek, önemli bir aktarım ve sunum aracı olarak ortaya çıkmaktadır.

Yemeğin adlandırılmasında temel husus kolektif bellekte bıraktığı izle ilgilidir. Adlandırılmaların olumsuz bir söylemden olumluya dönüşmesinde dil kullanımı oldukça önemlidir. "Koyunun yavrusu" algısının yemeğe dönüşümünde "kuzu incik, kuzu şiş" vb. olarak adlandırılır; bu sayede acıma ve iğrenme duygusuyla verilecek tepkinin azaltılması beklenir. Bu bakımdan yemeğin sembolleşmesi, adlandırmalar, toplumsal cinsiyet unsurları üzerinden yeniden kodlanır ve yemeğin toplumsal bellekteki algısına yeni bir kavram inşa eder. "Yemeğin salçalısı kadının kalçalısı, balık etli, destanlarda geçen kaza benzer kızı gelini, güz almasına benzer al yanaklı, alma yanak kiraz dudak, leblerin al olması, gerdanın Tosya pirinci kadar beyazlığı" oburluğun cinselliği olarak nitelendirilen bazı tanımlama biçimleridir. Bu bakımdan "yemek yeme, bilinçaltındaki bastırılmış libidinal enerjinin dışavurum biçimine dönüşmekte" (Alpyıldız, 2019) ve anlatılar aracılığıyla yeniden tüketiciye sunulmaktadır. Dolayısıyla yemeğin toplumsal cinsiyet noktasında sunulmasında, erkek ve kadının farklı beslenme kriterine göre konumlandığı görülmektedir (Koç ve Yazıcıoğlu, 2024).

Türk edebiyatının önemli anlatı türlerinden roman, hikâye, şiir ve tiyatro metinlerine bakıldığında yemeğin önemli bir işlevi bulunmaktadır. Bu türler aracılığıyla yemeklerin bireysel, toplumsal, kültürel göstergeler ve sembolik anlamlarla şekillendiği görülmektedir (Abir, 2021). Yemek geçmişte toplumsallığın, günümüzde ise bireyselliğin ve ötekileştirilmenin sembolü hâline gelmiştir. Cumhuriyet döneminin önemli yazarlarından Selim İleri, yemeğin öyküsünü yerel ürünler üzerinden inşa etmektedir. Neşecan Yenge'mizin (yapamadığı) Nemse Böreği, Anadolu Çorbaları, Annemin Patatesli Börekleri, Yedikule'nin Marulları, Evlerinin Önü Şeftali Dalı, Anneannemin Vişneli Ekmeği yazılarını hikâyeli anlatımlarla vermektedir (İleri, 2010). Refik Halid Karay, "Yemeğin Adları ve Tadları" üzerine yazdığı bölümde Türk Mutfağında önemli olan yemekler üzerine yaptığı çıkarımlarla yeni bir hikâye kurgusu oluşturmaktadır: "Tertemiz, nazlı, kibar bir tatlıya 'keşkülüfukara' gibi iğrenç bir ismi nasıl yakıştırabilirsiniz? 'Talaş kebabı'ndaki lezzetli etin rendelenmiş tahtaya benzetilmesi revayı hak mıdır?" (Karay, 2021). Genel

olarak bakıldığında gıdanın hangi anlam taşıdığının edebiyat aktarımıyla birlikte gösterimi ve semboller üzerinden aktarılması, gastronomi tarihinin göstergesidir (Özkul vd., 2019).

Yemeğin açık ve örtük anlamlarının oluşmasında toplumun ideolojik fikirleri büyük bir etkendir. Dinsel, etnik, ulusal ve cinsel kimliklerin aktarımından yemeğin bir araç olarak sunulması, sadece bir beslenme pratiği olarak değil, ideolojilerin yansıtılma alanı olarak da mutfakların oluşturulmasında etkilidir (Fırat, 2024). Bu kapsamda yemeğin tarihsel serüvenlere bağlı olarak şekillenen hikâyesi şu şekilde ele alınabilir:

Tablo 13.1 Yerel Yemeklerin Hikâyeleştirilmesi (Yıldız, 2022).

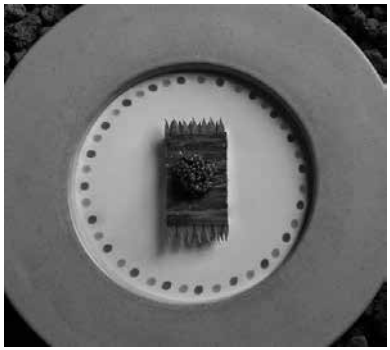
Ürün Adı	**Ürün Grubu**	**Ortaya Çıkışını İfade Eden Tema**	**Yemeğin Öyküsü**
Tarhana Çorbası	Çorba	Yokluk Bağlam İsraf	Bir kadın, evinde kalan son yiyecekleri bir araya getirerek pişirmeye başlar. Yemeği yaparken tartıştığı eşini camda görür ve yiyecekleri ona doğru fırlatır. Ertesi gün yiyeceklerin tahta üzerinde kuruduğunu fark eder. Kırıntıları israf etmemek için suyla karıştırıp çorba yapar ve bu şekilde tarhana çorbası ortaya çıkar.
Sakala Çarpan Çorbası	Çorba	Gözlem Mizah Halk söylemi	Yeşil mercimek ve erişteden yapılan bu çorbayı, bir dede kaşık kullanmadan kâseden içer. İçerisinde olan uzun erişteler ise sakalına değdiği için bu isimle anılır.
Dulavrat Çorbası	Çorba	Yoksulluk Toplumsal Cinsiyet	Rivayete göre eşini kaybeden bir kadının çocuklarını doyurabilmek için evde kalan nohut, mercimek, salça ve unla yaptığı bir yemektir.
İmambayıldı	Ara Sıcak	Mizah/ Ekonomi	Eski zamanlarda bir imamın eşinin yaptığı yemeği yediğinde çok beğenip bayılmasından dolayı ortaya çıkmıştır. Bayılma sebebinin lezzetten mi maliyetten mi olduğu hâlen bilinmez.
Babagannuş	Ara Sıcak	Zenginlik Toplumsal Cinsiyet	Baba kelimesi ile *ghanoush* (keyiflenmek) birleşimden meydana gelen bu lezzetli patlıcan mezenin evin babasını bile bayıltacağını düşündürür.
Perde Pilavı	Ara Sıcak	Sembol Ritüel Mesaj Verme Düğün	Düğün sonrası kayınvalidenin gelinine ikram ettiği bu yemek semboller üzerine kuruludur. Bu yemekte perde; evin sırların korunması, pirinç bolluk, badem erkek torun, fıstık kız torun, baharatlar ise aile hayatında yaşanan acı ve tatlı günleri anlatmaktadır.
Hünkâr Beğendi	Ana Yemek	Yüceltme, Ödül	Osmanlı padişahı Abdülaziz döneminde aşçı tarafından ikram edilen bu yemek hem padişah hem de konuğu, III. Napolyon'un eşi Fransız İmparatoriçesi Eugenie çok beğenir. Yemek adını imparatoriçe anlamına gelen hünkâr kelimesinden alır.
Kadınbudu Köfte	Ana Yemek	Değerlendirme Toplumsal Cinsiyet	Adını kadın baldırına benzerliğinden dolayı aldığı düşünülen bu yemek, evde kalan pilavın değerlendirmesiyle ortaya çıkmıştır.

Ali Nazik	Ana Yemek	Övgü Ödül	Arapça ala (güzel) ve nazik (yemek) birleşiminden oluştuğu düşünülmektedir. Osmanlı padişahı Yavuz Sultan Selim'in Gaziantep ziyaretinde bu yemeği yemesi üzerine, "kim bu eli nazik" diye sorması üzerine yemek bu adla anılmaya başlanmıştır.
Kedi Batmaz	Tatlı	Halk Söylemi Mizah	Rivayete göre gelininin hatasını arayan kayınvalide kediyi yemeğin üzerine koymaya çalışır ancak kedi yemeğe batmamak için ayaklarını toplar. Evdekiler bu durumu gözler ve tatlıya bu ismi verir.
Aşure	Tatlı	Dinî Unsurlar Paylaşma Bereket	Muharrem ayının onuncu gününde yapılan tatlının adı arapça aşer (on) anlamına gelmektedir. Eldeki malzemelerle yapılan tatlı, paylaşmanın sembolüdür.
Enişte Lokumu	Tatlı	Gelenek Utanma Toplumsal Cinsiyet	Rize'de yapılan ve 200 yıllık geçmişi olan bu tatlı, düğün sonrasında damada bohça ile gönderilir. Yeni gelinin gittiği evde utanıp mutfağa gidemeyeceğini düşünen annesi, kızı için, tazeliğini uzun süre koruyan bu kurabiyeyi yapar.

Tablo 13.1'de verilen hikâyelerde yemek, sadece bir reçeteden ibaret olmayıp kültürün yansıdığı bir semboldür. Yemeğin hikâyesine bakıldığında üretim anından masadaki sunumuna kadar (topraktan sofraya) her anın bir anlatısı ve emeği bulunmaktadır. Buğdayın, ilk zamanlarda bolluk ve bereketi temsil etmesi (Ceyhun Sezin ve Bülbül, 2017) bulgura dönüşmeden önce hasat, ateş yakmak, kaynatmak, gedik, kurutma süreçlerinden geçerken yeni bir anlatı formuna dönüşmektedir. Buğday-bulgur-çiğköfte örnekleminde bakıldığında yemeğin anlatısındaki çiftçi, emek veren kadınlar, girişimciler, şefler ve tüketiciler hikâyenin başkahramanlarını oluşturmaktadır. Bulgurun Türk mutfak kültüründe diğer bir önemi ise bayram, düğün vb. özel günlerde sofralarda sıklıkla bulunmasıdır (Ardış Yetiş, 2020). Bu kapsamda çiğköftenin hikâyesi şu şekildedir: Efsaneye göre Adıyaman'da, Kral Nemrut yaşarmış. Dönemin Peygamberi Hz. İbrahim'i tek tanrıya inandığı sebebiyle yakmak istemiş. Bu amaçla halkına bütün odunları ve ateşi getirmesini emretmiş. Bu sırada bir avcı ceylan avlamış ve eve getirmiştir. Ateş yakmak Nemrut tarafından yasaklandığı için avcı, ceylanın but kısmından aldığı eti taşla iyice döverek ezmiştir. Ardından baharat, tuz ve bulgur ekleyip uzun süre yoğurmuştur (Alkayış ve Yerli, 2020). Bu tarifte etin ateş görmeden piştiği görülür. Zorluktan doğan yemeğin dilden dile anlatılagelen gastronomik anlatısı da günümüze bu şekilde ulaşmaktadır.

Geçmişte olduğu gibi yemek ve anlatı arasındaki ilişki günümüzde de devam etmektedir. Mutfak kültürü ve deneyimlerin bir sonucu olarak modern restoranlarda yemeğin anlatısı olan hikâyeli tabakların yapıldığı bilinmektedir. Çalışmanın bu bölümünde ünlü Türk şeflerin, yerel ürünler kullanarak yaptığı hikâyeli tabaklara yer verilmiştir. Yazarlar tarafından oluşturulan tablonun yemek içeriği ve görseli örneklem olarak seçilen şeflerin, sosyal medya hesapları ve restoranlarının web sayfalarından alınmıştır.

Tablo 13.2 Yerel ürünlerin güncellenerek gastronomik anlatıya dönüşmesi

Şef	Restoran Adı	Yemek Görseli	Yerel Yemeğin Anlatısal Dönüşümü ve Hikâye Değeri
Fatih TUTAK	TURK GALLADA		"Uçan Halı" Kapalıçarşı'dan ilhamla… Güneşte kurutulmuş domates, biber ve patlıcan; yanık yoğurt ve havyarın üzerinde taşınan modern bir "Uçan Halı" hikâyesi (URL1).
Maksut AKŞAR	NEOLOKAL		"Tavuklu Kadınbudu", patates köpüğü, tavuk jus, konfi limon reçeli, tavuk derisi çıtırı. Anadolu'daki birçok yemeğin adı ya kullanılan pişirme tekniğinden ya da görüntüsünden yola çıkarak verilmiştir. Kadınbudu da şekli itibarıyla böyle isimlendirilmiş bir değerlendirme yemeğidir. Lokantalarda artakalan pirinç pilavı, kıyma ve baharatlar ile karılır; iri köfteler hâlinde derin yağda kızartılır. Biz klasik kadınbudundaki kırmızı etin yerine sotelenmiş tavuk kalçası kullanıyoruz, füme dana döş ve taze otlarla lezzetlendiriyoruz. Annelerimizin yaptığı gibi, un ve yumurtaya bulayıp kızartıyoruz. Tavuklu patates köpüğü, yoğunlaştırılmış tavuk sosu, konfi limon reçeli ve tavuk derisi çıtırı ile servis ediyoruz (URL 2).

Mehmet YALÇINKAYA	ALAZ		Göç Yolu'nun taşıdığı tatlar, kuşaktan kuşağa aktarılan bir mutfak hafızası. Ateşin etrafında toplanan hikâyeler... Çocukluğumuzda tandır başında sarılan o peynirli böreklerin hafızamızda bıraktığı sıcaklık… Şimdi, dibek taşında dövülmüş bulgurla, Kars'ın rafine loruyla ve deri tulumun derin aromasıyla yeniden şekilleniyor. Anadolu belleğinden Alaz'ın mutfağına! (URL 3)
Ömür AKKOR	NANATOLİA HAVUŞ OTTOBİTE		"Aşure" Asırlık aşure geleneği, Otto Bite'ın zarif yorumu ile yeniden doğuyor (URL 4).
Somer SİVRİOĞLU	EFENDY İSTANBUL ANASON MAYDONOZ		"Toprağın Bereketi" Portakal suyu, limon suyu, yıldız anason ve defne yaprağıyla pişen Yer Elması. Üzerinde semizotu ve kefal yumurtası olan bottarga ile servis edilir (URL 5).

Yemek kültürünün zamanın şartlarına bağlı olarak değiştiği ve yeniden sunulduğu görülmektedir. Konuya yerel ürün kullanan şefler açısından bakıldığında, kültürel miras unsuru olan yemek kültürünün koruma çabası tabaklara yansımıştır. Yenilenen tabaklarda öze bağlılık ve köklere dönüş sıklıkla vurgulanan temaları kapsamaktadır. Genel olarak değerlendirildiğinde yemek anlatı formuna dönüşürken yerel ürünler, bereketli topraklar, Anadolu, kültürel miras gibi birçok ögeden faydalanmaktadır. Çalışma kapsamında şeflerin restoranlarındaki web sayfaları incelendiğinde yemeklerin anlatısını oluşturan unsurların temelde yerel olana yönelme olduğu görülmektedir.

Tablo 13.3 Yerel Ürün Kullanan Şeflerin Restoran Hikâyeleri

Şef	Restoran Adı	Restoranların Kuruluş Hikâyeleri
Fatih TUTAK	TURK	"Saflık ve sadeliği en kusursuz şekilde, kültürel mirasımızı hatırlatarak sunmayı hedefliyoruz. Her yemeğin tarihimizden, anılarımızdan ve geleneklerimizden ilham alan bir karakteri ve hikâyesi var" (URL 6).
Mehmet YALÇINKAYA	ALAZ	Alaz, ateşin dilini bilenlerin sofrasıdır. Bir yolculuğun izidir burada her tat. Göçenlerin göğsünde kor gibi sakladığı, Anadolu toprağına düşen binlerce yıllık bir damla ateştir. Bu mutfak; dumanı göğe yükselen çadırlardan, taş fırınlara, köz üstünde pişen dualardan, sofraya dizilen sessiz anlatılara uzanır. Her tabakta bir hatıra, her kokuda bir anı, her lokmada bir yol saklıdır" diyerek. "Çünkü biz inanırız: Gerçek lezzet, yola çıkanın ardında bıraktığı hikâyede gizlidir" (URL 7).
Ömür AKKOR	NATOLIE	"Yerel üreticilerle kurduğumuz bağ, tabağımıza gelen her lokmaya da yansır. Anadolu'nun bereketli topraklarında yetişen ürünleri, doğaya saygılı, sürdürülebilir yöntemlerle mutfağımıza taşırız. Zamanın ruhuna uygun teknolojiyi kullanırken, toprağın ruhunu da unutmadan… Çünkü biz, yalnızca bugünü değil, geleceği de besleyen bir sofra kurmak isteriz" (URL 8).
Maksut AKŞAR	NEOLOKAL	Gelecek ve yeni nesiller için geçmişimize sahip çıkmanın görevimiz olduğuna inanıyoruz. Bunu ancak toprak anaya, geçmişimize ve geleneklerimize hak ettikleri saygıyı göstererek yerine getirebiliriz. Bu inançla geçmiş ve gelecek arasında köprü olduğumuzu hissediyor ve gelecekte kabul görecek şekilde eski yemeklerimizi modernleştirerek sunuyoruz. Ancak toprağa dokunursak bu görevi hakkaniyetle yerine getirebileceğimize inanıyor, ekipçe bunu öğreniyoruz" (URL 9).
Somer SİVRİOĞLU	EFENDY İSTANBUL	"Mangal, çanak çömlek/seramik kaplar, fırında güveç gibi Anadolu'nun kadim pişirme yöntemlerini kullanıyoruz. Geleneksel teknikleri, modern trendlere tercih ediyoruz. Yemeklerimizde bu topraklarda yetişen taze, kaliteli ve mevsimsel ürünleri kullanıyoruz. Manifestomuzu anlayan, sürdürülebilir kaynaklara sahip ve yalnızca belirlediğimiz kurallara uygun şekilde üretim yapan yerel üreticiler ve güvenilir tedarikçilerle ortak çalışıyoruz" (URL 10).

Şeflerin restoranlarındaki temel ilkeler, yemeğin sadece bir beslenme ögesi olmasının dışında kültürün de aktarımını içermektedir. Yerel ürünler, gastronomik anlatıya dönüşürken kültür içerisinde kendini sürekli olarak yenilemektedir. Bu bakımdan sözlü kültürden dijital kültüre yemeğin anlatısı her dönemde yeni bir aktarım aracıyla kolektif hafızaya yerleşmektedir. Yemekler, hikâyeleştirme ve estetik değerlerle de tüketiciyle duygusal bir bağ kurmaktadır (Okur ve Ekincek, 2025). Mutfak kültürünün ardında bir hikâye gizli olduğunu bilen insanlar için yemek, sembolik anlamların, soyut düşüncelerin ve kültürel belleğin tabakta sunulmasıdır.

SONUÇ

Çalışmaya genel olarak bakıldığında, ilk olarak yerel ürün anlatılarının toplumsal bellekte ve sözlü kültürdeki yeri teması altında yerel ürünlerde toplumsal bellek ve kültürel hafıza, sözlü kültürde yerel ürünler, kültürel belleğin aktarımı ile sözlü anlatı ve kimlik ilişkisi ele alınmıştır. Ardından mutfak anlatılarında emek, doğa ve aidiyet çerçevesinde dayanışma bağlamında mutfak pratikleri ile mutfak uygulamalarında aidiyet, hafıza ve mekânsal bağlantılara yer verilmiştir. Yemekle hatırlamak: Nostaljik mutfaklarda yerel kimlik başlığı altında ise mutfağın kolektif açıdan hatırlama, bağ kurma ve anlamlandırma özelliklerinden bahsedilmiştir. Son olarak gastronomik anlatılarda yemeğin hikâyesi teması çerçevesinde yemeğin hikâyeleştirilmesi ve kültürel bellek ile edebî metinlerde gastronomik söylemin inşasına yer verilmiştir.

Yemek, yalnızca bir beslenme pratiği olarak değil anlatı yoluyla yeniden oluşan bir mutfak kültürünü temsil etmektedir. Toplumsal belleğin oluşturulmasında önemli bir rol oynamasının yanı sıra çok katmanlı bir kültürün ifadesi olarak da kimliğin tanımlanmasında önemli rol almaktadır. Toplumsal bellekte yer alan yerel ürünlerin, kuşaklar arasında aktarımında, yemek pratiklerinin ve sembollerinin öne çıktığı görülmektedir. Yemeğin aktarılırken geçmiş ve gelecek arasında bağ kurması, kimliğin yeniden inşası ve aidiyet temsili, kolektif bellekte belirli bir sistem düzeni olarak değerlendirilmektedir. Sözlü kültürden dijital kültüre doğru evrilirken, yemek tariflerinin, pişirme yöntemlerinin ve sunum şekillerinin de buna paralel olarak değişmesi yalnızca mutfak kültürünü değil, toplumsal bellekte oluşan değerleri de etkilemektedir. Bu açıdan bakıldığında, kültürel belleğin önemli kaynaklarından olan yemek olgusu, içinde bulunduğu kültüre bağlı olarak değişmekte, yeniden üretilip dönüştürülerek sunulmaktadır.

Üretiminden tüketimine kadar (tarladan sofraya) geçen süreçte yerel ürünler, emek, aidiyet ve doğanın toplumsal bellekte yer edindiği dinamik bir yapıyı içermektedir. Bu bakımdan ürünlerin beslenme unsuru olmasının ötesinde, sosyal ilişkiler kurma, birlikte çalışma (iş birliği), kültürel mirası yaşatma ve koruma bağlamında önemli rol üstlendiği görülmektedir. Bu bağlamda mutfak, yalnızca bir üretim mekânı olarak değil; toplumsal hafızanın, cinsiyet rollerinin, doğayla kurulan aidiyetin de bir temsilidir. Konuya cinsiyet özelinde bakıldığında, toplumsal cinsiyet rollerine göre kadınlar için görünmez emeğin mekânı olan mutfaklar, toplumsal bellekte dayanışma, birlik ve beraberlik sembolüdür. Aynı zamanda mutfaklar toplumsal değerlerin ve geleneklerin aktarımında da önemli bir rol üstlenmektedir.

Yemeğin anlatısal boyutunun, anı, hafıza, kültürel bellek, gastronomik söylem ve toplumsal bellekte yeniden kurgulandığı ifade edilebilmektedir. Bu doğrultuda, geçmişin hatırlanmasında etkili olan yemekler, toplumsal bellekte kültürün inşasını yeniden canlandırmaktadır. Böylece insanların geçmişe olan özlemleri çoğu kez yemek anlatılarıyla yeniden şekillenmekte ve mekânın hafızası olarak mutfaklarda sunulmaktadır. Bunun yanı sıra, mutfakların bir üretim mekânı olmasının ötesinde birleştirme ve ötekileştirme gibi birtakım işlevlere de sahip olduğu bilinmektedir. Bu bakımdan yerinden edilen ve ötekileştirilen diasporik topluluklar için yemek olgusu, kendi uluslarını yeniden kurma ve birleştirilme fikrini içermektedir.

Yerel olanı yaşatma ve koruma tarihin her döneminde toplumsal bellekte yer edinmiştir. Yemeğin bir anlatı olarak kurucu ögeye dönüşmesinde hikâyeleştirme olgusu dikkat çekmektedir. Hikâyesi olan yemeklerin, anlatı olarak sunulması dönemin sosyal, siyasi, ekonomik durumunun ortaya konulmasında önemli veriler sunmaktadır. Geçmiş zamanlarda hikâyeleştirilen yemekler, toplumun hafızasından gözlem aracılığıyla sunulan bilgileri içermektedir. Modern zamanlarda yemeğin anlatı olarak sunulmasında ise şeflerin bakış açıları, deneyimleri ve yaşanılan zaman etkili olmaktadır. Yemeğin kurucu bir öge olarak anlatıya dönüşmesinde yerelliğe dönüş, toprağa bağlılık, milli unsurlar etkili olmaktadır. Geçmiş zamanlarda anonimleşen hikâyelerin modern zamanda bir anlatıcıyla, sürece dahil olması, yemeğin kurucu bir öge olarak kendini yeniden inşa etmesine olanak tanımıştır. Kavramlar arası ilişkiler bakımından değerlendirildiğinde, sözlü kültür ile oluşan yemek olgusu, gastronomik anlatılar ile kültürel hafızada şekillenmekte, toplumsal bellekte temsil edilmekte, öyküleştirilerek tekrar sözlü kültür boyutunda yeniden üretilerek bir döngüye dönüşmektedir. Bu doğrultuda genel olarak değerlendirildiğinde, köklere ve öze dönüş, kültürel mirası koruma, yerel olanı yaşatma arzusunda olan yemek kültüründe çoğu hikâye başlangıç noktasına geri döner.

KAYNAKLAR

Abarca, M. E., ve Colby, J. R. (2016). "Food Memories Seasoning the Narratives of Our Lives." *Food and Foodways*, *24*(1-2), 1-8. https://doi.org/10.1080/07409710.2016.1150101

Abir, N. (2021). *Siniden Masaya Türk Romanında Sofra* İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Adams, C. J. (2013). *Etin Cinsel Politikası* (Çev. G. Tezcan & M. E. Boyacıoğlu). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Ahmed, S. (1999). "Home and away: Narratives of migration and estrangement." *International journal of Cultural Studies*, *2*(3), 329-347.

Alkayış, M. F., ve Yerli, S. (2020). "Adıyaman'da Bir Kültür Unsuru Olarak Çiğköfte." *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 17(2), 824-841.

Allen, J. S. (2021). *Obur Zihin Yiyecekle İlişkimizin Evrimi*. (Çev. E. Gökyaran). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Allison, A. (1991). "Japanese Mothers and Obent s: The Lunch-Box as Ideological State Apparatus." *Anthropological Quarterly*, 64(4), 195-208. https://doi.org/10.2307/3317212

Alpyıldız, E. (2020). "Psikoanalitik Halkbilimi Kuramı Temelinde Türk Yemek Kültürünün Çağrışım Sınırsızlığı: Oburluğun Cinselliği." *Milli Folklor*, 16 (125), 138-49.

Alpyıldız, E. (2022). "Dijital Kültür Çağında Geleneksel Türk Yemek Kültürü ve Kuşaklararasılık." *Folklor Akademi Dergisi*. Cilt:5, Sayı: 2, 311-326.

Aral, H. (2023). "Göç Bağlamında Yemeğin Rolü Nasıl Değerlendirilir?" *Moment Dergi*, 10(1), 134-154. https://doi.org/10.17572/mj2023.1.134154

Ardıç Yetiş, Ş. (2020). "Türk Mutfak Kültüründe Bulgurun Yeri ve Önemi" *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 716-728

Ashmore, R. D., Deaux, K., ve McLaughlin-Volpe, T. (2004). "An Organizing Framework for Collective Identity: Articulation and Significance of Multidimensionality." *Psychological Bulletin*, 130(1), 80. https://doi.org/10.1037/0033-2909.130.1.80

Assmann, J. (2001). *Kültürel Bellek: Eski Yüksek Kültürlerde Yazı, Hatırlama ve Politik Kimlik* (A. Tekin, Çev.). Ayrıntı Yayınları. (Orijinal eser 1992'de yayımlanmıştır.)

Assmann, J. (2011). *Cultural Memory and Early Civilization: Writing, Remembrance, and Political Imagination*. Cambridge: Cambridge University Press.

Avakian, A. V., ve Haber, B. (Eds.). (2005). *From Betty Crocker to Feminist Food Studies: Critical Perspectives on Women and Food*. University of Massachusetts Press.

Bauman, R. (1986). *Story, Performance, and Event: Contextual Studies of Oral Narrative*. Cambridge: Cambridge University Press.

Beşirli, H. (2010). "Yemek, Kültür ve Kimlik." *Millî folklor*, *22*(87), 159-169.

Brillat-Savarin, J. A. (2018). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Sanatı Üzerine Düşünceler,* (Çev. H. Bucak). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Ceyhun Sezgin, A., ve Bülbül, S. (2017). "Türk Sanatı ve Mutfak Kültüründe Buğday." *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10 (54), Issn: 1307-9581.

Chartrand, S. (2025). *Foodwork as Relationality: Labour and the Creation of Culinary Placemaking* (Yüksek Lisans Tezi, University of Toronto.)

Civitello, L. (2019). *Mutfak & Kültür İnsanın Beslenme Tarihi*, (Nilüfer Yahya, N. ve Saim Örek, S. Çev.). Ankara: Bilim ve Sanat.

Connerton, P. (1989). *How Societies Remember*. Cambridge: Cambridge University Press.

Counihan, C. M. (1999). *The Anthropology of Food and Body, Cender Meaning and Power*. London: Routledge.

Counihan, C., ve Van Esterik, P. (Eds.). (2013). Food and Culture: A Reader (3. Baskı). London: Routledge.

Çelik, S. (2017). *Cittaslow Hareketi ve Seferihisar Örneği: Tarım, Emek, Mülkiyet İlişkileri ve Mekân Bağlamında Bir Çözümleme* (Order No. 28633441). Erişim Adresi: ProQuest Dissertations & Theses Global. (2572496886). https://www.proquest.com/dissertations-theses/cittaslow-hareketi-ve-seferihisar-örneği-tarım/docview/2572496886/se-2

Çolum, Ç., ve Demir, G. (2024). "Küresel Mutfak Yolculuğunda Yerel İzlerin Kaybolması Mümkün Mü?", *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 10(2), 298-306.

Dalbay, R. S. (2018). "'Kimlik' ve 'Toplumsal Kimlik' Kavramı." *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (31), 161-176.

Delphy, C. (2016). *Close to Home: A Materialist Analysis of Women's Oppression*. London: Verso Books.

Demir, S. (2012). "Kültürel Bellek, Gelenek ve Halk Bilimi Müzeleri." *Millî Folklor*, *24*(95), 184-193.

DeVault, M. L. (1991). *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*. University of Chicago Press.

Draaisma, D. (2007). *Bellek Metaforları, Zihinle İlgili Fikirlerin Tarihi*. (G. Koca, Çev.; 1.Baskı). Metis Yayınları. (Orijinal eser yayın tarihi 1995)

Durcan, Ö., ve Öztürk, E. (2025). "Permakültür Çiftliklerdeki Gastronomi Faaliyetlerinin Değerlendirilmesi (Evaluatıon of Gastronomy Activities in Permaculture Farms)." *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 13(1), 607-632.

Durmelat, S. (2015). "Tasting Displacement: Couscous and Culinary Citizenship in Maghrebi-French Diasporic Cinema." *Food and Foodways*, 23(1-2), 104-126.

Ellemers, N., Spears, R., ve Doosje, B. (2002). "Self and Social Identity." *Annual Review of Psychology*, 53(1), 161-186. https://doi.org/10.1146/annurev.psych.53.100901.135228

Ergin, M. (2004). *Dede Korkut Kitabı-I*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Feagan, R. (2007). "The Place of Food: Mapping out the 'Local' in Local Food Systems." *Progress in Human Geography*, 31(1), 23-42. https://doi.org/10.1177/0309132507073527

Federici, S. (2004). *Caliban and the Witch*. Autonomedia.

Ferguson, K. E. (2022). *Culinary Negotiations of Migration and Exile: Belonging and Foodways in Diaspora Literature of the Spanish-Speaking Caribbean*. Indiana University.

Fine, G. A. (1996). *Kitchens: The Culture of Restaurant Work*. University of California Press. https://doi.org/10.1525/9780520942899

Fischler, C. (1988). "Food, Self and Identity." *Social Science Information*, 27(2), 275–292. DOI: 10.1177/053901888027002005

Gaul, A. (2025). Approaches to Culinary Knowledge, Space, and Labor. H. Elsadda & S. Shami (Eds.) *The IB Tauris Handbook to Gendering the Histories of the Arab World* içinde (ss. 303-327). Bloomsbury.

Haidt, J. (2007). "The New Synthesis in Moral Psychology." *Science*, 316(5827), 998–1002. https://doi.org/10.1126/science.1137651

Halbwachs, M. (1980). *The Collective Memory*. Harper & Row.

Hall, S. (2011). Introduction: Who Needs 'Identity'?. S. Hall, P. du Gay (Eds.) *Questions of Cultural Identity* içinde (ss. 1-17). SAGE Publications, https://doi.org/10.4135/9781446221907.n1

Hirsch, A. R. (1992). "Nostalgia: A Neuropsychiatric Understanding." *Advances in Consumer Research*, 19, 390-395.

Hochschild, A. R. (1983). *The Managed Heart, Commercialization of Human Feeling*. University of California Press.

Holtzman, J. D. (2006). "Food and Memory." *Annual Review of Anthropology*, 35(1), 361–378. https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220

Howard, P. (2003). Women and Plants: Gender Relations in Biodiversity Management and Conservation. Zed Books.

Hui, Y. (2017). On the Synthesis of Social Memories, in Memory in Motion (307-325), Amsterdam University Press.
Ichijo, A., ve Ronald R. (2018). *Yemek ve Ulusal Kimlik*. (Çev. E. Ataseven). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
Ingold, T. (2000). *The Perception of the Environment, Essays on Livelihood, Dweling and Skill*. Routledge.
Ishige, N. (2014). *History of Japanese Food*. Routledge.
Jenkins, R. (2014). *Social Identity* (4. Baskı). London: Routledge. https://doi.org/10.4324/9781315887104
Karakeçili, G., ve Çetinöz, B. C. (2018). Türk Atasözlerinde Gastronomi Olgusu, *Turizm Otelciliği ve Yüksekokulu VII. Ulusal-III. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Turizmde Teknoloji ve İnavasyon, Bildiriler Kitabı*,1272-1286.
Kardeş Çolakoğlu, N., ve Sarıışık, M. (2021). "Yerel Gastronomi Ürünlerine Ait Hikâyelerin Destinasyon Pazarlamasında Kullanılmasına İlişkin Bir Değerlendirme" *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(2), 730-743.
Kaya, B., ve Gümüş, M. (2021). "Anlatıya Dahil Olmanın Hikâye Anlatıcılığına Etkisi: Unutulmaz Turizm Deneyimlerinin Aracı Rolü" *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 32(2), 159-170. https://doi.org/10.17123/atad.780607
Koç, F., ve Yazıcıoğlu, İ. *(2024)*. "Yemek Kültüründe Toplumsal Cinsiyet Normları" *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 12(1), 718-734.
Kök, A. (2023). "Ürün Yaşam Döngüsü Teorisi: Nostaljik Yiyeceklerin Lezzet Hafızasındaki Yeri" *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 7(2), 392-406.
Köse, H., ve Aydın, H. (2020). "Medyatik Popüler Kültürde Nostalji: Kültürel Doyum Üzerine Bir İnceleme" *Folklor/Edebiyat*, 26(104), 757-779.
Lee, K. S. (2023). "Cooking up Food Memories: A Taste of Intangible Cultural Heritage." *Journal of Hospitality and Tourism Management*, *54*, 1-9. https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2022.11.005
Lupton, D. (1994). "Food, Memory and Meaning: The Symbolic and Social Nature Of Food Events." *The Sociological Review*, 42(4), 664-685. https://doi.org/10.1111/j.1467-954X.1994.tb00105
Lupton, D. (1996). *Food, the Body and the Self*. Sage Publications.
Macit, N., ve Kıran, Ö. (2024). "Yemek ve Toplum: Kültür, Kimlik ve Eşitsizlikler." *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), 97-106. https://doi.org/10.58632/olgusos.1573307
Mannur, A. (2007). "Culinary Nostalgia: Authenticity, Nationalism, and Diaspora" *MELUS* Food in Multi-*Ethnic Literatures* 32(4), 11-3.
Mannur, A. (2009). *Culinary Fictions: Food in South Asian Diasporic Culture*. Temple University Press.
Maslow, A. H. (1970). *Motivation and Personality*. Publishers, By Harper and Row.
Mathews, R., ve Wacker, W. (2009). *Senin Hikâyen Ne*. (Çev. A. Özer). İstanbul: Mediacat.
Mennell, S., Murcott, A., ve van Otterloo, A. H. (1992). *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. Sage.
Mol, A. (2008). *The logic of care: Health and the Problem of Patient Choice*. London: Routledge.
Montanari, M. (2006). *Food is Culture*. Columbia University Press.
Mümtaz, F. (2014). "Yemeğin İdeolojisi Ya Da İdeolojinin Yemeği: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü." *Folklor/Edebiyat*, 20(80), 129-140.
Naccarato, P., ve LeBesco, K. (2012). *Culinary Capital*. Bloomsbury Publishing. https://doi.org/10.5040/9781350042131
Neuman, N., Eli, K., ve Nowicka, P. (2019). "Feeding the Extended Family: Gender, Generation, and Socioeconomic Disadvantage in Food Provision to Children." *Food, Culture & Society*, 22(1), 45-62.
Nguyen, N., Tran, L. T., ve Nguyen, A. N. N. (2024). "Agritourism: The Role of Farm-to-Table in Promoting Local Cuisine and Return Visits." *Journal of Human, Earth, and Future*, 5(3), 499–512. https://doi.org/10.28991/HEF-2024-05-03-013
Oakley, A. (2018). *The Sociology of Housework*. Policy Press.
Okur, B., ve Ekincek, S. (2025). "Türk Mutfağında Sanatsal ve Yaratıcı Ürünler: Michelin Yıldızlı Restoranlar Üzerine Bir Analiz." *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 9(2), 185-203. https://doi.org/10.32958/gastoria.1782513.
Olick, J. K., ve Robbins, J. (1998). "Social Memory Studies: From 'Collective Memory' to the Historical Sociology of Mnemonic Practices." *Annual Review of Sociology*, 24(1), 105-140. https://doi.org/10.1146/annurev.soc.24.1.105
Ong, J. Walter, (2010), *Sözlü ve Yazılı Kültür, Sözün Teknolojileşmesi*, (Çev. S. P. Banon), İstanbul: Metis Yayınları.
Ong, W. J. (1982). *Orality and Literacy: The Technologizing of the Word*. Routledge.
Öğüt Eker, G. (2018). "Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri." *Milli Folklor*, 120, 170-183.

Özdemir, M. (2024). Erzurum'dan Artvin'e Yerel Rekabet Yemek Milliyetçiliği ve Gastronomi İlişkisinde Cağ Kebap, (Ed. M. Erol) *Halk Gastronomisi II* içinde, Ankara: Paradigma Akademi Yayınları, 18-28.

Özgüneş, R. E. (2020). "Geçmişe Özlemi Lezzetlerde Yaşamak: Gastronostalji." Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(1), 60-75. https://doi.org/10.37847/tdtad.757018

Özgüneş, R. E., ve Bozok, D. (2023). "Lezzetin Nostaljisi: Yiyecek ve Bellek İlişkisi Üzerine." *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(4), 3213-3228.

Özkul E., Şengül, S. ve Özer, E.Z. (2019). Türk Edebiyatında Gastronomik Etkileşim, Gastronomik Deyimler, Atasözleri ve Mizah Ögeleri, (Ed. C. Avcıkurt., ve M. Sarıoğlan), *Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış* içinde 85-104. Ankara: Detay Yayıncılık.

Palmer, C., Cooper, J., ve Burns, P. (2010). "Culture, Identity, and Belonging in the 'Culinary Underbelly'". *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research,* 4(2): 311 26. https://doi.org/10.1108/17506181011081497

Parrish, S., Begueria, A., Bevan, I., Choi, T., Kelly, T. M., Mejia López, J., ..., ve Fontefrancesco, M. F. (2025). "Anthropology of Food: History, Topics, and Trajectories to Understand a Discipline." *Encyclopedia*, 5(1), 22. https://doi.org/10.3390/encyclopedia5010022

Parveen, R. (2016). "Food to Remember: Culinary Practice and Diasporic Identity." *Oral History*, 47-56.

Pesci, S., ve Brinkley, C. (2022). "Can a Farm-to-Table Restaurant Bring About Change in the Food System?: a Case Study of Chez Panisse." *Food, Culture & Society*, 25(5), 997-1018. https://doi.org/10.1080/15528014.2021.1948754

Preetha, A. T., ve Lazarus, A. D. (2024). "Culinary Authenticity and Diaspora: A Preliminary Enquiry." *Stud Media Commun*, 12(3), 50-62.

Renko, S., ve Bucar, K. (2014). "Sensing Nostalgia Through Traditional Food: An Insight from Croatia." *British Food Journal*

Richards, G. (2003). "Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?." *Tourism and Gastronomy* içinde (ss. 17-34). London: Routledge.

Schieder, T. (1978). "The Role of Historical Consciousness in Political Action." *History and Theory*, 17(4), 1-18. https://doi.org/10.2307/2504707

Scholliers, P. (2001). *Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present*. P. Scholliers (Eds.), *Food, Drink and Identity Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages* içinde (ss. 3–22). Berg.

Shaw, S. M. (1988). "Gender Differences in the Definition and Perception of Household Labor." *Family Relations*, 37(3), 333-337. https://doi.org/10.2307/584572

Smit, M. (2022). *Impact of Nature-Based Food Practices on People's Connectedness with Nature According to Foragers, Small-Scale Organic Growers, and Green Cooks*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Wageningen University and Research.) https://edepot.wur.nl/585894

Smith, S., ve Watson, J. (2010). *Reading Autobiography: A Guide for Interpreting Life Narratives* (2. Baskı). University of Minnesota Press.

Sutton, D. (2008). "A Tale of Easter Ovens: Food and Collective Memory". *Social Research*, C. 75, S.1, 157-180.

Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Berg.

Sutton, D. E. (2008). "A Tale of Easter Ovens: Food and Collective Memory." *Social Research: An International Quarterly*, 75(1), https://doi.org/157-180. 10.1353/sor.2008.0056

Sutton, D. E. (2010). "Food and the Senses." *Annual Review of Anthropology*, 39(1), 209-223. https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.012809.104957

Tajfel, H., ve Turner, J. C. (2004). The Social Identity Theory of Intergroup Behavior. J. T. Jost & J. Sidanius (Eds.), *Political Psychology: Key Readings* içinde (ss. 276–293). Psychology Press. https://doi.org/10.4324/9780203505984-16

Talat, T. (1998). *Orhon Yazıtları*. İstanbul: Simurg Yayınları.

Tallentire, J. (2001). "Strategies of Memory: History, Social Memory, and the Community." *Histoire Sociale/Social History*. 34(67), 197-212.

Trubek, A. B. (2008). *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*. University of California Press.

Turner, J. C. (1999). Some current issues in research on social identity and self-categorization theories. N. Ellemers, R. Spears, & B. Doosje (Eds.), *Social identity: Context, commitment, content* içinde (ss. 6–34). Blackwell.

Uhlmann, K., Lin, B. B., ve Ross, H. (2018). "Who Cares? The Importance of Emotional Connections with Nature to Ensure Food Security and Wellbeing in Cities." *Sustainability*, *10*(6), 1844. https://doi.org/10.3390/su10061844

Wertsch, J. V. (2008). "The Narrative Organization of Collective Memory." *Ethos*, 36(1), 120-135. http://www.jstor.org/stable/20486564

Yaldız, F. (2013). "Diaspora Kavramı: Tarihçe, Gelişme ve Tartışmalar." *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları (HÜTAD)*, 18, 289-318.
Yıldız, E. (2022). Anadolu'dan ve Türk Mutfağından İlginç Yemekler: Hikâyeleri ve Gelenekleri, (Ed.) Ö. Çakır ve H. Emen, *Sosyal ve Eğitim Bilimlerinde Yeni Yaklaşımlar* içinde, Ankara: Berikan Yayınevi.
Zylstra, M. J. (2014). *Exploring Meaningful Nature Experience, Connectedness with Nature and the Revitalization of Transformative Education for Sustainability* (Doktora Tezi, Stellenbosch: Stellenbosch University). http://scholar.sun.ac.za

Internet Kaynakları
URL1: https://www.instagram.com/p/DPv1vUhjQ1L/?img_index=1 (Erişim Tarihi: 27.12.2025)
URL 2: https://www.instagram.com/p/DJRPnWXI-2f/ (Erişim Tarihi: 27.12.2025)
URL 3: https://www.instagram.com/p/DM-dcCoNrS1/ (Erişim Tarihi: 27.12.2025)
URL 4: https://www.instagram.com/p/DM2-Rhhsf08/ (Erişim Tarihi: 27.12.2025)
URL 5: https://www.instagram.com/p/CqvhD2ToPpP/ (Erişim Tarihi: 27.12.2025)
URL 6: https://turkft.com/ (Erişim Tarihi: 27.12.2025)
URL 7: https://mykalazrestoran.com.tr/hakkimizda/ (Erişim Tarihi: 27.12.2025)
URL 8: https://natolia.com/ (Erişim Tarihi: 27.12.2025)
URL 9: https://www.neolokal.com/ (Erişim Tarihi: 27.12.2025)
URL 10: https://efendyistanbul.com/yemekler/ (Erişim Tarihi: 27.12.2025)

ON DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

ÜRETİCİ-ŞEF İŞ BİRLİĞİ VE TOHUMDAN SOFRAYA MODELLER

Öğr. Gör. Dr. Gökhan Şallı[1]
Öğr. Gör. Şafak Yüksel Vural[2]

"Sürdürülebilir gıda sistemi, kökleri derinlerde olan bir ağaç gibidir; tohum (yerel bilgi ve genetik miras), gövdeyi besleyen toprak (etik üretim ve dayanışma) ve bu ağacın meyvelerini dünyaya sunan bahçıvan (şef) birbirine kopmaz bağlarla bağlıdır."
-O'Neil, J. K. (2015), *"Cooking to Learn" while "Learning to Cook": (Be)coming and (Re)membering Sustainability*. (İlgili kaynaktan yararlanılarak yazarlar tarafından uyarlanmıştır.)

GİRİŞ

Bu bölüm, yerel ürünlerin ve topluluk temelli mutfak pratiklerinin yalnızca gastronomik sunumlar olmanın ötesinde, toplumsal ve kültürel kimlik inşasında kurucu bileşenler olduğunu vurgulamaktadır. Yerel mutfak kültürü, yerel halkın yaşam tarzının ve kültürünün yoğun bir temsili olarak, destinasyonların sosyal ve ekonomik kalkınmasını teşvik eden stratejik bir araç şeklinde değerlendirilmektedir (Bessière, 1998; Green ve Dougherty, 2008, Seyitoğlu ve Ivanov, 2020). Bu bağlamda yemek olgusu; üretici, şef ve yerel topluluklar arasında dinamik bir kültürel müzakere ve kolektif öğrenme alanı olarak konumlandırılmıştır (Papaoikonomou ve Ginieis, 2017; Pereira vd., 2019). Bölümün genel söylemi, gastronomiyi tek boyutlu bir "tüketim nesnesi" olmaktan uzaklaştırarak; kısa tedarik zincirleri üzerinden şekillenen dayanışma ekonomileri, aidiyet hissi ve toplumsal hafızanın korunması ekseninde kapsamlı bir sosyo-kültürel sistem olarak yeniden tanımlamayı amaçlamaktadır.

14.1. SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİDE YENİ BİR ORTAKLIK: YEREL ÜRETİCİ VE ŞEF ETKİLEŞİMİ

Sürdürülebilir gastronomi, çevresel sürdürülebilirliği temel almakla birlikte toplum sağlığını, sosyo-kültürel yapıyı ve çevresel kaliteyi korumayı ve geliştirmeyi amaçlayan bütüncül bir yaklaşım olarak ele alınmaktadır (Scarpato, 2002). Bu çerçevede yerel üreticiler ile mutfak

1 Anadolu Üniversitesi Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, Eskişehir, Türkiye; gsalli@anadolu.edu.tr; ORCID:0000-0003-3728-1398
2 Anadolu Üniversitesi Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, Eskişehir, Türkiye; safakyukselvural@gmail.com; ORCID:0000-0001-6698-7221

profesyonelleri arasındaki ilişkiler, giderek geleneksel ticari bağların ötesine taşınmakta; güvene dayalı ve uzun vadeli iş birlikleri doğrultusunda yeniden şekillenmektedir (Ülker ve Karamustafa, 2023). Bu dönüşüm, gıda üretim ve tüketim süreçlerinin yalnızca ekonomik bir değişim alanı olarak değil, aynı zamanda bilgi, deneyim ve sorumluluk paylaşımının gerçekleştiği çok katmanlı bir etkileşim alanı olarak ele alınmasını beraberinde getirmektedir. Bu çerçevede şeflerin rolü de yeniden tanımlanmakta; şefler yalnızca ürün temin eden alıcılar olmaktan çıkarak üretim süreçleriyle doğrudan temas kuran aktörler hâline gelmektedir (Richardson ve Fernqvist, 2024).

Bu karşılıklı etkileşim sürecinde şefler, ürünün yetiştirilme aşamalarını, toprak özelliklerini ve geleneksel tarım pratiklerini üretim alanında deneyimleyerek öğrenirken; üreticiler de mutfak pratiğine özgü kalite, lezzet ve standartlar konusunda profesyonel bir geri bildirim sürecine dahil olmaktadır. Böylece üretim bilgisi ile mutfak bilgisi arasında çift yönlü bir dolaşım sağlanmakta, gıdanın değeri yalnızca nihai ürün üzerinden değil, üretim sürecinin bütünü üzerinden tanımlanmaktadır. Bu ilişki biçimi, zamanla salt bir tedarik sürecinin ötesine geçerek birlikte öğrenmeye dayalı bir iş birliği zemini oluşturmakta ve gıda sistemlerinin çevresel ve ekonomik dalgalanmalara karşı daha dirençli hâle gelmesine katkı sunmaktadır (Johnston, 2025).

Sürdürülebilir gıda üretim sistemleri bağlamında yerel üretici ile şef arasındaki bu ilişki, geleneksel bir tedarik mekanizmasının ötesine geçerek çok boyutlu ve stratejik bir etkileşim alanı olarak değerlendirilmektedir (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2021). Bu ortaklık yapısı, gıda zincirinde şeffaflığı güçlendirirken aracıların azalması yoluyla ekonomik değerin yerel topluluklarda kalmasına olanak tanımakta; bu yönüyle kırsal kalkınmayı destekleyen bir işleyiş sunmaktadır (Renting vd., 2003). Yerel üretimle kurulan bu doğrudan temas, üretici-şef ilişkisini yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda toplumsal ve kültürel bir bağlam içinde konumlandırmaktadır.

Modern gastronomi uygulamaları çerçevesinde şeflerin araştırma ve geliştirme odaklı bir yaklaşımla yerel üreticileri ve çiftlikleri doğrudan ziyaret etmesi, bu etkileşimi somutlaştıran önemli pratiklerden biridir (Seçuk ve Seçim, 2023). Bu ziyaretler, üretim sürecinin görünür hâle gelmesini sağlarken; yerel gıda mirasının çağdaş gastronomi teknikleriyle yeniden yorumlanmasına da zemin hazırlamaktadır. Karşılıklı öğrenmeye dayanan bu süreç, yerel ürünlerin uluslararası standartlarda sunulabilmesini mümkün kılarken, aynı zamanda gıdanın kökenine ilişkin farkındalığın hem mutfak profesyonelleri hem de tüketiciler nezdinde güçlenmesine katkı sunmaktadır (Abidin vd., 2022).

Yerel gıda tedarik zincirlerinin etkinliği, coğrafi, sosyal ve organizasyonel yakınlık boyutlarının birlikte ve dengeli bir biçimde kurulmasına bağlıdır (Renting vd., 2003). Özellikle sosyal yakınlık, üretici ile şef arasında yüz yüze etkileşime dayalı bir güven ve dürüstlük ilişkisi geliştirilmesine imkân tanımakta; bu durum şeflerin yerel üreticilerle kurduğu bağlılık duygusunu güçlendirmektedir (Radzymińska ve Jakubowska, 2018). Bu bağlamda şefler, gıda ağının pasif alıcıları olmaktan çıkarak sürecin aktif paydaşları hâline gelmekte; söz konusu etkileşim, gıda sistemlerinin dış risklere karşı daha dirençli bir yapı kazanmasına katkı sağlamaktadır (Ülker ve Karamustafa, 2023).

Küresel ölçekte faaliyet gösteren Slow Food gibi ağlar ise bu etkileşimi daha geniş bir kültürel ve etik çerçeveye taşımaktadır. Bu tür platformlar, şeflerin biyoçeşitliliğin korunmasına yönelik sorumluluk üstlenmesini teşvik ederken, onları yerel gıda kültürünün temsilcileri ve taşıyıcıları konumuna getirmektedir (Aliyeva ve Kurgun, 2021). "İyi, temiz ve adil" gıda ilkeleri doğrultusunda unutulmaya yüz tutmuş yerel tohumların ve ürünlerin korunması, gastronomi ekonomisi içerisinde bu mirasın yeniden görünür kılınmasına olanak tanımaktadır (Nishi vd., 2025). Şeflerin bu ağlar aracılığıyla yerel bilgiye sahip çıkması, sunulan yemeğin arka planındaki üretim öyküsünü güçlendirerek tüketiciler açısından daha anlamlı ve otantik bir gastronomi deneyiminin oluşmasına katkı sunmaktadır (Jongsuksomsakul, 2024).

Bu çerçevede sürdürülebilir gıda sistemleri içerisinde şef kimliği, yalnızca mutfakta üretim yapan bir meslek profiliyle sınırlı kalmayarak, "türetici" kavramı üzerinden yeniden ele alınmaktadır (Yang ve Ho, 2025). Şefler, gıdayı yalnızca tüketen değil, üretim sürecini sahiplenen aktörler olarak tarladan sofraya uzanan tüm aşamalara dahil olmakta; üreticilerin karşılaştığı teknik ve ekonomik sorunları yerinde gözlemleyerek çözüm süreçlerine stratejik katkılar sunmaktadır. Şef ile üretici arasında gelişen bu yakın iş birliği, üretim risklerinin paylaşılmasına imkân tanırken yerel üretimin sürdürülebilirliği açısından gerekli olan pazar güvencesini ve karşılıklı dayanışma zeminini de güçlendirmektedir.

14.2. "TOHUMDAN SOFRAYA" YAKLAŞIMI: SÜRDÜRÜLEBİLİR BİR GASTRONOMİ MODELİ

"Tohumdan sofraya" yaklaşımı, gıdayı yalnızca tüketim anıyla sınırlı bir nesne olarak değil; genetik kökenlerinden başlayarak üretim, dağıtım ve sunum aşamalarının tamamını kapsayan bütüncül bir değer zinciri içinde ele almaktadır. Bu yaklaşımda gıdanın her aşamasının, ekolojik denge ve biyolojik çeşitliliğin korunması ilkeleri doğrultusunda yönetilmesi gerektiği vurgulanmakta; sürdürülebilir gastronomi teknik bir uygulama alanının ötesinde etik ve kültürel bir sorumluluk çerçevesi içerisinde konumlandırılmaktadır (Nishi vd., 2025). Atalık tohumların muhafaza edilmesi ve yerel ürünlerin mevsimsel döngülere uygun biçimde kullanılması, gıda sistemlerinin çevresel direncini artırmakta ve destinasyonların gastronomik kimliğine özgün ve otantik bir nitelik kazandırmaktadır (Dwivedi vd., 2019). Geleneksel tarım bilgisinin modern mutfak teknikleri ve araştırma-geliştirme faaliyetleriyle bütünleştirilmesi, yerel mirasın statik bir kültürel unsur olmaktan çıkarılarak çevresel sürdürülebilirliği destekleyen, toplumsal aktarımı güçlendiren ve ekonomik değer üreten yaşayan bir yapıya dönüşmesini sağlamaktadır (Pereira vd., 2019).

Sürdürülebilir gastronomi pratiklerinde biyoçeşitliliğin korunması, yerel kimliğin ve mutfak mirasının sürekliliği açısından temel bir gereklilik olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda Slow Food hareketi kapsamında yürütülen "Nuh'un Ambarı" (Ark of Taste) projesi, yok olma riski taşıyan yerel ve bölgesel gıda ürünlerini kayıt altına alarak bu ürünlerin yeniden üretim ve dolaşım süreçlerine dahil edilmesini amaçlamaktadır (Aliyeva ve Kurgun, 2021). Foça Karası üzümü gibi unutulmaya yüz tutmuş atalık türlerin korunması, mutfak kültürünün genetik hafızasının güvence altına alınmasına katkı sunmaktadır. Türkiye genelinde faaliyet gösteren

Ulusal Tohum Gen Bankaları ise on binlerce tohum örneğini uzun süreli olarak muhafaza ederek sürdürülebilir gıda sistemleri için temel bir üretim ve hammadde güvencesi oluşturmaktadır (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2021). Bu koruma faaliyetleri yalnızca ekolojik dengeyi desteklemekle sınırlı kalmamakta; aynı zamanda şeflerin tabaklarında sundukları ürünlerin anlatısal değerini ve gastronomik özgünlüğünü de pekiştirmektedir.

Yerel gıdanın mevsiminde kullanımı, "tohumdan sofraya" yaklaşımının uygulamadaki en görünür boyutlarından biri olarak öne çıkmaktadır. Mevsimsellik ilkesi, ürünlerin en yüksek lezzet, tazelik ve besinsel kaliteye ulaştığı dönemlerde tüketilmesini sağlamakta; bu durum yiyecek-içecek işletmelerinin gastronomik çekiciliğini doğrudan etkilemektedir (Fusté-Forné, 2022). Şeflerin menülerini mevsimsel döngülere göre dinamik biçimde güncellemesi, tüketicilerde merak ve keşif duygusu oluşturmakta; aynı zamanda uzun mesafeli tedarik zincirlerine bağlı çevresel maliyetlerin azaltılmasına katkı sunmaktadır (Çulha ve Dağkıran, 2016). Özellikle kırsal turizm destinasyonlarında yerel gıdalarla kurulan bu ilişki, ziyaretçilerin bölge kültürünü damak zevki üzerinden deneyimlemesine olanak tanımakta ve destinasyon sadakatinin güçlenmesini sağlamaktadır (Zhang vd., 2019).

Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği, geleneksel reçetelerin çağdaş mutfak teknikleriyle yeniden yorumlanmasıyla mümkün hâle gelmektedir. Bu kapsamda şefler, yerel otlar ve atalık tohumlar gibi geleneksel malzemeleri kullanarak, "Yeni Anadolu Mutfağı" gibi modern gastronomi yaklaşımları çerçevesinde özgün tabaklar tasarlamaktadır (Üner, 2024). Yerel bitkilerin moleküler gastronomi teknikleriyle birlikte kullanılması, gıdanın kültürel köklerinden kopmadan uluslararası gastronomi standartlarında sunulabilmesini mümkün kılmaktadır (Abidin vd., 2022). Dünya çapında tanınan restoranlarda gerçekleştirilen bu tür modernizasyon pratikleri, yerel ürünlerin ticarileşme ve görünürlük potansiyelini artırmakta; aynı zamanda yerel mirasın prestijli bir temsil alanına taşınmasına katkı sunmaktadır (Çavuş vd., 2018). Bu süreçte geleneksel bilgi, geçmişe ait bir unsur olarak değil, çağdaş gastronomi içerisinde yeniden üretilen dinamik bir değer olarak konumlandırılmaktadır.

"Tohumdan sofraya" yaklaşımının bir diğer boyutu, tarım ve gastronomi arasındaki ilişkinin doğayla uyumlu üretim modelleri üzerinden yeniden yapılandırılmasıdır. Sosyo-ekolojik üretim peyzajları (SEPLS) çerçevesinde geliştirilen üretim modelleri, biyoçeşitliliği ve ekosistem hizmetlerini desteklemekte; bu sayede işletmelerin çevresel ayak izinin azaltılmasına katkı sağlamaktadır (Nishi vd., 2025). Bu döngüde karbon ayak izinin azaltılması, lojistik mesafelerin kısaltılması ve döngüsel ekonomi ilkeleri doğrultusunda atık yönetimi uygulamalarının benimsenmesiyle mümkün hâle gelmektedir (Sırma, 2023). Sürdürülebilir restoranlarda uygulanan kompost sistemleri ve atıksız mutfak yaklaşımları, doğadan alınan kaynağın yeniden doğaya kazandırılmasını esas alan ekosistem temelli bir adaptasyon sürecini temsil etmektedir (Köselerden ve Güvenç, 2024). Bu tür doğa-pozitif iş modelleri, gıda sistemlerinin ekonomik, ekolojik ve toplumsal açıdan uzun vadede dirençli kalmasına katkı sunmaktadır.

Sonuç olarak "tohumdan sofraya" yaklaşımı, sürdürülebilir gastronomiyi tekil uygulamalar üzerinden değil; genetik mirasın korunması, mevsimsellik, kültürel yeniden üretim ve ekolojik

yönetim ilkeleri doğrultusunda bütüncül bir sistem olarak ele almaktadır. Bu sistem, gıdanın değerini yalnızca tabakta değil, tabak öncesindeki üretim süreçlerinde ortaya çıkan emek, bilgi ve ekolojik etkiler üzerinden tanımlamakta; yerellik ve kimlik tartışmalarının gastronomi alanında somut ve uygulanabilir bir karşılık bulmasını sağlamaktadır.

14.3. ÜRETİM ZİNCİRİNDE ETİK, ŞEFFAFLIK VE DAYANIŞMA PRATİKLERİ

Sürdürülebilir gıda sistemlerinde etik ve şeffaflık ilkeleri, üretim zincirinin yapısal bütünlüğünü belirleyen temel unsurlar arasında yer almaktadır. Bu bağlamda Kısa Gıda Tedarik Zincirleri (Short Food Supply Chains - SFSCs), aracı sayısının azaltılması yoluyla ekonomik değerin doğrudan yerel üreticide kalmasını sağlamakta; böylece gıda sistemlerinde adil paylaşım ve hesap verebilirlik ilkelerinin kurumsallaşmasına katkı sunmaktadır (Renting vd., 2003). Şeffaflık pratikleri, ürünün üretim alanından tabağa ulaşana kadar geçtiği tüm aşamaların izlenebilir olmasını mümkün kılarken; dayanışma pratikleri ise çocuk işçiliğinin önlenmesi, adil fiyatlandırma ve emeğin korunması gibi sosyal adalet unsurlarının mutfak operasyonlarının ayrılmaz bir parçası hâline gelmesini sağlamaktadır (Fripp, 2023). Bu çerçevede etik, yalnızca bireysel bir tercih alanı olarak değil, üretim ve tüketim ilişkilerinin tamamını kapsayan sistemsel bir ilke olarak konumlandırılmaktadır.

Sürdürülebilir gıda sistemlerinde etik pratiklerin temeli, Kısa Gıda Tedarik Zincirleri aracılığıyla ekonomik değerin üretici lehine yeniden dağıtılmasına dayandırılmaktadır. Bu modeller, geleneksel uzun gıda zincirlerinin yol açtığı haksız ticari uygulamalara karşı bir direnç mekanizması oluşturarak üreticilerin değer zinciri içerisindeki konumunu güçlendirmeyi amaçlamaktadır (Kneafsey vd., 2013). Özellikle İtalya'da uygulanan "Dayanışma Ekonomisi Bölgeleri" ve gıda toplulukları, "adil fiyat" yaklaşımı doğrultusunda hem üreticinin emeğinin karşılığını almasını sağlamakta hem de tüketicinin yüksek kaliteli gıdaya makul maliyetlerle erişimini mümkün kılmaktadır (Renting vd., 2003). Bu yapıların sunduğu dayanışma kültürü, ekonomik bir değiş-tokuş ilişkisinin ötesine geçerek, toplumsal refahı ve yerel kalkınmayı önceleyen "insana yaraşır iş" anlayışının yaygınlaşmasına hizmet etmektedir.

Gıda zincirinde etik sorumluluğun bir diğer kritik boyutu, üretim aşamasında ortaya çıkabilen emek istismarı ve çocuk işçiliğinin önlenmesine yöneliktir. Sürdürülebilir gastronomi yaklaşımını benimseyen şefler ve mutfak yöneticileri, tedarik süreçlerinde yalnızca ürün kalitesine değil, aynı zamanda üretim sahasındaki sosyal ve etik koşullara da dikkat edilmesi gerektiğini vurgulamaktadır (Johnston, 2025). Bu bağlamda profesyonel şefler, adil gıda tedariğini yalnızca ürün kalitesiyle sınırlı bir tercih olarak değil; üretim koşulları, emek ilişkileri ve değer paylaşımıyla bütünleşen etik bir sorumluluk alanı olarak ele almakta ve tedarikçi seçimlerini bu doğrultuda şekillendirmektedir (Batat, 2020; Roy ve Ballantine, 2020; Gazzola vd., 2024). Üçüncü taraf sertifikasyon sistemlerine yönelik sınırlı güven, şefleri üreticilerle yüz yüze etkileşime dayalı kişisel güven ilişkileri kurmaya ve yerinde denetim pratiklerini benimsemeye yönlendirmektedir. Bu durum, etik sorumluluğun kurumsal belgelere dayalı bir çerçeveden ziyade doğrudan ilişkilere ve karşılıklı güvene dayalı olarak inşa edilmesini beraberinde getirmektedir (Roy vd., 2017; Chevallier-Chantepie ve Batt, 2021).

Şeffaflık ve izlenebilirlik süreçleri, ürünün kaynağından tabağa kadar uzanan yolculuğunun belgelenmesi ve bu bilginin tüketiciyle paylaşılması prensibine dayandırılmaktadır (Zhou ve Xu, 2022). Türkiye'de faaliyet gösteren gıda kooperatifleri ve üretici örgütlenmeleri, "Katılımcı Onay Sistemi" gibi öz-denetim mekanizmaları aracılığıyla kimyasal girdi kullanımını sınırlandırmakta ve güven temelli bir bilgi paylaşımı sağlamaktadır (Dinç ve Alkay, 2022). Benzer biçimde Bursa ve Balıkesir gibi bölgelerde coğrafi işaretli ürünlerin menülere entegre edilmesi, ürünün kökenini ve geleneksel üretim tekniklerini garanti altına alarak tüketici nezdinde kalite ve güven algısını pekiştirmektedir (Sünnetçioğlu ve Yılmaz, 2024; Doğdubay ve Şahin, 2023). Şeflerin menülerinde yerel üreticilerin isimlerine yer vermesi veya dijital izleme sistemleri aracılığıyla ürünün üretim sürecini görünür kılması, gıda zincirindeki anonimliği azaltarak hesap verebilirliği artırmaktadır.

Etik gıda zincirinin tamamlayıcı unsurlarından biri olan gıda kaybı ve israf yönetimi, üretilen her bir gıda maddesinin ekonomik ve ekolojik değerinin korunmasını hedeflemektedir. Türkiye genelinde yürütülen "Gıdanı Koru" ve "Sıfır Atık" projeleri, profesyonel mutfaklarda "atıksız mutfak" yaklaşımının benimsenmesini teşvik ederek kaynak verimliliğinin artırılmasına katkı sunmaktadır (Sırma, 2023; Tarım ve Orman Bakanlığı, 2021). Ürünlerin her parçasından maksimum verim elde edilmesi, fazla gıdanın gıda bankacılığı sistemlerine yönlendirilmesi ve kompost uygulamalarının yaygınlaştırılması, döngüsel ekonomi ilkeleriyle uyumlu bir dayanışma pratiği olarak öne çıkmaktadır (Sırma, 2023; Çavuş vd., 2018). Bu uygulamalar, gıda sistemlerinin çevresel etkilerinin azaltılmasına katkı sağlarken, toplumsal açlık riskine karşı etik bir sorumluluğun yerine getirilmesine de hizmet etmektedir.

Sonuç olarak üretim zincirinde etik, şeffaflık ve dayanışma pratikleri; sürdürülebilir gastronominin yalnızca çevresel değil, aynı zamanda sosyal ve ekonomik boyutlarını da kapsayan bütüncül bir yapı içerisinde ele alınmasını mümkün kılmaktadır. Bu pratikler, gıda sistemlerini daha adil, izlenebilir ve dayanıklı hâle getirerek, yerellik ve kimlik tartışmalarının somut uygulama alanlarına taşınmasını sağlamaktadır.

14.4. ŞEF KİMLİĞİNİN YENİDEN TANIMLANMASI: YEREL BİLGİYE SAYGI, EKOLOJİK FARKINDALIK, KÜLTÜREL SORUMLULUK

Günümüz gastronomi literatüründe şef kimliği, yalnızca teknik yeterlilikler üzerinden tanımlanan bir mesleki profil olmaktan çıkarılarak yerel bilgiye duyarlılık, ekolojik farkındalık ve kültürel sorumluluk ekseninde yeniden ele alınmaktadır (Abidin vd., 2022). Bu dönüşüm, şefin mutfaktaki rolünü genişletmekte; onu yalnızca yemek üreten bir uygulayıcı değil, aynı zamanda yerel kültürün aktarımında ve sürdürülebilirlik değerlerinin toplumsallaşmasında etkili bir aktör konumuna taşımaktadır. Nitekim gastronomi pratiklerinin giderek daha fazla etik, çevresel ve kültürel tartışmalarla iç içe geçmesi, şef kimliğinin "kültürel elçi" ve "kanaat önderi" gibi rollerle tanımlanmasını kaçınılmaz kılmaktadır.

Bu çerçevede şefler, mutfaklarını yalnızca üretim alanları olarak değil, yerel bilginin yeniden yorumlandığı ve görünür kılındığı birer araştırma ve anlatı mekânı olarak kullanmaktadır. Yerel gıdanın arkasındaki üretim koşullarının, etik tercihlerinin ve kültürel bağlamının mi-

safire aktarılması, gastronominin "hikâye anlatıcılığı" boyutunu güçlendirmekte; yemeği salt duyusal bir deneyim olmaktan çıkararak anlam yüklü bir kültürel pratiğe dönüştürmektedir (Leggett vd., 2021). Bu noktada şefin rolü, yalnızca ürünü sunan değil, o ürünün arkasındaki bilgi ve emeği tercüme eden bir aracı olarak yeniden tanımlanmaktadır. Dolayısıyla şef kimliği, üretici ile tüketici arasında kurulan sembolik bağın merkezinde konumlanmaktadır.

Yeni tanımlanan şef kimliğinde hikâye anlatıcılığı, gastronomik deneyimin merkezî bir bileşeni hâline gelmektedir. Şeflerin tabağın arkasındaki yerel bilgiyi, ürünün menşeini ve üreticinin emeğini görünür kılması, tüketicinin gıda sistemiyle kurduğu ilişkiyi derinleştirmekte ve bilinç düzeyini artırmaktadır (Wu vd., 2021). Servis personelinin bu anlatı sürecine dahil edilmesi ve ürünün "tarladan sofraya yolculuğunun" paylaşılması, gastronomi deneyimini daha otantik ve kalıcı bir boyuta taşımaktadır (Schwartz, 2011; Doğan ve Eren, 2025). Bu iletişim stratejileri, gıda ürünlerini sıradan birer tüketim nesnesi olmaktan çıkararak kültürel semboller hâline getirmekte; aynı zamanda toplumsal beslenme alışkanlıklarının sürdürülebilirlik ekseninde dönüşmesine liderlik etmektedir.

Şef kimliğinin dönüşümünde öne çıkan bir diğer boyut, yaratıcılığın yerel bilgiyle kurduğu ilişkidir. Güncel çalışmalar, şeflerin yaratıcılık süreçlerinin büyük ölçüde yerel malzemelerin ve geleneksel ürünlerin çağdaş gastronomi teknikleriyle yeniden yorumlanması üzerinden şekillendiğini ortaya koymaktadır (Abidin vd., 2022). Yerel otlar, mantarlar ve coğrafi işaretli ürünlerin araştırma-geliştirme süreçlerine dahil edilmesi, bu ürünlerin yalnızca birer hammadde olarak değil, gastronomik ve kültürel değer taşıyan unsurlar olarak yeniden konumlandırılmasını sağlamaktadır (Doğan ve Eren, 2025; Çavuş vd., 2018). Bu süreçte "türetici" kimliğiyle hareket eden şeflerin üretimin her aşamasına dahil olması, tarladaki geleneksel bilginin mutfaktaki modernizasyonla bütünleşmesine imkân tanımakta; böylece ürünün hem ekonomik hem de sembolik değeri artırılmaktadır (Pereira vd., 2019). Bu yaklaşım, gastronomiyi yerel kimliğin yeniden üretildiği dinamik bir alan hâline getirmektedir. Ekolojik farkındalık ise çağdaş şef kimliğinin tamamlayıcı ve ayırt edici unsurlarından biri olarak öne çıkmaktadır. Menü planlama süreçlerinde çevresel etkisi düşük, mevsimsel ve yerel ürünlerin tercih edilmesi, şefin yalnızca estetik ve lezzet kriterleriyle değil, ekosistem üzerindeki etkilerle de sorumluluk almasını gerektirmektedir (Sırma, 2023). İklim krizi ve biyoçeşitlilik kaybı gibi küresel sorunlar karşısında şeflerin "sorumlu kullanım" ilkeleri doğrultusunda hareket ettiği; bu yaklaşımın mevsimsellik, karbon ayak izinin azaltılması ve tedarik mesafelerinin kısaltılması gibi pratiklerle somutlaştığı görülmektedir (Leggett vd., 2021; Çulha ve Dağkıran, 2016). Bu bağlamda şef kimliği, çevresel sürdürülebilirliğin mutfak ölçeğinde uygulamaya aktarıldığı bir mesleki pozisyon olarak değerlendirilmektedir.

Sonuç olarak çağdaş şef kimliği, yerel bilgiye saygı, ekolojik farkındalık ve kültürel sorumluluk ilkeleri doğrultusunda yeniden inşa edilmektedir. Bu kimlik, gastronomiyi yalnızca estetik ve lezzet odaklı bir alan olmaktan çıkararak yerellik, kimlik ve sürdürülebilirlik tartışmalarının somutlaştığı toplumsal bir pratik alanına dönüştürmektedir. Bu yönüyle şef, sürdürülebilir gastronomi ekosisteminin merkezinde yer alan, dönüştürücü bir aktör olarak konumlandırılmaktadır.

SONUÇ

Sürdürülebilir gıda sistemleri, gıdanın üretiminden tüketimine kadar olan tüm aşamalarda ekonomik, sosyal ve çevresel dengeleri gözeten bütüncül bir yapı olarak tanımlanmaktadır. Bu çalışma kapsamında incelenen veriler, geleneksel gıda tedarik zincirlerinin yerini daha dirençli, yerel temelli ve güvene dayalı modellere bırakmasının küresel krizler ve iklim değişikliği karşısında bir zorunluluk hâline geldiğini göstermiştir. "Tohumdan sofraya" yaklaşımı, biyoçeşitliliğin korunması, yerel ekonomilerin güçlendirilmesi ve kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılması süreçlerinde stratejik bir köprü vazifesi görmektedir. Bu dönüşümün merkezinde yer alan yerel üretici ve şef etkileşimi, sadece hammadde tedariğiyle sınırlı kalmayıp karşılıklı öğrenme ve kolektif bir dayanışma kültürünün inşasını sağlamaktadır.

Yeni nesil sürdürülebilir gastronomi modelinde şef kimliği, mutfaktaki teknik becerilerin ötesine geçerek, "kültürel elçi" ve "türetici" (prosumer) rollerini de kapsayacak şekilde yeniden tanımlanmıştır. Şeflerin yerel üreticilerle kurduğu "bağlılık algısı" ve sosyal yakınlık, gıda sisteminin dayanıklılığını artıran temel motivasyon kaynaklarından biri olarak saptanmıştır. Şeflerin atalık tohumlara ve yerel bilgi mirasına duyduğu saygı, modern mutfak tekniklerinin geleneksel ürünlerle harmanlandığı "Yeni Anadolu Mutfağı" gibi yenilikçi akımların doğmasına zemin hazırlamıştır. Bu süreçte şefler, sadece birer alıcı değil, üretimin sorunlarını fark eden, çözümler üreten ve yerel gıdayı modernize ederek prestijli bir forma dönüştüren stratejik aktörler olarak konumlanmıştır.

Gıda zincirinde etik ve şeffaflık pratikleri, sürdürülebilirliğin sosyal boyutunu güçlendiren en kritik unsurlar olarak öne çıkmaktadır. Kısa tedarik zincirlerinin tesisi, aracıların azaltılarak ekonomik değerin yerel üreticide kalmasını sağlamakta ve bu sayede kırsal kalkınmaya doğrudan katkı sunmaktadır. Şeflerin tedarik süreçlerinde çocuk işçiliği gibi emek istismarlarını denetlemesi ve etik üretim yapan yerel çiftlikleri tercih etmesi, gastronominin sosyal sorumluluk bilincini yansıtmaktadır. Ayrıca "Katılımcı Onay Sistemleri" (PGS) ve coğrafi işaretli ürünlerin kullanımı, gıda zincirinde izlenebilirliği ve güveni tesis ederek tüketicilerin yerel gıdaya olan talebini ve ödeme isteğini artırmaktadır.

Ekolojik farkındalık ve mevsimsellik prensipleri, sürdürülebilir restoran yönetiminin ve destinasyon çekiciliğinin temelini oluşturmaktadır. "Nuh'un Ambarı" gibi projelerle biyoçeşitliliğin korunması ve kaybolmaya yüz tutmuş yerel ürünlerin gastronomiye kazandırılması, bölgelerin gastronomik marka değerini yükseltmektedir. Atıksız mutfak uygulamaları ve kaynak verimliliği odaklı operasyonlar, tarım-gıda sistemlerinin çevresel ayak izini minimize ederek doğayla uyumlu bir üretim modelini teşvik etmektedir. Yerel gıdanın mevsiminde ve taze olarak kullanımı, sadece lezzet kalitesini artırmakla kalmayıp lojistik mesafelerin kısalması sayesinde karbon emisyonlarının azaltılmasına da hizmet etmektedir.

Sonuç olarak, sürdürülebilir bir gastronomi ekosisteminin inşası; şeflerin, üreticilerin, tüketicilerin ve yerel yönetimlerin çok paydaşlı bir iş birliği içerisinde hareket etmesine bağlıdır. Yerel üretici-şef dayanışması, gıda sistemlerinde adil fiyatlandırmayı, şeffaf bilgi transferini ve etik üretim pratiklerini mümkün kılarak toplumsal dayanıklılığı güçlendirmektedir.

Gelecekteki çalışmaların, bu dayanışma modellerini dijitalleşme ve akıllı tarım teknolojileriyle entegre ederek yerel gıda sistemlerini küresel standartlarda rekabetçi hâle getirmesi elzemdir. Gastronominin bir "yumuşak güç" olarak kullanılması, yerel değerlerin korunması ve sürdürülebilir kalkınma hedeflerine ulaşılması yolunda en etkili stratejik araçlardan biri olmaya devam edecektir.

KAYNAKLAR

Abidin, M. R. Z., Ishak, F. A. C., Ismail, I. A., ve Juhari, N. H. (2022). "Explicating Chefs' Creativity in Utilising Malaysian Local Herbs Toward the Development of Modern Malaysian Cuisine: A Proposition of a Conceptual Framework for Creative Culinary Process." *Thinking Skills and Creativity*, 46, 101133.

Aliyeva, N., ve Kurgun, A. (2021). "Slow Food Hareketinin Gastronomi Turizminin Sürdürülebilirliği ile İlişkisi: Foça Örneği." *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 234-251.

Batat, W. (2020). "Pillars of Sustainable Food Experiences in the Luxury Gastronomy Sector: A Qualitative Exploration of Michelin-Starred Chefs' Motivations." *Journal of Retailing and Consumer Services*, 57, 102255.

Bessière, J. (1998). "Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas." *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34.

Chevallier-Chantepie, A., ve Batt, P. J. (2021). "Sustainable Purchasing of Fresh Food by Restaurants and Cafes in France." *Agronomy*, 11(11), 2357.

Çavuş, O., Şengül, S., ve Durlu Özkaya, F. (2018). "Restoran Şeflerinin Menü Geliştirme ve Ürün Tedarik Süreçleri Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi: The World 50 Best Restaurants List Örneği." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(Özel Sayı), 95-110.

Çulha, O., ve Dağkıran, S. (2016). "Restoran İşletmelerinde Üst Düzey Çalışanlar Açısından Yöresel Yiyecekler: Faydalar, Engeller ve Satın Alma Ölçütleri." *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 27(2), 195-212.

Dinç, S., ve Alkay, E. (2022). "Sürdürülebilir Yerel Gıda Sistemlerinin Yaratılmasında Bir Aktör Olarak Gıda Örgütlenmeleri: İstanbul Tüketici Kooperatifleri ve Gıda Toplulukları örneği." *TMMOB Şehir Plancıları Odası Bildiriler Kitabı*, 175-255.

Doğan, M., ve Eren, S. (2025). "Yerel Ürün Şef İlişkisi Üzerine Bir Araştırma." *Istanbul Gelisim University Journal of Social Sciences*, 12(2), 681-697.

Doğdubay, M., ve Şahin, C. (2023). "Balıkesir'in Gastronomik Marka Kimliğine Yeni Bir Unsurun Kazandırılması; Tüm Yönleriyle 'Balıkesir Kahvaltısı' Konsepti." *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(2), 376-391.

Dwivedi, S., Goldman, I., ve Ortiz, R. (2019). "Pursuing the Potential of Heirloom Cultivars to İmprove Adaptation, Nutritional, and Culinary Features of Food Crops." *Agronomy*, 9(8), 441.

Fripp, E., Gorman, J., Schneider, T., Smith, S., Paul, J., Neeff, T., ..., ve Zosel-Harper, A. (2023). "Traceability and Transparency in Supply Chains for Agricultural and Forest Commodities." *World Resources Institute. https://doi.org/10, 46830*.

Fusté-Forné, F. (2022). "Seasonality in Food Tourism: Wild Foods in Peripheral Areas." *Tourism Geographies*.

Gazzola, P., Vătămănescu, E. M., Zamai, M., ve Fassio, F. (2024). "Sustainability Policies Adoption Within Italian Michelin-Starred Restaurants: From External Drivers to Costs." *Corporate Social Responsibility and Environmental Management*, 31(5), 4101-4114.

Green, G. P., ve Dougherty, M. L. (2008). "Localizing Linkages for Food and Tourism: Culinary Tourism as a Community Development Strategy." *Community Development*, 39(3), 148-158.

Johnston, N. E. (2025). "From Farm to Table: Chefs' Perspectives on Managing Local Food Procurement." *Journal of the North American Management Society*, 14(1).

Jongsuksomsakul, P. (2024). *Culinary Storytelling About the Local Cuisine of Phitsanulok, Thailand. SAGE Open*, 14(1), 21582440241233451.

Kneafsey, M., Venn, L., Schmutz, U., Balázs, B., Trenchard, L., Eyden-Wood, T., ..., ve Blackett, M. (2013). *Short Food Supply Chains and Local Food Systems in the EU. A State of Play of Their Socio-Economic Characteristics*. JRC Scientific and Policy Reports, 123, 129.

Köselerden, M. N., ve Yarmacı Güvenç, N. (2024). "Sürdürülebilir Restoranlarda Yöresel Ürün Kullanımı ve İstanbul Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği." *Aydın Gastronomy*, 9(2), 283-304.

Leggett, K., McCann, R., Brunson, M., Miller, B. A., ve MacAdam, J. (2021). "From a Chef's Perspective or what I can Sell on the Menu? Exploring Culinary Professionals' Attitudes Toward Specialty Beef Production and Barriers to Adoption." *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 45(8), 1246-1266.

Nishi, M., Subramanian, S. M., ve Varghese, P. (Eds.). (2025). *Business and Biodiversity: Reciprocal Connections in the Context of Socio-Ecological Production Landscapes and Seascapes (SEPLS)*. Springer Nature.

Papaoikonomou, E., ve Ginieis, M. (2017). Putting the farmer's face on food: governance and the producer–consumer relationship in local food systems. *Agriculture and Human Values*, 34(1), 53-67.

Pereira, L. M., Calderón-Contreras, R., Norström, A. V., Espinosa, D., Willis, J., Lara, L. G., ..., ve Amaya, O. P. (2019). "Chefs as Change-Makers from the Kitchen: Indigenous Knowledge and Traditional Food as Sustainability Innovations." *Global Sustainability*, 2, 16.

Radzymińska, M., ve Jakubowska, D. (2018). "Local Food Systems, Short Supply Chains and Perception of Local Food by Consumers: A Review and Quantitative Research." *Journal of Agribusiness and Rural Development*, 4(50), 435-444.

Renting, H., Marsden, T. K., ve Banks, J. (2003). "Understanding Alternative Food Networks: Exploring the Role of Short Food Supply Chains in Rural Development." *Environment and Planning A*, 35, 393-411.

Richardson, L., ve Fernqvist, F. (2024). "Transforming the Food System Through Sustainable Gastronomy-How Chefs Engage with Food Democracy." *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 19(2), 260-276.

Roy, H., ve Ballantine, P. W. (2020). "Preferences and Attitudes Toward Locally Produced Food Sourcing in Wholesale Distributors: Restaurant and Chef Perspectives." *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 45, 544-558.

Roy, H., Hall, C. M., ve Ballantine, P. W. (2017). "Trust in Local Food Networks: The Role of Trust Among Tourism Stakeholders and their Impacts in Purchasing Decisions." *Journal of Destination Marketing & Management*, 6(4), 309-317.

Scarpato, R. (2002). Sustainable Gastronomy as a Tourist Products. A. Hjalager ve G. Richards (Ed.) *Tourism and Gastronomy* içinde (ss. 51-70). London and New York: Routledge.

Schmit, T. M., ve Hadcock, S. E. (2012). "Assessing Barriers to Expansion of Farm-to-Chef Sales: A Case Study From Upstate New York." *Journal of Food Research* 1(1).

Schwartz, M. (2011). *Chefs' Perceptions of Local Food, Networking and Culinary Identity*. (Yüksek Lisans Tezi, Wilfrid Laurier University.)

Seçuk, B., ve Seçim, Y. (2023). "Yerel Gıda ile Mutfak Kültürünün Menü Planlama ve Gastronomik Çekiciliğe Etkisi." *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(2), 558-582.

Seyitoğlu, F., ve Ivanov, S. (2020). "A Conceptual Study of the Strategic Role of Gastronomy in Tourism Destinations." *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100230.

Sırma, N. (2023). *Türkiye'nin Sürdürülebilir Gıda Sistem Dinamikleri*. (Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Topkapı Üniversitesi, İstanbul.)

Sünnetçioğlu, A., ve Yılmaz, G. (2024). "Sürdürülebilir Gastronomide Menü Yönetimi: Bursa İli Örneği." *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 27(1), 123-149.

Tarım ve Orman Bakanlığı. (2021). *Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Ülke Raporu Türkiye - 2021*. Ankara.

Ülker, M., ve Karamustafa, K. (2023). "Chefs' Tendencies to Use Local Food in Hotel Restaurants: A Research Carried out in the Context of the Extended Theory of Planned Behaviour." *Deturope - The Central European Journal of Regional Development and Tourism*, 15(1), 66-94.

Üner, E. H. (2024). "Michelin Ödüllü 'Yeni Anadolu Mutfağı'." *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 21(1), 168-181.

Wu, W., Zhang, A., van Klinken, R. D., Schrobback, P., ve Muller, J. M. (2021). "Consumer Trust in Food and the Food System: A Critical Review." *Foods*, 10(10), 2490.

Yang, T. C., ve Ho, Y. C. (2025). "Developing Sustainable Chef Competency Indicators: An Application of the Fuzzy Delphi Method." *Sustainability*, 17(22), 10411.

Zhang, T., Chen, J., ve Hu, B. (2019). "Authenticity, Quality, and Loyalty: Local Food and Sustainable Tourism Experience." *Sustainability*, 11(12), 3437.

Zhou, X., ve Xu, Z. (2022). "Traceability in Food Supply Chains: A Systematic Literature Review and Future Research Directions." *International Food and Agribusiness Management Review*, 25(2), 173-196.

ON BEŞİNCİ BÖLÜM

KADIN ÜRETİCİ AĞLARI, KOOPERATİFLER VE YEREL KALKINMA

Doç. Dr. Serkan Çalışkan[1]
Arş. Gör. Yağız Batuhan Eraslan[2]

"Topluluklarımızın geleceği, kadınların toprağı ve hayatı koruma cesaretine bağlı olabilir."
- LaDuke, W. (1999), *All Our Relations*.

GİRİŞ

Kadınların yerel ekonomik ve toplumsal yaşamdaki artan görünürlüğü, son yıllarda yerellik temelli kalkınma yaklaşımlarının daha kapsayıcı ve katılımcı örgütlenme modellerine yönelmesine zemin hazırlamıştır. Bu çerçevede kadın üretici ağları ve kooperatifler, yerel kalkınmanın yalnızca gelir yaratma kapasitesini artıran ekonomik oluşumlar değil; aynı zamanda dayanışmayı güçlendiren, ortak karar alma kültürünü destekleyen ve topluluk refahını genişleten sosyal örgütlenme mekanizmaları olarak öne çıkmaktadır (Bayram ve Eroğlu, 2024). Kadınların üretime katılımı; hane refahı, eğitim ve sağlık gibi insani gelişim göstergelerinde iyileşmeleri tetiklemekte, ancak bu etkinin güçlenmesi esas olarak kadınların gelir üzerindeki kontrolünün artması ve karar süreçlerine kolektif katılımıyla mümkün hâle gelmektedir (Gökçe ve Yıldız, 2025). Kooperatifler ve ağlar, bu kontrol ve katılımı; sosyal sermayeyi güçlendiren güven ilişkileri, bilgi ve beceri paylaşımı, ortak yönetişim ve zaman üzerindeki kolektif kontrol mekanizmaları üzerinden kurumsallaştırmaktadır (Şahankaya vd., 2023; Özcengel ve Geçgin, 2025). Bu nedenle kadın emeği, yerel ekonomilerin dönüşümünde stratejik bir unsur olarak değerlendirilmektedir (Zamri vd., 2024; Gökçe ve Yıldız, 2025).

Yerel kalkınma çalışmalarında kadınların üretim süreçlerindeki rolü çoğunlukla ekonomik çıktılar, gelir yaratma kapasitesi ve hane refahına katkı üzerinden ele alınmıştır. Bununla birlikte literatürde giderek artan sayıda çalışma, kadın üretici örgütlenmelerinin yalnızca ekonomik değil; sosyal sermaye üretimi, dayanışma ağlarının güçlenmesi, kolektif kimlik inşası ve topluluk refahının genişlemesi gibi sosyal çıktılar da ürettiğini vurgulamaktadır (Sağlam, 2020; Yıldırım ve Gül, 2021). Bu doğrultuda feminist ekonomi, kolektif eylem, sosyal sermaye ve gıda egemenliği yaklaşımları; ekonomik güçlenmenin yalnızca gelir artışıyla sınırlı olmadığını,

1 Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kastamonu, Türkiye; serkancaliskan@kastamonu.edu.tr; ORCID:0000-0001-6698-7221
2 Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kastamonu, Türkiye; yberaslan@kastamonu.edu.tr; ORCID:0000-0001-8047-5943

aynı zamanda örgütlenme biçimlerinin iç işleyişinde inşa edilen güç paylaşımı, topluluk dayanıklılığı ve kültürel sürdürülebilirlikle doğrudan ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır. Feminist ekonomi, kadın emeğinin gelir ve karar süreçleriyle kurduğu bağı sorgularken, kolektif eylem bu emeğin dayanışma ve risk paylaşımıyla örgütsel güce dönüşümünü açıklar; sosyal sermaye bu gücün topluluk bağlarıyla sürdürülebilir dayanıklılığa evrilmesini temellendirirken, gıda egemenliği yaklaşımı ise bu dayanıklılığın kültürel kimlik ve ekolojik sürdürülebilirliği taşıma kapasitesini çerçevelendirir. Bu nedenle söz konusu kuramsal yaklaşımlar, ekonomik güçlenmeden topluluk dayanıklılığına uzanan nedensel ve işlevsel katkı zincirini açıklayan bütüncül bir kuramsal çerçeve sunmaktadır.

Bununla birlikte mevcut literatür incelendiğinde, kadın kooperatiflerinin ve üretici ağlarının daha çok ekonomik ve kültürel çıktılar üzerinden değerlendirildiği; bu çıktıları mümkün kılan içsel örgütsel mekanizmaların ise sınırlı biçimde ele alındığı görülmektedir (Yıldırım ve Şenkal, 2025). Oysa kadın üretici ağlarının ve kooperatiflerin yerel kalkınmaya katkısı; ortak yönetişim yapıları, güvene dayalı sosyal ağlar, kolektif öğrenme süreçleri, kısa tedarik zincirleri ve gelir/zaman üzerindeki kolektif kontrol gibi örgütsel mekanizmalar üzerinden gerçekleşmektedir (Gündüz ve Yılmaz, 2021; Koç, 2024). Bu örgütlenme dinamikleri, kadın emeğinin ekonomik ve toplumsal sürdürülebilirlikteki etkisini artıran temel araçlar olarak değerlendirilmektedir (Gedik, 2020). Dolayısıyla literatürde ekonomik çıktı odaklı değerlendirmelerin ötesine geçerek bu mekanizmaların süreç odaklı ve kuramsal bütünlük içinde ele alınması gerekmektedir.

Bu çalışma, literatürde kadın kooperatiflerinin genellikle ekonomik ve kültürel çıktılar üzerinden ele alınmasına rağmen, bu çıktıları mümkün kılan örgütsel süreçlerin yeterince analiz edilmemesinden hareketle tasarlanmıştır. Bu doğrultuda çalışma, kadın üretici ağları ve kooperatiflerinin yerel kalkınmaya katkısını şekillendiren örgütsel dinamikleri ortaya koymayı ve bu dinamiklerin ekonomik dayanıklılık ile topluluk refahı ekseninde nasıl kurumsal bir etkiye dönüştüğünü açıklamayı amaçlamaktadır. Bu kapsamda feminist ekonomi, kolektif eylem, sosyal sermaye ve gıda egemenliği yaklaşımları birlikte ele alınarak, kadın kooperatiflerinin Türkiye'de yerel kalkınmanın stratejik bir aktörü olarak konumlanmasına imkân veren örgütsel mekanizmaların süreç odaklı biçimde analiz edilmesi hedeflenmektedir (Şolt, 2018; Gedik, 2020; Yıldırım ve Gül, 2021; Atakan ve Çoban, 2022; Balasubramanian vd., 2024).

15.1. KADIN EMEĞİNİN GASTRONOMİK ÜRETİM VE YEREL EKONOMİ ÜZERİNDEKİ DÖNÜŞTÜRÜCÜ ETKİSİ

Kadın emeği, gastronomik üretim alanında yerel ekonomilerin dönüşümünü tetikleyen ekonomik, sosyal ve kültürel etki katmanlarının aynı anda devreye girdiği bir üretim gücü olarak ele alınmaktadır. Buradaki "çok katmanlı güç" vurgusu; kadınların gelir yaratma, üretim bilgisini taşıma, kolektif örgütlenmeler içinde karar alma süreçlerine katılma ve topluluk bağlarını güçlendirme gibi işlevleri eş zamanlı üstlenebilme kapasitesini ifade etmektedir (Arı, 2023; Damgacı, 2024). Bu bağlamın yereldeki karşılığını anlayabilmek için küresel gıda sistemlerindeki

cinsiyet eşitsizlikleri de açıklayıcı bir arka plan sunmaktadır; çünkü küresel ölçekte kadınların tarımsal gıda (*agrifood*) sistemlerinde yoğun emek yükü taşırken gelir, üretkenlik ve kaynak kontrolünde geride bırakılması, yerelde kooperatifleşme ve üretici ağlarına yönelme ihtiyacının yapısal nedenlerini anlamaya yardımcı olmaktadır (FAO, 2023). Bu yapısal koşullar, kadınların gastronomik değer zincirine katılımını etkileyen yerel dinamiklerle doğrudan ilişkilidir (Özerkmen, 2004; Tığlı, 2021). Kadınların tarımsal üretim, gıda işleme, yerel ürünleri yeniden yorumlama ve gastronomi turizmi gibi alanlardaki aktif rolleri, ekonomik kalkınmayı hızlandırırken kültürel sürdürülebilirliği de güçlendirmektedir (Özyücel, 2023). Bu süreçlerin dijital pazarlarla genişletilmesi, kadınların mevcut ağlar içindeki bilgi paylaşımı ve güven ilişkilerine dayalı sosyal sermayeyi yerel sınırların ötesine taşıyarak ekonomik ve kamusal görünürlüğü artıran yeni bir örgütsel imkân alanı yaratmaktadır (Eryılmaz, 2015; Özbey, 2022).

Bu kavramsal ve yapısal çerçeve, yerelde kadın emeğinin kooperatifler ve üretici ağları içinde nasıl somut ve kurumsal bir kalkınma etkisi ürettiğini tartışmayı gerekli kılmaktadır. Kadınların geleneksel üretim bilgisi ve sürdürülebilir pratiklerdeki etkin konumu, gastronomik üretimin niteliğini belirleyen unsurlar arasındadır (Arshi, 2024). Benzer şekilde küçük ölçekli kadın üreticilerin agroekolojik yöntemleri benimsemesi, yerelde üretim kalitesini ve gıda egemenliğini güçlendirmektedir (Ume vd., 2025). Bu bilgi ve pratiklerin kooperatifler ve üretici ağları içinde kolektif öğrenme ve dayanışma kapasitesine dönüşmesi, ekonomik çıktıların sürdürülebilir ve dayanıklı yapılara evrilmesinin de zeminini oluşturmaktadır (Aşkun, 2024). Gastronomi sektörünün yerel kalkınmaya katkı sunduğu bilinse de kadın emeğinin bu katkıyı hangi örgütsel ve yönetişim süreçleri üzerinden somutlaştırdığı daha sınırlı biçimde incelenmiştir (Yıldırım ve Şenkal, 2025; Şahankaya vd., 2023; Özcengel ve Geçgin, 2025). Kadınların yöresel tarifleri yaşatma, gastronomik kimliği koruma ve yerel ürünlerin ekonomik değerini artırma motivasyonları, üretimden kalkınmaya uzanan dönüşümün topluluk temelli örgütlenme ve ortak yönetişim sayesinde güçlendiğini göstermektedir (Bayram ve Eroğlu, 2024; Yiğit, 2025). Bor Kadın Kooperatifi örneği, bu dönüşümün hem üretim hem pazarlama hem de yerel bilgi taşıyıcılığı boyutlarını somut bir kurumsal model üzerinden görünür kılmaktadır (Akmese vd., 2024). TR71 bölgesindeki kadın kooperatiflerinin bölgesel refahı ve göçü azaltma etkisi, kadın örgütlenmelerinin ekonomik kalkınma hedeflerini sosyal dayanışma ve yerel yönetişimle entegre eden yapılar olduğunu doğrulamaktadır (Gedik, 2020; Bayram ve Eroğlu, 2024). Bu nedenle kooperatifleşme, kadın emeğinin kalkınma etkisini kurumsallaştıran ve sürdürülebilir kılan bir çıkış noktası olarak ele alınmaktadır (Atakan ve Çoban, 2022). Kadın üretici ağlarının yerel kalkınmaya katkısı ise; ortak yönetişim, güvene dayalı ağ ilişkileri ve kolektif kaynak kontrolü gibi örgütsel mekanizmalar üzerinden gerçekleşmektedir (Gündüz ve Yılmaz, 2021; Koç, 2024).

15.2. TOPLUMSAL CİNSİYET BAĞLAMINDA KOOPERATİFLEŞME

Kadın üretici örgütlenmelerinin yerel kalkınmadaki etkisini mümkün kılan kurumsal zemin, literatürde en görünür biçimde kooperatifleşme modeli üzerinden tartışılmaktadır. Kooperatifleşme, tarihsel olarak dayanışma, demokrasi, eşitlik ve ortak fayda üzerine kurulu bir

örgütlenme modeli olmakla birlikte, toplumsal cinsiyet perspektifinden ele alındığında hem dönüştürücü potansiyeller hem de ataerkil normların yeniden üretilebildiği çelişkili bir pratik alanı olarak değerlendirilmektedir (Kurtuluş ve Yıldırım, 2023; Değirmenci, 2024).

Uluslararası Kooperatifler Birliği'nin (ICA) yedi temel ilkesinde eşitlik ve demokratik katılım vurgusu bulunsa da bu ilkelerin pratikte toplumsal cinsiyet eşitliğine dönüşümü literatürde tartışmalı kalmıştır (Develtere vd., 2008; Meria ve Martinho, 2023). Patriyarkal güç ilişkileri; temsil, karar alma, gelir ve zaman kontrolü gibi alanlarda kooperatif pratiklerini sınırlandırabilmekte, bu da eşitlikçi ilkelere rağmen kadınların yönetim organlarında yeterince temsil edilemediği yapısal eşitsizliklerin süregitmesine yol açabilmektedir (Şahankaya vd., 2023).

Kooperatifleşme, kadınlar açısından risk paylaşımı, üretim bilgisinin kolektif dolaşımı, güvene dayalı ağların inşası ve sosyal konum güçlendirme gibi avantajlar sunan bir kolektif eylem zemini oluşturur (Pandolfelli vd., 2008; Sağlam, 2020). Kolektif eylem kuramı, bireylerin ortak çıkarlar doğrultusunda bilgi, dayanışma ve ağ temelli iş birliği yoluyla kolektif etki ürettiğini açıklayan analitik bir yaklaşımdır (Kaya ve Mamatoğlu, 2022). Ancak bu kuramın da işaret ettiği gibi, toplumsal güç hiyerarşileri ve bakım yükü gibi normatif engeller, kadınların bu mekanizmalara eşit erişimini sınırlandırabilmekte; bu da kooperatiflerin kimi durumlarda geleneksel iş bölümü ve ataerkil normları yeniden üretebilme riskini ortaya çıkarmaktadır (Meria ve Martinho, 2023; Inostroza ve Miranda Sánchez, 2023).

Kadınların gastronomik üretimde kooperatifler ve ağlar içinde güçlenen rolleri; ortak yönetişim, kolektif öğrenme, güvene dayalı ağ ilişkileri, teknik beceri gelişimi ve yerel değer zincirine erişimi genişleten sosyal sermaye dinamikleri sayesinde daha dayanıklı ve kapsayıcı kalkınma etkileri üretebilmektedir (Gedik, 2020; Bayram ve Eroğlu, 2024; Gokce ve Yildiz, 2025). Bu etkilerin somut karşılığı, saha örnekleriyle de doğrulanmaktadır. Örneğin, Bor Kadın Kooperatifi, kadınların yerel üretim bilgisini sürdürülebilir gastronomik ürünlere ve pazarlama kapasitesine nasıl dönüştürebildiğini somutlaştıran güçlü bir model sunmaktadır (Akmese vd., 2024). Benzer şekilde TR71 bölgesine ilişkin araştırmalar, kadın kooperatiflerinin bölgesel refahın artması ve göçün azalması gibi yerel kalkınma göstergeleri üzerinde ölçülebilir etkiler üretebildiğini ortaya koymaktadır (Bayram ve Eroğlu, 2024). Bununla birlikte, kooperatiflerin cinsiyet eşitliğine katkısı otomatik bir sonuç değildir; bu katkı, kadınların gelir ve zaman kontrolü, bakım hizmetlerine erişim, bilgi paylaşımının kolektifleşmesi ve toplumsal cinsiyet duyarlı yönetişim modelleri ile doğrudan ilişkilidir (Pandolfelli vd., 2008; Atakan ve Çoban, 2022; FAO, 2023).

Sonuç olarak, toplumsal cinsiyet perspektifi, kadın üretici ağlarının ve kooperatiflerin yerel kalkınmada ekonomik ve sosyal dayanıklılık etkisi üretmesini açıklamada analitik bir zorunluluk olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu kuramsal ve örgütsel çerçeve, bir sonraki bölümde ele alınacak olan gıda egemenliği yaklaşımının kadın üreticiler aracılığıyla yerel kalkınmanın ekonomik, kültürel ve ekolojik temellerine nasıl entegre olduğunu analiz eden tartışma için gerekli bir kavramsal kapı sunmaktadır.

15.3. GIDA EGEMENLİĞİ VE KADIN ÜRETİCİLER

Kadın üretici ağları, gıda egemenliğinin yerelde kazandığı anlamları değerlendirmek açısından önemli bir perspektif sunabilir. Bu perspektifin açıklayıcı gücü, kadınların gıda değer zincirinin örgütlenmesi, bilgi akışının yönetilmesi ve hane-topluluk ölçeğinde kaynak kontrolü gibi kritik süreçlerde üstlendiği koordinasyon rolünden kaynaklanmaktadır (Özdemir vd., 2019; Kurtege Sefer, 2024). Gıda egemenliği, toplulukların yalnızca gıdaya erişim hakkını değil, aynı zamanda gıdanın üretimini, dağıtımını ve tüketimini kendi kültürel ve ekolojik önceliklerine göre düzenleme hakkını da içerir. Bu nedenle, gıdanın tarladan sofraya uzanan çok katmanlı değer üretim ve örgütlenme süreçlerinde kadınların varlığı, gıda egemenliğinin hem pratik hem de sembolik boyutlarının anlaşılmasını mümkün kılabilir. Buradaki "bu nedenle" ifadesi, önceki cümlede tanımlanan gıda egemenliği hakkının yerelde ancak aktörlerin -özellikle de kadınların- bu zinciri örgütleyebilme kapasitesiyle somutlaşabildiği varsayımına dayanmaktadır (Koca ve Somuncu, 2021; Dinç ve Alkay, 2022).

Kadınların sahip olduğu yerel bilgi birikimi, yerel gıda sistemlerinin sürdürülebilirliğini ve topluluk dayanıklılığını mümkün kılan temel örgütsel girdilerden biri olarak değerlendirilmektedir. Bu girdi; kadınların üretim süreçlerini koordine etme, bilgi paylaşımını kolektif ağlar içinde sürdürme ve hane içi gıda kararlarını yönetme gibi rolleriyle işlevsel bir kalkınma mekanizmasına dönüşmektedir (Dursun, 2021). Tohumların seçimi, saklanması ve çoğaltılması; mevsimsel değişimlerin takip edilmesi; doğal gübreleme ve bitki koruma yöntemlerinin kullanımı gibi üretim öncesi ve üretim sırasındaki aşamalar, çoğu kültürde kadınların sorumluluğunda yer alır. Bu pratikler, gıda egemenliğinin ekolojik süreklilik ve kültürel uygunluk bileşenlerinin yerelde uygulanabilirliğini taşıyan örgütsel mekanizmalar olduğu için özellikle vurgulanmaktadır. Katherina vd. (2020) kadınların bu süreçlerdeki konumunun, birçok toplumda üretimin örgütleniş biçimlerini, gıdanın kültürel kimliğini ve topluluk dayanıklılığını etkilediğini belirtmektedir. Ancak bu etkinin hangi örgütsel süreçlerle kurumsal etkiye dönüştüğü, literatürde hâlâ sınırlı biçimde tartışılmıştır; bu da yerelde kooperatifleşme ve ağ yönetişimi gibi mekanizmaların analizini gerekli kılmaktadır (Yeşil, 2018). Kadınların taşıdığı bu bilgi, kimi zaman modern tarımın homojenleştirici etkilerine karşı yerel gıda sistemlerinde çeşitliliğin korunmasına katkı sunabilir (APWLD, 2025). Bu bilgi, kolektif yapılarda örgütsel beceriye dönüşerek modern krizlere karşı dayanıklılık stratejilerini de besleyebilmektedir (Aşkun, 2024; Ume vd., 2025).

Gıda egemenliğinin temel bileşenlerinden biri olan "kültürel uygunluk" ilkesi de kadın emeğinin yerelde gıda hafızasını taşıyan, tarifleri yaşatan ve kolektif üretimi örgütleyen merkezî konumuyla ilişkilendirilebilir. Afro-Kolombiyalı topluluk örneği, kadınların gıda sistemlerinin belleğini ağ yapıları içinde kurumsallaştırabildiğini göstermesi açısından seçilmiştir; Türkiye bağlamında ise bu bulgu, coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımı, yerel tariflerin sürdürülmesi ve üretici pazar ağlarının örgütlenmesi gibi benzer topluluk temelli pratiklerde karşılık bulmaktadır (Wittman, 2023; Bayram ve Eroğlu, 2024; Yiğit, 2025). Bu durum, kadınların gıda sistemlerinin üretim, örgütleme ve dağıtım süreçlerinde eş zamanlı aktörleştiğini ortaya koymaktadır.

Ancak bu aktörleşmenin hangi yönetişim ve ağ dinamikleri üzerinden kalkınma etkisine dönüştüğü, Türkiye literatüründe de daha sınırlı ele alınmıştır (Ferhat, 2018; Durgun, 2024).

Kadın üretici ağları aynı zamanda topluluk temelli üretim ve dağıtım modellerinin güçlenmesine de katkıda bulunabilir. Bu katkı, ağların güven, karşılıklılık ve kolektif öğrenme gibi sosyal sermaye bileşenlerini dijital platformlar aracılığıyla ölçeklendirmesi ve pazara erişimde örgütsel bir güç çarpanı yaratması sayesinde gerçekleşmektedir (Eryılmaz, 2015; Özbey, 2022). "Sosyal zemin" ifadesi, burada ağ ilişkilerinin ve güven bağlarının ekonomik çıktıları mümkün kılan altyapı koşulu (zemin/temel) olma işlevini tanımlamak için kullanılmaktadır; kavram normatif değil, analitik bir metafor olarak korunmuştur (Alp ve Aksoy, 2019). Dijitalleşme, mevcut güven ve bilgi paylaşımıyla kurulan ağ bağlarının daha geniş tüketici ve dayanışma ağlarına taşınmasını sağlayan bir örgütsel ölçeklenme aracı olarak işlev görmektedir. Benzer şekilde agroekolojik pratiklerin yaygınlaşması; kimyasal girdilerin azaltılması, çeşitliliğe dayalı üretim biçimlerinin sürdürülmesi ve yerel tohumların korunması gibi iklim dayanıklılığı sağlayan mekanizmaların kadınlar aracılığıyla örgütsel rutine dönüşmesiyle ilişkilidir (APWLD, 2025; Ume vd., 2025).

Türkiye'deki kadın kooperatifleri ve üretici ağları da dijitalleşme, kolektif öğrenme ve kısa tedarik zincirleri gibi küresel eğilimlerle benzerlik gösterebilir. Bu benzerlik, özellikle kadınların bilgi akışını örgütleme, güvene dayalı ağlar kurma, yöresel gastronomik ürünleri kolektif üretimle pazara taşıma ve hane-topluluk ölçeğinde refah etkisi yaratma kapasiteleri üzerinden somutlaşmaktadır (Wittman, 2023; Arshi, 2024; Bayram ve Eroğlu, 2024; Akmese vd., 2024). Ancak bu eğilimlerin Türkiye'de hangi ağ ve yönetişim dinamikleri üzerinden yerel kalkınma etkisine dönüştüğü, bu çalışmada ele alınması gereken bir problem alanı olarak tanımlanmaktadır (Darıcı, 2007; Akarca, 2023).

Kooperatifler içinde kadınların erişte, tarhana, salça, kurutmalıklar gibi yerel gastronomik ürünleri geleneksel üretim ritimleri ve kolektif bilgi paylaşımıyla üretmesi, bu emeğin hem kültürel mirası taşıyan hem de ekonomik değer zincirine erişimi güçlendiren örgütsel bir rutine dönüştüğünü göstermektedir; bu sebeple çalışmada ekonomik, kültürel ve ekolojik mekanizmalar birlikte ele alınmıştır (Şahankaya vd., 2023; Göç, 2025). Gıda egemenliği bir toplumun kendi gıda geleceğini belirleme hakkı olarak ele alındığında, kadın üreticiler bu hakkın örgütsel yönetişim kapasitesi, bilgi rutini ve ağ bağları sayesinde kurumsal etkiye dönüşebileceği en güçlü yerel aktörlerden biri olarak değerlendirilebilir (Pandolfelli vd., 2008; Eryılmaz, 2015; Gedik, 2020; Atakan ve Çoban, 2022; Özbey, 2022; FAO, 2023; Koç, 2024).

15.4. YEREL KALKINMADA KADIN LİDERLİĞİNİN SOSYAL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK BOYUTU

Kooperatifleşme, dayanışma, demokrasi ve ortak fayda ilkeleri üzerine inşa edilen tarihsel bir örgütlenme modeli olarak literatürde yer almaktadır. Yerel kalkınma süreçlerinde kadınların ekonomik ve toplumsal aktörlüğünü kurumsal olarak analiz etmeye olanak tanıyan en görünür tartışma hattı da bu nedenle kooperatifleşme modeli üzerinden yürütülmektedir (Kılıç ve

Aydoğan, 2022). Türkiye'de kadın kooperatifleri ve üretici ağlarının bu model içinde üstlendikleri roller, ekonomik çıktılarla sınırlı olmayan, sosyal ve kültürel dayanıklılık üreten örgütsel mekanizmaların anlaşılmasını mümkün kılmaktadır. Bu bağlamda kooperatifler, ilkesel olarak eşitlikçi bir çerçeve sunsa da toplumsal cinsiyet perspektifinden değerlendirildiğinde kadınlar açısından hem fırsat hem de sınır barındıran çelişkili bir pratik alanıdır (Develtere vd., 2008; Kurtuluş ve Yıldırım, 2023; Meria ve Martinho, 2023; Değirmenci, 2024).

Uluslararası Kooperatifler Birliği'nin (ICA) yedi temel ilkesinde demokratik katılım ve eşitlik vurgusu bulunsa da bu ilkelerin pratikte toplumsal cinsiyet eşitliğini ne ölçüde sağladığı literatürde tartışmalıdır (Develtere vd., 2008; Meria ve Martinho, 2023). Bu tartışmanın temel nedeni, ataerkil normların temsil, yönetişim, gelir ve zaman kontrolü gibi örgütsel alanlara sızarak eşit erişim ve karar alma gücünü sınırlamaya devam etmesidir (Güngör İlerler ve Altın Gülova, 2020). Pandolfelli vd. (2008) kolektif üretim örgütlenmelerinde kadınların katılımının motivasyon, etkinlik ve etki ekseninde incelenmesi gerektiğini belirtirken, kolektif eylem kuramı bireylerin ortak çıkarlar doğrultusunda bilgi paylaşımı, dayanışma ve risk azaltma yoluyla kolektif etki ürettiğini açıklayan analitik bir çerçeve sunar; bu çerçeve, kadınların kooperatiflerde nasıl örgütsel güç üretebildiğini anlamayı kolaylaştırır (Pandolfelli vd., 2008; Sağlam, 2020; Kaya ve Mamatoğlu, 2022). Bununla birlikte, kuramın da işaret ettiği üzere bakım yükü, topluluk içi güç hiyerarşileri ve normatif engeller, kooperatiflerin kimi durumlarda geleneksel iş bölümünü yeniden üretebilmesine yol açabilmektedir; bu da kooperatifleşmenin otomatik olarak eşitlik üreten bir sonuç olmadığını göstermektedir (Inostroza ve Miranda Sánchez, 2023; Meria ve Martinho, 2023; Faugoo, 2024).

Kadın liderliği literatürü, kadınların karar alma süreçlerinde daha katılımcı, paydaş odaklı ve müzakereye açık yönetim tarzları benimseyebildiğini ortaya koymaktadır (Shinbrot vd., 2019; Pierli vd., 2022; Balabantaray, 2023). Bu literatürün önceki paragrafla ilişkisi; kolektif örgütlenme içinde üretilen kadın aktörlüğünün, liderlik tarzları aracılığıyla kalkınma süreçlerinde EDI (eşitlik, çeşitlilik ve kapsayıcılık) gündemine yön verebilme kapasitesini açıklamasıdır (Şenyücel, 2024). Afro-Kolombiyalı topluluklarda kadınların gıda sistemlerinin hafızasını ağlar içinde kurumsallaştırabildiğini gösteren örnekler, Türkiye bağlamında coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımı, geleneksel tariflerin sürdürülmesi ve üretici pazar ağlarının örgütlenmesi gibi benzer kolektif hafıza ve ağ yönetişimi pratikleriyle analoji kurduğu için seçilmiştir (Wittman, 2023; Bayram ve Eroğlu, 2024; Yiğit, 2025). Bu analoji, kadınların yerel bilgi taşıyıcılığının kooperatif ve ağlar içinde örgütsel bir güç çarpanına dönüşebildiğini göstermesi açısından açıklayıcıdır. Dijitalleşme ise bu ağ ilişkilerinin güven ve kolektif öğrenme dinamiklerini dijital platformlara ölçeklendirerek pazara erişimde çarpan etkisi yaratabilmesiyle ilişkilidir. Bu nedenle dijitalleşme burada ayrı bir başlık olarak değil; ağ yönetişiminin ölçeklenme aracı olarak, sosyal sermaye ve pazara erişim mekanizmasının uzantısı olarak konumlandırılmıştır (Eryılmaz, 2015; Özbey, 2022).

Görüldüğü üzere, kooperatifler; kadınlar için üretim bilgisini kolektifleştiren, sosyal dayanışmayı artıran ve ekonomik erişimi güçlendiren bir fırsat zemini iken; bakım yükü,

temsil eşitsizliği ve yerel güç hiyerarşileri gibi faktörler açısından sınırlayıcı bir alan olabilmektedir (Karakuş, 2022). Bu nedenle, kooperatifleşme süreçlerinin toplumsal cinsiyet duyarlı yönetişim, bakım hizmetlerine erişim, gelir ve zaman üzerindeki kolektif kontrol mekanizmalarıyla desteklenmesi, yerel kalkınma etkisinin sürdürülebilirliği açısından belirleyici bir koşuldur (Pandolfelli vd., 2008; Gedik, 2020; Atakan ve Çoban, 2022; FAO, 2023).

Sonuç olarak, toplumsal cinsiyet perspektifi, kadın üretici örgütlenmelerinin yerel kalkınmada nasıl ekonomik ve sosyal dayanıklılık etkisi üretebildiğini açıklamada analitik bir zorunluluk olarak karşımıza çıkmakta; bu zorunluluk da bir sonraki bölümde ele alınacak olan Gıda Egemenliği ve Kadın Üreticiler tartışması için kavramsal ve örgütsel bir geçiş kapısı sunmaktadır.

SONUÇ

Kadın üretici ağları ve kooperatiflerinin Türkiye'de yerel kalkınma süreçlerindeki yeri, ekonomik, toplumsal ve kültürel boyutlarıyla birlikte değerlendirildiğinde güçlü bir dönüşüm kapasitesi taşıdığı görülmektedir. Gastronomik üretimden agroekolojik uygulamalara, topluluk temelli gıda ağlarından kültürel mirasın yaşatılmasına kadar uzanan geniş yelpazede kadın emeği; yerel ekonomilerin canlanmasına, gelir adaletinin güçlenmesine ve toplumsal dayanışmanın kurumsallaşmasına katkı sunmaktadır. Feminist ekonomi, kolektif eylem ve sosyal sermaye yaklaşımları, kadın emeğinin yalnızca üretime katılım üzerinden değil; gelir ve zaman üzerindeki kontrol, karar alma süreçlerine erişim ve ağlar içinde örgütsel güç üretme kapasitesi üzerinden kalkınma etkisine dönüştüğünü ortaya koymaktadır (Pandolfelli vd., 2008; Sağlam, 2020; Arı, 2023; Damgacı, 2024).

Bununla birlikte, Türkiye'de kadınların ekonomik hayata katılımında süregelen yapısal sınırlılıklar ve bakım yükünün eşitsiz dağılımı, kadınların kalkınmadaki dönüştürücü rollerinin görünürlüğünü azaltabilmektedir (Tokgöz Güneş ve Binboğa, 2021; FAO, 2023). Ancak bu çalışma, literatürde çoğunlukla ekonomik çıktı veya kültürel sürdürülebilirlik ekseninde incelenen kadın kooperatifleri tartışmasını, bu çıktıları mümkün kılan örgütsel ve yönetişim süreçlerini merkeze alarak farklılaştırmakta; böylece kalkınma etkisini "sonuç" değil, "üretilen bir süreç" olarak ele alan bir yaklaşım önermektedir (Şahin ve Altuğ, 2021). Ayrıca kadın emeğinin kooperatifler içinde kolektif öğrenme, ortak yönetişim ve ağ bağları aracılığıyla ekonomik dayanıklılığa, ekonomik dayanıklılığın da güven ve karşılıklılık ilişkileri üzerinden topluluk refahına, topluluk refahının ise yerel gıda sistemlerinde kültürel uygunluk ve ekolojik süreklilik ilkelerine evrilebildiğini göstermektedir. Bu kuramlar arası entegrasyon, literatürde çoğunlukla ardışık sunulan teorileri, üretimden yönetişime uzanan nedensel bir kalkınma omurgası içinde iç içe okuyan ilk bölüm örneklerinden biri olarak özgün bir katkı sunmaktadır.

Kadın liderliği bağlamında ise çalışma, kadınların kooperatiflerde paydaş odaklı, müzakereye açık ve bakım-duyarlı yönetim tarzlarını yerelde kapsayıcı kalkınma etkisine dönüştürebildiğini, ancak bu dönüşümün patriyarkal hiyerarşiler tarafından sınırlanabildiğini

vurgulamaktadır (Shinbrot vd., 2019; Pierli vd., 2022; Balabantaray, 2023; Faugoo, 2024). Bu yönüyle çalışma, kadın liderliğini kalkınmada "destekleyici bir değişken" değil, yerel yönetişim kültürünü dönüştüren ve ekonomik-kültürel-ekolojik çıktıları birlikte üreten bir "örgütsel güç kurucu aktörlük" olarak konumlandırarak, literatürde kavramsal bir genişleme sağlamaktadır (Tunç, 2023).

Bu doğrultuda, kooperatiflerin finansal güçlenmesi, bakım hizmetlerine erişim, kısa tedarik zincirlerinin örgütsel rutine dönüşmesi ve kadınların yerel yönetişim mekanizmalarındaki temsil gücünün artması, kadın kooperatiflerinin kalkınmadaki etkisini genişleten stratejik politika alanları olarak öne çıkmaktadır. Bu alanların toplumsal cinsiyet duyarlı yönetişim modelleriyle desteklenmesi, yerel kalkınmanın sürdürülebilirlik kapasitesini doğrudan artıran bir dönüşüm koşulu olarak tanımlanmaktadır; literatüre sunulan temel iddia da tam olarak bu "dönüşüm koşullarının" kalkınma etkisini üreten mekanizmalar olduğudur. Çalışma, Türkiye'de kadın kooperatiflerinin yerel kalkınma etkisini, teorik çerçeveleri ardışık sunan yaklaşımlardan ayırarak; kadın emeği → kolektif örgütsel güç → sosyal sermaye ölçeklenmesi → kültürel ve ekolojik dayanıklılık üretimi şeklinde işleyen nedensel ve işlevsel bir kalkınma omurgası içinde inceleyen ilk kapsamlı süreç-odaklı analizlerden biri olarak literatürde özgün bir farklılaşma yaratmaktadır.

KAYNAKLAR

Akarca, A. (2023). "Kamu Sosyal Harcamaları ve Gelir-Servet Eşitsizliği: Küresel Eğilim ve Türkiye." *Akademik Araştırmalar ve Çalışmalar Dergisi (AKAD)*, 15(29), 346–366. https://doi.org/10.20990/kilisiibfakademik.1317776

Akmese, K. A., Akmese, H., Ates, A., Cihangir, I. S., Keles, H., ve Keles, A. (2024). "The Significance of Women's Cooperatives in Promoting the Sustainability of Local Gastronomic Products: The Case of Bor Women's Agricultural Development Cooperative." *Environment and Social Psychology*, 9(4). https://doi.org/10.54517/esp.v9i4.2318

Alp, G. T., ve Aksoy, B. (2019). "Kadın Girişimciliği ve Sosyal Sermaye: Nitel Bir Araştırma." *Journal of Mehmet Akif Ersoy University Social Science Institute*, 11(27). https://doi.org/10.20875/makusobed.504848

Ansell, C., ve Gash, A. (2008). "Collaborative Governance in Theory and Practice." *Journal of Public Administration Research and Theory*, 18(4), 543-571. https://doi.org/10.1093/jopart/mum032

Arando, S., Elío, E., ve Marcuello, C. (2025). "Gender Perspective in Social Economy and Cooperativism: Towards a Transformative Research Agenda." *CIRIEC-España, Revista de Economía Pública, Socialy Cooperativa*, 114, 325–358. https://doi.org/10.7203/CIRIEC-E.114.30344

Arı, F. (2018). "Yönetişim Yaklaşımı ve Türkiye'deki Yansımaları." *Uluslararası Akademik Birikim Dergisi*, 1(1), 1-13.

Arı, S. (2023). "Kadın Emeğinin Örgütlenmesini Feminist Bir Mesele Olarak Yeniden Düşünmek. *Mülkiye Dergisi*, 47(1), 325-360." https://doi.org/10.25064/mulkiye.1182070

Arshi, D. (2024). "The Role of Women in Sustainable Farming Practices and Rural Development." *International Journal of Arts & Education Research*, 13(4).

Asia Pacific Forum on Women, Law and Development. (2025). Invisible Food Producers: Women's Critical Yet Hidden Role in Food Sovereignty. *Asia Pacific Forum on Women, Law and Development*. Erişim Tarihi: 16.12.2025, Final-Invisible-Food-Producers_Womens-hidden-yet-critical-role-in-food-sovereignty.pdf

Aşkun, V. (2024). "İnsan Kaynakları Yönetiminde Kolektif Adaptasyon: Karmaşık Uyarlanabilir Sistemler Bakış Açısı." *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 81, 139-167. https://doi.org/10.51290/dpusbe.1431589

Atakan, A. G., ve Çoban, A. (2022). Türkiye'de Kadınların Kooperatifler Yoluyla Güçlenmesi: Yasal ve Yapısal Stratejiler. Ankara: *ILO Yayınları*, ISBN: 9789220370438

Balabantaray, S. R. (2023). "Women's Leadership and Sustainable Environmental Initiatives: A Macroscopic Investigation from Ecofeminism Framework." *International Journal of Multidisciplinary Research and Growth Evaluation*, 4(4), 1039-1046.

Balasubramanian, P., Ibanez, M., Khan, S., ve Sahoo, S. (2024). "Does Women's Economic Empowerment Promote Human Development in Low- and Middle-İncome Countries? A Meta-Analysis." *World Development*, 178, 106588. https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2024.106588

Bayram, F. Ç., ve Eroğlu, İ. (2024). "Bölgesel Kalkınmada Yerel Ürün ve Kadın Kooperatiflerinin Önemi: TR71 Bölgesi." *Journal of Recycling Economy & Sustainability Policy*, 3(2), 150–159. https://www.respjournal.com/index.php/pub/article/view/52

Damgacı, T. (2024). "Türkiye'de Toplumsal Cinsiyeti Ana Akımlaştırma Stratejisinin Kalkınma Planları Üzerinden Analizi." *Politik Ekonomik Kuram*, 8(2), 492–515. https://doi.org/10.30586/pek.1473843

Darıcı, B. (2007). "Yerel Kalkınma'da Küresel Yaklaşımlar ve Türkiye'nin Konumu." *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2007(3), 215-221.

Darkhani, F. (2024). "Investigating the Role of Women Producers in Alternative Food Networks İmplementing Organic Farming in Berlin Brandenburg." *Frontiers in Sustainable Food Systems*. https://doi.org/10.3389/fsufs.2024.1294940

Değirmenci, S. (2023). "Örgütlenme Modeli Olarak Kadın Kooperatifleri: Patriyarkal Kapitalizmde Başarı Kriterlerinin Eleştirisi." *Fe Dergi*, 15(1), 210-231. https://doi.org/10.46655/federgi.1265217

Develtere, P., Pollet, I., ve Wanyama, F. (2008). *Cooperating out of Poverty: The Renaissance of the African Cooperative Movement*. ILO. ISBN 978-92-2-120722-1

Dinç, S., ve Alkay, E. (2022). Sürdürülebilir Yerel Gıda Sistemlerinin Yaratılmasında Bir Aktör Olarak Gıda Örgütlenmeleri. *TMMOB Şehir Plancıları Odası 44. Kolokyumu Bildiriler Kitabı*, 112–130.

Durgun, S. (2024). "Değişen Yönetim Anlayışlarının Kalkınma Planlarına Yansıması." *Türk Yönetim ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 94–106. https://www.sakajournals.org/ojs/index.php/tjmer/article/view/115

Dursun, İ. T. (2021). "Bir Dönüşüm Süreci Olarak Strateji: Mintzberg'in Perspektifinden Bütüncül Bir Yaklaşım." *Bilgi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(2), 446-460.

Eryılmaz, E. (2015). "Ağ Toplumu Sosyal Sermaye Değeri Üretebilir Mi?" *Turkish Journal of Business Ethics*, 8(2), 325–327. https://doi.org/10.12711/tjbe.2015.8.0001R

Faugoo, D. (2024). "Women's Leadership As an Accelerator for Gender Equality and Advancing Sdgs for a Sustainable Future." *Asian Journal of Research in Business and Management*, 6(3), 25–39. https://doi.org/10.55057/ajrbm.2024.6.3.3

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2023). *The Status of Women in Agrifood Systems*. FAO.

Gedik, Y. (2020). "Sosyal, Ekonomik ve Çevresel Boyutlarla Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Kalkınma." *International Journal of Economics, Politics, Humanities & Social Sciences*, 3(3), 1-15.

Gokce, N., ve Yildiz, A. (2025). "Communities of Practice and Rural Women's Empowerment." *Journal of Rural Studies*, 119, 103813.

Göç, K. (2025). "Women's Cooperatives as Agents of Social Transformation and the Local Economy." *Kent Akademisi Dergisi*, 18, 128-145.

Gündüz, M., ve Yılmaz, G. (2021). "Ekonomik Kalkınma ve Sosyal Sermaye Arasındaki İlişkinin Yapısal Eşitlik Modellemesi Yöntemi ile Analizi." *Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(1), 239-261.

Güngör İlerler, T., ve Altın Gülova, A. (2020). "Örgütsel Kurallar ve Normlara Uyma Davranışına Örgüt Kültürü Bağlamında Kavramsal Bir Bakış." *Izmir Democracy University Social Sciences Journal*, 3(2), 104-129.

Inostroza, M. A., ve Sánchez, P. M. (2023). Hindering and Facilitating Factors of Women's Participation in Cooperativism. *CIRIEC Working Paper*, 2023/05.

Karakuş, G. (2022). "Kadın Kooperatiflerinin Kadınların Güçlendirilmesi ve Toplumsal Cinsiyet Eşitliğinin Sağlanmasındaki Rolü." *Pamukkale Üniversitesi İşletme Araştırmaları Dergisi*, 9(1), 247-259. https://doi.org/10.47097/piar.1118670

Kaya, O., ve Mamatoğlu, N. (2022). "Kimlik İşlevleri ile Kolektif Eylem Arasında Sosyal Adaletin Düzenleyici Rolü." *Current Research and Reviews in Psychology and Psychiatry*, 2(2), 136-156.

Kılıç, S., ve Aydoğan, E. (2022). "Türkiye'de Kooperatifçilik ve Toplumsal Kalkınmadaki Rolü." *Atatürk Dergisi*, 11(2), 45–50. DOI: 10.5152/JA.2022.22940

Koca, R., ve Somuncu, M. (2021). "Gıda Güvencesi Konusunda Türkiye İçin Bir Değerlendirme." *Ankara Üniversitesi Çevrebilimleri Dergisi*, 8(2), 1-11.

Koç, E. (2024). "Tedarik Zinciri Yönetiminde Kadının Yeri: Nitel Bir Araştırma." *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 20(ICMEB'24 Özel Sayı), 208-227. https://doi.org/10.17130/ijmeb.1498191

Kurtege Sefer, B. (2024). "Kadın Kooperatiflerinde Yönetici Stratejileri ve Hiyerarşik İlişkiler." *Fe Dergi*, 16(1), 215-246. https://doi.org/10.46655/federgi.1337692

Kurtuluş, G., ve Yıldırım, P. D. (2023). "Türkiye'de Kadın Kooperatiflerine Siyasi İktidarın Gözünden Bakmak." *Memleket Siyaset Yönetim*, 18(40), 441–460. https://doi.org/10.56524/msydergi.1352548

Manola, M., ve Koufadakis, S. X. (2020). "The Gastronomy as an Art and its Role in Local Economic Development." *Spoudai Journal of Economics and Business*, 70(1–2), 81–92. https://api.semanticscholar.org/CorpusID:226468609

Mohd Zamri, N., Andrew, L., Borhani, N., Abdul Latiff, S. F., ve Mathew, D. H. (2024). "Women's Cooperatives in Turkey." *International Journal of Academic Research in Economics & Management Sciences*, 13(3). doi: 10.1016/j.sbspro.2013.06.432

Özbey, İ. B. (2022). "Dijitalleşme, Sosyal Medya ve Risk Toplumu." İmgelem, 6(10), 141-158. https://doi.org/10.53791/imgelem.1053815

Özcengel, G. N., ve Geçgin, E. (2025). "Kadın Yoksulluğuyla Mücadelede Kadın Kooperatiflerinin Rolü." *Politik Ekonomik Kuram*, 9(1), 55-79. https://doi.org/10.30586/pek.1555814

Özdemir, G., Yılmaz, E., Unakıtan, G., Yılmaz, İ., ve Keskin, G. (2019). "Kırsalda Geleneksel Gıda Üretiminde Kadınların Örgütlenme Yaklaşımları." *Mustafa Kemal Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 24(3), 253-259.

Özerkmen, N. (2004). "Uluslararası Eşitsizliği Derinleştiren Bir Süreç Olarak Ekonomik Küreselleşme." *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 44(1), 135–148. https://doi.org/10.1501/DTCFDER_0000000149

Özyücel, M. (2023). "The Role of Women's Cooperatives in Local Development." *Süleyman Demirel University Visionary Journal*, 14(38), 516–529. https://doi.org/10.21076/vizyoner.1190188

Pandolfelli, L., Meinzen-Dick, R., ve Dohrn, S. (2008). "Gender and Collective Action." *Journal of International Development*, 20(1), 1–11. https://doi.org/10.22004/ag.econ.47667

Sağlam, M. A. (2020). "Feminist Kuram'da Kadının Politik Ekonomisi." *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 46, 394-412. https://doi.org/10.17498/kdeniz.717116

Shinbrot, X. A., Wilkins, K., Gretzel, U., ve Bowser, G. (2019). "Women's Sustainability Leadership Potential." *World Development*, 119, 120–132. https://doi.org/10.1016/j.worlddev.2019.03.009

Şahankaya Adar, A., Dedeoğlu, S., ve Kurtuluş, G. (2023). "Türkiye'de Kadın Kooperatifleri." Çalışma ve Toplum, 2(77), 1174–1208. https://doi.org/10.54752/ct.1280833

Şahin, M. T., ve Altuğ, F. (2021). *Yerel ve Bölgesel Kalkınmada Değişen Dinamikler*. Nobel Akademik Yayıncılık. ISBN: 978-625-439-167-5

Şenyücel, M. (2024). "Bloomberg Cinsiyet Eşitliği Endeksinde Yer Alan Türk İşletmeleri." *Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1), 11–34. https://doi.org/10.56206/husbd.1427448

Şolt, H. B. H. (2018). "Kentsel Kalkınmada Kadınlar ve Toplumsal Cinsiyet." *International Journal of Social and Humanities Sciences*, 2(2), 11–26.

Tığlı, E. (2021). "Kitap İncelemesi: Küresel Eşitsizlik." *Bilge Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(1), 52–58. https://doi.org/10.47257/busad.890005

Tokgöz Güneş, S., ve Binboğa, G. (2021). "Kadın Yoksulluğu ve Sürdürülebilir Kalkınma." *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23(4), 1589–1615. http://dx.doi.org/10.16953/deusosbil.1028748

Tunç, A. Ö., ve Alkan, D. P. (2019). Women Entrepreneurship in Turkey. *Women Entrepreneurs and Strategic Decision Making in the Global Economy* içinde (ss. 41–62). IGI Global. https://doi.org/10.4018/978-1-5225-7479-8.ch003

Tunç, M. (2023). "Kalkınmada Kadın Girişimciliği ve Kapsayıcılık." *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Çalışmalar Dergisi*, 4(1), 96-110.

Ume, C., Wahlen, S., Nuppenau, E.-A., ve Domptail, S. (2025). "Women Smallholders Build an Agroecology Food System." *The Journal of Peasant Studies*. Advance Online Publication. https://doi.org/10.1080/03066150.2025.2462760

Wittman, H. (2023). "Food Sovereignty." *One Earth*, 6(4). ISBN: 9781552663745

Yeşil, A. (2018). "Örgütlerde Değişim ve Değişim Yönetimi." *Uluslararası Akademik Yönetim Bilimleri Dergisi*, 4(5), 307-323.

Yıldırım, F., ve Gül, H. (2021). "Uluslararası Kalkınma Politikaları ve Kadınların Güçlendirilmesi." *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(1), 679–695. https://doi.org/10.33206/mjss.760005

Yıldırım, P. D., ve Şenkal, A. (2025). "Kadın Kooperatifleri ile Ekonomik Dönüşüm." Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi Dergisi, 60(1), 874-894. https://doi.org/10.15659/3.sektor-sosyal-ekonomi.25.03.2599

Yiğit, S. (2025). "Motivations of Women Entrepreneurs in the Food and Beverage Sector." *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 10(1), 13–20. https://doi.org/10.31822/jomat.2025-10-1-13

ON ALTINCI BÖLÜM

TOPLULUK MUTFAĞI, KATILIMCI ÜRETİM VE SOFRA DAYANIŞMASI

Öğr. Gör. Aslı Tarhan[1]
Öğr. Gör. Salim Okan Gündoğdu[2]

"Birlikte yapılan şeyler, birlikte hatırlanan şeylere dönüşür."
- Halbwachs, M. (1980), *The Collective Memory*.

GİRİŞ

Yemek, insan toplulukları için yalnızca biyolojik bir gereksinimi karşılayan bir pratik değil; toplumsal ilişkilerin kurulduğu, kültürel değerlerin aktarıldığı ve kolektif kimliğin üretildiği temel bir sosyal alandır. Bu bağlamda mutfak, bireysel eylemlerin ötesinde, toplulukların kendilerini tanımladıkları, geçmişle bağ kurdukları ve ortak yaşam pratiklerini sürdürdükleri bir kültürel mekân olarak öne çıkmaktadır. Özellikle topluluk mutfakları, birlikte üretme ve paylaşma deneyimi üzerinden, yerellik, dayanışma ve kültürel süreklilik gibi kavramların somutlaştığı önemli sosyal yapılar hâline gelmiştir.

Bu bölümün amacı, topluluk mutfağını sosyal etkileşim, katılımcı üretim, kültürel hafıza ve sofra paylaşımı eksenlerinde ele alarak, bu pratiklerin toplumsal boyutlarını bütüncül bir çerçevede tartışmaktır. Çalışma, topluluk mutfağının yalnızca alternatif bir yemek üretim alanı değil; aynı zamanda kolektif kimliğin kurulduğu, duygusal emeğin görünür hâle geldiği ve kültürel belleğin gündelik pratikler aracılığıyla yeniden üretildiği bir toplumsal mekân olduğunu ortaya koymayı hedeflemektedir. Bu doğrultuda bölüm, topluluk mutfağını yerellik ve kimlik tartışmaları içinde yeniden konumlandırmayı ve yemek kültürü literatürüne kuramsal bir katkı sunmayı amaçlamaktadır.

16.1. TOPLULUK MUTFAĞININ SOSYAL İŞLEVİ

Topluluk mutfakları, sadece yemek hazırlama mekânları olmaktan öte, kolektif yaşamın kültürel değerlerle yeniden şekillendiği toplumsal alanlardır. Barthes'ın yemeğin toplumda bir iletişim

1 Antalya Belek Üniversitesi Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, Antalya; Türkiye; asli.tarhan@belek.edu.tr;
2 Antalya Belek Üniversitesi Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, Antalya; Türkiye; salim.gundogdu@belek.edu.tr; ORCID:0009-0003-9833-4470

aracı, sembolik bir düzen ve davranış kuralları sistemi olarak işlev gördüğüne dair tespitleri, bu mekânların yarattığı anlam dünyasını anlamak için kritik öneme sahiptir (Barthes, 2004'ten akt. Bircan, 2015). Topluluk mutfağında kolektif olarak hazırlanan her öğün, bireysel eylemlerin toplumsal bir düzlemde yeniden yapılandığı bir sahneye dönüşmektedir. Birlikte yemek pişirme eylemi, sosyal gastronomi yazınında öne çıkarılan dayanışma odaklı üretim yaklaşımlarıyla uyumludur. Aksakallı Bayraktar'ın (2025) sosyal gastronomi inisiyatifleri üzerine yaptığı araştırma, kolektif üretimin sadece gıda hazırlamakla sınırlı kalmadığını, aynı zamanda yerel topluluklarda karşılıklı destek, dayanışma ve kapsayıcı bir sosyal yapı oluşturmaya da katkıda bulunduğunu ortaya koymaktadır.

Birlikte yeme eylemi ise bu üretim sürecini tamamlayan ikinci aşamayı temsil eder. Fırat'ın (2014) vurguladığı gibi, yemek kültürü toplumsal sınırların hem yeniden inşa edildiği hem de tartışıldığı bir sahne görevi görür; sofra çevresinde kurulan düzen, topluluğun kendini nasıl tanımladığını da ortaya çıkarır. Tarihsel örneklerdeki imece sofraları, barış ziyafetleri veya törensel yemekler, birlikte yeme pratiğinin bir çeşit toplumsal anlaşmayı yeniden onaylayan niteliğini açıkça gösterir (Çerikan, 2019). Bu niteliklerden biri de topluluk mutfağının sosyal yapısını şekillendiren önemli unsurlardan biri olan duygusal emektir. Günümüzde pek çok meslekte merkezî bir konuma sahip olan duygusal emek, bireyler arası etkileşim süreçlerinde çalışanın, örgütsel beklentiler doğrultusunda belirli duyguları bilinçli biçimde düzenlemesi ve sergilemesi süreci olarak tanımlanmaktadır (Hochschild, 1983'ten akt. Tösten ve Şahin, 2017). Bu çerçevede duygusal emek, yalnızca bireysel bir duygu yönetimi pratiği değil; aynı zamanda toplumsal ilişkilerin sürdürülebilirliğini mümkün kılan bir düzenleme mekanizması olarak değerlendirilebilir.

Topluluk mutfakları, etkileşimlerin yoğunlaştığı sosyal alanlar olarak, duygusal emeğin kolektif boyutta nasıl işlediğini gözlemlemek açısından elverişli bir zemin sunar (Çerikan, 2019). Ortak üretim süreçlerinde katılımcıların birbirlerini gözetmesi, desteklemesi ve karşılıklı sorumluluk üstlenmesi, duygusal emeğin yalnızca bireysel değil, paylaşılan bir toplumsal pratik olarak işlediğini göstermektedir. Bu bağlamda Aksakallı Bayraktar'ın (2025) ele aldığı sosyal gastronomi girişimleri, özellikle dezavantajlı kesimlerin ortak üretim süreçlerine dahil edilmesinin, duygusal emeği görünür kılan ve topluluk içi dayanışmayı güçlendiren önemli bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır. Bu yaklaşım, topluluk mutfağını yalnızca bir üretim alanı değil, aynı zamanda sosyal kapsama pratiklerinin somutlaştığı bir mekân hâline getirmektedir. Bu mutfaklarda gelişen dayanışma kültürü, yemek pratiklerinin ideolojik ve sembolik boyutlarını da görünür kılar. Fırat'ın (2014) ifade ettiği üzere, yemek daima bir kimlik sorununa temas eder; kiminle yendiği, nasıl paylaşıldığı ve hangi ritüeller eşliğinde sunulduğu, topluluğun kendini tanımlama biçimleriyle doğrudan ilişkilidir. Bu nedenle kolektif mutfak uygulamalarında paylaşılan her tabak, yalnızca fiziksel bir paylaşımın değil, aynı zamanda topluluğun kendi kültürel sembollerini yeniden ürettiği sessiz fakat güçlü bir iletişim sürecinin parçası hâline gelir. Katılımcı üretim kavramı, topluluk mutfağında sadece iş bölümünün yeniden düzenlenmesi anlamına gelmez; bilgiyi, emeği ve sorumluluğu paylaşan bir ortaklık rejimini

işaret eder (Demir ve Yaylı, 2010). Üretim sürecine dahil olan herkes, hem "üreten" hem de "öğrenen" konumundadır. Gastronomi alanındaki yaratıcı ve yenilikçi uygulamalar, özellikle atölye temelli çalışmalar, yerel pazar ziyaretleri ve birlikte pişirme deneyimleriyle, bireylerin gıdaya yalnızca tüketici olarak değil, sürecin aktif bir öznesi olarak katıldığını göstermektedir (Hjalager, 2002; Hall ve Sharples, 2003; Arslan, 2021).

16.2. KATILIMCI ÜRETİM VE KÜLTÜREL HAFIZA

Katılımcı üretimi kültürel hafıza ile buluşturan en önemli unsur, bu süreçlerin "yaparak öğrenme" mantığına dayanmasıdır. Katılımcı üretim, bir destinasyonun kültürel mirasının ve mutfak kimliğinin, yerel halkla kurulan doğrudan etkileşim ve üretim süreçlerine fiilen katılım yoluyla anlamlandırılmasını mümkün kılan bir yaklaşım olarak tanımlanabilir (Richards, 2015'ten akt. Zoğal ve Emekli, 2017). Topluluk mutfağında birlikte hazırlanan bir yemek, tarifin adım adım yeniden yapılmasından ibaret değildir; sözlü anlatılar, anılar, mizah, gündelik hayat hikâyeleriyle derinleşen bir öğrenme sürecine dönüşür. Böylelikle katılımcı üretim, hem teknik becerinin hem de kültürel anlatıların kuşaktan kuşağa aktarıldığı canlı bir ortam hâline gelir. Bu noktada kültürel hafıza, yalnızca geçmişte olanı hatırlamak değil, geçmişi bugünün sofrasında yeniden kurmak anlamına da gelebilir.

Yemeğin ideolojik, simgesel ve kimliksel boyutlarını öne çıkaran çalışmalar, yemek pratiklerinin toplumsal sınırları, aidiyet biçimlerini ve biz duygusunu yeniden üreten bir alan olduğunu göstermektedir (Fırat, 2014). Benzer biçimde kültürel miras literatürü, mirası, ortak değerlerin ve anlamların sürekliliğini mümkün kılan bir bellek düzeni olarak tanımlar; somut ve soyut miras ögeleri, topluluğun kendisini nasıl hatırladığını ve geleceğe nasıl aktarılmak istediğini belirleyen referans noktalarına dönüşür (Vecco, 2010; Nyaupane ve Timothy, 2010). Topluluk mutfağında katılımcı üretim, tam da bu iki çizgiyi kesiştirir: Bir yandan belirli yemekleri, teknikleri ve malzemeleri yeniden sahneye koyarken, öte yandan bu sahneyi topluluğun ortak hafızasıyla doldurur.

Yerel toplulukların miras alanlarına atfettikleri değerler incelendiğinde, katılım, farkındalık ve bilgi düzeyi arasındaki ilişkinin ne kadar belirleyici olduğu açıkça görülmektedir. Katılımcı üretimin kültürel hafıza ile ilişkisini güçlendiren bir diğer boyut, yerel bilgi ve unutulmuş becerilerin görünür hâle gelmesidir. Nitel miras çalışmalarında vurgulandığı üzere, farkındalık ancak bilgi ile desteklendiğinde kalıcı bir katılıma dönüşebilmektedir (Gültekin ve Uysal, 2018). Topluluk mutfağında tarifin göz kararı ölçüsü, hamurun el ayarı, ateşin gözle kontrolü gibi unsurlar, yazılı reçetelerin ötesine geçen, deneyim ve sezgiye dayalı bir bilgi havuzuna işaret eder. Bu bilgi, ancak birlikte üretim süreçlerinde gözlenerek, taklit edilerek, tekrar edilerek öğrenilebilir.

Katılımcı üretimin yanı sıra, uluslararası miras yönetimi yaklaşımlarının da payı vardır. UNESCO'nun kültürel ve doğal mirasın korunmasına ilişkin sözleşmeleri ve onları izleyen uygulama rehberleri, yerel paydaş katılımını, bilinçlenme ve farkındalığı koruma başarısının ön koşulu olarak tanımlamaktadır (UNESCO, 2017). Topluluk mutfağında katılımcı üretim

tam da bu noktada, mirasın yalnızca korunacak bir nesne değil, birlikte yaşanacak bir süreç olduğunu somutlaştıran bir pratik olarak önem kazanır. Bu süreçte duygusal emek ve bakım ilişkileri, katılımcı üretimin bellekle bağını daha da güçlendirir. Topluluk mutfağında birlikte hazırlanan yemekler, yalnızca karın doyurmaz; yoksulluk, yalnızlık, göç, kayıp gibi deneyimlerle baş etmenin sessiz bir dili hâline gelir. Böyle durumlarda kültürel hafıza, nostaljik bir geçmiş anlatısından ibaret olmaktan çıkar; ortak bir geleceği birlikte kurma iradesinin kaynağına dönüşür (Aksakallı Bayraktar, 2025).

Diğer yandan, katılımcı üretimin kültürel hafıza ile buluştuğu bu alanların, turistik tüketime indirgenme riski de göz ardı edilmemelidir. Gastronomi turizmi literatüründe, yerel yemeklerin ve mutfak pratiklerinin giderek temsili hâle gelmesi, otantik deneyimin yeniden paketlenmiş, standartlaştırılmış bir sahneye dönüşmesi sıklıkla tartışılmaktadır (Hjalager, 2002; Kivela ve Crotts, 2006; Karim ve Chi, 2010). Topluluk mutfağında katılımcı üretim, bu anlamda kritik bir eşikte durur: Bir yandan yerel değerlerin görünürlüğünü artırır, diğer yandan bu değerlerin yalnızca gösteri için yeniden kurgulanmasına karşı, topluluğun söz hakkını ve müzakere gücünü korumasını gerektirir.

Katılımcı üretim süreçlerinin kültürel hafıza ile ilişkisinde eğitim ve kuşaklar arası diyalog belirleyici bir rol oynamaktadır. Topluluk mutfağında gençlerin üretim süreçlerine katılması, yalnızca belirli yemekleri öğrenmeleri açısından değil, aynı zamanda o yemeklerin temsil ettiği tarihsel deneyimleri ve toplumsal anlamları içselleştirmeleri bakımından önem taşır (UNESCO, 2017). Böylelikle katılımcı üretim, kültürel hafızayı hem içerik hem de pratik düzeyde canlı tutan, geleceğe devreden ve her yeni kuşakla birlikte yeniden yorumlayan dinamik bir alan olarak varlığını sürdürür.

16.3. SOFRA PAYLAŞIMI VE KOLEKTİF KİMLİK

Sofra paylaşımı, toplulukların gündelik hayat pratiklerinde yalnızca yemek tüketiminin düzenlendiği bir alan olmaktan çok daha fazlasını ifade eder; sofra, kimliğin duygusal ve kültürel bir bağlam içinde yeniden kurulduğu bir sahnedir. Türk ailesinde sofra adabına ilişkin yapılan çalışmalar, sofranın birlik, saygı ve hiyerarşiyi görünür kılan bir toplumsal düzenleyici olarak işlediğini göstermektedir (Çerikan, 2019). Bu düzen içinde kimin nerede oturduğu, hangi yemeğin kime nasıl sunulduğu ve sofranın ritmini belirleyen sözsüz kurallar, aslında aile içi ilişkilerin ve kültürel değerlerin aktarımını mümkün kılan bir sosyal koreografi niteliği taşır. Bu yönüyle sofra, ortak kimliğin deneyimlendiği kadar temsil edildiği bir alan hâline gelir.

Kolektif hafıza yapı olarak, toplulukların geçmişi yalnızca sözel yollarla değil, gelenek hâline gelmiş pratikler aracılığıyla da yeniden kurar (Halbwachs, 1980'den akt. Uğur Çınar, 2017). Sofra pratiği bu açıdan, topluluğun hem kendisini hem de geçmişle kurduğu sürekliliği gündelik bir ritüel içinde görünür kılar. Yemek paylaşımına eşlik eden davranış kalıpları, beden dili, sessizlik ve konuşma biçimleri, Connerton'un (1989) belirttiği gibi hafızanın bedensel pratikler aracılığıyla taşınmasının tipik örnekleridir; bu nedenle sofra, kolektif kimliğin sessiz ama etkili bir taşıyıcısıdır (Connerton, 1989). Sofranın bir araya getirdiği bu kolektif düzen, toplumsal

rolleri de yeniden kurar. Yemek kültürü ve kimlik ilişkisine odaklanan çalışmalar, sofra etrafında ortaya çıkan hiyerarşik yapıların yalnızca güç ilişkilerini değil, aynı zamanda topluluk içinde kabul gören normları da yansıttığını belirtmektedir (Özçelik, 2018). Aile sofrasında büyüklerin önce başlaması, küçüklerin beklemesi, erkek ve kadın rollerinin sessizce organize olması gibi örnekler, Türk ailesinde sofra adabına ilişkin çalışmalarda ayrıntılı biçimde açıklanan ve kuşaktan kuşağa aktarılan mikro düzenlemeler olarak ele alınır (Çerikan, 2019). Bu düzenlemeler, topluluk üyelerine kim olduklarını, nereye ait olduklarını ve hangi değerlerle çevrili olduklarını hatırlatan sembolik çerçeveler oluşturur.

Sofra paylaşımının kültürel aktarım gücü, yalnızca aile içi ilişkilerle sınırlı değildir; toplumsal kimliğin daha geniş ölçekte inşasında da belirleyicidir. Kolektif hafıza literatüründe anlatıların, toplulukların biz duygusunu kuran başlıca araçlardan biri olduğu vurgulanmıştır (Ricoeur, 1980; MacIntyre, 2007 akt. Uğur Çınar, 2017). Sofra etrafında anlatılan hikâyeler, geçmişe dair imgeler ve ortak deneyimler bu anlatı yapısına katkıda bulunur. Özellikle geniş aile buluşmaları, dinî ve mevsimlik bayram sofraları ya da özel günlerde kurulan kalabalık yemek masaları, topluluk hafızasının yenilenmesini mümkün kılan ritüel alanlar oluşturur. Böylece sofra hem kültürel sürekliliğin hem de kolektif kimlik inşasının en doğal ve en etkili öğrenme ortamlarından biri hâline gelir.

16.4. MODERN TOPLUMLARDA TOPLULUK MUTFAĞININ YENİDEN DOĞUŞU

Modernleşme, kentleşme ve dijitalleşme süreçleri, sofranın kurucu işlevini dönüştürmektedir. Birlikte yeme pratiklerinin azalması, hazır gıdaların yaygınlaşması ve bireysel zaman kullanımının artması, sofra etrafında şekillenen ailevi yapıları zayıflatabilmektedir. Ancak kolektif hafıza literatürünün işaret ettiği üzere, topluluklar yeni iletişim biçimleri aracılığıyla da ortak hafızalarını yeniden kurabilmektedir (Landsberg, 2003 akt. Uğur Çınar, 2017). Bu bağlamda dijital sofralar, sosyal medya üzerinden paylaşılan yemek pratikleri veya kamusal alanda yeniden canlanan topluluk sofraları, modern toplumlarda kolektif kimlik üretiminin yeni formlarını ortaya çıkarmaktadır (Bişgin, 2024). Sofranın kolektif kimlik açısından taşıdığı anlam, nihayetinde, paylaşımın hem maddi hem de simgesel bir eylem olmasından kaynaklanır.

Modern toplumlarda topluluk mutfağının yeniden doğuşu, yalnızca yemek hazırlamanın pratik yönüne dair bir dönüşüm değil; aynı zamanda modernleşme, kentleşme ve postmodern kültürel dinamiklerin kesiştiği yeni bir toplumsal deneyim alanının ortaya çıkışını işaret eder (Gürbüz, 2017). Mutfak kültüründe yaşanan dönüşümleri inceleyen çalışmalar, modern yaşamın hızlanması, bireysel zaman kullanımının değişmesi ve geleneksel aile yapısının çözülmesiyle birlikte, yemek hazırlama ve paylaşma pratiklerinin önemli ölçüde yeniden biçimlendiğini göstermektedir (İçigen, 2021; Bişgin, 2024). Bu dönüşüm, mutfağı hem ev içi rollerin hem de toplumsal kimliklerin yeniden müzakere edildiği bir mekân hâline getirirken, topluluk mutfaklarının kolektif birliktelik ihtiyacına yanıt veren yeni işlevler kazanmasına zemin hazırlamıştır. Bu süreçte özellikle kadın ve erkek rollerindeki değişim dikkat çekicidir. Modernleşme ile mutfak, geleneksel olarak kadınlara atfedilen bir sorumluluk alanı

olmaktan çıkarak, giderek daha fazla paylaşılmış bir mekâna dönüşmektedir. İçigen'in (2021) belirttiği gibi, toplumsal cinsiyet rollerinin esnemesi yalnızca ev içi iş bölümünü değiştirmekle kalmamış; mutfağın anlamını, kullanım biçimlerini ve bu alanda kurulan ilişkileri de dönüştürmüştür.

Postmodern dönemde yemek, tüketim kültürüyle iç içe geçerek yalnızca bir beslenme etkinliği olmaktan çıkmış; kimlik, aidiyet ve deneyim üretiminin önemli bir sembolik aracına dönüşmüştür (Gürbüz, 2017). Bu dönüşüm, farklı yerel mutfaklarda benzer dinamiklerle gözlemlenmekte ve geleneksel yemek pratikleri, bireysel tercihler, deneyim arayışları ve mekânsal çeşitlilikle birlikte yeniden anlam kazanmaktadır. Bişgin'in (2024) çalışması, yemek pratiklerinin yalnızca geleneksel kodlara dayalı olarak değil, çağdaş yaşam tarzları ve yeni toplumsal etkileşim biçimleriyle birlikte yeniden şekillendiğini ortaya koymaktadır.

Postmodern dönem, mekânın ve tüketimin anlamını sürekli yeniden üreten bir kültürel zemin oluşturmuştur. Esnek üretim biçimleri, dijital iletişim ağları ve küresel etkileşimler, mutfağın da bu dönüşümden pay almasına neden olmuştur. Rafine mutfağın tarihsel gelişimi ve avangart akımların yükselişi, mutfağın sürekli bir dönüşüm alanı olduğunu göstermektedir. Özellikle 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren gelişen yeni küresel mutfak, füzyon yaklaşımları ve moleküler gastronomi gibi akımlar, yemek hazırlamayı deneyimsel, yaratıcı ve ortak katılımı teşvik eden bir etkinliğe dönüştürmüştür (Aksoy ve Üner, 2016). Bu akımlar topluluk mutfaklarının modern biçimlerde yeniden ortaya çıkmasına katkı sağlamakta ve yemek üretimini hem teknik hem de estetik açıdan zenginleştirerek öğrenme ve paylaşma süreçlerini desteklemektedir. Postmodern mutfak anlayışında gelenek ile yenilik, yerellik ile küresellik, doğallık ile teknoloji arasında keskin ayrımlar olmadığı gibi, aksine bu unsurlar bir arada bulunur ve karma bir gastronomik kimlik oluşturur (Gürbüz, 2017). Topluluk mutfaklarının günümüzdeki yeniden ortaya çıkışı da bu birleşmenin bir yansımasıdır. İnsanlar geleneksel tarifleri korurken, aynı zamanda yeni teknikler ve yorumlar aracılığıyla yemek deneyimini çeşitlendirmektedir. Bu çerçevede modern topluluk mutfakları, hem geçmişin birikimlerini hem de bugünün dinamiklerini bir araya getiren örgütlenme biçimleri olarak değerlendirilebilir. Aksoy ve Üner'in (2016) rafine mutfağın doğuşunu tartışırken belirttiği gibi, yemek pişirmenin toplulukları bir araya getirme gücü tarihsel bir sürekliliğe sahiptir ve modern toplumlarda farklı biçimlerde yeniden üretilmektedir. Dolayısıyla topluluk mutfakları, hem modern yaşamın kopukluklarını telafi eden hem de kültürel sürekliliği destekleyen önemli sosyal mekanizmalardır.

Modern toplumlarda topluluk mutfaklarının yeniden ortaya çıkışına ilişkin tartışmalar bu döngünün çağdaş bağlamda nasıl yeniden ortaya çıktığını göstermiştir. Modernleşme, kentleşme ve dijitalleşme süreçleriyle değişen mutfak rolleri, bireyselleşen yaşam pratikleri ve tüketim kültürünün yarattığı dönüşümler, insanların yeniden kolektif üretim ve paylaşım alanlarına yönelmesine neden olmuştur (Gürbüz, 2017). Bu yönelim, hem toplumsal ilişkilerdeki kopukluğa bir cevap niteliği taşımakta hem de kültürel sürekliliğin farklı biçimlerde yeniden üretilmesine imkân sağlamaktadır (Aksoy ve Üner, 2016). Yenilikçi mutfak akımlarının etkisiyle

mutfağın deneyimsel bir alana dönüşmesi, geleneksel bilgilerin modern yorumlarla bir araya gelmesi ve duygusal emeğin kolektif yapılarda yeniden görünür hâle gelmesi, topluluk mutfaklarının bugünkü önemini belirginleştiren unsurlar arasında yer almaktadır (Bişgin, 2024; Aksakallı Bayraktar, 2025).

SONUÇ

Topluluk mutfağı, katılımcı üretim ve sofra paylaşımı pratikleri; yemek kültürünün sadece gündelik bir rutin olmadığını, aksine toplumsal ilişkilerin, kimliğin ve kültürel hafızanın ilmek ilmek işlendiği teorik bir alan olduğunu göstermektedir. Literatürde genellikle sadece dayanışma, sosyal yardım veya alternatif gıda ekseninde ele alınan topluluk mutfaklarının; aslında kolektif kimlik inşası ve kültürel süreklilik açısından merkezî bir mekanizma olarak görülmesi gerektiğini ortaya koymaktadır (Fırat, 2014). Topluluk mutfağı insanların sadece fiziksel olarak bir araya geldikleri mekânlar değildir. Aksine, ortak üretim, duygusal emek ve karşılıklılık ilkesiyle toplumsal bağların aktif bir şekilde kurulduğu canlı bir etkileşim zeminidir (Tösten ve Şahin, 2017; Aksakallı Bayraktar, 2025). Bu yönüyle mutfak; sosyal sermayenin üretildiği, güvenin pekiştiği ve hayatın kolektif anlamlarla yeniden düzenlendiği bir yer olmaktadır. Literatürde çoğu zaman ikincil bir iş gibi görülen yemek hazırlama süreci, aslında toplumsal örgütlenmenin kurucu bir unsuru olarak nitelendirilebilir.

Katılımcı üretim pratikleri ise bize kültürel hafızanın sadece anlatılarak değil; bizzat deneyimleyerek, sezgilerle ve bedensel pratiklerle aktarıldığını göstermektedir. Tariflerin ve yerel bilgilerin birlikte üretilmesi, kültürel belleği donmuş bir geçmiş anlatısı olmaktan çıkarıp yaşayan, güncellenen dinamik bir sürece dönüştürür. Bu durum, topluluk mutfağını geçmişin hatırlandığı canlı bir alan hâline getirir.

Sofra paylaşımı konusu ise kolektif kimliğin gündelik ritüellerle nasıl şekillendiğini görünür kılmaktadır. Sofra, sadece bir birliktelik sembolü değil; toplumsal rollerin ve aidiyetlerin yeniden tanımlandığı kültürel bir sahnedir. Birlikte yemek yemek, biz duygusunu sürekli kılan ve hafızayı bedensel pratiklerle pekiştiren güçlü bir mekanizmadır. Böylece mutfaktan sofraya uzanan süreç, kimliğin hem üretildiği hem de aktarıldığı bütüncül bir döngüye dönüşür.

Modern toplumlarda bu mutfakların yeniden yükselişi ise sanılanın aksine sadece geçmişe duyulan bir nostalji değildir. Bu, modernleşmenin ve tüketim kültürünün yarattığı yalnızlaşmaya karşı geliştirilen çağdaş bir kolektif yapı olarak nitelendirilmektedir. Topluluk mutfağı bu hâliyle geleneksel ile modernin, yerel ile küreselin yeniden müzakere edildiği melez bir alan hâline gelmiştir.

Sonuç olarak; topluluk mutfağını literatürdeki yardımcı veya alternatif etiketlerinden kurtarıp, onu toplumsal bağların ve kültürel hafızanın üretildiği kurucu bir mekân olarak yeniden konumlandırılması önerilmektedir. Bu yeni çerçeve, yemek çalışmalarına sadece gastronomik değil, sosyolojik bir derinlik kazandırarak; topluluk mutfaklarını kültürel sürekliliğin temel yapı taşlarından biri olarak görmemize olanak tanıyacağı düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

Aksakallı Bayraktar, Z. (2025). *Sürdürülebilir ve Sosyal Gastronominin Entegre Edilmesi: Topluluk Tabanlı Gastronomi Uygulamalarına İlişkin Nitel Bir Araştırma*, 9th International West Asia Congress of Tourism Research (IWACT'25), 15–17 Mayıs 2025, Bildiri Özet Kitabı, Bitlis, Türkiye

Aksoy, M., ve Üner, E. H. (2016). "Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (2), 270-286.

Arslan, E. (2021). *Gastronomi Turizmi Perspektifinden Destinasyonlarda Yaratıcı ve Yenilikçi Uygulamalar*, Ankara: Detay Yayıncılık.

Bircan, U. (2015). ''Roland Barthes ve Göstergebilim'', *Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi*, 13 (26), 17-41.

Bişgin, H., ve Gökçen, A. (2024). "Yemek, Toplumsallık ve Dönüşüm: Tokat Mutfağı Üzerine Nitel Bir Araştırma", İçtimaiyat, 8 (1), 164-179.

Connerton, P. (1989). *How Societies Remember*, Cambridge: Cambridge University Press.

Çerikan, F. U. (2019). "Türk Ailesinde Sofra Adabı, Denizli Örneği ve İşlevselliği." *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 8 (1), 481-511.

Demir, C., ve Yaylı, A. (2010). "Gastronomi Turizmi ve Destinasyon Pazarlaması Üzerine Bir Değerlendirme." *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 29-38.

Fırat, M. (2014). *Yemeğin İdeolojisi ya da İdeolojinin Yemeği*, Ankara: NotaBene Yayınları.

Gültekin, N. T., ve Uysal, M. (2018). "Kültürel Miras Bilinci, Farkındalık ve Katılım: Taşkale Köyü Örneği." *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8 (15), 2041-2067.

Gürbüz, E. (2017). "Postmodernizmin Türk Mutfak Kültürüne Etkileri Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme." *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 1 (2), 51-68.

Halbwachs, M. (1980). *The Collective Memory*. (F. J. Ditter Jr. & V. Y. Ditter, Trans.). NY: Harper & Row.

Hall, C. M., ve Sharples, L. (2003). *Food Tourism Around the World*, Oxford: Butterworth-Heinemann.

Hjalager, A. M. (2002). "A Typology of Gastronomy Tourism." *Tourism and Hospitality Research*, 3 (3), 21-35.

İçigen, M. (2021). *Modernleşme Sürecinde Kadın ve Erkeğin Mutfaktaki Rollerinin Değişimleri*, Antalya: Akdeniz Üniversitesi.

Karim, S. A., ve Chi, C. G. (2010). "Culinary Tourism as a Destination Attraction." *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19 (6), 531-555.

Kivela, J., ve Crotts, J. C. (2006). "Tourism and Gastronomy." *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30 (3), 354-377.

Landsberg, A. (2003). "Prosthetic Memory." *Memory & History*, 6 (1), 175-192.

MacIntyre, A. (2007). *After Virtue*, Notre Dame: University of Notre Dame Press.

Nyaupane, G. P. ve Timothy, D. J. (2010). "Heritage Awareness and Appreciation Among Community Residents." *International Journal of Heritage Studies*, 16 (3), 225-239.

Özçelik, M. (2018). "Yemek Kültürü ve Kimlik." *Mecmua*, 3 (6), 75–94.

Ricoeur, P. (1980). "Narrative Time." *Critical Inquiry*, 7 (1), 169-190.

Tösten, R., ve Şahin, Ç. Ç. (2017). "Examining the Teachers' Emotional Labor Behavior", *Journal of Education and Training Studies*, 5 (10), 18-27.

Uğur Çınar, Ö. (2017). "Anlatı, Bellek ve Kimlik."*Olgu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1 (1), 85-102.

UNESCO, (2017). *Operational Guidelines for the Implementation of the World Heritage Convention*, Paris.

Vecco, M. (2010). "A Definition of Cultural Heritage." *Journal of Cultural Heritage*, 11 (3), 321-324.

Zoğal, V., ve Emekli, G. (2017). "Yaratıcı Turizm: Türkiye'deki Uygulamalar Üzerine Bir Değerlendirme." *Kent Akademisi*, 10 (3), 547-563.

ON YEDİNCİ BÖLÜM

YEREL KİMLİĞİN GÖRSEL İFADESİ: SOFRA ESTETİĞİ VE KÜLTÜREL TEMSİLLER

Doç. Dr. Çiğdem Mutlu[1]

"Yemek ve ona eşlik eden nesneler, kültürel belleğin estetik biçimlerde ifadesidir."
-David, E. Sutton (2001), *Remembrance of repasts: An anthropology of food and memory*

GİRİŞ

Gastronomi, tarih boyunca sürekli değişim ve gelişim göstermiş bir alandır. Gastronomi, toplumlarda yaşanan değişim ve tarihsel dönüşümlerin izlerini yansıtan önemli bir olgudur. Gastronomi ve yemek kültürü bireylerin kimlik inşasında ve toplumsal değişimlerin anlamlandırılması aşamasında önemli rolleri bulunmaktadır (Kayran ve Atçı, 2024). Yeme-içme alışkanlıkları, ilk olarak sadece temel ihtiyaçların karşılanmasına yönelikken, daha sonraki süreçlerde ise psikolojik, tatmin, estetik gibi faktörlerle şekillenmiştir (Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017). Yeme-içmenin fizyolojik bir zorunluluk olmasının yanında toplumların yaşam şartlarının gelişmesiyle değişim ve dönüşüm yaşamıştır (Göde vd., 2021). Temel ihtiyaç olan yemek yeme tarihsel süreç içerisinde bir gereklilik olmaktan çıkarak toplumun dinî, kültürel, sosyal ve kültürel kimliğini yansıtan bir olgu hâline dönüşmüştür. Yemek, kültürlerarası bir dil olarak duygusal bağları güçlendiren, ilişkileri geliştiren ve toplumsal normları şekillendiren bir niteliğe sahiptir. Her kültürün kendine ait yemek kültürü vardır ve bu kültür toplumların kendilerini ifade etmesinin birbirleriyle bağ kurmasının en önemli yoludur. Yemeğin sosyal etkileşimdeki tek rolü yemek yeme değildir. Yemek masasının etrafında toplanma ve paylaşma ritüeli de insanların birbirleriyle daha güçlü ilişkiler kurabilmelerine aracılık eder. Bu bağlamda hem duygusal ve sosyal hem de fiziksel açlığın giderilmesine olanak tanımaktadır (Sırıklı ve Kara, 2024). Günümüzde de geleneksel yiyecek ve içecek kültürünün varlığının devam ettiği görülmektedir. Ancak, dünya üzerinde yaşanan değişim ve dönüşümler yeme-içme davranışlarına yeni boyutlar kazandırmıştır. Özellikle teknolojinin gelişmesi yeme-içme davranışlarına da yansımış ve insanların davranışlarının şekillenmesinde etkili olmuştur. Teknolojinin gelişimiyle birlikte sosyal medya platformlarının sunduğu yiyecek ve içecek görselleri, tüketicinin sofra kültürlerine olan ilgisini arttırmıştır. Böylece artan talepler yemek sunumlarını geleneksel

1 Dokuz Eylül Üniversitesi İzmir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, İzmir, Türkiye; cigdem.mutlu@deu.edu.tr; ORCID:0000-0002-0033-4110

yemek sunumlarından küresel sunumlara dönüştürmüş ve sunumlarda renk, dekor, ortam, doku gibi unsurlar ön plana çıkarılmaya başlanmıştır (Spence ve Piqueras-Fiszman, 2014). Bununla birlikte, yeni dönem bilgi teknolojilerinin gelişimiyle farklı mutfak yaklaşımları ortaya çıkmıştır. Bu uygulamalarda şefler yerel mutfak kültürünü koruyarak günümüz beklentileriyle uyumlu yenilikçi ve yaratıcı ürünler geliştirerek yemek kültürüne yeni bakış açıları kazandırmıştır. Bu çalışma gastronominin tarihsel ve kültürel değişim sürecini yeme-içme alışkanlıkları, ritüeller, sofra kültürü ve görsel sunumlar üzerinden değerlendirmeyi ve yerel mutfak kimliğinin çağdaş gastronomi uygulamalarındaki rolünü belirlemeyi amaçlamaktadır.

17.1. SOFRANIN GÖRSEL DİLİ: ESTETİK, DÜZEN VE ANLAM KATMANLARI

Beslenme, en temel fizyolojik ihtiyaç olarak insanlar için vazgeçilemez bir faaliyettir. Bireylerin temel düşünceleri beslenmelerini sağlamak ve fizyolojik ihtiyaçlarını gidermek olmuştur (Çerikan, 2019; Bayesen, 2025). İnsanların ateşi keşfedip çeşitli sebze, et, meyve vb. ürünleri pişirip yemeleri bir beslenme rutini ortaya çıkarmıştır. Fizyolojik bir gereklilik olarak beslenme öncelik olmasına rağmen, beslenme, yeme-içme, davranışlarında zamanla gelişim ve değişiklikler göstermiş olup sosyal ve kültürel bir niteliğe büründüğü görülmektedir (Fischler, 1988). Bu değişiklikler ise coğrafyalara göre değişkenlik göstererek bir ritüel veya törene dönüşmüştür. Böylece, giderek sosyal ve kültürel kimliğin belirleyicisi hâline gelmiştir. Beslenme, tarihsel süreçte sadece temel bir fizyolojik gereksinim olarak değil, aynı zamanda toplumsal etkileşimleri ve kültürel değerleri yansıtan bir olgu olarak da şekillenmiştir. Ayrıca, bir gereksinimin ötesinde farklı katmanlarda kültürel anlamları içeren bir simge durumundadır. Bu doğrultuda, beslenme pratiği zamanla sosyal ve kültürel hayatın önemli bir unsuru olmuş ve sofra adabı gibi kültürel kodlara yansımıştır (Çerikan, 2019; Kınay 2024; Macit ve Kıran, 2024). Yemek dil ile benzeyen işlevlere sahip olan ve yiyeceklerin sosyal ilişkilerin anlaşılmasını sağlayan kodlar taşıyan bir unsurdur (Levi-Strauss, 1983). Bunun yanında, tüketilen yiyecek ve içecekler, bir kişinin kültürel kimliği, sosyal sınıfını ve kişisel tercihlerini aktarma şekli olarak değerlendirilmektedir. Bu değerlendirme sürecinde, yiyecek ve içeceklerin nasıl sunulduğundan kullanılan malzemeye ve yapılan sunum şekline kadar her unsur anahtar rol oynamaktadır (Çırak ve Akbulut, 2024). Buna istinaden, sofra kültürel, sosyal, siyasal, ekonomik, sınıfsal vb. nitelikleriyle toplumsal yapıyı gösteren sosyolojik bir model olarak ifade edilmektedir (Pevalin ve Rose, 2002).

Bir insanın, diğer bütün insanlarla ortak özelliklerinin en temel olanı yeme ve içme zorunluluğudur (Simmel, 1997). Bu bağlamda insanların bir sofranın etrafında toplanarak birlikte yemek yeme ve yemeği paylaşma biçimi, estetik unsurların önem kazanmasına zemin hazırlamaktadır (Yumul, 2021). Bunun nedeni ise bir masanın düzeninin, estetiğinin kültürlere göre farklılık göstermesi sofranın kültürlere uygun hazırlanmasını gerektirmektedir (Saito, 2007). Masa veya benzeri araçların bulunduğu alanla birlikte yemek yenilen bir mekân olarak ifade edilen sofra (Öner ve Günay, 2025), toplumun kültürel ve sosyal kimliğinin aktarımının güçlü bir unsurudur (Okkalı ve Baytar, 2020). Belirli rollerin gösterilebileceği bir alan olan

sofra, aynı zamanda yemek yeme adabı, servisten sofrada kullanılan araç-gereçleri de kapsayarak çeşitlenebilen önemli bir unsurdur (Şimşek ve Güleç, 2022). Coğrafyaya göre değişkenlik gösteren, ancak her coğrafyada etrafında toplanıldığında bir iletişim alanı, kültürel gösterge ve toplumsal bir dinamik (Kınay, 2024; Öner ve Günay, 2025) olarak da açıklanabilmektedir. Ayrıca, insanların etrafında toplandığında, yeme-içme esnasında insanların davranışlarının da şekillendiren bir niteliğe sahiptir (Higgs, 2015). Toplumların yemek kültürleri, toplumsal bağlam açısından yüksek birçok yaşamın bütün katmanlarını yansıtmaktadır. Bu durumda, yemek, bireysel ve toplumsal yönlere sahip kültürel bir ögedir. Bu kültürel katmanlar ise çevresel, tarihsel, sosyal, ekonomik vb. etkenlerin anlaşılması için gelenek, görenek, din, aile, iklim, tüketim kaynakları vb. gibi yapı taşlarıyla şekillenir ve yemek kültürü olarak ifade edilen kavram ortaya çıkar (Yalçın, 2023). Böylece, insanlar, yeme-içme esnasında uyulması gereken kurallar ve usuller dahilinde davranış sergileyerek sofra kültürlerini ortaya koyarlar. Bu bağlamda sofra, mutfak kültürünün en önemli simgelerinden biri olarak gelecek nesillere aktarılan bir öğretidir (Visser, 2015). Bu bağlamda toplum kimliğinin oluşmasının en önemli anahtarlarından biri sofra kültürüdür. Sofra etrafında şekillenen bu pratikler, yemeğin yalnızca biyolojik bir gereksinim olmadığını; kültürel anlamlar, toplumsal roller ve estetik tercihlerle iç içe geçmiş bir yapı sunduğunu göstermektedir. Bu durumda yemek kültürü, farklı unsurların etkileşimiyle oluşan çok boyutlu bir olgu olarak değerlendirilmelidir. Yemek kültürü, yalnızca beslenme ihtiyacına indirgenemeyen; inançlar, kültürel kazanımlar, sosyal ve etnik yapı, eğitim düzeyi, ekonomik koşullar, kültürel miras, damak zevki, coğrafi konum, yaşam biçimi, göç hareketleri ve ekolojik çevre gibi çok sayıda unsurun bir araya gelmesiyle şekillenen çok katmanlı bir yapıdır. Bu unsurlar, birbirleriyle etkileşim hâlinde olarak toplumların yemekle kurduğu ilişkiyi ve sofra kültürünü belirlemektedir (Counihan ve Van Esterik, 2013). Yemek kültürünü oluşturan bu temel bileşenler, bütüncül bir bakış açısıyla Şekil 17.1.'de sunulmaktadır.

Kimliğin bir göstergesi olan yeme-içme, coğrafya, iklim gibi unsurların sunduğu koşullar çerçevesinde üretilen besinlerle bir düzen ortaya çıkar. Toplumun ait olduğu kültürün inanç sistemlerinin getirdiği kurallar sofranın düzenini belirler ve toplumsal öğreti hâline dönüşür. Böylece ortaya bir sofra geleneği çıkar. Sofra geleneği, kullanılan araç-gereçten, sofrada oturulacak yere, hatta yiyeceklerin sofrada nereye konulacağına kadar uzanan bir düzen oluşturması gerekliliğini işaret etmektedir (Macit ve Kıran 2024). Sofra hem yiyecek ve içecekleri hem de bunların hazırlanma süreci, pişirilme teknikleri, tüketimi, saklanması ve servis edilme yöntemleri, servis edilirken kullanılan araç gereçleri, mutfağın fiziki yapısı, toplu yemek törenleri, gelenek-görenekleri gibi çeşitli unsurları birleştirerek kendine has, özgün bir kültürel yapı sunmaktadır. Böylece toplumlar, en temel ihtiyaç olan beslenmeyi estetik ve sanatsal bir yorum katarak sofralarına yansıtmışlardır (Goody, 1982). Bu bağlamda, bütün bu düzenin oluşmasına yönelik davranışlar da sofra kurallarını veya adabını ortaya çıkarmaktadır. Ayrıca, sofra adabına uygun hazırlanan bir masada, sunum, görsel düzen, estetik unsurlar ve kullanılan araçlar bir araya gelerek masanın genel kompozisyonunu oluşturmaktadır (Iona ve Anda, 2024).

17.2. SOFRA OBJELERİ VE EL SANATLARININ GASTRONOMİDEKİ TEMSİLİ

Gastronomi kavramı, tek bir perspektiften değerlendirilemeyen, çok yönlü, farklı bakış açıları ve disiplinler çerçevesinde tanımlanması gereken bir olgudur (Koerich ve Müller, 2022). Gastronomi, genellikle iyi yemek yeme ve yemek pişirme sanatı olarak tanımlanmakla birlikte, bu tanım sadece gastronomi disiplininin bir parçasıdır. Gastronomi, hem yemekle kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen, hem de yiyecek ve içeceklerin tatma, hazırlama, deneyimleme, araştırma, keşfetme, anlama ve yazınsal üretim süreçlerini kapsayan çok disiplinli bir alan olarak açıklanabilir (Kivela ve Crotts, 2006). Bu bağlamda, gastronomi, yemek pişirmenin ötesinde yemek hazırlama, sunma, süsleme, tat ve aromaları bir araya getirme, reçete oluşturma, sofra düzeni oluşturma süreçlerini de kapsamaktadır. Bu süreçler aracılığıyla da kültürel anlamlar üretilmekte ve bu anlamlar, yemeğin sunumunda kullanılan sofra objeleri ve estetik unsurlar üzerinden görünür hâle gelmektedir. Bu yönüyle gastronomi, kültürel değerlerin, estetik anlayışın ve toplumsal normların sofraya yansıdığı bir temsil alanı sunmaktadır (Heredia vd., 2015). Dolayısıyla gastronomi, yalnızca yemeğin kendisini değil, yemeğin sunulduğu sofra objeleri ile bu objelerin taşıdığı kültürel ve estetik anlamları da içine alan bütüncül bir temsil alanı sunmaktadır.

İnsanların bir masa etrafında bir araya geldiği yeme içme pratiklerinde, yemeğin tadı, içeriği ve reçetesi önemli olmakla birlikte, bu unsurların tek başına deneyimi tanımlamada sınırlı kaldığı görülmektedir. Yemeğin sunulduğu sofranın, yemeklerle birlikte görsel ve estetik unsurları da içermesi, yeme deneyiminin bütüncül bir yapı kazanmasını sağlamaktadır. Bu doğrultuda, yemeğin nasıl hazırlandığı kadar, sunumlarda özgünlük ve görsel estetik oluşturmak amacıyla kullanılan kaplar, çatal, bıçak, tabak, örtü gibi sofra elemanları da önem kazanmaktadır. Teknolojinin gelişmesi ve hızla yayılması sofra adabında ve yemek yeme pratiklerinde belirgin dönüşümler yaşanmıştır. Minder yerine sandalye, sini yerine masa, ortak tabak anlayışından bireysel servis düzenine geçilmesi ve sofra elemanlarının çeşitlenmesi, yemek yenilen alanın niteliğini ve sunum anlayışını değiştirmiştir. Bu değişim, yemeğin yalnızca fiziksel bir gereksinimi karşılamasının ötesine geçerek, tat, lezzet, sunum ve mekânsal düzenlemelerin öne çıktığı bir beslenme pratiğinin oluşmasına zemin hazırlamıştır. Değişen bu beslenme kültürü, yemek yeme davranışını temel bir doyma işlevinden çıkararak görsel ve algısal boyutları güçlü bir deneyime dönüştürmüştür (Sevim, 2017). Bu bağlamda, gastronomi ve mutfak sanatlarındaki güncel eğilimler, görsellik ve estetiğin öne çıktığı, yemeğin sunum, mekân ve sofra düzeniyle bütünleştiği bir sofra adabının oluşmasını sağlamaktadır.

Sofra, estetik ürünlerle mutfak kültürünün bütünleşmesiyle ahenk ve estetik duruş kazanmaktadır (Shusterman, 2016). Sofralardaki eşyaların estetiği hem yemeğin nasıl algılandığı hem de yemek esnasında uyandırılan ortam ve duygulara da derin bir şekilde yansımaktadır. Sofra düzenine estetik eğilim gastronomi sanatında yemeğin sanata dönüştürülmesi özelliğiyle dikkat çekmektedir. Özenle seçilen sofra eşyaları renk, şekil, doku, tasarım vb. hususlara odaklanarak basit bir yemeğe anlam katarak çoklu duyulara seslenen bir şölen ortamına dönüşebilir. Bu şölen ortamı, değer ve gelenekleri aktarabileceği kültürel geleneklere kadar gidebilmektedir

(Gençtürk ve Türkel, 2023). Bu kültürel geleneklerin önemli unsurlarından biri de yerel kimliğin önemli simgelerinden olan el sanatlarıdır.

El sanatları insanlığın doğuşundan bugüne doğaya uyum sağlamak amacıyla üretilmiş ürünler olarak ifade edilmektedir (Hanafy ve Hamdi, 2024). Toplumlar barınmak, korunmak, iletişim kurmak için ihtiyaçları doğrultusunda el sanatlarını kullanmışlardır. Ancak, zamanla gelişerek estetik bakış açısıyla üretiminin devam ettiği görülmektedir (Ghose ve Ali, 2023). Bu bağlamda, el sanatları, doğduğu toplumun duyguları, sanatsal beğenileri ve kültürel özelliklerini ortaya koyarak geleneksel niteliğe bürünmüştür. Kültürel etkileşimin artması da geleneksel mirasın günümüze aktarılmasına ve sofralara da yansımasına aracılık etmiştir (Partarakis vd., 2021; Lyu vd., 2024). Geleneksel el sanatları, sanayileşmenin yaygın olmadığı dönemlerde toplumların temel ihtiyaçlarını karşılayan bir değer olmuştur. Bu süreçte el emeğiyle üretilen ve ortaya çıkan objeler, işlevselliklerinin yanında dönemin sosyal, ekonomik ve kültürel özelliklerini yansıtan, insan ve çevreyle etkileşim kuran yaşayan kültürel ögelerdir (Yavuz vd., 2019). Geleneksel el sanatlarıyla üretilen ve sofra objelerine dönüşen seramik kaplar, sofra bezi, sofra altlığı olarak kullanılan dokuma örtüler, bakır kaplar, çömlekler gibi sofra elemanları günlük kullanım pratiklerinin bir parçası olmasıyla birlikte toplumların estetik anlayışlarını, üretim yöntemlerini ve yerel kimliği ön plana çıkaran unsurlar olarak sofralarda kendini göstermektedir.

Sofra eşyalarının en önemli malzemelerinden biri seramik olarak bilinmektedir. Güncel eğilimler, seramik sofra eşyalarının malzeme, renk, tasarım gibi özelliklerinin sürekli değişim ve dönüşüm yaşamasına neden olmuştur. Seramik kapların, tarihsel süreçte hem pratik hem de sembolik rolleri olduğu belirtilmektedir. Günümüzden yıllarca önce (32.000) üretilen seramikler dekoratif amaçlı, yerleşik hayata geçişle birlikte pratik araçlar olarak kullanılmıştır (Gençtürk ve Türkel, 2023). Örneğin, M.Ö. 5000 yıllarına ait dekorlu sofra kapları Çatalhöyük'te bulunmuştur (Cooper, 2002). Seramikle birlikte bir başka değer ise bakır malzemelerdir. Bakır geçmişten günümüze mutfak eşyalarının yapımında en çok kullanılan madenlerden biri olarak bilinmektedir (Shamloo vd., 2024). Eski çağlardan beri bakır, dayanıklı bir maden olması, kolaylıkla şekillendirilmesi, ısıyı iyi iletmesi ve enerji kaybına engel olması, kalaylandığında yeni bir görünüme kavuşması gibi özelliklere sahip olması kaynaklı farklı şekil ve büyüklüklerde günlük hayatta geniş kullanım alanı bulmaktadır. Mutfak eşyası, süs ve fonksiyonel amaçlı bakırdan tavalar, tencereler, tabak ve sahanlar, tepsiler ve siniler, ibrik, sürahi ve maşrapalar, semaver, çaydanlık, cezve, fincan gibi ürünler sofra estetiğinin ve yerel kimliğin yansıtılmasında önemli rol oynamaktadır (Yavuz vd., 2019). Sofrada tercih edilen bir diğer ürün malzemesi ise ahşaptır. Ahşap ilk çağlardan itibaren farklı amaçlar doğrultusunda kullanılmıştır (Radkau, 2012). İlk olarak barınma ve korunma, daha sonra pişirme, yemek yeme, depolama, sergileme, süsleme için toplumlar tarafından kullanılan vazgeçilmez bir malzeme olarak yaygınlaşmıştır. Ahşap, uygun formda tasarlanarak kullanıldığında estetik açıdan beğenilen ürünler ortaya çıkmış ve tercih edilen sofra elemanları arasında yerini almıştır. Doğal ve organik olmasıyla bilinen ahşabın mutfakta ve sofrada ekmek kesme tahtası, ekmeklik, oklava, tahta kaşık, tuzluk, baharatlık olarak tasarlanıp üretildiği ve kullanıldığı görülmektedir (Bloch, 1995; Usta, 2015).

Bu bağlamda, farklı malzemelerle yapılmış sofra araçlarına ait örnekler aşağıda yer alan görseller aracılığıyla sunulmaktadır.



Şekil 17.1. Yemek kültürünü oluşturan unsurlar (Ünlü, 2025)

Görsellerde sunulan sofra araçları, farklı malzemelerin kullanımına ilişkin işlevsel ve estetik boyutları ortaya koymaktadır. Bu araçlar, yalnızca yeme-içme gereksinimlerini karşılayan nesneler değil; aynı zamanda kültürel belleği, yerel kimliği ve toplumsal pratikleri yansıtan önemli unsurlardır (Miller, 1987; Fischler, 1988). Bu doğrultuda, sofra araçlarının taşıdığı işlevsel ve simgesel anlamlar, ritüeller, semboller ve paylaşım estetiği kapsamında şekillenen yeme-içme pratiklerinin anlaşılmasında belirleyici bir rol üstlenmektedir.

17.3. RİTÜELLER, SEMBOLLER VE PAYLAŞIM ESTETİĞİ

Yemek, kültürel ve dinî kodları içinde barındıran ve toplumların kimliklerinin oluşumunda anahtar rol üstlenen önemli bir unsurdur. Bu özelliğiyle yalnızca beslenmeye ilişkin bir pratik olmanın ötesine geçerek, toplumların sosyal yapısını ve yaşam biçimini yansıtan bir alan hâline gelmektedir. Yemeğe yüklenen simgesel anlamlar, yemek ve sofra kültürlerinin oluşmasına zemin hazırlamaktadır. Bireyin doğumundan itibaren nasıl beslendiği, hangi yiyecekleri tükettiği ve yemek yeme mekânları toplumsallaşma süreci içerisinde şekillenmektedir. Diğer bir ifadeyle, hangi yiyeceklerin kimlerle ve hangi bağlamlarda tüketileceği toplumsal normlar tarafından belirlenmektedir. Bu durum, yemeğin aynı zamanda toplumsal sınıfları ve statüleri yansıtan bir gösterge olarak değerlendirilmesine yol açmaktadır. Bazı yiyeceklerin üst statü gruplarıyla, bazılarının ise alt toplumsal sınıflarla ilişkilendirilmesi, yemeğin toplumsal hiyerarşinin sembolik bir unsuru olduğunu ortaya koymaktadır (Beardsworth ve Keil, 1997; Atabey, 2023).

Beslenmenin kültürel, dinî ve toplumsal bir kavram olması sürecinde bir toplumun tarih boyunca ortaya çıkan alışkanlıkları, inanışları, âdetleri ve ritüelleri belirleyici rol oynamaktadır. Bu süreçte her toplumun kendine özgü mutfakları ve beslenme biçimleri ortaya çıkmıştır (Gürhan, 2017). Farklı mutfakların ortaya çıkması ve bu farklı mutfaklarda yapılan her yemeğin pişirilmesi, hazırlanması, sunulması, sofra düzeni ve onlara yüklenen anlamlar da farklılık göstermiştir. Bu bağlamda toplumların beslenme biçimleri de kültürlerarası düzlemde



Resim 1. Kazan-Topkapı Sarayı Müzesi (Erdal, 2015)



Resim 2. Bakır Mutfak Eşyaları-Topkapı Sarayı (Samancı, 2008)



Resim 3. Güveç (Antik Çağ) (Gökbel ve Çılgınoğlu, 2022)



Resim 4. İthal Fırın ve Ocak Kataloğu Başbakanlık Osmanlı Arşivi (Samancı, 2008)

farklılaşmıştır (Baysal, 2016). Beslenme biçimleri toplumsal yapı, kutsallık anlayışı, paylaşım pratikleri ve ritüellerle iç içe geçmiştir ve kültürün yaşamsal açıdan en temel ve belirleyici alanlarından birini oluşturmaktadır (Emiroğlu, 2013). Ritüeller ise toplumsal yaşamda statü ve rollerin belirlenmesinde etkili olmakta; kültürel, sembolik ve dinî boyutlarıyla toplumsal iletişimi güçlendirerek bireylerin sosyalleşmesine katkı sağlamaktadır. Aynı zamanda kültürel kodların ve davranış biçimlerinin nesilden nesile aktarılmasına aracılık etmektedir (Irmak, 2024).

Yemekle ilgili oluşumlar temininden tüketim sürecine kadar insanların topluluk içerisindeki davranışlarını görünür yapmakta ve bu yönüyle de kültürel yapıyı anlamlı hâle getirmektedir. İnsan toplulukları belirli zaman içerisinde yerleşik ve kurumsal davranış kalıpları çerçevesinde şekil alan yapılardır. Bu yapılar dinsel ve dinsel olmayan ritüelleri de içermektedir. Bu bağlamda, belirli dinsel, ulusal veya özel günlerde organize edilen yemeklerin de bireylerin toplumsal durumlarına uygun olması gerekliliğini ortaya koymaktadır. Bu durum yemek malzemesi tercihinden pişirilme şekline, konukların oturma biçimlerine yansımaktadır. Yemek tarzından beslenme rutinine kadar yemekle ilişkili olan birçok durum sosyalleşme aşamasında şekillenmektedir (Beşirli, 2010). Bu süreçte bireylerin sosyal statü ve rollerini anladıkları yer olan yemek masasının da önemli bir yeri vardır (Robson, 2002). Yemek masasına oturmak, yemek paylaşımları toplumsal semboller sosyalleşme aşamasındaki kazançlar olarak ifade edilmektedir (Özkök vd., 2017). Dolayısıyla yemek kültürünün içerisine sembol, âdet, ritüel, paylaşım, inanışlar yerleşerek günümüze kadar aktarılabilmiştir (Dinç, 2023).

Yemek kültürünün oluşmasında en önemli hususun bir topluma ait bireylerin bir araya gelerek yedikleri yemekler olduğu bilinmektedir. Bu bireyler belirli aralıklarda özel bir gün için toplanarak yemekli ritüellerin oluşumuna katkı sağlamıştır (Avcıoğlu, 2025). Yemekli ritüeller, tarihin en eski dönemlerden bu yana geleneklerin temel unsurlarından biri olarak bilinmektedir. Yemek, toplumların üzüntüleri, sevinçleri, kutlamaları, düğünleri ve festivallerinden ölüm ritüellerine kadar birçok durumda sembol hâline gelmiştir. Bütün bu

olayların ortak noktalarından biri, toplumların kültürlerine göre farklılaşsa da yemek ritüelleridir (Üzülmez ve Onur, 2021; Atabey, 2023). Bu ritüeller toplumun sevinçleri ve üzüntülerinin paylaşılması sağlayarak, topluluklardaki insanların dayanışmasını artırmaktadır. Böylece, bütün bu ritüellerde gerçekleştirilen eğlence ve organizasyonlardaki yeme-içme faaliyeti (Sezgin ve Onur, 2017) geleneksel kültürde gereklilik olarak bilinirken, günümüzde bir paylaşımı sembolize eden seremoniye dönüştüğü görülmektedir. Ayrıca günümüzde estetik bir bakış açısıyla bu ritüellerin gerçekleştirildiği bilinmektedir (Sağır, 2016). Örneğin, Türk kültüründe doğum ritüellerinde yeni doğan bir çocuk için yemek verilmektedir. Ayrıca, düğünlerde toplu olarak yemek yeme ve kutlama yapılması da yaygın bir gelenek olarak bilinmektedir (Avcıoğlu, 2025). Toplu bir eğlence ritüeli olarak organize edilen bu düğünlerde ikram olarak hazırlanıp sunulan yemeklerin bereket getireceği inançlarını yansıttığı belirtilmektedir (Özer, 2020). Antik dönemdeki örneklere bakıldığında, Grek ve Romalıların yiyecek ve içecek şenlikli tüketimleri önemli bir ritüele dönüşmüştür. Bütün topluma açık olan bu festivaller, birçok kişinin akın etmesiyle büyük bir şölen ortamına dönüşmüştür (Zenbilci, 2020). Bununla birlikte, Greklerin şarap tanrısı Dionysios ve Romalıların şarap tanrısı Bakkhos (Bacchus, Roma mitolojisindeki adı) adına düzenlenen festivallerde üzüm ve şarap yer almıştır (Inglis, 2024). Orhun Abideleri'nde adı geçen ve ölü yemeği olduğu bilinen "yuğ aşı"nın Türklerin ilk ritüel yemeği olduğu ve ilk toplu yemekleri olduğu ifade edilmektedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008; Irmak, 2024).

17.4. GÖRSEL TEMSİLLERDE SOFRA: SANAT, FOTOĞRAF VE MEDYADA KİMLİK SUNUMU

Yeni dönemin bilgi teknolojileri yaşam biçimlerini dönüştürerek gastronomi kültürü üzerinde belirleyici bir etki oluşturmuştur (Tutar ve Durukan, 2021). Tüketim alışkanlıklarının değişmesi sonucu yemek zorunlu ihtiyaçtan çıkarak yeme davranışlarında değişim ve dönüşümler yaşanmıştır. Günümüzde insanların görselliği ön planda tuttuğu ve görseli dikkat çeken unsurlara ilgi gösterdikleri bilinmektedir. Dolayısıyla, değişik ve ilginç yemek tasarımlarıyla sunulan yemek fotoğraflarının insanlar üzerinde tüketim dürtüsü oluşturduğu belirtilmektedir. Fotoğrafçılığın tarihsel sürecinde farklı dönemlerde farklı yemek fotoğraflarına rastlanılmaktadır. Bununla birlikte, teknolojinin gelişmesi ve değişmesi de fotoğrafçılığa ayrı bir boyut kazandırarak yeni teknik ve yöntemlerin ortaya çıkmasına imkân sağlamıştır. Günümüzde yiyeceklerin görsellikleriyle dikkat çekebilecek birçok yemek fotoğrafları mevcuttur. Yiyecek ve içeceklerin yakın plandan, özel ışıklar altında ve farklı birçok yöntem kullanılarak fotoğraflar çekilmekte ve tüketicilerin ilgisine bu görseller sunulmaktadır (Okutan, 2023). Görsel çekicilik, yemeğin beğenilmesi ve tercih edilmesinde etkin bir rol oynamaktadır (Coşkun ve Şahin, 2024).

Yemek fotoğrafçılığında çekilen ilk fotoğraflardan günümüze kadar olan süreçte teknik açıdan önemli değişimler yaşanmıştır. Fotoğraf makinelerinde çekimlerde kullanılan ekipmanlar (lensler vb.) gelişen teknoloji doğrultusunda dönüşüm göstermiştir. Bu bağlamda, yemek fotoğrafları da teknik, estetik ve anlatım açısından farklı boyutlar kazanmıştır (Öney 2016). Yemek fotoğrafçılığında çekim yapılacak yiyecek-içecek türü, ortam, kompozisyon oluşturma kritik

öneme sahiptir. Daha önceden belirlenmiş yiyecek-içeceklere bağlı olarak, kompozisyona ve çekim alanına uygun kamera, lens ve diğer yardımcı araç ve ekipmanlar seçilmektedir. Bütün bu unsurlar fotoğraf çekiminin düzenli, etkili ve görsel açıdan ilgi çekici bir nitelik kazanmasını sağlamaktadır (Bekar, 2016). Kamera ve lens ekipmanları, yemek fotoğrafçılığının en belirleyici unsurları arasında yer almakta; yiyecek ve içeceklerin renklerini, biçimsel ayrıntılarını ve dokularını doğru ve estetik biçimde yansıtılmasına olanak tanımaktadır. Aynı zamanda çekim yapılan alanın ve oluşturulan kompozisyonun tüm detayları görsel olarak net ve estetik bir şekilde ortaya konulmaktadır (Young, 2012). Böylece yemek fotoğrafları; lezzet, doku ve sunum özelliklerini etkili biçimde aktararak tüketicinin ilgisini çekebilen güçlü bir görsel iletişim aracına dönüşmektedir (Coşkun ve Şahin, 2024).

Yemek fotoğrafçılığının bu denli estetik ve teknik bir anlatım gücüne kavuşması, söz konusu görsellerin dolaşıma girdiği mecraların önemini de artırmıştır. Bu noktada sosyal medya, çağdaş iletişim ortamında insanlar arası etkileşim kurma ve dikkat çekme açısından en güçlü araçlardan biri olarak öne çıkmaktadır. Bu etkinin gastronomi alanına da yansıdığı ve giderek artan bir görünürlük sağladığı görülmektedir. İnsanların yemekle ilgili deneyimlerini, önerilerini ve sunumlarını paylaştıkları sosyal medya hem bireysel zevkleri hem de toplumsal alışkanlıkları şekillendiren bir kültür alanına dönüşmüştür (Çaycı, 2019). Başlangıçta yalnızca mesajlaşma ve paylaşım imkânı sunan basit bir platform iken, zamanla kişiler arası etkileşimi, bilgi paylaşımını ve yeni sosyal standartların oluşumunu teşvik eden bir yapıya evrilmiştir (Boyd ve Ellison, 2007). Günümüzde sosyal medya, bireylerin günlük yaşamlarının vazgeçilmez bir parçası hâline gelmiştir. Gastronomiyle ilgili içerikler bu platformlar aracılığıyla hızla yayılmakta ve geniş kitlelere kolaylıkla ulaşmaktadır (Faraç ve Cinnioğlu, 2021). Yemek fotoğrafları, detaylı tarifler ve ilgi çekici yemek videoları gibi çeşitli içerikler, sosyal medya üzerinden geniş bir etki alanı oluşturmaktadır (Aktaş vd., 2022). Farklı kültürlere ait yemeklerin fotoğraf ve videolar yoluyla paylaşılması hem yemeklerin tanıtılmasını sağlamakta hem de kültürlerarası gastronomik etkileşimi artırmaktadır. Böylece farklı toplumların mutfaklarının bir araya geldiği çok kültürlü bir gastronomi deneyimi ortaya çıkmaktadır (Güner ve Aydoğdu, 2022).

Gastronomi alanında sosyal medya kullanım araçları özellikle, Instagram, Facebook, X (eski adı Twitter) ve Youtube gibi popüler platformlar olarak bilinmektedir. Bu sosyal medya platformlarında paylaşılan estetik bakımdan ilgi çeken ve göz alıcı olan yemek fotoğrafları ve videoları gastronomi trendlerini belirlemede anahtar rol oynamaktadır. Bu dikkat çeken paylaşımların görselleri tüketicileri de gastronomi deneyimine teşvik etmektedir (Bagheri, 2023; Bölükbaş, 2024; Demir, 2024). Bununla birlikte, yeni medya teknolojilerinin oluşturduğu sanal ekosistemler içinde maddi kültürün sembolik boyutu unutulmamalıdır. Bu sembolik boyut giderek yapay olarak yeniden üretilmektedir. Bu yapı içerisinde gastronomi kültür ve bilgisinin yapısal bir dönüşüm geçirmesi durumu bütün olumlamalara rağmen dikkat edilmesi gereken bir husustur. Bu yapısal dönüşüm geleneksel zanaatkârlığa dayalı üretim anlayışından, uzmanlık bilgisi çerçevesinde biçimlenen bir tüketim ekonomisine doğru yönelim göstermektedir (Tutar ve Durukan, 2021).

17.5. ESTETİKTEN KİMLİĞE: SOFRA TASARIMINDA YENİ YORUMLAR

Gastronomi gelenekselle modern arasında bir denge kurarak kültürel mirası koruma ve yenilikçi yaklaşımlar geliştirebilme özelliğine sahiptir (Bayar, 2024). Klasik mutfak, çağdaş mutfak vb. mutfak akımlarının ortaya çıktığı görülmektedir. Bu farklı mutfak akımlarının ortaya çıkmasının en temel nedenleri arasında estetik ve yaratıcılık kaygıların olduğu ifade edilmektedir. Bunun yanı sıra dışarıda yeme-içme davranışlarının artmasıyla yiyecek-içecek sektörü değişime uğramış ve farklı mutfak akımlarının doğmasına aracılık etmiştir (Erdem ve Akyürek, 2017).

Yerleşik gastronomik pratikler, nesilden nesile aktardığı reçeteler, pişirme teknikleri, tatlar vb. unsurlar vasıtasıyla süreklilik ve tutarlılık sağlamaktadır. Çağdaş gastronomi ise bu yerleşik mantığı sorgulayarak gastronomi pratikleri eleştirel bir biçimde yeniden yorumlamakta ve farklı bakış açıları geliştirmektedir (Carruth, 2020). Diğer bir ifadeyle çağdaş gastronomi bağlamında dönüşümün, geleneksel tarif ve mutfak uygulamalarının yeniden yorumlanarak daha görünür ve belirgin olduğu görülmektedir. Geleneksel mutfak pratikleri tarihsel süre zarfında kültürel kimlik ve toplumsal hafızanın taşıyıcı olarak belirli bir topluluk veya coğrafyaya özgü unsurlar olarak varlıklarını devam ettirmişlerdir. Çağdaş gastronomide ise bu pratiklerin dokusu, estetik anlayışı ve uygulama şekilleri yenilikçi yöntemlerle ve yaklaşımlarla yeniden inşa edilme ve çözümlenme sürecine girmiştir (Bayar, 2024). Belirli pazarlarda mutfaklarda yenilikçi ve yaratıcı uygulamaların norm hâline gelmeye başladığı belirlenmiştir. Üst sınıf restoranların hedef pazarlarında şeflerin başarıları yaratıcı ve yenilikçi bakış açılarıyla değerlendirilmektedir. Dolayısıyla yaratıcı ve yenilikçi bakış açısıyla ortaya çıkan mutfak ürünleri, şeflerin kendilerini ifade etmenin ve ürettikleri eserleri başkalarına aktarmanın bir aracı olarak değerlendirilmektedir (Hegarty, 2008). Bu bakış açısı, yerleşik mutfak pratiklerinin çağdaş gastronomi bağlamında nasıl dönüştürüldüğünü somut biçimde ortaya koyan ulusal mutfak örnekleri üzerinden daha görünür hâle gelmektedir. Bu bağlamda, Peru mutfağı 1990'lı yıllardan itibaren geçirdiği söylemsel ve teknik dönüşümle dikkat çekici bir örnek sunmaktadır (Johnston ve Baumann, 2010; Matta, 2016).

Peru mutfağının söylemsel ve teknik bir gelişim sürecinden geçmiş olduğu ve ev mutfağının sınırlarını aştığı belirtilmektedir. 1990'lı yıllarda başlayan ve 2000'li yıllarda gelişen bu süreç Peru Gastronomi Patlaması olarak adlandırılmıştır. Bu dönüşümle Perulu şefler, kırsal, uzak, yerli olarak tanımlanan gıda bilgilerini uluslararası mutfak standartlarına taşıyarak yeniden yorumlamışlardır. Üst sınıflar tarafından modern olmadığı düşünülen kırsal yiyecekleri *haute cuisine* (yüksek mutfak) teknik ve estetik anlayışıyla yenilemiş ve anlamlandırmışlardır. Böylece, *paiche* (Arapaima gigas Cuvier), arrakça/*arracach*a (Arracacia xanthorrhiza Bancroft) ya da *cushuro* (Nostoc sphaericum Vaucher) gibi seçkin sofraların uzak durduğu ürünler daha yüksek bir statüye ulaşmıştır. Bu statü yükselişi ise seçkin uygulamaların mekânları olarak adlandırılan *fine-dining* restoranları da kapsamakta olup bu restoranların şeflerinin rolünü ön plana çıkarmaktadır (Matta, 2016; Işık, 2024).

Binlerce yıllık tarihsel süreç boyunca Anadolu mutfak kültürü farklı kültürlerle etkileşim kurmuş ve gelişmiştir. Bu etkileşim sayesinde de dinamikliğini kaybetmemiştir. Köklü bir halk mutfağı geleneğine sahip olması Anadolu mutfağının en belirgin özelliği olarak bilinmektedir.

Bu doğrultuda yenilikçi şefler, 2000'li yılların ortalarından itibaren çalışmaları ve gayretleriyle yeni bir gastronomik akımın doğmasını sağlamışlardır. Yeni Anadolu Mutfağı olarak adlandırılan bu yaklaşım, yerel, nitelikli ve kaliteli malzemelerin tercih edilmesi üzerine kurulmuştur. Bu yaklaşım kapsamında şefler, Anadolu mutfağının kendine özgü yerel kültürünü rafine ve yenilikçi bir bakış açısıyla yorumlamışlardır. Bu mutfağı uygulayarak uluslararası başarılara imza atan restoranlar ise bu akımın başarısının göstergesi niteliğindedir (Üner, 2024).

SONUÇ

Yemek insanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için temel bir gereksinimdir. Yemek sadece fizyolojik olarak bir gereksinimi karşılamanın ötesinde, insan ilişkilerini güçlendiren ve sosyal iletişimi destekleyen kültürel bir olgudur (Kittler ve Sucher, 2007). Toplumların yiyecek-içecek tüketim davranışları, kullandıkları araç-gereçler, yemek pişirme teknikleri ve sunum yöntemleri, kültürel yapılarını ortaya koymaktadır (Fieldhouse, 2013). Bununla birlikte bu yemek uygulamaları insanların nasıl yemek yemeleri gerektiğini, oturma düzeninin belirlenmesi, sofranın düzeni gibi unsurları temel alan sofra adabının oluşumunda etkin bir rol oynamaktadır. İnsanların bir masa etrafında bir araya gelmesi, bağ kurması ve paylaşım kültürü geliştirmesi de yemek kültürünün bir parçasıdır. Bu durum, zaman içerisinde yemek yeme eylemi olmaktan çıkmış; toplumların belirli aralıklarla toplanmalarını sağlayan yemek ritüellerine dönüşmüştür. Yemek ritüelleri hem yerel kimliğin sembolü olmuş hem de sofra adabının oluşturulmasında önemli bir rol oynamıştır. Bu bağlamda, toplumların yeme-içme davranışları, onların kültürel kimliklerini ve yemek kültürlerini yansıtan temel göstergeler arasında yer almaktadır.

Günümüzde geleneksel yemek kültürü varlığını sürdürürken, teknolojideki hızlı değişim ve dönüşüm ile tüketici tercihlerindeki farklılaşma, geleneksel ve çağdaş yöntemlerin bir arada uygulanmasını beraberinde getirmiştir. Bununla birlikte, özellikle sosyal medya araçlarının yaygınlaşması ve bu araçlar vasıtasıyla tüketicinin yiyecek-içeceğe ilişkin görsellere olan ilginin artmasının taleplere yansıması yemek değişim ve dönüşümünü hızlandırmıştır. Bu doğrultuda, yiyecek-içecek sektörü tüketici taleplerini dikkate alarak ve estetik bir anlayış çerçevesinde yeni yaklaşımlar geliştirmeye yönelmiştir. Yenilikçi ve yaratıcı mutfak anlayışları, gelenekselle çağdaş yöntemlerin harmanlanmasıyla ortaya çıkmaktadır. Aynı zamanda, farklı bakış açılarıyla geliştirilen yeni reçeteler, yeni teknikler ve temalar aracılığıyla gastronomi alanına yön vermektedir. Yemek kültürü tarihsel süreç içerisinde gelişerek bugünkü yapısına kavuşmuştur. Eski çağlardan günümüze kadar ulaşan bu süreçte, teknolojik gelişmelerle birlikte şekil değiştiren yemek kültürünün, yerel mutfak mirasının korunmasına yönelik çağdaş mutfak yaklaşımlarıyla desteklenmesi ve dijital platformlarda yaygınlaştırılmasını sağlayacak uygulamaların artırılması önerilmektedir.

KAYNAKLAR

Aktaş, F., Çetiner, H., ve Keskin, E. (2022). "Gastronomi Blogları ve Tatma Davranışı Arasındaki İlişkilerin Analizi." *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(2), 873-886.

Atabey, S. (2023). "Farklı İnanışlara Göre Ölümde Yemek Ritüelleri." *ROMAYA-Multidisipliner Akademik Yaklaşım Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 31-37.

Avcıoğlu, İ. (2025). "Kültürün ve İnancın Sofralara Yansıması: Iğdır'da Tören Yemekleri." *Türklük Bilimi Araştırmaları*, 58, 23-40. https://doi.org/10.17133/tubar.1677750

Bagheri, N. (2023). *Fenomen Pazarlamasında Kaynak Güvenilirliğinin, Satın Alma Niyetine Etkisinde, Fenomeni Tavsiye Etme Niyetinin Rolü: Instagram Üzerine Bir Araştırma.* (Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi, İstanbul.)

Bayesen, D. (2025). "Yöresel Yemeklerin Estetik Dönüşümü: Tabak Tasarımı Üzerine Bir Derleme." *NEUGastro*, 4(1), 1-19. doi: https://doi.org/10.54497/neugastro.2025.12

Bayar, Ç. (2024). "Postmodern Gastronomi ve Dekonstrüksiyon: Geleneksel Tariflerin Yıkımı ve Yeniden İnşası." XVI International Scientific Research Congress December 6-8, Adana, Türkiye, https://www.umteb.org.

Baysal, A. (2016). *Genel Beslenme*. Ankara: Hatiboğlu Basım ve Yayın.

Beardsworth, A., ve Keil, T. (1997). *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*. New York: Routledge.

Bekar, A. (2016). "Yiyecek ve İçecek Stilistliği ve Fotoğrafçılığı." *Akademik Bakış Dergisi*, 53, 5 (7). 104-113.

Beşirli, H. (2010). "Yemek, Kültür ve Kimlik." *Millî Folklor*, 22(87), 159-169.

Bloch, P. H. (1995). "Seeking The Ideal Form: Product Design and Consumer Response." *Journal of Marketing*, 59(3), 16-29.

Boyd, D. M., ve Ellison, N. B. (2007). "Social Network Sites: Definition, History, and Scholarship." *Journal of Computer-Mediated Communication*, 13(1), 210-230.

Bölükbaş, R. (2024). "Gastronomi Turizmi ve Sosyal Medyaya İlişkin Sistematik Bir Literatür Taraması." *Uluslararası Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 132-139.

Carruth, A. (2020). Modernism and Gastronomy. J. M. Coghlan (Ed.). *The Cambridge Companion to Literature and Food* içinde (ss. 88-100). Cambridge: Cambridge University Press.

Cooper, E. (2002). *10.000 Years of Pottery*. London: The British Museum Press.

Coşkun, S., ve Şahin, E. Ö. (2024). "Gastronomide Görsellerle Yiyecek İçecek Stilistliği." *Uluslararası Sosyal Bilimler Akademi Dergisi*, 6(14), 149-164. doi: 10.47994/usbad.1442182

Counihan, C., ve Van Esterik, P. (2013). Why Food? Why Culture? Why Now? C. Counihan ve P. Van Esterik (Eds.) *Food and Culture: A Reader* içinde (ss. 1-15). New York: Routledge.

Çaycı, A. E. (2019). "Sosyal Medyada Dijital Yemek Kültürü." *Uluslararası Kültürel ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(1), 120-136.

Çerikan, F. U. (2019). "Türk Ailesinde Sofra Adabı, Denizli Örneği ve İşlevselliği." *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 8 (1). 481-511.

Çırak, K., ve Akbulut, E. (2024). "Gastronomide Şef İmajı: Göstergebilimsel Bir İnceleme." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12 (1), 83-110. doi: 10.21325/jotags.2024.1370

Demir, Y. (2024). "The Future of Food Culture from Homo Sapiens to Homo Videns: A Study on Quick Recipe Videos on Social Media." *Pamukkale University Journal of Social Sciences Institute*, 64, 409-427.

Dinç, M. (2023). *Halk Bilgisinin Beslenme ve Mutfak Kültürüne Dönük Temsilleri*. M. Aça (Ed.) Halkbilimi El Kitabı içinde (ss. 287-314). Ankara: Nobel Yayıncılık.

Emiroğlu, K. (2013). *Gündelik Hayatımızın Tarihi*. İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.

Erdal, Y. (2015). *Bir Devin Anatomisi: Topkapı Sarayı Mutfakları*. https://www.mimarizm.com/yeme-icme/bir-devin-anatomisi-topkapi-sarayi mutfaklari_11597. E.T. 10.11.2025

Erdem, B. ve Akyürek, S. (2017). "Yeni Bir Mutfak Akımı: Yaşayan Mutfaklar." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (2), 103-126.

Faraç, M., ve Cinnioğlu, H. (2021). "Türkiye'deki UNESCO Gastronomi Şehirlerinin Sosyal Medya Hesapları Üzerine Bir Araştırma." *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 4(3), 323-340.

Fieldhouse, P. (2013). *Food and Nutrition: Customs and Culture*. Springer.

Fischler, C. (1988). "Food, Self and Identity." *Social Science Information*, 27(2), 275-292.

Genctürk, S., ve Türkel, E. (2023). "Seramik Sofra Eşyalarının Tarihsel Gelişimi ve Günümüzdeki Estetik Yönelimleri." *Uluslararası Toplumsal Bilimler Dergisi*, 7 (3), 460-482. doi: http://dx.doi.org/10.30830/tobider.sayi.15.26

Ghose, A. ve Ali, S. M. A. (2023). "Protection and Preservation of Traditional Cultural Expressions & Traditional Knowledge in Handicraft Trade: Advocating the Need for a Global Cultural Policy Framework." *Revista de Direito Internacional*, 20(2), 473-497. doi: https://doi.org/10.5102/rdi.v20i2.9109

Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. New York: Cambridge University Press.

Göde, G., Kayaardı, S., Uyarcan, M., ve Söbeli, C. (2021). "Tarihin Gelişim Sürecinde Türk Yemek Kültürü ve Beslenme Alışkanlıklarının Değişimi." *Food and Health*, 7(3), 216-226. https://doi.org/10.3153/FH21023

Gökbel, F. M., ve Çılgınoğlu, H. (2022). "Antik Çağ'da Mutfak Kültüründe Toprak Kaplar ve Önemi." Tykhe, 7(12), 2022, 55-66.
Güner, D., ve Aydoğdu, A. (2022). "Gastronomi Alanındaki Teknolojik Gelişmelere Yönelik Bir Değerlendirme: Dijital Gastronomi." *Aydın Gastronomy*, 6(1), 17-28
Gürhan, N. (2017). "Yemek ve Din: Yemeğin Dinî Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme." İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi, 6(2): 1204-1223.
Hanafy, S. I. A. E. F., ve Hamdi, F. H. A. (2024). "Creating Products to Support Handicrafts and Achieve Sustainable Development." *Cultura: International Journal of Philosophy of Culture and Axiology*, 21(3), 510-542.
Hegarty, J. A. (2008). "Developing 'Subject Fields' in Culinary Arts, Science and Gastronomy." *Journal of Culinary Science & Technology*, 6(1), 1–13. doi: https://doi.org/10.1080/15428050701885788
Heredia, C. H., Tamayo Salcedo, A. L., Castro Ricalde, D., ve Muñoz Muñoz, I. (2016). "Tendencias Gastronómicas Predominantes En La Producción De Revistas Científicas De Iberoamérica." *CIENCIA ergo-sum, Revista Científica Multidisciplinaria de Prospectiva*, 23(1), 76-84.
Higgs, S. (2015). "Social Norms and their Influence on Eating Behaviours." *Appetite*, 86, 38-44.
Inglis, D. (2024). "Drinking the Divine: On Gifts, Gods, and Wines." *Mauss International*, 4(1), 62-88.
Iona, M. I., ve Anda, M. I. (2024). "Table Setting-Restaurant Etiquette." *Agricultural Management/Lucrari Stiintifice Management Agricol*, 26(1), 307-311.
Irmak, Y. (2024). "Türk Kültüründe Tören Yemeklerine İşlevsel Bir Yaklaşım." *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 17(46), 486-515. doi: 10.12981/mahder.1468557
Işık, E. P. (2024). Gastro Diplomasi ve Uygulamaları. H. Yazıt (Ed.), K. Gençer (Ed.). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Üzerine Güncel Araştırmalar-II* içinde (ss. 107-122). Gaziantep: Özgür Yayınları. Doi: https://doi.org/10.58830/ozgur.pub439.
Johnston, J., ve Baumann, S. (2010). *Foodies: Democracy and Distinction in The Gourmet Foodscape*. New York: Routledge.
Kayran, M. F., ve Atçı, D. (2024). "Geçmişten Günümüze Gastronomi Akımlarının Toplumsal Değişimler Açısından Değerlendirilmesi." *Toros University Journal of Food Nutrition and Gastronomy*, 3(1), 69-81.
Kınay, A. G. (2024). "Türk Sofra Adabını Konu Alan Araştırmalar Üzerine Bir İnceleme." *International Journal of Eurasia Social Sciences*, 15(55), 37-49. doi: http://dx.doi.org/10.35826/ijoess.4400
Kittler, P. G., ve Sucher, K. (2007). *Food and Culture*. United States of America: Cengage Learning
Kivela, J., ve Crotts, J. C. (2006). "Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination." *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30 (3), 354-377. doi: 10.1177/1096348006286797
Koerich, G. H., ve Müller, S. G. (2022). "Gastronomy Knowledge in the Sociocultural Context of Transformations." *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 1-10. doi: https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100581.
Levi-Strauss, C. (1983). *The Raw and The Cooked: Mythologiques*. Chicago: University of Chicago Press.
Lyu, J., Alli, H., Yusoff, I. S. M., ve Lyu, L. (2024). "From Handicraft to Cultural Heritage: Redefining the Role of Traditional Handicraft in Shanxi's Cultural Expression." *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 4(7), 1470-1481.
Macit, N., ve Kıran, Ö. (2024). "Yemek ve Toplum: Kültür, Kimlik ve Eşitsizlikler." *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), 97-106.
Matta, R. (2016). "Food Incursions into Global Heritage: Peruvian Cuisine's Slippery Road to Unesco." *Social Anthropology/Anthropologie Sociale*, 24(3), 338-352.
Miller, D. (1987). *Material Culture and Mass Consumption*. Oxford: Blackwell.
Okkalı, İ. C., ve Baytar, İ. (2020). "Türk Resminde Yemek ve Sofra Betimleri ile Osmanlı Mutfağının Dönüşüm Öyküsü (1839-1950)." *Sanat Tarihi Yıllığı Dergisi*, 29, 63-88. doi: https://doi.org/10.26650/sty.2020.00
Okutan, Y. A. (2023). "Yeni Nesil Sanatta Tema Yemek: Yemek Fotoğrafçılığı Üzerine Bir Araştırma." *Gastro-Dünya Dergisi*, 2 (2). 1-15.
Öner, Ş. M., ve Günay, B. (2025). "Çağdaş Sanat Nesnesi Olarak Sofra: Allan Wexler'in İşleri Üzerine Bir Okuma." *Socrates Journal of Interdisciplinary Social Researches*, 11 (54), 57-66, doi:10.5281/zenodo.15691783
Öney, H. (2016). "Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme." *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.
Özer, Ç. (2020). "Sosyal Bir Seremoni: Anadolu'da Düğün Yemekleri ve Ritülleri." *Turkish Studies - Social*, 15(8), 3677-3690. https://dx.doi.org/10.47356/TurkishStudies.46346
Özkök, F., Sünnetçioğlu, A., Karakaş, E., ve Türkmen, E. (2017). "Dining Table as a Socialization Tool: An Assessment of Mevlevi Cuisine". H. Arslan, M. A. İçbay ve M. Tomescu (Ed.). *Communication and Digital Media* içinde (ss. 245-251).

Partarakis, N., Kaplanidi, D., Doulgeraki, P., Karuzaki, E., Petraki, A., Metilli, D., Bartalesi, V., Adami, I., Meghini, C., ve Zabulis, X. (2021). "Representation and Presentation of Culinary Tradition as Cultural Heritage." *Heritage*, 4(2), 612-640. doi: https://doi.org/10.3390/heritage4020036

Pevalin, D., ve Rose, D. (2002). "The National Statistics Socio-Economic Classification: Unifying Official and Sociological Approaches to the Conceptualisation and Measurement of Social Class in the United Kingdom." *Sociétés Contemporaines*, 4546(1), 75-106.

Radkau, J. (2012). *Wood: A History* (P.Camiller, çv.). Cambridge: Polity Press.

Robson, S. K. (2002). A Review Of Psychological and Cultural Effects on Seating Behavior and Their Application to Foodservice Settings. *Journal of Foodservice Business Research*, 5(2), 89-107.

Sağır, A. (2016). "Ölüm Sosyolojisi Bağlamında Yemek, Cenaze ve Ölümün Sofra Pratikleri Üzerine." *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 20(1), 271-298.

Saito, Y. (2007). *Everyday Aesthetics*. Oxford: Oxford University Press.

Samancı, Ö. (2008). Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed), *Türk Mutfağı* içinde (ss. 307-329). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Sevim, C. (2017). "Yemek Kültürü ve Sofra Seramikleriyle Etkileşimi." *Sanat ve Tasarım Dergisi*, 7(2), 195-206.

Sezgin, A. C., ve Onur, M. (2017). "Kültür Mirası Düğün Yemekleri'nin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli Örneği." *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 203-214.

Simmel, G. (1997). The Sociology of the Meal. D. Frisby ve M. Featherstone (Ed.) *Simmel on Culture: Selected Writings* içinde (ss. 130-136). Londra: Sage.

Shusterman, R. (2016). *Somaesthetics and the Fine Art Of Eating*. S. Irvin (Ed.) Body Aesthetics (261-280). Oxford: Oxford Academic,

Shamloo, E., Nickfar, F., Mahmoudzadeh, M., Sarafraz, M., Salari, A., Darroudi, M., Abdi-Moghadami, Z., Amiryosefia, M. R., Rezagholizade-Shiryana, A., ve Rezaei, Z. (2024). "Investigation of Heavy Metal Release from Variety Cookware into Food During Cooking Process." *International Journal of Enviromental Analytical Chemistry*, 104 (19), 8085-8101. doi: https://doi.org/10.1080/03067319.2023.2192872

Sırıklı, İ. K., ve Kara, H. H. (2024). Yemeğe Dair Tabuların Sosyal Etkileşimdeki Yeri. P. S. Meral ve Y. B. Saygı (Ed.). *Yemek ve İçmenin İletişimi* içinde (ss. 125-142). İstanbul: Efe Akademi Yayınları

Spence, C., ve Piqueras-Fiszman, B. (2014). *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining*. Oxford: John Wiley & Sons

Sünnetçioğlu, S., ve Özkök, F. (2017). "İyi, Güzel, Özgün Yemeğin Peşindeki Yolculuk: Gastronomi." *Journal of Awareness*, 2 (12), 585-596.

Sürücüoğlu, M. S., ve Özçelik, A. Ö. (2008). *Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi*. 38. İcanas Kongresi, 10-15 Eylül, 1289-1310. Ankara.

Şimşek, A., ve Güleç, E. (2022). Orta Asya Döneminde Yemek Kültürü. N. Serçeoglu(Ed.), *Yemek, Kültür ve Toplum* içinde (ss. 131-144). Ankara: Nobel Akademik Yayınları.

Tutar, C., ve Durukan, D. (2021). "Postmodern Kentsel Mekânda Gastronomi Kültürünün Dönüşümü Sürecinde Maddi Kültürün Estetikleştirilmesi." *Selçuk İletişim Dergisi*, 14(4), 1879-1909. doi: 10.18094/josc.983216

Usta, İ. (2015). "Ahşap Üzerine Betimlemeler: Kültürlerarası Etkileşim Aracı Olan Ahşabın 'Değerli Bir Nesne' Olarak Kabul Edilip Özümsenmesi (Ahşabın Evrenselliği)." *Selçuk-Teknik Dergisi*, Özel Sayı 1, 185-212.

Üner, S. (2024). "Yeni Anadolu Mutfağı Yaklaşımı ve Çağdaş Türk Gastronomisindeki Yansımaları." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(1), 215–230. doi: https://doi.org/10.21325/jotags.2024.xxx.

Ünlü, H. (2025). Yoksulluk ve Yemek Kültürü. Y. Oğan (Ed.). *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar IV* içinde (ss. 49-63). Konya: Çizgi Kitapevi.

Üzülmez, M., ve Onur, M. (2021). "Osmaniye Mutfak Kültüründe Yer Alan Yemek Ritüelleri Üzerine Bir Araştırma." *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 1349 -136. doi: 10.26677/TR1010.2021.770

Visser, M. (2015). *The Rituals of Dinner: The Origins, Evolution, Eccentricities and Meaning of Table Manners*. London: Penguin Books.

Yalçın, M. (2023). "Türk Yemek Kültür Mirasının Coğrafyası, Kaynağı ve Evreleri." *Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 128-142. doi: https://doi.org/10.56252/turktarars.1317517

Yavuz, C., Akbulut, D., ve Şık, A. (2019). "Türk Mutfağında Bakırın Yeri ve Bakır Zanaatının Geleceği." *Online Journal of Art and Design*, 7 (3). 156-169.

Young, N. S. (2012). *Food Photography: From Snapshots to Great Shots*. Berkeley, CA: Peachpit Press.

Yumul, A. (2021). "Ne Yemeli? Nasıl Yemeli? Nerede Yemeli? Yeşilçam Filmlerinde Sofra Adabı." *Ege Üniversitesi İletişim Fakültesi Yeni Düşünceler Hakemli E-Dergisi*, (15), 64-77.

Zenbilci, İ. K. (2020). *Sanatta Tema: Yemek*. İstanbul: Hiperyayın.

ON SEKİZİNCİ BÖLÜM

UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞINDA GASTRONOMİ YERELLİK VE GELENEKSELLİK

Dr. Öğr. Üyesi Betül Öztürk[1]

"Bizler için yemek, kanatları, yüzgeçleri ya da kökleri olsun, akrabalarımızdan gelir. Biz yemeği bu şekilde değerlendiririz. Yiyeceklerin bir kültürü vardır. Bir tarihi vardır. Bir hikâyesi vardır. İlişkileri vardır. Bu da bizi yemeğimize bağlar ."
- LaDuke, W. (2012), *"Seeds of our Ancestors, Seed of Life" TEDx Talks*.

GİRİŞ

Küreselleşme, kentleşme ve kültürel dolaşımın hız kazandığı dünyada gastronomi, yalnızca beslenmeye ilişkin bir öge olmaktan çıkarak, kent kimliğini kuran, toplumsal belleği taşıyan ve yerel bilgiyi görünür kılan çok katmanlı bir kültürel ifade biçimini de kazanmıştır. Yemeğin üretiminden tüketimine uzanan süreçler; tarım, ekoloji, gündelik yaşam, ritüeller, ekonomi ve kültürel temsil alanlarıyla kesişerek, yerel olanın küresel bağlamda nasıl yeniden anlamlandırıldığını ortaya koymaktadır. Bu bağlamda mutfak kültürü, kentlerin hem somut hem de somut olmayan mirasının önemli bir bileşeni olarak, toplumsal aidiyet duygusunun inşasında ve kuşaklar arası kültürel aktarımda merkezî bir rol üstlenmektedir.

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, kültürü sürdürülebilir kentsel kalkınmanın temel bileşenlerinden biri olarak ele alan yaklaşımıyla, gastronomiyi yerel kimlik, yaratıcılık ve toplumsal katılım ekseninde yeniden konumlandıran uluslararası bir politika çerçevesi sunmaktadır. Özellikle gastronomi alanında tescillenen şehirler, mutfak mirasını yalnızca korunması gereken bir değer olarak değil; eğitim, yönetişim, yaratıcı ekonomi ve kamusal farkındalık ile bütünleşen dinamik bir kentsel ekosistem olarak ele almaktadır. Bu yaklaşım, gastronominin turizm ve markalaşma odaklı dar bir perspektiften çıkarılarak, kentsel dönüşüm, sosyal kapsayıcılık ve kültürel sürdürülebilirlik bağlamlarında değerlendirilmesini mümkün kılmaktadır.

Bu bölüm, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı çerçevesinde gastronomi, yerellik ve gelenekselllik arasındaki ilişkiyi çok boyutlu bir analitik bakışla ele almayı amaçlamaktadır. Gastronomi şehirlerinin tescil kriterleri; altyapı, cazibe merkezleri, organizasyonel yönetişim ile eğitim ve kamu farkındalığı boyutları üzerinden incelenerek, mutfak kültürünün nasıl kurumsallaştığı,

1 İzmir Ekonomi Üniversitesi Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İzmir, Türkiye; betül.ozturk@ieu.edu.tr; ORCID:0000-0003-0838-9025

dolaşıma girdiği ve yeniden üretildiği tartışılmaktadır. Böylece gastronomi, yalnızca yerel lezzetlerin temsiline indirgenmeyen; toplumsal ilişkiler, kültürel bellek ve kentsel politika süreçleriyle iç içe geçmiş bir kültürel pratik olarak ele alınmaktadır.

Bu çerçevede bölüm, gastronomi şehirlerinin marka değerinin ardındaki yapısal ve yönetsel dinamikleri görünür kılmayı; yerel mutfak bilgisinin, geleneksel üretim pratiklerinin ve yaratıcı deneyimlerin nasıl sürdürülebilir bir kentsel kalkınma aracına dönüştürülebileceğine ilişkin kavramsal ve uygulamaya dönük bir tartışma zemini sunmayı hedeflemektedir.

18.1. UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞI

Küresel ölçekte demografik büyüme ile tetiklenen kentleşme dinamikleri, günümüz toplumlarının mekânsal, sosyo–ekonomik ve kültürel örgütlenme biçimlerini köklü bir değişime uğratmaktadır. Birleşmiş Milletler (BM) tarafından yayınlanan "2025 Yılı Dünya Kentleşme Beklentileri" raporu, 2025 yılı itibari ile kentlerin, dünyadaki 8,2 milyarlık nüfusun %45'ine ev sahipliği yapacağını; bu oranının 1950 yılındaki %20'lik oranın iki katından daha fazla olduğunu göstermektedir (UN, 2025). Aynı rapor, kırsal alanlarda yaşayan nüfusun aynı dönemde yarı yarıya azalarak %19'a gerilediğini ortaya koymaktadır. Nüfus projeksiyonları, 2050 yılına kadar gerçekleşmesi beklenen artışın üçte ikisinin kentsel alanlarda yoğunlaşacağını; kırsal nüfusun ise 2040'lı yıllarda doruk noktasına ulaştıktan sonra gerileme eğilimine gireceğini göstermektedir. Bu eğilimler, küresel kentleşmenin yalnızca demografik bir olgu olmadığını, aynı zamanda sosyal adalet, ekonomik dayanıklılık, kültürel süreklilik ve çevresel sürdürülebilirlik gibi alanlarda çok yönlü sonuçlar üreten karmaşık bir süreç olduğunu ortaya koymaktadır. Bu çok katmanlı, kentsel dönüşüm bağlamında, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı (UNESCO Creative Cities Network, UCCN) 2004 yılında UNESCO'nun 170. Yürütme Kurulu'nda, İngiltere'nin önerisi doğrultusunda geliştirilmiş bir politika aracıdır (Rosi 2014). Ağın kuruluş amacı, şehirlerin giderek artan küresel belirsizlikler ve yapısal dönüşümler karşısında dayanıklılık geliştirmelerine katkı sunmak; aynı zamanda kentlerin kültürel çeşitliliği güçlendirecek ve sürdürülebilir kalkınmayı destekleyecek yaratıcı ekonomi temelli stratejiler üretmelerine kurumsal bir zemin sağlamaktır. Bu açıdan UCCN, kentlerin yaratıcı sektörler üzerinden katma değer üretmelerini teşvik eden; kültürü yalnızca bir miras ögesi olarak değil, aynı zamanda kentsel dönüşümün etkin bir aracı olarak konumlandıran uluslararası bir yönetişim mekanizmasıdır (Mabry ve Di Giovine, 2025; Rinaldi vd., 2025).



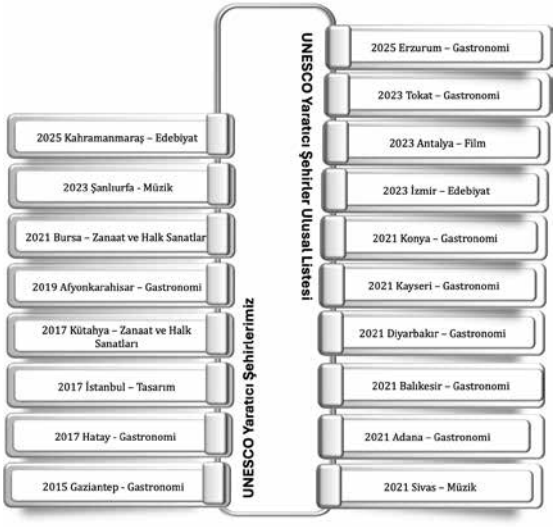
Şekil 18.1. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda değerlendirilen alanlar (Yazar tarafından oluşturulmuştur.)

Ağ kapsamında kentler, Şekil 18.1'de de gösterildiği gibi edebiyat, müzik, tasarım, medya sanatları, film, gastronomi ve zanaat ve halk sanatları olmak üzere tanımlanmış yedi yaratıcı alandan birinde

yenilikçi uygulamalar, geleneksel bilgi üretimi ve yaratıcı kapasite açısından öne çıkarak ağa dahil edilmektedirler (UNESCO, 2024). Bu alanlar, UNESCO'nun yaratıcı sektörlere atfettiği kültürel, ekonomik ve toplumsal işlevlerin bütüncül bir çerçevede tanımlandığı bir matrise işret etmektedirler. Yaratıcı şehir platformlarının dünya genelinde giderek daha görünür hâle gelmesi, kültürün daha spesifik olarak kültürel miras ve yaratıcılığın kentsel gelişim süreçlerinde oynadığı rolün uluslararası politika çerçevelerinde artan bir biçimde kabul görmesidir (Bandarin, 2011). Bu kabul, yalnızca kültürün, kentsel kimliği biçimlendiren yumuşak güç unsurlarından biri olduğunu değil, aynı zamanda ekonomik canlanma, sosyal kapsayıcılık ve mekânsal yenilik üretiminde stratejik bir kaynak olarak değerlendirildiğini de ortaya koymaktadır. Bu çerçevede UCCN, yerel yönetimler, merkezî otoriteler, özel sektör, sivil toplum kuruluşları ve yaratıcı topluluklar arasında çok paydaşlı iş birliği modellerinin kurumsallaşmasını teşvik eden bir platform işlevi görmektedir.

UCCN kapsamında, birçok yaratıcı şehir, yürüttükleri faaliyetlerin görünürlüğünü artırmak, paydaşlar arası bilgi dolaşımını hızlandırmak ve kültürel süreçlerini dijital ortamda belgelemek amacıyla düzenli olarak güncellenen web tabanlı iletişim platformları geliştirmiştir. Bu uygulamalar arasında en erken örneklerden biri, 2004 yılında Edinburgh tarafından hayata geçirilen www.cityofliterature.com adresindeki "Edebiyat Kenti" web sitesidir. Söz konusu girişim, dönemin koşulları içinde yenilikçi bir dijital kültür politikası aracı olarak değerlendirilmiş hem kültürel üretimin çevrimiçi temsili hem de yaratıcı şehirlerin dijital ekosistemde konumlanması açısından öncü bir model niteliği taşımıştır (Bandarin, 2012). Benzer şekilde UNESCO da erişebilirliği kolaylaştırmak, ağ üyelerini tanıtmak ve yaratıcı şehirlerde yürütülen projelerin görünürlüğünü arttırmak amacıyla küresel ölçekte işlev gören bir dijital platform oluşturmuştur. https://www.unesco.org/en/creative-cities adresi üzerinden yaratıcı şehirlere, bu şehirlerin tescillendikleri yaratıcılık alanlarına ve düzenledikleri etkinliklere doğrudan erişim sağlanabilmekte, böylece yaratıcı alanına ilişkin bilgi akışı daha kapsayıcı, şeffaf ve güncel bir yapıda dolaşıma girmektedir (UNESCO, 2024).

Kentler, kültürel açıdan farklı toplulukları bir araya getirerek toplumsal etkileşimi, kapsayıcılığı ve kültürel çeşitliliği destekleyen sosyo-kültürel kümelenme alanlarıdır (Bandarin, 2012). Bu bağlamda, UNESCO Yaratıcı şehirler ağı, özellikle gelişmekte olan ülkelerde, farklı ölçeklerdeki kentler arasında sinerjiyi oluşturmayı, bilgi paylaşımını güçlendirmeyi ve yaratıcı endüstriler temelinde kalkınma ortaklıklarını teşvik etmeyi amaçlayan uluslararası bir iş birliği platformu işlevi görmektedir. Günümüzde küresel ölçekte, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda 56 gastronomi, 66 zanaat ve halk sanatları, 49 tasarım, 26 film, 53 edebiyat, 25 medya ve 75 müzik alanında uzmanlaşmış yaratıcı şehir olmak üzere toplamda 350 kentin yer aldığı görülmektedir (UNESCO, 2024). Yaratıcı Şehirler Ağı Listesi'nde ülkemizden 9 tanesi UCCN Listesinde 12 tanesi UNESCO Ulusal Yaratıcı Şehirler Listesinde olmak üzere toplamda 21 adet şehir yer almaktadır (https://www.unesco.org.tr). Bu listede, 10 gastronomi, 1 film, 1 tasarım, 3 edebiyat, 2 müzik ve 2 zanaat ve halk sanatları olmak üzere altı yaratıcı alandan başvuru gerçekleşmiştir. Şekil 18.2. UCNN listesinde yer alan şehirlerimizi özetlemektedir.



Şekil 18.2. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda ve yaratıcı şehirler ulusal listede yer alan şehirlerimiz (Yazar tarafından oluşturulmuştur.)

Ağa üye şehirler, kurdukları ortaklık ağları aracılığı ile yaratıcılığı kentsel kalkınmanın stratejik bir bileşeni hâline getirmeyi hedefleyen girişimleri hem desteklemekte hem de bu girişimlerin kurumsallaşmasına katkıda bulunmaktadır (Pearson ve Pearson, 2017). Kentler, kültürel faaliyetlerin ürün ve hizmet temelinde üretimini yaygınlaştırmayı, yaratıcı ekonomiyi güçlendirmeyi ve kültürel içeriklerin dolaşımını artırmayı amaçlayan politikaları teşvik eder (Acros-Pumarola vd., 2023). Bununla birlikte, yaratıcı ve yenilikçi merkezlerin geliştirilmesi yoluyla kültürel miras alanlarında çalışan yaratıcı aktörlere ve profesyonellere yeni fırsatlar sunulması da ağın öncelikli alanları arasındadır (Zhu ve Yasami, 2021). Bu ağın diğer bir önemli katkısı, özellikle ötekileştirilmiş veya savunmasız grupların yaratıcı sektörlere erişimlerinin güçlendirilmesi ve bu grupların yerel kalkınma stratejilerine tam olarak entegre edilmesini desteklemesidir (Acros-Pumarola vd., 2023). Bu yaklaşım, yaratıcı şehir politikalarının yalnızca ekonomik çıktılara değil, aynı zamanda sosyal içerme, kültürel katılım ve toplumsal adalet boyutlarına da odaklanan bütüncül bir kalkınma perspektifi benimsediğini göstermektedir. Sonuç olarak UNESCO yaratıcı şehirler ağı ile kamu, özel sektör ve sivil toplum aktörlerini bir araya getiren pilot projelerin, ortaklıkların ve yenilikçi girişimlerin hayata geçirilmesini teşvik ederek deneyim, bilgi ve en iyi uygulama paylaşımını güçlendirmeyi hedeflemektedir. Ağ kapsamında geliştirilen mesleki ve sanatsal değişim programları, uluslararası iş birliği ağları, iletişim ve farkındalık artırma faaliyetleri, sürdürülebilir kentsel kalkınmayı destekleyecek politika çerçevelerinin oluşturulmasına katkıda bulunmakta; aynı zamanda kültürel mirasın ve yaratıcı sektörlerin yok olma riski taşıyan unsurlarının korunmasına yönelik stratejik bir zemin sağlamaktadır (UNESCO, 2025a).

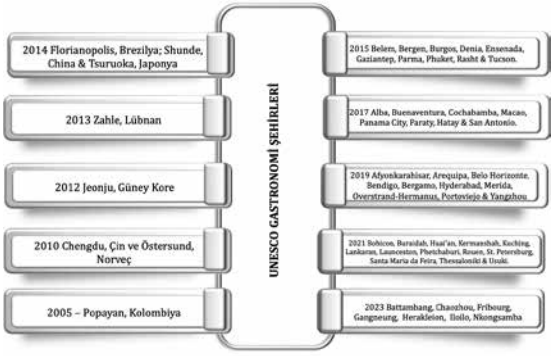
Yaratıcı Şehirler Ağı, Birleşmiş Milletler'in "Sürdürülebilir Kalkınma için 2023 Gündemi" kapsamında yer alan "Şehirleri kapsayıcı, güvenli, dayanıklı ve sürdürülebilir kılmak (SKA 11)" hedefine güçlü biçimde dayanan bir normatif çerçeve üzerine inşa edilmiştir. Eylül 2022›de düzenlenen UNESCO Kültür Politikaları ve Sürdürülebilir Kalkınma Dünya Konferansı (MONDIACULT) sonuncunda kabul edilen Bildirge'de kültürün "küresel kamusal mal" olarak yeniden tanımlanması, kültürün sürdürülebilir kalkınma gündeminin ayrılmaz bir bileşeni olduğu yönündeki uluslararası uzlaşıyı pekiştirmiştir. Bu gelişmeyi takip eden, UCCN, kültürün 2030 sonrası kalkınma paradigmasına bağımsız bir hedef olarak dahil edilmesine yönelik kararlılığını,

2024 UCCN Yıllık Konferansı'nda kabul edilen Braga Manifestosu ile kurumsal düzeyde teyit etmiştir (UNESCO, 2025b). Bu noktada, UNESCO'nun kültür alanındaki tarihsel yönetişim birikimini hatırlatmak önemlidir. Örgüt, 1972 yılında Dünya Kültürel ve Doğal Mirası'nın Korunmasına Dair Sözleşme ile "olağanüstü evrensel değere" sahip kültürel ve doğal varlıkların korunmasına yönelik normatif bir çerçeve oluşturmuş ve günümüze kadar 1248 miras alanının Dünya Miras Listesi'ne kaydedilmesine katkı sağlamıştır (https://citiesofgastronomy.com/about). UNESCO, ayrıca 1993 yılında, UNESCO Dünya Mirası Şehirleri Örgütü (Organization of World Heritage Cities, OWHC) kurarak uluslararası miras koruma mekanizmalarını kent ölçeğinde kurumsallaştırmış; bu ağ aracılığı ile 216 Dünya Mirası Şehri küresel ölçekte tanınır hâle gelmiştir (https://www.ovpm.org/about-the-owhc/). UNESCO'nun kültür odaklı kentsel politika yaklaşımının üçüncü önemli halkası ise 2011 yılında kabul edilen Tarihî Kentsel Peyzaj Tavsiyesi'dir. Bu tavsiye, yerel yönetimlerin tarihî kentsel alanların korunmasına yönelik uygulamalarında kültürel mirası, çağdaş toplumsal ihtiyaçları ve sürdürülebilir kalkınma ilkelerini bütünleştiren kapsamlı ve çok boyutlu bir yöntem benimsemelerini öngörmektedir (UN, 2011). Bu çerçeve bir arada değerlendirildiğinde, UNESCO'nun yürüttüğü tüm bu girişimlerin ortak yönünün, kentsel alanların sürdürülebilirliği, kültürel uyum kapasitesini ve dönüştürücü potansiyelini güçlendirmeye yönelik bütüncül bir yaklaşım olduğu görülmektedir. Yaratıcı Şehirler Ağı da bu bütünsel yaklaşımın güncel yansıması olarak, kültürü kentsel politika döngüsünün merkezine yerleştiren bir yönetişim modelini temsil etmektedir.

18.2. UNESCO YARATICI ŞEHİRLER AĞI: GASTRONOMİ ŞEHİRLERİ

Gastronomi Şehri statüsünün, gastronomi aracılığı ile destinasyon tanıtımını güçlendirilmesine, destinasyon imajının geliştirilmesine ve yerel topluluklar için ekonomik, kültürel ve sosyal değerler yaratılmasına önemli ölçüde katkı sağladığı; ayrıca şehirler arasında bilgi ve deneyim paylaşımını teşvik eden uluslararası iş birliği zemini sunduğu önceki çalışmalar tarafından ortaya konmuştur (Rosi, 2014; Pearson ve Pearson, 2017; Yılmaz vd., 2020; Gathen vd., 2021; Zhu ve Yasami, 2021). UNESCO, kültürel çeşitliliğin korunması ve teşvik edilmesi misyonunun emperyalizm eğilimini azaltmayı amaçlayan normatif bir çerçeve ile ilişkilendirmektedir (UNESCO, 2005). Üye devletlerin kültürel çeşitliliği koruma, kendi kültürel yaratıcılıklarını paylaşma, yaratıcı kültür endüstrilerini geliştirme ve bu sektörler araçlığı ile sosyal ve ekonomik kalkınmayı destekleme sorumluluğunu vurgulamaktadır (Yirou ve Lanfan, 2024). UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı bağlamında gastronomi, yemek ve kültür arasındaki ilişkinin incelenmesini ifade eden; başka bir deyişle, insanların ne yediğine dair bilgi ve anlayışın tanımlanmasına odaklanan bir alan olarak ele alınmaktadır (Pearson ve Pearson, 2017). Aynı zamanda gastronomi, bir bölgeye özgü güçlü bir kimlik duygusunu besleyen kültürel mirasın, gastronomi turizmi, kültürel şenlikler ve kutlamalar için temel bir dayanak noktası oluşturduğu kapsayıcı bir kavram niteliği taşımaktadır (Khoo ve Badarulzaman, 2014).

UNESCO, gastronomi alanında ilk Yaratıcı Şehir unvanını 2005 yılında Popoyan (Kolombiya) şehrine vererek gastronomi temelli şehir kabul sürecini başlatmıştır. Bu ilk tescilin



Şekil 18.3. UNESCO Yaratıcı Şehirler listesi
(Yazar tarafından oluşturulmuştur.)

ardından ağ, 2010 yılında Chengdu (Çin) ve Östersun (Norveç) şehirlerinin katılımıyla genişlemiş; böylece gastronomi şehirlerinin uluslararası ölçekte tanınması yönünde kurumsal süreklilik sağlanmıştır. 2013-2015 döneminde yeni şehirlerin kabulü ile gastronomi alanında tescil süreci ivme kazanmış; ardından UNESCO 2015 yılında başvuruların 2 yılda bir alınacağını duyurarak değerlendirme döngüsünü kurumsallaştırılmıştır. Bu tarihten itibaren gastronomi şehirleri, düzenli aralıklarla gerçekleştirilen başvuru ve inceleme süreçleri sonucunda iki yılda bir tescillenmeye devam etmektedir. 2005 yılından bu yana dünya genelinde UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında gastronomi alanında şehirler tescil edilmekte olup ilk tescilin ardından bir defaya mahsus olmak üzere beş yıllık bir ara verilmiş, 2010 yılından itibaren ise düzenli aralıklarla toplamda 56 şehir "UNESCO Gastronomi Şehri" unvanı ile tescillenmiştir. Şekil 18.3.'te ağın kuruluşundan günümüze kadar gastronomi şehri olarak tescillenen şehirlerin kronolojik gelişimi özetlenmektedir.

Ağ yönetişiminin kurumsal yapısını güçlendirmek amacıyla 2016 yılında yıllık toplantı düzenlenmiş ve bu toplantı sonucunda "Mutabakat Muhtırası (Memorandum of Agreement, MOA)" geliştirilerek üye şehirlerin iş birliği mekanizmalarını tanımlayan temel çerçeve oluşturulmuştur. 2023 yılında ise yıllık toplantı süreçlerini, işleyiş ilkelerini ve ağ içi koordinasyonu standartlaştıran bir toplantı kılavuzu yayımlanmıştır. Bu doğrultuda UCCN Gastronomi Şehirleri, yalnızca gastronomi temelli kentsel gelişim örnekleri sunmakla kalmayıp, aynı zamanda giderek kurumsallaşan bir uluslararası yönetişim modeline dayanan çok katmanlı bir politika alanı hâline gelmiştir. Günümüzde gastronomi şehirleri küresel ölçekte 68,6 milyon insana ulaşmakta; gastronominin kültürel mirasın korunması, yaratıcı endüstrilerin desteklenmesi, yerel ekonomiklerin güçlendirilmesi ve sürdürülebilir kentsel kalkınma hedefleri ile bütünleştirilmesine katkı sağlamaktadır (https://citiesofgastronomy.com/about). 2008 yılında "UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na Nasıl Başvurulur" başlıklı kılavuz ile gastronomik yaratıcılık alanına ilişkin değerlendirmeyi resmîleşirmiştir (UNESCO, 2008). Başvuru kılavuzunda tanımlanan kriterler, gastronomiyi yalnızca bir üretim ve tüketim alanı olarak değil; kültürel miras, yerel bilgi sistemleri, sürdürülebilirlik, yaratıcı ekonomi ve kentsel kimlik gibi birbiriyle ilişkili çok boyutlu bileşenlerin kesişiminde konumlanan bir alan olarak ele alan bütüncül bir metodolojik çerçeve sunmaktadır. UNESCO'nun gastronomi şehirleri için belirlemiş olduğu sekiz kriter:

1. Kentin veya yörenin karakteristik özelliği olan bir gastronomi kültürünün varlığı
2. Çok sayıda yöresel restoran ve şefin yer aldığı canlı bir gastronomi topluluğu
3. Geleneksel yemeklerde yerel kaynaklı malzemelerin kullanımı

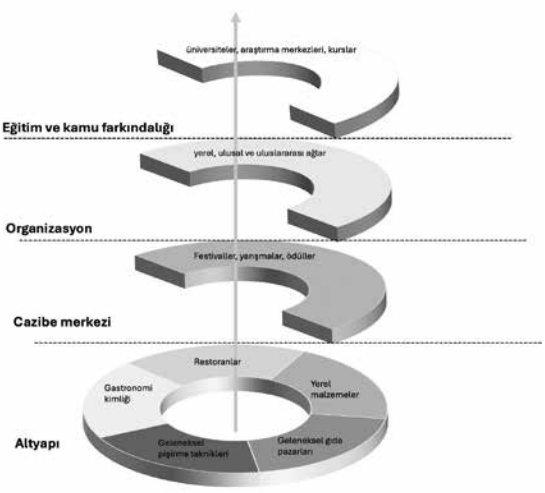
4. Endüstriyel ve teknolojik gelişmelere rağmen varlığını sürdüren yerel bilgi birikimi ile geleneksel mutfak uygulamaları
5. Yöresel gıda pazarları ve gıda endüstrisinin sürekliliği
6. Gastronomi festivalleri, ödüller, yarışmalara ev sahipliği yapma geleneği
7. Çevresel duyarlılık ve sürdürülebilir yerel ürünlerin teşvik edilmesi
8. Kamuoyunda gastronomiye ilişkin farkındalığın arttırılması, beslenme biçimlerinin geliştirilmesi ve yemek okullarının müfredatına biyoçeşitlilik koruma programlarının dahil edilmesidir.

Bu kriterler, gastronomik yaratıcılığı temsil eden kültürel varlıkların korunmasını, görünür kılınmasını ve sürdürülebilir kalkınma perspektifiyle bütünleştirilmesini amaçlayan normatif bir değerlendirme standardı niteliği taşımaktadır. Ayrıca şehirlerin başvuru dosyalarında sundukları stratejik planların, gastronomiyi kentsel politikaların merkezine yerleştiren bir yaklaşım benimsemeleri bu kriterlerin etkili biçimde uygulanmasına katkı sağlamaktır.

18.3. GASTRONOMİ ŞEHİRLERİ TESCİL KRİTERLERİNİN BOYUTLARI

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı tarafından tanımlanan sekiz kriterin yer aldığı "Gastronomi Şehri Bildirgesi" ve bu unvanın temelini oluşturan tanıtım metinleri, son yıllarda araştırmacılar tarafından giderek daha ayrıntılı biçimde analiz edilmeye başlanmıştır (Park vd., 2023; Suet Leng ve Badarulzaman, 2014; Vogel vd., 2024; Kerimoğlu, 2025; Khan vd., 2025; Kinkaid ve Platts, 2025; Moreira vd. 2025a). Bu çalışmaların amacı, bir "Gastronomi Şehri"'nin nasıl inşa edildiğine ilişkin yol gösterici ve uygulanabilir çıkarımlar üretmek; ayrıca nitel tanımlara dayanan bu kriterleri daha kapsamlı boyutlarla ve nicel göstergelerle destekleyerek değerlendirilebilir bir analitik çerçeve geliştirmektir. Bu doğrultuda Xiaomin (2017) içerik analizi yöntemi kullanarak UNESCO tarafından belirlenen sekiz kriteri metinsel çözümleme metodu ile anahtar kelimeler üzerinden yaptığı sistematik sınıflandırma sonucunda bu kriterleri 22 boyuta ve 66 nicel göstergeye dönüştürmüştür. Böylece gastronomi şehirlerinin değerlendirilmesine yönelik daha ölçülebilir, karşılaştırabilir ve metodolojik olarak güçlü bir endeks önerisi geliştirmiştir. Forleo ve Benedetto (2020) ise yaratıcı şehir yaklaşımını eylem planlarının hem öncesinde hem de uygulama sürecinde inceleyerek, kentsel gastronomi ve gıda tanıtımının; yerel, ulusal ve uluslararası ölçekte şehirlerin gastronomi temsillerini ne ölçüde desteklediğini araştırmıştır. Çalışmada özellikle yaratıcı şehirlerin gastronomik sunumlarının, çoğu zaman üretken ve kültürel temellerin yoğun olarak bulunduğu kırsal bağlamlarla nasıl ilişkilendiği ve bu ilişkiselliği yaratıcı şehir politikalarının etkinliği üzerinde ne tür sonuçlar doğurduğu tartışılmıştır. Zhu ve Yasami (2021) ise UNESCO'nun sekiz kriterini yeniden sınıflandırarak altyapı, cazibe merkezi, organizasyon ve eğitim olmak üzere dört geniş kategori altında değerlendirmiştir. Bu yeniden gruplandırma gastronomi şehirlerinin yalnızca kültürel birikim ve mutfak mirası ile değil, aynı zamanda fiziksel altyapı kapasitesi, organizasyonel yapı, yönetişim süreçleri ve eğitim ekosistemiyle birlikte bütüncül bir yapıda ele alınması gerektiğine işaret etmektedir.

Moreira vd. (2025b) UNESCO Gastronomi Şehri unvanını ilk alan kent olan Popayan, Kolombiya örneğini inceleyerek UNESCO'nun sekiz kriterini eğitim, destinasyon tanıtımı, gastronomik deneyimler, yönetişim ve sürdürülebilirlik, kültürel cazibe merkezleri ile alt yapı ve hizmetler olmak üzere altı boyuta indirgemiş ve bu boyutları 23 nitelik ve izleme göstergesi ile somutlaştırmıştır. Bu sınıflandırma, gastronomi şehri tescilinin küresel turizm pazarında rekabet açısından yalnızca kültürel mirasın korunmasına katkı sağlayan bir araç olmadığını; aynı zamanda yenilikçilik, kapsayıcılık ve sürdürülebilirlik hedeflerini destekleyen sembolik ve stratejik bir değer taşıdığını vurgulamaktadır.



Şekil 18.4. UNESCO Gastronomi Şehri tescil kriterlerinin temel ve alt boyutları (Yazar tarafından oluşturulmuştur.)

Sonuç olarak, gastronomi şehirlerinin marka değerinin yalnızca geleneksel mutfak mirası ile açıklanamayacağı, bunun aksine erişebilirlik, altyapı kalitesi, yönetişim yapıları, yaratıcı deneyimlerin çeşitliliği ve çok aktörlü iş birlikleri ile bütünleşmiş bir kentsel ekosisteminin ürünü olduğu açıkça görülmektedir. Bu nedenle, sürdürülebilir turizm pazarlaması kapsamında kent markalaşması ve turizm stratejilerinin tüm yönlerine nüfuz eden sektörler arası, bütüncül ve çok katmanlı bir yaklaşımın benimsenmesi gerekmektedir. Böyle bir yaklaşım sayesinde gastronomi şehri politikaları, yalnızca tanıtım odaklı bir araç olmaktan çıkarak, kentin kültürel, ekonomik ve toplumsal dönüşümüne yön veren kapsamlı bir kalkınma dinamiğine dönüşebilecektir. Literatürde yer alan bulgular dikkate alındığında, gastronomi şehri tescilinin tek boyutta incelenmesi ve buna paralel şekilde eylem planlarının en azından dört boyut üzerine inşa edilmesi gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Şekil 18.4.'te belirtildiği gibi gastronomi şehri tescili altyapı, cazibe merkezleri, organizasyon yapısı ve eğitim olmak üzere dört ana boyutta sınıflandırılabilmekte; bu temel boyutlar ise kapsamlı bir değerlendirme çerçevesi oluşturacak alt bileşenlere ayrılabilmektedir. Bu alt bileşenler arasında kentin veya bölgenin gastronomi kimliği, geleneksel restoranlar ve şeflerden oluşan canlı gastronomi topluluğu, yerel bilgi birimi ve geleneksel mutfak uygulamaları, yerel malzemelerin kullanımı, geleneksel gıda pazarları ve yerel gıda endüstrisi, gastronomi festivalleri, ödüller ve yarışmalar düzenleme geleneği, yerel, ulusal ve uluslararasın yönetişim yapıları, üniversite, araştırma merkezleri ve kurslar gibi farkındalık ve kültürü koruma merkezlerinin varlığı yer almaktadır. Bu kapsamlı sınıflandırma, gastronomi şehri tescilinin yalnızca kültürel bir unvan olmaktan öte, çok boyutlu bir sürdürülebilir kalkınma aracı olarak değerlendirilmesi gerekliliğini göstermektedir. Bu bölümde her bir temel boyut

kendi alt ögeleri kapsamında ele alınacak olup kavramsal çerçeveyi somutlaştırmak amacıyla ilgili örnekler ve uygulama alanları üzerinden ayrıntılı biçimde açıklanacaktır.

18.3.1. Altyapı

Hall ve Page (2014), kentsel turizmi, kentsel alanlarda farklı işlev ve tesislerin bir arada bulunduğu mekânsal örgütlenme biçimi olarak tanımlamaktadır. Yazarlara göre (Hall ve Page, 2014) turistlerin faaliyetlerini gerçekleştirdiği çevre, kentin fiziksel unsurlarının yanı sıra kente özgü imaj ve mekân duygusunu yansıtan sosyo-kültürel kaynaklardan oluşan birincil çekim alanlarını kapsamaktadır. Bu yaklaşım, gastronomi şehirleri bağlamında değerlendirildiğinde, altyapı yalnızca fiziksel yapıların bir araya geldiği bir yapıdan ibaret olmayıp kentin gastronomik kimliğini somutlaştıran çok katmanlı fiziksel ve kültürel kaynakların bütününü ifade etmektedir. Bu kaynaklar, yerli ve yabancı ziyaretçilerin kentin veya bölgenin mutfak kültürünü öğrenme, yerel lezzetleri tadım yoluyla deneyimleme ve özgün gastronomik pratiklerle etkileşim kurma olanağı sağlayan mekânlar ve hizmet sistemlerinden oluşmaktadır. Bu boyut, yiyecek-içecek işletmeleri, yerel gıdaların satış noktaları ve gastronomik deneyim rotaları gibi unsurları içererek ziyaretçilere hem etkileyici hem de yaratıcılıkla bütünleştirilmiş bir deneyim sunan kaynakları ifade eder.

Altyapı boyutunun yalnızca ticari işletmeler ve hizmet ağlarıyla sınırlı olmadığı, gastronomik kimliğin kurumsal ve kültürel boyutlarıyla birlikte ele alınması gerektiği literatürde vurgulanmaktadır. Bu kapsamda Yılmaz vd. (2020) mutfak müzelerinin bir destinasyonun gıda imajının pazarlamasında önemli bir rol oynadığını ve gastronomik kimliği görünür kılan bu kurumların gastronomi şehri olarak destinasyon markalaşmasına katkısını sunduğunu ortaya koymaktadır. Aynı çalışmada gastronomi alanında oluşturulan sertifikasyon sistemlerinin yalnızca kalite standartlarının korunmasına değil, aynı zamanda destinasyon güvenilirlik ve özgünlük algısının güçlendirilmesine hizmet eden stratejik araçlar olduğu vurgulanmaktadır. Bu çerçevede, yerel ürünlerin hazırlanması, işlenmesi, sunum ve tüketimini bütüncül bir biçimde bir araya getiren; özgün deneyim ve yüksek kalite sunan gastronomik tesisler, altyapı boyutunun temel bileşenini oluşturmaktadır. Ayrıca gastronomi şehirlerinin kentsel dönüşüm stratejileri kapsamında kurulan ve hem ziyaretçilere hem de yerel halka hizmet eden; mutfak kültürünün korunmasını ve sürdürülebilirliğini mümkün kılan gastronomi merkezleri (Richards, 2017), yaratıcı mutfak atölyeleri (Liutikas, 2024) ve pop-up restoranlar (Aaltojärvi vd., 2018) da bu boyuta dahil edilmektedir. Kent merkezine erişebilir lokasyonlarda konumlandırılan bağ (Etcheverria, 2016), zeytin (Dancausa-Millan ve Huete-Alcocer, 2022) veya peynir (Duque vd., 2025) rotaları gibi tematik güzergâhlar da gastronomi altyapısını destekleyen önemli unsurlar arasında değerlendirilmektedir.

Gastronomi şehirlerindeki altyapı unsurları, farklı çalışmalarda sınıflandırma ve ölçüm yaklaşımlarıyla ele alınmaktadır. Zhu ve Yasami (2021) bu yapıları gastronomi tesisleri, gastronomi veya mutfak rotaları ve yemek temalı bölgeler olarak sınıflandırırken; Xiaomin (2017) altyapı boyutunu daha nicel göstergeler aracılığıyla tanımlamaktadır. Bu göstergeler arasında

bölgede yer alan yiyecek-içecek işletmelerinin yoğunluğu ve erişilebilirliği, turizm, tarım, ticaret, kültürel-yaratıcı endüstriler ve bilgi teknolojileri ile yatay ve dikey bağlantıların varlığı, yerel mutfak kültürünün sergilendiği işletme sayısı, ödül almış şeflerin varlığı, yerel kaynaklı gıda malzemelerin çeşitliliği ve mutfakta kullanım oranları öne çıkmaktadır. Bu çerçevede gastronomi şehirlerine ilişkin altyapı boyutu; kentsel merkezlerin ve bölgelerin gastronomik karakteri, yeme-içme işletmelerinin ölçeği ve erişilebilirliği, gıda tüketim pratikleri, gıda endüstrisinin ekonomik bağlantıları, geleneksel mutfak kültürünün kurumsal temsili, yerel bilgi birikiminin korunması ve endojen (yerel) malzemelerin kullanım düzeyi gibi alt boyutlar üzerinden çok katmanlı biçimde ele alınmaktadır. Söz konusu altyapı bileşenleri, gastronomi şehri tescil kriterleri kapsamında hangi göstergeler aracılığıyla izlenebileceğini ortaya koymak amacıyla Tablo 18.1'de sistematik ve karşılaştırılabilir bir analitik çerçeve içinde sunulmaktadır.

Tablo 18.1 Gastronomi Şehri Tescil Kriterlerinden Altyapı Temel Boyutunun Alt Boyutları ve Göstergeleri (Xiaomin, 2017).

Kriter	**Ölçümler**	**Nicel indikatörler**
Kentsel Merkezin ve/veya Bölgenin Karakteristik Özelliği Olan Gelişmiş Gastronomi	Yeme - içme işletmeleri	Gurme yemek noktalarının sayısı (yemek bölgeleri, gastronomi kültür alanları, yemek noktaları)
		Kişi başına düşen gıda ürünlerinin satış noktası
	Gıda Ürünlerinin Satış Noktalarının Erişilebilirliği	Popüler yemek alanlarının oranı
		Kentsel alanlarda popüler yemek mekânlarına yürüyerek ulaşım süresi ve mesafesi
	Gıda Tüketimi	Kentsel bölgelerde kişi başı dışarıda yemek harcaması
		Bir ay içinde ev dışında tüketilen yemek sayısı
	Yiyecek ve İkram Endüstrisinin Ölçeği	Yiyecek-içecek gelirleri ve bu gelirin toplam içindeki payı
		Yiyecek-içecek sektörünün ekonomik katkı oranı
		Restoran ve ikram hizmetleri çalışanlarının ölçeği
		Zincir restoran ve ikram işletmelerinin sayısı
	Gıda Endüstrisinin Ekonomik Bağlantıları	Turizm, tarım, ticaret, kültürel-yaratıcı endüstriler ve bilgi teknolojileri ile bağlantılar
		Dikey endüstri bağlantıları (ekim, hayvancılık, lojistik)

Geleneksel Restoranlar ve/veya Şeflerle Canlı ve Zengin Gastronomi Topluluğu	Yerel Mutfak Kültürü	Ar-Ge enstitüleri, gastronomi okulları, mesleki eğitim kurumları, gıda sektörü örgütleri
	Gastronomiye Katılan Paydaşlar	Yemek hizmeti sağlayıcıları, işletmeciler, şefler, restoran sahipleri, yayınlar, medya kanalları, yemek yazarları ve eleştirmenlerin sayısı
	Gastronomik Canlılık	Şef ve ödüllü şeflerin sayısı
		Tanınmış gastronomi işletmelerinin sayısı
		Yerel ve geleneksel yemek sunan restoranların sayısı
Geleneksel Yemeklerde Kullanılan Endojen (Yerel) Malzemeler	Yerel Kaynaklı Malzemeler ve Bölgesel Yiyecek Uzmanlıkları	Yöreye özgü yerel malzemeler
		Yöresel yemek ve ürün çeşitleri
		İnovatif yemek konseptleri ve tarifler
	Eşsiz Yemek Malzemeleri	Yerel lezzetin kendine özgü aroma ve tat özellikleri
		Yerel baharat ve aroma bileşenlerinin çeşitliliği
Endüstriyel/Teknolojik Gelişmelere Rağmen Sürdürülen Yerel Bilgi Birikimi ve Geleneksel Pişirme Teknikleri	Geleneksel Pişirme Becerilerinin Korunması ve Aktarımı	Yerel ürün türleri ve geleneksel atıştırmalıkların sayısı
		Bölgeye özgü geleneksel pişirme teknikleri
		Restoranlarda işleme, hijyen standartları
Geleneksel Gıda Pazarları ve Geleneksel Gıda Endüstrisi	Yerel Kaynaklı Malzemeler	Kentsel üretici pazarlarının sayısı
		Yemeklerde kullanılan yerel ürünlerin oranı
		Yerel ürünlerin geleneksel pişirme tekniklerinde kullanım oranı
	Geleneksel Gıda Endüstrisi	Geleneksel üretim yapan gıda işletmeleri ve endüstriyel gıda işletmeleri
		Geleneksel yerel gıdaların standart gıda işleme tekniklerine aktarımı
		Gıda endüstrisinin üretim değeri

18.3.2. Cazibe Merkezleri

Turistlerin bir destinasyonda yerel mutfak kültürüne ilişkin bilgi edinmeleri, yöresel spesiyaliteleri tatmaları ve şehir veya bölge içi hareketliliklerini gerçekleştirdikleri gezi sırasında karşılarına çıkan noktalarda özgün gastronomik deneyimler yaşayabilmeleri, destinasyon çekiciliğini arttıran temel cazibe unsurları arasında yer almaktadır (Zhu ve Yasami, 2021). Bu doğrultuda gastronomi festivalleri, yarışmalar, ödül programları veya derecelendirme sistemleri gibi etkinliklere ev sahipliği yapmak, kısa süreli bir uygulama olsa da gastronomi turistlerini bölgeye çekmekte; aynı zamanda sosyal medya ve çevrim içi görünürlük kanalları aracılığıyla destinasyonunun tanınırlığını güçlendirmektedir. Xiaomin (2017) tarafından ortaya konulduğu üzere bu tür etkinlikler, gastronomi şehirlerinde cazibe merkezi boyutunu izlemede kullanılan belirleyici göstergelerden biridir. Cazibe merkezleri, gastronomi şehirlerinde yalnızca fiziksel

mekânlar veya tekil etkinlikler olarak değil; gastronomik deneyimin sürekliliğini, görünürlüğünü ve etki alanını belirleyen dinamik unsurlar olarak değerlendirilmektedir. Gastronomi festivalleri, yarışmalar ve ödül programı gibi etkinlikler, bir yandan destinasyonun gastronomi anlatısını kamusal alanda görünür kılarken, diğer yandan medya temsili ve çevrim içi derecelendirme sistemleri aracılığıyla bu anlatının ulusal ve uluslararası dolaşıma girmesini sağlamaktadır (Richards, 2014). Bu nedenle cazibe merkezi boyutu, etkinliklerin nicel yoğunluğu kadar bu etkinliklerin yarattığı etkiyi de kapsayan iki temel ölçüt üzerinden ele almaktadır. Gastronomi şehri tescil kriterleri kapsamında gıda ve yemek temelli etkinliklerin canlılığı ve etkisini birlikte değerlendiren alt boyutlar ile bunlara ilişkin nicel göstergeler Tablo 18.2'de sistematik biçimde sunulmaktadır. Bu tablo, gastronomi şehirlerinde cazibe merkezlerini yalnızca etkinlik sayısı üzerinden değil; bu etkinliklerin yarattığı etki ve görünürlük düzeylerini de dikkate alan çok boyutlu bir ölçüm yaklaşımı sunarak betimleyici değerlendirmelerin ötesine geçen analitik bir çerçeve ortaya koymaktadır. Örneğin, Çin Yangzhou gastronomi şehri, "Sabah Çayı Kültür Festivali" düzenleyerek daha fazla insanın Yangzhou şehrini tanımasına olanak sağlamaktadır (https://citiesofgastronomy.com/initiatives). Bu festival aynı zamanda gıda endüstrisinin gelişimini hızlandırarak sektörde yer alan profesyonellerin deneyim ve fikir alışverişinde bulunmaları için iyi bir fırsat sunmaktadır.

Tablo 18.2 Gastronomi Şehri Tescil Kriterlerinden Cazibe Merkezi Temel Boyutunun Alt Boyutları ve Göstergeleri (Xiaomin, 2017).

Kriter	**Ölçüm**	**Nicel göstergeler**
Gastronomi Festivalleri, Ödüller, Yarışmalar Düzenleme Geleneği	Gıda Etkinliklerinin Canlılığı	Düzenlenen gastronomi festivallerinin sayısı
		Yemek yarışmalarının sayısı
		Mutfak kültürü ile ilgili diğer etkinlikler
	Gıda Etkinliklerinin Etkisi	Gastronomi etkinliklerinin medya görünürlüğü ve derecelendirmeleri

Gastronomi turları, yalnızca ünlü şeflerin destinasyonda ağırlanmasına imkân tanımakla kalmayıp, ziyaretçilerin yeni gastronomik yetenekleri keşfetmesine ve kentin mutfak çeşitliliğini deneyimlemesine ve destinasyonun kültürel peyzajını çok duyulu bir biçimde algılamasına olanak sağlayan deneyimsel bir öğrenme modelidir (Nesterchuk vd., 2022). Bu bağlamda, gastronomi turları, yer duygusu ve kültürel coğrafyanın mekânsal deneyim boyutu ile doğrudan kesişmektedir. Ziyaretçilerin yalnızca yemek tatmasını değil, kentsel dokuyu okumasını, kültürel izleri takip etmesini ve gündelik yaşamla temas kurmasını mümkün kılmaktadır. Örneğin, Norveç'in Bergen kentinde düzenlenen gastronomi festivali, yalnızca bölgesel mutfak mirasını görünür kılmakla kalmayıp festival kapsamındaki tematik turlar ile ziyaretçilerin doğal peyzajı, liman kültürünü ve kentsel altyapıyı birlikte deneyimlemesine olanak sağlamaktadır (https://citiesofgastronomy.com/tours/view/10). Benzer biçimde, 3700'den fazla kişinin yaşadığı

Shunde Gulang Köyünde turlar, yalnızca yerel gastronomiyi tanıtmakla sınırlı kalmayıp uzun ömürlülükle beslenme kültürü arasındaki ilişkiyi öne çıkararak destinasyonu anlatısını sağlık, hafıza ve beslenme mirası ekseninde yeniden kurmaktadır (https://citiesofgastronomy.com/tours/view/12). Bu örnekler, gastronomi turlarının yaratıcı şehirlerde yalnızca turistik bir etkinlik değil, mekânsal deneyim üreten, kimlik kuran ve kültürel anlatı yaratan bir araç olarak konumlandığını göstermektedir. Geleneksel sokak lezzetlerine odaklanan tematik gastronomi turları ise yerel mutfak kimliğini besleyen yemek pratiklerini görünür kıldığı için kültürel aktarımda etkileşimli öğrenme alanı sunar (Cifci vd., 2021). Diğer yandan yerel gıda pazarları, yerel tarım ürünleri kadar uzun raf ömrüne sahip gıda ürünlerinin satışına olanak sağlarken aynı zamanda günlük yaşam pratikleriyle uyumlu ev yapımı yemeklerin tadılmasını mümkün kılarak özgün deneyim yaratır. Bu durum özellikle kadın üreticilerin sosyal ve ekonomik sürdürülebilirliğine katkı sağlaması açısından önemlidir. Ayrıca, daha önce de vurgulandığı üzere, mutfak müzeleri de kentin gastronomik kimliğinin korunarak tanıtılması ve kültürel aktarım sağlanması açısından önemli cazibe merkezleri arasında yer almaktadır.

Sonuç olarak, alt yapı ve cazibe merkezleri birbirinden ayrışmayan iki tamamlayıcı boyut olarak karşımıza çıkmaktadır. Alt yapı, bir destinasyonun mutfak kültürü, tarımsal üretimi ve yerel ürün çeşitliliği için gerekli fiziksel ve kurumsal zemini oluştururken; cazibe merkezleri bu altyapının deneyimlenebilir, görülebilir ve turistik değer yaratabilir hâle gelmesini sağlayan unsurları kapsamaktadır. Başka bir ifade ile altyapı gastronomik kültürü var eden, cazibe merkezleri ise onu dolaşıma sokan bileşenlerdir.

18.3.3. Organizasyon

UCCN, bir kent veya bölgenin gastronomiyle ilişkili kültürel, ekonomik ve sosyo–mekânsal olgularının gelişimini destekleyen; gastronomi alanında faaliyet gösteren tüm paydaşların bir araya gelerek iş birliği yapmalarını teşvik eden en önemli uluslararası platformlardan biri olarak değerlendirilmektedir (Gathen vd., 2021). Gastronomi şehri unvanını elde edebilmek için yerel yönetimler, sivil toplum kuruluşları, odalar ve borsalar, yerel üreticiler ile sivil toplum aktörlerinin katılım kapasitesini artırması, ortak standartlar geliştirmesi ve bölgesel gastronomi kimliğini güçlendirmeye yönelik kolektif bir yönetişim modeli benimsemeleri beklenmektedir. UCCN bünyesine kabul edilen şehirler, gastronomi potansiyellerini en üst düzeye çıkarabilmek amacıyla yalnızca ağ içindeki diğer yaratıcı alanlarla iş birlikleri geliştirmekle kalmaz; aynı zamanda UCCN dışındaki uluslararası ağlarla da stratejik ortaklık kurarak küresel görünürlüklerini artırmayı hedeflerler. Örneğin, Tucson, Gaziantep ve Hatay gastronomi unvanını elde etmiş şehirler, UCCN üyeliklerinin dışında da DELİCE Network Gastronomi Başkentleri ağına dahil olarak gastronomi odaklı uluslararası bir etkileşim olanaklarını genişletmekte ve küresel gastronomi diplomasisi açısından değerini arttırmaktadır (https://www.thefoodcapitals.com/city-members).

Zhu ve Yasami (2021) tarafından önerilen organizasyon temelli sınıflandırma UCCN bağlamında iş birliği yapılarını üç ana kategoride altında ele almaktadır: (1) UCCN içinde ağ

oluşturma, (2) UCCN bünyesindeki diğer yaratıcı alanlarla bütünleşik çalışma yapıları geliştirme ve (3) dernekler aracılığı ile örgütlenme. Bu çalışmada ise, söz konusu sınıflandırma iki ek boyut ile genişletilmiştir: (4) UCCN dışındaki uluslararası ağlara katılım ve (5) odalar ve borsalar, mesleki kuruluşları ile iş birliği. Böylece gastronomi şehirlerinin yönetişim süreçlerini ve uluslararası etkileşim biçimlerini daha kapsayıcı ve çok düzeyli bir yapıda analiz etmek mümkün hâle gelmiş olacaktır.

UCCN kapsamında Gaziantep, "İpek Yolu Üzerinde Yemek kültürü Temelli İlişkilerin Tarihi" başlıklı çalıştaya ev sahipliği yaparak, İpek Yolu güzergâhında yer alan UCCN şehirlerini bir araya getiren önemli bir uluslararası bilgi paylaşım platformu oluşturmuştur. Bu etkinlik, İpek Yolu'nun kültürel birikimini gastronomi perspektifinden ele almış; farklı şehirlerden uzmanların, araştırmacıların ve kültürel aktörlerin katılımıyla yiyecek içecek kültürüne ilişkin tarihsel verilerin karşılaştırması, doğru bilginin dolaşımına sokulması, iyi uygulamaların belirlenmesi ve ortak strateji geliştirilmesi katkı sağlamıştır (https://en.unesco.org/silkroad). Bu kapsamda çalıştay, gastronomiyi bir kültürel diplomasi aracı olarak konumlandırmış; böylece UCCN şehirlerinin tarihsel bağlamdan beslenen ulusötesi iş birliklerinin güçlendirmesine, yaratıcı alanlar arasındaki etkileşimi derinleştirmesine ve gastronomi temelli kültürel ilişkiler aracılığı ile uluslararası iş birliğini zenginleştirmesine önemli bir zemin hazırlamıştır.

Gastronomi alanında yürütülen düzenlemeler, veri tabanlarının oluşturulması, sertifikasyon sistemlerinin geliştirilmesi ve standartlaşma süreçleri çoğunlukla yerel kurum ve meslek örgütlerinin koordinasyonu ile ilerlemektedir. Gastronomi şehirlerinde öne çıkan lokal yönetişim modelleri incelendiğinde, özellikle ticaret ve sanayi odaları, meslek birlikleri ile yerel derneklerin gastronomi sektörünün kurumsallaşmasına, görünürlüğünün artmasına ve ekonomik değer üretme kapasitesinin güçlendirilmesine yönelik belirgin roller üstlendiği görülmektedir. İtalya'nın Parma kentinde UNESCO Gastronomi Şehri kimliğinin oluşumunda coğrafi işaretlerin sistematik biçimde gerçekleştirilmesi kritik bir unsur olmuş; coğrafi işaretli ürün dosyalarının hazırlanması ve tescillenmesi sürecinde üniversiteler, ticaret odası ve gıda endüstrisi aktörlerinin oluşturduğu çok paydaşlı bir yapı işletilmiştir. Bu süreç aynı zamanda "Yemek Kültürü ve Arazi Geliştirme" girişimini doğurarak tarım ve gıda sektörlerini bütüncül bir üretim zinciri içinde buluşturan bir model yaratmıştır (Forleo ve Benedetto, 2020). Benzer bir yapılanma, Türkiye'de Gaziantep örneğinde de izlenmekte; coğrafi işaretli ürün çeşitliliği, gastronomi turizmi ile kültürel miras arasında bağlayıcı bir unsur olarak değerlendirilmekte ve destinasyon pazarlanmasında stratejik bir araç hâline gelmektedir (Suna ve Uçuk, 2018; Karsavuran ve Dirlik, 2019)

Organizasyon temel boyutu çerçevesinde, gastronomi şehirlerindeki iş birlikleri yalnızca kurumsal aktörlerle sınırlı kalmamakta; restoranlar ve mutfak kültürünü sergileyen işletmelerin UCCN standartlarına uygun biçimde konumlandırılmasını da kapsamaktadır. Kaya ve Uyanık (2022), gastronomi şehirlerinin görünürlüğünü artıran ana faktörlerden birinin, yerel mutfak kimliğini temsil eden işletmelerin ağ içi sunumları olduğunu vurgulamaktadır. Yönetişim temelli bir başka güçlü örnek ise Phuket'te görülmekte; kent yönetimi paydaşlarla birlikte

Phuket Gastronomi Standartları'nı oluşturmuş ve yiyecek-içecek işletmelerini sertifikalandırmak üzere gıda hijyen kriterlerini, kalite göstergelerini ve hizmet standartlarını kurumsal bir çerçeveye oturtmuştur (Zhu ve Yasami, 2021). Güney Amerika'da yer alan San Antonio kenti, "Por Vida" girişimi ile, sağlıklı ortamlar yaratma temelinde restoranları sertifikalandıran yerel bir program oluşturmuştur. Böylece sağlıklı menü seçenekleri, çevresel açıdan sürdürülebilir uygulamaların uygulanması ve toplum kalkınma girişimlerin desteklenmesini amaçlamaktadır (https://citiesofgastronomy.com/initiatives/view/10).

Böylelikle gastronomi şehirlerinde sertifikasyon uygulamaları yalnızca kalite güvencesi mekanizması değil, aynı zamanda coğrafi işaretler, yerel işletme akreditasyonu ve kurumsallaşmış gastronomi kimliğinin uluslararası tanınırlığını güçlendiren bir yönetişim aracı hâline gelmektedir. Xiaomin (2017), organizasyon yapısına ilişkin değerlendirmelerinin yanında, çevreye saygı ve sürdürülebilir yerel ürünlerin teşvikine yönelik uygulamaların gastronomi şehirleri için stratejik bir bileşen olduğunu vurgulamış; özellikle devlet kurumları ile tarım sektöründeki iş birliğinin sürdürülebilir gıda sistemlerinin korunması ve yerel ürünlerin devamlılığının sağlanmasında belirleyici bir rol oynadığını ortaya koymuştur. Bu çerçevede gastronomi şehirlerinde organizasyonel altyapı, yalnızca ağ üyeliği veya kurumsal temsille sınırlı olmayan; çok paydaşlı yönetişim, sürdürülebilir üretim kültürü ve uluslararası etkileşim biçimlerini bir arada ele alan bütüncül bir yapı olarak karşımıza çıkmaktadır. UCCN içinde ağ oluşturma ve diğer yaratıcı alanlarla bütünleşik çalışma modelleri, gastronomik bilginin dolaşımını ve görünürlüğünü artırırken; UCCN dışındaki uluslararası ağlara katılım ve yerel dernekler, odalar ve meslek örgütleri ile kurulan iş birlikleri, gastronomi temelli kalkınmanın yerel-küresel ölçekte kurumsallaşmasını mümkün kılmaktadır. Bununla birlikte çevreye saygı ve sürdürülebilir yerel ürünlerin teşviki, tarım-gıda tedarik zincirinin ekolojik kullanımı ve devlet destekleri gibi unsurlar, gastronomi şehirlerinin yalnızca kültürel değil, aynı zamanda üretim ve politika temelli bir yönetişim anlayışı geliştirdiğini ortaya koymaktadır. Bu çok boyutlu organizasyon yapısının alt başlıkları ve bunlara ilişkin nicel izleme göstergeleri, gastronomi şehri tescil kriterleri kapsamında Tablo 18.3'te sistematik biçimde özetlenmektedir. Bu tablo, UCCN gastronomi şehirlerine ilişkin mevcut literatürde çoğunlukla betimleyici düzeyde ele alınan yönetişim ve iş birliği yapılarının (Prasetya, 2019; Suna ve Alvarez, 2021; Syamsu vd., 2024), karşılaştırılabilir ve izlenebilir göstergeler aracılığıyla analitik bir çerçeveye oturtulmasına yönelik önemli bir boşluğu doldurmaktadır (Xiaomin, 2017). Böylece gastronomi şehirlerinin organizasyonel kapasitesi, normatif tanımların ötesine geçilerek çok düzeyli ve ölçülebilir bir yapı içinde değerlendirilmesine imkân tanımaktadır.

Tablo 18.3 Gastronomi Şehri Tescil Kriterlerinden Organizasyon Temel Boyutunun Alt Boyutları ve Göstergeleri (Xiaomin, 2017; Zhu ve Yasamin, 2021).

Kriter	**Ölçüm**	**Nicel göstergeler**
UCCN içinde ağ oluşturma	Ortak bir platformda mutfak kültürünün yaygınlaştırılması	UCCN listesinde yer alan şehirlerle yapılan iş birlikleri

UCCN bünyesindeki diğer yaratıcı alanlarla bütünleşik çalışma yapıları geliştirme	Yaratıcı alanların geliştirilmesi	UNESCO yaratıcı alanlarla yapılan ortaklıkların sayısı
UCCN dışındaki uluslararası ağlara katılım	Mutfak kültürünün yaygınlaştırılması	UNESCO dışında katılım sağlanan ağların sayısı
Yerel dernekler, odalar ve meslek örgütleri ile iş birliği	Tarım, gastronomi ve gıda sektörlerinin desteği	Yerel derneklerin sayısı
		Oda sayısı
		Meslek örgütleri sayısı
Çevreye Saygı ve Sürdürülebilir Yerel Ürünlerin Teşviki	Üretim Kültürünün Korunması	Usta şeflik geleneğinin aktarımı ve gastronomik mirasın kültürel etkileri
	Gıda Tarımsal Kaynakların Ekolojik Kullanım Düzeyi	Gıda hammaddesi üretim alanlarının sayısı
		Yerel malzemelerin gıda güvenliği ve kalite düzeyi
		Tarım-gıda tedarik zinciri entegrasyonunun kapsamı
	Devlet Desteği	Gıda ve içecek sektörünün sürdürülebilir gelişimini destekleyen politikalar
		Geleneksel mutfağa ve gastronomi işletmelerine yönelik destek fonları

18.3.4. Eğitim ve Kamu Farkındalığı

Gastronomi şehirleri, yalnızca ekonomik değer üretmeye ve turistlerin tüketim odaklı deneyimlerine hizmet eden yapılar olmanın ötesine geçerek; sektöre nitelikli insan kaynağı kazandırılması amacıyla eğitim, araştırma ve mesleki uygulama alanlarının gelişimini teşvik etmiş, bu yönüyle akademik ve profesyonel programların kurumsallaşmasına ve güçlenmesine önemli katkılar sağlamıştır. Bu doğrultuda gastronomi kentleri, yerel mutfak kültürünün belgelenmesi, dijital arşiv ve veri tabanlarının oluşturulması, kültürel bilginin kuşaklar arası aktarımı ve gastronomik mirasın sürdürülebilirliği için araştırma merkezleri ve akademilerin kurulmasına zemin hazırlamışlardır. Bu konudaki nitelikli örneklerden biri Türkiye'nin Gaziantep kentinde görülmekte olup Gaziantep Büyükşehir Belediyesi iştiraki ile kurulan Mutfak Sanatları Merkezi, yöresel mutfak mirasını görünür kılmak, kaybolmaya yüz tutmuş kazan–tencere yemeklerinin tariflerini yeniden üretime kazandırmak ve genç nesillerin öğrenmelerine ön ayak olmak amacıyla yapılandırılmıştır (https://mutfaksanatlarimerkezi.com.tr/hakkimizda/). Ayrıca, lisans veya lisansüstü düzeylerde gastronomi ve mutfak kültürü alanında bölüm ve programların açılması, gastronomi şehirlerindeki kurumsal yapılanmanın doğrudan bir çıktısı olarak değerlendirilebilmektedir. Örneğin, İsveç'in Östersund gastronomi kentinde sürdürülebilir gıda ağlarının kritik bileşenleri olan üretim, işleme, dağıtım, kalite ve yerel tarım sistemleri üzerine odaklanan bir yüksek lisans programı geliştirilmiştir. Böylece kentin gastronomik kimliği akademik araştırma, mesleki uzmanlaşma ve sürdürülebilir gıda kültürü politikalarıyla

desteklenerek gelişmiştir. Östersund gastronomi şehrinin yalnızca lisansüstü eğitim programı başlatmakla kalmayıp Denia ile karşılıklı değişim program kurması, yaratıcı şehirler literatüründe vurgulanan bilginin dolaşımı, çok yönlü etkileşim ve kültürel yenilenme ilkelerinin uygulamadaki önemli bir örneği olarak değerlendirilmektedir. Bu iş birlikleri öğretmenler ve farklı meslek grupları arasında sürdürülebilir temasın kurulmasını sağlayarak sadece uzmanlık transferi yaratmakla kalmamış kültürlerarası diyaloğu destekleyen, ortak öğrenme süreçlerini görünür kılan ve Avrupa kültürel kimliğinin daha geniş ölçekte anlaşılmasına imkân veren sürekli bir öğrenme ekosistemi oluşturmuştur. Böylece gastronomi şehirlerinin salt mutfak mirasını korunmasına değil, bilginin dolaşım yoluyla yeni kültürel üretim biçimleri yaratmasına yönelik işleyişi güçlendirilmiştir. Yaratıcı şehirlerin temel felsefesi olan paylaşım, ortak üretim ve yenilikçilik ilkeleri somut bir uygulama düzeyine taşınmıştır (https://drive.google.com/drive/folders/1b2TV7H4y8SwQZaSuAyAQ_AMn9ovczgIs). Yunanistan'ın Selanik kentinde uygulanan "Babaannemin/Anneannemin Mutfağı" temalı program, Selanik Belediyesi Yaşlıları koruma Merkezi ile iş birliğinde yürütülmüş olup, yaşlı yetişkinlerin geleneksel mutfak bilgilerini paylaşmalarına ve farklı yaş grupları ile sosyal etkileşime girmelerine olanak sağlamaktadır (https://drive.google.com/drive/folders/1b2TV7H4y8SwQZaSuAyAQ_AMn9ovczgIs). Bu uygulama aracılığı ile kuşaklararası bilgi aktarımı desteklenmiş, yerel mutfak belleğinin korunmasına katkı sağlanmış ve hem kent sakinlerinin hem de ziyaretçilerin yerel yemek kültürünü deneyimleyebileceği sürdürülebilir bir gastronomik paylaşım ortamı oluşturulmuştur. Benzer bir model, Japonya'nın Tsuruoka kentinde görülmekte; kent yönetimi, çocukların sağlıklı büyürken kendi kültürleriyle bağ kurmalarını teşvik etmek amacıyla onları yerel mutfak kültürü ve bayramlara özgü yemeklerle tanıştıran çeşitli uygulamalar geliştirmiştir (https://www.tsuruokagastronomy.com/educating-future-generations). Böylece iki şehirde de yalnızca turistik bir çekicilik unsuru değil, aynı zamanda kültürel aktarım, toplumsal hafıza ve sürdürülebilir eğitim temelli bir sosyal bağ kurma aracına dönüştürülmüştür.

Sonuç olarak, UCCN gastronomi şehirleri, eğitim kurumları, yerel yönetimler, gastronomi akademileri ve mesleki programların eşgüdüm içinde çalışabildiği çok katmanlı bir öğrenme ekosistemi yaratmaktadır. Bu çok katmanlı yapıda öğrenme süreçleri, yalnızca mesleki donanım kazandırmakla kalmayıp mutfak kimliğinin korunması, belgelenmesi ve yeniden üretilmesine hizmet eden yaratıcı içerikler, yayınlar ve aktarıma dayalı somut olmayan kanallarla desteklenmektedir. Bu yapı, eğitim ve kamu farkındalığı ekseninde hem kurumsal kapasiteyi hem de gastronomik bilginin dolaşımını ölçülebilir göstergeler aracılığı ile değerlendirmeye imkân tanımaktadır. Gastronomi eğitiminin kurumsal yaygınlığı, geleneksel mutfağın tanınma düzeyi ve bu bilginin yaratıcı içerikler ile somut olmayan aktarım kanalları üzerinden yeniden üretilmesi, UCCN gastronomi şehri tescil sürecinde belirleyici ölçütler olarak öne çıkmaktadır. Bu ölçütler ve bunlara ilişkin göstergeler Tablo 18.4.'te ayrıntılı olarak sunulmaktadır. Böylelikle, gastronomi, ekonomik getirisi olan turistik bir ögenin olmasının ötesine geçerek insan sermayesi oluşturan, kültürel bellek üreten ve sürdürülebilirliği mümkün kılan bir bilgi aracına dönüşmektedir. Bu ekosistem, kültürü yalnızca koruyan değil, aynı zamanda yeniden

üreterek gelecek kuşaklara aktaran sürdürülebilir bilgi sisteminin varlığını kurumsal olarak somutlaştırmaktadır.

Tablo 18.4 Gastronomi Şehri Tescil Kriterlerinden Eğitim ve Kamu Farkındalığı Temel Boyutunun Alt Boyutları ve Göstergeleri (Xiaomin, 2017).

Kriter	Ölçüm	Nicel göstergeler
Kamu Farkındalığı, Beslenme Eğitimi ve Gastronomi Eğitiminde Biyoçeşitlilik Programları	Eğitim ve Öğretim	Gastronomi eğitimi veren kurumların sayısı (profesyonel kurumlar, hizmet içi eğitim birimleri, sosyal kuruluşlar)
		Aşçı ve gastronomi uzmanlarının sayısı ve düzeyleri (başlangıç, orta, ileri)
		Okul müfredatında gıda kültürü ve gastronomi sanatının yer alması
		Yerel mutfak kültürü ile ilgili kitaplar (ders kitapları ve genel yayınlar)
	Geleneksel Mutfağın Tanınma Düzeyi	Festival ve tören gibi geleneksel uygulamaların devam etme düzeyi
		Yerel yemeklerin toplum tarafından bilinirliği ve üretim süreçlerinin anlaşılması
		Gastronomi turizminin (yerel/uluslararası) düzeyi ve yerel mutfağın kültürel etkisi
	Geleneksel Mutfağın Yayılım Kanalları	Yeni yaratıcı içerikler (TV programları, internet içerikleri vb.)
		Konvansiyonel yayın kanalları (yayıncılık, basılı materyaller, müzik)
		Somut olmayan aktarım kanalları (edebi eserler, tarihî belgeler, şiirler, yemek programları)

SONUÇ

Bu çalışmada, UNESCO yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında gastronomi temelinde şehirlerin gelişimi, yalnızca kültürel mirasın sergilenmesine indirgenmeyen, altyapı, cazibe merkezleri, organizasyonel yönetişim, eğitim ve kamu farkındalığı gibi çok katmanlı bileşenlerin birbiri ile karşılıklı etkileşimiyle şekillenen bir ekosistem olarak ele alınmıştır. Bu çerçevede yapılan değerlendirme, gastronomi şehri tescilinin yüzeysel bir tanıtım aracı veya sembolik bir statüden ibaret olmadığını tam tersine mekânsal bir örgütlenme, kültürel coğrafya ve deneyim ekonomisi bağlamında sürekli yeniden üreten bir şehir markalaşması modeline karşılık geldiğini ortaya koymaktadır. Gastronomik kimliğin sürdürülebilirliği yalnızca yerel yemeklerin korunmasıyla değil, fiziksel altyapının niteliği, gastronomi turları ve tematik rotalar, yerel pazarlar, festivaller, müzeler, sertifikasyon sistemleri, coğrafi işaretler ve en önemlisi olan kuşaklar arası bilgi transferinin mümkün olduğu topluluk temelli ağlarla desteklendiğinde toplumsal dönüşüm süreçleriyle etkileşim kurabilen bir kapasiteye dönüşmektedir. Böylece gastronomi, kültürel

ekonominin değer üretim mekanizmaları içinde konumlanan (Ray, 1998; Richards, 2011), destinasyonların kimlik, deneyim ve anlam üzerinden, günlük mutfak pratikleri ve deneyimleri aracılığı ile yeniden üretildiğini vurgulayan yaklaşımlarla örtüşen (Le Minh ve Anh, 2025; Lew 2017) ve kültürel mirası durağan bir varlık değil, toplumsal pratikler yoluyla sürekli müzakere edilen ve yeniden üretilen bir süreç olarak ele alan kuramsal çerçevelerle uyumlu (Demgenski, 2020; Smith, 2006) bir sosyo-kültürel kapasite olarak değerlendirilmektedir.

Bu bütüncül çerçeve, gastronomi şehirlerinin yalnızca turizm ve markalaşma odaklı yapılar olarak değil; aynı zamanda üretim, bellek ve gündelik pratikler üzerinden işleyen çok katmanlı ekosistemler olarak ele alınmasını gerekli kılmaktadır. Bu doğrultuda, gastronomi şehirleri, bir destinasyon olmanın ötesine geçerek yerel tarım sistemleri, geleneksel üretim bilgisi, tohum ve hayvancılık hafızası, pişirme ritüelleri ve sofra etkileşiminin iç içe kurgulandığı çok katmanlı bir kentsel ekosistem sunar. Böylece kültür durağan bir temsil biçimi olmaktan çıkarak toprağa bağlı tarımsal üretimin, yerel çeşitliliğin ve kuşaklar boyunca aktarılan pişirme becerilerinin sürdürülebilir biçimde yeniden üretildiği dinamik bir kent modeline dönüşür. Bu çalışma sürdürülebilir gastronomi şehirlerinin, yalnızca küresel iletişim ve tanıtım stratejileriyle değil; yerel kök salma pratikleri, yaratıcı endüstriler kadar tarım temelli üretim sürekliliği ve gastronomik çeşitlilik ile birlikte bellek ve geleneksel aktarım süreçlerinin bütüncül bir biçimde ele alınmasıyla anlam kazandırdığını ortaya koymaktadır. Bu yönüyle gastronomi, ekonomik değer yaratan bir sektör olmanın ötesine geçerek farklı ekonomik ve kültür değer biçimlerini yaratan, üreten ve gelecek kuşaklara aktarımı mümkün canlı bir bilgi ve pratik sistemi olarak konumlanmaktadır.

KAYNAKLAR

Aaltojärvi, I., Kontukoski, M., ve Hopia, A. (2018). "Framing the Local Food Experience: A Case Study of a Finnish Pop-Up Restaurant." *British Food Journal*, 120(1), 133-145. https://doi.org/10.1108/BFJ-12-2016-0613

Arcos-Pumarola, J., Paquin, A. G., ve Sitges, M. H. (2023). "The Use of Intangible Heritage and Creative Industries as a Tourism Asset in the UNESCO Creative Cities Network." *Heliyon*, 9(1). https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e13106

Bandarin, F. (2011). "The Creative Power of Cities." *City, Culture and Society*, 2(3), 121-122 https://doi.org/10.1016/j.ccs.2011.09.004

Bandarin, F. (2012). "Series on Urban Creativity Forum." *City, Culture and Society*, 3(4), 327-328 https://doi.org/10.1016/j.ccs.2012.12.001

Cifci, I., Atsız, O., ve Gupta, V. (2021). "The Street Food Experiences of the Local-Guided Tour in the Meal-Sharing Economy: The Case of Bangkok." *British Food Journal*, 123(12), 4030-4048. https://doi.org/10.1108/BFJ-01-2021-0069

Dancausa-Millan, G., ve Huete-Alcocer, N. (2022). "Olive Oil as a Gourmet Ingredient in Contemporary Cuisine. A Gastronomic Tourism Proposal." *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100548. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100548

Demgenski, P. (2020). "Culinary Tensions: Chinese Cuisine's Rocky Road toward International Intangible Cultural Heritage Status." *Asian Ethnology*, 79(1), 115–135. https://www.jstor.org/stable/26929487

Duque, A. S., de Lurdes Martins, M., ve Barroco, C. (2025). It's All About Cheese!: Gastronomic Routes Around Certified Cheese Products in Portugal. Grant Altay Taşkın & Aysu Altaş (Eds.) *Global Perspectives on Cheese Tourism* içinde (ss. 447-462). IGI Global Scientific Publishing.

Etcheverria, O. (2016). Wine Tourism and Gastronomy. Peris-Ortiz, M., Del Río Rama, M., Rueda-Armengot, C. (Eds) *Wine and Tourism* içinde Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-319-18857-7_12

Forleo, M. B., ve Benedetto, G. (2020). "Creative Cities of Gastronomy: Towards Relationship Between City and Countryside." *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 22, 100247. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100247

Gathen, C., Skoglund, W., ve Laven, D. (2021). The UNESCO Creative Cities Network: A Case Study of City Branding. Bevilacqua, C., Calabrò, F., Della Spina, L. (Eds) *New Metropolitan Perspectives. NMP 2020. Smart Innovation, Systems and Technologies* içinde,178. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-48279-4_68

Hall, C. M., ve Page, S. J. (2014). *The Geography of Tourism and Recreation: Environment, Place and Space*. Routledge.

Karsavuran, Z., ve Dirlik, O. (2019, October). Gastronomy as a Tourism Resource: The Case of Gaziantep. *20th National and 4th International Tourism Congress Proceedings Book* içinde (ss. 86-94).

Kaya, Ü. C., ve Uyanık, B. (2022). "Gastronomi Şehri Gaziantep: Yerel Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Unesco Kriterleri Kapsamında Değerlendirilmesi (The City Of Gastronomy Gaziantep: Evaluation of Local Restaurants within the Scope of UNESCO Criteria)." *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(1) 269 - 287 https://doi.org/10.33083/joghat.2022.130

Kerimoglu, E. (2025). "Creative Cities: Experience of Türkiye in the UNESCO Creative Cities Network." *Universal Journal of History and Culture*, 7(2), 128-157. https://doi.org/10.52613/ujhc.1596962

Khan, S., Prasad, V., Firoz C, M., ve Cyriac, S. (2024). Repositioning Cities as Development Model Based on the Concept of Creative City: A Case of Kozhikode as a City of Gastronomy. Firoz C, M., Dahiya, B., Rajendran, L.P., Dashora, L.K., Chatterjee, U. (Eds) Urban Planning and Design for Megacities in the Global South. Advances in 21st Century Human Settlements içinde. Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-97-8370-0_20

Khoo, S. L., ve Badarulzaman, N. (2014). "Factors Determining George Town as a City of Gastronomy." *Tourism Planning & Development*, 11(4), 371-386. https://doi.org/10.1080/21568316.2013.874365

Kinkaid, E., ve Platts, E. (2024). "Consuming the Creative City: Gastrodevelopment in a UNESCO Creative City of Gastronomy." *Urban Geography*, 45(8), 1330-1350. https://doi.org/10.1080/02723638.2023.2296763

Le Minh, T., ve Anh, D. T. P. (2025). "Regenerative Shift: Community-Based Ecotourism through Culinary Value Chain and Experiencing Place Lenses." *Tourism Geographies*, 1-22. https://doi.org/10.1080/14616688.2025.2533471

Lew, A. A. (2017). "Tourism Planning and Place Making: Place-Making or Placemaking?." *Tourism Geographies*, 19(3), 448-466. https://doi.org/10.1080/14616688.2017.1282007

Liutikas, D. (2024). "Gastronomy Tourism as a Tool for the Development of Regions." *Tourism and Heritage Journal*, 5, 100-119. https://doi.org/10.1344/THJ.2023.5.6

Mabry, J. B., ve Di Giovine, M. A. (2025). UNESCO Cities of Gastronomy. Michael A. Di Giovine, Raul Matta (Eds) *Routledge Handbook of Food and Cultural Heritage* içinde (ss. 500-524). Routledge. https://doi.org/10.4324/9781032026565-29

Moreira, P. H. D. O., Fraga, C., Lavandoski, J., ve Cardoso, L. (2025a). "Improving the Strategic Management of UNESCO Creative Cities of Gastronomy: Integrating Sensitivity Analysis and Tourism Destination Image Based on Analytic Hierarchy Process." *Sustainability*, 17(3), 1008. https://doi.org/10.3390/su17031008

Moreira, P. H. D. O., Fraga, C., Lavandoski, J., Almeida, P., ve Cardoso, L. (2025b). "Sustainable Tourism Marketing through Destination Image: An AHP Approach for UNESCO Creative Cities in Gastronomy-The Case of Popayán, Colombia." *Administrative Sciences*, 15(5), 192. https://doi.org/10.3390/admsci15050192

Nesterchuk, I., Matsuka, V., Balabanyt, A., Skarha, O., Pivnova, L., ve Kondratenko, I. (2022). "Tools and Development Drivers for the Gastronomic Tourism." *Economic Affairs*, 67(4), 579-587. https://doi.org/10.46852/0424-2513.4.2022.24

Park, E., Muangasame, K., ve Kim, S. (2023). "'We and our stories': Constructing Food Experiences in a UNESCO Gastronomy City." *Tourism Geographies*, 25(2-3), 572-593. https://doi.org/10.1080/14616688.2021.1943701

Pearson, D., ve Pearson, T. (2017). "Branding Food Culture: UNESCO Creative Cities of Gastronomy." *Journal of Food Products Marketing*, 23(3), 342-355. https://doi.org/10.1080/10454446.2014.1000441

Prasetya, B. H. (2019, April). Bandung Tourism Image: Stakeholder Perceptions on the Representation of Creative City. *1st International Conference on Advanced Multidisciplinary Research (ICAMR 2018)* içinde (ss. 541-545). Atlantis Press. https://doi.org/10.2991/icamr-18.2019.129

Ray, C. (1998). "Culture, Intellectual Property and Territorial Rural Development." *Sociologia Ruralis*, 38: 3-20. https://doi.org/10.1111/1467-9523.00060

Richards, G. (2011). "Creativity and Tourism: The State of the Art." *Annals of Tourism Research*, 38(4), 1225-1253. https://doi.org/10.1016/j.annals.2011.07.008

Richards, G. (2014). "Creativity and Tourism in the City." *Current Issues in Tourism*, 17(2), 119-144. https://doi.org/10.1080/13683500.2013.783794

Richards, G. W. (2017). The Role of Gastronomy in Tourism Development. *Proceedings of the 4th Congress of Noble Houses* içinde (ss. 1151-1159). Muncipality de Arcos de Valvadez.
Rinaldi, C., Giovanardi, M., Lucarelli, A., Skoglund, W., ve Sjölander Lindqvist, A. (2025), "Unpacking a Global Spatial Brand: Brand Management Practices in the UNESCO City of Gastronomy Network." *Journal of Place Management and Development*, 8 No. 1 ss. 1-19, doi: https://doi.org/10.1108/JPMD-07-2023-0072
Rosi, M. (2014). "Branding or Sharing?: The dialectics of labeling and cooperation in the UNESCO Creative Cities Network. City." *Culture and Society,* 5 (2), 107-110 https://doi.org/10.1016/j.ccs.2014.05.002
Smith, L. (2006). *Uses of Heritage*. London: Routledge.
Suet Leng, K., ve Badarulzaman, N. (2014). "Branding George Town World heritage Site as City of Gastronomy: Prospects of Creative Cities Strategy in Penang." *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 8(3), 322-332. https://doi.org/10.1108/IJCTHR-08-2012-0065
Suna, B., ve Uçuk, C. (2018). "Coğrafi İşaret ile Tescil Edilmiş Ürüne Sahip Olmanın Destinasyon Pazarlamasına Etkisi." *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(3), 100-118. https://doi.org/10.21325/jotags.2018.274
Suna, B., ve Alvarez, M. D. (2021). "The Role of Gastronomy in Shaping the Destination's Brand Identity: an Empirical Analysis Based on Stakeholders' Opinions." *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 30(6), 738-758. https://doi.org/10.1080/19368623.2021.1877587
Syamsu, R., Syamsidar, S., Ridwan, M., ve Zaenal, F. A. (2024) *Collaboractive Governance: The Role of Local Government of Makassar Toward UCCN Creative City of Gastronomy*. Available at SSRN: 5012724 http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.5012724
UN (2011) Recommendation on the Historcial Urban Landscape https://whc.unesco.org/uploads/activities/documents/activity-638-98.pdf Erişim Tarihi: 17.11.2025
UN (2025) World Urbanization Prospects 2025: Ten Key Messages Erişim Tarihi: 16.11.2025. https://www.un.org/development/desa/pd/content/world-urbanization-prospects-2025-ten-key-messages
UNESCO (2005) Convention on the Protection and Promotion of the Diversity of Cultural Expressions https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000142919 Erişim Tarihi: 15.12.2025
UNESCO (2008) How to apply to UNESCO's Creative Cities Network? UNESCO https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000159841 Erişim tarihi: 18.11.2025
UNESCO (2024) Yaratıcı Şehirler Ağı https://www.unesco.org/en/creative-cities/join-network?hub=80094 Erişim tarihi: 16.11.2025
UNESCO (2025a) Mission Statement https://www.unesco.org/en/creative-cities/mission?hub=80094 Erişim Tarihi: 17.11.2025
UNESCO (2025b) UNESCO CREATIVE CITIES NETWORKCALL FOR APPLICATIONS 2025 https://www.unesco.org/en/creative-cities/call-applications?hub=80094 Erişim Tarihi 17.11.2025
Xiaomin, C. (2017). "City of Gastronomy of UNESCO Creative Cities Network: From international Criteria to Local Practice." *Social Systems Studies*, 7, 55-67
Vogel, D., Lisboa Sohn, A. P., ve de Mello Rossini, D. (2024). "Florianópolis, creative city of gastronomy UNESCO." *Journal of Culinary Science & Technology*, 22(3), 574-588. https://doi.org/10.1080/15428052.2022.2068169
Yılmaz, G., Kılıçarslan, D., ve Caber, M. (2020). "How does a Destination's Food Image Serve the Common Targets of the UNESCO Creative Cities Network?" *International Journal of Tourism Cities,* 6(4), 785-812. https://doi.org/10.1108/IJTC-07-2019-0115
Yirou W., ve Lanfan L. (2024). "Analysis of the Evaluation Criteria of UNESCO Creative Cities of Gastronomy." *Journal of Sociology and Ethnolog* 6, 55-61 http://dx.doi.org/10.23977/jsoce.2024.060109 .
Zhu, H., ve Yasami, M. (2021). "Developing Gastronomic Resources: Practices of UNESCO Creative Cities of Gastronomy." *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 39(4), 1406-1414. https://doi.org/10.30892/gtg.394spl11-784
https://www.ovpm.org/about-the-owhc/ Erişim Tarihi: 17.11.2025
https://citiesofgastronomy.com/about Erişim Tarihi: 17.11.2025
https://www.unesco.org.tr/Home/Page/88?slug=UNESCO- Erişim tarihi: 17.11.2025
https://en.unesco.org/silkroad/events-festivals/workshop-research-history-food-culture-based-relations-silk-road Erişim tarihi: 20.11.2025
https://mutfaksanatlarimerkezi.com.tr/hakkimizda/ Erişim tarihi: 27.11.2025
https://drive.google.com/drive/folders/1b2TV7H4y8SwQZaSuAyAQ_AMn9ovczgIs Erişim Tarihi: 27.11.2025
https://www.tsuruokagastronomy.com/educating-future-generations Erişim Tarihi: 27.11.2025
https://citiesofgastronomy.com/initiatives Erişim Tarihi: 18.12.2025
https://www.thefoodcapitals.com/city-members Erişim Tarihi: 20.11.2025
https://whc.unesco.org/en/list/ Erişim Tarihi: 17.11.2025

dördüncü kısım

SÜRDÜRÜLEBİLİR MUTFAKLAR, EĞİTİM VE YENİLİK

Prof. Dr. Alper Kurnaz

DÖRDÜNCÜ KISMA BAŞLARKEN...

Gastronomi ve tarım, insanlığın doğayla kurduğu ilişkinin en somut, en gündelik ama aynı zamanda en derin katmanlarını görünür kılan alanlar arasında yer alır. Tohumun toprağa düşmesiyle başlayan süreç, yalnızca bir üretim ve tüketim döngüsünü değil; kültürel belleği, etik sorumluluğu, ekolojik dengeyi ve toplumsal değerleri de içinde barındıran çok katmanlı bir yaşam pratiğini temsil eder. Bu bağlamda gastronomi, artık yalnızca mutfakta şekillenen bir uygulama alanı değil; sürdürülebilirlik, kültürel miras, teknoloji ve eğitim gibi farklı eksenlerin kesiştiği bütüncül bir düşünme alanı olarak ele alınmaktadır. Bu kısımda yer alan çalışmalar, gıdayı üretimden tüketime uzanan çizgide; doğa, kültür ve insan arasındaki ilişkinin yeniden okunabileceği ortak bir zemin olarak tartışmaya açmaktadır.

Sürdürülebilir tarım uygulamaları ve sofra kültürü ekseninde Akay ve Oğan tarafından kaleme alınan çalışma, sürdürülebilir tarımı yalnızca teknik bir üretim modeli olarak değil; sofra kültürü, ekolojik denge ve kültürel bellekle iç içe geçmiş çok boyutlu bir yaşam pratiği olarak ele almaktadır. Yazarlar, literatür temelli ve kavramsal bir çerçeve üzerinden, tohumdan tabağa uzanan süreçte tarım, gastronomi ve etik tüketim arasındaki ilişkinin; doğayla kurulan bağın ve toplumsal değerlerin taşıyıcısı olduğunu ortaya koymaktadır. Bu yaklaşım, sürdürülebilirliğin yalnızca çevresel değil, aynı zamanda kültürel bir süreklilik meselesi olduğuna işaret ederek, sonraki çalışmalar için kavramsal bir zemin oluşturmaktadır.

Bu zemin üzerinde yükselen gıda israfı, etik tüketim ve sorumlu mutfak yönetimi başlıklı bölümde Kazkondu ve Gökyar, gıdayı yalnızca beslenme nesnesi olarak değil; ekosistem, etik ve kültürle örülü bir yaşam döngüsünün parçası olarak ele almaktadır. Literatür derlemesine

dayalı bu çalışma, gıda kaybı ve israfını üretimden tüketime uzanan süreçte insan-doğa ilişkisini görünür kılan kritik bir kırılma alanı olarak tartışmaktadır. Sorumlu mutfak yönetimi ve etik tüketim kavramları üzerinden mutfağın, yalnızca teknik bir üretim alanı değil; sürdürülebilirlik bilincinin aktarıldığı kültürel bir mekân olarak yeniden düşünülmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Bu yönüyle çalışma, sürdürülebilir tarım ve sofra kültürü tartışmalarını, mutfak pratikleri ve gastronomik sorumluluk kavramlarıyla tamamlayıcı bir çerçeveye taşımaktadır.

Sürdürülebilirliğin kalıcı bir dönüşüme evrilebilmesi ise, eğitim yoluyla yeni kuşaklara aktarılmasını zorunlu kılmaktadır. Bu noktada sürdürülebilir mutfak eğitimi ve yeni öğrenme modelleri başlıklı bölümde Kılınç Şahin ve Yıldız, gastronomi eğitimini salt teknik beceri aktarımının ötesinde; etik, ekolojik ve toplumsal sorumluluklarla örülü dönüştürücü bir öğrenme alanı olarak ele almaktadır. Kavramsal analiz ve güncel pedagojik yaklaşımlara dayanan bu çalışma, küresel gıda sisteminin karşı karşıya olduğu sürdürülebilirlik krizlerinin, mutfak eğitiminde deneyimsel öğrenme, dönüştürücü pedagojiler, dijitalleşme ve disiplinlerarası yaklaşımları zorunlu kıldığını ortaya koymaktadır. Böylece gastronomi öğrencilerinin yalnızca nitelikli uygulayıcılar değil; eleştirel düşünen, çevresel duyarlılığı yüksek ve etik sorumluluk bilincine sahip profesyoneller olarak yetiştirilmesine yönelik bütüncül bir eğitim modeli tartışılmaktadır.

Eğitimdeki bu dönüşüm, çağdaş mutfak pratiklerinde teknolojinin artan rolüyle birlikte ele alındığında daha da anlam kazanmaktadır. Teknoloji, dijitalleşme ve çağdaş mutfak uygulamaları bölümünde Uca Karacabey ve Akçay, gastronomide teknolojiyi yalnızca verimlilik ve otomasyon aracı olarak değil; bilgi üretimi, yaratıcılık, iletişim ve sürdürülebilirlik boyutlarını dönüştüren bir ekosistem olarak değerlendirmektedir. Yapay zekâ, veri analitiği, akıllı mutfak sistemleri ve dijital medya üzerine kurulu bu literatür temelli çalışma, mutfağın fiziksel sınırlarını aşarak kültürel anlatıların, etik sorumlulukların ve deneyim tasarımının yeniden kurgulandığı çağdaş bir alan hâline geldiğini ortaya koymaktadır. Böylece dijitalleşme, gastronomik kimlik ve sürdürülebilirlik hedefleri arasındaki çok katmanlı ilişki eleştirel bir perspektifle tartışılmaktadır.

Bu bütüncül yaklaşım, gastronomi eğitiminde yerel ürün ve kültürel mirasın rolüne odaklanan bölümle tamamlanmaktadır. Akçay ve Kurnaz tarafından kaleme alınan çalışma, gastronomi eğitimini yalnızca teknik yeterlilik kazandıran bir süreç olarak değil; yerel ürünler ve kültürel miras aracılığıyla toplumsal belleği, üretici-tüketici ilişkisini ve sürdürülebilir kalkınmayı besleyen stratejik bir yapı olarak ele almaktadır. Saha temelli örnekler ve kavramsal tartışmalarla desteklenen bu çalışma, yerel ürünlerin eğitim sürecindeki yerini kültürel aktarımın sürekliliği ve yerel üreticinin desteklenmesi bağlamında ele alarak; gastronomi eğitiminin ulusal kültürel ve ekonomik sürdürülebilirlik açısından taşıdığı önemi görünür kılmaktadır.

ON DOKUZUNCU BÖLÜM

SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM UYGULAMALARI VE SOFRA KÜLTÜRÜ

Öğr. Gör. Ecem Akay[1]
Doç. Dr. Yener Oğan[2]

"Tarım, doğa ile insan topluluğu arasında aracılık etmeli ve
her iki yönde de bağ ve yükümlülükler içermelidir.
İyi tarım yapmak, canlı ve cansız tüm varlıklara karşı özenli bir nezaket gerektirir."
- Wendell, B. (2009), *Bringing It to the Table: On Farming and Food.*

GİRİŞ

Yirminci yüzyılın son çeyreğinde ortaya çıkan sürdürülebilir tarım anlayışı dünyadaki artan çevresel tahribat, iklim değişikliği ve gıda güvensizliği gibi küresel krizlere cevap olarak ortaya atılan bütüncül bir üretim anlayışıdır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), sürdürülebilir gıda ve tarımını "ekonomik anlamda uygulanabilirlik, çevresel denge ve sosyal adalet ilkelerini birleştiren sistemsel bir yaklaşım" olarak tanımlamaktadır (FAO, 2014). Bu tanımlama sadece tarımsal verimliliğe değil, ekosistemin korunması ve kültürel değerlerin yaşatılmasına yönelik bir yönetim anlayışı öngörür. FAO'nun yayımlamış olduğu *The 10 Elements of Agroecology* raporuna göre sürdürülebilir gıda sisteminin on temel ilkesi belirlenmiştir. Tarımsal üretimi ekonomik bir faaliyetten ziyade, doğal çevre ile simbiyotik bir ilişki kuran kültürel bir pratik olarak konumlandırılan bu temel ilkeleri "çeşitlilik; bilginin birlikte yaratılması ve paylaşılması; sinerjiler; verimlilik; geri dönüşüm; dayanıklılık; insani ve sosyal değerler; kültür ve yemek gelenekleri; sorumlu yönetişim; döngüsel ve dayanışma ekonomisi" olarak sıralamak mümkündür (FAO, 2018). Hükümetler arası İklim Değişikliği Planı (IPCC, 2019) kapsamında hazırlanan (*Special Report on Climate Change and Land)* raporda, sürdürülebilir arazi yönetimi, gıda güvenliği ve karbon döngüsü arasındaki ilişki ortaya koyulmaktadır. İlgili rapor, tarımsal üretim süreçlerinin iklim değişikliğinin hem sebebi hem de çözümünün bir parçası olduğuna dikkat çeker. Türkiye bağlamında ise, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Ülke Raporu'nda (2021) ise yerel üretim, iklim değişikliği ve kaynak verimliliği ilkeleri ulusal politikalarla bütünleştirilerek sunulmuştur. Benzer şekilde WWF Türkiye (2022)

1 Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Kaman Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kırşehir, Türkiye; ecem.akay@ahievran.edu.tr; ORCID:0000-0001-8618-7248
2 Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi Kaman Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kırşehir, Türkiye; yener.ogan@ahievran.edu.tr; ORCID:0000-0002-1523-8498

tarafından yayımlanan *Sürdürülebilir Tarım Pratiklerinin Yaygınlaştırılması için Politika Uygulama ve İletişim Önerileri* raporunda, sürdürülebilir tarım uygulamalarının hem ekonomik sürdürülebilirliği hem de çevresel sürdürülebilirliği desteklediğini ortaya koymuştur.

Sofra sadece, bir beslenme alanı değil; toplumsal ilişkilerin, kimliklerin ve kültürel hafızanın yeniden üretildiği bir buluşma mekânıdır. Sofranın merkezinde bulunan tarımsal ürünler ise bu kültürel yapıyı besleyen temel unsurlardan biridir. Çünkü üretim biçimleri, kullanılan yöntemler ve ürün çeşitliliği doğrudan o toplumun değerleri ve yaşam pratikleriyle şekillenmektedir. Bu nedenle, tarım, sofra kültürünün hem maddi hem de sembolik altyapısını oluşturan bir kaynak niteliği taşımaktadır. Tarım ile gastronomi arasındaki bağ da burada belirginleşmektedir. Tarımsal üretimde benimsenen sürdürülebilir yaklaşımlar, gastronomik uygulamaları sadece malzeme düzeyinde değil; aynı zamanda etik, ekolojik ve kültürel boyutlarda da dönüştürür. Bu bağlamda sürdürülebilir tarımın gastronomiyle kesiştiği noktada, üretimden tüketime uzanan bütün süreç ekolojik duyarlılığın, toplumsal duyarlılığın ve kültürel sürekliliğin birleştiği bütüncül bir sofra pratiğine dönüşmektedir. Bu bölümde, ekolojik denge, agroekoloji ve kültürel sürdürülebilirlik kavramları bu bütüncül bakış açısı doğrultusunda ele alınarak, yerel üretimle küresel tüketim arasındaki ilişkinin yeniden düşünülmesi amaçlanmaktadır.

19.1. SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM UYGULAMALARI: EKOLOJİK VE KÜLTÜREL BOYUT

Sürdürülebilir tarım uygulamalarını tarımsal ekosistemi tahrip etmeyen, doğanın kendini yenilemesine izin veren tarımsal uygulamalar ve sistemler oluşturmaktadır. Sürdürülebilir tarım veya sürdürülebilir tarımsal uygulamalarında temel amaç; doğal kaynakları tüketmeden, doğal ekosisteme zarar vermeden, güvenli gıda ve lif üretiminin gerçekleştirilmesidir. Bunun yanı sıra kırsal kalkınmaya destek verilerek çiftçilerin ekonomik düzeylerini ve yaşam kalitelerini artırmak bir diğer amaç olarak ifade edilebilmektedir (Çeker, 2016). 1900'lü yıllardan itibaren tarım sektörü köklü değişiklikler yaşamıştır. Bu değişikliklerden biri olan enerjinin tarımsal üretimde kullanılması ve lokomobil vb. makinelerin kullanımının yaygınlaşması ile tarımsal faaliyetlerin verimliliği artırılmış ve ekil-dikili arazilerin genişlemesi sağlanmıştır. Tarımsal alanda bilimsel yöntemlerin uygulanması ile ortaya çıkan özellikle buğday ve pirinç üretiminde büyük artışlar sağlamıştır. Bu uygulama "Yeşil Devrim" olarak adlandırılmış ve 19. yüzyılda sözü edilen kıtlık ve açlık öngörülerini geçersiz kılmıştır. Tohum çeşitlerinin geliştirilmesi, tarımda kullanılan sulama olanaklarının iyileşmesi, sulanan arazi miktarında artış sağlanması, haşerelerle olan mücadele için kullanılan tarım ilaçlarının yapılmaya başlanması ve kimyasal gübre kullanılması gibi çeşitli parametreler tarımsal açıdan elde edilen ürün miktarında artış sağlamış ve tarımsal üretim girdi oranlarını artırmıştır. Ayrıca tarımsal donanımlar ve traktör kullanımı ile arazilerin daha kolay işlenmesi sağlanmıştır. Dolayısıyla tarım uygulamalarının artması ve gelişmesi sayesinde birim alandan elde edilen ürün miktarı da artmıştır. Yeşil Devrim sonrası İngiliz buğdayında yaşanan üretim artışı bu duruma güzel bir örnek olarak sunulmaktadır. Bir hektar alandan elde edilen buğdayın veriminin 0,5 ton/hektardan 2 ton/hektara yükselmesi için 1000 yıl kadar zaman gerekmekteyken 20. yüzyılda "Yeşil Devrim" sonrası hektar başına

buğday verimi kısa zamanda 7 tonu geçmiştir. Bu durumu bilimsel tarım uygulamalarının kullanımı, inorganik gübreler, bitki ıslahı ve pestisitlerin kullanımı hızlandırmıştır. Böylece, 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren sanayileşmiş ülkelerde gıda kıtlığı büyük oranda ortadan kalkmıştır (Hazell, 2009; akt: Çeker, 2016). Öte yandan, modern anlamda tarımsal kalkınmanın ilerlemesi, çeşitli çevresel sorunları da beraberinde getirmiştir. TÜİK'in (2023) resmî verilerine göre Türkiye'de toplam tarım alanlarında uzun dönemli bir daralma yaşanmaktadır. 2001-2022 yılları arasında toplam tarım alanları yaklaşık %12 azalmıştır. Söz konusu bu düşüş, tarımsal üretim kapasitesini etkilediği gibi ekolojik baskının artmasına ve doğal kaynakların sürdürülebilir kullanımın zayıflamasına işaret eden önemli bir göstergedir.

Hastalıklarla ve zararlılarla mücadelede yoğun şekilde kullanılan kimyasal ilaçlar hem tarımsal ürünlerde hem toprakta uzun süre kalıcılığını koruyarak ekosistem dengesini tahrip etmiş ve canlı yaşamını tehdit eder duruma gelmiştir (Özgen vd., 2010; Abbasov, 2015; akt: Çeker, 2016). Tarımsal uygulamalardan kaynaklanan su kirliliği, sulama için gereken temiz su kaynağını da riske atmış olup sözü edilen bu durum tarımsal üretimin sürdürülebilirliği bakımından önemli bir tehdit oluşturmuştur. Türkiye'de mevcut su kaynaklarının yaklaşık %72'si tarımsal sulamada kullanılmaktadır (OECD, 2023) ve bu oran OECD ortalamasının oldukça üzerindedir. Bu durum sürdürülebilir su yönetiminin tarım politikaları için kritik önem taşıdığını ortaya koymaktadır. Devletlerin büyük ölçekli sulama yatırımları neticesinde kuru tarım yapılan arazilerde, sulamalı üretime geçilmiştir. Fakat ilk dönemlerde sağlanan yüksek verim artışları, çiftçilerin daha çok sulama yapma eğilimini artırmış, bu da uzun vade de toprakta tuz birikimine sebep olmuştur. Bilinçsiz sulama yöntemiyle meydana gelen bu aşırı tuzlanma, toprak verimliliğini azaltmış ve tarımsal arazilerin kalitesinde ciddi kayıplara yol açmıştır. Tarımsal teknolojinin gelişimi ile üretim mevsimsel döngülere bağımlı olmaktan çıkması, yıl boyunca farklı ürünlerin yetiştirilebildiği bir sistematik yapı ortaya koymuştur. Seracılık faaliyetlerinin yaygınlaşması, depolama olanaklarının gelişmesi ve uluslararası ulaşım ağlarının güçlenmesi, yaz ve kış ürünlerinin yılın her mevsiminde üretimini ve tüketimini mümkün kılmıştır. Bunun yanı sıra biyoteknolojideki ilerlemeler ile hastalıklara dayanıklı ve yüksek verimli bitki çeşitleri geliştirilmiş; hayvancılıkta ise hormon kullanımı ve değişen beslenme koşulları et ve süt verimi önemli ölçüde artırılmıştır (Çeker, 2016). Bu gelişmelerin çevresel etkileri belirginleşince, doğal çevreye duyarlı tarım yaklaşımlarının küresel bağlamda tartışılması gereklilik hâline gelmiştir. İlk olarak 1972 yılında Roma Kulübü Strateji Geliştirme Merkezi öncülüğünde "Büyümenin Sınırları" *(The Limits to Growth)* raporu yayımlanmıştır. Bu raporda 2100 yılına kadar uzanan bir çerçeve ile dünya nüfusu, yenilenemeyen doğal kaynaklarını tüketimi, üretim, gıda güvenliği ve çevre kirliliği, doğal kaynak kullanımı gibi beş temel konu ele alınmıştır (Turner, 2008; Yalçın ve Yalçın, 2013). Yine söz konusu raporda, mevcut üretim ve tüketim alışkanlığının aynı biçimde devam etmesi durumunda, dünyanın taşıma kapasitesinin yaklaşık yüz yıl içerisinde aşılabileceği, ekonomik büyümenin fiziksel sınırlara ulaşacağı tahmin edilmektedir (Çeker, 2016). Aynı yıl Birleşmiş Milletler (BM) tarafından Stockholm'de düzenlenen "İnsan Çevresi Konferansı", çevre sorunlarını küresel ölçekte ele alan ilk kapsamlı toplantı olmuştur.

Bu konferans neticesinde çevre ile ilgili politikaları yönlendirmek için BM bünyesinde "Birleşmiş Milletler Çevre Programı" *(UNEP)* kurulmuştur. Konferansta, çevre ile uyumlu kalkınma stratejilerinin benimsenmesi gerektiği vurgulanmış olup doğal kaynakların korunması, deniz ve hava kirliliğiyle mücadele, doğaya zararlı maddelerin küresel ölçekte denetlenmesi ve çevre bilincinin toplumsal düzeyde yaygınlaştırılması konularının üzerinde durulmuştur (Kuşat, 2013).

Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu (UNWCED) tarafından 1987 yılında yayımlanan "Ortak Geleceğimiz" *(Brundtland Raporu)* sürdürülebilir kalkınma anlayışının temel referansı olarak kabul görmüştür. Raporda, insanların ihtiyaçlarını karşılanırken doğal kaynakların gelecek kuşaklar için korunması gerektiği esas ilke olarak belirtilmiştir. Bunun yanı sıra nüfus planlaması ve yoksullukla mücadele, çevreye en az zarar veren teknolojilerin kullanımı da raporda önerilmiştir (Çeker, 2016). Bu yaklaşımın devamında ise 1992 yılında Rio de Janeiro'da düzenlenen "BM Çevre ve Kalkınma Konferansı" (Rio Konferansı) ile çevre yönetimine ilişkin uluslararası düzeyde önemli belgeler kabul görmüş olup, bunlar arasında "Ormancılık İlkeleri, Çölleşme ile Mücadele Sözleşmesi, Biyolojik Çeşitlilik Sözleşmesi ve İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi" yer almaktadır (Ozmehmet, 2008). 1972 yılından itibaren gerçekleştirilen bütün bu konferans ve anlaşmalar, doğal çevrenin korunması ve gelecek nesillere yaşanabilir bir dünya bırakılması hedefiyle sürdürülebilir kalkınma politikalarının temelini oluşturmuştur. 2002 yılında Johannesburg'da "Dünya Sürdürülebilir Kalkınma Zirvesi", 2005 yılında "Dünya Zirvesi" ve 2012 yılında Brezilya'da düzenlenen "BM Sürdürülebilir Kalkınma Konferansı" *(Rio+20)* gerçekleştirilmiştir. Bu konferansta öncelikli gündem başlıklarından biri, gıda güvenliği ve üretimin sürdürülebilir tarımsal uygulamalar çerçevesinde ele alınması olmuştur (United Nations, 2012).

Modern tarım sistemlerinin yüksek oranda kimyasal girdiye, enerji ve mekanik teknolojiye dayanarak büyümesi, ekosistem üzerinde ciddi sosyal ve çevresel etkiler yaratmıştır. Bu büyüme şekli; toprak verimliliğinde azalma, su kaynaklarının kirlenmesi ve biyolojik çeşitliliğin kaybı gibi sonuçlarla kendini gösterebilmektedir. Örneğin, yoğun pestisit ve gübre kullanımı hem yer altı sularında hem de toprakta kalıcı kimyasal birikimlere yol açarak tarımsal ekosistemlerin taşıma kapasitesini tehdit etmektedir. Alanyazında, yoğun tarımın topraktaki biyolojik çeşitliliğini azalttığı, topraktaki organizma türlerinin daha az ve daha küçük hâle geldiği ifade edilmiştir (Tsiafouli vd., 2015). Bu bağlamda sürdürülebilir tarım uygulamaları bağlamında ekolojik ve kültürel boyutların bir bütün olarak ele alınması gerekmektedir. Ayrıca tarımsal sistemler, ekonomik üretim araçları olmanın yanı sıra yerel kültür, çiftçi refahı ve toplumsal sürdürülebilirlik açısından da ele alınmalıdır. Ekolojik açıdan bakıldığında tarımın sürdürülebilirliği, toprak sağlığının korunması, su kaynaklarının dengeli yönetimi ve biyolojik çeşitliliğin desteklenmesi gibi unsurlara bağlıdır. Bu gereklilikler, tarımsal sistemlerin sadece üretim odaklı yapılardan çıkarak daha kapsayıcı bir dönüşüm hedefi doğrultusunda yeniden ele alınmasını zorunlu kılmıştır. Nitekim Melchior ve Newig (2021), tarımı sadece bir üretim faaliyeti değil; teknoloji, hukuk, tüketici davranışları ve kurumsal yapılarla şekillenen bütünleşik bir "sosyo-teknik rejim" olarak değerlendirmektedir. Sözü edilen bu yaklaşım, ekolojik uygulamaların

yaygınlaştırılabilmesi için dönüşüm sürecine sadece çiftçilerin değil, kamu otoritelerinin, tüketicilerin ve pazardaki diğer paydaşların da aktif biçimde dahil edilmesi gerektiğini göz önüne sermektedir. Kültürel bağlamda ise sürdürülebilir tarım, kırsal toplumların yerel bilgi birikimi, yaşam biçimi ve sosyo-kültürel değerleriyle iç içedir. Dolayısıyla sürdürülebilir bir tarımsal model, çevreye duyarlı üretimi teşvik ederken aynı zamanda çiftçilerin yaşam kalitesini koruyan, yerel kültürü yaşatan ve kırsal kalkınmayı destekleyen bir yapıda kurgulanmalıdır. Bu noktada agroekoloji, "insan ve toplumsal değerler" ile "kültür ve yemek gelenekleri" gibi unsurları sistemin merkezine yerleştirerek tarımsal üretimi yerelden topluma uzanan çok katmanlı bir süreç olarak yeniden tanımlamaktadır (Bezner Kerr vd., 2022). Böylece tarım sistemleri, sadece nihai ürünün verimliliği üzerinden değil; yerel kimliğin güçlenmesi, toplumsal dayanışmanın sürdürülmesi ve ekonomik sürdürülebilirliğin sağlanması bakımından da anlam kazanmaktadır. Ekolojik ve kültürel boyutların bütünleştirici yapısı ile sürdürülebilir tarım uygulamaları agroekoloji yaklaşımı ile sıklıkla ilişkilendirilmektedir. Agroekoloji hem doğal sistemlerin işleyişine dayalı bir üretim biçimi hem de toplumsal düzen ve kültürel bilgi ile iç içe geçmiş bir yaklaşımdır. Söz konusu yaklaşımın yaygınlaştırılması için geliştirilen araçlardan birini de *Tool for Agroecology Performance Evaluation (TAPE)* oluşturmaktadır (Mottet vd., 2020). Bu araç; çevre, sağlık, beslenme, toplum, kültür, ekonomi ve yönetişim olmak üzere çok boyutlu kriter üzerinden değerlendirme yapmakta ve tarım sistemlerinin gerçekten sürdürülebilir olup olmadığını ölçmeye yönelik bir çerçeve sunmaktadır. Böylece üretim süreçlerinin sadece verim artışı değil, doğal kaynakların korunması ve toplumsal refahın desteklenmesi bakımından da değerlendirilmesini mümkün hâle getirmiştir. Sürdürülebilir tarım uygulamaları sadece verim artışı ya da teknolojik yeniliklerle sınırlı kalmamalıdır. Doğal kaynakların korunması, ekolojik dengenin korunması ve toplumsal kültürün güçlendirilmesi ile bütünleştirici bir şekilde ele alınmalıdır. Bu bağlamda, politika-yönetim mekanizmalarının da etkin faaliyet göstermesi önem kazanmaktadır. Çünkü tarımsal sistemlerin dönüşümünde karşılaşılan sorunlar sadece teknik anlamda olmayıp kültürel, yönetimsel ve kurumsal açıdan da olabilmektedir (Melchior ve Newig, 2021).

19.1.1. Ekolojik Denge ve Toprak Sağlığı

Modern tarım uygulamalarındaki yoğun biçimde kimyasal gübreleme, yoğun toprak işleme ve tek ürün odaklı üretim biçimleri, toprak sisteminde ciddi bozulmalara sebep olmaktadır. Bu durum, toprakta bulunan organik maddenin azalmasına, mikroorganizma çeşitliliğinin düşmesine, toprağın su tutma kapasitesinin azalmasına veya erozyon gibi sorunlara yol açabilmektedir. Örneğin "toprak sağlığı" kavramı, bir toprağın bitki ve hayvan üretimini sürdürecek, hava ve su kapasitesini koruyacak ve ekosistem hizmetlerini sağlayacak kapasitede olması şeklinde ifade edilmektedir (Tahat vd., 2020). Benzer şekilde, Türkiye'de de yapılan bir araştırmada toprak sağlığı kavramının doğal döngülerin korunması bakımından kritik öneme sahip olduğu ifade edilmektedir (Erpul ve Akgöz, 2025). Bu bağlamda, sürdürülebilir tarım uygulamalarında toprağın fiziksel, kimyasal ve biyolojik parametreleri birlikte ele alınmalıdır.

Toprak sağlığının korunması, ekolojik dengenin sürdürülmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Çünkü toprak sadece bitki yetiştirilen bir ortam değildir. Aynı zamanda su döngüsünü düzenleyen, karbon tutumu işlevi gören ve mikroorganizmaların barındığı dinamik bir yapıdır. İlgili alanyazında, "agroekolojik yönetim seçeneklerinin artırılması, toprak bozulmasını tersine çevirmeye ve ekolojik dengeyi korumaya yardımcı olabilir" ifadesine yer verilmektedir (Davis vd., 2023). Benzer şekilde Türkiye'de de "kısıtlı su, toprak ve bitki kaynakları arasındaki hassas ve kırılgan denge, sürdürülebilir tarım bakımından iyi dikkate alınmalıdır" şeklinde uyarılar bulunmaktadır (Kalkınma Bakanlığı, 2018). Bu bağlamda toprak sağlığı ve ekolojik denge beraber ele alındığında, tarımsal üretimin sadece verim bağlamında değil, doğal sistemlerin uzun vadeli işlevselliği bakımından da sürdürülebilir olması sağlanabilir.

Toprak sağlığını destekleyecek sürdürülebilir tarım uygulamaları arasında, toprak örtüsü (*cover crops)* kullanımı, minimum toprak işleme (*conservation tillage)*, organik madde ilavesi ve ürün rotasyonu gibi teknikler göze çarpmaktadır. Örneğin, ABD merkezli bir kaynağa göre "Kapalı toprak kullanımı, korunmuş toprak işlemeleri, ürün rotasyonu, kompost ve meralara dönüşüm" gibi uygulamalar çiftçilerin toprak sağlığını iyileştirmesine yardımcı olur (SARE, 2025). Türkiye'de de yapılan bir çalışmada "bitki ve toprak sağlığını korumanın temel yöntemleri; toprak korumak tekniklerinin etkin uygulanması, organik madde desteği ve azaltılmış toprak işleme" olarak sıralanmaktadır (Beyyavaş ve Çelik, 2024). Sözü edilen bu uygulamalar hem üretkenliği korumakta hem de ekosistemi desteklemektedir.

19.1.2. Toprak Ekosistemlerinin Biyoçeşitlilikteki Rolü

Toprak ekosistemleri, hem mikro ölçekte (örn. mantar, bakteri) hem de makro ölçekte (örn. solucanlar, böcekler) organizmalar bakımından çok yüksek çeşitliliğe sahiptir. Bu çeşitlilik, toprakta organik maddelerin parçalanması, besin elementlerinin döngüsü, toprağın fiziksel yapısının korunması ve su tutma kapasitesi gibi temel ekosistem işlevlerinin yürütülmesi için önem arz etmektedir. Örneğin, yapılan bir araştırmada "toprak biyoçeşitliliği, besin döngüsünün ve gıda üretiminin sürdürülebilirliğinin sağlanmasında hayati rol oynar" ifadesi yer almaktadır (Van Gestel vd., 2021). Bu bağlamda, toprak altındaki canlı çeşitliliğinin korunması, yeryüzündeki yaşamın sürdürülebilirliği bakımından doğrudan etkili bir faktördür. Toprak biyoçeşitliliği sadece toprakta gerçekleşen mikroorganizmaların veya solucanların varlığı ile değil, söz konusu bu canlı toplulukların etkileşimleri ve besin ağları yolu ile de sağlanan "çok işlevlik" aracılığı ile ekosistem hizmetlerine dönüşür. Toprakta bulunan organizmalar gezegendeki bilinen çoğu ekosistem işlevini desteklemektedir. Bu görev içinde karbon verimliliğini, besin döngüsü ve patojen kontrolü bulunur (Delgado-Baquerizo vd., 2025). Sözü edilen bu durum, toprak biyoçeşitliliğin sadece "var olmak" için değil "işlev görmek" için de gerekli olduğunu vurgular niteliktedir.

Modern tarım uygulamaları ve arazi kullanımı değişimleri, toprak ekosistemlerinde yaşayan biyoçeşitliliği ciddi şekilde tehdit etmektedir. Yoğun tarım uygulamaları, monokültür, toprağın aşırı işlenmesi ve kimyasal işlemler toprak organizmalarının yaşam alanlarını daraltmakta

ve besin ağlarını bozarak işlev kayıplarına yol açmaktadır. Örneğin tarım arazilerinde toprak biyoçeşitliliğinin azalması, ekosistem hizmetlerinin düşmesine ve tarımsal sistemlerin hassaslaşmasına sebep olmaktadır şeklinde uyarılar bulunmaktadır (Filser vd., 2025). Bu bağlamda, sürdürülebilir tarım stratejileri ürün veriminin yanı sıra toprak altı yaşamını, biyoçeşitliliği ve bu canlıların sağlamış olduğu hizmetleri de korumayı amaçlamalıdır. Toprak biyoçeşitliliğinin korunması ve desteklenmesi için uygulama, izleme ve takip, politika mekanizmaları büyük önem arz etmektedir. Toprak organizmalarının tür çeşitliliği ve yoğunluğu hakkındaki veriler ise hâlâ yeterli düzeyde değildir. Bu durum biyoçeşitliliğin kaybı ile işlev kaybı arasındaki bağlantıların tam olarak kurulmasını zorlaştırmaktadır. Toprak biyoçeşitliliği önemli ekosistem işlevlerini destekliyor olsa da ulusal ve küresel anlamda izleme ve politika mekanizmalarının hayata geçirilmesi önem arz etmektedir (Guerra vd., 2024).

19.1.3. Endüstriyel Tarımın Ekolojik Dengesizliğe Etkileri

Endüstriyel tarım sistemlerinde geniş ölçekli monokültür uygulamalar, yoğun makineleşme, sentetik gübre ve pestisit kullanımına dayalı üretim şekli benimsenmektedir. Sözü edilen bu yapı, toprak üzerinde baskı yaratmaktadır. Şöyle ki toprağın yapısı bozulur, organik madde birikimi azalır, mikroorganizmaların çeşitliliği azalır. Turhan (2005) çalışmasında, yoğun tarım uygulamalarının ekosistem dengesini bozarak çevre üzerinde dönüştürücü bir etki yarattığını ve biyoçeşitliliğin azalmasına yol açabileceğini ifade etmektedir. Bu bağlamda endüstriyel tarıma dayalı üretim, sadece ekonomik çıktı olarak değil, doğal sistemlerin işleyişi bakımından da ekolojik dengenin bozulmasına sebep olmaktadır (Barros-Rodríguez vd., 2021). Monokültür üretimi ve sürekli derin toprak işleme gibi prosedürler, toprak canlılarının yaşam ortamlarını daraltır, besin ağlarını hafifletir ve ekosistem hizmetlerinin kapasitesini düşürür. Suni gübre, pestisit, monokültür gibi endüstriyel tarımın yanlış uygulamaları toprak sağlığını olumsuz etkiler ve zamanla toprağın verimliliğini düşürerek ekolojik sürdürülebilirliği zayıflatır (FoodPrint, 2018). Bunların yanı sıra endüstriyel tarımın ekolojik dengesizlikleri sadece tarımsal arazi ile sınırlı değildir. Su kaynakları, atmosferik gaz dengesi ve biyoçeşitlilik gibi daha geniş sistemleri de etkilemektedir. Örneğin, toprağın organik karbon tutma kapasitesinin azalması, karbon emisyonu ve iklim değişikliğini hızlandıran süreçlere sebep olur. Bununla birlikte toprak yapısının bozulması sebebiyle su infiltrasyonu azalarak, yüzey akışı ve erozyon riski artar. Çalışmalarda yoğun gübre kullanımı, sulama sistemlerinin bilinçsiz kullanımı ve kimyasal ilaçların toprağın fonksiyonlarını zayıflatmakta olduğunu, bunun da ekosistemde tahribat bıraktığına yönelik açıklamalar mevcut olup bu durumu desteklemektedir (De Corato vd., 2024).

19.1.4. Organik, Rejeneratif (Yenileyici) ve Agroekolojik Yaklaşımlar

Günümüzde modern tarım sistemlerinin yaratmış olduğu çevresel ve toplumsal sorunlara karşı, organik tarım üretim biçimi büyük önem arz etmektedir. Organik tarımda kimyasal gübreler ve pestisitlerin yerine doğal gübreler, toprak dostu uygulama teknikleri ve biyolojik mücadele ön plana çıkmaktadır. Agroekoloji, gıda üretim sistemlerinin ekolojik bakımdan duyarlı,

ekonomik açıdan uygulanabilir, sosyal bakımdan adil olacak şekilde dengelenmesini amaçlamaktadır. Sosyal adaleti teşvik ederken, kültürel kimlikleri beslemekte ve kırsal yaşamı güçlendirmektedir. Çevre dostu bu üretim modeli organik tarım olarak da ifade edilmektedir. Organik tarım, ekosistemdeki dengeyi koruyan, toprak verimliliğine katkı sunan ve sürdürülebilir olmasını sağlayan, zararlı durum ve hastalıkları kontrol altına alarak doğadaki canlıların sürekliliğini sağlayan bir sistemdir (Kökten ve İnci, 2021). Bunun ötesinde, rejeneratif (yenileyici) tarım uygulamaları da ortaya çıkmıştır. Rejeneratif tarım uygulamaları, mevcut tarım alanlarının yalnız verimini artırmayı değil, ayrıca toprağı iyileştirmeyi, biyolojik çeşitliliği artırmayı ve ekosistem hizmetlerini yeniden kazandırmayı amaçlamaktadır (Çakmakçı ve Hurma, 2023).

Rejeneratif tarım kavramı her ne kadar günümüzde modern bir çiftlik yönetimi yaklaşımı olarak değerlendiriliyor olsa da kavramın kökeni 1980'lerde Rodale Enstitüsü'nün ortaya koyduğu tanıma dayanmaktadır (Noble Research Institute, 2025). Enstitü söz konusu bu yaklaşımı, sadece mevcut kaynakları korumakla kalmayıp, onların kalitesini ve verimliliğini artırmayı amaçlayan bir üretim sistemi olarak ifade etmiştir (Çakmakçı ve Hurma, 2023). Rodale Institute (2023) söz konusu bu anlayışı, "Rejeneratif organik tarım, doğal kaynakları sadece korumakla kalmaz, aynı zamanda onları geliştirir. Mevcut uygulamalarda sadece yaklaşık 60 yıllık üst toprak kaldığından, bundan daha azı işe yaramaz" olarak tanımlamasını yapmıştır. Rejeneratif tarım uygulamaları arasında bitki örtüsü dikimi, minimum toprak işleme, organik madde artırımı gibi yöntemler bulunmaktadır (Ticaret Bakanlığı, 2020).

Agroekoloji yaklaşımı hem üretim şeklini hem de toplumsal-kültürel bir dönüşüm sağlayacak çerçeve sunmaktadır. Agroekoloji, ekosistemlerin işleyişi, yerel bilgi birikimi, kültürel çeşitlilik ve toplumsal adalet gibi unsurları birleştirerek tarımı yeniden dönüştürür. Agroekolojik bakış açısından tarımsal sürdürülebilirlik çevresel, sosyal ve ekonomik olarak üç boyutlu ele alınmaktadır. Endüstriyel tarım sistemlerine göre ise yapısal zorlukların bulunduğu ifade edilebilmektedir (Yeni ve Teoman, 2023). Organik tarım, rejeneratif tarım ve agroekoloji yaklaşımları beraber ele alındığında, günümüz tarım sistemlerinin karşılamış olduğu ekolojik, sosyal ve kültürel sorunlara kalıcı çözümler sunma potansiyeline sahiptir. Söz konusu bu üç yaklaşım ortak çerçevede; doğal kaynakları korumayı, biyolojik çeşitliliği desteklemeyi, tarımsal üretimin doğal çevreye etkisini azaltmayı ve kırsal toplumların refahını güçlendirmeyi amaçlamaktadır.

19.1.5. "Toprak Sağlığı = Toplum Sağlığı" Paradigması

Toprak sağlığı, tarımsal verimlilikten ziyade insan ve toplum sağlığı ile doğrudan bağlantılı bir kavram hâline gelmektedir. Örneğin, USDA (Natural Resources Conservation Service, 2025) toprak sağlığını "bitkileri, hayvanları ve insanları sürdüren canlı bir ekosistem olarak toprağın devamlı işlev görme kapasitesi" olarak tanımlamaktadır. Bu tanım ile, sağlıklı toprakların sadece ürün üretmek için değil; temiz hava ve su, yiyecek güvenliği, biyoçeşitlilik ve ekosistem hizmetleri için de temel olduğunu vurgular niteliktedir. Bu şekilde toprak sağlığı sadece çevresel bir konu değil, toplum sağlığının da temel yapıtaşlarından biri olarak göz önünde bulundurulmalıdır. Montgomery ve arkadaşlarının (2024) çalışmasında, sağlıklı bir toprağın;

besin üretimi, su kalitesi kontrolü, biyolojik çeşitlilik desteği gibi hizmetleri sürdüren bir işleve sahip olduğunu ve söz konusu bu işlevin doğrudan insan refahına bağlı olduğunu belirtmiştir. Toprak sağlığının bozulması, toplum sağlığını etkileyen zincirleme etkiler yaratmaktadır. Erpul ve Akgöz'ün (2025) çalışmasında sağlıklı topraklar için karbon emisyonu, su kaynaklarının korunması, biyoçeşitliliğin desteklenmesi, bitki besin döngülerinin sürdürülebilirliği açısından önem arz ettiğini ifade etmiştir. Söz konusu bu durum topraktaki işlev bozukluklarının (örneğin; kirlilik, organik madde kaybı vb.) gıda kalitesini, su güvenliğini ve dolaylı yoldan halk sağlını etkileyebileceği anlamına gelmektedir. Toprak sağlığı-toplum sağlığı ilişkisinde, sürdürülebilir üretim sistemleri ve yönetişim modelleri önem kazanmaktadır. Sağlıklı topraklarda, besin zincirine geçecek gıdaların besin değerinin yüksek olması, kimyasal kalıntıların düşük olması ve çevresel kirleticilerin toprağa geçişinin engellenmesi mümkündür. Tarım politikaları, toprak sağlığını iyileştirmeyi, izlemeyi ve korumayı öncelikli kılmalıdır. Böylece toplum sağlığı için risk faktörlerinin azaltılması sağlanmalıdır. Toprak sağlığı eşittir toplum sağlığı paradigması, toprakla insan arasındaki kopmaz ilişkiye dikkat çekmektedir. Toprak sadece üretim ortamı değildir. Sağlıklı gıdanın kaynağı, havanın ve temiz suyun filtreleyicisi, ekosistem hizmetlerinin yürütücüsüdür. Bu sebeple toprak yönetimi stratejileri verimliliğin yanı sıra toplumun refahı, çevresel sürdürülebilirlik ve halk sağlığı eksenine odaklanmalıdır.

19.2. DÖNGÜSEL SİSTEMLER VE AGROEKOLOJİ

Döngüsel sistemler tarımda "kaynakları sürekli geri kazanan ve atıkları minimize eden" yaklaşımlar olarak öne çıkmaktadır. Bu bağlamda, bir üretim süreci sadece üretim yapımını karşılamaz; azot, karbon, fosfor, su ve enerji gibi girdiler ve çıktılar yeniden kullanılarak kapalı döngüler oluşturulur. Grumbine ve arkadaşları (2021) çalışmalarında, "döngüsel tarım sistemleri, azot-fosfor-karbon-enerji-su döngülerini yeniden tasarlayan, organik atıkları yeniden tarımsal girdiye dönüştüren ve üretim tüketim zincirini entegre eden sistemlerdir" ifadesine yer vermişlerdir. Söz konusu bu yaklaşım sadece çevresel sürdürülebilirliği desteklemekle kalmamakta, ayrıca ekonomik verimlilik ve toplumsal dayanıklılık bakımından da önemli avantajlar sunmaktadır. Bu bağlamda agroekoloji, döngüsel sistemlerle güçlü bir örtüşme göstermektedir. Agroekoloji, tarımsal üretim sistemlerini sosyal, ekolojik ve kültürel boyutlarıyla beraber ele alır. Bu da döngüsellik ve yerel kaynakların optimize edilmesi ilkeleri ile doğrudan bağlantılıdır. Agroekolojik üretim sistemleri, besin zincirinde döngüsellik oluşturarak gıda üretimi, ekosistem hizmetleri ve biyoçeşitlilik açısından olumlu sonuçlar üretilebilir (Hermans vd., 2025). Bu bakış açısında, toprak ve bitki sistemlerinin birbirine bağlı döngüler içerisinde yönetilmesi durumu organik atık, gübre, su ve enerji akışlarının kapalı hâle getirilmesi açısından önem arz etmektedir.

Döngüsel sistemlerin agroekolojik bağlamında uygulanması çeşitli teknik ve stratejileri kapsamaktadır. Bunlar; ürün rotasyonu, hayvan-bitki entegrasyonu, organik gübreleme, kompost dönüşümü ve yerel atıkların tarım girdisine dönüşümü şeklinde sıralanabilir. Döngüsel tarım modellerini sistematik olarak inceleyen bir çalışmada "*crop-livestock* entegrasyonu"

(bitkisel ve hayvansal üretim entegrasyonu), atıkların gübreye dönüştürülmesi, geri dönüşümlü su kullanımı gibi önlemler tarımsal sistemin döngüselliğini artırmaktadır. Fakat; uygulanmasında çeşitli zorluklar da görülmektedir. Özellikle ekonomik ve sosyal boyutların döngüsel tarımın içerisinde yeterince entegre edilememesi, ölçüm araçlarının eksikliği gibi durumlar olabilir (Guerrero-Villegas vd., 2025).

Türkiye özelinde döngüsel sistemler ve agroekoloji arasındaki ilişki; sürdürülebilir tarımsal kalkınma hedefleri bakımından giderek daha fazla önem kazanmaktadır. Son yıllarda yapılan çalışmalar, Türkiye'de tarımda çevresel bozulma, küçük üreticilerin üretimden çekilmesi, toprak verimliliği kaybı gibi sorunların, üretim modellerinin yaratmış olduğu söz konusu bu döngüyü kırmak için doğal kaynakların yenilenebilir biçimde kullanımı, yerel bilgi sistemlerinin güçlendirilmesini ve kırsal hayat-kentsel hayat arasındaki dayanışma ekonomisinin geliştirilmesini hedeflemektedir. Döngüsel sistemlerle birleştiğinde bu paradigma, atıkların yeniden ekonomiye kazandırılmasını ve üretim süreçlerinin ekosistem hizmetleriyle uyumlu hâle getirilmesini sağlar. Türkiye'de söz konusu bu uyumun başarılı olabilmesi için yerel çiftçilerin bilgiye erişimi, yerel kurumların desteği ve agroekolojik politikaların yaygınlaştırılmasıyla mümkündür. Böylece, döngüsel sistemlerin agroekolojiyle birleşimi; ekolojik dengeyi koruyan, ekonomik dayanıklılığı artıran tarımsal dönüşüm potansiyeli sunmaktadır (Yeni ve Teoman, 2023).

19.2.1. Agroekolojinin Temel İlkeleri (Enerji Döngüsü, Atık Geri Kazanımı, Yerel Uyum)

Agroekoloji, sosyal ve ekolojik ilkeleri esas alan ve tabandan yayılan bir yaklaşımdır. Sürdürülebilir tarım uygulamalarını ve sosyal faaliyetleri bir araya getirir ve bilginin beraber oluşturulmasını esas alır. Agroekoloji kırsal toplulukların haklarını benimseyerek kültürel ve yerel sürdürülebilir bilgiye değer veren nesiller arasında diyaloğu ve iletişimi teşvik etmektedir. Agroekolojide, bilginin ortak bir değer olması üreticiler, sivil toplum kurumları, araştırmacılar ve kurumlar arasındaki iş birliğini teşvik eder. Agroekoloji, gıda sistemlerinin sürdürülebilirliği ve gıda egemenliği ile ilgili problemlerin temelindeki sebepleri göz önünde bulundurur ve uzun vadeli çözüm önerileri ile dayanıklı bölgeleri de teşvik eder. Doğayı iyileştirip dış girdi ihtiyaçlarını minimuma indirirken ürün ve hizmet çeşitliliğini mümkün kılar. Endüstriyel tarımın sebep olduğu doğal yaşam alanları tahribatını kontrol altında tutmaya yardımcı olabilir. Agroekolojik yaklaşımların temelinde bulunan ilkelerden birincisi, enerji döngüsüdür. Belirtilen yaklaşım, tarımsal üretimde fosil enerji kaynağının kullanımını azaltarak, doğal güneş ışığını, yerel kaynakların etkin şekilde kullanımını hedefler. Üretim ve tüketim bütün aşamalarda doğal varlıkların döngüleri ile uyumlu bütünsel bir bakış açısı olarak ele alınır (Ayman vd., 2023). Bu bağlamda, enerji girdilerinin minimuma düşürülmesi ve doğal döngülerin desteklenmesi, sadece çevresel sürdürülebilirlik bakımından değil, üretim sistemlerinin uzun süreli dayanıklılığı bakımından da kritik önem arz edebilir.

İkinci temel ilke, atıkların geri kazanımıdır. Agroekoloji, üretim süreci esnasında meydana gelen atıkları, dış bir sorun olarak görmekten ziyade yeni bir kaynağa dönüştürebilecek materyaller olarak görür. Su, organik madde, toprak ve yan ürünlerin yeniden tarımsal döngüye dahil

edilmesiyle hem dış girdiler azalır hem de sistemin bütünlüğü korunur. Atıkların yeniden girdiye dönüştürülmesi, besin maddeleri döngüsünün sıkılaştırılması ve dış kaynaklara bağımlılığın azaltılması şeklinde ifade edilmektedir (Ayman vd., 2023). Böylece üretim süreçleri, kapalı veya yarı kapalı dönüler hâline gelerek ekolojik yükü hafifletir ve yerel kaynakların optimum kullanımını sağlar.

Agroekolojik sistemlerde üçüncü temel ilke olarak yerel uyum ilkesi öne çıkmaktadır. Yerel ekosistem, kültürel bilgi birikimi, doğal döngüler ve toplumsal yapı söz konusu bu yaklaşımın temel taşlarını meydana getirir. Şişman (2023) çalışmasında, agroekoloji uygulayan üreticilerin "yerel koşullara uygun üretim teknikleri" ile üretim yaptıklarından ve toplumsal dayanışma ile bilgi paylaşımına önem verildiğinden bahsetmiştir. Yerel uyum ilkesi, herkes için ve tek tip uygulamak yerine, her bölgenin toprağına, iklimine ve toplumsal dokusuna göre uyarlanmış sistemlerin tasarlanmasını savunmaktadır. Bu bağlamda kültürel çeşitlilik ve yerel bilgi sistemleri de tarımsal üretimin bir parçası hâline gelmektedir.

Yukarıda belirtilen bu üç ilke beraber uygulandığında, agroekolojik sistemlerin sürdürülebilirliği büyük ölçüde güçlenir. Tarımsal üretim, geleneksel "girdi-üretim-atık" modeli yerine doğal döngülerle uyumlu, toplumsal katılımı içeren ve yerel kaynaklara dayanan bir modele doğru dönüşmektedir. Söz konusu dönüşüm hem kırsal toplulukların hem de çevresel yükü azaltarak yaşam kalitesini artırmanın önünü açabilir.

19.2.2. Döngüsel Tarım Sistemlerinde Kaynak Verimliliği

Döngüsel tarım sistemlerinde kaynak verimliliği, tarım sektörünün ekonomik, çevresel ve toplumsal sürdürülebilirliği bakımından temel bir kavramdır. Bu sistemlerde toprak, su, besin maddeleri, biyokoütle ve enerji gibi kaynaklar sadece bir kez kullanılmak yerine döngü içinde yeniden değerlendirilir. Özkan (2024) çalışmasında, tarımsal üretimin değerini artıran temel unsurların organik üretim, yerel gıda hareketleri ve çevre dostu uygulama teknikleri olduğunu belirtmiştir. Bu yaklaşımlar, özellikle düşük gelirli toplumlarda gıda erişimini geliştirme potansiyelini içinde barındırmaktadır. Ancak yüksek üretim maliyetleri, tedarik zinciri engelleri ve sınırlı pazar olanakları gibi sorunlar bu sürecin önündeki temel zorluklar olarak nitelendirilebilir. Söz konusu bu zorlukların aşılabilmesi, yenilikçi tarım uygulamalarının ve bu uygulamalara yönelik stratejilerin geliştirilmesini gerekli kılmaktadır. Ayrıca, döngüsel sistemlerin kaynak verimliliğini artırmak için küçük üreticilerin katılımı, kurumsal destek ve yerel bilgi sistemleri önem arz etmektedir. Yeni ve Teoman (2023) çalışmasında, Türkiye'de üretim süreçlerinin modern endüstriyel girdilere bağımlılığın azaltılması durumunda, toprağın ve biyoçeşitliliğin korunması için döngüsel ve agroekolojik yaklaşımlara ihtiyacı olduğunu belirtmiştir. Bu bağlamda, döngüsel tarım modelleri; biyogaz veya atıkların kompost gibi üretim girdilerine dönüştürülmesi, su kullanımının optimizasyonun sağlanması, enerji girdilerinin minimuma düşürülmesi gibi uygulamalar içermektedir. Örneğin *Türkiye'nin Döngüsel Ekonomiye Geçiş Potansiyelinin Değerlendirilmesi için Teknik Destek Projesi* adlı raporda, döngüsel ekonomi kapsamında tarım-gıda sistemlerinde kaynakların yeniden kullanımı ve verimliliğin artması

yönünde değerlendirmeler bulunmaktadır (Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı, 2022).

19.2.3. Atık–Ürün Döngüsü ve Gastronomide Kullanım Örnekleri

Gastronomi disiplininde atık-ürün döngüsünün kurulması, sadece çevresel bir sorunun çözülmesi olarak değil ayrıca gıda sistemi içinde bütünleştirici bir kaynak dönüşümü anlamına gelmektedir. Bu bağlamda, gıda atıkları "çöpe giden yan ürünler" olmaktan çıkarılmalı ve yeni bir üretim girdisi ya da değerli bir yan ürün olarak tasarlanmalıdır. Örneğin Tamasiga ve arkadaşları (2022) çalışmalarında, gıda atıklarının biyogübrelere, hayvan yemine veya enerji üretimine dönüştürülerek besin zincirindeki döngünün kapatılmasının önemine değinmişlerdir. Söz konusu dönüşüm sadece atığın azaltılması değil; ayrıca atığın yeni bir kaynağa dönüşüm sürecidir. Yiyecek içecek sektörü özelinde atık-ürün döngüsü ele alındığında; mutfak üretiminde ortaya çıkan sebze-meyve kabukları veya diğer yan ürünler kompostlama ya da biyogaz üretecek organik malzemelere dönüştürülebilir. Kompostlama, hayvan yemi üretimi ya da alternatif ürünlere dönüşüm gibi uygulamalar atık-ürün döngüsünün maliyet-etkin kullanımına fayda sağlayarak işletmelerin kâr marjını da göz önünde bulundurabilir (Sarangi vd., 2024). Mutfaklarda ortaya çıkan atıkların bu şekilde yeniden kullanılması, gastronomi sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin hem atık yönetimi hem de maliyet düşürmesini sağlayarak sürdürülebilirlik açısından da değer yaratmasını sağlar. Söz konusu döngüsel yaklaşımın gastronomi disiplininde yaygınlaşabilmesi için dört ana unsur ön plana çıkmaktadır. Bunlar, teknolojik altyapı, bilgi ve eğitim, lojistik destek ve paydaşların koordinasyonunun sağlıklı olabilmesidir. Örneğin restoran ve yiyecek-içecek hizmeti sunan işletmelerde atık yönetiminin ekonomik, çevresel ve sosyal boyutları incelenmiş ve sözü edilen işletmelerin atık-ürün döngüsünü sağlıklı biçimde kurabilmesi için yeterli bilgi ve tedarik sürecinin ayrıca lojistik sürecin sistemsel olarak kurulmasına ihtiyaç bulunmaktadır (Lins vd., 2021).

Otel ve restoran mutfaklarında kurulan "kompostlama istasyonları" aracılığı ile meyve-sebze atıkları organik gübreye dönüştürülmektedir. Bu gübre daha sonra işletmelerin kendi bahçelerinde ya da yerel üreticiler tarafından toprağa uygulanarak üretim döngüsü yeniden başlatılmaktadır. Bu gibi uygulamalar sadece atık miktarındaki düşüşe katkı sağlamakla kalmaz ayrıca tedarik zinciri içerisinde bulunan restoran-üretici ilişkisini de güçlendirir. Bu bağlamda yapılan çalışmalar, mutfak ve gıda hizmetleri sektöründe, atık yönetiminin iyileştirilmesi, kaynak kullanımının optimize edilmesi ve sürdürülebilir değer yaratılmasına önemli katkılar sağlamaktadır (Renfors ve Wendt, 2024).

Gastronomide atık-ürün döngüsü paradigmalarının benimsenmesi sadece işletme içerisindeki verimliliği artırmakla kalmamaktadır. Daha geniş perspektifte, tüm gıda sisteminin dirençliliğini ve sürdürülebilirliğini artırmaktadır. Bu yaklaşım, kaynakların optimize edilmesi, çevresel yükün azaltılması, yerel üretim ve tüketim döngülerinin güçlendirilmesi bakımından önem arz etmektedir. Mutfaktan çıkan atığın yeniden toprağa kazandırılması, somut bir döngü şeklinde ilerlemesi; gastronominin sadece "servis" hizmeti sunan bir disiplin olmaktan çıkıp

kaynakları etkin kullanan ve atıkları "kaynak" hâline getiren zincirin bir parçası hâline getirmektedir.

19.3. SÜRDÜRÜLEBİLİR SOFRA: TÜKETİM KÜLTÜRÜNÜN DÖNÜŞÜMÜ

Günümüzde tarım-gıda sistemlerinde sadece üretim süreçlerinin değil, ayrıca tüketim kültürünün dönüşümü de sürdürülebilirlik açısından önem arz eden bir bileşen hâline gelmiştir. İnsanların ne yediği, nasıl yediği, ne kadar tükettiği ve tükettiği gıdayı nasıl değerlendirdiği ile çevresel yük, halk sağlığı ve kaynak kullanımına yönelik etkiler bakımından doğrudan etkileyen parametrelerdir. Bir çalışmada "çevresel açıdan sürdürülebilir gıda tüketimi (ESFC)" kavramı; doğal kaynakların kullanımını, sağlık ve adalet boyutlarını, atık üretimini beraber ele alır ve tüketim alışkanlıklarını değiştirmeyi gerektirdiğinden bahsedilmektedir (Vermeir vd., 2020). Bu bağlamda, sürdürülebilir sofra sadece "sürdürülebilir tarım ürününü almak" değildir. Bir yaşam biçimi ve kültür dönüşümünü de içermektedir. Tüketim kültürünün dönüşümünde üç temel kırılma alanı öne çıkmaktadır. Bunlar "gıda tercihlerinin çevresel etkileri üzerine farkındalığın artması", "tüketim miktarlarının ve israfın azaltılması" ve "yerel, mevsimsel ve düşük çevresel maliyetli beslenme biçimlerine yönelim" olarak belirtilebilmektedir. Deksne ve arkadaşları (2025), gıda sistemlerinde üretim ve tüketimin beraber ele alınması gerektiği; tüketici davranışlarının sürdürülebilir sistemlere geçişte *leverage point* (kaldıraç noktası) olduğunu belirtmişlerdir. Bu bakış açısı, sofrada yapılacak seçimlerin doğrudan üretim sistemleriyle ve çevreyle ilişkilendirilebileceğini gösterir.

Gastronomi alanında "sürdürülebilir sofra" uygulamaları, işletmelerin menülerinden porsiyonlara, gıda atığı yönetiminden tedarik zinciri ilişkilerine kadar geniş bir alanda dönüşüm alanı sunar. Örneğin, tüketici menüsünde daha çok bitki temelli ürünlerin bulunması, yerel ve sezonluk malzemelerin seçilmesi, atıkların ölçülüp azaltılması gibi uygulamalar hem toplumsal hem çevresel fayda sağlar. Tüketici düzeyinde ise bireyin "kendi tüketim alışkanlıklarını sorgulama", "besin değerine ve çevresel etkiye odaklanma" gibi davranış değişimleri önem kazanmaktadır. Aguirre Sánchez ve arkadaşlarının (2021) çalışmalarında, öğrencilerin gıda tüketim davranışlarını etkileyen sosyal, bilişsel faktörler incelenmiş; sürdürülebilir tüketim alışkanlıklarının yüksek düzeyde, ancak kalıcı olarak yerleşmesinin birçok engelle karşılaştığı saptanmıştır. Bu durum dönüşümün sadece bireysel tercihlere bağlı olmadığına; toplumsal, kültürel ve yapısal değişimleri de gerektirdiğini göz önüne sermektedir. Tüketim kültürünün dönüşümünü destekleyen oluşumlar arasında politika araçları, eğitim programları, kampanyalar ve davranış değiştirme stratejileri de bulunur. Ammann ve arkadaşları (2023) çalışmalarında, tüketiciye yönelik bilgi-tabanlı, piyasa tabanlı ve düzenleyici araçların etkilerini incelemiş ve sürdürülebilir tüketimde davranış değişimini tetiklemede politika ve düzenlemenin kritik rolünü göz önüne sermiştir. Örneğin, restoranlarda porsiyon kontrolü, yerel ve mevsimsel ürünlerin öne çıkarılması, menü etiketleme/bilgilendirme çalışmaları, tüketim sonrası atıkların yeniden değerlendirilmesi gibi operasyonel adımlar, yiyecek içecek sektöründe sürdürülebilir sofra kültürünün gelişmesini destekler niteliktedir.

Sürdürülebilir sofra paradigması, sadece üretimle sınırlı kalmayıp tüketim kültürünü de dönüştürmeyi hedefler. Sofrada tercih edilenler; ne yenildiği, ne miktarda yenildiği, nasıl yenildiği, doğal kaynakların kullanımı, çevresel yükler ve toplum sağlığı ile doğrudan ilişkilidir. Bu sebeple gastronomi ve tüketim sektöründe; porsiyonlar, menüler, atık yönetimi ve tedarik zinciri politikaları gibi mekanizmalar yeniden düşünülmelidir. Söz konusu dönüşüm, sadece bireysel tercihlere bırakılmamalı; toplumsal olarak beraber ele alınmalıdır. Böylece "sürdürülebilir sofra", sürdürülebilir bir gıda zincirinin ana bileşeni hâline gelebilir.

19.3.1. Ekolojik Sofra Kültürü: Kültürden Eyleme Sürdürülebilirlik Yaklaşımı

Gıda sistemlerinin sürdürülebilirliğine yönelik tartışmalarda, üretim süreçlerinin yanı sıra sofra pratikleri ve tüketim kültürü de giderek daha fazla önem kazanmaktadır. Sofra, tarih boyunca bir beslenme alanında çok daha fazlası olmuştur. Toplumsal kimliğin, paylaşma kültürünün ve değerlerin somutlaştırıldığı bir yaşam mekânı olarak işlev görmüştür. Günümüzde kültürel alan, doğayla uyumlu yaşam biçimlerinin yeniden kurgulandığı bir "ekolojik eylem alanı" hâline gelmektedir. Vermeir ve arkadaşları (2020) çalışmalarında, bireysel tüketim davranışlarının çevresel sürdürülebilirlik anlayışında merkezî bir rol oynadığını, tüketim alışkanlıklarının çevreye etkisini azaltmanın en etkili yöntemlerinden birinin sofra kültürünün dönüşümü olduğunu belirtmişlerdir. Sofra kültürünün ekolojik boyutu; yerel üretim, biyoçeşitliliğin korunması, mevsimsellik ve israfın önlenmesi ilkeleri üzerine kuruludur. Deksne ve arkadaşları (2025), bireylerin mevsimsel ve yerel gıdalara yönelmesinin, gıda taşımacılığına bağlı enerji tüketimini düşürerek karbon ayak izini azalttığı, ayrıca yerel üreticilerin ekonomik sürdürülebilirliğini desteklediğini belirtmişlerdir. Bu sebeple yiyecek içecek sektöründe "yerinde beslenme" (*locavore*) ve "mevsiminde menü planlaması" gibi kavramlar giderek daha fazla benimsenmektedir. Holotová ve arkadaşları (2021) çalışmalarında, çevresel farkındalıkla şekillenen yemek alışkanlıklarının sadece ekolojik değil; ayrıca sosyal dayanışma ve paylaşım kültürünü de güçlendirdiğini ortaya koymuştur. Bu bağlamda, sofra bir tüketim yeri olmanın ötesinde ekolojik dayanışmanın görünür hâle geldiği bir alan olarak düşünülmelidir.

Sofranın "ekolojik eylem alanı" olarak yeniden yorumlanması, bireysel tercihlerden ziyade, kültürel değerlerin ve toplumsal değerlerin dönüşümünü ifade etmektedir. Kenny ve arkadaşları (2023) çalışmalarında, bireylerin sürdürülebilir beslenme bilinci artmasının yanı sıra alışkanlıkların değişmesinde kültürel etkilerin olduğunu da ifade etmektedir. Söz konusu bu durum, ekolojik sofra kültürünün kalıcı olabilmesi için sadece bilginin değil; ayrıca toplumsal katılım ve kültürel uyum gerektirdiğini göstermektedir. House ve arkadaşları (2023), sürdürülebilir gıda pratiklerinin toplumsal kabulü için yerel geleneklerle uyumlu hâle getirilmesi gerektiğini belirtmektedir. Dolayısıyla Türkiye'nin geleneksel sofra kültüründe yer alan paylaşma, yeniden değerlendirme, kanaatkarlık ve ölçülülük alışkanlıkları, modern ekolojik sofra anlayışıyla da örtüşmektedir.

Ekolojik sofra kültürü, günlük yaşamın küçük pratiklerinde görünür hâle gelir. Sofrada porsiyon boyutlarının küçültülmesi, kompostlama, yeniden kullanım, tabakta bırakılan gıdanın

minimize edilmesi gibi yöntemler; atık miktarını azaltarak ekosisteme katkı sağlar. Tüketici düzeyinde söz konusu dönüşümün başarısı, davranışsal farkındalığın artması, toplumsal destek mekanizmalarının kurulması ile mümkündür. Vermeir ve arkadaşları (2020), tüketicilerin çevre dostu tüketim niyetinin davranışa dönüşmesinde sosyal etkileşim ve kültürel ortamın belirleyici olduğunu ifade etmektedir. Bu sebeple gastronomi işletmeleri ve toplu yemek hizmeti sunan işletmeler, ekolojik sofra uygulamalarının somutlaştığı yerlerdir. Restoranlarda ya da otellerde sıfır atık mutfakları, karbon nötr menüler ve yerel üretici iş birlikleri, bu kültürel-ekolojik dönüşümün pratik örneklerini oluşturmaktadır. Söz konusu uygulamalar çevreye fayda sağlamakla birlikte işletmelere karlılık ve marka değer algısı kazandırır. Böylece "ekolojik sofra" çevre bilinci taşıyan bir davranış olmaktan çıkarak; kültürel kimliğin, toplumsal dayanışmanın ve sürdürülebilir geleceğin simgesi hâline gelir.

19.3.2. Yerel ve Mevsimsel Menü Planlaması: Şeffaf Gıda Zinciri ve Üretici Tüketici Etkileşimi

Gastronomide sürdürülebilirlik çevresel boyutların yanı sıra etik ve kültürel bir olgudur. Bu bağlamda menü planlamasında yerellik ve mevsimsellik ilkeleri, gıda zincirinin şeffaflaşmasıyla birleştiğinde hem toplumsal bakımdan hem de çevresel açıdan etik, adil bir yemek kültürünün oluşmasını sağlar. Gıda zincirinin üretimden tüketim aşamasına kadar ki geçen süreci şeffaf bir şekilde izlenebilir olması, tüketicinin gıdayla ilişkisini dönüştürür. Üreticiye ise hak ettiği değeri kazandırır. Vermeir ve arkadaşlarının (2020) çalışmalarında ifade ettiği üzere tüketicilerin sürdürülebilir beslenme tercihlerinde gıdanın kaynağını bilme arzusu önemli bir motivasyondur. Söz konusu bu farkındalık, sofradaki seçimleri sadece lezzet veya fiyat üzerinden değil, etik ve ekolojik etki üzerinden yeniden düşünmeyi gerektirir.

Mevsiminde ürün tüketimi, doğanın döngülerine saygı duyan bir üretim ve tüketim modelidir. Deksne ve arkadaşları (2025) çalışmalarında, mevsiminde ürün tüketimi ile gıdaların üretiminde enerji girdisinin düşük olduğunu, lojistikten kaynaklı karbon salınımını azalttığını ve yerel tarımsal çeşitliliği koruduğunu ifade etmişlerdir. Benzer şekilde yerellik hem sosyoekonomik hem de ekolojik olarak sürdürülebilirliğin merkezinde konumlanabilmektedir. Holotová ve arkadaşları (2021) çalışmalarında, yerel gıda sistemlerinin güçlenmesiyle bölgesel ekonominin canlandığı, ayrıca üreticiyle tüketici arasında güven ilişkisi kurulduğunu ifade etmişlerdir. Söz konusu bu yaklaşım, gastronomide sadece bir trend değil, doğanın ritmini takip eden bir planlama şeklidir.

Sezonsal menü planlamasında ürün seçimi doğrudan iklim, coğrafya, toprak ile ilişkilidir. Örneğin, bahar aylarında yeşil yapraklı sebzelerin, kış aylarında kök sebzelerin, yaz aylarında ise domates ve kabak gibi güneş ışığını seven bitkilerin ön plana çıkarılması; doğanın döngüsünü sofralara taşımaktadır. Bu şekilde planlanan menüler sadece ekolojik fayda sağlamakla kalmaz; aynı zamanda tat, tazelik ve besin değerinde de ön plana çıkar. Kenny ve arkadaşlarının (2023) çalışmalarında, mevsimsel ürün tüketiminin hem sağlığa hem de doğaya faydalı olduğu ve tüketicilerin bu konuda bilinçli hâle geldiğini belirtmişlerdir. Sürdürülebilir gastronomi,

gıdanın "nereden geldiği" ve "nasıl üretildiği" sorularına cevap verebildiği ölçüde güvenilir olabilir. Gıda zincirinin görünür kılınması, sadece bilgi paylaşımı değil aynı zamanda etik bir sorumluluk anlamındadır. House ve arkadaşları (2024) çalışmalarında, kültürel açıdan uygun ve sürdürülebilir gıda tüketiminin üretim süreçlerinin şeffaf bir şekilde paylaşılmasıyla mümkün olacağını belirtmektedir. Söz konusu bu şeffaflık, tarladan sofraya uzanan zincirde bulunan ara halkaların azaltılmasını, üreticinin emeğinin görünür olmasını ve tüketicilerin de tüketmiş oldukları gıdaların çevresel etkisini bilmesini sağlar. Örneğin, restoranların menülerinde ürünlerin üretim yerini ve tedarikçilerini belirtmeleri (Kars kaşarı, Seferihisar zeytinyağı vb.,) hem üreticiye destek sağlar hem de tüketici de *terroir* bilinci oluşturur.

19.3.3. Sofra Ritüellerinin Doğa ile Kurduğu Sembolik Bağ ve Tüketici Sorumluluğu: Bilinçli Tüketim Pratikleri

Sofra, sadece bir beslenme alanı değildir. Aynı zamanda doğanın ritmi ile kültürün kesiştiği sembolik bir buluşma noktasıdır. Anadolu'da yemek, doğan döngülerine ve mevsimsel üretim ritimlerine göre biçimlenmiş; hasat, yağmur duası, bahar bayramı gibi dönemlerde doğaya teşekkür niteliği taşıyan ritüeller çerçevesinde şekillenmiştir. Örneğin Irmak (2024) çalışmasında, tören yemeklerinin toplumsal dayanışma, mevsim değişimi, dua, bereket ve şifa gibi doğa-insan-toplum ilişkilerini beraber temsil ettiği vurgulanmaktadır. Bu yönüyle sofra, doğayla kurulan sözleşmenin kültürel ifadesi, bir yandan da doğanın bereketine duyulan saygının sembolü olur.

Modern dünyada, doğa ile kurulan söz konusu sembolik bağdaki denge zayıflamıştır. Endüstriyel gıda üretimi, hızlı tüketim alışkanlıkları ve mevsimsel ürün tüketiminden bağımsız menüler, sofrayı doğal döngüden uzaklaştırmıştır. Beşirli (2025) çalışmasında, modern yemek pratiklerinin, toplumsal yapı, çevresel koşullar ve kimlik ekseninde karmaşık bir ilişki olduğundan söz etmiştir. Buna karşın, geleneksel sofra pratiklerinde, yerel ürünlerin, mevsiminde ürün tüketimin ve paylaşımın öne çıkması, doğa ile karşılıklı bağın yeniden kurulma olanağı bulunmaktadır. Her milletin çeşitli sofra adabı ve ritüeli olmakla birlikte Türkiye'de yemek ve ritüel literatürü; geçiş dönemi yemekleri, kutsal gün ve sofraları, topluca yenilen yemeklerin anlam ve önemlerini ayrıntılandırarak sofra pratiklerinin sosyal dayanışmaya ek olarak ekolojik zamansallığını da (hasat mevsimleri) kodladığını vurgular niteliktedir (Önçel ve Boz, 2023). Belirtilen bu sembolik çerçeve, tüketici sorumluluğunu şekillendiren, bilinçli tüketim pratiklerine köprü kurar. Bilinçli- sürdürülebilir tüketim sadece "ne" yenildiği değil, "nasıl, ne zaman ve kiminle" yenildiği sorularını da kapsar; israfı azaltma, ihtiyaca göre satın alma, yerel- mevsimsel tercihler ve gıdanın sosyal etkilerini hesaba katma gibi ilkeler hem bireysel etik boyutunu hem de toplumsal sorumluluk boyutunu barındırır (Sayın, 2025).

Gıda mirası ve ritüeller arasındaki bağ, son yıllarda sürdürülebilirlik alanında daha görünür hâle gelmiştir. Örneğin Choi ve Yang'in (2024) Güney Kore'de yaş günleri ritüellerinin önemi üzerine yaptıkları çalışmada; ritüel gıdayı sürdürme niyeti ve gelecek kuşaklara aktarma isteğini anlamlı biçimde ortaya koyarken, elde ettikleri bulgu; ritüellerin sadece kimlik değil

sürdürülebilirliğin de bir taşıyıcısı olduğuna dikkat çekiyor. Öte yandan "birlikte yemek" (*commensality*) biçimleri dijital ortamlara taşınmış, çevrim içi yemek, canlı yayınlarda ortak pişirme ve yeme eylemi sosyal medyada sofra paylaşımı gibi uygulamalar, yemeğin sağlık üzerindeki anlayışından sürdürülebilir yaşam tarzlarının görünür kılınmasına dek farklı etkiler yaratmaktadır (Pereira-Castro vd., 2022).

Tüketime yönelik güncel çalışmalarda, sürdürülebilir tüketimin sadece "yeşil ürün" tercihleriyle sınırlı kalamayacağını, azaltma (*less*), yer değiştirme (*shift*) ve iyileştirme (*improve*) stratejilerinin bütüncül politika ve pratiklerle desteklenmesi gerektiğini belirtmektedir (Mont vd., 2022). Bu bağlamda sofra ritüelleri, somut davranış çerçeveleri sunabilmektedir. Bunlar; mevsimsel menüler, bitki ağırlıklı ve sezonunda ürünlerle karbon ayak izini azaltmak, yerel üreticiye yönelen tedarikle toplumsal sermayeyi güçlendirmek, paylaşım ve porsiyon yönetimi ile israfı düşürmek, etik etiketleme/ izlenebilirlik taleplerini kolektif normlara dönüştürmek olarak sıralanabilir. Akdeniz diyetinin "somut olmayan miras" niteliğine odaklanan yakın tarihli çalışma bu gibi kültürel sermayelerin sosyal sürdürülebilirlik (topluluk bağı, sağlık, birliktelik vb.) üzerindeki etkisini ve miras-piyasa gerilimlerine rağmen, kamusal fayda potansiyelini ortaya koyulmaktadır (Medina ve Sole-Sedeno, 2023). Geniş perspektiften bakıldığında ise sofra ritüelleri hem kültürel mirasın hem de sürdürülebilir tüketim davranışlarının (azalt-dönüştür-iyileştir) gündelik yaşamda norm hâline gelmesi için güçlü taşıyıcılardır.

19.3.4. Yerelden Küresele: Sürdürülebilir Sofra Uygulamaları, Atıksız Sunum ve Gıda Tercihleri

Gıda sistemlerinin yerelden küresele doğru uzanan dinamikleri, sofralarda görünür hâle gelen kültürel ekoloji bağlamında göz önünde bulundurulduğunda "sürdürülebilir sofra" uygulamaları sadece bir etik veya bir moda talebinden ibaret değildir. Üretimden tüketime kadar geçen süreçte atıktan porsiyonlama yönetimine kadar uzanan bir dönüşüm sürecidir. Yerel üretici ile kurulan doğrudan ilişki, gıdanın tarladan çatala kadar geçirmiş olduğu sürecin fark edilmesini böylece tüketicinin sadece "ne yediğini" değil, "nereden, nasıl ve ne şartlarda geldiğini" sorgulamasını sağlamaktadır. Gıda tüketiminin sadece çevreyi gözetme şeklinde değil, tüketicilerin karar verme sürecinde de üretim süreçlerine dair farkındalıklarını geliştirme ile yakından ilişkili olduğu alanyazında bahsedilmiştir (Vermeir vd., 2020). Bu bağlamda, yerel üretim desteklenerek, uzun lojistik sistemlerinden kaynaklanan enerji, nakliye ve depolama girdilerinin azaltılması mümkün hâle gelebilir ve ayrıca toplumsal dayanışma ile kültürel bağların kurulmasına da hizmet eder. Sofralarda bilinçli porsiyon yönetimi ve atıksız sunum stratejileri de söz konusu bu kültürel ekoloji perspektifinin günlük pratik düzeyde karşılığını temsil eder niteliktedir. Yemek atığının sadece bireysel veya evsel bir sorun olmadığına dikkat çeken bir çalışmada, küresel gıda sisteminin dönüşümünde kritik bir önem arz ettiği vurgulanmaktadır (Clement vd., 2023). Bunun yanı sıra, yerel üretici ve tüketici bağının kuvvetlenmesi ile kültürel olarak "mevsime uygun" ve "coğrafi uygunlukta" gıdaların tercih edilmesi de hem geleneksel sofra dokusuna hem de çevresel sürdürülebilirliğe katkı sunar. Bu şekilde tüketim tercihlerinin sadece

bireysel beslenme ve haz gereksinimlerinden öte, bulunulan ekolojik coğrafyayla, tarım süreçleri ve kültürel hafıza ile yeniden ilişki kurmasına imkân sunar. Sürdürülebilir sofra uygulamaları, bireysel tercihlerden çok gıda sistemlerinin makro düzeyde dönüşümüne katkı sağlayan bir yaklaşım olarak değerlendirilmektedir. Dolayısıyla tüketici davranışlarının ve tercihlerinin gıda talebi ve üretim biçimlerini etkileyerek küresel çapta çevresel etkiler yaratabileceği belirtilmektedir (Deksne vd., 2025).

Atıksız sunum teknikleri, menü planlamasından porsiyon yönetimine, atığın kompostlamasından yeniden değerlendirmeye kadar uzanan tüm süreçler sofrada anlamlı bir dönüşüm pratiğini temsil eder. Kültürel ekoloji bakımından söz konusu bu dönüşüm, doğa-insan simbiyozunun somut bir ifadesi denilebilir. Sofrada kullanılan malzemenin kökeni, hazırlanma şekli, paylaşılması ve artıkların yeniden değerlendirilmesi, doğaya karşı icra edilen bir sorumluluk biçimini yansıtır. Bu perspektifte bilinçli porsiyon yönetimi, sadece bireysel israfı önlemenin ötesinde kültürel olguların yeniden biçimlenmesi açısından da önemlidir. "Fazlasını sunmak" yerine "ihtiyaca uygun sunum"; "tüketilecek kadar üretim" yerine "yerel ve anlamlı üretim" anlayışına geçiş; gıda tüketiminde etik bir dönüşümü temsil edebilir. Söz konusu bu anlayış, sadece bir diyet ya da beslenme modeli değil; aynı zamanda toplumsal bir dönüşüm ve kültürel yapılanmadaki dönüşümdür. Türkiye'de söz konusu dönüşümün kurumsal zemini, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın (2023) yayımlamış olduğu *Sürdürülebilir Gıda Sistemlerine Doğru Ulusal Yol Haritası* dosyasında açık biçimde vurgulanmaktadır. Rapora göre, yerel üretimin desteklenmesi, gıdaya yönelik kayıpların azaltılması, mevsimselliğin göz önünde bulundurulması ve döngüsel sistemlerin kurulması, ulusal düzeyde öncelikli stratejik alanlar arasında bulunmaktadır. Bu yaklaşım, yerel sofraların sezonunda ürün üretimi ve minimum atıkla ilişkilendirilmesini teşvik ederek bireysel bilinçten kolektif sorumluluğa doğru bir köprü kurabilir. Benzer şekilde, İstanbul'daki tüketici kooperatifleri ve gıda topluluklarını irdeleyen Dinç ve Alkay (2022) çalışmalarında, sürdürülebilir yerel gıda sistemlerinin sadece ekonomik değil, ayrıca sosyal dayanışma ve kültürel ekoloji bakımından da işlev gördüğünü ifade etmişlerdir. Bu bağlamda her sunum, her tabak ve tüketicinin vermiş olduğu her satın alma kararı, mikro bir eylem olmanın ötesine geçerek; doğa ile üretimle ve toplumsal bağlarla ilişkilenen bir dönüşüm pratiğine dönüşebilir. Bu şekilde sofra kültürü beslenme alanı olmasının yanı sıra ekolojik bir eylem sahnesi, atığın azaltılmasının, yerel üreticiye saygının ve küresel gıda sistemine katkının sembolik ve pratik ifadesi hâline gelebilir.

19.4. KÜLTÜREL EKOLOJİ PERSPEKTİFİNDEN SOFRA

Kültürel ekoloji kavramı, insan kültürünün yaşadığı doğal çevre ile sürekli etkileşim içerisinde olduğunu ve söz konusu bu etkileşimin üretim, beslenme, teknoloji ve tüketim biçimleri ile kültürel formlara dönüştüğünü vurgulamaktadır. Türkiye'de coğrafya ve sosyoloji alanyazınında bu yaklaşım "kültürel ekoloji" veya "kültür-çevre ilişkisi" şeklinde ele alınmaktadır. Kültürel coğrafyanın ana inceleme konusu insanın doğayı iyileştirmedeki rolü kültürel peyzaj iken, kültürel ekoloji daha çok sürdürülebilirlik, yiyecek üretimi ve demografik faktörler üzerinde

durmaktadır. (Gün, 2024). Bu bağlamda sofra uygulamaları, sadece yemek yeme eylemi değil, toplum-doğa ilişkilerinin bir meydana çıkışıdır. Hangi ürünün nereden geldiği, hangi teknoloji ile üretildiği ve işlendiği, hangi mevsimde toplandığı, nasıl ve ne koşullarda saklandığı, nasıl sunulduğu gibi çeşitli parametreleri işler.

Kültürel ekoloji bakış açısından bakıldığında, toplumlar sahip oldukları doğal kaynaklara, teknolojiye, iklim koşullarına uygun gıda üretim ve tüketim stratejileri geliştirirler. Bu stratejiler zamanla hem beslenme şekli hem de kültürel ritüel hâline gelmektedir. Örneğin Anadolu'da geleneksel sofra pratiklerinin yerel tarım ürünlerine, mevsim döngülerine ve saklama yöntemlerine göre şekillendiği alanyazında belirtilmektedir (Gün, 2024). Bu doğrultuda gastronominin adaptasyonu; bir toplumun çevresel değişimlere (mevsim değişimi, toprak verimliliği, vb.) karşı geliştirmiş olduğu kültürel yanıtları içermektedir. Yemek pişirme yöntemi, fermente veya kurutma gibi saklama teknikleri, mevsimsel menüler, yerel üreticiden doğrudan temin gibi uygulamalar bu adaptasyonun somut biçimleridir. Bu bağlamda toplumun üretim ve tüketim şekli kültürel değerleri iç içe geçer.

Türkiye'de sofra kültürü doğa ile kurulan uyumun birçok örneğini barındırır. Örneğin, Anadolu'da kış hazırlıkları bağlamında kurutulan, fermente edilen gıdalar söz konusu bu uyumun sembolik ve pratik bir örneğidir. Anadolu'nun çeşitli yerlerinde farklı şekillerde hazırlanan tarhana nesilden nesle bu şekilde aktarılmıştır (Ademoğlu, 2024). Bunun yanı sıra kültürel sürdürülebilirliğin ve kültürel ekolojinin devamlılığı için mutfak mirasına ilişkin hazırlık tekniklerinin, ekipmanların envanterinin oluşturulması da alanyazında belirtilmiştir (Evren vd., 2025). Anadolu'nun yerel sofra kültürü doğa ile eş zamanlı bir ilişki kurma, geleneksel bilgiyi görünür kılarak aktarma ve yerel üreticiyi destekleyerek, atık oluşumu ve israfı önleme gibi değerleri içermektedir. Bu değerler, tarım ve sofra pratiğini sadece bir tüketim eylemi olmaktan ziyade aynı zamanda ekolojik ve kültürel bir bütünlüğün parçası hâline getirir. Tam da bu noktada agroekoloji, Anadolu'nun doğa temelli sofra kültüründe gözlenen ekolojik-kültürel bütünlüğü kavramsal bir çerçeveye oturtarak bu ilişkiyi daha geniş toplumsal bir bağlam içinde açıklama imkânı sunar. Agroekoloji sadece ekosistemleri değil ayrıca toplulukların ekonomik ve kültürel köklerini de ele almaktadır. Burada toplumsal paylaşımlar, yerel gıda üretimi ve çevresel sorumluluk bir arada değerlendirilmektedir (Buğday Derneği, 2022). Bu bağlamda, ekolojik sofra uygulamaları (örneğin; geleneksel gıda saklama teknikleri, porsiyon yönetimi vb.) kültürel sürdürülebilirliğin pratik görünümünü sunar. Ayrıca soyut çevre bilinci yerine bir günlük pratik hâline de dönüşmektedir. Sofrada yapılan seçimler sadece bireysel tercihler değildir, toplumsal değerlerin ve üretim-tüketim döngülerinin yeniden yapılandırılmasıdır. Kültürel ekoloji perspektifinden sofra yaklaşımı; doğa ile kurulan sembolik ve pratik bağı görünür kılarak hem kültürel hem de çevresel sürdürülebilirliği besleyen bir eylem alanı sunar.

19.5. UYGULAMA VE POLİTİKA BOYUTU

Agroekolojik üretimin saha alanında yaygınlaşabilmesi üç ana temele dayanmaktadır. Bu temeller "üretim-tüketim ilişkilerinin yeniden örgütlenmesi", "yerel ve kısa tedarik zinciri

ağlarının kurulması" ve "kamu politikalarının bu dönüşümü desteklemesi" şeklinde sıralanabilmektedir. Türkiye'de özellikle üretici-tüketici ortaklıkları biçiminde bir araya gelen kooperatifler ve Topluluk Destekli Tarım modelleri, sözü edilen bu dönüşümün görünür kabul edilen uygulamalarındadır. Topluluk Destekli Tarım modeli (TDT), üretici ve tüketici arasındaki güvene dayalı, doğrudan iletişime dayalı agroekolojik bir üretim modelidir. 1970'lerde Japonya'daki *Teikei* girişimi ile başlayan sistem, kimyasal girdilerin olmadığı üretimi ve risk-fayda paylaşımını esas alır. Topluluk Destekli Tarım; karşılıklı yardımlaşma, demokratik yönetim ve sürdürülebilir üretim ilkelerine dayanmaktadır. Küresel anlamda çeşitli örgütlenme biçimleri (üretici, tüketici veya karma) mevcuttur. Türkiye'de çoğunlukla tüketici temelli ve informal yapıda olan Topluluk Destekli Tarım grupları bulunmakta ve mevzuat açısından özel bir yasal düzenleme olmamakla beraber; Buğday Derneği gibi kurumlar üreticilere rehberlik sağlamaktadır (Özden, 2020). Bu gibi modeller, yerel üretici- tüketici bağını güçlendirerek aracılardan kaynaklı maliyetleri ve lojistik enerji kullanımını azaltmakta; bu bağlamda hem toplumsal hem ekolojik verimlilik açısından potansiyel sunmaktadır.

Yerel gıda ağları ve tedarik zincirlerinin kısa olması, agroekolojik politika bağlamında kritik bir önem arz etmektedir. Kısa zincirli sistemler, üretici ile tüketici arasındaki aracı sayısını azaltmakta; lojistik süreci kısaltmakta, ürünlerin mevsiminde ve daha taze tüketilmesini sağlamaktadır. Türkiye'de gıda toplulukları ve Toplum Destekli Tarım girişimleri, tüketicinin "gıdanın hikâyesiyle" ilişkilenmesine olanak tanımaktadır. Yerel pazarlama modellerini desteklemektedir. Örneğin İzmir'de yapılan bir çalışmada Topluluk Destekli Tarım gruplarının, üretici-tüketici ilişkilerini nasıl dönüştürdüğü ve aracısız tedarik ağlarının kurulduğu analiz edilmiştir (Özden, 2019). Yerel yönetimlerin doğrudan satış pazarı, üretici kooperatifi ve halka açık "yerel üret- yerel tüket" pazarlama teknikleri tedarik zincirinin kısa olmasına katkı sunar.

Kamu politikaları ise söz konusu dönüşümün sistematik hâle gelmesi için gereklidir. Türkiye'de Coğrafi İşaret (Cİ) uygulamaları ve gastronomi turizmi politikaları, yerel ürünlerin görünürlüğünü artırarak yerel ekonomileri, kültürel sürdürülebilirliği ve kırsal kalkınmayı destekler. Türkiye'de tescilli coğrafi işaretli ürün sayısının arttığı ancak tanıtım ve işletmelerde kullanımının yeterli düzeyde olmadığı alanyazındaki çalışmalarda belirtilmiştir (Denk, 2021). Bir başka çalışmada ise coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmine etkisi irdelenmiş ve işletmelerde bu ürünlerin menülere daha fazla dahil olması gerektiği belirtilmiştir (Nazikgül ve Ödemiş, 2024). Bu bağlamda, tarım teşviklerinin agroekolojik kriterlerle yeniden düzenlenmesi, "gıda zinciri izlenebilirliğini artıran dijital sistemler", "kooperatif üretiminin yerel pazarlara erişiminin kolaylaştırılması" ve "yerel ürünlerin gastronomi turizmi ekseninde" destinasyon olarak pazarlanması politika düzeyinde önem kazanmaktadır. Eğitim ve farkındalık boyutu ise uzun vadeli yenilenme için vazgeçilmez bir öneme sahiptir. Agroekoloji ve yerel gıda ağları, sadece üretim teknolojisi meselesi değildir. Ayrıca tüketcinin halk mutfağının, kamuoyunun bilinçlendirilmesi ve gastronomi eğitiminde uzman kişilerin de bilinçlendirilmesi gerekmektedir. Alternatif gıda ağlarının ekonomik, etik ve ekolojik boyutlarını ele alarak eğitim modelleri oluşturulabilir (Özden, 2020). Üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde yerel

üretim- mevsiminde üretim ve tüketim gibi modüllerin kurgulanması, eğitim planlarına dahil edilmesi, yerel yönetimlerle iş birliği yapılması ve üretici-tüketici buluşma noktalarının oluşturulması önerilmektedir.

SONUÇ

Sürdürülebilir tarım ve gastronomi arasındaki ilişki, günümüz gıda sistemlerinin geleceğini belirleyecek simbiyotik bir bütünlüğe sahiptir. Tarım, üretim faaliyetlerinin yanı sıra doğayla, kültürle ve insanla kurulan bağın çok katmanlı temel alanıdır. Gastronomi ise bu ilişkinin görünür hâle geldiği, kültürel anlatıların ve geleneklerin somutlaştığı, tüketim alışkanlıklarının şekillendiği alanı kapsamaktadır. Bu bağlamda tarım ve gastronomi arasındaki bağ teknik veya ekonomik bir düzlem olup aynı zamanda kültürel, etik, ekolojik perspektiften ele alınmalıdır. Bu çalışma, sofranın "bir ekolojik eylem alanı" olarak yeniden yorumlanmasının sürdürülebilir bir gelecek için zorunlu olduğunu ortaya koymak amacıyla yapılmıştır. Tarımın sürdürülebilirliği durumu gastronomi alanının sürdürülebilirliği ile doğrudan ilişkilidir. Doğal kaynakların ve biyoçeşitliliğin korunması, toprak sağlığının iyileştirilmesi ve devamlılığı, döngüsel sistemlerin kurulması, gastronomi alanında kullanılacak her bir hammaddenin niteliğini belirler. Tarımsal üretimdeki iyileşme sofrada sunulan her yemeğin kültürel ve çevresel değerine doğrudan yansır. Bu bağlamda, tarım ve gastronomi arasındaki simbiyotik ilişki; üretim-tüketim zincirinin her halkasında ekolojik farkındalığın yer almasında kilit roldedir. Yiyecek içecek sektörü, sürdürülebilir tarım ilkelerini destekleyici bir rol üstlenmelidir. Menü planlamalarında mevsimsellik ve yerellik ilkelerinin gözetilmesi, yerel üretici-çiftçi-şef iş birliklerinin artırılması ve devamlılığı, coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi ve üretici kooperatifleri ile organize bir hareket içerisinde olmak; söz konusu simbiyotik ilişkinin güçlenmesine katkı sunacaktır. Tarım politikalarında ise gastronominin sadece "nihai tüketici" boyutu ile değil; sürdürülebilir üretim sistemlerinde iletişim aracı rolü olduğunun farkındalığının kazandırılması gereklidir.

Ekolojik sofra anlayışı, sadece bireysel bir davranış değildir. Ayrıca toplumsal bir dönüşümdür. Mevsiminde ve yerel ürünlerin tercih edilmesi, bitki bazlı menülerin yaygınlaşması, sıfır atık uygulamalarının ve bilinçli porsiyon yönetimini bu dönüşümün araçları olarak kabul edilebilir. Bu sebeple gastronomi ve mutfak sanatları eğitim programları, sofra farkındalığını sadece bir servis kültürü olarak değil; etik bir sorumluluk bilinci olarak kazandırmalıdır. Bunun yanı sıra restoran ve toplu yemek hizmeti sunan işletmelerde karbon emisyonuna yönelik uygulamalar yapılmalıdır. Yeniden kullanım prosedürleri ve kompost sistemleri için uygulamalar teşvik edilmelidir. Sofranın bu dönüşümündeki kritik rolü; tüketici davranışlarını dönüştürme kapasitesinden gelmekte olup her tüketim kararının aynı zamanda bir üretim biçimini etkilendiğini tüketicilere yansıtmak gerekmektedir. Sürdürülebilir bir geleceğin inşasında; kültürel mirasın korunması, yerel üretimin teşviki ve tüm bunların etik değerler çerçevesinde birbirini tamamlaması yadsınamaz bir gerçektir. Yerel üretim hem çevresel hem ekonomik dayanıklılığın

kaynağıdır. Küçük üreticilerin desteklenmesi ile kısa tedarik ağlarının kurulması ve topluluk destekli tarım ağlarının yaygınlaştırılması, üretim süreçlerinde karbon ayak izini azaltırken yerel ekonomiyi de kuvvetlendirir. Kültürel miras ise söz konusu bu üretimin anlam boyutunu temsil etmektedir. Geleneksel sofra pratikleri, fermente ürünler, paylaşma kültürü ve mevsimlik tarifler ile modern sürdürülebilirlik politikalarına derinlik kazandırır. Bu perspektifte, kültürel mirasın gastronomi aracılığı ile yeniden inşası sadece geçmişe ait bir nostalji kültürü değil aynı zamanda geleceğe yönelik bir sürdürülebilirlik stratejisidir. Etik tüketim boyutu ise; bireyin doğaya ve topluma karşı sorumluluğunu görünür kılar. Kişilerin tüketmiş olduğu gıdaların kaynağını bilmek, israfı azaltmak, etik ve adil ticareti desteklemek, üretim süreçlerindeki emeğe saygı göstermek, bu sorumluluğun somut göstergeleridir. Türkiye'nin geleneksel sofra değerleri bu etik çerçevenin kültürel bir karşılığıdır.

Belirtilen bu üç alanın birleşimi sürdürülebilir gastronomi ekosisteminin temelini oluşturur. Politika düzeyinde, yerel üreticiyi destekleyen ekonomik teşvik modelleri, gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımı, kamu yemek hizmetlerinde yerel - sezonunda ürün kullanımının teşvik edilmesi ve desteklenmesi, gastronomi ve mutfak sanatları eğitim müfredatlarında agroekoloji ve etik tüketim modellerinin yer alması önerilmektedir. Sürdürülebilir tarım ve gastronomi, birbirini tamamlayan iki ekolojik sistem olmakla birlikte sofra bu sistemin kültürel belleğinde yer alarak etkileşim alanı sunmaktadır. Yerel kaynakları koruyan, üretici ve tüketici arasında denge kuran, doğanın döngüsüne saygı duyan her sofra uygulaması sürdürülebilir bir geleceğe atılmış somut bir adımdır. Söz konusu bu adımlar sadece doğayı korumakla kalmamaktadır. Ayrıca sofrayı sürdürülebilir bir yaşam biçimi simgesi hâline de dönüştürerek toprak, mutfak, üretici ve tüketici arasındaki döngüyü etik, kültürel ve ekolojik bir bütünlüğe kavuşturmaktadır.

KAYNAKLAR

Ademoğlu, A. (2024). Geçmişten Günümüze Tarhana: Türk Mutfak Kültürünün Bir Mirası. Acar, S., Çelik, S. & Künç, S. (Eds.), *Küresel Ekonomi ve İşletmeler: Geleceğin Trendleri* içinde. Gaziantep: Özgür Yayınları.

Aguirre Sánchez L., Roa-Díaz Z.M., Gamba, M., Grisotto, G., Moreno Londoño, A.M., Mantilla-Uribe, B.P., Rincón Méndez, A.Y., Ballesteros, M., Kopp-Heim, D., Minder, B., Suggs, L.S., ve Franco, O.H. (2021). "What Influences the Sustainable Food Consumption Behaviours of University Students? A Systematic Review." *Int J Public Health*, 66:1604149.

Ammann, J., Arbenz, A., MAck, G., Nemecek, T., ve El Benni, N. (2023). "A Review on Policy Intruments for Sustainable Food Consumption." *Sustainable Production and Consumption*, 36: 338-353.

Ayman, O., Karabaşa, S., ve Pereira, I., C. (2023). *Agroekoloji Bilgisi Derleme Rehberi*. https://base.socioeco.org/docs/agroekoloji_bilgisi_derleme_rehberi_tr.pdf? (Erişim Tarihi: 22.10.2025).

Barros-Rodríguez, A., Rangseekaew, P., Lasudee, K., Pathom-Aree, W., ve Manzanera, M. (2021). "Impacts of Agriculture on the Environment and Soil Microbial Biodiversity." *Plants (Basel)*, 28; 10(11):2325.

Beşirli, H. (2025). "Yemek, Kültür ve Toplum." *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 13(45), 69-84. https://doi.org/10.33692/avrasyad.1689350

Bezner Kerr, R., Liebert, J., Kansanga, M., ve Kpienbaareh, D. (2022). "Human and Social Values Agroecology." *Elemanta: Science of the Anthropocene*, 10(1). DOI: 10.1525/elementa.2021.00090

Beyyavaş, V., ve Çelik, A. (2024). *Sürdürülebilir Tarımda Bitki ve Toprak Sağlığını Koruma Stratejileri*. Ankara: İKSAD Publishing House.

Buğday Derneği. (2022). Tarımsal ve Sosyokültürel Ekosistemler Arasında Bir Bağlantı: Agroekoloji. https://www.bugday.org/blog/tarimsal-ve-sosyokulturel-ekosistemler-arasinda-bir-baglanti-agroekoloji/ (Erişim Tarihi: 23.10.2025).

Choi, B.-Y., ve Yang, S.J. (2024). "Sustainability of Food Heritage in Birthday Rituals." *Sustainability*, 16(17), 7718. https://doi.org/10.3390/su16177718

Clement, J., Alenčikienė, G., Riipi, I., Starkutė, U., Čepytė, K., Buraitytė, A., Zabulionė, A, ve Šalaševičienė, A. (2023). "Exploring Causes and Potential Solutions for Food Waste Among Young Consumers." *Foods*, 30; 12(13): 2570. doi: 10.3390/foods12132570.

Çakmakçı, Y., ve Hurma, H. (2023). *Rejeneratif Tarım: Ekonomik ve Çevresel Sürdürülebilirlik için Bir Tarımsal Üretim Modeli*. 15. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi. 6-8 Eylül 2023. Çanakkale. Türkiye.

Çeker, A. (2016). "Sürdürülebilir Tarım ve Türkiye Açısından bir Değerlendirme." *Turkish Studies. International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 11(2): 809-836.

Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı. (2022). *Türkiye'nin Döngüsel Ekonomiye Geçiş Potansiyelinin Değerlendirilmesi İçin Teknik Destek Projesi*. https://webdosya.csb.gov.tr/db/dongusel/icerikler/act_1.1_general_assessment_report_tr_n-ha--20230607123433.pdf (Erişim Tarihi: 22.10.2025).

Davis, A., Huggins, D.R., ve Reganold, J.P. (2023). "Linking Soil Health and Ecological Resilience to Achieve Agricultural Sustainability." *Frontiers in Ecology and the Environment*, 21(3): 131-139.

De Corato, U., Vioala, E., Keswani, C., ve Minkina, T. (2024). "Impact of the Sustainable Agricultural Practices for Governing Soil Health From the Perspective of a Rising Agri-Based Circular Bioeconomy." *Applied Soil Ecology*. 194. https://doi.org/10.1016/j.apsoil.2023.105199

Deksne, J., Lonska, J., Litavniece, L., ve Tambovceva, T. (2025). "Shaping Sustainability through Food Consumption: A Conceptual Perspective." *Sustainability*, 17(15), 7138. https://doi.org/10.3390/su17157138

Delgado-Baquerizo, M., Eldridge, D.J., Liu, Y-R., Liu, Z-W., Coleine, C., ve Trivedi, P. (2025). "Soil Biodiversity and Function under Global Change." *Plos Biology*, 23(3): e3003093. https://doi.org/10.1371/journal.pbio.3003093

Denk, E. (2021). "Türkiye'de Gastronomi Turizmi Açısından Coğrafi İşaretli Ürünler." *Journal of Silk Road Toursim Researches*, 1(1): 51-61.

Dinç, S., ve Alkay, E. (2022). *Sürdürülebilir Yerel Gıda Sistemlerinin Yaratılmasında Bir Aktör Olarak Gıda Örgütlenmeleri: İstanbul Tüketici Kooperatifleri ve Gıda Toplulukları Örneği*. 8 Kasım Dünya Şehircilik Günü 44. Kolokyumu.

Erpul, G., ve Akgöz, R. (2025). "Türkiye'de Toprak Sağlığı Kavramının Ülkesel Politika ve Stratejilere Bütünleştirilmesi." *Toprak Bilimi ve Bitki Besleme Dergisi*, 13(1): 81-95.

Evren, S., Şengül, S., ve Yarmacı Güvenç, N. (2025). "Kültürel Mirasın Sürdürülebilirliğinde Mutfak Mirasının Rolü." *Journal of Global Tourism And Technology Research*, 6(1): 56-72.

FAO. (2014). *Building A Common Vision For Sustainable Food And Agriculture*. https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/cd7ebb4f-da7c-474d-83df-b5cc224d2ff8/content? (Erişim Tarihi: 20.10.2025).

FAO. (2018). *The 10 Elements Of Agroecology. Guidmg The Transıtıon To Sustamable Food And Agrıcultural Systems*. Food And Agriculture ORganization of the United Nations. https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/3d7778b3-8fba-4a32-8d13-f21dd5ef31cf/content (Erişim Tarihi: 20.10.2025).

Filser, J., Doms-Grimm, L.X., ve Ristok, C. (2025). "Reviving Soil Biodiversity in Agricultural Land." *Soil Organisms*, 97(2), 159-172. https://doi.org/10.25674/445

FoodPrint. (2018). *How Industrial Agriculture Affects Our Soil*. https://foodprint.org/issues/how-industrial-agriculture-affects-our-soil/ (Erişim Tarihi: 20.10.2025).

Guerra, A.C., Eisenhaur, N., Tebbe, C.C., Xylander, W.E.R., Babin, D., Bartkowski, B., Burkhard, B., Filser, J., Haase, D., Hohberg, K., Kleemann, J., Kolb, S., Lachmann, C., Rillig, M., C., Römbke, J., Ruess, L., Scheu, S., Scheunemann, N., Steinhoff-Knopp, B., Wellbrock, N., ve Ristok, H. (2024). "Foundations for a National Assessment of Soil Biodiversity." *Journal of Sustainable Agriculture and Envirenment*. 3:.3: e12116. https://doi.org/10.1002/sae2.12116

Guerrero-Villegas, W., Rosero-Rosero, M., Layana-Bajana, E.-M., ve Villares-Villafuerte, H. (2025). "Circular Agriculture Models: A Systematic Review of Academic Contributions." *Sustainability*, 17(15), 7146. https://doi.org/10.3390/su17157146

Gün, E. (2024). *Kültürel Ekoloji ve Ekolojik Kültür Üzerine Bir İnceleme*. (Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Kültür Üniversitesi, İstanbul.)

Hazell, P.B.R. (2009). "The Asian Green Revolution, 2020 Vision Initiative." *International Food Policy Research Institute*, ss. 1-2.

Hermans, T., Beintema, N., Alho, C. F.B.V., ve van der Poel, M. (2025). "Experiences in Assessing the Impact of Circular Economy Interventions in Agrifood Systems-a Review." *Sustainability*, 17(4), 1406. https://doi.org/10.3390/su17041406

Holotová, M., Horská, E., ve Nagyová, Ľ. (2021). "Changing Patterns of Sustainable Food Consumption Regarding Environmental and Social Impact-Insights from Slovakia." *Front. Sustain. Food Syst.* 5- 2021 | https://doi.org/10.3389/fsufs.2021.703827

House, J., Brons, A., Werthein-Heck, S., ve Van Der Horst, N. (2024). "What is Culturay Appropriate Food Consumption? A Systematic Literature Review Exploring Six Conceptual themes and their Implications for Sustainable Food System Transformation." *Agriculture and Human Values*. 41:863–882. https://doi.org/10.1007/s10460-023-10515-6

IPCC. (2019). Climate Change and Land. https://www.ipcc.ch/srccl/ (Erişim Tarihi: 20.10.2025).

Irmak, Y. (2024). "Türk Kültüründe Tören Yemeklerine İşlevsel Bir Yaklaşım." *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, (17)46: 486-515.

Kalkınma Bakanlığı. (2018). *Tarımsa Toprak ve Suyun Sürdürülebilir Kullanımı. Özel İhtisas Komisyon Raporu.* https://www.sbb.gov.tr/wp-content/uploads/2020/06/Tar%C4%B1mda-Toprak-ve-Suyun-S%C3%BCrd%C3%BCr%C3%BClebilir-Kullan%C4%B1m%C4%B1-%C3%96zel-%C4%B0htisas-Komisyonu-Raporu.pdf (Erişim Tarihi: 20.10.2025).

Kenny, T.A., Woodside, J.V., Perry, I.J., ve Harrington, J. M. (2023). "Consumer Attitudes and Behaviors toward more Sustainable Diets: A Scoping Review." *Nutr Rev.* 10;81(12): 1665-1679. 10.1093/nutrit/nuad033. PMID: 37014671; PMCID: PMC10639109.

Kökten, K., ve İnci, H. (2021). *Türkiye'de Organik Tarım ve Agro Ekolojik Gelişmeler*. Kökten, K., İnci, H.(Eds.) Ankara: İKSAD Publishing House.

Kuşat, N. (2013). "Yeşil Sürdürülebilirlik için Yeşil Ekonomi: Avantaj ve Dezavantajları-Türkiye İncelemesi." *Journal Of Yasar University*: 8(29): 4896-4916. https://doi.org/10.19168/jyu.81368

Lins, M., Puppin Zandonadi, R., Raposo, A., ve Ginani, V.C. (2021). "Food Waste on Foodservice: An Overview through the Perspective of Sustainable Dimensions." *Foods*. 24;10(6):1175. doi: 10.3390/foods10061175.

Medina, F.-X., ve Sole-Sedeno, J. M. (2023). "Social Sustainability, Social Capital, Health, and the Building of Cultural Capital around the Mediterranean Diet." *Sustainability*, *15*(5), 4664. https://doi.org/10.3390/su15054664

Melchior, I., ve Newig, J. (2021). "Governing Transitions Towards Sustainable Agriculture-Taking Stock of an Emerging Field of Research." *Sustainability*. 13(2), 528; https://doi.org/10.3390/su13020528

Mont, O., Lehner, M., ve Dalhammar, C. (2022). "Sustainable Consumption through Policy Intervention-a Review of Research Themes." *Front. Sustain. Sec. Sustainable Consumption*, 3 https://doi.org/10.3389/frsus.2022.921477

Montgomery, D.R., Rabinowitz, P., Sipos, Y., ve Wheat, E. E. (2024). "Soil Health: A Common Focus for One Health and Planetary Health Interventions." *One Health*. 3;18:100673. 10.1016/j.onehlt.2023.100673. PMID: 38283832; PMCID: PMC10820383.

Mottet, A., Bicksler, A., Lucantoni, D., De Rosa, F., Scherf, B., Scopel, E., López-Ridaura, S., Gemmil-Herren, B., Bezner Kerr, R., Michel Sourisseau, J., Petersen, P., Luc Chotte, J., Loconto, A., ve Tittonell, P. (2020). "Assessing Transitions to Sustainable Agricultural and Food Systems: A Tool for Agroecology Performance Evaluation (TAPE)." *Frontiers Sustain. Food Syst. Sec. Agroecology and Ecosystem Services*, 4. https://doi.org/10.3389/fsufs.2020.579154

Nazikgül, M., ve Ödemiş, M. (2024). "Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Bayburt Örneği." *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1): 151-177.

Noble Research Institute. (2025). *Regenerative Agriculture: Past, Present and Future*. https://www.noble.org/regenerative-agriculture/regenerative-agriculture-past-present-and-future/ (Erişim Tarihi: 21.10.2025).

OECD. (2023). Agriculture Water Use. https://data-explorer.oecd.org/ (Erişim Tarihi: 11.12.2025).

Ozmehmet, D.E. (2008). "Dünyada ve Tükiye Sürdürülebilir Kalkınma Yaklaşımları." *Yaşar Üniversitesi E-Dergisi*, 3(12), 1853-1876. https://doi.org/10.19168/jyu.48930

Öngel, S. ve Boz, H.B. (2023). "Türk Mutfağında Yemek Kültürü ve Yemek Ritüelleri Üzerine Bir Araştırma: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Web Siteleri Örneği." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(2): 1043-1059.

Özden, F. (2019). "İzmir'de Gıda Grupları ve Topluluk Destekli Tarım." *Meltem İzmir Akdeniz Akademisi Dergisi*. 5: 93-97.

Özden, F. (2020). "Gıda Etiği Bağlamında Topluluk Destekli Tarım Modeli Üzerine Bir İnceleme." *Türkiye Biyoetik Dergisi*, 7(3): 84-98.

Özkan, G. (2024). "Katma Değerli Tarım, Döngüsel Ekonomi ve Sürdürülebilir Kalkınma: Ekonomik, Çevresel ve Sosyal Perspektifler." *Journal of Environmental and Natural Studies*, 6(3): 288-299.

Pereira-Castro, M.R., Pinto, A.G., Caixeta, T.R., Monteiro, R.A., Bermúdez, X.P.D., ve Mendonça, A.V.M. (2022). "Digital Forms of Commensality in the 21st Century: A Scoping Review." *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(24), 16734. https://doi.org/10.3390/ijerph192416734

Renfors, S.-M., ve Wendt, T. (2024). "Restaurants Without Bins: How does a Circular Restaurant Operate?" *Sustainability*, 16(6), 2312. https://doi.org/10.3390/su16062312

Rodale Institute. (2025). *Regenerative Organic Agriculture*. https://rodaleinstitute.org/why-organic/organic-basics/regenerative-organic-agriculture/ (Erişim Tarihi: 21.10.2025).

Sarangi, P.K., Pal, P., Singh, A.K., Sahoo, U.K., ve Prus, P. (2024). "Food Waste to Food Security: Transition from Bioresources to Sustainability." *Resources*, 13(12), 164.

SARE. (2025). *What is Sustainable Agriculture? Soil Health. Sustainable Agriculture Research and Education*. https://www.sare.org/publications/what-is-sustainable-agriculture/soil-health/ (Erişim Tarihi: 20.10.2025).

Sayın, M.E. (2025). "The Impact of Frugality and Materialism on Conscious Consumption." *Yönetim ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 23(3), 19-35. https://doi.org/10.11611/yead.1625036

Şişman, B. (2023). "Ankara Kırsalında Tarımsal Gıda Sistemi Olarak Agroekolojinin Sosyolojik Analizi." *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*. 26(2): 230-253.

Tahat, M.M., Alananbeh, K.M., Othman, Y.A., ve Leskovar, I.D. (2020). "Soil Health and Sustainable Agriculture." *Sustainability*, 12(12): 4859; https://doi.org/10.3390/su12124859

Tamasiga, P., Miri, T., Onyeaka, H., ve Hart, A. (2022). "Food Waste and Circular Economy: Challenges and Opportunities." *Sustainability*, 14(16), 9896. https://doi.org/10.3390/su14169896

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. (2021). *Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Ülke Raporu-Türkiye*. https://www.tarimorman.gov.tr/ABDGM/Belgeler/Uluslararas%C4%B1%20Kurulu%C5%9Flar/Su%CC%88rdu%CC%88ru%CC%88lebilir%20G%C4%B1da%20Sistemleri%20U%CC%88lke%20Raporu%20-%20T%C3%BCrkiye%202021.pdf (Erişim Tarihi: 20.10.2025).

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. (2023). *Sürdürülebilir Gıda Sistemlerine Doğru: Ulusal Yol Haritası*. https://www.tarimorman.gov.tr/ABDGM/Belgeler/Uluslararas%C4%B1%20Kurulu%C5%9Flar/S%C3%BCrd%C3%BCr%C3%BClebilirG%C4%B1da%20Sistemlerine%20Do%C4%9Fru%20Tu%CC%88rkiye%E2%80%99nin%20Ulusal%20Yol%20Haritas%C4%B1%20%28T%C3%BCrk%C3%A7e%29.pdf (Erişim Tarihi: 22.10.2025).

Ticaret Bakanlığı. (2020). *Rejeneratif Tarım Nedir?* https://ticaret.gov.tr/blog/sektor-haberleri/rejeneratif-tarim-nedir (Erişim Tarihi: 21.10.2025).

Tsiafouli, M.A., Thébault, E., Sgardelis, S.P., de Ruiter, P.C., van der Putten, W.H., Birkhofer, K., Hemerik, L., de Vries F.T., ve Haldun, K. (2015). "Intensive Agriculture Reduces Soil Biodiversity Across Europe." *Glob Chang Biol.* 21(2):973-85. doi: 10.1111/gcb.12752.

Turhan, Ş. (2005). "Tarımda Sürdürülebilirlik ve Organik Tarım." *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 11(1):13-24.

Turner, G. (2008), *A Comparison of the Limits to Growth with Thirty Years of Reality, Socio Economics and the Environment in Discussion*, CSIRO Working Paper Series, Australia, ss. 1.

TÜİK. (2023). *Tarım Alanları İstatistikleri*.
https://data.tuik.gov.tr/Bulten/DownloadIstatistikselTablo?p=jt5IQi0eq2xJRLzXTGfjAOQjpXFA0sHJ3hMG7Wz97NotGG86cHszzID11Eyil4Av&utm (Erişim Tarihi: 11.12.2025).

United Nations (UN). (2012), *Report of the United Nations Conference on Sustainable Development*, Rio de Janeiro, Brazil, 20–22 June 2012, New York. https://digitallibrary.un.org/record/737074?v=pdf (Erişim Tarihi: 20.10.2025).

USDA. Natural Resources Conservation Service. (2025). *What is Soil Health?* https://www.nrcs.usda.gov/conservation-basics/natural-resource-concerns/soil/soil-health (Erişim Tarihi: 21.10.2025).

Van Gestel, C., Am., Mommer, L., Montanarella, L., Pieper, S., Coulsan, M., Toschki, A., Rutgers, M., Focks, A., ve Römbke, J. (2021). "Soil Biodiversity: State-of-the-Art and Possible Implementation in Chemical Risk Assessment." *Integr Environ Assess Manag, 17*(3): 541-551.

Vermeir, I., Weijters, B., De Houwer, J., Geuens, M., Slabbinck, H., Spruyt, A., Van Kerckhove, A., Van Lippevelde, W., De Steur, H., ve Verbeke, W. (2020). "Environmentally Sustainable Food Consumption: A Review and Research Agenda From a Goal-Directed Perspective." *Front. Psychol*, 11. https://doi.org/10.3389/fpsyg.2020.01603

Yalçın, A.Y.S., ve Yalçın, S. (2013). "Sürdürülebilir Yerel Kalkınma için Cittaslow Hareketi Bir Model Olabilir Mi?." *Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi*, 5(1): 32-41.

Yeni, O., ve Teoman, Ö. (2023). "Agroekolojik Bakış Açısından Türkiye'de Tarımsal Sürdürülebilirlik." *Fiscaoeconomia*, 7(Özel Sayı):120-151. https://doi.org/10.25295/fsecon.1355937

WWF Türkiye. (2022). *Sürdürülebilir Tarım Pratiklerinin Yaygınlaştırılması için Politika Uygulamalar ve İletişim Önerileri*. https://wwftr.awsassets.panda.org/downloads/surdurulebilirtarm.pdf? (Erişim Tarihi: 20.10.2025).

YİRMİNCİ BÖLÜM

GIDA İSRAFI, ETİK TÜKETİM VE SORUMLU MUTFAK YÖNETİMİ

Dr. Öğr. Üyesi İhsan Kazkondu[1]

"İsraf edilen her gıda, sadece bir öğün kaybı değildir;
toprağın, suyun, emeğin ve sevginin de çöpe atılmasıdır."
- Bottura, M. (2023), *Why Waste?: The Cook Book Vol. 2.*

GİRİŞ

Gastronominin ve gıda üretim sistemlerinin sürekliliği, su ve temel besin elementlerinin (azot, magnezyum vb.) ekosistem içerisindeki döngüsel bütünlüğüne sıkı sıkıya bağlıdır. Ekosistemin sürdürülebilirliği, esasen biyolojik yaşamın ve gıda güvencesinin teminatı niteliğindedir. Bu bağlamda, ekolojik dengede meydana gelebilecek herhangi bir tahribat, kısa veya uzun vadede gıda arzını ve canlı yaşamını tehdit eden kritik bir risk faktörüne dönüşmektedir. Dolayısıyla doğal kaynakların korunması hem ekolojik döngünün hem de gastronomik sürdürülebilirliğin ön koşulu durumundadır (Aksoy ve Şallı, 2023). Bununla birlikte, küreselleşme ekseninde değişen üretim ve tüketim paradigmaları ile ivme kazanan nüfus artışı, kaynak yönetiminde dengesizliklere yol açarak bu sürdürülebilirliği tehdit etmiş; gıda kaybı ve israfı sorununu küresel gündemin odak noktasına yerleştirmiştir (Şahin ve Bekar, 2018). Literatürde sıklıkla birbirinin yerine kullanılarak kavramsal karmaşaya yol açan gıda kaybı ve gıda israfı terimlerinin net bir biçimde ayrıştırılması, sorunun kök nedenlerinin tespiti ve etkin çözüm stratejilerinin geliştirilmesi adına elzemdir. Bu bağlamda "gıda kaybı"; tedarik zincirinin üretim, lojistik, depolama ve işleme aşamalarında, paydaşların yönetsel kararları veya operasyonel eylemleri neticesinde, insan tüketimine uygun gıdanın niceliksel veya niteliksel değer kaybına uğraması olarak tanımlanmaktadır (Schneider, 2013). Buna karşılık, "gıda israfı"; dağıtım, pazarlama ve tüketim aşamalarında, perakendeciler, gıda hizmeti sağlayıcıları ve tüketicilerin bilinçli kararları ve eylemleri sonucunda meydana gelen miktar ve/veya kalite düşüşü olarak tanımlanır. Bu tanım da gıda israfını davranışsal sorunlarla ilişkili kasti bir mesele hâline getirmektedir (Atlı, 2024).

Gıda kaybı ve israfı olgusunun kökeninde, üretimden nihai tüketime uzanan süreçte rol

1 Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi Devrek Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, Zonguldak; Türkiye; ihsan.kazkondu@beun.edu.tr; ORCID:0000-0002-5581-5835

oynayan çok boyutlu faktörlerin belirleyici olduğu görülmektedir. Tüketici eksenli israfın temel dinamikleri; satın alma sürecindeki plansızlık ve ihtiyaç fazlası temin, ev dışı tüketim noktalarında (restoran vb.) porsiyon-tüketim dengesizliği, artık ürünlerin geri kazanılmaması ve konuya ilişkin farkındalık düzeyinin yetersizliği olarak kategorize edilebilir (Visschers vd., 2016; Castillo-Gimenez vd., 2019; Sputnik, 2019). Buna karşın, üretici ve tedarik zinciri kaynaklı kayıpların başlıca nedenleri ise; endüstriyel işleme kusurları, yönetsel ve teknik altyapı yetersizlikleri, kontaminasyon kaynaklı imhalar, teşhir stratejilerinden doğan stok fazlası, porsiyonlama ve hazırlık aşamasındaki arz fazlası üretim, gıda güvenliği standartlarına uyumsuzluk ile hatalı tarımsal üretim teknikleri şeklinde sıralanabilir (Pearson vd., 2013; Jörissen vd., 2015; Tekiner vd., 2021).

Küresel gıda israfı istatistikleri incelendiğinde; Birleşmiş Milletler Çevre Programı (UNEP) Gıda İsrafı 2024 yılı raporuna göre en çok gıda israfı yapan ülkelerde Çin'in ilk sırada yer aldığı, bu ülkeyi sırasıyla Hindistan ve Pakistan'ın takip ettiği görülmektedir (United Nation Environment Programme Food Waste Index Report, 2024). Ürün grupları bazında kayıp oranları analiz edildiğinde ise; toplam israfın %44'ünü meyve ve sebzelerin, %20'sini kök ve yumrulu bitkilerin, %19'unu tahılların, %8'ini süt ürünlerinin ve %4'ünü et ürünlerinin oluşturduğu saptanmıştır (Tekiner vd., 2023). UNEP tarafından yayımlanan 2024 Gıda İsrafı Endeksi Raporu verilerine göre; dünya genelinde her yıl 931 milyon ton gıda atığa dönüşmekte ve su kaynakları verimsiz kullanılmaktadır (United Nation Environment Programme Food Waste Index Report, 2024). Türkiye özelinde ise yıllık gıda israfının 7,7 milyon tonu aştığı ve kişi başına düşen atık miktarının 93 kg olduğu kaydedilmiştir. Bu bağlamda israfın ekonomik boyutu, yalnızca bir yılda çöpe atılan ekmeğin maliyetiyle 500 okul inşa edilebileceği gerçeğiyle somutlaştırılmaktadır (Özkan vd., 2022). Birleşmiş Milletler ile iş birliği içerisinde sürdürülebilirlik faaliyetlerini yürüten Atık ve Kaynaklar Eylem Programı (WRAP) 2024 yılı raporunda, sorunun boyutları çok boyutlu bir perspektifle ortaya konmuştur. Rapora göre; küresel ölçekteki toplam gıda atığı, 40 ton kapasiteli 23 milyon kamyon dolusu yüke eşdeğerdir. Bu hacim, söz konusu araçların ardışık dizilimi hâlinde dünya çevresini yedi kez dolaşacak bir büyüklüğe tekabül etmektedir (WRAP, 2024). Mevcut tablo, gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik parametreleri üzerinde kritik bir tehdit oluşturmakta; dolayısıyla kaynak yönetimi stratejilerinin köklü bir biçimde yeniden değerlendirilmesini zorunlu kılmaktadır.

Sorunun çözümünde, israfın kök nedenlerini anlamak, etik tüketim alışkanlıklarını geliştirmek ve profesyonel mutfaklarda sorumlu yönetim modellerini uygulamak hayati önem taşımakta, bu nedenle gıda israfıyla mücadele üreticiden şefe, eğitim kurumlarından tüketiciye kadar uzanan kolektif bir sorumluluk bilincini gerektirmektedir. Ayrıca mutfak, sadece bir üretim alanı değil, aynı zamanda etik değerlerin ve ekolojik farkındalığın yaşatıldığı bir kültür aktarım merkezi olarak yeniden tanımlanmalıdır. Hazırlanan bu kitap bölümü, küresel bir kriz hâline gelen gıda israfını gastronomi perspektifiyle ele almayı amaçlamaktadır. Bu kapsamda çalışmada israfın çevresel ve ekonomik etkilerinin analiz edilmesiyle başlayıp profesyonel mutfaklarda atık minimizasyonu, menü planlamada sürdürülebilirlik ilkeleri ve etik tüketim bilincinin

oluşturulmasında şeflerin rolü gibi konuları detaylandırarak, sektöre yönelik uygulanabilir çözüm önerileri sunma hedeflenmektedir.

20.1. GIDA İSRAFI KAVRAMININ ETİK, ÇEVRESEL VE EKONOMİK BOYUTLARI

Gıda israfı, yirmi birinci yüzyılda hem politik arenada hem de akademide ilgilenmesi gereken üst düzey konulardan biri olmuş, özellikle sürdürülebilirlik, gıda güvenliği ve iklim krizi gibi küresel çapta önem taşıyan ve ilişkili olan konulardan dolayı küresel düzeyde öne çıkan önemli bir sorun haline gelmiştir (Yalçınkaya, 2025). Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA) içindeki Hedef 12.3 ile vurgulanan gıda israfını yarıya indirme taahhüdü, konunun salt teknik bir atık yönetimi meselesi olmadığını göstermekte, aksine bu hedef çevresel, ekonomik ve etik boyutları olan çok katmanlı bir yaklaşımı zorunlu kılmaktadır (Manzoor, 2024). Bu doğrultuda, gıda israfı olgusunun sürdürülebilirliğin üç temel boyut olan sosyal adalet (etik), piyasa verimliliği (ekonomik) ve ekolojik denge (çevresel) ekseninde bütüncül bir yaklaşımla ele alınması gerekmektedir. Bu bölümde, mevcut literatür ışığında gıda israfının söz konusu boyutları ve bu boyutların birbirleriyle olan etkileşimleri detaylandırılmıştır.

20.1.1. Gıda İsrafı Kavramının Etik Boyutları

Güncel literatürde gıda israfı, tedarik zincirindeki basit bir lojistik hata veya ekonomik verimsizlikten ziyade, küresel adalet ve ahlaki sorumluluk bağlamında ele alınan normatif bir mesele hâline gelmiştir. Tarladan sofraya uzanan süreçteki gıda kayıpları; salt teknik bir sorun olmanın ötesinde, faydacı etik, deontoloji ve çevre etiği gibi disiplinler üzerinden çok katmanlı bir incelemeye tabi tutulmaktadır (Roe vd., 2020).

Özellikle gıda israfının etik boyutları literatürde incelendiğinde çevresel etikten dolayı gıda israfı boyutunun ve etkilerinin göz ardı edilemeyecek boyutlarda olduğu görülmektedir. Aşırı satın alma davranışı nedeniyle ortaya çıkan gıda israfı ve çöp sahasına çürümeye gönderilen veya yakma tesisinde yakma işlemine tabi tutulan gıda artıklarının sırasıyla metan gazı üretimi ve kirlilik emisyonu artışı gibi doğrudan zararlı etkilerinin ortaya çıktığı söylenebilir. Bu etkilerin de iklim değişikliklerini hızlandırdıkları, hava kalitesini bozdukları ve halk sağlığına zarar verdikleri etik açıdan önemli olmaktadır (Watson ve Meah, 2012). Bunun yanında gıdaları gereğinden fazla satın almanın gıda fiyatlarını yanlış talepten dolayı artırabileceği dolayısıyla sosyoekonomik düzeyi düşük bireylerin alım gücünün gıdaya erişimini kısıtlayacağı da etik boyutlar arasında gösterilebilmektedir (Barnhill ve Civita, 2020).

Deontolojik açıdan gıda israfı incelendiğinde; gıdanın sadece ekonomik bir materyal olarak görülmesinden ziyade yaşamın bir parçası olarak görülmesi gerektiği, insanoğlunun beslenme ihtiyacından dolayı gıda israfının minimize edilmesinin veya önlenmesinin bir tercihten ziyade daha çok bir zorunluluk ve etik bir ödev olduğu savunulmaktadır. Bu yaklaşım özellikle gıdanın israf edilmesinin sadece gıdaya yapılan bir zarar olarak görmeyip ayrıca gıda üretiminde harcanan emeğe, suya, toprağa verilen değerlerin görmezden gelindiğini ve önemsenmediğini, bu durumun da etik soruna neden olduğu ifade edilmektedir (Parfitt vd., 2010; Niedek ve Krajewski, 2021).

20.1.2. Gıda İsrafı Kavramının Ekonomik Boyutları

Gıda israfı çok boyutlu bir konu olduğu için önem taşıyan etkenlerden bir tanesi de ekonomik etkenlerdir. Gıda israfı ile ekonominin birbiriyle yakından ilişkili olduğu ifade edilmekte, özellikle tüketilmeden çöpe atılan, israf edilen gıdalar ekonomik açıdan para kaybı olarak görülmektedir (Songür ve Çakıroğlu, 2016: 22). Ayrıca bu kayıp yalnızca parayla sınırlı kalmamakta, gıdanın tüketiciye ulaşmasına kadar harcanan emek ve diğer kaynaklar da kaybolmaktadır. Dolayısıyla gıda israfının ekonomik boyutlarıyla incelemenin hem israf açısından hem de ekonomi açısından bir hayli önem taşıdığı vurgulanmaktadır.

Ekonomi ülkelerde, toplumlarda ve hatta ailelerde farklı şekilde oluştuğu için gıda israfı konusunda da farklı davranışlar ortaya çıkabilmekte, bu davranışları etkileyen birçok unsur olabilmektedir. Örneğin bireyin tüketim alışkanlıklarını yönlendiren önemli faktörler arasında artan gelirler, ekonominin küreselleşmesi, teknolojik atılımlar, yaygın reklamcılık, hanehalkı yapısındaki küçülme ve yaşlanan bir nüfusun olması bulunmaktadır (Caeiro vd., 2012: 73). Bunun yanında gıda endüstrisinde meydana gelen israf oranı, her geçen gün artarak ürün kaybına yol açmakta ve önemli yönetim problemlerini ortaya çıkarmaktadır (Mirabella vd., 2014; Aydın ve Aydın, 2022). Ürün kayıplarının olması aynı zamanda fiyatlarının artmasına da neden olmakta ve ürün maliyetlerinin artması sonucunda gıda işletmelerine maliyet açısından zarar vermektedir (Chen ve Jai, 2018). Gıda işletmelerinin yanı sıra ekonomik anlamda çiftçilerin kazançlarının düşmesine ve tüketicilerin harcama oranlarının yükselmesine yol açmaktadır. Bu etkiler, gıda israfının ciddi düzeyde ekonomik maliyete yol açtığı anlamına gelmektedir (Grizzetti vd., 2013: 192).

Bütçenin bilincinde olan tüketici gıda alışverişlerinde bazı konularda hassasiyete sahip olmaktadır. Gereğinden fazla alış-veriş yapmama, indirimli ürün arayışı, aynı kalitede ama daha ekonomik ikame mallar, sürdürülebilir tüketim için üreticinin ürünü daha kolay saklanabilir olarak sunması, ya da ürün yapısı gereği tüketim ömrünü daha çabuk bitiren ürünleri azar azar sık sık alma eğilimi göstermektedir. Bütçesini dikkatlice hesaplamayan, alışveriş esnasında fiyatlara ve gelirine dikkat etmeyen tüketicinin yaptığı israf da artmaktadır (Dilek, 2017).

20.1.3. Gıda İsrafı Kavramının Çevresel Boyutları

Gıda israfının etkilerinden çevresel etkileri su kullanımı, enerji tüketimi, sera gazı emisyonları ve doğal kaynakların tükenmesi gibi geniş bir yelpazeyi kapsamaktadır (Cuéllar ve Webber, 2010; Papargyropoulou vd., 2014; Moult vd., 2018; Sun vd., 2018; Tonini vd., 2018). Bununla birlikte gıda üretimi, işlenmesi, taşınması ve depolanması süreçlerinde büyük miktarda su tüketilmekte ve enerji harcanmaktadır (Jeswani vd., 2021; Agnusdei vd., 2022). Dahası gıda üretimi ve arazi kullanımındaki değişikliklerin, çevresel yükü en çok arttıran etkenler olduğu ve yiyecek hazırlamanın da çevresel etkileri önemli ölçüde etkilediği tespit edilmiştir (Tonini vd., 2018). Gıdanın üretim ve tüketim aşamalarında oluşan olumsuz etkilerin yanı sıra, gıdanın nihai bertaraf aşamasında ortaya çıkan doğal kaynakların tükenmesi,

kirlilik ve sera gazı emisyonları ise en belirgin çevresel etkiler arasında bulunmaktadır (Papargyropoulou vd., 2014).

Gıda atıkları konusunda öne çıkan temel parametreler; atığın yoğunlaştığı noktalar, tedarik zinciri kaynaklı emisyonlar ve israf edilen gıda türleridir (Scherhaufer vd., 2018). Dünya genelinde toplam gıda arzının yaklaşık yarısı doğrudan insan tüketimine ayrılmakta; dörtte birinden fazlası hayvan yemi olarak kullanılmakta; %16'sı gıda tedarik zinciri boyunca kaybolmakta veya israf edilmekte; kalan yaklaşık %6'lık bölüm ise tohumluk ya da diğer kullanım alanlarına yönlendirilmektedir (Kummu vd., 2012). Bununla birlikte, gıda kaybı ve israfı, gıda üretim süreci boyunca kullanılan su hacmini temsil eden önemli bir su ayak izini de beraberinde getirebilmektedir (Ridoutt vd., 2010; Agnusdei vd., 2022).

Su ayak izi kavramı, bir birey, topluluk ya da işletme tarafından tüketilen mal ve hizmetlerin üretimi sürecinde doğrudan ve dolaylı olarak kullanılan toplam tatlı su miktarını ifade eden bir gösterge olarak tanımlanmaktadır. Su ayak izi; yeşil, mavi ve gri olmak üzere üç bileşenden oluşmaktadır (Ene ve Teodosiu, 2011). Yeşil su ayak izi, toprakta depolanan ve bitkiler tarafından, özellikle de tarımsal süreçlerde kullanılan yağmur suyunun tüketimini, mavi su ayak izi ise üretim, sulama, endüstriyel süreçler sırasında tüketilen yüzey ve yeraltı sularının hacmini ölçmektedir (Hoekstra vd., 2009). Gri su ayak izi, su kalitesi standartlarını korumak amacıyla kirleticileri seyreltmek için gereken tatlı su hacmini ölçmekte ve böylelikle üretim faaliyetleriyle ilişkili su kirliliğinin boyutunu göstermektedir (Ene ve Teodosiu, 2011). Bu ayak izleri birlikte, doğrudan ve dolaylı su kullanımının bütünsel bir görünümünü sunarak su kaynakları üzerindeki baskıların daha iyi anlaşılmasını sağlayabilmektedir (Hoekstra vd., 2009).

Örneğin; İtalyan meyve ve sebze tedarik zincirlerindeki gıda kaybının su ayak izinin değerlendirildiği bir çalışmaya göre, 2018'de toplam su hacmi 100 milyon m^3'ün biraz altında bulunmuştur. Bunun 87 milyon m^3'ü tüketim amaçlı, 13 milyon m^3'ü bozulma nedeniyle kaybedilmiştir. En büyük su kaybı elma (%31) ve üzüm (%26) israfından kaynaklanmakta ve üzüm tedarik zinciri, toplam su kaybının %35'ini oluşturarak, çevreyi oldukça etkilemektedir. Özellikle üzüm üretimi sırasında kaybolan suyun ekosistemi kirletici maddelerle seyreltmesi için yaklaşık 5.000 m3 tatlı suya ihtiyacı olduğu tespit edilmiştir. Su kaybı bileşenlerine odaklanıldığında, yeşil su ayak izinin, tüm ürün kategorilerinde daha yüksek bir ortalamaya neden olduğu görülmektedir. Mavi su ayak izi ise, sebzelerde daha büyük bir ağırlığa sahiptir (Agnusdei vd., 2022). Bununla birlikte, Avustralya'da üretilen taze mango, evlere ulaşırken gıda zincirinden elde edilen atık, yıllık olarak ortalama 26,7 gigalitre yeşil ve 16,6 gigalitre mavi su kaynağını israf etmektedir. Bu atığın su ayak izi 0,72 gigalitre'dir, dağıtım atığı için 0,50 gigalitre ve tüketim atığı için ise 0,22 gigalitre'dir. Bu durum, Avustralya'da yetiştirilen taze mangonun, evlere kadar olan besin zincirindeki atıklarla ilişkili tüketim amaçlı su kullanımının tatlı su kıtlığına sebep olma potansiyelini ve yılda 1,80 gigalitre suyun doğrudan tüketildiğini göstermektedir (Ridoutt vd., 2010).

Sera gazı emisyonları ise, ısıyı hapsederek sera etkisine ve küresel ısınmaya katkıda bulunan gazların atmosfere salınmasını ifade etmektedir (Mitchell, 1989). Başlıca sera gazı türleri arasında karbondioksit (CO_2), metan (CH_4), nitröz oksit (N_2O) ve florlu gazlar bulunmaktadır

(Castro vd., 2021) CO_2 ağırlıklı olarak fosil yakıtların yanması, ormansızlaşma ve çeşitli endüstriyel süreçlerden üretilmekte ve iklim değişikliğine önemli bir katkı yapabilmektedir (Worrell vd., 2001; Zhang vd., 2020). Metan ise tarımsal uygulamalardan ve çöp sahalarından oluşabilmektedir (Smith vd., 2021). Nitröz oksit emisyonları tarımsal faaliyetlerden kaynaklanabilmektedir (Signor ve Cerri, 2013). Florlu gazların kullanımı, soğutma, iklimlendirme, yangın söndürme sistemleri gibi endüstriyel uygulamalarda son yıllarda artış göstermektedir. Bu gazlar, sera gazlarının küçük bir kısmını oluşturmalarına rağmen, önemli küresel ısınma potansiyelleri ile iklim değişikliğini büyük ölçüde şiddetlendirebilmektedir (Castro vd., 2021). Sonuç olarak bütün gazların artan konsantrasyonu sera etkisini artırarak olumsuz çevresel etkilere yol açabilmektedir (Castro vd., 2021; Smith vd., 2021).

Tarım ve gıda zincirlerinin, toplam küresel enerjinin neredeyse %30'unu tükettiği ve yoğun fosil yakıt kullanımına bağlı olarak yıllık sera gazı emisyonlarının yaklaşık %10-29'unu oluşturduğu bilinmektedir (Gorjian vd., 2021). Bununla birlikte yedi farklı bölge kapsamında yapılan bir çalışma, 1961 ile 2011 yılları arasındaki 50 yıllık dönemde, küresel gıda israfıyla ilişkili küresel yıllık üretim aşaması sera gazı emisyonlarının yıllık %2,4 artarak 680 milyon ton CO_2e'den 2,2 gigaton CO_2e'ye yükseldiğini göstermektedir (Porter vd., 2016). Gıda atıkları, gıda üretiminin çevreye saldığı toplam nitrojenin %12'sini oluşturmaktadır. Etler bu atık emisyonlarının neredeyse %50'sini oluşturmakta ve eti sırasıyla tahıllar, süt, sebze ve meyveler takip etmektedir. Nitrojen emisyonlarının ise %35'i atmosfere, %65'i su sistemlerine yayılmaktadır. Gıda üretimiyle su kütlesine 5,6 TgN/yıl nitrojen yayılmakta ve bunun %12'si, yani 0,7 TgN/yıl, tüketilmeyen gıdalardan gelmektedir (Grizzetti vd., 2013).

Benzer şekilde, Birleşik Krallık'ta tüketilen 58,7 milyon ton gıdanın yaklaşık dörtte biri, yani 13,1 milyon ton israf edilmektedir. Atıkların büyük kısmı tahıllardan (%31), sebzeler ve nişastalı köklerden (%28), süt ürünleri ve yumurtadan (%11), et ve balıktan (%10) ve son olarak meyvelerden (%8) gelmektedir. Yaklaşık olarak 27 milyon metrik ton CO_2 eşdeğerindeki yıllık küresel ısınma potansiyeli ve 307 petajul birincil enerji talebiyle, tedarik zincirinde oluşan atıklar, ulusal sera gazı emisyonlarının %5,9'unu ve birincil enerji tüketiminin %3,7'sini oluşturmaktadır. Etkilerin çoğu tüketim aşamasında meydana gelebilmektedir. Et ve balık gibi ürünler, gıda atıklarının sadece %10'unu oluşturmasına rağmen, tüm etkilere (%23-56) en büyük katkıyı sağlamaktadır (Jeswani vd., 2021).

Sonuç olarak değerlendirme yapıldığında dünya genelinde, besin zinciri boyunca önemli miktarda su ve enerji harcanmakta; bu da son tüketiciye ulaşan gıdaların israf edilmesi durumunda büyük bir enerji ve su kaybına yol açmaktadır. Enerji bakımından, tüketicilerin önleyebileceği 344 milyon ton gıda, küresel olarak yaklaşık 4 *exajoule* (EJ) enerji israfına neden olmaktadır. Bu miktar, Almanya ve Fransa'nın toplam yıllık elektrik tüketimine denk gelmektedir. Su açısından ise, küresel tüketici önlenebilir gıda atığının mavi su ayak izi 82 milyar metreküp olup, bu miktar Vietnam veya Meksika'nın yıllık su tüketimine eşdeğerdir (Coudard vd., 2021). Gıda güvenliğini artırmak ve çevresel ekonomik etkileri minimize etmek için gıda israfının önlenmesine öncelik verme gerekliliği daha belirgin hâle gelmektedir. Gıda atıklarının boyutu,

kaynakları, nedenleri ve çevresel etkileri hakkındaki bilgiler, israfı azaltmak için kritik öneme sahip stratejilerin geliştirilmesinde kilit rol oynamaktadır (Jeswani vd., 2021). Bu sebeple, gıda israfının çevresel etkilerini anlamak, gıda üretimi ve tüketimi için politika ve tasarım alternatiflerini incelemek ve daha sürdürülebilir stratejiler geliştirmek bakımından kritik bir öneme sahiptir (Grizzetti vd., 2013).

20.2. TÜRKİYE'DE GIDA İSRAFI KAVRAMININ MEVCUT DURUMU VE ULUSAL POLİTİKALAR

Birleşmiş Milletler (BM) Çevre Programı (UNEP) tarafından hazırlanan 2024 Gıda İsrafı Endeksi Raporuna göre, Dünya genelinde her yıl 1,5 milyar ton gıdanın israf edildiği bildirilmiş, aynı raporda Türkiye'de ise her yıl 8.7 milyon tondan daha fazla gıdanın israf edildiği, her yıl kişi başına 102 kilogram yiyeceğin de çöpe atıldığı saptanmıştır. Ayrıca gıda israfı olarak gerçekleşen bu miktarın Türkiye'nin milli gelirinin yaklaşık olarak %15'ine tekabül ettiği bulunmuştur. Gerçekleşen gıda israfının %60'ı evsel atık olarak israf edilirken, tüketicilere sunulan gıdanın yaklaşık %28'i hizmet sektöründe, %12'si ise perakende sektöründe israfın gerçekleştiği ortaya çıkmaktadır. (Türkiye İsrafı Önleme Vakfı, 2025). Türkiye'de ekmek, tüm dinlerde kutsal bir nimet olarak kabul edildiğinden, sosyal statüsü ne olursa olsun her sofrada özel bir yere sahip konumda olmasına karşın Türkiye'de çok büyük miktarda ekmek israfının yapıldığı yapılan çalışmalarda saptanmıştır. Elde edilen bulgulara göre Türkiye'de günlük 4.9 milyon yıllık ise 1,7 milyar adet ekmeğin israf edildiği ifade edilmektedir. Türkiye'de ekmek israfının %62'si ekmek üretim alanlarında ve fırınlarda, %28'i konutlarda ve %10'u yiyecek içecek sektörü içerisinde gerçekleşmektedir (Şahin vd., 2018). Ayrıca Türkiye'de TÜİK'in 2024 verilerine göre yaklaşık 7 milyon 200 bin kişi açlıkla mücadele etmektedir. Buna karşın, ülkede önemli ölçüde ekmek ve gıda israfının varlığını sürdürmesi, üzerinde durulması gereken bir durumdur (Ündevli vd., 2019).

Türkiye İsrafı Önleme Vakfı, israfın önlenmesini ve sürdürülebilir uygulamaları teşvik etmeye adanmış bir kuruluş özelliği taşımaktadır. Türkiye'nin tarım sektöründeki gıda atıklarının değerlendirilmesi, bunun çevre ve ekonomi üzerindeki etkisinin değerlendirilmesi bu konu hakkında ciddiyeti ortaya koymaktadır. Bu konuda yeşil pazarlama öne çıkmaktadır. Bu yaklaşımda, aile bireylerinin günlük faaliyetleri analiz edilmekte; tüketim ve hazırlık aşamalarında ortaya çıkan gıda atıkları ayrıştırılarak, tersine lojistik ilkeleri çerçevesinde toprağa geri kazandırılmaktadır (Albayrak vd, 2010). Şahin ve Bekar (2018) tarafından 24 farklı 5 yıldızlı turistik otel işletmelerinde yaptıkları çalışma sonunda otel işletmelerinde günlük ortaya çıkan gıda atığı oranının yaklaşık olarak 6-7 ton arasında olduğu, bir otelde ortalama 180 ton gıda israfının gerçekleştirildiği, ayrıca gıda atıklarının tüm atık türleri içerisindeki oranının da %70 civarında olduğu saptanmıştır.

Dünya çapında ve gıda israfına karşı Birleşmiş Milletler, Avrupa Birliği, Dünya Sağlık Örgütü, Gıda ve Tarım Örgütü gibi kuruluşlar sorunu uluslararası kamuoyunun gündemine taşımak ve çözüm üretmek adına yoğun çaba sarf etmektedir (Pearson vd., 2013). Gıda israfını

önleme çalışmalarının tüm dünyada önem kazanmış olmasına paralel olarak Türkiye'de de gıda israfını önleme ve minimize etmek amacıyla çeşitli çalışmalar yapılmaktadır. Yapılan çalışmalarda Türkiye'de büyük şehirlerde, özellikle turizm işletmelerinin yoğun olduğu bölgelerde önemli miktarda gıda israfının olduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda gıda israfının önlenmesine yönelik yapılan araştırmaların arttığı gözlenmektedir. Bu sorundan hareketle "Gıda İsrafını Önleme ve Bilinçlendirme Platformu" turizm işletmeleri, eğitim kurumları, hastaneler ve askeri birimleri kapsayan, ülke genelinde farkındalığın artırılması ve gıda israfının kademeli olarak azaltılması hedefiyle yürütülen bir projedir (İklim Dostu Derneği, 2025). Gıda İsrafını Önleme ve Farkındalık Programı kapsamında turizm sektöründe gıda israfının azaltılmasına yönelik çalışmalar, turizm sektörünün önde gelen sivil toplum kuruluşlarının aktif katılımıyla ivme kazanmaktadır. Tanınmış turizm firmalarının katılımı ve desteği sayesinde "Afiyet Olsun, İsraf Olmasın" ve "Gıda Dostu Turuncu Bayrak" sloganları ivme kazanarak gelecek nesiller için daha sürdürülebilir bir dünyanın temellerini atmayı amaçlamaktadır (TURSAB, 2025). Gıda Dostu Turuncu Bayrak girişimi, turizm sektöründe de gıda israfıyla mücadele ve gıdanın korunmasına yönelik çabaları aktif olarak desteklemeyi, aynı zamanda toplumda farkındalığı teşvik etmeyi ve gıda israfı sorununa yönelik yenilikçi çözümler sunmayı amaçlamaktadır. Turuncu bayrak uygulamasının (Tuba) hedef kitlesi otel, restoran, kafe, market, toptancılar, alışveriş merkezleri, devlete ait kurumlar, gıda üretimi, işleme, paketleme ve depolama tesisleri vb. tüm kesimleri yakından ilgilendirmektedir (Çetinoğlu ve Ünlüönen, 2020: 325).

Metro Toptancı Market, gıda israfının boyutları konusunda kamuoyunu bilgilendirmeyi amaçlayarak "Metro Yemek Hareketi" uygulamasını başlatmıştır. Gıda israfı ve kayıplarının yanı sıra ulusal kaynak israfının önlenmesi kapsamında "Metro Gurme Kutuları" tüketicilerin yemek planlama ve market alışverişi sıkıntısını ortadan kaldıran bir çözüm olarak tüketicilerin karşısına çıkmaktadır. Aşırı gıda tüketiminden kaçınmak ve yemek artıklarının atılmamasını sağlayarak gıda israfını en aza indirerek İstanbul'daki 14 restoranda kullanıma sunulan uygulama, sipariş verilmesine ve ödeme yapılmasına olanak sağlamaktadır (Retail Türkiye, 2018).

Hilton Oteller Grubu "Yeşil Ramazan" girişimi ve BM Çevre Programı ve Winnow ile iş birliği içinde altı önde gelen oteldeki gıda israfını en aza indirmeyi amaçlamaktadır. Yeşil Ramazan girişimi kapsamında Türkiye'deki altı otel, gıda israfını azaltmak ve sürdürülebilirliğe öncelik vermek için farklı stratejiler benimsemiştir. Proje kapsamındaki görevler arasında, kalan yiyeceklerin kompost olarak geri dönüştürülmesi ve malzemelerin 80 kilometrelik mesafe yakındaki barınaklara ulaştırılması yer almaktadır. Ayrıca bitkisel ürünlerin benimsenmesi teşvik edilerek tek kullanımlık plastik kullanımı en aza indirmeyi amaçlayan proje; hayata geçirilen uygulamalar arasında Winnow'un yapay zekâ teknolojisi ile gıda atıklarının etkin bir şekilde izlenmesi ve yönetilmesi de çalışmalar arasında yer almaktadır (TOUR MAG, 2024).

Grundig tarafından "Ruhun Doysun" ve ''Gıdaya Saygı" hareketleri gerçekleştirilmektedir. Bu girişimler kapsamında gıda israfının ne kadar büyük bir sorun olduğuna dikkat çekmek ve farkındalık oluşturmak amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda internet sitelerinde sebze, meyve gibi ürünleri sonuna kadar kullanmaya, saklamaya yönelik bilgiler paylaşmaktadırlar. Bunların

yanında hem israfı azaltmak için tarifler hem de fazla olan ürünlerin nasıl kullanılabileceğine dair ipuçları paylaşmaktadırlar (www.ruhundoysun.com, 2025).

Gıda israfını azaltmak için oluşturulan bir mobil uygulama olan "Kalmasın", gıda işletmelerinde boşa gidecek olan gıdaların uygun fiyatlarla tüketicilerle buluşmasını sağlamaktadır. Uygulamanın hedefi her ay 100.000 porsiyondan fazla gıdayı israftan kurtarmaktır (kalmasin.com.tr, 2025).

Gıda israfını azaltmaya yönelik bir diğer mobil uygulama ise "Yenir" uygulamasıdır. Kalmasın uygulamasına benzer şekilde işletmelerin hazırlamış olduğu ancak satamadıkları ürünleri %50 indirimle veya daha uygun fiyatla tüketicilerle buluşturmaktadırlar (yenirapp.com, 2025).

"Fazla" isimli mobil uygulama da gıda israfını azaltma amacıyla oluşturulmuş bir diğer uygulamadır. İşletmelerde iyi durumda olmasına rağmen satılamayan ürünleri kategorilere ayırmakta ve sürpriz kutularda bir araya getirip uygulama üzerinden listelemektedirler. Bu sürpriz kutular %50 indirimle satılmaktadır. Tüketiciler çevrelerindeki işletmeleri bularak israf edilecek olan gıdaları satın almaktadırlar (fazla.com/fazla-iyi/, 2025).

20.3. "SIFIR ATIK MUTFAK" YAKLAŞIMI VE DUYARLI TÜKETİM KÜLTÜRÜ

Sıfır atık yaklaşımı, son yıllarda atık yönetimi araştırmalarında en çok incelenen kavramlardan biri olmasına rağmen, hâlâ en çok tartışılan konu olmaya devam etmektedir. Sıfır atık, "atıkların yakılması veya depolanması yerine atıkların uzaklaştırılması, malzemelerin tutulması ve rehabilitasyonu için ürün ve süreçlerin tasarlanması ve yönetilmesine yönelik bir sistem" olarak tanımlanmaktadır (Hamid vd., 2020). Diğer bir tanımlama ile sıfır atık kavramı, her üretim çıktısının yeniden kullanılmasını sağlamak için kaynak yaşam döngülerinin yeniden tasarlanmasını teşvik eden bir atık önleme yönergeleri bütünüdür (Nenciu vd., 2022).

Sıfır atık hedefinin bir bileşeni olan mutfak atıklarının sınıflandırılması, güncel ancak üzerinde az çalışılmış bir alandır. Bununla birlikte, gıdayı verimli kullanma geleneği, çağlar ve kültürler boyunca insanlığın aşina olduğu bir durumdur (Hard, 2018). Önlenebilir gıda israfına ilişkin literatür incelendiğinde; atıkların çorba veya sos gibi ürünlere dönüştürülerek yeniden değerlendirilmesi gerektiği vurgulanmaktadır (Drewitt, 2013). Bu doğrultuda, malzemeleri doğrudan doğadan alıp mümkün olduğunca bütün olarak tabağa koymak, her atığı hayal gücü, deneyim ve sürdürülebilirliğe olan bağlılıkla özel bir ürüne dönüştürmek, verimliliği en üst düzeye çıkarmak ve atığı en aza indirmek gerekmektedir (McMaster, 2019). Meyve çekirdekleri ve yumurta kabukları gibi insan tüketimi için daha zor olan kaçınılmaz atıklar, hayvan yemine, kompostlaştırmaya veya anaerobik sindirime yönlendirilerek yararlı ürünlere dönüştürülebilir (Truong vd., 2019). Sıfır atık yaklaşımları çerçevesinde personeli atık azaltma uygulamalarına dahil etmenin bir yolu, atık yönetimini günlük operasyonların sürekli bir parçası hâline getiren dahili rekabetçi planlar kullanmaktır (Charlebois vd., 2015).

Mutfakta sıfır atık kavramına ilişkin tanımlamalar sentezlendiğinde; bu kavramın, her şeyin kullanıldığı ve hiçbir şeyin israf edilmediği kapalı döngü sistemlerine özgü ilkelere dayandığı görülmektedir. Restoran sektöründe bunu başarmak, restoran işletmecisinin 4R (yeniden düşün,

azalt, yeniden kullan ve geri dönüştür) felsefesini benimsemesini gerektirmektedir (Higgins-Desbiolles vd., 2014). Sıfır atık restoran, herhangi bir çöp veya gıda atığı üretmeyen ve dünyadaki karbon ayak izini en aza indirmek ve tamamen çevre dostu bir ahlakı benimsemek için prosedürler uygulayan bir restorandır (Hottle vd., 2015; Principato vd., 2021). Zero Waste SA ve Güney Avustralya Restoran ve Catering Derneği, 2012 yılında bu etkileri azaltmak için bir ortaklık duyurmuştur. Bu ortaklık, konaklama sektörünün atık sorununu ele alma ve hatta sıfır atık yönünde çalışma konseptini benimseme şeklinin bir örneğidir (Higgins-Desbiolles vd., 2014). Sıfır atık konusundaki vizyoner yaklaşımıyla tanınan Joost Bakker, şeflerle iş birliği içinde Greenhouse, Brothl ve Silo gibi pop-up restoran girişimlerini hayata geçirerek atıksızlık ve döngüsel geri dönüşüm ilkelerini teşvik etmiş; bu yönüyle inovasyon ve sürdürülebilirlik alanında ulusal ve uluslararası düzeyde itibar kazanmıştır. Bakker, restoran sektöründe yenilikçi düşünceyi modellemek için sıfır atığa odaklandığını belirterek, bu konudaki yaklaşımını şu sözlerle ifade etmiştir: "Felsefeme göre her şey birbiriyle ilişkilidir..." Bakker, konaklama sektöründeki israfın büyüklüğünü gözlemleyerek sıfır atık yönetimini modellemeye karar vermiştir. Restoranların et artıklarını ve kemik atıklarını kullanarak sıfır atık kimliklerini kanıtlamak için et suyu bazlı bir menü oluşturmuş ve buna Brothl adını vermiştir (Higgins-Desbiolles ve Wijesinghe, 2021). Bir diğer örnek ise San Diego'daki Hilton Tapestry Collection bünyesindeki Westerly Public House'da bulunan restorandır. Bu restoranın, yiyecek ve içecek menüsünde restoranın avlusunda yetiştirilen taze turunçgiller ve kokteylerde demlenmiş espresso telvesi kullanılmaktadır (Jones ve Wynn, 2023). Sıfır atık restoran modelleri; ekonomik performansı optimize etmek ve sektörel sürdürülebilirliği sağlamak amacıyla, yönetim süreçlerinde köklü bir paradigma değişimini beraberinde getirmektedir. Benzer şekilde restoranlar bu modeli operasyonlarına entegre ederek kaynaklarını optimize edebilir, sağlık ve lezzet açısından en kaliteli deneyimi sunabilirler (Engelberth, 2020).

20.4. ŞEFLERİN VE EĞİTİM KURUMLARININ İSRAF YÖNETİMİNDEKİ SORUMLULUĞU

Yiyecek-içecek işletmelerinde gıda israfını önleme ve israf boyutunu minimize etme süreci içerisinde insan faktörünün en önemli faktör olduğu ifade edilebilir. Özellikle profesyonel mutfaklarda yemek yapmaktan ziyade karar verme görevi olan mutfak şeflerinin gıda israfını önleme konusundaki bilgi, beceri ve tecrübelerini üretim öncesinde, esnasında ve sonrasında kullanabilmesi işletme açısından büyük fayda sağlayacaktır (Çetinoğlu ve Ünlüönen, 2020). Bu yüzden şef adaylarının ve mutfak şeflerinin aldıkları mesleki eğitimlerinde sıfır atık ile ilgili aldıkları eğitim ve gıda israfı hassasiyetlerinin yüksek olması gıda israfının en aza düşürülmesi için büyük önem taşımaktadır. Bu yüzden çalışan kaynaklı gıda israfı oranının düşürülmesinde şefler kadar şefleri yetiştiren eğitim kurumlarına da büyük görev ve sorumluluklar düşmektedir (Ekincek ve Şenol, 2023).

Şef ve şef adaylarının mesleki gelişim süreçlerinde; sürdürülebilirlik, dikey tarım ve ileri dönüşüm teknikleri gibi konularda teorik ve uygulamalı eğitim almaları büyük önem taşımaktadır. Bu yetkinliklerin kazanılması, gıda israfıyla mücadelede etkin ve önleyici bir strateji

olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca şeflere ve şef adaylarına verilecek etkin bıçak kullanma yöntemleri eğitimi de ön hazırlık süreci içerisinde gıda israf miktarını doğrudan minimize edecek eğitim konularından biri olabilir (Demir ve Erkan, 2024).

Bunun yanında işletmecilik bakımından profesyonel mutfaklarda gıda israfını etkileyen operasyonel sorunlar arasında menü ve talep planlama yönetimi yer almaktadır. Menü planlama ve yönetiminin diyet yönergeleri ve yiyecek çeşitliliğiyle yakından ilişkisi bulunmaktadır. Menü ve talep planlaması, misafir sayılarının ve tedarik edilecek malzemelerin önceden tahmin edilmesini sağlamakta, aynı zamanda, farklı menü seçenekleri sunmak, misafir tercihlerini daha iyi ele alarak yiyecek israfını önlemeye yardımcı olmaktadır. Şefler, menü ve reçete planlama uygulamalarında önemli karar vericiler olarak, sürdürülebilir gıda hizmetlerini teşvik etmede stratejik bir rol üstlenmektedir (Derqui vd., 2018).

Bazı profesyonel mutfak şefleri her yemeği bir karbon etiketi, yerel çiftçi etiketi ve genel çevresel etki sıralamasıyla işaretleyerek sürdürülebilir menüler tasarlamaktadır. Bu sürdürülebilir menüler müşteriler arasında farkındalık yaratmaya ve yerel gıda sistemini, yerel mutfak kültürünü ve biyolojik çeşitliliği sürdürmeye yardımcı olmaktadır (Huang ve Hall, 2023). Sürdürülebilir bir menü ve reçete planlamak, maliyet, kârlılık, altyapı, pazarlama, gastronomi ve kalite dahil olmak üzere birden fazla ekonomik, operasyonel ve pazarlama faktörünü aynı anda dikkate almayı içermektedir. Sürdürülebilir menüler oluştururken, şefler malzemelerin yerelliğini ve mevsimselliğini, maliyet yönetimini ve menünün mutfak personeli için uygulanabilirliğini önceliklendirmelidir (Coşkun vd., 2023). Sürdürülebilir menüler, topraktan ilham alan, minimum düzeyde işlenmiş gıdaların ve iyi tarım uygulamalarıyla üretilen taze, mevsimlik, yerel ürünlerin kullanıldığı ve kültürel çeşitliliğin sağlandığı bitki tabanlı mutfak stratejileriyle tasarlanmalıdır. Et-tavuk-balık, baklagiller ve sebze yemekleri, bu besinlerin bol olduğu mevsimlerde ve menüye uygun olarak, dengeli porsiyonlarda tercih edilmelidir. Tüketici tercihlerinde belirleyici olan menü planları, sürdürülebilirlik ilkeleri çerçevesinde yeniden kurgulanmalı ve tüketici davranışları bu doğrultuda yönlendirilmelidir (Baygut ve Bilici, 2021).

20.5. TÜKETİCİ DAVRANIŞLARININ KÜLTÜREL ALIŞKANLIKLAR ÜZERİNDEN YENİDEN BİÇİMLENDİRİLMESİ

Dünya genelinde iklim değişikliği, doğal kaynakların hızlı tüketimi ve çevresel tahribat, tüketim alışkanlıklarının yeniden şekillendirilmesini zorunlu kılmaktadır. Bu süreçte sürdürülebilir ve sorumlu tüketim kavramı, sadece çevreyi değil; aynı zamanda ekonomik ve toplumsal boyutları da dikkate alarak önemi artan bir yaklaşım olarak ortaya çıkmaktadır. Birleşmiş Milletler'in 2015 yılında kabul ettiği Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerinin 12. maddesinde, "Sorumlu Üretim ve Tüketim" özel bir alan olarak ele alınmıştır. Sürdürülebilir tüketim, gelecek nesillerin yaşam haklarını koruma amacı taşırken, bu hedefe ulaşmanın temel yolu bireylerin bilinçli seçimler yapmasıdır (Özata Şahin, 2025).

Sürdürülebilir tüketim, insanların ihtiyaçlarını karşılarken doğal çevreye zarar vermemeye yönelik tutum ve davranışlarını ifade etmektedir. UNEP (2020) bu yaklaşımı, "doğal kaynakların,

çevrenin ve ekosistemlerin korunmasını sağlarken, adil sosyal politikalar çerçevesinde insanların gereksinimlerini karşılayan tüketim biçimi" olarak tanımlamaktadır. Bu çerçevede, üretimden başlayarak tüketime kadar tüm aşamalarda çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik prensiplerine uygun hareket etmek gerekmektedir. Özellikle doğal kaynakların tükenmesini önlemek ve çevresel zararları azaltmak sürdürülebilirliğin temel amaçları arasında yer almaktadır (Bocken vd., 2021). Sürdürülebilir tüketimin bir diğer boyutu, kaynakların gelecek nesillere sağlıklı bir biçimde aktarılmasıdır. Ancak günümüzün ekonomik ve sosyal yapıları bu hedefin önünde çeşitli engeller çıkarmaktadır. Bu engellerin başında ekonomik büyümeyi önceliklendiren tüketim kalıpları, çevresel bilinç eksikliği ve sürdürülebilir ürünlerin maliyetinin yüksek olması gelmektedir (Jackson vd., 2014).

Sorumlu tüketim ise, bireylerin alışveriş ve kullanım süreçlerinde çevresel ve etik sorumluluklarını göz önünde bulundurarak hareket etmeleri şeklinde tanımlanmaktadır. Belz ve Schmidt-Riediger (2021), bu kavramı, "bireylerin yalnızca kendi ihtiyaçlarını değil, aynı zamanda çevre ve topluma olan etkilerini de dikkate alarak tüketim kararları almaları" şeklinde tanımlamaktadır. Sorumlu tüketim, ürünlerin sadece tüketim aşamasına değil, üretim süreçlerine de dikkat etmeyi kapsamaktadır. Devinney (2009), sorumlu tüketicilerin işçi hakları, adil ticaret ve çevresel etkiler gibi unsurlara daha fazla önem verdiğini belirtmektedir. Günümüzde artan küreselleşme ile tüketicilerden şeffaflık ve etik sorumluluk talepleri yükselmektedir. Sürdürülebilir ve sorumlu tüketimin toplumsal faydaları da oldukça fazladır. Jackson vd. (2014) bu tür tüketimin toplumlar arasındaki eşitsizliği azaltarak daha adil bir yapıya katkı sağladığını ifade etmektedir. Çünkü çevresel bozulma ve kaynak eksikliği en çok dezavantajlı kesimleri olumsuz etkilemektedir. Ayrıca sorumlu tüketim, adil ticaret uygulamalarına dair farkındalık yaratmak suretiyle yoksulluğun azaltılmasına da destek olmaktadır.

Çevresel açıdan bakıldığında, sürdürülebilir tüketim doğal kaynakların korunmasını desteklemekte ve atık miktarının azaltılmasını sağlamaktadır. Bocken vd. (2021), çevresel sürdürülebilirliği sağlamak için tüketim alışkanlıklarının değiştirilmesi gerektiğine işaret etmektedir. Yenilenebilir enerji kullanımı, organik ve sürdürülebilir materyallerin tercih edilmesi, karbon salınımının azaltılmasında kritik rol oynamaktadır. Bu davranışların benimsenmesinde bireysel, sosyal, ekonomik ve kültürel faktörler belirleyici olmaktadır (Vermeulen ve Maas, 2020).

Bireylerin çevresel ve sosyal konularda bilinçlendirilmesi ve eğitilmesi, sürdürülebilir tüketim alışkanlıklarının artmasında temel unsurlardır. Daha yüksek farkındalığa sahip tüketiciler, daha sorumlu tüketim davranışları sergileme eğilimindedir. Ancak sürdürülebilir ürünlerin yüksek fiyatları, bu alışkanlıkların yaygınlaşmasının önünde ciddi bir engeldir. Fiyat politikalarının gözden geçirilmesi ve teşviklerin artırılması gerekmektedir (Ritch, 2015).

Toplumsal normlar ve kültürel değerler de tüketim biçimleri üzerinde önemli bir etkendir. Sürdürülebilir tüketim alışkanlıklarının toplumda yaygınlaşması, bu normlarla uyumlu olduğunda daha kolay gerçekleşmektedir. Çevre ve etik bilincinin gelişmesi, bireylerin sorumlu tüketim tercihlerinde bulunmalarını teşvik etmektedir. (Huang ve Hall, 2023). Bu tutum etik tüketim, minimalizm, yeniden kullanım ve geri dönüşüm gibi yaklaşımları içermektedir.

Çevresel farkındalık, değerler, ekonomik durum ve eğitim seviyesi gibi faktörler bu davranışları şekillendirmektedir. Politika önerileri arasında tüketici eğitimi, yeşil teşvikler, etiketleme ve yerel üretimin desteklenmesi yer almaktadır (Arman ve Mark-Herbert, 2024).

Tüketici bilinçlendirme kampanyaları da sürdürülebilir tüketim alışkanlıklarının gelişmesinde önemli rol oynamaktadır. Devlet ve sivil toplum kuruluşlarının düzenlediği eğitim programları, bireylerin çevresel etkilerini azaltmalarına destek olmakta ve toplumda çevre bilincinin artmasını sağlamaktadır (Vermeulen ve Maas-, 2020). Sonuç olarak, sürdürülebilir ve sorumlu tüketim, çevresel, sosyal ve ekonomik açılardan büyük öneme sahiptir. Bu anlayışın yaygınlaştırılması yalnızca bireylerin değil, kamu kurumlarının, özel sektörün ve sivil toplumun birlikte hareket etmesini gerektiren çok boyutlu bir süreç durumundadır. Bilinçli tüketim alışkanlıklarının artırılması hem çevre korumasına hem de toplumsal adalet ve ekonomik dengeye katkı sağlamaktadır. Aşağıda tüketici davranışlarını pozitif şekillendirebilecek gıda israfını önleme konusunda sürdürülebilir uygulamalara yer verilmiştir;

Gıdanı Koru Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ve Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yaklaşık iki yıldır, gıda kaybının ve israfın önüne geçmek için "Gıdanı Koru" kampanyası başlatılmıştır. Türkiye'nin ilk Ulusal Strateji ve Eylem Planı'nı temele alan kampanya çalışması, kamu, özel sektör, akademi ve STK'ları da kapsayan katılımcılar için oluşturulan bir liste eylem planı sunmaktadır. Plana göre gıda kaybı ve israfla mücadele için tüketicilerin ve atık yönetiminin üzerinde çalışanlar dahil olmak üzere gıda sistemi katılımcıları arasında kapasite artırma çalışmaları oldukça önem arz etmektedir. Bu nedenle gıda tedarikçileri, perakendeciler ve girişimciler gibi çeşitli katılımcılara FAO, gıda israfı ve kaybının azaltılması ve engellenmesine yönelik eğitim programları sunmaya başlamıştır. Bu amaçla "İDEMA" ve İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin ortaklığıyla hazırlanan "Fikrimiz Gıda Girişimciliği" Programında bir grup gıda girişimcisine yönelik eğitimler verilmiştir. Programda olası gıda girişimlerinin saptanması ve gıdaya yönelik iş fikirlerini desteklenmesi amaçlanırken gıda güvenliği, gıda okuryazarlığı, sürdürülebilir beslenme ve yerel üretim hakkındaki atölye çalışmaları da yapılmıştır (FAO, 2013). İsraf ve gıda kaybının minimal düzeye indirilmesinin yararlarıyla alakalı olarak bireylerde bilinç oluşturulması ve israf konusunda daha titiz davranarak israfa karşı daha duyarlı hareket edilmesine yönelik olarak "Gıdanı Koru-Sofrana Sahip Çık" sloganı ile daha köklü değişimler amaçlanmaktadır. Bu hedef doğrultusunda; sosyal medya etkileyicileri ve yeni yasal düzenlemeler aracılığıyla, tüketicilerde kalıcı davranış değişiklikleri yaratılması amaçlanmaktadır. Buna ek olarak; hedef kitlenin planlama ve pişirme becerilerini geliştirerek gıda israfını minimize etmesini sağlayacak etkin iletişim stratejilerinin oluşturulması hedeflenmektedir (Ceyhun Sezgin ve Ateş, 2024).

Gıda Bankacılığı Gıda kayıplarını önlemek amaçlı bir diğer faaliyet ise tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de bulunan gıda bankacılığı uygulamasıdır. Gıda bankaları; bağışlanan veya üretim fazlası olan sağlığa uygun gıdaları toplayıp depolayan, kâr amacı gütmeyen kuruluşlardır.

Dernek veya vakıf çatısı altındaki bu yapılar; söz konusu gıdaları ihtiyaç sahiplerine ve afetzedelere doğrudan ya da aracı kurumlar eliyle ulaştırmaktadır (Kala, 2020). Ülkemizde 2000'li yıllardan beri faaliyet gösteren bu kurumları dernekler kurmuştur. Ülkemizde gıda bankalarının sayısı bu sistemi destekleyen kanunlar çerçevesinde ve kâr amacı gütmeyen vakıf, dernek ve belediyeler vasıtasıyla artmıştır. Gıda bankası aracılığıyla gıda malzemeleri ihtiyaç sahiplerine disiplinli bir şekilde ve gerekli kontrolleri yapılarak gönderimi gerçekleştirilmektedir. İsrafı Önleme Vakfı'yla bu vakfın kurmuş olduğu Gıda Bankacılığı Derneğinin çalışmaları da aynı şekildedir. 2010 yılında ise bu derneğin ismi "Gıda Bankacılığı ve Temel İhtiyaç Derneği" şeklinde genişletilerek değiştirilmiştir (Demirbaş, 2018).

SONUÇ

Yirmi birinci yüzyılda gıda israfı; salt bir atık yönetimi sorunu olmanın ötesine geçerek, etik, ekonomik ve çevresel boyutlarıyla küresel gıda güvencesini tehdit eden çok katmanlı bir krize dönüşmüştür. Literatürdeki bulgular, gıda kaybı ve israfının kavramsal olarak ayrıştırılmasının önemine işaret etmektedir; nitekim tedarik zincirindeki yönetsel ve teknik aksaklıklardan kaynaklanan "kayıp" ile tüketim aşamasındaki bilinçli kararların sonucu olan "israf", farklı çözüm stratejileri gerektirmektedir. Mevcut tablo, israf edilen her gıdanın sadece besin değerinin yitirilmesi değil, aynı zamanda üretim sürecinde harcanan su, toprak, emek ve enerjinin de yok edilmesi anlamına geldiğini, bunun da deontolojik bir etik sorun teşkil ettiğini ortaya koymaktadır.

Çalışmanın çevresel boyut analizleri, gıda israfının ekolojik ayak izinin ciddiyetini gözler önüne sermiştir. Gıda üretimi ve tedarik süreçlerinin küresel enerji tüketiminin önemli bir kısmını oluşturduğu ve israf edilen gıdaların çöp sahalarında oluşturduğu metan gazı ile iklim değişikliğini hızlandırdığı görülmektedir. Özellikle tarımsal üretimde kullanılan yeşil ve mavi su kaynaklarının, tüketilmeyen gıdalarla birlikte heba edilmesi, su kıtlığı riskini artıran kritik bir faktördür. Örneğin, belirli meyve ve sebze gruplarındaki yüksek israf oranları, bu ürünlerin üretiminde kullanılan tonlarca tatlı suyun boşa harcanmasına neden olarak ekosistem üzerindeki baskıyı şiddetlendirmektedir.

Ekonomik açıdan bakıldığında ise israf, hem hane halkı bütçesi hem de ulusal ekonomiler için sürdürülemez bir mali yük oluşturmaktadır. Türkiye özelinde yapılan incelemeler, yıllık milyonlarca ton gıdanın ve özellikle üretim-tüketim zincirinin her aşamasında kutsal atfedilmesine rağmen ekmeğin büyük oranlarda israf edildiğini göstermektedir. Ancak bu karamsar tablonun yanı sıra, Türkiye'de "Gıda Dostu Turuncu Bayrak" uygulaması, gıda bankacılığı sistemleri ve teknoloji tabanlı atık önleme platformlarının (mobil uygulamalar) yaygınlaşması, israfla mücadelede kurumsal ve toplumsal farkındalığın artmakta olduğuna dair umut verici gelişmelerdir.

Gastronomi sektörü ve profesyonel mutfak yönetimi bağlamında ulaşılan sonuçlar, şeflerin ve işletmecilerin "karar verici" rolleriyle sürecin merkezinde yer aldığını kanıtlamaktadır. Sürdürülebilir mutfaklar için benimsenen "sıfır atık" yaklaşımı ve 4R (yeniden düşün, azalt,

yeniden kullan, geri dönüştür) felsefesi, atık yönetiminin mutfak operasyonlarına entegre edilmesini zorunlu kılmaktadır. Şeflerin, menü planlamadan tedarik yönetimine, gıda hazırlık aşamasından atıkların geri kazanımına (kompost, hayvan yemi vb.) kadar uzanan süreçte eğitimli ve bilinçli olmaları, israfın kaynağında önlenmesi adına kritik rol oynamaktadır. Bu bağlamda gastronomi eğitimi veren kurumların, müfredatlarını sürdürülebilirlik, dikey tarım ve ileri dönüşüm teknikleri ile zenginleştirmeleri, sektörün geleceği açısından bir gerekliliktir.

Sonuç olarak, gıda israfı, etik tüketim ve sorumlu mutfak yönetimi; üreticiden şefe, politika yapıcılardan nihai tüketiciye kadar uzanan kolektif bir sorumluluk bilincini gerektirmektedir. Tüketicilerin etik ve çevresel hassasiyetlerle satın alma davranışlarını dönüştürmesi; arz-talep dengesinin sürdürülebilirlik lehine yeniden kurgulanmasını sağlayacaktır. Gelecek nesillere yaşanabilir bir dünya bırakmak ve gıda güvencesini sağlamak adına, mutfakların sadece bir üretim alanı değil, ekolojik farkındalığın ve kültürel sürdürülebilirliğin yaşatıldığı birer eğitim merkezi olarak yeniden konumlandırılması elzemdir. Sürdürülebilir bir gelecek için ihtiyaç duyulan şey, gıdayı salt bir tüketim nesnesi olarak gören bakış açısının yerini; gıdaya, üretene ve doğaya saygıyı esas alan "ekolojik gıda yurttaşlığı" bilincinin almasıdır.

KAYNAKLAR

Aksoy, M., ve Şallı, G. (2023). "Yükseköğretim Öğrencilerinin Gıda İsrafı Konusundaki Bilgi, Görüş ve Davranışları." *Anadolu Strateji Dergisi*, 5(2), 11-32.

Albayrak, M., Taşdan, K., Güneş, E., Saner, G., Atış, E., Çukur, F., ve Pezikoğlu, F. (2010). "Küresel Rekabet Açısından Türkiye'de Gıda ve Tarım Ürünler Pazarlama Sistemlerine Bakış: Mevcut Yapı, Sorunlar, Fırsatlar, Hedefler." *Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi*, (s. 1-15). Ankara.

Arman, S. M., ve Mark-Herbert, C. (2024). "Ethical Consumption: A Review and Research Agenda." *International Journal of Consumer Studies*, 48(5), 13079.

Agnusdei, G. P., Coluccia, B., Pacifico, A. M., and Miglietta, P. P. (2022). "Towards Circular Economy in the Agrifood Sector: Water Footprint Assessment of Food Loss in the Italian Fruit and Vegetable Supply Chains." *Ecological Indicators*, 137, 108781.

Atlı, H. F. (2024). "Gıda Kaybı ve İsrafını Önlemede İşletmelerin Süreç Yönetimi ve Tüketicilerin Davranışsal Katılımı." *Euroasia Journal of Social Sciences and Humanities*, 11(39), 1-19.

Aydın, H., ve Aydın, C. (2022). "Investigating Consumers' food Waste Behaviors: An Extended Theory of Planned Behavior of Turkey Sample." *Cleaner Waste Systems*, 3, 100036.

Baygut, H., ve Bilici, S. (2021). "Sustainability in Food Services." *Süleyman Demirel Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 12(3), 422-429.

Barnhill, A., ve Civita, N. (2020). "Food Waste: Ethical Imperatives and Complexities."*Physiology and Behavior*, 223 (2020), 112927.

Belz, F. M., ve Schmidt-Riediger, B. (2009). "Marketing Strategies in the Age of Sustainable Development: Evidence from the Food Industry." *Business Strategy and the Environment*, 72(4), 401-416.

Bocken, N. M., Weissbrod, I., ve Antikainen, M. (2021). "Business Model Experimentation for the Circular Economy: Definition and Approaches." *Circular Economy and Sustainability*, 1(1), 49-81.

Caeiro, S., Ramos, T. B., ve Huisingh, D. (2012). "Procedures and Criteria to Develop and Evaluate Household Sustainable Consumption Indicators." *Journal of Cleaner Production*, 27(1), 72-91.

Castillo-Giménez, J., Montañés, A., ve Picazo-Tadeo, A. J. (2019). "Performance and Convergence in Municipal Waste Treatment in the European Union." *Waste Management*, 85(1), 222-231.

Castro, P. J., Aráujo, J. M., Martinho, G., ve Pereiro, A. B. (2021). "Waste Management Strategies to Mitigate the Effects of Fluorinated Greenhouse Gases on Climate Change." *Applied Sciences*, 11(10), 4367.

Ceyhun Sezgin, A., ve Ateş, A. (2024). "Türkiye'de Gıda İsrafını Önleme Çalışmaları: Gıda Dostu Turuncu Bayrak Örneği." *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 3331–3357.

Charlebois, S., Creedy, A., ve von Massow, M. (2015). "Back of House"-Focused Study on Food Waste in Fine Dining: The Case of Delish Restaurants." International Journal of Culture. *Tourism and Hospitality Research*, 9(3), 278-291.

Chen, H. S., ve Jai, T. M. (2018). "Waste Less, Enjoy More: Forming a Messaging Campaign and Reducing Food Waste in Restaurants." *Journal of Quality Assurance in Hospitality and Tourism*, 19(4), 495-520.

Coşkun, A., Genç, H. U., ve Coşkun, A. (2023). "How Sustainable is Your Menu? Designing and Assessing an Interactive Artefact to Support Chefs' Sustainable Recipe-Planning Practices." In *Proceedings of the 6th ACM SIGCAS/SIGCHI Conference on Computing and Sustainable Societies* (s. 90-98).

Coudard, A., Corbin, E., de Koning, J. I. J. C., Tukker, A., ve Mogollón, J. M. (2021). "Global Water and Energy Losses from Consumer Avoidable Food Waste." *Journal of Cleaner Production*, 326, 129342.

Cuéllar, A. D., ve Webber, M. E. (2010). "Wasted Food, Wasted Energy: The Embedded Energy in Food Waste in the United States." *Environmental Science and Technology*, 44(16), 6464-6469.

Çetinoğlu, D., ve Ünlüönen, K. (2020). "Otel İşletmelerinde Gıda İsrafı Önlemeye Yönelik Turuncu Bayrak Uygulaması Üzerine Bir Araştırma." *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(5), 318-335.

Demir, Y., ve Erkan, M. (2024). "Eğitim Mutfaklarında Gıda İsrafı Sürecinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma." *Aydın Gastronomy*, 8(1), 109-127.

Demirbaş, N. (2018). "Dünya'da ve Türkiye'de Gıda İsrafını Önleme Çalışmalarının Değerlendirilmesi." *VIII. IBANESS Kongreler Serisi, Plovdiv, Bulgaristan*, 21(22), 521-526.

Derqui, B., Fernandez, V., ve Fayos, T. (2018). "Towards More Sustainable Food Systems. Addressing Food Waste at School Canteens." *Appetite*, 129, 1-11.

Devinney, T. M. (2009). "Is the Socially Responsible Corporation a Yyth? The Good, the Bad, and the Ugly of Corporate Social Responsibility." *Academy of Management Perspectives*, 23(2), 44-56.

Dilek, M. (2017). "Tüketim Ekonomisinin Aileye Verdiği Zararı Önleme Unsuru Olarak İktisat." *Katre International Human Studies Journal,* (3), 159-170.

Drewitt, T. (2013). Food Waste Prevention in Quick Service Restaurants. (Yüksek Lisans Tezi, Lund University.)

Ekincek, S., ve Şenol, G. (2023). "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümündeki Gıda İsrafı Eğitiminin Değerlendirilmesi." *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 501-520.

Ene, S. A., ve Teodosiu, C. (2011). "Grey Water Footprint Assessment and Challenges for its Implementation." *Environmental Engineering & Management Journal*, 10(3), 520-526

Engelberth, A. S. (2020). "Evaluating Economic Potential of Food Waste Valorization: Onward to a Diverse Feedstock Biorefinery." *Current Opinion in Green and Sustainable Chemistry*, 26, 100385.

FAO. (2013). "Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources." Food and Agriculture Organization of the United Nations.

https://fazla.com/fazla-iyi/ (01 Aralık 2025)

Grizzetti, B., Pretato, U., Lassaletta, L., Billen, G., ve Garnier, J. (2013). "The Contribution of Food Waste to Global and European Nitrogen Pollution." *Environmental Science and Policy*, 33, 186-195.

Gorjian, S., Ebadi, H., Trommsdorff, M., Sharon, H., Demant, M., ve Schindele, S. (2021). "The Advent of Modern Solar-Powered Electric Agricultural Machinery: A Solution for Sustainable Farm Operations." *Journal of Cleaner Production*, 292, 126030.

Güneş, E., ve Keskin, B. (2017). "Gıda Bankacılığı: Türkiye için Bir Değerlendirme", *III IBANESS Kongresi Series (International Balkan and Near Eastern Social Sciences Congress Series)*, (s. 335-339), Edirne Halal Concept & Brands.

Hamid, S., Skinder, B. M., ve Bhat, M. A. (2020). Zero Waste: A Sustainable Approach for Waste Management. *Innovative Waste Management Technologies for Sustainable Development* içinde (s. 134 155). IGI Global.

Hard, L. J. (2018). *Cooking with Scraps: Turn Your Peels, Cores, Rinds, and Stems into Delicious Meals*. Workman Publishing.

Higgins-Desbiolles, F., Wijesinghe, G., ve Moskwa, E. (2014). "A Taste of Sustainability: Case Studies of Sustainable Cafes in Australia." https://apo.org.au/sites/default/files/resource-files/2014-08/apo-nid74066.pdf (12 Aralık 2025).

Higgins-Desbiolles, F., ve Wijesinghe, G. (2021). The Critical Capacities of Restaurants as Facilitators for Transformations to Sustainability. *Activating Critical Thinking to Advance the Sustainable Development Goals in Tourism Systems* içinde (s. 234-259). Routledge.

Hoekstra, A.Y., Chapagain, A.K., Aldaya, M.M., ve Mekonnen, M.M., (2009). "Water Footprint Manual: State of the Art 2009." Water Footprint Network, Enschede, The Netherlands., https://ris.utwente.nl/ws/portalfiles/portal/5146564/Hoekstra09WaterFootprintManual.pdf (29 Aralık 2025).

Hottle, T. A., Bilec, M. M., Brown, N. R., ve Landis, A. E. (2015). "Toward Zero Waste: Composting and Recycling for Sustainable Venue Based Events." *Waste Management*, 38, 86-94.
Huang, Y., ve Hall, C. M. (2023). "Locality in the Promoted Sustainability Practices of Michelin-Starred Restaurants." *Sustainability*, 15(4), 3672.
İklim Dostu Derneği. (2025). *Gıda İsrafını Önleme ve Bilinçlendirme Platformu*. https://israf.net/sayfa/Gida-Israfini-Onleme-Bilinclendirme-Platformu/1 (29 Aralık 2025).
Jackson, S. E., Schuler, R. S., ve Jiang, K. (2014). "An Aspirational Framework for Strategic Human Resource Management." *Academy of Management Annals*, 8(1), 1-56.
Jeswani, H. K., Figueroa-Torres, G., ve Azapagic, A. (2021). "The Extent of Food Waste Generation in the UK and its Environmental Impacts." *Sustainable Production and Consumption*, 26, 532-547.
Jones, P., ve Wynn, M. G. (2023). "The Circular Economy and Natural Capital in the Tourism and Hospitality Industry." *Circular Economy*, 1(1), 1-12.
Jörissen, J., Priefer, C., ve Bräutigam, K. R.0 (2015). "Food Waste Generation at Household Level: Results of a Survey Among Employees of Two European Research Centers in Italy and Germany." *Sustainability*, (3), 2695-2715.
Kala, E. S. (2020). "Türkiye'de Gıda Bankacılığı Mevzuatı ve Uygulamaları." *Journal of Management and Economics Research*, 18(3), 190-211.
https://kalmasin.com.tr (10 Aralık 2025)
Kılınç Şahin, S., ve Bekar, A. (2018). "Küresel Bir Sorun "Gıda Atıkları": Otel İşletmelerindeki Boyutları." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 1039-1061.
Kummu, M., De Moel, H., Porkka, M., Siebert, S., Varis, O., ve Ward, P. J. (2012). "Lost Food, Wasted Resources: Global Food Supply Chain Losses and Their Impacts on Freshwater, Cropland, and Fertiliser Use." *Science of the Total Environment*, 438, 477-489.
Manzoor, S., Fayaz, U., Dar, A. H., Dash, K. K., Shams, R., Bashir, I., ve Abdi, G. (2024). "Sustainable Development Goals Through Reducing Food Loss and Food Waste: A Comprehensive Review." *Future Foods*, 100362.
McMaster, D. (2019). *Silo: The Zero Waste Blueprint*. Leaping Hare Press.
Mirabella, N., Castellani, V., ve Serenella, S. (2014). "Current Options for the Valorization of Food Manufacturing Waste: A Review." *Journal of Cleaner Production*, 65(1), 28-41.
Mitchell, J. F. (1989). "The "Greenhouse" Effect and Climate Change." *Reviews of Geophysics*, 27(1), 115-139.
Moult, J. A., Allan, S. R., Hewitt, C. N., ve Berners-Lee, M. (2018). "Greenhouse Gas Emissions of Food Waste Disposal Options for UK Retailers." *Food Policy*, 77, 50-58.
Nenciu, F., Voicea, I., Cocarta, D. M., Vladut, V. N., Matache, M. G., ve Arsenoaia, V. N. (2022). "Zero-Waste Food Production System Supporting the Synergic Interaction Between Aquaculture and Horticulture." *Sustainability*, 14(20), 13396.
Niedek, M., ve Krajewski, K. (2021). "Ethical Consumption as the Basis for Counteracting Food Waste." *Environmental Protection and Natural Resources*, 32(3), 1-7.
Özata Şahin, E. (2025). "Gıda İsrafı ve Sürdürülebilirlik Üzerine Sistematik Bir Literatür İncelemesi." Üçüncü Sektör Sosyal Ekonomi Dergisi, 60(1), 941-958.
Özkan, G., Subaşı, B.G., Kamiloğlu, S., ve Çapanoğlu, E. (2022). "Sürdürülebilir Gıda ve Tarımsal Atık Yönetimi." Çevre, İklim ve Sürdürülebilirlik, 23(2), 145-160.
Papargyropoulou, E., Lozano, R., Steinberger, J. K., Wright, N., ve Ujang, Z. (2014). "The Food Waste Hierarchy as a Framework for the Management of Food Surplus and Food Waste." *Journal of Cleaner Production*, 76, 106-115.
Parfitt, J., Barthel, M., ve Macnaughton, S. (2010). "Food Waste wthin Food Supply Chains: Quantification and Potential for Change to 2050." *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences*, 365(1554), 3065-3081.
Pearson, D., Minehan, M., ve Wakefield-Rann, R. (2013). "Food Waste in Australian Households: Why Does it Occur." *The Australasian-Pacific Journal of Regional Food Studies*, 3(1), 118-132.
Porter, S. D., Reay, D. S., Higgins, P., ve Bomberg, E. (2016). "A Half-Century of Production-Phase Greenhouse Gas Emissions from Food Loss & Waste in the Global Food Supply Chain." *Science of the Total Environment*, 571, 721-729.
Principato, L., Di Leo, A., Mattia, G., ve Pratesi, C. A. (2021). "The Next Step in Sustainable Dining: The Restaurant Food Waste Map for the Management of Food Waste." *Italian Journal of Marketing*, 2021, 189-207.
Retail Türkiye. (2018). *Metro Gıda Hareketi Projesine Ödül*. https://retailturkiye.com/firmalardan/metro-gida-hareketi-projesine-odul/ (22 Aralık 2025).
Ridoutt, B. G., Juliano, P., Sanguansri, P., ve Sellahewa, J. (2010). "The Water Footprint of Food Waste: Case Study

of Fresh Mango in Australia." *Journal of Cleaner Production*, 18(16-17), 1714-1721.
Ritch, E. L. (2015). "Consumers Interpreting Sustainability: Moving Beyond Food to Fashion." *International Journal of Retail and Distribution Management* 43, 1162-1181.
Roe, B. E., Qi, D., ve Bender, K. E. (2020). "Some Issues in the Ethics of Food Waste." *Physiology & Behavior*, 219, 112860.
https://www.ruhundoysun.com (9 Aralık 2025)
Scherhaufer, S., Moates, G., Hartikainen, H., Waldron, K., ve Obersteiner, G. (2018). "Environmental Impacts of Food Waste in Europe." *Waste Management*, 77, 98-113.
Schneider, F. (2013). "Review of Food Waste Prevention on an International Level." In Proceedings of the Institution of Civil Engineers. *Waste and Resource Management*, 166(4), 187-203.
Signor, D., veCerri, C. E. P. (2013). "Nitrous Oxide Emissions in Agricultural Soils: A Review." *Pesquisa Agropecuária Tropical*, 43, 322-338.
Smith, M. D., Rabbitt, M. P., ve Coleman-Jensen, A. (2017). "Who Are the World's Food Insecure? New Evidence from the Food and Agriculture Organization's Food Insecurity Experience Scale." *World Development*, 93, 402-412.
Songür, A. N., ve Çakıroğlu, F. P. (2016). "Gıda Kayıpları ve Atık Yönetimi." *Türkiye Klinikleri Journal Of Nutrition and Dietetics*, 2(3), 21-26.
Sun, S. K., Lu, Y. J., Gao, H., Jiang, T. T., Du, X. Y., Shen, T. X., ..., ve Wang, Y. B. (2018). "Impacts of Food Wastage on Water Resources and Environment in China." *Journal of Cleaner Production*, 185, 732-739.
Şahin, S. K., ve Bekar, A. (2018). "Küresel Bir Sorun "Gıda Atıkları": Otel İşletmelerindeki Boyutları." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4). 1039-1061.
Tekiner, İ.H., Mercan, N.N., Kahraman, A., ve Özel, M. (2021). "Dünya'da ve Türkiye'de Gıda İsrafı ve Kaybına Genel Bir Bakış." İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 3(2), 123-128.
Tonini, D., Albizzati, P. F., ve Astrup, T. F. (2018). "Environmental Impacts of Food Waste: Learnings and Challenges from a Case Study on UK." *Waste Management*, 76, 744-766.
TOUR MAG. (2024). *Hilton Girişimi Yeşil Ramazan Türkiye'de*. https://www.tourmag.com.tr/hilton-girisimi-yesil-ramazan-turkiyede/ (15 Aralık 2025).
TURSAB. (2025). *Gıda İsrafını Önleme ve Biliçlendirme Programı: Turuncu Bayrak Uygulaması*, https://www.tursab.org.tr/haberler/gida-israfini-onleme-ve-bilinclendirme-programi-turuncu-bayrak-uygulamasi_16947 (27 Aralık 2025).
United Nation Environment Programme Food Waste Index Report. (2024). *Measuring Food Waste at the National Level*. https://wedocs.unep.org/items/dbe2cd4c-8384-4636-8359-5847f42b9711 (17 Aralık 2025).
Toprak Mahsulleri Ofisi. (2013). *Ekmek İsrafı ve Tüketici Davranışı Alışkanlıkları*. https://www.tmo.gov.tr/Upload/Document/ekmek/tmobrosuryeni2.pdf (25 Aralık 2025).
Truong, L., Morash, D., Liu, Y., ve King, A. (2019). "Food Waste in Animal Feed with a Focus on Use for Broilers." *International Journal of Recycling of Organic Waste in Agriculture*, 8, 417-429.
Türkiye İsrafı Önleme Vakfı. (2025). *2025 Yılı İsraf Raporu*. https://www.tgmp.net/eyayin/israf_raporu_2025.html (29 Aralık 2025).
Ündevli, A., Kadam, G., Bekdik, Y. L., Yılmaz, H. İ., ve Çobanoğlu, F. (2019). "Gıda İsrafının Belirlenmesi: Aydın İl Örneği." *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 25(2), 169-184.
Vermeulen, M., ve Maas, K. (2020). "Building Legitimacy and Learning Lessons: A Framework for Cultural Organizations to Manage and Measure the Social Impact of Their Activities." *The Journal of Arts Management, Law, and Society*, 51(2), 97-112.
Visschers, V.H., Wickli, N. ve Siegrist, M. (2016). "Sorting Out Food Waste Behaviour: A Survey on the Motivators and Barriers of Self-Reported Amounts of Food Waste in Households." *Journal of Environmental Psychology*, 45(2016), 66-78.
Watson, M., ve Meah, A. (2012). "Food, Waste and Safety: Negotiating Conflicting Social Anxieties into the Practices of Domestic Provisioning." *The Sociological Review*, 60(2), 102-120.
Worrell, E., Price, L., Martin, N., Hendriks, C., ve Meida, L. O. (2001). "Carbon Dioxide Emissions from the Global Cement Industry." *Annual Review of Energy and the Environment*, 26(1), 303-329.
WRAP. (2024). *Global Action Drive For Food Loss and Waste Reduction*. https://www.wrap.ngo/resources/report/global-action-drive-food-loss-and-waste-reduction (18 Aralık 2025).
https://yenirapp.com (03 Aralık 2025)
Zhang, Z., Pan, S. Y., Li, H., Cai, J., Olabi, A. G., Anthony, E. J., ve Manovic, V. (2020). "Recent Advances in Carbon Dioxide Utilization." *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, 125, 109799.

YİRMİ BİRİNCİ BÖLÜM

SÜRDÜRÜLEBİLİR MUTFAK EĞİTİMİ VE YENİ ÖĞRENME MODELLERİ

Öğr. Gör. Dr. Songül Kılınç Şahin[1]
Öğr. Gör. Dr. Emrah Yıldız[2]

"Yemek pişirme ve gıda ile kurulan bu güçlü etkileşim bizi eğitiyor gibi hissediyorum. Eğer gıda olmasaydı, sadece okuyor olurduk. Gerçekten hissedemezdik. Bu sadece daha güçlü bir bağlantı. İlişkiler kurulabilir gibi hissediyorum."
-O'Neil, J. K. (2015), "Cooking to Learn" while "Learning to Cook": (Be)coming and (Re)membering Sustainability.

GİRİŞ

Gastronomi eğitimi günümüzde tek başına teknik yemek pişirme becerilerinin aktarıldığı bir alan olmaktan çıkmıştır. Bu eğitim küresel gıda sisteminin karşı karşıya olduğu etik, ekolojik ve sosyal sorunlara yanıt verme sorumluluğunu üstlenmiştir. Bu bağlamda gastronomi bölümlerinde sürdürülen mutfak eğitimi artık sadece yemek hazırlanan bir eğitim olmanın dışında etik üretimin, ekolojik farkındalığın ve kültürel eğitimin birleştiği bir köprü olarak konumlanmaktadır. Bu bölümün temel amacı, geleneksel eğitim yöntemlerinin sürdürülebilirlik karşısındaki yetersizliğini tartışmak ve bu eksikliği giderecek yeni nesil öğrenme modellerini kapsamlı bir şekilde incelemektir. Geleneksel gastronomi ve mutfak sanatları eğitimindeki yapı, teknik uzmanlık kazandırmada başarılı olsa da öğrencilerin eleştirel düşünme ve toplumsal sorumluluk becerilerini geliştirmede sınırlı kalmaktadır. Özellikle sürdürülebilirlik gibi karmaşık ve değer temelli kavramların bu geleneksel sistem içine entegre edilmesi zorlaşmaktadır. Bu durum literatürde, öğrencilerin teorik bilgiyi eyleme dönüştüremediği dönüşüm boşluğu kavramıyla açıklanmaktadır. Söz konusu boşluğu kapatmak için eğitimde köklü bir paradigma değişimine ihtiyaç duyulmaktadır. Bu doğrultuda çalışma öğrencilerin dünya görüşlerini dönüştüren "Dönüştürücü Öğrenme" ve sürdürülebilir kalkınma amaçlarını merkeze alan "Sürdürülebilir Kalkınma için Eğitim" gibi kuramsal yaklaşımları ele alacaktır. Ayrıca, teorik bilgiyi somut

1 Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Datça Kazım Yılmaz Meslek Yüksekokulu, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, Muğla, Türkiye; songülkilinc@mu.edu.tr; ORCID:0000-0002-3510-9220
2 Anadolu Üniversitesi Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Aşçılık Programı, Eskişehir, Türkiye; emrahyildiz34@anadolu.edu.tr; ORCID:0000-0003-0206-115X

birer deneyime dönüştüren "Proje Temelli Öğrenme", "Hizmet Odaklı Öğrenme" ve mutfağı bir laboratuvar olarak kullanan "Mutfak Temelli Öğrenme" gibi yöntemlerin uygulama süreçleri tartışılacaktır. Son olarak, dijitalleşmenin ve disiplinlerarası yaklaşımların yeni nesil mutfak profesyonellerinin esnek ve yenilikçi çözüm üretme yetenekleri üzerindeki etkisi irdelenecektir. Bu bölüm, gastronomi eğitiminin teknik bir beceri kazandırma sürecinden, sürdürülebilir gıda sistemlerine duyarlı mutfak profesyonellerinin bu karmaşık gereksinimlere nasıl yanıt verebileceğini akademik kaynaklara dayalı olarak çıkarımlarda bulunmaktadır.

21.1. GASTRONOMİ EĞİTİMİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK TEMELLİ PEDAGOJİK YAKLAŞIMLAR

Sürdürülebilirlik temelli pedagojik yaklaşımlar, eğitimi yalnızca bilgi aktarımı olarak değil, bireylerin öğrenme sürecine aktif biçimde katıldığı bir yapı olarak ele almaktadır. Bu yaklaşımlar, öğrencilerin doğa, toplum ve gıda sistemlerine ilişkin yerleşik varsayımlarını eleştirel düşünme yoluyla sorgulamalarını amaçlamaktadır. Özellikle dönüştürücü öğrenme kuramı, öğrenmenin bilişsel kazanımların ötesine geçerek bireylerin değer yönelimleri ve sorumluluk anlayışları üzerinde etkili olabileceğini ileri sürmektedir (O'Neil, 2017; Chen ve Wu, 2022). Bu bağlamda sürdürülebilirlik pedagojileri, insan–doğa ilişkisini karşılıklı bağımlılık temelinde ele alan ve etik farkındalığı destekleyen bir eğitim çerçevesi sunmaktadır. Bu çerçevede gastronomi eğitiminde sürdürülebilirlik, belirli öğretim tekniklerinin eklenmesiyle sınırlı olmayan, pedagojik anlayışın bütününü etkileyen bir yönelim olarak değerlendirilmektedir. Eğitim süreçlerinin nasıl kurgulandığı, bilginin nasıl aktarıldığı ve öğrencinin bu süreçteki konumu, sürdürülebilirlik hedefleri açısından belirleyici hâle gelmektedir. Bu nedenle sürdürülebilirlik temelli pedagojik yaklaşımlar, mevcut eğitim paradigmalarının eleştirel biçimde incelenmesini ve alternatif öğrenme modellerinin tartışılmasını gerekli kılmaktadır.

21.1.1. Geleneksel Paradigmanın Eleştirisi

Geleneksel mutfak eğitimi, tarihsel olarak usta-çırak modeli ve Escoffier'in *brigade* sistemine dayanan hiyerarşik bir yapıyı büyük ölçüde sürdürmektedir (Jonas, 2025). Bu yapı, öğretim sürecini çoğunlukla standartlaştırılmış teknik bilgi aktarımına odaklamakta ve öğrencinin öğrenme sürecindeki etkin rolünü sınırlamaktadır. Öğrencilerin bireysel farklılıkları ve eleştirel düşünme kapasiteleri bu çerçevede ikincil planda kalabilmektedir. Bu durum, mutfak eğitiminin sürdürülebilirlik gibi bütüncül ve değer temelli yaklaşımları pedagojik yapısına ne ölçüde entegre edebildiği sorusunu gündeme taşımaktadır. Literatürde, hiyerarşik ve otoriter öğrenme ortamlarının eleştirel düşünme, katılımcı öğrenme ve toplumsal sorumluluk bilincini desteklemede sınırlı kaldığını belirten çalışmalara bakıldığında bu tür yapıların "zayıf sürdürülebilirlik" yaklaşımıyla ilişkilendirildiği belirtilmektedir (O'Neil, 2017). Bu bağlamda sürdürülebilirlik, çoğu zaman eğitim içeriğine eklenen bir tema düzeyinde kalmakta, pedagojik ilişkilerin dönüştürülmesini sınırlı biçimde etkilemektedir. Benzer bir indirgeme eğilimi, gastronomi eğitiminin bazı üniversitelerde yiyecek ve içecek işletmeciliği programlarına benzer

biçimde yapılandırılmasında da gözlemlenmektedir. Farklı disiplin adları altında sunulan ancak içerik bakımından büyük ölçüde örtüşen müfredatlar, gastronominin bilimsel, sanatsal ve kültürel boyutlarını işletmecilik merkezli bir çerçeveye indirgeme riski taşımaktadır (Cankül ve Yıldız, 2020).

"Dönüştürücü Öğrenme" (*Transformative Learning*) yaklaşımı, sürdürülebilirlik temalı bir eğitimde öğrenmeyi yalnızca bilgi edinme süreci olmasının ötesinde bireylerin mevcut düşünme biçimlerini sorguladıkları bir öğrenme alanı olarak ele almaktadır (O'Neil, 2017; Chen ve Wu, 2022). Dönüştürücü öğrenme yaklaşımı, gastronomi öğrencilerinin yalnızca "nasıl pişirdiklerini" değil, "neden ve kimin için pişirdiklerini" sorgulamalarını sağlayan bir öğrenme çerçevesi sunmaktadır. Bu yaklaşım, özellikle yetişkin öğrencilerin gündelik yaşamda çoğu zaman sorgulamadan benimsedikleri varsayımlar üzerinde düşünmelerini teşvik etmektedir. Bu sorgulama süreci, öğrencilerin etik sorumluluk ve toplumsal duyarlılık içeren eylemlere yönelmesini desteklemektedir. Bu yönüyle dönüştürücü öğrenme, öğrenmeyi bilişsel kazanımların ötesine taşıyan bir pedagojik çerçeve sunmaktadır. Bu bağlamda dönüştürücü öğrenme, öğrenmeyi bilişsel kazanımların ötesine taşıyarak, bireylerin kişisel değerlerini, kimliklerini ve toplumsal sorumluluk anlayışlarını yeniden yapılandıran dönüştürücü bir süreç olarak konumlandırmaktadır.

"Sürdürülebilir Kalkınma için Eğitim" (*Education for Sustainable Development*), gastronomi eğitiminin "Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları" ile doğrudan ilişkilendirilerek yapılandırılması gerektiğini vurgulayan bütüncül bir pedagojik çerçeve sunmaktadır (Higgins vd., 2024; Sari vd., 2025). Bu yaklaşım, öğrencilerin yalnızca kuramsal bilgi edinmelerini değil, aynı zamanda bu bilgileri gündelik yaşam ve mesleki pratikler içinde somut ve sürdürülebilir eylemlere dönüştürebilmelerini hedeflemektedir. "Sürdürülebilir Kalkınma için Eğitim'in" temel amacı, bireylerde çevresel ve toplumsal sorumluluk bilincini geliştirmek ve sürdürülebilir uygulamaların içselleştirilmesini sağlamaktır. Bu bağlamda "Sürdürülebilir Kalkınma için Eğitim", öğrenmeyi bilişsel bilgi, beceri ve değerlerin bütünleşik biçimde ele alındığı çok boyutlu bir süreç olarak tanımlar. Literatürde sıklıkla "baş, eller ve kalp" metaforu ile açıklanan bu bütünsel yapı; bilişsel bilgi üretimini (baş), psikomotor ve uygulamaya dönük becerilerin gelişimini (eller) ve etik, duygusal ve değer temelli katılımı (kalp) kapsayan üç temel öğrenme alanı üzerinden şekillenmektedir (Wang ve Teng, 2019). Bu yaklaşım, gastronomi eğitiminin yalnızca teknik yeterliliklerle sınırlı kalmaması, etik duyarlılık ve duygusal katılımla desteklenmesi gerektiğini savunmaktadır. Bununla birlikte, mevcut araştırmalar gastronomi öğrencilerinin sürdürülebilirlik alanında edindikleri bilişsel bilgileri davranışa ve eyleme dönüştürmede güçlük yaşadıklarını ortaya koymakta; bu durum literatürde belirgin bir "dönüşüm boşluğu" (*conversion gap*) olarak tanımlanmaktadır (Sari vd., 2025). Söz konusu boşluğun kapatılmasında, deneyimsel öğrenme temelli pedagojik stratejilerin ve öğrencilerin duygusal katılımını güçlendiren öğrenme ortamlarının kritik bir rol oynadığı vurgulanmaktadır. Bu durum, gastronomi öğrencilerinin sürdürülebilirliği bir mesleki sorumluluk değil, müfredata eklenmiş ikincil bir konu olarak algılamasına yol açabilmektedir.

21.1.2. Uygulamaya Dayalı Pedagojik Stratejiler

Sürdürülebilirlik temelli pedagojik yaklaşımlar, teorik bilginin ve etik değerlerin somut uygulamalar aracılığıyla öğreniciler tarafından aktif biçimde içselleştirilmesini ve hayata geçirilmesini hedeflemektedir. Bu bağlamda eğitim, yalnızca kavramsal bilgi aktarımıyla sınırlı kalmamakta; öğrencilerin edindikleri bilgileri çevresel ve toplumsal sorumluluklar doğrultusunda anlamlı ve dönüştürücü eylemlere dönüştürebilmelerini amaçlayan bir süreç olarak yapılandırılmaktadır. Bu pedagojik yapı, sürdürülebilirlik odaklı öğrenmenin farklı boyutlarını destekleyen birden fazla yaklaşımı içermektedir (O'Neil, 2017; Ebel vd., 2020; Lewis, 2020; Chen ve Wu, 2022; Bauer vd., 2023; Lahn, 2024; Sathatip vd., 2025; Yang ve Ho, 2025). Söz konusu yaklaşımlar; deneyimsel ve problem tabanlı öğrenme, "Mutfak Temelli Öğrenme", eğitimde disiplinler arası yaklaşım ile dijital ve esnek öğrenme modelleri başlıkları altında ele alınabilir.

Deneyimsel ve Problem Tabanlı Öğrenme Deneyimsel öğrenme, gastronomi eğitiminde oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Bu pedagojik yaklaşım, teorik bilginin somut bağlamlarla ilişkilendirilmesini sağlayarak öğrencilerin pratik becerilerini geliştirmelerine yardımcı olmaktadır (Dunne vd., 2024). Bu bağlamda "Proje Temelli Öğrenme" (*Project-Based Learning*) ve "Hizmet Odaklı Öğrenme" (*Service-Learning*) şeklinde iki temel yöntem öne çıkmaktadır.

"Proje Temelli Öğrenme", öğrencilerin sürdürülebilir menü tasarımı veya gıda atığının azaltılması gibi gerçek dünya problemleri üzerinde iş birliği içinde çalıştıkları bir öğrenme yaklaşımıdır. Bu yöntem, öğrencilerin kuramsal bilgiyi uygulamaya aktarmalarını desteklerken, eleştirel düşünme, problem çözme ve ekip çalışması gibi becerilerin gelişimine katkı sağlamaktadır (Timur ve Sever, 2025).

"Hizmet Odaklı Öğrenme" ise akademik öğrenmeyi toplumsal hizmet uygulamalarıyla ilişkilendirmektedir. Öğrencilerin gıda bankaları, topluluk mutfakları veya yerel gıda girişimleriyle yürüttükleri çalışmalar, sürdürülebilir gıda sistemlerine yönelik toplumsal sorumluluk bilincinin gelişmesini desteklemektedir (Dunne vd., 2024; Lahn, 2024).

Mutfak Temelli Öğrenme (*Kitchen-Based Learning*) Bu yaklaşım mutfağı yalnızca teknik becerilerin geliştirildiği bir uygulama alanı olarak değil, çok duyulu ve bütüncül bir öğrenme ortamı olarak konumlandırmaktadır. Bu pedagojik yaklaşım, yemek pişirme sürecini koklama, tatma ve dokunma gibi duyusal deneyimlerle bütünleştirerek öğrenmenin bilişsel, bedensel ve duygusal boyutlarını aynı anda harekete geçirmektedir. "Mutfak Temelli Öğrenme" öğrencilerin gıda malzemeleriyle doğrudan etkileşime girmelerini sağlayarak, çoğu zaman soyut düzeyde ele alınan sürdürülebilirlik kavramlarının somut, bağlamsal ve deneyimsel biçimde öğrenilmesine olanak tanımaktadır. Bu süreçte öğrenme, yalnızca zihinsel bir etkinlik olmaktan çıkmakta; beden, duyular ve duygular aracılığıyla derinleşmektedir. Öğrencilerin beden-zihin bütünlüğü içinde öğrenmelerini destekleyen bu yaklaşım, sürdürülebilirlik gibi karmaşık ve değer temelli kavramların daha kalıcı ve anlamlı biçimde içselleştirilmesine katkı sunmaktadır (O'Neil, 2018).

Eğitimde Disiplinler Arası Yaklaşım Bu yaklaşım sürdürülebilir gıda sistemlerinin karmaşık yapısını anlamaya yönelik bütüncül bir öğrenme çerçevesi sunmaktadır. Sürdürülebilirlik; çevresel, ekonomik ve toplumsal boyutları birlikte ele alınması gereken çok katmanlı bir olgudur. Bu nedenle gastronomi eğitimi, gıda bilimi, beslenme, ekoloji ve sosyal bilimler gibi farklı disiplinlerin etkileşimine dayalı bir yapı gerektirmektedir (Ebel vd., 2020). Bu yaklaşım, öğrencilerin gıdaya ilişkin bilimsel süreçleri kavramalarını sağlarken, bu bilgilerin sıfır atık uygulamaları, enerji verimliliği ve yerel malzeme kullanımı gibi sürdürülebilir mutfak pratikleriyle ilişkilendirilmesine olanak tanımaktadır (Sari vd., 2025).Böylece kuramsal bilgi, uygulamaya dayalı sürdürülebilir çözümler üretme kapasitesiyle bütünleşmektedir. Ayrıca disiplinler arası öğrenme yaklaşımı, sürdürülebilir şef yetkinliklerinin geliştirilmesinde kritik bir rol üstlenmektedir. Bu yaklaşım, öğrencilerin yalnızca teknik ve mesleki bilgi edinmelerini değil; aynı zamanda çevresel etkilerin değerlendirilmesi, yerel gıda sistemlerinin anlaşılması ve kültürel bağlamların gözetilmesi gibi sürdürülebilirlik temelli değer ve becerileri kazanmalarını hedeflemektedir (Yang ve Ho, 2025). Bu yönüyle disiplinler arası yaklaşım, gastronomi eğitimini teknik uzmanlığın ötesine taşıyarak, sürdürülebilir gıda sistemlerine duyarlı ve bütüncül düşünebilen profesyoneller yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

Dijital ve Esnek Öğrenme Modelleri Gastronomi eğitiminde kullanılabilecek özellikte uygulama içeriklerine sahip sürdürülebilirlik temelli pedagojik yaklaşımlar çoğunlukla COVID-19 pandemisinden sonra ele alınan yeni bir konu gibi değerlendirilmektedir. Ancak farklı alanlarda değerlendirilen uygulama eğitimlerinin uzun süredir literatürde ele alınan dijital ve esnek öğrenme modelleri ile desteklendiği bilinmektedir (Aziz vd., 2010; Morton ve Uhomoibhi, 2011; Pelletier vd., 2021). Bu modeller, mekân ve zaman sınırlamalarını azaltarak öğrencilerin öğrenme sürecini daha bireysel ve esnek biçimde yapılandırmalarına olanak tanımaktadır. Uzaktan, hibrit ve dijital öğrenme uygulamaları; kendi kendine öğrenme, kendi hızında öğrenme ve bireysel öğrenme farklılıklarının gözetilmesi açısından gastronomi eğitimi için tamamlayıcı araçlar sunmaktadır. Gastronomi gibi uygulama ağırlıklı alanlarda dijital öğrenme, video tabanlı ders içerikleri, çevrim içi gösterimler ve dijital öğrenme platformları aracılığıyla somutlaşmaktadır. Bu araçlar, öğrencilerin sürdürülebilir gıda sistemleri, etik tedarik zincirleri ve çevresel etkiler gibi konuları ders dışı zamanlarda incelemelerine imkân tanımaktadır. Böylece öğrenciler, uygulama öncesinde kuramsal bir hazırlık süreci yaşayabilmekte ve mutfak ortamındaki öğrenme deneyimleri daha bilinçli hâle gelmektedir. Hibrit öğrenme modelleri, dijital ortamda edinilen bilginin yüz yüze uygulamalarla pekiştirilmesini desteklemektedir. Bu yapı, öğrencilerin bilişsel hazırlık düzeylerini artırırken, uygulamalı derslerde karşılaşılan süreçleri daha anlamlı biçimde değerlendirmelerine katkı sunmaktadır (Aguilera ve Moreno, 2021; Yıldız, 2023). Bu yönüyle dijital ve esnek öğrenme modelleri, sürdürülebilirlik temelli gastronomi eğitiminde yüz yüze uygulamaların alternatifi olmaktan ziyade, onları tamamlayan bir öğrenme çerçevesi olarak değerlendirilmektedir.

Bahsi geçen tüm sürdürülebilirlik temelli pedagojik yaklaşımlar, gastronomi eğitimine bütüncül bir şekilde entegre edildiğinde, öğrencilerin yalnızca mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmelerini sağlamakla kalmayıp; kişilerin etik duyarlılıklarını, çevresel farkındalıklarını ve toplumsal sorumluluk bilincini de güçlendirmektedir. Bu entegrasyon, eğitim sürecini teknik yeterliliklerin ötesine taşıyarak, öğrencileri sürdürülebilir gıda sistemlerine duyarlı ve bilinçli profesyoneller olarak yetiştirmeyi mümkün kılabilir özellikler taşımaktadır.

21.2. "YAPARAK ÖĞRENME" VE DENEYİMSEL EĞİTİM UYGULAMALARININ ROLÜ

Gastronomi eğitiminde "yaparak öğrenme" ve deneyimsel eğitim uygulamaları, öğrencilerin yalnızca teknik yetkinliklerini değil, aynı zamanda etik, kültürel ve ekolojik sorumluluk bilincini geliştiren dönüştürücü bir rol üstlenmektedir. Geleneksel mutfak eğitiminin temel olarak pratik becerilerin aktarımına odaklanması nedeniyle eleştiriye maruz kalması (Lahn, 2024; Jonas, 2025), sürdürülebilirlik ilkelerini merkeze alan yeni pedagojik yaklaşımların benimsenmesini zorunlu kılmıştır. Bu kapsamda, proje temelli öğrenme, hizmet odaklı öğrenme ve mutfak temelli öğrenme gibi deneyimsel yaklaşımlar, öğrencilerin teorik bilgiyi somut bağlamlara uygulamasını sağlayan temel yöntemler olarak öne çıkmaktadır (Timur ve Sever, 2025). Bu yaklaşımlar, öğrencilerin eleştirel düşünme, problem çözme ve sivil sorumluluk gibi yetkinliklerini geliştirmekte (Dunne vd., 2024), aynı zamanda mesleki beceri kazanımını hızlandırarak öğrencileri iş hayatına hazırlamaktadır (Bauer vd., 2023). Deneyimsel eğitim uygulamaları öğrenme sürecini yalnızca bilgi edinme süreci olarak değil bireyin düşünme ve anlamlandırma biçimini etkileyen bir dönüşüm alanı olarak ele almaktadır (Lahn, 2024). Özellikle "Mutfak Temelli Öğrenme" yaklaşımı, bu dönüşümü mutfakta yemek pişirme, yeme ve duyusal etkileşim pratikleri aracılığıyla sağlamaktadır. Bu yaklaşım, zihin ve beden arasındaki geleneksel Kartezyen ayrımı (*dualizm*) reddederek, öğrenmenin insan ve insan dışı maddeler (gıda, mutfak araçları) arasında gerçekleşen ilişkisel ve materyal-söylemsel etkileşimler (*intra-actions*) olduğunu savunmaktadır. Bu bağlamda, yemek pişirme ve duyusal etkileşim yoluyla öğrenmenin bilişsel ve duygusal boyutlarını birlikte harekete geçirmektedir. Bu süreçte yemek yapma eylemi, teknik bir uygulamanın ötesine geçerek öğrencinin deneyim yoluyla öğrenmesini destekleyen bir pratik hâline gelmektedir (O'Neil, 2015, 2017, 2018). Duyusal deneyimlerin (tat, koku, dokunma) öğrenme sürecinde hatıraları tetiklemesi ve duygusal katılımı artırması, soyut sürdürülebilirlik kavramlarının derinlemesine içselleştirilmesini sağlamaktadır (Lahn, 2024). Bu tür bir öğrenme, öğrencilerin geleneksel, teknik odaklı eğitimi sorgulamasını ve ekolojik sorumluluğu merkeze alan yeni bir değer sistemini benimsemesini mümkün kılmaktadır (Jonas, 2025).

Yaparak öğrenme metotlarının uygulanması, öğrencilerin akademik gelişimine somut ve ölçülebilir katkılar sağlamaktadır. Özellikle yaparak öğrenme kapsamında değerlendirilebilecek proje temelli öğrenme yaklaşımı öğrencilerin öz-yeterliliklerini, azimlerini ve çevre sorunlarına karşı duydukları tutkuyu geliştirerek, kendini yansıtma, yaratıcı düşünme ve problem çözme gibi dönüştürücü yetenekleri güçlendirmektedir. Bu tür deneyimler, öğrencilerin karmaşık sorunlarla baş edebileceklerine dair psikolojik bir güçlenme geliştirmelerine katkı sağlamaktadır

(Wang ve Teng, 2019). Ayrıca bu deneyimler, öğrencileri teorik bilginin ötesinde, etik ve ekolojik konularda sorumluluk alabilen proaktif profesyoneller olmaya teşvik etmektedir (Lahn, 2024; Kılınç Şahin ve Özgürel, 2025).

Deneyimsel öğrenmenin önemli bir işlevi, sürdürülebilirlik alanında tanımlanan "dönüşüm boşluğunu" azaltmasıdır. Araştırmalar, gastronomi öğrencilerinin bilişsel düzeyde bilgi sahibi olmalarına rağmen, bu bilgiyi davranışa dönüştürmekte zorlandıklarını göstermektedir (Sari vd., 2025). Mutfak uygulamalarına dayalı etkinlikler, teorik bilginin gerçek bağlamlarda kullanılmasını destekleyerek bu boşluğun kapanmasına katkı sunmaktadır (Bauer vd., 2023; Smith ve Traynor, 2025). "Proje Temelli" ve "Hizmet Odaklı Öğrenme" gibi toplum temelli uygulamalar ise akademik öğrenimi sivil sorumlulukla ilişkilendirmektedir. Bu tür deneyimler, öğrencilerin mesleki yeterliliklerinin yanı sıra etik değer ve çevre bilinci geliştirmelerini destekleyerek, sürdürülebilir gıda sistemlerinde aktif rol üstlenebilecek profesyoneller olarak yetişmelerine katkı sağlamaktadır (Bauer vd., 2023; Dunne vd., 2024; Cohen vd., 2025).

21.3. MUTFAK EĞİTİMİNDE TOPLUMSAL DUYARLILIK, ÇEVRE BİLİNCİ VE KÜLTÜREL ÇEŞİTLİLİĞİN BÜTÜNLEŞTİRİLMESİ

Gastronomi eğitiminde toplumsal duyarlılık, çevre bilinci ve kültürel çeşitliliğin müfredata entegre edilmesi, mesleki yeterliliğin ötesine geçerek, geleceğin şeflerini gıda sisteminin karmaşık sosyal ve ekolojik zorluklarına karşı sorumlu aktörler olarak konumlandırmaktadır. Bu entegrasyon, sürdürülebilirliğin çevresel kaygılarla sınırlı kalmayıp, etik, kültürel miras ve toplumsal adaleti kapsayan bütüncül bir değer sistemi olarak ele alınmasını gerektirmektedir (O'Neil, 2017; Lewis, 2020).

Çevre Bilincinin Entegrasyonu Mutfak eğitimi, çevresel farkındalığı artırarak sürdürülebilir gıda sistemlerinin temel hedeflerine ulaşılmasına kritik katkılar sağlamaktadır (Sari vd., 2025; United Nations, 2020). Gıda sisteminin, sera gazı emisyonlarına, atık üretimine ve doğal kaynakların (su, toprak, enerji) tükenmesine önemli ölçüde katkıda bulunduğu belirlenmiştir (Willett vd., 2019; Cohen vd., 2025). Bu nedenle, eğitimin ana odak noktalarından biri gıda atıklarının azaltılması (Sürdürülebilir Kalkınma Amacı 12) ve operasyonel verimlilik olmalıdır.

Şefler, günlük operasyonlarında ve menü tasarımlarında çevre bilincini uygulayacak yetkinliklerle donatılmalıdır. Bu yetkinlikler arasında, malzemelerin doğru ve etkili kullanımıyla sıfır atık mutfak pratikleri, enerji verimli pişirme tekniklerinin benimsenmesi ve atıkların uygun şekilde ayrıştırılması yer almaktadır. Eğitim, öğrencileri yalnızca atık miktarını ölçmeye değil, aynı zamanda atığın oluşum nedenlerini anlamaya ve artık malzemeleri (kemikler, sebze artıkları) stok veya yeni ürünlere dönüştürerek yeniden kullanmaya teşvik etmelidir (Smith ve Traynor, 2025; Zick vd., 2025). Bu sayede öğrenciler, kaynakların değerini tam olarak kavrayabilmekte ve mutfak süreçlerini ekolojik bir bakış açısıyla yönetebilmektedir. Ayrıca, müfredatın, öğrencileri çevresel yetkinlikler konusunda eğitmesi gerekmektedir. Bu, gıda tedarikinde yerel ve düşük karbonlu seçenekleri önceliklendirmeyi (gıda mili azaltımı) ve

menü kararlarının çevresel sonuçları hakkında bilgi sahibi olmayı içermektedir (Sathatip vd., 2025; Yang ve Ho, 2025). Gıda üretim ve işleme süreçlerindeki fiziksel ve kimyasal değişimlerin bilimsel olarak anlaşılması, gıda kalitesini ve sıfır atık uygulamalarını (örneğin fermantasyon veya konserveleme) destekleyerek, öğrencilerin bilinçli ve sürdürülebilir eylemlerde bulunma kapasitesini artırmaktadır (Sari vd., 2025).

Toplumsal Duyarlılığın (Sosyal Sorumluluk) Entegrasyonu Gastronomi eğitimi, sosyal sorumluluğu sadece çevresel etkinin ötesine taşıyarak etik, eşitlik ve gıda adaleti konularını içermelidir (Dunne vd., 2024). Sosyal boyut, işgücü haklarını, adil ücretleri ve gıda güvencesini kapsamaktadır (Yang ve Ho, 2025; McDonagh vd., 2025).

- **Gıda Adaleti ve Güvencesi** Eğitim; öğrencileri, gıda israfının yaygın olduğu bir dünyada hâlâ milyonlarca insanın gıda güvencesizliği ve yetersiz beslenmeyle karşı karşıya olduğu paradoksu hakkında eleştirel düşünmeye yönlendirmelidir (Chen ve Wu, 2022; Cohen vd., 2025). Öğrenciler, gıda bankaları veya topluluk mutfakları gibi sivil toplum kuruluşlarıyla yürütecekleri deneyimsel öğrenme projeleri aracılığıyla bu sosyal sorunlara çözüm üretme sorumluluğunu üstlenmektedir (Lahn, 2024). Bu tür uygulamalar, öğrencilerin akademik bilgiyi toplumsal sorunlara uygulamasına ve sivil sorumluluk duygusu geliştirmesine yardımcı olmaktadır (Dunne vd., 2024).
- **Etik ve İş Gücü Uygulamaları** Geleneksel mutfak eğitiminin hiyerarşik, ataerkil ve rekabetçi yapısı (usta-çırak modeli ve Escoffier'in tugay sistemi) eleştirilmekte ve öğrencilerin sektördeki adaletsizlikleri (düşük ücretler, uzun saatler, psikolojik baskı) sorgulamaları teşvik edilmektedir (Lewis, 2020; Jonas, 2025). Sürdürülebilir şef yetkinlikleri, sadece teknik becerileri değil, aynı zamanda etik tedarik, adil ücretler ve makul çalışma ortamı sağlama gibi kurumsal yönetişim becerilerini de kapsamaktadır (Yang ve Ho, 2025; Zick vd., 2025). Bu, şeflerin, çalışanların refahına ve tedarik zincirindeki etik standartlara dikkat eden, sorumlu liderler olarak yetiştirilmesini gerektirmektedir (Sathatip vd., 2025).
- **Duyuşsal Alanın Gelişimi** Sosyal duyarlılık, bilginin ötesinde, öğrencilerin empati kurma ve ahlaki yükümlülük (kişisel normlar) geliştirme yeteneği ile ilgilidir. Öğrencilerin çevresel sonuçların farkına varmaları ve kendilerini sorumlu hissetmeleri, etik davranışları benimsemeleri için kritik bir ön koşuldur (Sathatip vd., 2025; Sari vd., 2025). Eğitim, öğrencilerin sadece teknik uzmanlar değil, aynı zamanda sosyal adalet ve etik değerleri savunan "eleştirel vatandaşlar" olarak gelişimini desteklemelidir (Chen ve Wu, 2022; Jonas, 2025).

Kültürel Çeşitliliğin Entegrasyonu Sürdürülebilir gıda sistemleri çerçevesinde kültürel çeşitlilik, gıda geleneklerinin, yerel bilginin ve kültürel mirasın korunmasını içermektedir. Bu, Batı (*Eurocentric*) mutfak geleneklerinin kolonyal etkisini sorgulayan ve yerel kimlikleri güçlendiren bir yaklaşım gerektirmektedir (Jonas, 2025).

- **Yerel Gıda ve Kimlik** Gastronomi, toplumların sosyal kimliklerini, kültürel ritüellerini ve etkileşimlerini anlamak için benzersiz bir platform sağlamaktadır (O'Neil, 2017). Eğitim, gıda aracılığıyla kültürel mirasın ve geleneksel bilgeliğin (örneğin yerli *-indigenous-* halkların tarım yöntemleri veya gıda koruma teknikleri) korunmasını vurgulamalıdır (Pascual ve Orduna, 2020; Lahn, 2024).
- **Yerel ve Mevsimsel Tedarik** Yerel ve mevsimsel malzemelerin kullanımının teşvik edilmesi, gıda kaynaklarının biyoçeşitliliğinin geliştirilmesine ve korunmasına katkıda bulunmaktadır (Pascual ve Orduna, 2020). Bu uygulama aynı zamanda yer temelli öğrenmeyi (*place-based learning*) destekleyerek, öğrencilerin yerel ekosistem ve toplulukla daha güçlü bir bağ kurmasını sağlamaktadır (Higgins vd., 2024; Lahn, 2024).
- **Eleştirel Sorgulama** Eğitmenler, öğrencileri, Batı mutfağının küresel gıda sistemi üzerindeki baskın rolünü ve bunun kolonyal mirasla olan ilişkisini eleştirel olarak incelemeye yönlendirmelidir (Jonas, 2025). Bu, öğrencilerin kendi kültürel gıda geleneklerine değer vermelerini ve gıdayı, küreselleşmenin tek tip hâle getirme eğilimine karşı bir direnç aracı olarak görmelerini sağlamaktadır.

Bu üç alanın (çevre bilinci, toplumsal duyarlılık ve kültürel çeşitlilik) başarılı bir şekilde bütünleştirilmesi, deneyimsel öğrenme (*experiential learning*) ve dönüştürücü öğrenme (*transformative learning*) gibi pedagojiler aracılığıyla desteklenmektedir. Bu yaklaşımlar öğrencilerin bilgiyi ezberlemek yerine pratik yaparak, yansıtma yaparak ve duygusal olarak etkileşim kurarak ("Mutfak Temelli Öğrenme" modelinde olduğu gibi) içselleştirmesini sağlamaktadır (O'Neil, 2017; Chen ve Wu, 2022; Lahn, 2024). Bu sayede öğrenciler, sürdürülebilirlik ilkelerini sadece öğrenmekle kalmayıp aynı zamanda onları davranış ve kimliklerinin bir parçası hâline getirmektedirler (Lewis, 2020).

21.4. DİJİTAL, HİBRİT VE DİSİPLİNLERARASI ÖĞRENME YÖNTEMLERİNİN YENİ NESİL MUTFAK PROFESYONELLERİNE ETKİSİ

Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde dijital, hibrit ve disiplinlerarası öğrenme yöntemleri, geleneksel yaklaşımlardan uzaklaşarak hayat boyu öğrenme, sürdürülebilirlik, teknolojik uyum ve sistem düşüncesini merkeze alan bir dönüşümü göstermektedir. Bu yeni öğrenme modelleri, öğrencilerin mesleki becerilerinin ötesinde, karmaşık sorunları çözme ve hızla değişen endüstriyel koşullara adaptasyon yeteneklerini geliştirmektedir.

Dijitalleşme ve Hibrit Öğrenme Modellerinin Rolü Gastronomi ve mutfak sanatları alanında dijital teknolojilerin kullanımı, özellikle 2020 küresel krizi gibi beklenmedik durumlarda, uygulamalı derslerin dahi kesintiye uğramadan sürdürülmesi gerekliliğini ortaya koymuştur. Dijital araçlar (mobil cihazlar, internet ve online platformlar), öğrenenlere zaman ve mekân sınırlaması olmaksızın esnek bir eğitim ortamı sunmakta ve bu da bilginin daha hızlı ve yaygın bir şekilde erişilmesini sağlamaktadır. Online öğrenme, kaynakların (videolar, e-kitaplar)

çoğaltılabilir olması sayesinde öğrenmeyi demokratikleştirmektedir (Yıldız, 2023). Özellikle gastronomi gibi uygulamalı alanlarda, öğrenimdeki bu dijital dönüşüm, "Ters Yüz Edilmiş Sınıf Modeli" gibi hibrit yaklaşımlarla desteklenmektedir. "Ters Yüz Edilmiş Sınıf Modeli", öğrencilerin teorik materyali (genellikle videolar aracılığıyla) ders öncesinde edinmelerini sağlamakta, böylece sınıf ve laboratuvar zamanı pratik beceri uygulamaları, gösterimler ve derinlemesine tartışmalar için serbest bırakılmaktadır. Yapılan deneysel çalışmalar, dikkatli ders planlaması ve kapsamlı ön hazırlık yapılması şartıyla, uzaktan eğitimle yürütülen uygulamalı bir mutfak dersinin, akademik başarı ve öğrenme kalıcılığı açısından yüz yüze işlenen dersten farklı olmadığını göstermiştir. Bu modeller, öğrencilerin kendi kendine öğrenme yeterliliklerinin yüksek olması durumunda daha etkili sonuçlar doğurmaktadır. Mutfak profesyonellerinin yetiştirilmesinde video gibi dijital materyallerin kullanımı, öğrenci ilgisini çekmekte, görselleştirme özellikleri sayesinde anlamayı kolaylaştırmakta ve öğrencilerin ders esnasında kaçırdıkları kısımları tekrarlama imkânı sunarak öğrenmenin kalıcılığını artırmaktadır. Ayrıca, laboratuvar imkânlarının kısıtlı olduğu kurumlarda, sanal laboratuvarlar veya bilgisayar simülasyon yazılımları, öğrencilerin teorik kavramları uygulamalı deneylerle birleştirmesine olanak tanımakta ve böylece fiziksel altyapı eksikliğini gidermektedir (Aguilera ve Moreno, 2021; Yıldız, 2023). Simülasyonlar ve dijital araçlar, öğrencilerin mesleki kaygılarını azaltarak gelecekteki koşullara adaptasyonlarını kolaylaştırma potansiyeli taşımaktadır. Bu model ve araçlar örgün eğitim kurumlarına yansıtılabileceği gibi uzaktan eğitim ile de uygulama becerisinin kazanım olarak edinebilmesini sağlayacak bir yenilik sunmaktadır.

Disiplinlerarası ve Transdisipliner Yaklaşımın Zorunluluğu "Sürdürülebilir Gıda Sistemleri" alanındaki sorunların doğası gereği "karmaşık" olması, yeni nesil mutfak profesyonellerinin çözüm odaklı olabilmesi için disiplinlerarası ve transdisipliner bir yaklaşımla eğitilmesini gerektirmektedir (Ebel vd., 2020). Geleneksel olarak teknik beceriye odaklanan gastronomi eğitimi, artık sadece mutfak sanatları ile sınırlı kalmayıp, sosyal bilimler, fen bilimleri ve yönetim bilimlerini bütünleştirmelidir (Yıldız, 2021). Bu bütünleşmenin somut bir örneği "Gastronomi Mühendisliği" gibi alanlar kurgulanabilir; bu yaklaşım "Gıda Mühendisliği ve Gastronomi Disiplini" prensiplerini mutfak uygulamalarına tatbik edebilir. Örneğin, öğrencilerin pişirme sırasında gerçekleşen fizik ve kimya olaylarını, malzeme özelliklerini ve yapısal dönüşümleri anlamalarını sağlayarak, bilimi yemek sanatıyla buluşturan bir platform sunulabilir. Bu bilimsel anlayış, mutfak profesyonelleri için pratik sonuçlar doğurmaktadır. Örneğin;

- **Sürdürülebilirlik ve Kimya** Öğrenciler, karamelizasyon, fermantasyon, protein denatürasyonu gibi fiziksel ve kimyasal değişimleri öğrenerek, bu bilgiyi gıda kalitesi, güvenliği ve sıfır atık mutfak uygulamaları ile ilişkilendirebilmektedir (Sari vd., 2025).
- **Sistem Düşüncesi** Transdisipliner yaklaşım, şeflerin, sadece yemek üretimine değil, aynı zamanda tedarik zinciri, tüketici davranışları ve atık yönetimi gibi gıda sisteminin diğer kompleks unsurlarına bütünsel bir bakış açısı kazanmasına yardımcı olmaktadır (Ebel vd., 2020).

Bu entegrasyon, geleceğin şeflerini sadece teknik uzmanlar olarak değil, aynı zamanda inovasyon, sürdürülebilirlik ve toplum sağlığı hedeflerini gözeten profesyoneller olarak konumlandırmaktadır (Aguilera ve Moreno, 2021). Modern müfredatlar, sadece teknik konuları değil, aynı zamanda etik, adil ücretler ve gıda güvenliği gibi sosyal sorumlulukları da kapsayan yetkinlikleri içerecek şekilde genişlemektedir (Yang ve Ho, 2025).

SONUÇ

Gastronomi eğitiminde sürdürülebilirlik temelli pedagojik yaklaşımların yaygınlaşması, sektörün köklü, hiyerarşik ve teknik odaklı eğitim geleneğinin eleştirisine dayanmakta; bunun yerine küresel gıda sisteminin acil ekolojik, etik ve sosyal zorluklarına cevap verebilecek yeni nesil profesyoneller yetiştirme zorunluluğundan kaynaklanmaktadır. Bu dönüşüm, eğitimi salt mesleki yeterlilik kazandırma eyleminden çıkarıp öğrencilerin sistem düşüncesi, eleştirel sorgulama ve ekolojik ilişkililik ilkelerini benimseyerek dünyayla kurdukları ilişki biçimini kökten değiştirmeyi hedefleyen ontolojik bir dönüşüm olarak ele almaktadır.

Bu yeni eğitim felsefesi, öğrenmenin sadece bilişsel alanda kalmaması gerektiğini, aynı zamanda duyuşsal (etik değerler) ve davranışsal (somut eylemler) alanlarla bütünleşmesi gerektiğini kabul etmektedir. Zira elde edilen çıkarımlar, öğrencilerin sürdürülebilirlik kavramlarına dair bilgi düzeylerinin yüksek olmasına rağmen, bu bilişsel farkındalığı günlük pratiklere ve etik sorumluluklara dönüştürmede önemli bir "dönüşüm boşluğu" yaşandığını ortaya koymaktadır. Bu boşluğun giderilmesi için, geleneksel mutfak uygulamalarının indirgemeci ve dualist yapısından sıyrılması ve öğrencinin eleştirel bir vatandaş olarak toplumsal ve çevresel sorunlara karşı sorumluluk almasını sağlayan yaklaşımların benimsenmesi gerekmektedir.

Sürdürülebilirlik odaklı pedagojilerin merkezinde deneyimsel öğrenme yöntemleri yer almaktadır. "Proje Temelli Öğrenme", öğrencileri gıda atığı azaltma veya sürdürülebilir menü tasarımı gibi gerçek dünya problemleri üzerinde aktif olarak çalıştırmakta, böylece hem akademik başarılarını hem de liderlik ve iş birliği gibi hayati yaşam becerilerini geliştirmektedir. "Hizmet Odaklı Öğrenme" ise öğrencileri yerel topluluk ve gıda organizasyonlarıyla entegre ederek akademik bilgiyi sivil sorumluluk bilinciyle birleştirmekte, bu sayede gıda adaleti gibi karmaşık sosyal sorunları ele alma yetkinliği kazandırmaktadır. Ayrıca "Mutfak Temelli Öğrenme", mutfaktaki yemek yapma, yeme ve duyusal deneyimleri bir araya getirerek, öğrenmeyi somut materyallerle (gıdalar, araç gereçler) kurulan ilişkisel bir süreç hâline getirmekte ve soyut etik değerlerin içselleştirilmesini sağlamaktadır.

Eğitim metodolojisinde dijitalleşme ve disiplinlerarası yaklaşımlar da önemli bir güçlendirme sağlamaktadır. Hibrit öğrenme modelleri ve "Ters Yüz Edilmiş Sınıf" uygulamaları, teorik içeriğin esnek bir şekilde (çevrimiçi videolar, e-materyaller) edinilmesini sağlayarak, uygulamalı laboratuvar zamanının kritik tartışmalara, problem çözmeye ve yoğun beceri pratiğine ayrılmasını mümkün kılmaktadır. Bu yöntemler, özellikle kriz dönemlerinde bile uygulamalı eğitimin sürdürülebilirliğini sağlamakla kalmamakta, aynı zamanda öğrencilerin kendi kendine

öğrenme yetkinliğini de artırmaktadır. Öte yandan, sürdürülebilir gıda sistemlerinin karmaşık yapısı, gastronomi müfredatının gıda bilimi, ekoloji, sosyal bilimler ve etik gibi farklı disiplinleri bir araya getiren transdisipliner bir çerçevede sunulmasını zorunlu kılmaktadır.

Bu bütüncül eğitim modeli, gastronomi öğrencilerini yalnızca teknik olarak yetkin değil, aynı zamanda çevresel duyarlılık, toplumsal sorumluluk ve kültürel farkındalık sahibi, eleştirel düşünebilen ve inovatif profesyoneller olarak yetiştirmektedir. Sonuç olarak, sürdürülebilirlik odaklı pedagojik stratejilerin benimsenmesi, gastronomi eğitiminde bilgi aktarımının ötesine geçerek öğrencilerin davranışlarını, değerlerini ve mesleki kimliklerini dönüştürmekte ve onları geleceğin gıda sistemlerinde sorumlu liderler olarak konumlandırmaktadır.

KAYNAKLAR

Aguilera, J. M., ve Moreno, M. C. (2021). "Teaching Engineering and Food: From Traditional Approaches to A Flipped Course on Gastronomic Engineering." *Food Engineering Reviews*, 13, 916–928. https://doi.org/10.1007/s12393-021-09281-0

Aziz, E. S., Esche, S. K., ve Chassapis, C. (2010). "Design and Implementation of a Virtual Laboratory for Machine Dynamics." *International Journal of Online Engineering*, 6(2), 15-24. https://doi.org/10.3991/ijoe.v6i2.1184

Bauer, K. N., McAbee, S. T., ve Jackson, M. L. (2023). "From Classroom to Kitchen: Predictors of Training Performance and Transfer of Culinary Skills." *Learning and Individual Differences*, 105, 102315. https://doi.org/10.1016/j.lindif.2023.102315

Cankül, D., ve Yıldız, E. (2020). "Gastronomi mi Yiyecek İçecek İşletmeciliği mi?." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 3002-3020.

Chen, Y. S., ve Wu, S. T. (2022). "A Case Study of Sustainable Hospitality Education Relating to Food Waste from the Perspective of Transformative Learning Theory." *Journal of Hospitality, Leisure, Sport ve Tourism Education*, *30*, 100372. https://doi.org/10.1016/j.jhlste.2022.100372

Cohen, N., Fernandes, N., D'Alessandro, M., Fraser, K. T., ve Greene, J. (2025). "Developing a Healthy and Climate-Friendly Community College Culinary Curriculum." *Gastronomy*, *3*(1), 4. https://doi.org/10.3390/gastronomy3010004

Dunne, J. L., Barry-Ryan, C., ve MacMahon, C. H. (2024). "Embedding Sustainability in Food Degrees: A Case-Study of Service-Learning as a Signature Pedagogy for Developing Food Sustainability Competencies." *Irish Journal of Academic Practice*, 11(2), Article 8. https://doi.org/10.21427/vj65-ad03

Ebel, R., Ahmed, S., Valley, W., Jordan, N., Grossman, J., Byker Shanks, C., Stein, M., Rogers, M., ve Dring, C. (2020). "Co-design of Adaptable Learning Outcomes for Sustainable Food Systems Undergraduate Education." *Frontiers in Sustainable Food Systems*, *4*, 568743. https://doi.org/10.3389/fsufs.2020.568743

Higgins, K., Calvert, A., Thompson, A., ve Galvin, T. (2024). "Sustainable Food Systems: Embedding Education for Sustainable Development (ESD) in a Food Science Module." *Open Scholarship of Teaching and Learning*, *3*(1), 37-47.

Jonas, A. C. (2025). *Re-Imagining Culinary Arts Education: Beyond the Apprenticeship Model*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, The University of British Columbia.)

Kılınç Şahin, S., ve Özgürel, G. (2025). "Slow Food Ekseninde Sürdürülebilir Gastronomi ve Sosyal Girişimcilik Örneği: Mutfak Müzesi Gastro Muğla." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13 (4).

Lahn, J. (2024). *Sustainable Culinary Education: A Community-Engaged Approach to Building a Resilient Food System*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Michigan State University.)

Lewis, B. J. (2020). *Culinary Sustainability Education: A Culinary Education as Sustainability*. (Yayımlanmış Doktora tezi, University of Wisconsin - Stevens Point.)

McDonagh, M., Moloney, R., Moran, A., ve Ryan, L. (2025). "Exploring Nutrition and Agri-Food Educators' Knowledge of Food Sustainability: Insights Addressing Sustainability Education." *Sustainability*, 17(20), 9119. https://doi.org/10.3390/su17209119

Morton, W., ve Uhomoibhi, J. (2011). "E Laboratory Design and Implementation for Enhanced Science, Technology and Engineering Education." *Campus-Wide Information Systems*, 28(5), 367-377. https://doi.org/10.1108/10650741111181634

O'Neil, J. K. (2015). *"Cooking to Learn" while "Learning to Cook": (Be)coming and (Re)membering sustainability*. (Yayımlanmış Doktora Tezi, Prescott College. UMI No. 3705566).

O'Neil, J. K. (2017). (Be)Coming and (Re)Membering through Kitchen Based Learning as Sustainability: An Innovative Living Learning Systems Model for Higher Education. W. L. Filho vd. (Eds.), *Handbook of Theory and Practice of Sustainable Development in Higher Education, World Sustainability Series* içinde (ss. 317–333). Springer International Publishing AG. https://doi.org/10.1007/978-3-319-47889-0_23

O'Neil, J. K. (2018). "Transformative Sustainability Learning within s Material-Discursive Ontology." *Journal of Transformative Education*, 16(4), 365–387. https://doi.org/10.1177/1541344618792823

Pascual, V., ve Orduna, P. (2020). "The Intangible Heritage in the Historical and Current Cuisine: Multidisciplinary Didactic Proposal for the Teaching and Learning of Culinary Ethnobotany." *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 1-6.

Pelletier, K., Brown, M., Brooks D. C., McCormack M., Reeves, J., Arbino, N., Bozkurt, A., Crawford, S., Czerniewicz, L., Gibson, R, Linder, K., Mason, J., ve Mondelli, V. (2021). *2021 Educause Horizon Report, Teaching and Learning Edition*. Boulder, Co: Educause.

Sari, I. I., Agustini, R., Setiawan, B., ve Satriawan, M. (2025). "Investigating Culinary Vocational Students' Sustainability Action through Learning of Physical and Chemical Changes." *Jurnal Pendidikan MIPA*, 26(2), 971–986. https://doi.org/10.23960/jpmipa/v26i2.pp971-986

Sathatip, P., Senachai, P., Leruksa, C., ve Fakfare, P. (2025). "Cultivating Ethical Culinary Practices and Sustainability Awareness in Culinary Education: Fostering Responsible Future Chefs." *Journal of Hospitality, Leisure, Sport ve Tourism Education*, 36, 100531. https://doi.org/10.1016/j.jhlste.2024.100531

Smith, A., ve Traynor, M. (2025). "The More you Know, the Less You Waste. A Case of Food Sustainability Practices at a Culinary Education Program." *Journal of Hospitality ve Tourism Cases: An International Case Journal*, 1–10. https://doi.org/10.1177/21649987251388687

Timur, B., ve Sever, Y. (2025). "Mutfak Eğitiminde Proje Temelli Öğrenmenin Bilgi Düzeyleri ve Yaşam Becerilerine Etkisi: Bir Karma Yöntem Çalışması." *Turizm Akademik Dergisi, 12*(1), 103-118.

Yang, T. C., ve Ho, Y. C. (2025). "Developing Sustainable Chef Competency Indicators: An Application of the Fuzzy Delphi Method." *Sustainability*, 17(22), 10411. https://doi.org/10.3390/su172210411

Yıldız, E. (2021). Gastronomiyi Disiplin Olarak Ele Alan Çalışmaların Sistematik Bir Derlemesi. Arman, A. ve Erdem, Ö. (Ed.), *Gastronomide Sistematik Araştırmalar* içinde, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, ss.101-116.

Yıldız, E. (2023). *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Uygulama Derslerinin Uzaktan Eğitime Göre Değerlendirilmesi: Deneysel Bir Tasarım Önerisi*. (Yayımlanmış Doktora tezi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Eskişehir.)

Zick, A., Schmidt R., ve Reynolds, C. (2025). "Operationalising Sustainability in Professional Kitchens: the Interplay of Chef Competencies, Environmental Values and Human Resource Management Strategies." *International Journal of Gastronomy and Food Science, 42*, 101330. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101330

YİRMİ İKİNCİ BÖLÜM

TEKNOLOJİ, DİJİTALLEŞME VE ÇAĞDAŞ MUTFAK UYGULAMALARI

Prof. Dr. Selda Uca Karacabey[1]
Öğr. Gör. Ayşenur Akçay[2]

"Teknoloji, mümkün olanın sanatıdır."
-Wilson, B. (2013), *Consider the Fork: A History of How We Cook and Eat.*

GİRİŞ

Gastronomi, tarihsel olarak kültür, emek ve yaratıcılığın kesiştiği bir üretim alanıdır. Son yıllarda yaşanan dijital dönüşüm, bu alanın sınırlarını yeniden tanımlamaktadır. Teknoloji, yalnızca mutfak araçlarını değil, gastronomik düşünme biçimlerini, üretim pratiklerini ve iletişim süreçlerini de dönüştürmektedir. Mutfak, artık yalnızca fiziksel bir üretim mekânı olmaktan çıkmış; dijital veri akışlarının, algoritmik süreçlerin ve ağ tabanlı bilgi paylaşımının merkezinde yer alan bir dijital kültür sahasına dönüşmüştür.

Teknolojinin gastronomiyle etkileşimi, ilk olarak endüstriyel mutfaklarda verimlilik, standartlaşma ve hijyen odaklı uygulamalarla başlamış; zamanla yapay zekâ, veri analitiği, otomasyon ve dijital medya araçlarıyla derinleşmiştir. Akıllı mutfak ekipmanları, otomatik sistemler ve artırılmış gerçeklik gibi uygulamalar, mutfak verimliliğini ve deneyim kalitesini belirgin biçimde artırmaktadır (Ilic vd., 2025). Bu dönüşüm, yalnızca üretim süreçlerini hızlandırmakla kalmamış, aynı zamanda bilgi üretiminin demokratikleşmesini, yaratıcılığın dijitalleşmesini ve sürdürülebilirlik anlayışının yeniden tanımlanmasını da beraberinde getirmiştir. Teknolojik gelişmelerin etkisiyle gastronomi, 1.0'dan 4.0'a geçiş sürecinde yenilikçi iş modelleri ve sürdürülebilir üretim anlayışlarıyla yeniden yapılandırılmıştır (Güneş vd., 2018).

Gastronomide dijitalleşme üç eksende incelenebilir: bilginin, üretimin ve iletişimin dönüşümü. Bilginin dönüşümü, usta-çırak temelli öğrenmenin dijital bir bilgi ekosistemine evrilmesini; tarif, teknik ve deneyimlerin platformlar aracılığıyla küresel dolaşıma girerek erişilebilirliği ve çeşitliliği artırmasını ifade eder. Bu bağlamda dijital haritalama sistemleri, yerel gastronomik bilgi altyapısının coğrafi bağlamda belgelenmesini ve korunmasını desteklemektedir

1 Kocaeli Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kocaeli, Türkiye; selda.uca@kocaeli.edu.tr; ORCID:0000-0002-9308-9184
2 Kocaeli Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kocaeli, Türkiye; aysenur.akcay@kocaeli.edu.tr; ORCID:0000-0001-6912-8035

(Singgalen vd., 2025). Üretimin dönüşümü, dijital zekânın mutfağa dahil olmasıyla görünür hâle gelmekte; yapay zekâ destekli reçete geliştirme, veri tabanlı menü planlaması, sensörlerle izlenen pişirme süreçleri ve robotik sistemler, çağdaş mutfaklarda veri odaklı üretim biçimlerine geçişi temsil etmektedir (Kocot vd., 2025). İletişimin dönüşümü ise gastronominin dijital medyadaki temsilleriyle ilişkilidir; yeni medya, yemeği yalnızca bir tüketim nesnesi değil, anlatı ve kimlik inşası aracı olarak konumlandırmakta, dijital stratejiler de geleneksel mutfakların tanıtımında kültürel kimliği güçlendirerek gastronomik kültürün dijital hikâyeleştirme yoluyla yeniden biçimlenmesini sağlamaktadır (Cordova-Buiza ve Grillo-Torres, 2025).

Bu bölüm, başlıkta vurgulanan teknoloji ve dijitalleşmeyi "çağdaş mutfak uygulamaları"yla ilişkilendirirken, çağdaşlığı yalnızca teknolojik yenilik düzeyine indirgemeyen bir çerçeve benimsemektedir. Buna göre çağdaş mutfak, geleneksel mutfaktan; dijital araçların mutfak emeği, bilgi aktarımı, estetik ve otantiklik gibi boyutları zayıflatmadan, etik sorumluluk ve sürdürülebilirlik hedefleriyle uyumlu biçimde dönüştürülmesi esasına dayanan bir yaklaşımla ayrışmaktadır. Bu düşünce doğrultusunda bölüm; bilginin dijitalleşmeyle dönüşümü, yapay zekâ-veri analitiği-otomasyonun mutfak kültürüne etkileri, dijital mutfak tasarımı ve akıllı sistemlerin sürdürülebilir uyumu ile yeni medya ortamlarında gastronomik iletişim ve dijital anlatı pratikleri eksenlerinde yapılandırılmıştır.

22.1. GASTRONOMİDE DİJİTAL DÖNÜŞÜM

Gastronomide dijital dönüşüm, mutfağın yalnızca fiziksel bir üretim alanı olmaktan çıkıp veri akışlarının, yapay zekâ uygulamalarının, ağ tabanlı iletişim biçimlerinin ve deneyim odaklı pazarlama pratiklerinin merkezine yerleştiği çok katmanlı bir yeniden yapılanma süreci olarak düşünülebilir. Günümüz mutfakları açısından dijitalleşme, artık geçici bir yenilik değil, sürdürülebilir başarının zorunlu koşulu hâline gelmiştir. Dijital dönüşümün gastronomi alanındaki etkisi, yalnızca teknolojik araçların mutfaklara dahil edilmesiyle sınırlı değildir. Bu süreç ekonomik sürdürülebilirlik, rekabet edebilirlik, kültürel görünürlük ve müşteri deneyimi bakımından köklü bir yeniden yapılanmayı beraberinde getirmektedir (Vitsentzatou vd., 2022). Dijital teknolojileri benimseyen işletmelerin, gelir performansı, operasyonel etkinlik ve müşteri etkileşimi açısından kayda değer kazanımlar elde ettiği bilinmektedir. Başka bir ifadeyle gastronomide dijitalleşme, bilgi, insan ve makine etkileşiminin yeniden tanımlanması anlamına gelmektedir (Güneş vd., 2018). Bu dönüşüm, gastronomiyi yalnızca "teknoloji kullanan" bir alan değil; teknolojiyle birlikte anlamların, değerlerin ve pratiklerin yeniden üretildiği bir teknokültür alanı olarak konumlandırır. Teknokültür, insanlar ile araçlar ve/veya teknoloji arasındaki karşılıklı etkileşimden kaynaklanan deneyim, bilinç ve anlam üzerine odaklanan bir kültür boyutu ve kültürel söylem olarak tanımlanmaktadır (Darmawan, 2011). Bu çerçevede gastronomi bağlamında teknokültür, mutfak emeğinin örgütlenmesinden ustalık anlayışına, otantiklik algısından sürdürülebilirlik söylemine kadar pek çok boyutun dijital araçlar ve platform mantıklarıyla birlikte yeniden şekillenmesini yansıtmaktadır.

Dijitalleşme, gastronomi sektöründe yenilikçi uygulamaların gelişmesine, bilgiye erişimin demokratikleşmesine ve yaratıcı süreçlerin veri temelli hâle gelmesine olanak tanımaktadır (Hjalager, 2023). Dijitalleşmenin gastronomiye etkisi yalnızca üretim süreçleriyle sınırlı kalmamaktadır. Tüketici deneyimi de köklü biçimde yeniden tanımlanmaktadır. Artırılmış gerçeklik (AR) ve sanal gerçeklik (VR) tabanlı restoran uygulamaları, tüketiciye görsel ve duyusal olarak zenginleştirilmiş deneyimler sunarak, gastronominin çok boyutlu bir etkileşim alanına dönüşmesini sağlamaktadır (Yıldırım ve Yıldırım, 2023). Mobil sipariş sistemleri, kişisel veri analitiği, bulut tabanlı rezervasyonlar ve dijital menüler, tüketicinin gastronomik deneyimini mekândan bağımsız hâle getirmiştir (Vitsentzatou vd., 2022; Süren ve Ateş, 2023).

Öte yandan, dijitalleşme gastronomide bilgi üretimi ve paylaşım biçimlerini de dönüştürmektedir. Geleneksel usta-çırak ilişkisinin yerini, çevrimiçi eğitim platformları, sanal mutfak laboratuvarları ve sosyal medya aracılığıyla yürütülen öğrenme pratikleri almaktadır (Cordova-Buiza ve Grillo-Torres, 2025). Bu durum, gastronomik bilginin küresel dolaşımını hızlandırırken, yerel mutfak kültürlerinin görünürlüğünü de artırmaktadır (Singgalen vd., 2025). Dijital haritalama ve coğrafi bilgi sistemleri, gastronomi turizmi alanında destinasyonların tanıtımı ve kültürel mirasın korunmasında stratejik araçlar olarak kullanılmaktadır. Benzer şekilde, yapay zekâ teknolojileri, dijital gastronominin merkezinde yer almaktadır. Menü planlamasından reçete geliştirmeye, tüketici tercih analizlerinden sürdürülebilir tedarik zinciri yönetimine kadar birçok alanda karar destek mekanizmaları olarak kullanılmaktadır (Agrawal vd., 2025; Bhusan Dhal ve Kar, 2025). Örneğin, yapay zekâ destekli duyusal analizler, tüketici tercihlerini öngörerek ürün geliştirme süreçlerinde yenilikçi yaklaşımların önünü açmaktadır (Özata Şahin, 2025a).

Geleneksel mutfak, yerel bilgiye, sözlü aktarıma, ustalık ilişkisine ve sürekliliğe dayalı bir yapı sergilerken; modern ve çağdaş mutfak anlayışı bu bilgi biçimlerini dijital teknolojiler, standartlaşma, izlenebilirlik ve veri temelli süreçler aracılığıyla yeniden yapılandırmaktadır. Dijitalleşme, üretimden tüketime uzanan gıda zincirini daha görünür ve denetlenebilir hâle getirirken, geleneksel mutfak bilgisinin ortadan kalkması yerine bu bilginin belgelenmesini ve yeniden dolaşıma sokulmasını mümkün kılmaktadır (Reinhardt, 2023). Bu çerçevede çağdaş mutfak, geleneksel mutfağın kendisine değil; değişime kapalı ve bağlamsal farkındalıktan yoksun bir mutfak anlayışına karşıt olarak konumlanmaktadır. Geleneksel mutfaktan kopuş, mutlak bir reddiye üzerinden değil; zamansallık, bilgi üretimi ve deneyim eksenlerinde gerçekleşmektedir. Dijital teknolojiler, mutfak süreçlerini daha verimli, izlenebilir ve sürdürülebilir kılma potansiyeline sahip olmakla birlikte, bu potansiyel çağdaş mutfak pratiğinde kültürel bağlamla birlikte ele alınmaktadır. Bu nedenle dijitalleşme, çağdaşlık için gerekli bir araç olarak değerlendirilmekte; ancak tek başına yeterli bir ölçüt olarak kabul edilmemektedir (Vahdanjoo vd., 2025).

Bununla birlikte, gastronomide dijital dönüşüm mutfak operasyonlarında verimlilik ve standardizasyon sağlayabilse de dönüşümün "kendiliğinden olumlu" sonuçlar üreteceği varsayılmamalıdır. Veri temelli sistemler; gizlilik, siber güvenlik, algoritmik hata/önyargı ve küçük

işletmelerin maliyet-altyapı kısıtları gibi başlıklarda dijital dönüşüm yeni riskler doğurabilmektedir. Ayrıca aşırı otomasyonun hizmet deneyimindeki "insani temas"ı zayıflatma ve gastronomik otantiklik algısını tekdüzeleştirme ihtimali de göz ardı edilmemelidir. Bu nedenle dijitalleşmenin etkisi, yalnızca teknoloji kazanımlarıyla değil; etik uyum, yönetişim, çalışan beceri dönüşümü ve işletme ölçeğine uygun uygulama kapasitesiyle birlikte değerlendirilmelidir.

22.1.1. Dijital Bilgi Ekosistemi: Gastronomide Yeni Öğrenme ve Etkileşim Alanları

Dijital dönüşüm, gastronomi alanında yalnızca bilgi paylaşımını değil, aynı zamanda öğrenme süreçlerini, yaratıcı etkileşimi ve üretim biçimlerini yeniden yapılandırmaktadır. Dijital sistemlerin esnekliği, veri bağlantısının sürekliliği ve kullanıcıya özel özelleştirme olanakları gastronomik öğrenme ekosisteminin temelini oluşturmaktadır (Hjalager, 2023).

Teknolojik yenilikler, gastronomi alanında giderek daha fazla etki göstermekte ve Gastronomi 4.0 yaklaşımı altında birbirinden farklı uygulamalarla genişlemektedir (Kulakoğlu Dilek ve Dilek, 2021). Günümüzde gastronomi 4.0, yalnızca yiyeceklerin üretimi ve işlenmesi süreçlerini değil, aynı zamanda bu ürünlerin deneyimlenme biçimlerini de yeniden şekillendirmektedir (Şahin ve Hamarat, 2023). Dijital gastronomi, özellikle 3D baskı, lazer pişirme ve yapay zekâ destekli tarif sistemleri gibi teknolojilerle hem üretim hem de öğrenme süreçlerinde yaratıcılığın sınırlarını genişletmektedir (Zoran, 2025). Başka bir ifadeyle, gastronomi alanında faaliyet gösteren birçok çalışan, teknolojik araçlardan ve dijital uygulamalardan yoğun biçimde yararlanmaktadır. Yeni medya kanalları, mobil platformlar ve çevrimiçi sistemler sayesinde, sektördeki bireylerin teknoloji odaklı yeni eğilimlere hızla uyum sağladıkları ve bu yenilikleri mesleki uygulamalarına entegre etmeye başladıkları görülmektedir. Dijital dönüşüm, gastronomi profesyonellerinin bilgiye erişim biçimlerini, iletişim yöntemlerini ve iş yapma pratiklerini dönüştürerek sektörde yenilikçi bir çalışma kültürünün oluşmasına katkı sağlamaktadır (İbiş, 2022).

Günümüzde gıda ürünlerinin kalite düzeylerinin sınıflandırılmasından, restoranlarda otomatik servis bantları ve robotik sistemlerin kullanılmasına kadar pek çok süreç dijitalleşme ile yeniden şekillenmektedir. Üç boyutlu gıda yazıcılarının üretim süreçlerine entegre edilmesi, ürünlerin hem daha hızlı hem de standart biçimde hazırlanabilmesini mümkün kılmaktadır (Kulakoğlu Dilek ve Dilek, 2021). Bu tür teknolojiler, insan-yapay zekâ iş birliğiyle oluşturulan "meta-tarif" yaklaşımlarını da destekleyerek öğrenme sürecinde hem algoritmik hem sezgisel bilgi üretimini teşvik etmektedir (Zoran, 2025). Bunun yanında, gelişen pişirme teknikleri sayesinde lezzetin artırılması, besin değerinin korunması ve yiyeceklerin daha sağlıklı hâle getirilmesi mümkün hâle gelmiştir (Kulakoğlu Dilek ve Dilek, 2021). Aynı zamanda, yapay zekâ sistemlerinin yemek hazırlama, pişirme ve sunum aşamalarına entegre edilmesi; bilgi akışının dijital platformlar üzerinden gerçekleşmesini sağlamakta, dolayısıyla mutfak ortamlarını etkileşimli öğrenme alanlarına dönüştürmektedir Yiyecek içecek sektöründe dijital araçların ve otomasyon sistemlerinin kullanımı hem operasyonel verimliliği hem de müşteri deneyiminin niteliğini artırmaktadır. İşletmeler, teknolojik yatırımlar sayesinde iş gücünü

optimize ederken, tüketiciye daha kısa sürede, kişiselleştirilmiş hizmet sunabilmektedir (Şahin ve Hamarat, 2023).

Günümüzde kullanılan dijital araçlar, gastronomi çalışanlarının mesleki becerilerini geliştirmelerine, yeni uygulamaları deneyimleyerek öğrenmelerine ve bilgiyi paylaşarak çoğaltmalarına da imkân tanımaktadır (İbiş, 2022). Yapay zekâ ve büyük veri tabanlı karar destek sistemleri, gastronomi alanında operasyonel öğrenmenin yanı sıra, menü planlama ve tedarik zinciri yönetimi gibi stratejik alanlarda da bilginin paylaşımını hızlandırmaktadır (Bhusan Dhal ve Kar, 2025).

Mobil uygulamalar, çevrimiçi eğitim platformları ve akıllı mutfak sistemleri, sektörde bireysel öğrenmeden kolektif bilgi üretimine uzanan yeni etkileşim alanlarının temelini oluşturmaktadır (İbiş, 2022). Dijital dönüşümün en dikkat çekici yansımalarından biri, gastronomi turizmi ve restoran deneyimlerinde artırılmış ve sanal gerçeklik uygulamaları aracılığıyla yeni öğrenme ortamlarının oluşmasıdır. Bu teknolojiler, tüketicilerin hem bilgiye erişimini hem de duygusal katılımını güçlendiren çok boyutlu deneyim alanları yaratmaktadır (Elshaer vd., 2024). Gastronomide dijitalleşme, çok duyulu deneyimlerle desteklenen yeni öğrenme biçimleri aracılığıyla, bilgi paylaşımının çift yönlü hâle gelmesini sağlamaktadır. Artık tüketici sadece pasif bir alıcı değil, aynı zamanda deneyim yaratan ve geri bildirim üreten aktif bir katılımcıdır. Bu bağlamda dijital bilgi ekosistemi hem üretici hem de tüketici açısından yeni bir öğrenme ortamı yaratmakta; teknolojinin, yaratıcılığın ve duyuların birleştiği çok katmanlı bir etkileşim alanı oluşturmaktadır (Özata Şahin, 2025b).

22.1.2. Dijital Paylaşım Kültürü: Bilgiden Deneyime, Deneyimden Hikâyeye

Dijital paylaşım kültürü, gastronomik bilginin deneyime ve hikâyeye dönüşme biçimini belirgin şekilde değiştirmektedir. Dijitalleşme ile birlikte gastronomi artık sadece bir üretim alanı değil; bilgi, yaratıcılık ve etkileşimin kesiştiği dinamik bir paylaşım ekosistemine dönüşmüştür. Yeni medya araçları, veri analitiği ve etkileşimli teknolojiler hem bireysel hem de kolektif bilgi üretimini destekleyerek gastronomi profesyonelleriyle tüketiciler arasında karşılıklı öğrenme döngüleri yaratmaktadır. Bu dijital bilgi paylaşım kültürü, gastronomik deneyimlerin aktarım biçimini değiştirerek, bilginin sadece "aktarılmadığı", aynı zamanda deneyimlenip yeniden yorumlandığı bir sürece evrilmesine yol açmaktadır.

Günümüzün dijital ortamında tüketiciler, gastronomik deneyimler de dahil olmak paylaşım temelli platformları temel bir bilgi ve iletişim kaynağı olarak aktif biçimde kullanmaktadır. Dijital paylaşım kanallarının serbest erişilebilir yapısı, sohbet kutuları ve benzeri dijital etkileşim araçlarıyla kolaylaşan kullanıcı bağlantıları, müşteri değeri ve katılımını artırmakta, dolayısıyla kullanıcıların kararlarını etkileyebilmektedir. Dijital platformlar, topluluklarla eğitici bilgiler paylaşarak işletmelere yönelik olumlu tutumları güçlendiren önemli bir araçtır. Ayrıca, duyusal zenginliğe sahip deneyimlerin -dijital platformlar aracılığıyla kolaylaştırıldığında- kullanıcı algılarını, kararlarını ve tüketim biçimlerini etkileyebileceği bilinmektedir (Abdul Latip vd., 2025). Bu dönüşümün merkezinde "deneyim" kavramı yer almaktadır. "Deneyim" kavramı, insanlar ile mekânlar arasındaki karmaşık etkileşimlerle şekillenmekte ve her

bireyin deneyimleri farklı biçimlerde anlamlandırması ve yorumlaması nedeniyle öznel olarak üretilmektedir. Tüketici davranışı, "gıda ürünü satın almak ve yemek" biçimindeki ürün odaklı bir tutumdan, "atmosferi deneyimlemek" ve "başka insanlarla bu deneyimi paylaşmak" temelli bir yaklaşıma doğru değişim göstermektedir. Bu değişim, ağırlıklı olarak dijitalleşme ile şekillenen bir değişimdir (Ingrassia, vd. 2022).

Gastronomik deneyimler son derece güçlü bir "iletişim" ve "destinasyon markalaşması" aracı olarak değerlendirilebilir. Bu deneyimler, destinasyona ilişkin yaratıcı ve dinamik içeriklerin üretilmesini teşvik etmekte ve bir bölgenin kendine özgü, ayırt edici kimliğini güçlendirmede etkili bir rol oynamaktadır. Bu bağlamda Facebook, Instagram veya Twitter gibi sosyal medya platformları, gastronomi hakkında konuşmak için yeni alanlar yaratmakta; tariflerin ve hikâyelerin coğrafi sınırları aşarak paylaşılmasını kolaylaştırmaktadır. Tüketiciler giderek daha fazla özgünlük arayışına yönelmekte ve yemeklere dair ilgi çekici hikâyeler talep etmektedir. Bu durum, dijital platformların hem tüketicilerin hem de destinasyon pazarlamacılarının deneyimlerinden doğan, yiyecek ve içeceklere dair görseller ve hikâyelerle dolu içeriklerde açıkça görülmektedir. Örneğin, Tunus'ta lablebi ve kuskus, Fas'ta tajin, Türkiye'de kebap ve baklava, Japonya'da sushi tatmak artık gezginler için kaçınılmaz ve trend hâline gelmiş deneyimlerdir (Masmoudi ve Jmour, 2025).

Dijital teknolojiler, yalnızca ürün ve hizmetlere erişim kolaylığı sağlamakla kalmamakta, aynı zamanda tüketim süreçlerini daha etkileşimli, kişiselleştirilmiş ve duygusal hâle getirmektedir. Akıllı teknolojiler ve yapay zekâ uygulamaları restoran ve otelcilik sektörlerinde yaygınlaşarak müşteriyle marka arasındaki iletişimi çok boyutlu bir yapıya dönüştürmektedir. Artırılmış gerçeklik (AR) destekli menüler, tüketicilere sipariş öncesinde ürünleri sanal olarak görüntüleme ve tercihlerine göre özelleştirme olanağı sunarak beklentiyle deneyim arasındaki farkı azaltmaktadır. Sanal gerçeklik (VR) ise gastronomide duyusal algıyı yeniden tanımlayarak mekânsal sınırları ortadan kaldırmakta ve çoklu duyusal bir deneyim imkânı sunmaktadır. Böylece, tüketici yalnızca "ne yiyeceğini" değil, "nasıl bir deneyim yaşayacağını" da önceden tasarlayabilmektedir. Bu uygulamalar, tüketicilerin gastronomik deneyimlerini hikâyeleştirmelerine ve sosyal medyada paylaşmalarına zemin hazırlayarak, dijital bilgi ekosistemini yalnızca profesyonellerin değil, aynı zamanda kullanıcıların da aktif öğrenme alanına dönüştürmektedir (Özata Şahin, 2025b). Bu dönüşüm, izleyicinin de konumunu değiştirmiştir. Dijital teknolojilerin gündelik yaşam pratiklerine nüfuz etmesiyle birlikte, izleyici artık pasif bir konumda olmaktan çıkarak sürece aktif biçimde katılan bir özneye dönüşmüştür. Böylece "etkiye maruz kalan" izleyici anlayışı yerini, kendi yönelimleri ve tercihlerine göre anlam üreten, çok katmanlı çıktılar oluşturabilen etkileşimli bireye bırakmıştır. Ancak sürükleyici deneyimlerin ve katılımcı uygulamaların gelişmesiyle birlikte, bu dönüşüm yeniden tartışmaya açılmış; "katılımcı" kavramının sınırları daha belirsiz, görünmeyen bir boyuta taşınmıştır. Günümüz dijital ortamlarında izleyici artık yalnızca gözlemleyen değil, aynı zamanda deneyimi şekillendiren, yönünü belirleyen ve sonuca katkı sağlayan aktif bir katılımcı hâline gelmiştir (Igit ve Gürbüz, 2024).

22.2. DİJİTAL ZEKÂNIN MUTFAĞA GİRİŞİ: YAPAY ZEKÂ, VERİ VE OTOMASYONUN YENİ KÜLTÜRÜ

Dijital zekânın mutfak süreçlerine entegrasyonu, gıda güvenliği, verimlilik ve sürdürülebilirlik alanlarında önemli gelişmeleri beraberinde getirmiştir. Gıdanın izlenebilirliği, kalite kontrol, güvenlik, tedarik zinciri yönetimi ve akıllı paketleme gibi birçok alanda dijital zekâ uygulamalarının yaygın olarak kullanıldığı görülmektedir (Yang vd., 2025). Mutfaklarda yapay zekâ kullanımı, gıda tedarik sistemlerinin daha verimli, daha güvenli ve daha sürdürülebilir olmasına katkı sağlamaktadır (Barthwal vd., 2024). Bu bağlamda dijital zekâ temelli teknolojiler, gıda tedarik zincirlerinde izlenebilirlik, veri yönetimi ve şeffaflığı artırmada kritik bir rol oynamaktadır. Blockchain, sensörler ve gerçek zamanlı veri sistemleri sayesinde hammadde üretiminden tüketiciye kadar ürünler takip edilebilmekte; gıda güvenliği, kalite kontrol ve risk yönetimi güçlenmektedir. Akıllı sözleşmeler maliyetleri düşürürken dolandırıcılık riskini azaltmakta, envanteri optimize ederek israfı önlemekte ve sürdürülebilir üretim ile etik sertifikasyonların doğrulanmasını sağlamaktadır (Ellahi vd., 2024).

Operasyonel süreçlerin ötesinde, dijital zekânın mutfağa entegre edilmesi, gastronomik faaliyetleri yalnızca hızlandıran bir teknolojik araç olmaktan çıkarmış; bunun yerine, veri temelli yaratıcı süreçlerin önünü açan yeni bir mutfak kültürü ortaya koymuştur. Yapay zekâ algoritmaları, malzemelerin moleküler bileşenlerini analiz ederek geleneksel yöntemlerle keşfedilmesi güç olan özgün lezzet kombinasyonlarını tasarlayabilmektedir. Yapay zekâ destekli bu sistemler, geniş veri setlerindeki lezzet profillerini ve içerik bileşenlerini analiz ederek bireysel damak tadına uygun optimal eşleşmeler önermektedir. Özellikle kimyasal bileşen analizi yoluyla gerçekleştirilen bu süreç, 'lezzet eşleşmesi' (*flavor pairing*) konusunda şeflere bilimsel temelli öngörüler sunmakta ve böylece yaratıcı, yeni kombinasyonların keşfedilmesine olanak tanımaktadır. Bu yaklaşım literatürde "Hesaplamalı Gastronomi" olarak adlandırılmakta olup mutfak inovasyonunu sezgisel denemelerden veri odaklı bir yapıya taşımaktadır. Böylece yapay zekâ, "yeni lezzetlerin moleküler düzeyde ortaya çıkarılmasına" olanak sağlayarak gastronomik yaratıcılığı bilimsel temellere dayalı bir inovasyon kapasitesiyle güçlendirmektedir (Thakur ve Sharma, 2024).

Bu moleküler düzeydeki analiz ve lezzet tasarımı yeteneği, yalnızca mutfak içindeki yaratıcı süreçleri değil, aynı zamanda endüstriyel ürün geliştirme dinamiklerini de dönüştürmektedir. Nitekim gıda endüstrisi profesyonellerinin %38'i, 2025 yılı itibarıyla ürün geliştirme süreçlerinde en güçlü etkinin "Yapay Zekâ Destekli Lezzet Yaratımı" tarafından sağlanacağını belirtmektedir. Yapay zekâ analizlerine göre 2025'in yükselen gastronomi trendi ise "Swicy" (*Sweet + Spicy* / Tatlı ve Baharatlı) olarak tanımlanmaktadır. Bu bulgular, yapay zekânın tüketici damak tadındaki değişimleri önceden öngörerek şeflerin ve ürün geliştiricilerin karar süreçlerine yön verebildiğini açıkça göstermektedir (Morrison, 2024).

22.2.1. Akıllı Mutfaklar ve Veri Odaklı Üretim Biçimleri

Özellikle Endüstri 4.0 ve 5.0 teknolojilerinin mutfak operasyonlarına dahil edilmesiyle dijital dönüşüm hız kazanmıştır. Nesnelerin interneti, sensör sistemleri, robotik uygulamalar ve yapay

zekâ destekli karar mekanizmaları, gıda üretimi ve servis aşamalarında hatayı minimize eden, standartlaşmayı artıran ve sürdürülebilir üretim anlayışını güçlendiren araçlar hâline gelmiştir (Hassoun vd., 2023; Kızılgeçi, 2025; Ilic vd., 2025). Dijital mutfak sistemleri, özellikle endüstriyel ölçekte faaliyet gösteren işletmelerde enerji verimliliğini artırmakta, kaynak israfını azaltmakta ve üretim süreçlerini optimize etmektedir (Kocot vd., 2025). Bu kapsamda gastronomi, teknolojinin etkisiyle akıllı mutfaklara doğru evrilmekte; IoT ile birbirine bağlanan cihazlar mutfak içi bilgi akışını hızlandırmakta ve üretim sürecinin çeşitli aşamalarını optimize etmektedir. Akıllı fırınlar, otomatik temizleme sistemleri, endüstriyel robotlar ve veri odaklı havalandırma mekanizmaları, mutfak yönetiminde hem zaman hem kaynak tasarrufu sağlamaktadır (Şahin ve Hamarat, 2023). Görüntü işleme tabanlı kalite kontrol sistemleri ise gıda güvenliğinde manuel denetimi ortadan kaldırarak hızlı ve hatasız analiz yapılmasına olanak tanımaktadır (Chen ve Yu, 2022; Balta vd., 2025). Tüm bu gelişmeler, gastronomi sektöründe operasyonel verimliliği yeniden tanımlarken aynı zamanda geleceğin mutfaklarını daha akıllı, daha güvenli ve tamamen veri odaklı bir üretim anlayışına taşımaktadır.

Yapay zekâ teknolojileri, gıda sektöründe üretim süreçlerinin ve operasyonel karar mekanizmalarının dijitalleşmesine katkı sağlayarak akıllı mutfaklar ve veri odaklı üretim biçimlerinin gelişimini desteklemektedir. AI tabanlı sistemler, geçmiş satış verileri ve gerçek zamanlı sensör bilgilerinden elde edilen büyük veri analitiği doğrultusunda stok yönetimi ve üretim planlamasını daha etkin hâle getirmektedir. Bu bağlamda akıllı mutfaklarda otomatik sipariş yönetimi, tahmine dayalı stok yenileme ve yapay zekâ destekli ekipman planlaması gibi uygulamalar üretim hatalarını azaltmakta, iş yükünü hafifletmekte ve israfı düşürmektedir. Veri odaklı yaklaşımlar, işletmelerin müşteri talebini daha doğru öngörmesine imkân tanıyarak üretim süreçlerinin daha esnek ve ihtiyaca uygun biçimde düzenlenmesini sağlamaktadır; böylece verimlilik, süreç standardizasyonu ve operasyonel sürdürülebilirlik artmaktadır (Toast POS, 2025).

IoT (Nesnelerin İnterneti) teknolojileri de mutfak sistemlerinin dijitalleşmesini hızlandırarak akıllı mutfak uygulamalarının ve veri odaklı üretim süreçlerinin gelişimine önemli katkı sağlamaktadır. Market Research Future raporuna göre IoT destekli mutfak sistemleri pazarı 2025–2035 döneminde %13'ün üzerinde bir yıllık büyüme oranıyla genişleyerek 2035'te yaklaşık 122,5 milyar USD değerine ulaşacaktır. Sensörler, Wi-Fi, Bluetooth ve bulut tabanlı bağlantılar aracılığıyla sağlanan gerçek zamanlı veri akışı, akıllı mutfak cihazlarının enerji yönetimi, uzaktan kontrol ve operasyonel optimizasyon gibi işlevlerini güçlendirmektedir. Bu teknolojiler hem evsel hem de ticari mutfaklarda verimliliği artırırken, veri analitiği kullanıcı davranışlarını daha doğru değerlendirmeye olanak tanıyarak israfın azaltılmasına ve sürdürülebilir üretim pratiklerinin desteklenmesine katkıda bulunacaktır (Market Research Future, 2025). Bu çerçevede Winnow Solutions'ın gıda atığı yönetimi yazılımı, ticari mutfaklarda atık üretimini otomatik olarak izleyecek şekilde tasarlanmış yapay zekâ tabanlı çözümler sunmaktadır. Yazılım, Throw & Go gibi sistemler aracılığıyla atılan gıdaları sensörler ve görüntü tanıma ile kaydederek mutfaklardan gerçek zamanlı veri toplar ve bu verileri bulut tabanlı bir analiz platformuna iletir. Toplanan veriler, mutfak ekiplerinin analitik raporlar üzerinden atık

miktarını, atık türlerini ve üretim süreçlerindeki eğilimleri görmesini sağlar ve böylece üretim süreçlerine ilişkin niceliksel veri üretimine imkân tanır. Bu veri odaklı yaklaşım, mutfak operasyonlarında izleme, kontrol ve optimizasyon süreçlerinin dijitalleştirilmesine katkı sağlayarak üretim ve atık yönetimi süreçlerinde ölçülebilir bilgi edinilmesini mümkün kılar (Winnow Solutions, 2025).

Ancak akıllı mutfaklar ve veri odaklı üretim biçimlerinin tasarımı ve yaygınlaştırılmasında, bu tür performans kazanımlarının her işletmede aynı düzeyde ve aynı hızda ortaya çıkmayacağı; işletmenin ölçeği, dijital olgunluğu ve kaynak kapasitesi gibi değişkenlere bağlı olarak farklılaşabileceği unutulmamalıdır. Bu nedenle literatürde çizilen genel "başarı" anlatısını, uygulama koşullarındaki eşitsizlikleri ve benimsemeyi etkileyen dinamikleri de dikkate alarak değerlendirmek gerekmektedir. Akıllı mutfaklar ve veri odaklı üretim biçimleri tasarlanırken yapısal, finansal ve kültürel engeller mutlaka göz önüne alınmalıdır (Liu vd., 2023; Yu, 2025; Agrawall vd., 2025). Ayrıca geleneksel mutfak çalışanları ve usta-çırak deneyimiyle yetişmiş şeflerde görülen dijitalleşme direnci; yerleşik rutinlerin sürekliliği ve manuel uygulamalara yönelik duygusal bağlılık nedeniyle, dönüşümün hızını ve kapsamını sınırlayabilmektedir (Erkinjon ve Feruz, 2024). Başka bir ifadeyle, işletmelerin hedeflenen sonuçları üretebilmesi için gerekli teknik uzmanlığa, veri altyapısına, işgören desteğine ve uzun dönem yatırım kapasitesine sahip olması gerekmektedir (Agrawall vd., 2025).

22.2.2. Otomasyon Kültürü ve Dijital Yaratıcılığın Estetiği

Dijitalleşmenin gastronomideki bir diğer yansıması, yaratıcılığın dijital ortama taşınmasıdır. Bu bağlamda 3D gıda baskı teknolojileri, gastronomik tasarımın sınırlarını yeniden tanımlayarak estetik, beslenme ve sürdürülebilirlik arasında yeni bir denge kurmaktadır (Elshaer vd., 2024). Böylece dijital yenilikler, gastronomide yaratıcı süreçleri yalnızca teknik bir uygulama olmaktan çıkarıp sanatsal bir ifade biçimine dönüştürmektedir (Özata Şahin, 2025a).

Bu dönüşümün bir adım ötesinde, çağdaş mutfakta estetik artık yalnızca malzeme ve form üzerinden değil; verinin ve algoritmik kararların tasarım sürecine dahil olmasıyla da şekillenmektedir. Bu noktada "yapay zekâ estetiği" kavramı karşımıza çıkmaktadır. Yapay zekâ estetiği, dijital ortamda üretilen ya da dijital ortama taşınan estetik deneyimlerin (örn. görsel/duyusal kompozisyonların) 'beğeni' ve 'estetik değer' açısından veriye dönüştürülerek analiz edilmesini; bu verilerle algoritmaların estetik kaliteyi değerlendirmesi, beğeniyi tahmin etmesi ve kimi durumlarda yeni estetik çıktılar üretmesini ifade eden yaklaşımdır (Arielli, 2021; Aris vd., 2023). Gastronomi alanında yapay zekâ estetiği, lezzetin ve sunumun yalnızca şefin sezgisiyle değil; veri, algoritmik öneriler ve hesaplamalı üretim süreçleriyle birlikte tasarlanmasını sağlamaktadır. Böylece, dijital yaratıcılık kavramı gündeme gelmekte ve bu da estetik kararların sezgisel temelden uzaklaşıp algoritmik önerilerle desteklendiği yeni bir mutfak kültürünün oluşmasına zemin hazırlamaktadır (Kocot vd., 2025). Özellikle yapay zekâ uygulamaları ile 3 boyutlu gıda baskısı (3D food printing) gibi yeni teknolojiler, gastronomide üretim biçimlerini köklü biçimde dönüştürmüştür. 3D gıda baskısı, konvansiyonel mutfak anlayışından dijital

gastronomiye geçişin en somut örneklerinden biri olarak yiyeceklerin biçim, doku ve besin içeriğinin kişiselleştirilmesine olanak tanımakta; aynı zamanda sürdürülebilirlik ve gıda atığı yönetimi açısından önemli bir yenilik sunmaktadır (Elshaer vd., 2024).

Bu gelişmeler, insan-yapay zekâ etkileşimini mutfak estetiğinin merkezine yerleştirerek "ortak yaratıcılık" olarak adlandırılabilecek yeni bir anlayış ortaya koymaktadır (Özata Şahin, 2025a). Bu teknolojik dönüşüm, gastronomide estetik üretimin sınırlarını genişleterek insan ile makine arasında yeni bir yaratıcı ortaklık kurmaktadır. Dijital araçların mutfak kültürüne entegre edilmesi, yaratıcılığın hem deneysel hem de algoritmik bir boyut kazanmasını sağlayarak gastronomiyi daha yenilikçi, daha kişiselleştirilebilir ve daha sürdürülebilir bir yapıya dönüştürmektedir. Böylece, dijital yaratıcılığın estetiği, geleceğin mutfaklarında sadece teknik bir araç olmaktan çıkarak gastronomik kimliği yeniden şekillendiren temel bir tasarım yaklaşımı hâline gelmektedir. Bu dönüşümün kuramsal çerçevesi ise Bagler ve Goel'in (2024) çalışmasında açıklanan "Hesaplamalı Gastronomi" kavramı üzerinden daha belirgin hâle gelmektedir. Araştırmacılar, gastronomik yaratıcılığın hesaplanabilir ve modellenebilir bir yapıya kavuşmasıyla birlikte yeni bir veri bilimi alanının oluştuğunu ifade etmektedir. Bu bağlamda önerilen "Şef Turing Testi", yapay zekâ tarafından üretilen bir yemeğin uzman şefler tarafından insan yapımı olup olmadığının ayırt edilip edilemeyeceğini değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Söz konusu yaklaşım, yapay zekânın yalnızca tarifleri biçimsel olarak taklit etmediğini; lezzet profili, doku uyumu, besin dengesi ve bütünsel gastronomik deneyim açısından da insan yaratıcılığıyla karşılaştırılabilir bir performans sergileyebildiğini göstermektedir. Dolayısıyla bu çalışma, dijital yaratıcılığın mutfakta "algoritmik sanat" olarak nitelendirilebilecek yeni bir ifade biçimine dönüştüğünü ortaya koymaktadır.

22.3. DİJİTAL DENGE: AKILLI MUTFAKLARDA SÜRDÜRÜLEBİLİR UYUM

Dijital denge, mutfaklarda teknolojik dönüşümün sağladığı verimlilik ve israf azaltımı gibi kazanımları sürdürülebilirlik hedefleriyle uyumlu biçimde güçlendiren ve dijital altyapının enerji tüketimi, donanım yenileme gereksinimi ve olası çevresel yüklerini göz ardı etmeden yönetmeyi ifade eden bütüncül bir yaklaşımdır (Hassaun vd., 2024; Agrawall vd., 2025). Başka bir ifadeyle dijital denge, "daha fazla teknoloji" yerine net çevresel fayda üreten ve kaynak kullanımını optimize eden dijital uygulamaların seçilmesi ve ölçeklenmesidir.

Ekonomi 5.0 yaklaşımı doğrultusunda gastronomi işletmelerinde dijital teknolojilerin sürdürülebilirlik hedefleriyle bütünleştirilmesi, operasyonel süreçlerde verimlilik ve çevresel sorumluluk açısından bütüncül bir dönüşüm sağlamaktadır. Bu kapsamda nesnelerin interneti, veri analitiği, yarı otomatik mutfak ekipmanları ve robotik uygulamaların kullanımı; enerji verimliliğini artırmakta, gıda israfını azaltmakta ve kaynak kullanımının daha etkin yönetilmesine olanak tanımaktadır. İşletme düzeyinde dijital rezervasyon ve sipariş sistemleri ile analitik araçlar üretim planlamasını desteklerken; enerji tasarruflu ekipman kullanımı, atık ayrıştırma uygulamaları ve yerel tedarikçilerle kurulan iş birlikleri çevresel sürdürülebilirliği güçlendirmektedir. Böylece veri temelli sistemler, mutfak operasyonlarının çevresel performansının

anlık olarak izlenmesini mümkün kılmaktadır. Bu dijital ve sürdürülebilir dönüşüm süreci, endüstriyel üretim boyutunda ise insan merkezli ve esnek sistemleri temel alan Endüstri 5.0 yaklaşımıyla derinleşmektedir. Bu bağlamda işbirlikçi robotlar (*Cobots*), sensör tabanlı izleme sistemleri ve dijital ikiz uygulamaları üretim süreçlerine entegre edilerek veri temelli kontrol ve optimizasyon mekanizmaları oluşturulmaktadır. Gerçek zamanlı veri akışı ve dijital karar destek sistemleri sayesinde enerji verimliliği artırılmakta ve kalite kontrol süreçleri güçlendirilmektedir. Başka bir ifadeyle, dijital teknolojilerin insan odaklı kullanımı, üretim süreçlerinin daha dengeli bir yapıya kavuşmasını sağlayarak dijitalleşme ile sürdürülebilirlik hedefleri arasında uyumlu bir model ortaya koymaktadır (Kocot vd., 2025; Nikolova-Alexieva vd., 2025).

Bu çerçevede sürdürülebilir mutfaklarda öne çıkan hiper-yerel üretim anlayışı, yapay zekâ destekli dikey tarım (*vertical farming*) uygulamaları aracılığıyla restoran içi üretim sistemlerine entegre edilmektedir. Geleneksel tarım yöntemlerinden farklı olarak bina içi hidroponik sistemlere dayanan bu yapıların, nakliye kaynaklı karbon emisyonlarını ortadan kaldırdığı belirtilmektedir. Grand View Research raporuna göre, 2024 yılında 8,15 milyar ABD doları büyüklüğe ulaşan küresel dikey tarım pazarının, IoT, yapay zekâ ve otomasyon gibi dijital teknolojilerin entegrasyonu sayesinde 2033 yılına kadar %22,6'lık bir büyüme oranıyla 49,25 milyar ABD dolarına ulaşması beklenmektedir. Bu bulgular, kentsel alanlarda azalan ekilebilir araziler ve iklim değişikliği koşulları karşısında, su tasarrufu sağlayan ve pestisit kullanımını ortadan kaldıran hidroponik sistemlerin; akıllı mutfaklar ve şehir içi yapılarla uyumlu, yıl boyunca kesintisiz ve kaynak verimliliği yüksek sürdürülebilir bir gıda üretim modeli sunduğunu ortaya koymaktadır (Grand View Research, 2025; Free Futures, 2025).

22.3.1. Dijital Mutfak Tasarımı: Teknolojinin Yeni Sofra Düzeni

Gastronomide dijitalleşme, yalnızca üretim süreçlerini değil, aynı zamanda yemeğin mekânsal ve duyusal sunum biçimlerini de derinden dönüştürmektedir. Dijital mutfak tasarımı, teknolojinin estetik ve deneyim tasarımıyla birleşerek geleneksel sofra düzenine yeni bir anlam kazandırdığı bir alan hâline gelmiştir. Bu dönüşüm, restoranların misafirleriyle kurduğu etkileşimi yeniden tanımlamakta ve gastronomiyi çok boyutlu bir deneyim ekosistemine taşımaktadır. Bu kapsamda, misafirlere masa yüzeylerinde yemekle ilişkili animasyonlar sunan projeksiyon uygulamaları ile masa veya duvar yüzeylerine dokunulduğunda ışık ya da ses üreten etkileşimli sistemler, gastronomi deneyimini sadece tat alma eyleminin ötesine taşımaktadır (Kulakoğlu Dilek ve Dilek, 2021). Benzer şekilde restoranlarda kullanılan 360° projeksiyon sistemleri, masa üzeri etkileşimli ekranlar, müzik ve koku senkronizasyonu gibi uygulamalar, yemeği duyusal bir bilgi kaynağına dönüştürmektedir (Özata Şahin, 2025b).

Söz konusu teknolojilerin yarattığı bu atmosferin etkileri, belirli vaka analizleri üzerinden incelendiğinde daha somut hâle gelmektedir. Örneğin Batat (2021), restoran sektöründe artırılmış gerçeklik (AR) teknolojilerinin dönüştürücü etkisini "Le Petit Chef" örneği üzerinden analiz ederek, bu teknolojilerin gastronomik deneyimi fiziksel ve dijital unsurların iç içe geçtiği "fijital" (*phygital*) bir boyuta taşıdığını ortaya koymuştur. Çalışmada, masa üzerine yansıtılan

üç boyutlu (3D) animasyonların ve dijital hikâye anlatımının, yemek yeme eylemini yalnızca işlevsel bir tüketim süreci olmaktan çıkarıp; duyusal, duygusal, sosyal ve entelektüel katmanlarla zenginleşen bütünsel bir performansa dönüştürdüğü belirtilmektedir. Araştırma bulguları, teknoloji destekli bu yeni sofra düzeninin tüketicilerin "gıda refahı" (*food well-being*) algısını güçlendirdiğini ve dijital atmosfer tasarımının, müşterilerde olumlu davranışsal niyetler oluşturmada stratejik bir araç olduğunu göstermektedir.

Bu çerçevede dijital mutfak tasarımı, insan-merkezli bilişim ve etkileşim tasarımı perspektifiyle ele alınarak gıdayı pasif bir tüketim nesnesi olmaktan çıkarıp dijital sistemlerin aktif ve etkileşimsel bir bileşeni olarak konumlandırmaktadır. "Sonic Delights" sistemi, gıdayı işitsel ve tat duyularını bütünleştiren yenilikçi bir arayüz olarak ele almakta ve mutfak ile sofra düzeninde dijital teknolojilerin çok duyulu deneyimlere nasıl entegre edilebileceğini ortaya koymaktadır. Çalışma, dijital mutfak ortamlarında sensörler, işitsel geri bildirim mekanizmaları ve yenilebilir elektronik bileşenler aracılığıyla gıda üretimi ve tüketiminin eş zamanlı bir etkileşim sürecine dönüştüğünü göstermekte; bu bağlamda mutfak mekânının yalnızca işlevsel bir üretim alanı değil, dijital etkileşim, estetik deneyim ve kullanıcı katılımını bütünleştiren yeni bir sofra düzeninin temel bileşenlerinden biri hâline geldiğini ortaya koymaktadır (Deng vd., 2025).

Bu yaklaşım, sofra düzenini pasif bir sunum alanı olmaktan çıkararak tüketicinin yemeğin işitsel, tatsal ve mekânsal unsurlarıyla aktif biçimde etkileşime girdiği çok duyulu bir deneyim alanına dönüştürmektedir. Bu bağlamda dijital mutfak tasarımının yükselişi, gastronomiyi çoklu duyulara hitap eden, etkileşim temelli ve hikâye odaklı bir deneyim kurgusu çerçevesinde yeniden yapılandırmaktadır. Böylece geleceğin restoranlarında teknoloji ile estetiğin bütünleşik biçimde işlediği, misafir deneyiminde farklılaşma yaratan yeni bir sofra düzeni ortaya konulmaktadır.

22.3.2. Akıllı sistemler ve sürdürülebilir teknolojik adaptasyon

Teknolojik adaptasyon, modern mutfakları daha verimli, güvenli ve çevresel açıdan duyarlı bir yapıya kavuştururken, aynı zamanda çalışanların gelişimine ve sistemsel öğrenmeye dayalı yeni bir mutfak kültürü ortaya çıkarmaktadır. Bu bağlamda, dijitalleşme süreci gastronomi alanında etik, sürdürülebilirlik ve insan-merkezlilik gibi değerleri de yeniden tanımlamaktadır. Economy 5.0 perspektifine göre teknolojik ilerleme, yalnızca üretim verimliliğini artırmakla kalmamakta, aynı zamanda insanın refahını ve çevresel sorumluluğu merkeze alan bir dönüşümü hedeflemektedir (Kocot vd., 2025). Bu çerçevede, dijital gastronomi yalnızca akıllı sistemlerin entegrasyonu değil, aynı zamanda insan-yaratıcılığını destekleyen, sürdürülebilir ve etik bir gastronomik kültürün yeniden inşası anlamına gelmektedir (Zoran, 2025).

Bu sistemler, mutfak içi hataların analiz edilmesi, üretim parametrelerinin dijital ortamda izlenmesi ve veriye dayalı kararların alınmasını kolaylaştırarak çalışanların sürekli gelişimine katkı sunmaktadır. Böylece gastronomide dijital bilgi ekosistemi, yalnızca üretim süreçlerini değil, öğrenme ve etkileşimi de merkezine alan bütüncül bir yapıya dönüşmektedir (Şahin ve Hamarat, 2023). Benzer şekilde, yapay zekâ temelli modelleme teknikleri, gıda kalitesi, hijyen

ve üretim hatlarının izlenmesinde öğrenme temelli geribildirim döngüleri oluşturarak çalışanların sürekli gelişimini desteklemektedir (Sahni vd., 2021). Akıllı sistemlerin sürdürülebilirlik odaklı adaptasyonu ise gastronomide teknolojiyi yalnızca bir üretim aracı olmaktan çıkararak çevresel sorumluluk, çalışan gelişimi ve etik tasarım ilkeleriyle bütünleşen stratejik bir dönüşüm alanına dönüştürmektedir. Bu yaklaşım, geleceğin gastronomisini daha bilinçli, daha verimli ve daha sürdürülebilir bir ekosisteme doğru yönlendirmektedir.

Bu bütünsel dönüşümün bir diğer önemli yansıması ise Endüstri 5.0 vizyonudur. Bu vizyon çerçevesinde mutfaklarda tam otomasyondan ziyade "İşbirlikçi Robotlar"ın (*Cobots*) kullanımı, teknolojinin insanı üretimden dışlamadığı; aksine insan refahını merkeze aldığı bir hibrit çalışma modeli sunmaktadır. Nitekim Nikolova-Alexieva vd. (2025) tarafından yapılan güncel bir araştırma, bu modelin gıda endüstrisindeki somut etkilerini ortaya koymaktadır. Çalışma, Nesnelerin İnterneti (IoT) ve dijital ikizlerle desteklenen cobot sistemlerinin yoğurt paketleme ve elma ayıklama gibi süreçlerde işlem sürelerini %35'in üzerinde azalttığını, hata oranlarını minimize ettiğini ve enerji verimliliğinde yaklaşık %15 artış sağladığını göstermektedir.

22.4. DİJİTAL MEDYADA GASTRONOMİK ANLATILAR VE İLETİŞİM BİÇİMLERİ

Dijitalleşmeyle birlikte gastronomi, fiziksel mekânlarla sınırlı bir deneyim olmaktan çıkarak sosyal medya, bloglar, YouTube ve podcast gibi platformlarda görsel-işitsel anlatılar aracılığıyla yeniden üretilen bir kültürel pratik hâline gelmiştir. Özellikle Instagram, TikTok ve YouTube gibi platformlarda, gastronomik anlatılar hem bireylerin kişisel kimlik inşasında hem de işletmelerin marka stratejilerinde merkezî bir rol oynamaktadır. Dijital gastronomi anlatılarında aktarılan hikâyeler; yerel mutfaklara, geleneksel tariflere, coğrafi işaretli ürünlere ve bölgesel yemek ritüellerine atıfta bulunarak yalnızca lezzet sunmakla kalmamakta, aynı zamanda bir tür kolektif bellek oluşturmaktadır. Dijital medyada gastronomik anlatılar, yalnızca estetik olarak çekici ve iştah açıcı içerikler sunmakla kalmamakta; aynı zamanda yiyecek-içecek işletmeleri için stratejik bir kültürel iletişim aracı hâline gelmektedir (Arık Yüksel, 2025). Başka bir ifadeyle dijital medya platformları, gastronomik anlatıları küresel ve katılımcı bir olguya dönüştürmüştür (Highfield ve Leaver, 2016).

Mobil videolar, kaydırmalı içerikler ve gastronomi belgeselleri artık bölgesel kültürlere açılan erişilebilir kapılar hâline gelmiştir ve tüketicilerin gastronomik pratiklerle görsel ve duygusal bağ kurmalarını sağlamaktadır. Dijital platformlarda paylaşılan gastronomik anlatılar sıklıkla görsel estetiği duygusal hikâyeleştirmeyle harmanlamakta ve bu da mutfak pratiklerini daha erişilebilir ve çekici hâle getirmektedir (Green ve Brock, 2000).

Günümüz tüketicileri dijital medyadan ayrı düşünülemez; dijital medya, gastronomi deneyimlerinin hem üretim hem de tüketim süreçlerini dönüştüren bir bilgi ve iletişim alanına dönüşmüştür. Bu bağlamda, gastronomik anlatıların dijital ortamlarda nasıl şekillendiği, hangi iletişim biçimleriyle aktarıldığı ve bu süreçte kimlik ile hikâye arasındaki ilişkinin nasıl kurulduğu önem kazanmaktadır. Bir sonraki alt başlıklarda, dijital gastronomi anlatılarının yeni

medya ile kurduğu iletişim biçimleri ve bu anlatıların gastronomik kimlik inşasında oynadığı rol ayrıntılı biçimde ele alınacaktır.

22.4.1. Dijital Gastronomi Anlatıları: Yeni Medya ve Gastronomik İletişim

Yeni medyanın gastronomik iletişim üzerindeki etkisini anlamaya yönelik çalışmalar, dijital teknolojinin gastronomi alanındaki dönüşümünü açıklamada kritik öneme sahiptir. Günümüzde dijital ortamlar yalnızca bilgi paylaşımını değil, aynı zamanda gastronomik deneyimlerin aktarım biçimini de köklü biçimde değiştirmektedir. Dijital medya platformları, gastronomik iletişimin temel araçlarından biri hâline gelmiştir ve yemek temalı içerikler kullanıcılar arasında en çok ilgi gören konular arasındadır. Dijital platformlar, gastronominin görünürlüğünü artırarak, hem benzersiz mutfak geleneklerinin korunmasını desteklemekte hem de modern gezginlerin kültürel açıdan zengin deneyim arayışlarına yanıt vermektedir. Yorumlar, beğeniler ve paylaşımlar aracılığıyla oluşan etkileşim, güven inşasında ve ilgi uyandırmada ve kritik bir rol oynamaktadır. Ayrıca algoritmaların yönlendirdiği akışlar, kullanıcılara benzer içerikler sunarak tüketici psikolojisini ve iletişime yönelik tutumları şekillendirmektedir. Bu bağlamda dijital platformlar yalnızca bir iletişim mecrası değil, aynı zamanda tüketici davranışlarını yönlendiren dinamik bir etkileşim alanı hâline gelmiştir. Örneğin, sosyal medyada gastronomik destinasyonların etkileyici biçimde sunulması, seyahat eden bireylerin bu yerleri ziyaret etme motivasyonlarını artırmakta, onları otantik gastronomi deneyimlerine yönlendirmektedir (Abdul Latip vd., 2025).

Bu dönüşüm yalnızca iletişim biçimleriyle sınırlı kalmamış, işletmelerin yönetim anlayışlarını da yeniden şekillendirmiştir. Dijital teknolojiler, farklı sektörlerdeki işletmelerin işleyiş biçimlerini ve müşterilerin markalarla olan etkileşimlerini giderek daha fazla değiştirmektedir. Yönetim açısından bakıldığında, birçok işletme hedeflerine bağlı olarak çeşitli dijital teknolojileri değerlendirmektedir. Örneğin dijital teknolojiler, maliyetleri azaltmak, müşteri etkileşimini artırmak, ürün ve hizmet bilgilerine hızlı ve kolay erişim sağlamak ve müşterilerin satın alma sonrası memnuniyetini iyileştirmek için kullanılabilmektedir (Batat, 2021).

Gastronomik iletişim bu değişim sürecinden en fazla etkilenen alanlardan biridir. Gastronomik iletişim kapsamında, tüketicilerin satın alma öncesinde hizmet ve ürünleri deneme şansı olmaması nedeniyle dijital platformda yapılan yorumlar ve değerlendirmeler oldukça önemli kabul edilmektedir. Çevrimiçi yemek fotoğrafları, çevrimiçi topluluklarda paylaşılan içerikler, video ve hikâyeler tüketicilerin deneyime katılma ve/veya satın alma niyetlerinde önemli bir etkiye sahip olmaktadır (Yarmacı, 2021). Bu süreçte tüketici beklentilerinin değişimi, gastronomik iletişimin yönünü belirleyen temel unsur hâline gelmiştir. Tüketiciler artık yalnızca tüketimle yetinmeyip, onları heyecanlandıran ve etkileşime dahil eden benzersiz deneyimler arzulamaktadır (Regt vd., 2021).

Bu bağlamda deneyim ekonomisi kavramı, gastronomi alanında da tüketici davranışlarını şekillendiren temel unsurlardan biri hâline gelmiştir. Yeni nesil tüketiciler, işlevsel ve duygusal ihtiyaçlarını karşılamak ve yüksek teknolojili hizmet bağlamına adapte olabilmek için

yiyecek-içecek işletmelerinin dijital medya kanallarındaki hesaplarını yakından takip etmektedirler. Dolayısıyla dijital medya, yalnızca bir tanıtım aracı değil; deneyimin bir parçası hâline gelmiştir. Örneğin, restoranlar dijital medya hesaplarını ürün ve hizmetlerine yönelik duyusal yönleri güçlendirmek, eğlenceli bir restoran deneyimi sunmak, sağlıklı beslenme için yiyeceklere dair bilgi vermek veya daha unutulmaz sosyal deneyimler yaratarak misafirleri büyülemek amacıyla kullanabilmektedirler (Batat, 2021).

Bu noktada sosyal medya paylaşımları, gastronomi deneyiminin hem üretildiği hem de tüketildiği bir alan olarak öne çıkmaktadır. Sosyal medya paylaşımları, müşterilerin deneyimlerini gerçek zamanlı olarak belgelemelerine ve sergilemelerine olanak tanımaktadır. Kullanıcı kaynaklı içerikler, deneyimin özgünlüğüne yönelik güçlü bir onay işlevi görerek, potansiyel ziyaretçilerin beklenti ve algılarını şekillendirmektedir. Bu hikâyeler ne kadar çok paylaşılıyorsa, restoran veya destinasyon da o kadar fazla otantik bir gastronomi deneyimi olarak konumlanmakta ve böylece tüketiciler için çekici bir gastronomi iletişimi algısı oluşmaktadır. Ayrıca, işletmelerin takipçileriyle aktif biçimde etkileşime girmesi, algılanan hizmet kalitesini artırmaktadır. Restoranların yorumlara yanıt vermesi, kullanıcı içeriklerini yeniden paylaşması veya sohbet başlatması, topluluk hissi oluşturmakta ve tüketici güvenini güçlendirmektedir. Yüksek kaliteli fotoğraflar ve videolar, canlı yemek pişirme gösterimleri ve etkileşimli içerikler (örneğin favori tatlar veya yöresel yemek tercihleri üzerine anketler), potansiyel müşterilerin görsel ve bilişsel duyularını harekete geçirerek, fiziksel olarak ziyaret etmeden önce bile sanal bir tat deneyimi yaşamalarını sağlamaktadır (Liu ve Huang, 2025).

Yukarıdaki ifadelerden de anlaşılacağı üzere, dijitalleşmenin etkisi yalnızca gastronomik içeriğin sunum biçiminde değil, medya yapısının tamamında hissedilmektedir. Dijitalleşme, medya türleri arasındaki sınırları giderek bulanıklaştırmış ve platformlar arası yakınsama yalnızca teknik bir entegrasyon değil, aynı zamanda izleyicilerin medya ile etkileşim biçimlerinde köklü bir dönüşüm yaratmıştır. Dijital platformlar -örneğin Instagram gibi- yalnızca kültürel temsillere aracılık etmekle kalmayıp aynı zamanda katılımcı etkileşim biçimlerini çeşitlendirmektedir. Bu tür platformlarda aktif olarak yer alan tüketiciler birbirleriyle etkileşime girerek medya endüstrisine dolaylı değer katan kolektif bilgi ağları oluşturmaktadırlar (Akdemir Dilek, 2025). Dolayısıyla yeni medya ortamları, gastronomi iletişimini yalnızca dijital bir paylaşım alanı olmaktan çıkarıp, kültürel üretimin ve toplumsal katılımın merkezine yerleştirmiştir.

22.4.2. Dijital Platformlarda Gastronomik Kimlik İnşası: Hikâyeleştirme

Son on yılda sosyal medya platformlarının (özellikle Instagram ve Facebook) yoğun kullanımı ile insanların günlük tutumları önemli ölçüde değişmiştir. Akıllı telefonların yaygınlaşması sayesinde bireyler artık turistik bir destinasyon seçmekten restoran tercihlerine, giyimden dine ve etik meselelere kadar ihtiyaç duydukları tüm bilgilere çevrim içi olarak ulaşabilmektedir. Bu durum, teknolojinin tüketici satın alma davranışlarını kökten değiştirmesine yol açmıştır. Artık bireyler yalnızca bilgi alan pasif alıcılar değil, aynı zamanda tavsiye ve görüş paylaşarak birbirlerini etkileyen aktif içerik üreticileri hâline gelmiştir (Ingrassia vd., 2022).

Bu dönüşümün en görünür alanlarından biri de gastronomi olmuştur. Dijital platformlarda, yemek görsellerine maruz kalmak, anılar, arzu ve kültürel merak gibi gastronomi ile ilgili temel motivasyonlarını tetikleyebilmektedir (Kim ve Eves, 2012). Facebook, Instagram ve Twitter gibi sosyal medya platformları, yemek kültürüne dair yeni tartışma alanları yaratmakta; tariflerin ve hikâyelerin coğrafi sınırları aşarak paylaşılmasını kolaylaştırmaktadır. Günümüz gastronomi sektöründe tüketiciler giderek daha fazla özgünlük aramakta ve geleneksel yemeklerle ilgili ilgi çekici hikâyelere yönelmektedir. Innova Market Insights'a göre hikâye anlatımı (storytelling), 2020'nin en önemli trendi olmuştur; ayrıca bir markanın hikâyesinin, küresel tüketicilerin %56'sının satın alma kararlarını etkilediği saptanmıştır. Innova'nın inovasyon direktörü Lu Ann Williams, "Konsantre çorba bile üretiyorsanız, bunu neden o şekilde yaptığınızı tüketiciye anlatın" demektedir (Masmoudi ve Jmour, 2025). Dolayısıyla, hikâye anlatıcılığı dijital çağda yalnızca bir pazarlama aracı değil, aynı zamanda bir iletişim dili hâline gelmiştir.

Hikâye anlatıcılığı, son yıllarda giderek daha fazla önem kazanan bir kavramdır. Hikâye anlatımı, bireylerin sahip oldukları bilgiyi değerli kılmak, paylaşmak ve ondan faydalanmak amacıyla kullanılan bir iletişim aracı olarak tanımlanmaktadır. Hikâye anlatımının üç temel işlevi bulunmaktadır (Talu, 2021):

1. Birincisi, yalnızca olgusal değil, duygusal bilgilerin de ifade edilmesine imkân tanıyarak içeriği zenginleştirir.
2. İkincisi, bilginin oluştuğu bağlamı genişleterek anlamlı bilgi paylaşımını güçlendirir.
3. Üçüncüsü ise, gerçekleri anlatı yapısına oturtarak öğrenmenin gerçekleşme ve aktarılma olasılığını artırır.

Bu yönleriyle hikâye anlatımı, gastronomi alanında tüketiciyle duygusal bağ kurmanın en etkili yollarından biri olarak görülmektedir. İnsanlar, argümantatif değil, anlatısal biçimde düşünmeye eğilimli olduklarından, hikâye temelli gastronomi anlatıları tüketicileri etkilemede güçlü araçlar olarak görülmektedir. Anlatısal düşünme, daha doğal bir bilişsel süreç olarak kabul edilir ve tüketicilerde güçlü duygular uyandırarak markaya, ürüne ya da işletmeye karşı olumlu çağrışımların oluşmasını sağlamaktadır. Hikâyeler belirli amaçları ve motivasyonları olan karakterlerden oluştuğu için, insanlar bu karakterlerle empati kurmaya ve hikâyeyi dolaylı biçimde deneyimlemeye eğilimlidir. Bu noktada, hikâyelerin yapısal unsurları ve psikolojik etkileri üzerinde durmak gerekir. Bir hikâye, anlatıcının bir olayı veya olaylar dizisini belirli bir başlangıç durumundan bir sonuca kadar anlatmasıyla oluşmaktadır. Hikâyeler, nedensellik, zaman içindeki gelişim ve yansıtma ya da olay örgüsü, karakterler, doruk noktası ve sonuç gibi temel bileşenleri içermektedir. Hikâye temelli anlatılar doğrudan ikna etmeye çalışmaz; duygusal bir yön taşır ve anlatısal biçimde işlendiğinden, tüketicinin farkında olmadan hikâyeye kapılmasını kolaylaştırır. Aynı zamanda, uzun vadeli tutum ve davranış niyetlerini etkilemede de özellikle güçlüdürler (Laurence, 2018). Dolayısıyla, ürünlerin kendisinden ziyade onların anlattığı hikâye, tüketici davranışını yönlendiren temel unsurdur. Ürünler, tüketicilerin bir hikâyenin parçası hâline gelmesini sağlayan anlatı kapılarıdır. Bu nedenle, tüketici davranışını

yönlendiren asıl unsur ürünün kendisinden çok ürünle ilişkilendirilen hikâyedir.

Hikâye anlatıcılığı, mesajların akılda kalıcılığını ve etkisini artırır ve pazarlamanın temel taşlarından biri hâline gelmiştir. Hikâye anlatımı; tüketici etkileşimini, marka algısını ve ürün/hizmet değerlendirmelerini güçlendirmektedir. Bu etkinin gücü öyle fazladır ki, Michelin yıldızlı şefler bile hikâyeleri kullanarak gastronomik deneyimi bir üst seviyeye taşımaktadır (Jaud vd., 2023). Elbette hikâyelerin inandırıcılığı ve duygusal etkisi, onların içeriğine ve özgünlüğüne bağlıdır. Hikâyenin gerçek kabul edilmesi isteniyorsa, gerçek olaylara dayanması gerekmektedir. Bununla birlikte, tüketiciler karakterlerle bağ kurabildikleri sürece kurmaca hikâyelerden de keyif alabilmektedirler (Youssef vd., 2018). Psikolojik açıdan, hikâyeler izleyicinin hayal gücünü harekete geçirmekte, bağ kurma hissi yaratmakta ve sevinç, empati veya nostalji gibi duyguları tetikleyerek kalıcı deneyimler oluşturmaktadır. Bu bağlamda, hikâyelerin yalnızca anlatısal değil, davranışsal bir etkisi olduğu da görülmektedir. Davranışsal düzeyde ise hikâye anlatımı, karar verme, tutum ve niyetleri etkileyebilir. Etkileyici gastronomi hikâyeleri dinleyen kişilerin yeni destinasyonları keşfetme eğilimi gösterebileceği tespit edilmiştir. Örneğin, yemek isimlerinin kökenine dair anlatılar, tüketiciler için yalnızca bilgi değil, aynı zamanda hikâye temelli bir cazibe unsuru oluşturarak, belirli destinasyonların gastronomi mirasını tanıtmada güçlü bir araç hâline gelebilir (Masmoudi ve Jmour, 2025).

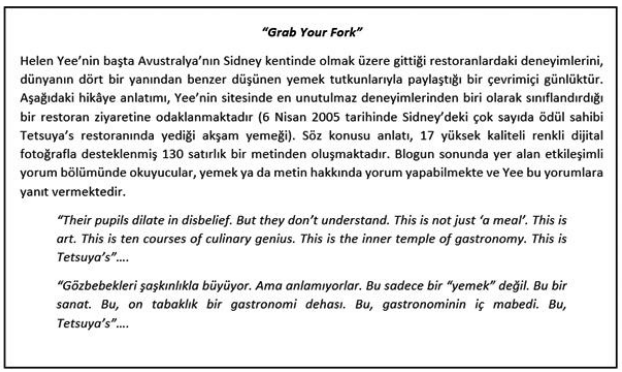
Teknolojik gelişmelerin hızı ise hikâye anlatımının biçimini kökten değiştirmiştir. İletişim teknolojilerindeki hızlı gelişmeler, hikâye anlatıcılığını radyo ve televizyon gibi geleneksel mecralardan dijital ortama taşımıştır. Eskiden televizyon karşısında pasif bir izleyici konumunda olan birey, günümüzde sosyal medya platformlarının yaygınlaşmasıyla birlikte hikâye anlatımında aktif bir katılımcıya dönüşmüştür. Kullanıcılar artık beğendikleri hikâyeleri istedikleri biçimde paylaşma ve yeniden yorumlama özgürlüğüne sahiptir. Bu durum, hikâye anlatıcılığının dijital çağda hem daha yaygın hem de daha etkili hâle geldiğini göstermektedir (Talu, 2021). Bu durum, hikâye anlatıcılığının etkileşimli bir yapıya kavuştuğunu göstermektedir. Klasik hikâye anlatımı sıralı ve doğrusal anlatı formatlarına dayanırken, dijital hikâye anlatımı, web teknolojileri, mobil uygulamalar, video oyunları ve artırılmış gerçeklik gibi teknolojik yeniliklerle desteklenen dinamik ve etkileşimli bir anlatı biçimi olarak öne çıkmaktadır (Masmoudi ve Jmour, 2025).

Dijitalleşme ve teknolojinin olanakları, hikâyelerin biçim ve içerik sınırlarını genişleterek anlatımı daha etkileşimli ve sürükleyici hâle getirmiştir. Bu gelişme, gastronomik pazarlama stratejilerine de doğrudan yansımaktadır. Böylece, geleneksel olarak tek yönlü anlatıcı-alıcı ilişkisine dayanan hikâye anlatımı, dijital çağda çok boyutlu ve dinamik bir etkileşim sürecine evrilmiştir (Igit ve Gürbüz, 2024). Dijital çağda, işletmeler arasındaki rekabetin giderek arttığı günümüzde, pazarlamacılar, itibar oluşturmak ve rekabet gücünü artırmak amacıyla yeni medyada üretilen hikâyelere giderek daha fazla başvurmaktadır. Daha önce ürün markalaşmasında başarılı bir strateji olarak kullanılan hikâye anlatımı sanatı, artık marka konumlandırmasında da değerli bir araç olarak öne çıkmaktadır. Gerçekten de dijital hikâye anlatımı gastronomik iletişim stratejilerini iki temel şekilde güçlendirmektedir (Masmoudi ve Jmour, 2025):

1. Anlatısal çekiciliği sayesinde, etkileyici olay örgüleriyle izleyicinin ilgisini çeker ve merak uyandırır.
2. Zengin içerik yapısı sayesinde, farklı biçimler, karakterler ve mekânları harmanlayarak yoğun bilgi aktarımı sağlar.

Dijital hikâyeler; video, animasyon, metin, görsel, ses, sanal ve artırılmış gerçeklik gibi çoklu medya araçlarını bir araya getirmektedir. Bunun yanı sıra, dijital ortamlar gerçek zamanlı güncelleme ve değiştirilebilirlik özelliğiyle hikâyeyi dinamik hâle getirmekte; geri bildirim ve izleyici verileri sayesinde anlatı sürekli gelişmektedir. Son olarak, VR, AR ve 360° videolar gibi teknolojiler, izleyiciyi hikâyenin içine çekerek kapsayıcı ve sürükleyici bir deneyim yaratmaktadır (Igit ve Gürbüz, 2024).

Bu etkileşimli yapının gastronomik kimlik inşasında önemli bir rol oynadığı söylenebilir. Günümüzde gastronomik hikâyeleştirme, profesyonel anlatıları kullanıcı tarafından oluşturulan içeriklerle harmanlayarak daha özgün ve erişilebilir bir anlatı biçimleri sunmaktadır (Munar ve Jacobsen, 2014). Gastronomik hikâye anlatımı hem izleyici etkileşimini artıran hem de destinasyon çekiciliğini güçlendiren ortak bir kültürel deneyim hâline gelmiştir. Bu nedenle hikâyeleştirme, gastronomi turizmi bağlamında kimlik oluşturmanın güçlü bir aracına dönüşmüştür. Ayrıca gastronomik iletişimde hikâye anlatımı, kimlik inşasında ve yeme-içme hizmet sistemlerinin itibarını geliştirmede önemli bir araçtır. Anlatı taşınması kuramına (*narrative transportation theory*) göre, bireyler bir hikâyeye daldıklarında, tutumları ve niyetleri hikâyedeki anlatıya paralel biçimde değişir. Bu durum, hikâyelerin tüketiciler üzerindeki ikna edici etkisini açıklamaktadır (Masmoudi ve Jmour, 2025).



"Grab Your Fork"

Helen Yee'nin başta Avustralya'nın Sidney kentinde olmak üzere gittiği restoranlardaki deneyimlerini, dünyanın dört bir yanından benzer düşünen yemek tutkunlarıyla paylaştığı bir çevrimiçi günlüktür. Aşağıdaki hikâye anlatımı, Yee'nin sitesinde en unutulmaz deneyimlerinden biri olarak sınıflandırdığı bir restoran ziyaretine odaklanmaktadır (6 Nisan 2005 tarihinde Sidney'deki çok sayıda ödül sahibi Tetsuya's restoranında yediği akşam yemeği). Söz konusu anlatı, 17 yüksek kaliteli renkli dijital fotoğrafla desteklenmiş 130 satırlık bir metinden oluşmaktadır. Blogun sonunda yer alan etkileşimli yorum bölümünde okuyucular, yemek ya da metin hakkında yorum yapabilmekte ve Yee bu yorumlara yanıt vermektedir.

"Their pupils dilate in disbelief. But they don't understand. This is not just 'a meal'. This is art. This is ten courses of culinary genius. This is the inner temple of gastronomy. This is Tetsuya's"....

"Gözbebekleri şaşkınlıkla büyüyor. Ama anlamıyorlar. Bu sadece bir "yemek" değil. Bu bir sanat. Bu, on tabaklık bir gastronomi dehası. Bu, gastronominin iç mabedi. Bu, Tetsuya's"....

Şekil 22.1. Dijital Platformlarda Hikâyeleştirme Örneği (Watson, P. Morgan, M. ve Hemmington, N., 2008).

Şekil 22.1.'de dijital medya platformlarında yer alan bir gastronomik hikâyeleştirme örneğine yer verilmiştir.

Şekil 22.1., çevrimiçi toplulukların restoran deneyimlerini paylaşma biçimlerine ilişkin bir örnek sunmaktadır. Görselde, dijital medya kullanıcılarının gastronomik deneyimlerini metin, görsel ve yorumlarla destekleyerek nasıl paylaştıkları ve bu paylaşımların diğer kullanıcılar üzerinde nasıl etkileşim yarattığı vurgulanmaktadır. Özellikle olağanüstü veya özgün deneyimlerin sosyal medya üzerinden aktarılması, restoranların dijital kimliklerinin şekillenmesinde ve gastronomik itibarın oluşmasında önemli bir rol oynamaktadır. Bu tür çevrimiçi anlatılar, tüketici deneyimlerini yalnızca bireysel anılardan çıkarıp kolektif bir gastronomik hafızaya dönüştürmektedir.

Dijital hikâye anlatımı, kişisel fotoğraflar ile anlatıcının sesi gibi ögeleri bir araya getirerek bireyin kendini sade, etkileyici ve erişilebilir biçimde ifade etmesini sağlayan modern bir anlatım türüdür. Günümüzde yalnızca bir bilgisayar ve temel yazılımlar kullanılarak ev ortamında bile üretilebilen bu hikâyeler, farklı yaş ve beceri düzeylerine sahip bireylerin kısa sürede yaratıcı içerikler ortaya koymasına imkân tanır. Bu yöntem, hipermetin, etkileşimli hikâye ya da hikâye tabanlı oyunlar gibi farklı dijital anlatım biçimlerini kapsayan geniş bir kavram olarak da değerlendirilir. Dijital hikâye anlatımı, diğer medya türlerine kıyasla daha samimi, kişisel ve katılımcı bir iletişim ortamı sunar. Geleneksel kitle iletişimi araçlarının aksine, bireylerin kendi hikâyelerini doğrudan paylaşmalarına olanak tanıdığı için daha kalıcı duygusal etkiler yaratabilir. Bu süreç, geçmişte sadece dinleyici olan bireyleri aktif hikâye anlatıcılarına dönüştürmüş; böylece hikâye anlatma geleneğini dijital çağın koşullarına uyarlayarak, sıradan insanların da yaratıcı anlatıcılar hâline gelmesini sağlamıştır (Yedekçi, 2023).

Bir kişi hikâye anlattığında ve dinleyici dikkat kesildiğinde, her iki kişinin beyin aktiviteleri senkronize olmaya başlar. Psikologlar, hikâye anlatımının insanların ham verilerden ziyade anlamı veya amacı daha iyi hatırlamalarını sağladığını göstermiştir. Tüketiciler hikâyeleri daha kolay hatırlarlar; çünkü hikâyeler zihinde bilgisel, görsel ve duygusal yollarla depolanabilir. Hikâye anlatımının gücü, insanların kahramanlara, mitlere ve olağanüstü olgulara duyduğu ilgiden kaynaklanır; bu unsurlar bireylerin duygularını doğrudan etkileyebilir. Hikâyeler, tüketicilerin tutumlarını, beklentilerini ve değerlerini şekillendirmede etkilidir, çünkü onların ilgisini çekmeyi başarır. Hikâyeler, olumlu duygular uyandırır ve geleneksel reklamlara kıyasla daha az olumsuz çağrışım yaratır. Hikâyeler, yalnızca daha ikna edici olmakla kalmaz, aynı zamanda marka güvenini, farkındalığını ve algılanan özgünlüğünü de artırır (Youssef vd., 2018).

SONUÇ

Dijital teknolojiler, gastronomiyi fiziksel sınırların ötesine taşıyarak veri temelli, etkileşimli ve çok duyulu bir deneyim alanına dönüştürmekte; mutfağı yalnızca üretim yapılan bir mekân olmaktan çıkarıp kültürel, teknolojik ve anlatısal bir ekosistemin merkezine yerleştirmektedir. Bu dönüşüm süreci, gastronominin hem endüstriyel hem de kültürel boyutlarını kapsayan bütüncül bir yeniden yapılanmayı ifade etmektedir.

Yapay zekâ, veri analitiği, otomasyon ve dijital medya araçları gastronomide verimlilik ve standartlaşmanın ötesine geçerek yaratıcılığı, öğrenmeyi ve deneyim tasarımını yeniden tanımlamaktadır. Akıllı mutfak sistemleri ve veri odaklı üretim biçimleri, sürdürülebilirlik hedefleriyle bütünleşerek gıda güvenliği, israfın azaltılması ve kaynakların etkin kullanımı açısından önemli avantajlar sunmaktadır. Aynı zamanda dijital yaratıcılık ve hesaplamalı gastronomi yaklaşımları, insan-makine iş birliğine dayalı yeni bir mutfak estetiğinin ortaya çıkmasına zemin hazırlamakta; sezgisel yaratıcılığı algoritmik öngörülerle destekleyen hibrit bir gastronomik üretim anlayışını mümkün kılmaktadır.

Dijital medyada gastronomik anlatıların ve hikâyeleştirmenin yükselişi ise gastronominin iletişim boyutunda belirleyici bir dönüşüme işaret etmektedir. Sosyal medya platformları ve

yeni medya araçları aracılığıyla yemek, yalnızca tüketilen bir ürün değil; kimlik inşası, kültürel bellek ve destinasyon markalaşması açısından stratejik bir anlatı unsuruna dönüşmektedir. Hikâye temelli dijital içerikler, tüketicinin gastronomik deneyime duygusal olarak dahil olmasını sağlamakta ve gastronomik kimliklerin küresel ölçekte görünürlük kazanmasına katkıda bulunmaktadır. Bu bağlamda dijital gastronomi, teknoloji ile kültür arasında kurulan dinamik bir denge üzerinden, geleceğin mutfaklarını daha sürdürülebilir, daha etkileşimli ve daha insan merkezli bir yapıya taşımaktadır.

Bununla birlikte, gastronomide dijitalleşmenin her alanda kendiliğinden olumlu sonuçlar doğuracağı varsayımı titizlikle değerlendirilmelidir. Gastronominin her alanında kullanılabilir olan veri temelli uygulamalar; mahremiyet ve veri güvenliği, sistemsel kırılganlıklar ve uygulama hataları gibi riskleri artırabilir; özellikle küçük ve orta ölçekli işletmelerde maliyet, altyapı ve uzmanlık eksikliği nedeniyle beklenen kazanımlar aynı hız ve düzeyde ortaya çıkmayabilir. Ayrıca aşırı otomasyonun hizmet deneyimindeki "insani temas"ı zayıflatma, süreçleri tekdüzeleştirme ve otantiklik algısını aşındırma ihtimali de göz ardı edilmemelidir. Dönüşümün önündeki önemli bir diğer unsur da usta-çırak kültürüyle şekillenmiş ekiplerde görülebilecek olan dijitalleşmeye karşı dirençtir. Bu nedenle gastronomide dijital dönüşüm; teknoloji yatırımlarının yanında etik ilkeler, veri güvenliği, çalışanların beceri dönüşümü ve ölçeğe uygun uygulama kapasitesi ile birlikte düşünülerek yönetilmelidir.

KAYNAKLAR

Abdul Latip, M.S., Abdul Rahman, A.E., Noh, I., Mohamad, M.A., ve Mohd Zahari, M.S. (2025). "Diving into the Digital Age of Travel: How Travellers Behave in the Context of Social Media and Culinary Heritage Destinations?." *Journal of Hospitality and Tourism Technology*, 12, 1-19. https://doi.org/10.1108/JHTT-06-2024-0356

Agrawal, K., Goktas, P., Holtkemper, M., Beecks, C., ve Kumar, N. (2025). "AI-Driven Transformation in Food Manufacturing: A Pathway to Sustainable Eciency and Quality Assurance." *Frontiers in Nutrition* 12, 1553942. https://doi.org/10.3389/fnut.2025.1553942

Akdemir Dilek, B. (2025). "Digital Dining Tables: Visual Consumption of Cinematic Gastronomy on Instagram." *Yeni Medya Elektronik Dergisi*, 9 (3), 289-324.

Arık Yüksel, T. (2025). *Flavors Hidden in Digital Narratives: Memory-Oriented Strategic Narrative Models for Gastronomy Businesses* içinde *Strategic Marketing Perspectives in Gastronomy Enterprises: Green, Digital, Experiential, and Sensory Approaches*, L. Toprak (Editör), ss. 37-59. Ankara: BIDGE Publications,

Arielli, E. (2021). *Extended Aesthetics: Art and Artificial Intelligence* içinde Proceedings of the European Society for Aesthetics, V. Moura & C. Vaughan (Editörler), ss. 1–13. European Society for Aesthetics.

Aris, S., Aeini, B., ve Nosrati, S. (2023). A Digital Aesthetics? Artificial Intelligence and the Future of the Art. *Journal of Cyberspace Studies*, 7(2), 219-236. https://doi.org/10.22059/jcss.2023.366256.1097

Bagler, G., ve Goel, M. (2024). "Computational Gastronomy: Capturing Culinary Creativity By Making Food Computable." *npj Systems Biology and Applications*, 10(1), 72. https://doi.org/10.1038/s41540-024-00399-5

Balta, I., Lemon, J., Popescu, C. A., McCleery, D., Lancu, T., Pet, I., Stef, L., Douglas, A., ve Corcionivoschi, N. (2025). "Food Safety – The Transition to Artificial Intelligence (AI) Modus Operandi." *Trends in Food Science & Technology*, 165, 105278. https://doi.org/10.1016/j.tifs.2025.105278

Barthwal, R., Kathuria, D., Joshi, S., Kaler, R.S.S., ve Singh, N. (2024). "New Trends in the Development and Application of Artificial Intelligence in Food Processing." *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 92, 103600. https://doi.org/10.1016/j.ifset.2024.103600

Batat, W. (2021). "How Augmented Reality (AR) is Transforming the Restaurant Sector: Investigating the Impact of "Le Petit Chef" on Customers' Dining Experiences." *Technological Forecasting & Social Change*, 172, 121013. https://doi.org/10.1016/j.techfore.2021.121013

Bhusan Dhal, M., ve Kar, S. (2025). "Leveraging Artificial Intelligence And Advanced Food Processing Techniques for Enhanced Food Safety, Quality, And Security: A Comprehensive Review." *Discover Applied Sciences*, 7, 75. https://doi.org/10.1007/s42452-025-06472-w

Chen, T. C. ve Yu, S. Y. (2022). "The Review of Food Safety Inspection System Based on Artificial Intelligence, Image Processing, and Robotics." *Trends in Food Science & Technology*, 42, e35421. https://doi.org/10.1590/fst.35421

Cordova-Buiza, F. ve Grillo-Torres, C. M. (2025). "Gastronomic Culture and Social Networks: The Impact of Digital Strategies on the Promotion of Traditional Colombian Cuisine." *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 59(2), 587–594. https://doi.org/10.30892/gtg.59207-1439

Darmawan, R. (2011). Web 2.0 and Idiosyncrasy of Cultural Heritage: A Perspective from Indonesia. *Handbook of Research on Technologies and Cultural Heritage: Applications and Environments* içinde, ss. 481-494. IGI Global. https://doi.org/10.4018/978-1-60960-044-0.ch024

Deng, J., Li, Y., Wang, H., Fang, Z., ve Mueller, F. (2025). *Sonic delights: Exploring the Design of Food as an Auditory-Gustatory Interface* içinde Proceedings of the 2025 CHI Conference on Human Factors in Computing Systems, s. 1–19. https://doi.org/10.1145/3706598.3713892

Dhal, S. B., ve Kar, D. (2025). "Leveraging Artificial Intelligence and Advanced Food Processing Techniques for Enhanced Food Safety, Quality, and Security: A Comprehensive Review." *Discover Applied Sciences*, 7, 75. https://doi.org/10.1007/s42452-025-06472-w

Ellahi, R. M., Wood, L. C., ve Bekhit, A. A. (2024). "BlockchainDriven Food Supply Chains: A Systematic Review for Unexplored Opportunities." *Applied Sciences*, 14(19), 8944. https://doi.org/10.3390/app14198944

Elshaer, I. A., Azazz, A. M. S., Zayed, M. A., Ameen, F. A., Fayyad, S., Fouad, A. M., Khalil, N. I., ve Fathy, E. A. (2024). "Innovating Gastronomy through Information Technology: A Bibliometric Analysis of 3D Food Printing for Present and Future Research." *Information*, 15(8), 471. https://doi.org/10.3390/info15080471

Erbay, A., ve Özer, H. (2024). Artificial Intelligence-supported Systems in Gastronomy Operations: Opportunities for Personalization and Efficiency. *Artificial Intelligence Applications in Hospitality and Gastronomy: Opportunities and Challenges* içinde, A. Erbay ve F. Özkök (Editörler), ss. 45–57. Emerald Publishing,

Erkinjon, R., ve Feruz, K. (2024). "The Role of Artificial Intelligence in Enhancing Food Safety and Quality Control." *Western European Journal of Modern Experiments and Scientific Methods*, 2(5): 233-236.

Free Futures Organization. (2025). *The Future of Food: Sustainability and Climate Impacts of AI, Vertical, and Robotic Farming. Free Futures Organization Reports*. https://freefutures.org/the-future-of-food-sustainability-and-climate-impacts-of-ai-vertical-and-robotic-farming/

Grand View Research. (2025). *Vertical Farming Market Size, Trends & Industry Analysis Report, 2025–2033*. Grand View Research. https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/vertical-farming-market

Green, M. C., ve Brock, T. C. (2000). "The Role of Transportation in the Persuasiveness of Public Narratives." *Journal of Personality and Social Psychology*, 79(5), 701-721. https://doi.org/10.1037/0022-3514.79.5.701

Güneş, E., Biçer Bayram, Ş., Özkan, M., ve Nizamlıoğlu, H. F. (2018). "Gastronomy Four Zero (4.0)." *International Journal of Environmental Pollution & Environmental Modelling*, 1(3), 77-84.

Hassoun, A., Aït-Kaddour, A., Abu-Mahfouz, A. M., Rathod, N. B., Bader, F., Barba, F. J., Biancolillo, A., Cropotova, J., Galanakis, C. M., Jambrak, A. R., Lorenzo, J. M., Måge, I., Ozogul, F., ve Regenstein; J. (2023). "The Fourth Industrial Revolution in the Food Industry-Part I: Industry 4.0 Technologies." *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 63 (23), 6547-6563. https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2034735

Hassoun, A., Boukid, F., ve Ozogul, F. (2024)."Food Sustainability and Food Industry 4.0: Unveiling the Relationship." *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 8, 1440023. https://doi.org/10.3389/fsufs.2024.1440023

Highfield, T., ve Leaver, T. (2016). "Instagrammatics and Digital Methods: Studying Visual Social Media, From Selfies and Gıfs to Memes and Emoji." *Communication Research and Practice*, 2(1), 47-62. https://doi.org/10.1080/22041451.2016.1155332

Hjalager, A. M. (2023). "Digital Food and the Innovation of Gastronomic Tourism." *Journal of Gastronomy and Tourism*, 7, 35–49. https://doi.org/10.3727/216929722X16354101932186

Ilic, M., Grujev, M., ve Spalevic, P. (2025). *Digital Technologies in Gastronomy* içinde ICIST 2024 Proceedings, Zdravković, M., Trajanović, M., Filipović, N., Konjović, Z. (Editörler), ss. 209-2017. Faculty of Technical Science, University of Kosovska Mitrovica.

Masmoudi, M., Bellia, C., Giurdanella, C., Columba, P., ve Chironi, S. (2022). "Digital Influencers, Food and Tourism-a New Model of Open Innovation for Businesses in the Ho.Re.Ca. Sector." *Journal of Open Innovation Technology Market Complexity*, 8, 50. https://doi.org/10.3390/joitmc8010050

İbiş, S. (2022). "Gastronomi ve İnovasyon İlişkisi Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme." *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 288-298.

İgit, A. ve Gürbüz, A. (2024). "Dijital Çağda Hikâye Anlatıcılığını Yeniden Tanımlamak: Sürükleyici Deneyimler." *Medeniyet Sanat Dergisi*, 10(2), 213-225. https://doi.org/10.46641/medeniyetsanat.1594036

Jaud, D. A., Braconnot, A. R., ve Lunardo, R. (2023). "Do Stories (Always) Make Food Products Taste Better? The Boundary Effects of Matching Package Type and Product Dimension." *Journal of Consumer Behaviour*, 22(5), 1224–1236. https://doi.org/10.1002/cb.2207

Kızılgeçi, Ç. (2025). "Restoranlarda Yapay Zekâ ve Dijital Pazarlama: Gastronomi Sektöründe Güncel Uygulamalar ve Eğilimler." *WATERRA*, 2(1), 1-7. https://www.doi.org/10.5281/zenodo.17248315

Kim, Y., ve Eves, A. (2012). "Construction and Validation of a Scale to Measure Tourist Motivation to Consume Local Food." *Tourism Management*, 33, 1458-1467. https://doi.org/10.1016/j.tourman.2012.01.015

Kocot, D., Kocot, M., ve Żelazny, R. (2025). "Adaptation of Gastronomy Companies to the Requirements of Economy 5.0: A Case Study." *European Research Studies Journal*, 28(3), 825-839. https://doi.org/10.35808/ersj/4077

Kulakoğlu Dilek, N., ve Dilek S. E. (2021). *Gastronomi ve Teknoloji* içinde Disiplinler Arası Bakış Açısıyla Gastronomi, O Güler, G. Akdağ ve A. Kale (Editörler), ss. 349-361. Ankara: Detay Yayıncılık.

Laurence, D. (2018). "Do ads That Tell a Story Always Perform Better? The Role of Character Identification and Character Type in Storytelling ads." *International Journal of Research in Marketing*, 35, 289–304. https://doi.org/10.1016/j.ijresmar.2017.12.009

Liu, C., ve Huang, Y. (2025). "The Heart of the Cuisine Experience in Evoking Emotional Value: The Importance of Social Media Sharing And Cultural Education." *Asia Pacific Journal of Marketing and Logistics*, ahead-of-print No. ahead-of-print. https://doi.org/10.1108/APJML-01-2025-0018

Liu, Z., Wang, S., Zhang, Y., Feng, Y., Liu, J., ve Zhu, H. (2023). "Artificial Intelligence in Food Safety: A Decade Review and Bibliometric Analysis." *Foods*, 12(6): 1242. https://doi.org/10.3390/foods12061242

Market Research Future. (2025). *IoT in Kitchen Systems Market Size, Industry Growth | 2035*. Market Research Future. https://www.marketresearchfuture.com/reports/iot-in-kitchen-systems-market

Masmoudi, M., ve Jmour, A. (2025). "From Bite to Byte: Decoding Themotivations Fueling Social Media's Culinary Heritage Stories." *Journal of Heritage Tourism*, 20(1), 1-20. https://doi.org/10.1080/1743873X.2024.2382487

Morrison, K. (2024). *Industry Insights: 2025 Flavors and Formulations. Food Industry Executive*. https://foodindustryexecutive.com/2024/12/industry-insights-2025-flavors-and-formulations/

Munar, A. M., ve Jacobsen, J. K. S. (2014). "Motivations for Sharing Tourism Experiences through Social Media." *Tourism Management*, 43, 46-54. https://doi.org/10.1016/j.tourman.2014.01.012

Nikolova-Alexieva, V., Valeva, K., Terziyska, M., ve Shakev, N. (2025)."Collaborative Robots as an Engineering Tool for the Transition of the Food Industry to Industry 5.0." *Engineering Proceedings*, 100(1), 57. https://doi.org/10.3390/engproc2025100057

Özata Şahin, E. (2025a). "Gastronomik Estetiğin Yeni Dili: Tabak Tasarımında Chatgpt'nin Pratik Bir Uygulaması." *Uluslararası Sosyal Bilimler Akademi Dergisi / International Journal of Social Sciences Academy*, 7(19), 670-710.

Özata Şahin, E. (2025b). "Çoklu Duyusal Deneyim, İnovasyon ve Teknolojik Gelişmelerin Gastronomi Perspektifinden Örneklerle İncelenmesi." *Aydın Gastronomy*, 9(1), 191-205.

Regt, A., Plangger, K., ve Barnes, S. J. (2021). "Virtual Reality Marketing and Customer Advocacy: Transforming Experiences from Story-Telling To Story-Doing." *Journal of Business Research*, 136, 513-522. https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2021.08.004.

Sahni, V., Srivastava, S., ve Khan, R. (2021). "Modelling Techniques to Improve the Quality of Food Using Artificial Intelligence." *Journal of Food Quality*, 1, 2140010. https://www.doi.org/10.1155/2021/2140010

Singgalen, Y. A., Kartikawangi, D., ve Winayu, B. N. R. (2025). "Digital Mapping of Fermented Foods for the Advancement of Gastronomy Tourism in Indonesia." *Journal of Information Systems and Informatics*, 7(2), 999–1022. https://doi.org/10.51519/journalisi.v7i2.1055

Süren, T., ve Ateş, A. (2023). "Reflections of Different Service Practices in Food and Beverage Businesses on Customer Evaluation Process." *Turkish Studies*, 18(3), 1237-1258. https://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.69944

Şahin, H., ve Hamarat, H. (2023). *Yeni Nesil Gastronomi Deneyimleri Dijital Teknolojilerin Gastronomi Sektöründe Kullanımı ve İnovasyonları* içinde Turizmde Dijital Gelecek: Seyahat, Konaklama, Rehberlik ve Gastronomide Teknolojik Trendler ve Yenilikçi Uygulamalar, ss. 184-196. C. Gündüz (Editör), Ankara: Detay Yayıncılık.

Talu, A. (2021). *Hikâye Anlatıcılığı Çerçevesinde Marka Hikâyeleri ve Markalaşmadaki Yeri: Bir Model Önerisi*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi, T.C. Maltepe Üniversitesi, İstanbul.)

Thakur, D., ve Sharma, T. (2024). "Exploring the Convergence of Artificial Intelligence in Gastronomy: Enhancements in Food and Wine Pairing, Production, and Consumer Preferences through AI-Driven

Technologies." *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, *2*(4), 60–73. https://doi.org/10.61877/ijmrp.v2i4.134

Toast POS. (2025). *AI in the Food Industry: 7 Impacts of Artificial Intelligence in 2025*. Toast. https://pos.toasttab.com/blog/on-the-line/ai-in-the-food-industry·

Vitsentzatou, E., Tsoulfas, G. T., ve Mihiotis, A. N. (2022). "The Digital Transformation of the Marketing Mix in the Food and Beverage Service Supply Chain: A Grey DEMATEL Approach." *Sustainability*, 14, 15228. https://doi.org/10.3390/su142215228

Watson, P. Morgan, M., ve Hemmington, N. (2008). "Online Communities and the Sharing of Extraordinary Restaurant Experiences." *Journal of Foodservice*, 19, 289-302.

Winnow Solutions. (t.y.). *Food Waste Management Software*. https://www.winnowsolutions.com/product/food-waste-management-software

Yang, H., Jiao, W., Zouyi, L. Diago, H., ve Xia, S. (2025). "Artificial Intelligence in the Food Industry: Innovations and Applications." *Discov Artif Intell* 5, 60. https://doi.org/10.1007/s44163-025-00296-8

Yarmacı, N. (2021). Gastronomi Turizminde Pazarlama Yaklaşımları. *Gastronomi Turizmi* içinde. S. Şengül ve A. Kurnaz (Editörler), ss. 221-259. Ankara: Detay Yayıncılık,

Yedekçi, E. (2023). *Deneyimden Dijitale Hikâye Anlatıcılığı: Youtube Türkiye Örneği*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi, İstanbul.)

Yu, W., Ouyang, Z., Zhang, Y., Lu, Y., Wei, C., Tu, Y., ve He, B. (2025). "Research Progress on the Artificial Intelligence Applications in Food Safety and Quality Management." *Trends in Food Science & Technology*, 156, 104855. https://doi.org/10.1016/j.tifs.2024.104855

Yıldırım, H., ve Yıldırım, Y. (2023). "Digital Gastronomy and the Tables of Future." *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 8(15), 1-14. https://doi.org/10.54831/vanyyuiibfd.1252883

Youssef, K. B., Leicht, T., ve Marongiu, L. (2018). "Storytelling in the Context of Destination Marketing: An Analysis of Conceptualisations and Impact Measurement." *Journal of Strategic Marketing*, 27(8), 696-713. https://doi.org/10.1080/0965254X.2018.1464498

Zoran, A. R. (2025). "Digital Gastronomy 2.0: A 15-year Transformative Journey in Culinary-Tech Evolution and Interaction." *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 39, 101135. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101135

YİRMİ ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GASTRONOMİ EĞİTİMİNDE YEREL ÜRÜN VE KÜLTÜREL MİRASIN ROLÜ

Arş. Gör. Livanur Akçay[1]
Prof. Dr. Alper Kurnaz[2]

"Gastronomi, bir bölgenin kültürel mirasını geleceğe taşıyan bir köprüdür."
- Deniz, T. (2024), *Kültürel Miras Yönetimi Kapsamında Gastronomi Turizmi*.

GİRİŞ

Yiyecek içecek kavramı insanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için oldukça önemli bir yere sahiptir. Bu bağlamda gastronomi kavramı da insanlığın varoluşundan bu yana önemli bir disiplin olarak süregelmiştir. Gastronomi kavramı; ürünün ekiminden toplanmasına, sofraya gelene kadar geçirdiği tüm aşamalardan sofraya ulaşmasına, sunulduğu ortamdan kullanılan ekipmana kadar birçok konuyu içeren ve farklı birçok disiplin ile bağlantılı olan bir bilim dalıdır. Zaman içerisinde gastronomiye yüklenen anlamlar değişmiş ve gelişmiştir. İnsanlığın ilk zamanlarında yemek yemek sadece karın doyurmak amaçlı bir faaliyet iken günümüzde yiyecekler bir statü göstergesi konumuna gelmiştir. Bu süreç içerisinde gastronomi gelişirken gastronomi eğitimi de beraberinde gelişmiştir. İlk gastronomi eğitiminin verilmeye başlanmasıyla usta-çırak ilişkisinden çıkan bu alan, disiplinlerarası hâline kavuşmuştur.

Yerel ürün kullanımı gastronomi eğitiminde önem verilen bir noktadır. Bu sayede yerel ürünlere duyulan ilgi artmakta ve yerel ürün üreten üretici desteklenmektedir. Bu davranışın yaygınlaşması ise bu bilincin aktarılmasına dayanmaktadır. Yerel ürünler aynı zamanda o coğrafyanın kültürünü yansıtmaktadır. O ürünün yetiştirilmesinden tüketimine kadar gerçekleştirilen davranışlar o bölgenin kültürel mirasının bir parçasıdır. Bu bağlamda gastronomide yerel ürün kullanımı oldukça önemlidir. Gastronomi eğitiminde de bu noktaya önem verilmesi ve kültürel olarak aktarımının sağlanması gerekmektedir.

1 İstanbul Beykent Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye; livanurakcay@beykent.edu.tr; ORCID:0009-0008-0711-6168
2 Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Bolu, Türkiye; alperkurnaz@ibu.edu.tr; ORCID:0000-0001-5288-0706

23.1. YEREL ÜRÜN VE KÜLTÜREL KİMLİK İLİŞKİSİ

Yunanca'da karın anlamında kullanılan gastros ve yasa anlamına gelen nomos sözcüklerinin bileşiminden türetilen gastronomi kavramı yiyecek ve içecek bilimi veya sanatıyla ilgili evrensel bir terim olarak kullanılmaktadır. Yemek, mutfak ve beslenme gibi olguları içinde barındıran gastronomi, çok eski ve köklü bir geçmişe sahiptir (Ballı, 2016: 7; Kivela ve Crotts, 2006: 356). Gastronominin esas hedefi, bireylerin sağlığını ön planda tutarak dengeli ve kaliteli beslenme ilkeleri doğrultusunda yaşamdan haz almalarını sağlamak ve yiyecek ile içeceğin en iyisinin tadını çıkarmaktır (Ölmez, 2021: 3). Bunun yanı sıra yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişimini inceleyerek her yönüyle ayrıntılı bir anlayış geliştirmeyi, uygulamayı, iyileştirmeyi ve mevcut koşullara uyum sağlamayı hedeflemektedir (Eren, 2007: 74). Öte yandan, yediğimiz ve içtiğimiz her şey dahil olmak üzere yiyecek içeren her şeyi kapsayan kapsamlı bir disiplindir (Scarpato, 2002: 52). Başka bir açıdan bakıldığında, "insanoğlunun temel gereksinimleri" arasında yer alan beslenme ihtiyacının, estetik bir yaklaşımla en üst düzeye taşınmasıdır (Ölmez, 2021: 4). Yemek hakkındaki her şeyi kapsayan bir iletişim biçimi olarak gastronomi, ne tüketildiği, nasıl hazırlandığı, kimin için hazırlandığı, niçin ve ne yenildiğini, yiyecek ve içeceklerin üretimi ve tüketimini, din, felsefe, inançlar, değerler, sağlık, toplum ve bireyler için etik kurallar, çevre ve diğer pek çok konuyu kapsayan oldukça geniş bir anlam taşımaktadır (Santich, 2004: 49). Yiyecekler, kimliği temsil eden sembolik bir anlam taşır. Bu açıdan bakıldığında çevresel ve kültürel faktörler kimliğin oluşmasında etkilidir (Güzel ve Apaydın, 2016: 398).

Kültür, gastronomi turizminin ana unsurlarından biridir. Yörenin kültürel özellikleri, yemekleri aracılığıyla anlaşılabilir. Gastronomi turizmi, yöre halkı ile bölgeyi ziyaret eden turistler arasındaki duygusal bağları güçlendirerek sembolik bir etkileşim yaratmakta ve bu sayede bölgenin imajının güçlü bir şekilde gelişmesine katkıda bulunmaktadır (Çevik ve Saçılık, 2011: 510-511). Bu bağlamda gastronomi turizmi gittikçe daha fazla önem kazanmakta ve destinasyon seçiminde etkili bir rol oynamaktadır (Kart Gölgeli, 2016: 62).

Yerel mutfağın kullanılması ve yerel kültüre önem verilmesi, destinasyon tanıtımında yeme-içme deneyimini ilgi çekici bir unsur hâline getirir. Böylece gastronomik deneyimler, turistlerin destinasyon deneyimlerini zenginleştirerek tatillerini daha keyifli ve lezzetli hâle getirmelerine olanak tanır. Özellikle yeme içme çeşitliliğinin, diğer destinasyonlarla rekabette önemli bir rol oynadığı söylenebilir. Ayrıca, gastronomi turizminin gerçekleştirildiği bölgelere ekonomik yönden olumlu katkılar sunduğu da gözlemlenmektedir (Cömert ve Sökmen, 2017: 9).



Şekil 23.1 Gastronomik kimlik modeli (Harrington, 2005: 133).

Yerel ürünler, bir bölgenin özgün iklim ve toprak yapısı altında minimal

teknolojik müdahaleyle üretilen, yüksek kalite standartlarına ulaşarak ticarete sunulan ve o bölgede yaşayan insanlar tarafından yaygın bir şekilde benimsenen mahsullerdir. Günümüzde sağlıklı yaşam bilincinin artmasıyla organik ve doğal gıda tüketimine olan talep artmış, bunun sonucunda da tüketiciler daha az işlenmiş, katkı maddesi içermeyen yerel ürünleri tercih etmeye yönelmiştir (Doğan, 2021: 52). Son dönemlerde ortaya çıkan toplumsal, ekonomik ve kültürel dönüşümler doğal gıdalara olan ilgiyi artırmış ve ithal ürünlere olan talebin yerel ürünlere kaymasına yol açmıştır. Tüketicilerin yerel ürünleri tercih etmesinin nedenleri arasında motivasyon, alışkanlıklardan uzaklaşma, sağlık endişeleri, yenilik arayışı, toplumsal prestij, duyusal çekicilik, demografik özellikler ve psikolojik etkenler sayılabilir (Kuşat, 2012: 19).

Yerel ürünler; belirli bir coğrafi alan ve kültüre ait, yapım yöntemleri, lezzetleri ve sunum tarzları açısından farklılık gösteren besinlerdir. Yerel yiyecekler, üretim aşamasından, o bölgenin geleneklerine ve malzemelerine kadar pek çok unsuru içermektedir (Erkul vd., 2014: 23-142). Her yerel ürünün kendine ait köklü bir geçmişi ve ilginç bir hikâyesi vardır. Bu ürünler, zamanla önem kazanmış veya unutulmuş olabilir. Fakat her zaman varlıklarını sürdürmüşlerdir ve yalnızca keşfedilme ve nesilden nesile aktarılma sürecinde gecikmeler yaşanmıştır (Berard vd., 2010: 154). Yerel gıda ve içeceklerin kendine has bazı önemli özellikleri bulunmaktadır. Bu özellikler, yerel ürünlerin kaynakları ve çeşitliliği, kültürel ve tarihî etkiler, toplumsal ve ekonomik faktörler, geleneksel yöntemler ve tarifler, etnik kimlik ve topluluk bağlantıları başlıkları altında gruplandırılmıştır (Kart Gölgeli, 2016: 36; Kesici, 2012: 34):

1. Yerel Ürünlerin Kaynakları ve Çeşitliliği

- Yerel ürünler, bölgedeki tarım çeşitliliğine ve hayvancılık faaliyetlerinden üretilen ürünlere dayanmaktadır.
- Yerel yiyecekler, bulundukları yerin iklim koşulları ve doğal kaynaklarıyla doğrudan ilişkilidir.
- Yerel gıda ürünleri, yetiştirildikleri toprağın besin değerine göre değişiklik gösterir.
- Yerel yiyecek ve içecekler, yöre halkının ekonomik faaliyetlerine (örn: tarım, avcılık) bağlı olarak şekillenir.

2. Kültürel ve Tarihî Etkiler

- Yerel yemek ve içecek kültürleri, o coğrafyada yaşayan halkın gelenekleri ve yaşam tarzlarına göre şekillenir.
- Yerel gıda ve içecekler, tarihî süreçte yaşanan göçler ve etkileşimler sonucunda zenginleşir.
- Yerel yiyecek ve içecekler, bulundukları coğrafyanın tarihi olaylarından ve sosyal dinamiklerinden etkilenir.
- Yerel mutfaklar, bölgenin geleneksel ritüelleri ve inanç sistemlerinden etkilenir.

3. Toplumsal ve Ekonomik Faktörler

- Yerel besinler, toplumların ekonomik durumuna ve tüketim alışkanlıklarına göre çeşitlenir.
- Yerel gıda ve içecekler, toplumsal gelenekler ve özel günlerle (bayramlar, kutlamalar vb.) derin bir bağ kurarak şekillenir.

4. Geleneksel Yöntemler ve Tarifler

- Yöresel yiyeceklerin pişirilmesinde geleneksel yöntemler ve tarifler kullanılır.
- Yerel yemeklerin hazırlanma yöntemleri ve kullanılan malzemeler, genellikle belirli bir coğrafi alanla ilişkilidir ve çoğunlukla bulundukları bölgenin adıyla anılır.
- Gıda maddelerinin içerikleri farklı bölgelerden sağlansa da hazırlama yöntemleri ve sunum şekilleri yerel kültüre özgüdür.

5. Etnik Kimlik ve Topluluk Bağlantılar

- Yerel yemek ve içecekler, genellikle belirli bir topluluk veya etnik kimlikle özdeşleşir.
- Yerel yiyecek ve içecekler, kuşaklar boyunca aktarılarak o bölgenin gastronomik kültürünü oluşturur.

Gastronomik kimlik mutfak kültürünün oluşumunun araştırılmasıyla ortaya çıkan bir kavram olup gastronomik kimliği anlamak için öncelikle mutfak kültürünün tanımlanması gerekmektedir (Başat, Sandıkçı ve Çelik, 2017). Mutfak kültürü; yemeklerin çeşitliliği, pişirme yöntemleri ve saklama teknikleri içerisinde kullanılan ekipmanları, köklü bir kültürü ve farklı kültürlerin kolektif birleşimleri gibi faktörleri içerisinde barındıran bir kavramdır (Güler, 2010; Serçeoğlu, 2014). Mutfak kültürünün içerisinde iklim, çevre, inanç, sofra adabı (Kızıldemir vd., 2014), savaş ve göçler, medeniyet gelişme seviyeleri, örf ve âdetler, ait olduğu bölgeye has sunumlar, tüketim şekilleri, yaşam tarzları, bölge için anlamlı günlerde hazırlanan sofralarda yer alan yemekler, bireylerin yeni ve değişik kültürlere ait yiyecek ürünlerini deneyimleme istekleri gibi ögeler yer almaktadır (Dilsiz, 2010). Bahsedilen ögeleri gastronomik kimlik kavramı altında toplayan Harrington (2005) yaptığı çalışmada gastronomik kimlik kavramını açıklarken çevre ve kültür başlıklarından bahsetmiştir. Çevre başlığının altında; coğrafya, iklim, yerel ürünler ve yeni ürünlerin bölgeye uyum sağlaması gibi faktöreler yer alırken kültür başlığı altında ise tarihî süreç, etnik çeşitlilikler, deneme yanılma, gelenek-görenekler, inançlar ve değerler yer almaktadır. Gastronomik kimlik ise lezzet profili, görgü kuralları, tarifler, yemek-içki uyumu, iklim bölgesi, teknikler ve malzemelerin birleştirilmesi, yeni ve eski yeme içme stilleri şeklinde açıklanmaktadır. Gastronomik kimlik bölgelerin sofra kültürlerini, yemek reçetelerini, iklim şartlarına uygun ürünlerini ve füzyon mutfak uygulamalarını içerisinde barındıran bir kavramdır (Çalışkan, 2013; Nebioğlu, 2016).

Kültürel kodların lezzet tercihleriyle olan ilişkisi bireysel ve kolektif yiyecek seçimlerini şekillendiren köklü sosyal, psikolojik ve çevresel etkileri yansıtan çok boyutlu bir olgudur.

Kültürel kodlar; bir toplumun (ya da topluluğun) geleneksel uygulamalarını, inançlarını, değerlerini ve sosyal normlarını kapsamaktadır. Bu kültürel kodların tamamı, bireylerin tadı nasıl algıladıkları ve deneyimledikleriyle önemli ölçüde iç içe geçmiştir. Kültürel geçmiş, bireysel lezzet eğilimlerini derinden etkilemektedir. Ayrıca kültürel geçmişin farklı toplumlarda belirli tatlar ve yiyecek maddeleri için farklı tercihlere yol açtığı söylenebilir. "İyi beslenme" konusundaki kültürel algılar, tüketim tercihlerini doğrudan etkilemekte ve "iyi beslenme" konusundaki kültürel algılar tat tercihlerini ve gıda güvenliği algılarını şekillendirmektedir (Li vd., 2018).

Eğitimsel müdahaleler ve sağlık politikaları kapsamında "öğretici mutfaklar" gibi kavramlar, gıda sosyolojisi ile sağlık arasındaki kesişimi ortaya koymaktadır. Sağlık hizmetlerinin, yerel mutfak kültürünü ve toplumsal beslenme anlayışını bir araya getirmesi, bireylerin hem sağlıklarını hem de kültürel kimliklerini güçlendirebilen yenilikçi yaklaşımların daha iyi anlaşılmasını sağlamaktadır (Fals ve Brennan, 2023; Eisenberg vd., 2023).

23.2. GASTRONOMİ EĞİTİMİ

Konusu insan olan eğitim kavramı (Gül, 2004: 223) geçmişten günümüze önemli bir çalışma alanı olmuştur. Birçok toplumda farklı şekillerde görülen eğitim anlayışları ve bakış açıları sebebi ile bu kavramın çeşitli tanımları ortaya çıkmıştır. Genel olarak bu kavram bireylerin davranışlarında geliştirici bir değişme meydana getirme süreci olarak tanımlanmaktadır (Hacıoğlu vd., 2008: 1).

23.2.1. Gastronomi Eğitiminin Gelişimi ve Önemi

Dünya'da gastronomi eğitiminin tarihi incelendiğinde, bu eğitimin on sekizinci yüzyıla dayandığı görülmektedir (Santich, 2004). Mutfakta profesyonel bir şekilde yönetici olabilmek için şeflerin eğitim almalarının gerekli olduğu görüşünü benimseyen E. Kidder, 1781 yılında İngiltere'de şefler için ilk aşçılık okulunu açmıştır. Ancak açılan Londra aşçılık okulu 1874 yılına kadar prestijli olarak nitelendirilmemiştir. Eğitim anlamında öncü olabileceği düşünülen Fransız aşçılık okulu, École Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires, Londra aşçılık okulundan on yedi yıl sonra açılmış olup kısa süreli bir eğitim süreci olmuştur (1891-1892). Mutfak eğitimi ile bu girişimlerden sonra eğitim konusunda Le Cordon Bleu (1895) başarılı bir şekilde eğitim verebilen ilk profesyonel aşçılık okulu olmuştur. Le Cordon Bleu, sonraki aşçılık programlarının çoğunun öncüsü olarak da ifade edilmiştir (Allen, 2003).

Gastronomi eğitiminin Türkiye'deki tarihine bakıldığında ise mutfak eğitiminin ahilik kültürü ile başladığı bilinmektedir. Bu kapsamda 1950'li yıllara kadar usta-çırak ilişkisi şeklinde devam etmektedir (Öney, 2016). Daha sonra mesleğe yönelik artan taleple beraber İstanbul, Ankara ve İzmir'de yer alan meslek odaları ile belediyeler tarafından verilen kısa süreli kurslarla eğitimler verilmeye başlanmıştır. 1961-1962 döneminde ise Türkiye'de ilk mutfak eğitimi Ankara Otelcilik okulunda verilmeye başlanmıştır. Bolu Mengen Aşçılık Meslek Lisesi (1985) ise mutfak eğitimi kapsamında eğitim veren ilk lise olarak ifade edilmiştir (Öztürk ve Görkem, 2012). Ön Lisans eğitim kapsamında ise ilk 1997 yılında Abant İzzet Baysal

Üniversitesi "Aşçılık Bölümünün" kurulmasıyla verilmeye başlanmıştır (Güdek ve Boylu, 2017). Daha sonra, Afyon Kocatepe (2001), Anadolu (2002) ve Gaziantep Üniversitelerinde (2003) "Aşçılık Bölümleri" kurulmuştur. Vakıf Üniversitesi olarak ise 2006 yılında Kapadokya Meslek Yüksekokulu ön lisans kapsamında "Aşçılık Bölümünü" açmıştır. Gastronomi eğitimi kapsamında lisans eğitimi veren üniversite ise Yeditepe Üniversitesi olmuştur. Bu üniversite Güzel Sanatlar Fakültesi altında 2003 yılında eğitim vermeye başlamıştır. Vakıf olarak İzmir Ekonomi Üniversitesi (2008) ve Okan Üniversitesi (2009); devlet üniversiteleri olarak ise Gazi Üniversitesi (2010), Nevşehir Üniversitesi (2010) lisans bölümlerini açmıştır. 2010 ve sonrasında ise gastronomi eğitimi veren üniversitelerin sayılarında da mesleğe yönelik ilgiden dolayı artış görülmektedir (Güdek ve Boylu, 2017).

Günümüzde gastronomi eğitimi veren kurumların sayılarının giderek arttığı görülmektedir (Sarıoğlan, 2018: 272). Bu ilginin çeşitli sebepleri bulunmaktadır. Bu anlamda gastronomi eğitimi veren kurumların amaçlarının iyi anlaşılması gerekmektedir. Gastronomi eğitiminin temel amaçlarından birinin yiyecek ve içecek sektörü için kalifiye iş gücü yetiştirmek olduğu söylenmektedir. Bu sektörde ihtiyaç duyulan özelliklere sahip çalışanlar ancak kaliteli bir eğitim ve öğretimi sağlanması ile yetiştirilebilir. Gastronomi eğitimi ile işletmelerde kalite arttırılabileceği ve maliyetlerin düşürülmesi ile de kârlılığın yükselebileceği belirtilmektedir (Arıkan vd., 2018: 593; Denk ve Koşan, 2017: 55-56). Ayrıca günümüz ekonomik koşulları göz önünde bulundurulduğunda işletmelerin yeni işe alınan personellerini yetiştirebilmeleri için para ya da zaman harcamasına olanak bulunmadığı ifade edilmektedir. Tüm bunlar değerlendirildiğinde gastronomi eğitiminin önemi tekrar ortaya çıkmaktadır (VanLandingham, 1995: 7).

Gastronomi, disiplinler arası çalışmalarla turizm ve ağırlama endüstrisine kültürel ve sosyal boyutta önemli katkılar ve açılımlar sağlamaktadır (Scarpato, 2002a: 11). Turizm ve ağırlamaya ilişkin araştırmalara yönelik stratejik çalışmalar yapabilmek için, bu disiplinlerin birlikte daha iyi anlaşılmasını sağlayacak bir gastronomi eğitim modeli geliştirilmelidir. Ancak Hegarty'e (2009: 1) göre gastronominin belli bir disipline ait eğitim model ve yöntemlerinden yararlanması aynı zamanda bağımsız bir gastronomi eğitimi ve araştırmaları için bir tehdit oluşturmaktadır. Bu tehdidi önlemenin bir yolu, gastronomi eğitiminin çağdaş yöntem ve araçları kullanarak disiplinler arası bir yaklaşımla uygulama ve teorinin birlikte yürütülmesi gerekmektedir (Hegarty, 2011: 55). Gastronomi; ekonomik, sosyal ve toplumsal açıdan kültürel ve tarihî yönleriyle ele alınıp incelenirken yeme içme konusundaki araştırmalar ve buna bağlı olarak ağırlama ve turizmin içinde önemi artmakta, giderek bağımsız olarak ele alınmaktadır (Hjalager ve Richards, 2002; 224).

Günümüzde sürekli değişen dinamik bir çevrede yaşanmaktadır. Doğal olarak gastronomi eğitiminin de bu değişimlere uygun olması gerekmektedir. Gillespie ve Cuisin'e, (2001: 20) göre gastronomi eğitimi dinamik ve sürekli değişen bir çevreye uygun nitelikte işgücü sağlayacak şekilde yapılandırılmalıdır. Ancak yenilikleri ve değişimleri takip edecek dinamik yapıda bir eğitim için henüz geçerli bir model denenmemiştir (Hegarty, 2009: 1). Bunu sağlamak için eğitimcilerin mutfak ve aşçılık eğitiminde profesyonellerden daha fazla yararlanması

gerekmektedir. Çünkü profesyoneller, yöneticiler ve tasarımcılar gastronomi alışkanlıkları konusunda toplumun nabzını tutan sağlık, moda, beslenme, çevre ve diyet gibi konularda yönlendirici kişilerdir (Brookes, 2004: 124). Yiyecekleri hazırlayan, üreten, dağıtan ve sunan bu kişilerin toplumda sosyo kültürel yapıyı, inançları, teknoloji ve sosyal ağları biçimlendirme gücü bulunmaktadır (Brookes, 2004: 124).

Profesyonel çalışma hayatı gastronomiye yön vererek kültürel birikim sağlamaktadır. Bunun yanı sıra kültüre ve topluma katkı sağlama bilinciyle hareket eden profesyonellerin gastronomi araştırmaları ve eğitiminde yer almaları bu çalışmalara önemli katkılar sağlayacağı açıktır. Gastronominin geliştirilmesini ekonomik, sosyal, politik ve kültürel faktörlere bağlayan İlhan'a (2008) göre tek başına akademik çalışma ve eğitim yeterli olmamaktadır. Eğitimcilerin de gastronomiyle ilgili yeni bilgileri, ilerleme ve araştırmaları özümseyerek öğrencilere aktaracak dinamik bir yapıda olması gerekmektedir. Bu bağlamda eğitim verenlere önemli görevler düşmektedir. Eğitim verenler endüstriyle yakın ilişkiler kurmalı, teori ve uygulama arasındaki dengeyi iyi sağlamalıdır. Ancak, gastronomi eğitimi verenlerin, çağdaş eğitim yaklaşımlarıyla birlikte mutfak deneyimine sahip pratik becerisi ve yeterli eğitim ve öğretimi olan kişiler olmalıdır (Scarpato, 2002a: 9). Teknik donanım kullanabilen, karar verme becerisine sahip nitelikte, hem eğiten hem de öğreten ve uygulama yaptıran kişilerin yeterli bilgi sahibi ve uygun eğitim almış olmaları istenen bir özelliktir (Hegarty, 2009: 13).

Gastronominin uygulamada emek yoğun bir özellik göstermesi gastronomi eğitiminin büyük bir bölümünün teoriye dayalı olmaktan çok uygulamaya dayalı olmasını gerekmektedir. Teori ve uygulamanın iç içe geçtiği bir eğitimle yeni fırsatlar sağlanacaktır (Hegarty, 2011: 64). Bu fırsatlardan yararlanmak için öğrencilere teorinin uygulamaya nasıl geçirileceğine ilişkin yöntemler öğretilmelidir. Mezun olan öğrenciler edindikleri bilgileri çalışma hayatında kolaylıkla uygulamaya adapte edebileceklerdir. Bu doğrultuda gastronomi araştırmaları teoriden uygulamaya dönüştürülürken neler yapması gerektiğine ilişkin açıklığın giderilmesi başlıca çalışmalardan biri olmalıdır. Dolayısıyla gastronomi eğitimi, öğrencilerin eleştirel düşünmelerini, bilgiye ulaşmalarını, niteliklerini geliştirmelerini, öğrenmeyi öğrenmelerini, girişimci ve yenilikçi olmalarını sağlamalıdır (Hegarty, 2009: 14).

Multidisipliner bir alan olan ve birçok konuyu içinde barındıran gastronomi eğitiminin sektörel faydalarının yanı sıra toplumsal faydaları da bulunmaktadır. Gastronomi eğitimi ile aynı zamanda insanlığa, kültüre ve geleceğe de yatırım yapılmaktadır (Aymankuy ve Güdü Demirbulat, 2017: 225). Ayrıca Sarıoğlan'a (2012: 142) göre üretken ve sağlıklı bir toplum oluşturulabilmesi yeterli ve dengeli beslenerek mümkün olacaktır.

23.2.2. Türkiye'de Gastronomi Eğitiminde Görülen Sorunlar

Üniversitelerden, özel sektörden, sivil toplum örgütlerinden, kamu yönetiminden ve aşçılık mesleğini icra edenlerden bir araya gelmiş 50 kişi ile 2015 yılında düzenlenen Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi ile Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) iş birliği ile gerçekleşmiştir. Bu konferansta gastronomi eğitimine dair sorunlar ve

muhtemel çözümleri ele alınmıştır. Konferansın sonuç raporunda gastronomi eğitimi ile ilgili belirtilen sorunlardan bazıları aşağıda listelenmektedir:

- Gastronomi kavramının anlaşılamaması, turizm ve aşçılık kavramları ile karıştırılması
- Sektör ile iş birliğinin yetersiz olması
- Akademisyenlerin niteliksel ve niceliksel yetersizliği
- Gastronomi bölümlerinin misyonlarının belirsizliği, eğitimin tanımının net olmaması
- Lisansüstü programların sayısının azlığı
- Müfredatların yetersizliği, düzensizliği ve dengesizliği
- Gastronomi eğitiminde sadece belirli konulara yönelinmesi, kültür gibi kavramların göz ardı edilmesi
- Fiziksel altyapısal eksiklikler ve bütçe sorunları
- Stajların düzensizliği ve verimsizliği
- Ders kitaplarının eksikliği

(Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı, 2015).

23.2.3. Gastronomi Eğitimindeki Teknolojik Gelişmeler

21. yüzyılda toplumların ürettiği bilim ve teknolojiler ile gelişmişlik düzeyleri ölçülebilmektedir. Bunu sağlayan şey ise eğitimin kendisidir. Eğitim teknolojilerindeki güncellemeler eğitimi büyük oranda etkilemektedir. Bu güncel teknolojilerle eğitim alan öğrencilerin algılama kapasitelerinin arttığı, öğrencilerin unutma oranlarının azaldığı, öğrencileri eğitime teşvik ettiği yadsınamaz bir gerçektir (Kayabaşı, 2005: 157; Alpar vd., 2007: 29; Çetinkaya ve Akçay, 2013). Ayrıca bu güncel teknolojilerin sağladığı yeniliklerden biri de uzaktan eğitimdir. Uzaktan eğitim öğrenme isteği bulunan tüm bireyler için eğitim kaynaklarına erişimde eşitlik sağlamıştır (Özkul ve Girginer, 2001: 115).

Eğitim alanında kullanılan bu güncel teknolojilerden birisi de sanal gerçeklik teknolojileridir. Tıp, askeri, moda, mühendislik, iletişim, psikoterapi, turizm, imalat, müze gibi birçok alanda hâli hazırda kullanılan sanal gerçeklik teknolojileri eğitim alanlarında da kullanıldığı görülmektedir. (Bayraktar ve Kaleli, 2007; Köroğlu, 2012; Erbaş ve Demirer,2014; Kaleci ve Tüzün, 2016; Özdemir vd., 2019; Öztürk ve Sondaş, 2020; Akdeniz vd., 2020; Ağca ve Kozbekçi, 2021; İçten ve Güngör, 2021; Tanrıkulu ve Karagöl, 2021).

23.2.4. Gastronomi Eğitiminde Sanal Gerçeklik Kullanımı

Sanal gerçeklik teknolojilerine olan ilginin artması ile ortaya çıkan Metaverse Learning platformu ile dünya üzerinde çeşitli alanlarda öğrencilere eğitim alma imkânı sunulmaktadır. Mutfak eğitimi de bu alanlardan birisidir. Platformdan erişilebilen uygulama ile mutfakta gıda güvenliği, alerjen kontrolü, sağlık ve güvenlik gereklilikleri eğitimi, doğru ekipman kullanımının temel eğitimi, hazırlanacak olan yemek için doğru malzeme ve porsiyon boyutu farkındalık eğitimi, gıda saklama gereksinimler ve sürdürülebilirliği gibi birçok konuda eğitim alınabilmektedir (Metaverse ve Learning, 2024).

Gastronomi bölümlerinde mutfaklar, öğrencilerin pratik yapabilmeleri için oldukça önem arz etmektedir. Sarıhan ve Sümerkan (2023) araştırmaların artırılmış gerçeklik ve sanal gerçeklik uygulamaları ile üç boyutlu ortamda sanal bir mutfak tasarımı oluşturmuşlardır. Araştırma sonucunda görülüyor ki bu teknolojiler ile mutfak kısımları en iyi şekillerde planlanabilmektedir. Ayrıca sanal ortamlarda oluşturulan mutfakları hassas bir şekilde incelenebilmektedir. Bu sayede mutfakların daha etkili bir işleyişe sahip olabilmesi ve güvenliğinin artırılması sağlayarak gelecekte uygulama yapacak olan öğrencilerin pratik becerilerini geliştirebilme başarılarına olumlu anlamda etki edebileceği sonucuna varılabilmektedir. Ülkemizdeki en köklü şehirlerden birisi olan Konya ilindeki geleneksel yemek kültürünün korunması ve arşivlenmesi adına artırılmış gerçeklik teknolojisi ile mobil bir uygulama geliştiren Solmaz (2020), geliştirdiği bu uygulamayı Konya ilindeki restoranlarda yemek yiyen müşteriler üzerinde denemiştir.

23.2.5. Gastronomide Coğrafi, Kültürel ve Duyusal Farkındalık Temelli Öğretim Stratejileri

Gastronomi eğitimi, teknik becerilerin aktarımıyla sınırlı olmayan ve kültürel, bilişsel, duygusal boyutları da kapsayan çok kapsamlı bir öğrenme sürecine dönüşmektedir. Bu dönüşümde nörogastronomi disiplini, gastronomi pedagojisinin çağdaş öğretim yöntemleriyle yeniden yapılandırılmasına katkı sunmaktadır. Tat, koku, doku ve görsel sunum gibi duyusal girdiler; bireyin geçmiş deneyimleri, psikolojik durumu ve sosyal bağlamla birleşerek yiyeceklere yönelik algıyı şekillendirir. Nörogastroentoloji, özellikle bağırsak-beyin ekseni üzerinde iştah, tercih ve lezzet gibi süreçlerin sinirsel temellerini anlamaya çalışmakta; bu sayede mutfak eğitimine bilişsel bir boyut kazandırmaktadır (Hsu, 2018).

Yiyecekler yalnızca besin değil, kültürel kimliğin, hafızanın ve toplumsal ilişkilerin de bir yansımasıdır. Bu nedenle nörogastronomiyi eğitim programlarına entegre etmek, öğrencilerin yemekle, kimlikle ve topluluklarla kurdukları bağları derinleştirmesine olanak tanımaktadır (Mendoza vd., 2025). Bu yaklaşımın temelinde diyalojik pedagojinin sunduğu öğrenme biçimi yer almaktadır. Diyalog temelli mutfak eğitimi, öğrencilerin bilgiyi birlikte üretmelerini, kültürel anlatıları paylaşmalarını ve mutfağı bir iletişim alanı olarak kullanmalarını desteklemektedir. Böylece öğrenciler; teknik becerilerin yanında yerel hikâyelere, gıda sistemlerine ve kültürel çeşitliliğe duyarlılık geliştirebilmektedir (Ayub vd., 2022; Ferrada vd., 2023).

Yerel anlatıların eğitime entegre edilmesi, gastronominin toplumsal boyutunu görünür kılmakta; endüstriyel gıda sistemlerinin anonimleştirdiği hikâyeleri geri kazanmakta ve toplulukla yemeğin ilişkisini yeniden kurmaktadır. Bu bağlamda öğrencilerin yerel çiftçiler, üreticiler ve kooperatiflerle temas kurabileceği saha temelli çalışmalar hem deneyimsel öğrenmeyi hem de toplumsal farkındalığı teşvik etmektedir. Pandemi sonrası hibrit öğrenme modelleri, gastronomi eğitimine esneklik ve erişilebilirlik kazandırmıştır. Teorik içeriklerin dijital platformlarda sunulması ve uygulamalı eğitimin yüz yüze yürütülmesi, çok boyutlu bir öğrenme deneyimi ortaya koymaktadır (Ayub vd., 2022).

Duyusal eğitim, nörogastronominin sunduğu pedagojik fırsatlardan biridir. Tat, doku, görsellik, doku ve işitsel uyaranların bir araya geldiği deneyimler, öğrencilerin teknik kavrayışın ötesine geçerek duygusal ve estetik bir bağ kurmalarını sağlamaktadır. Carmer ve diğerleri (2024), özellikle şarap ve yiyecek tadımı eğitimlerinde duyular arası geçişlerin öğrencilerin lezzet profillerini tanımalarına ve yemeklerin anlatısal yüklerini keşfetmelerine katkı sunduğunu belirtmektedir. Bu tür duyusal deneyimler, öğrencilerin yaratıcı mutfak anlatılarını inşa etmeleri için bir temel oluşturmaktadır.

Nörogastronomi ile eğitimsel nörobilimin kesişiminde şekillenen yeni pedagojik yaklaşımlar, bilişsel süreçlerin öğrenme üzerindeki etkilerini temel alarak öğrencilerin daha derin ve kalıcı bilgi edinmesini sağlamaktadır. Tat algısı, sunumun etkisi, duyusal dikkat gibi nörobilimsel değişkenlerin öğrenme süreçlerine dahil edilmesi, eğitimin niteliğini arttırma potansiyeli taşımaktadır. Bu noktada yapılandırmacı öğrenme modelleri, öğrencilerin kendi deneyimlerinden yola çıkarak anlam oluşturmalarını desteklemektedir (Chen, 2019). Disiplinlerarası bağlantıların güçlendirilmesi, gastronomi eğitimini mutfak becerilerinin ötesine taşıyarak psikoloji, sinir bilimi, kültürel çalışmalar ve eğitim bilimleriyle ilişkili bütüncül bir model sunmaktadır. Bu etkileşim, öğrencilere çok yönlü düşünme, eleştirel analiz ve bilimsel temelli uygulama becerileri kazandırmaktadır. Bununla birlikte, nörobilim temelli pedagojik uygulamaların eğitime entegrasyonu bazı zorlukları da beraberinde getirmektedir. Eğitimcilerin nörobilimsel verileri doğru yorumlama konusundaki eksiklikleri, yüzeysel uygulamalara neden olabilmektedir. Bu nedenle mutfak eğitimi veren akademisyen ve eğitmenler için nörobilim konusunda sürekli mesleki gelişim programlarına ve disiplinler arası iş birliklerine ihtiyaç duyulmaktadır (Wilcox vd., 2021).

Duyusal farkındalık eğitiminin kültürel bağlamda da öneminin giderek arttığı görülmektedir. Kovalenko ve diğerleri (2023), gastronomik deneyimlerin turist memnuniyeti üzerindeki etkisini vurgularken bu etkileşimin arkasında yatan duyusal mekanizmaların daha iyi anlaşılması gerektiğini ifade etmektedir. Foriş ve diğerleri (2021) ise gastronomi bölgeleri girişimlerinin, yerel topluluklarda gastronomik mirasın duyusal eğitim yoluyla yeniden inşa edilmesini desteklediğini ifade etmektedir.

Nörogastronomik ilkelerin mutfak eğitimine entegre edilmesi; lezzetlerin anlaşılmasını sağlamanın yanında kültürel mirasın korunması, sürdürülebilirlik ilkelerinin benimsenmesi ve yaratıcı mutfak uygulamalarının gelişimini de desteklediği söylenebilir. Moleküler gastronomi tekniklerinin uygulandığı eğitim ortamlarında bu entegrasyonun etkisi daha da belirgin hâle gelmektedir (Elsayed vd., 2022).

23.3. YEREL ÜRETİCİ İŞ BİRLİKLERİ

Gastronomi ülkelerin vazgeçilmez bir unsuru olmasının yanı sıra turizm açısında da stratejik bir unsuru olup yerel mutfak lezzetlerinin cazibesi, turizmi ekonomik olarak önemli hâle getirmektedir. Aynı zamanda kültürlere özel olduğundan otantik gastronomi çok kolay taklit edilemez. Bu nedenle gastronomi faaliyetleri yerel kalkınmayı destekleme ve kırsal ekonomiyi

canlandırma potansiyeline sahiptir. Ancak ülkelerin gastronomi faaliyetleri çevreyi ve ekolojiyi olumsuz yönde etkilememelidir. Bu nedenle gastronomi başta olmak üzere sürdürülebilirlik anlayışının yiyecek-içecek sektörünün tüm alanlarına yaygınlaştırılması gerekmektedir. Sürdürülebilir gastronomi, tüm paydaşların sinerji yaratmasıyla gerçekleşebilecek bir süreç olduğu için çevreye duyarlı gıda üretimi, hazırlanması ve tüketimini destekleyerek toplumun sağlık, sosyal ve kültürel kalitesini yükseltebilir. Restoranlar, yerel gıda üretimi ve geleneksel üretim, özel gıda üretim sistemleri, yemek festivalleri, organik tarım ve organik ürünler sürdürülebilir gastronominin bileşenleri arasındadır. Sürdürülebilir gastronomi aynı zamanda tarımsal gıdalara, yerel ve geleneksel gastronomik unsurlara ve kırsal alanlara yönelimi ifade eden otantik, çevre dostu bir seyahat motivasyonu olarak karşımıza çıkmaktadır (Rinaldi, 2017).

Günümüzde yerel ve mevsimindeki gıdaları kullanmak ve böylece çevreyi korumak artık her zamankinden daha önemli hâle gelmektedir. İç savaşlar, küresel salgınlar nedeniyle, kıtlıklar ve panik havası küresel gıda zincirlerinde kesintilere neden olmuş ve birçok işletme üzerindeki yıkıcı etkilerine tanık olunmuştur. Son yıllarda sürdürülebilirlik konusunda artan farkındalık düzeyine rağmen, henüz yeterince gerekenler yapılmamıştır. Hâlâ okyanuslar, denizler, ormanlar ve topraklar sürdürülemez bir şekilde kullanılarak sömürmeye devam etmektedir. Ayrıca, küresel anlamada üretilen tüm gıdaların üçte birinin çöpe gittiği tahmin edilmekte olup yenmediği zaman israf edilen sadece yemeğin kendisi değil; onu üretmek için harcanan tüm para, emek, enerji ve kaynaklar heba olmaktadır. Mutfakların kaynakları nasıl kullandıkları konusunda daha dikkatli olmaları gerektiği zaten açıktır ancak yemek üretimi için malzemelerin nasıl seçildiği, hazırladığı ve tüketildiği konusunda daha seçici olması gerekmektedir (Richardson ve Fernqvist, 2022).

Yiyecek-içecek işletmeleri ve özellikle mutfakların alacağı bazı kararların, planların ve uygulamaların sürdürülebilir gastronomiye katkı sunacağı kesindir. Mutfakların sürdürülebilirliğe katkıda bulunması söz konusu olduğunda ve yeni alışkanlıklar edinmesine yardımcı olabilecek rutin faaliyetler mevcuttur. Bunların arasında yerel üreticileri desteklemek, mevsimsel ürünleri menülerde tercih etmek, geleneksel mutfakları yaşatmak ve gıda israfından kaçınmak sayılabilir. Mutfaklar yerel yiyecek pazarlarından, küçük üreticilerden, çiftçilerden, balıkçılardan ve esnaftan satın almaya öncelik vermelidir. Tüm bu öncelikler üretim kaynaklarını ve ulaşımla ilgili sera gazlarını azaltmanın yanı sıra geçim kaynaklarını destekleyecek, toplumları güçlendirecek ve bölgesel ekonominin canlanmasına yardımcı olacaktır. Yerel talebin artmasına da yardımcı olacağından menülerde yerel ürünlere yer verilmiş olacaktır. Mutfaklar yemek üretimi için hangi malzemeleri alacaklarını mevsimleri dikkate alarak yapmalıdır. Bu durum yapay ortamlarda yetiştirilen değil de doğal olarak yetiştirilen daha kaliteli ürünlerin menüler girmesini sağlamakla kalmayacak, aynı zamanda mutfakların satın alma modellerinin de değiştirmesine yardımcı olacaktır. Geçmişte bugün sahibi olduğumuz kaynaklara erişim çok kısıtlıydı. Bu nedenle büyük ölçüde doğanın sağladığı ürünlerle mutfak gelenekleri kolaylıkla sürdürülebilmekteydi. Bu nedenle mutfaklar bölgelerine özgü ürünler ve malzemeler ile yemek tariflerini yeniden şekillendirmelidir. Bu bağlamda geleneksel tarifleri gelecek nesillere aktarılarak ve

eşsiz mutfak kültürleri yaşatılarak mutfak köklerinin korunmasına yardımcı olunabilir. Mutfaklarda, yemek üretiminde kullanılan malzemeler akıllıca planlanması, son kullanma tarihlerinin yakından takip edilmesi ve porsiyon miktarlarına dikkat edilmesi doğal kaynakların korunmasının en kolay yollarındandır (Paolo ve Fontefrancesco, 2019).

Ürünlerin ekimine kadar yerel malzeme kullanan yerel üreticiler, ürün olgunlaştığında da diğer sektörler tarafından desteklenmelidir. Bu sektörlerin başında restoranlar gelmektedir. Yerel ürünlere saygı duyarak yerel üreticileri desteklemek isteyen şefler ürünlerini yerel üreticilerden temin etmektedirler. Bu temin sırasında üretici ile istedikleri ürün ve ürünün özellikleri hakkında anlaşma yapabilirler. Gastronomi eğitiminde bu noktaların bilincine varmış bireyler sektörel deneyimlerinde bu konulara daha dikkat etmektedirler. Yerel üreticiler sadece pazarlama ve satış alanında desteklenmemeli, tanıtımının yapılması için eğitim iş birlikleri de düzenlenmelidir. Okullarda yapılan workshoplar bunun için bir temel olabilmektedir.

23.4. KÜLTÜREL MİRASIN AKTARIMI

Yerel ürünlerin kullanımı hem toplumsal hem de ekonomik açıdan önemli faydalar sağlarken, aynı zamanda yerel üretim sistemlerinin gelişimine de katkıda bulunmaktadır. Bu süreç, şehirde yaşayan bireylerle kırsalda yaşayanlar arasında daha güçlü bağlar kurulmasına, yerel işletmelerin ekonomik olarak büyümesine ve gıda ürünlerinin mevsiminde ve taze bir şekilde temin edilmesine yardımcı olmaktadır (Doğan, 2021: 54).

Belirli bir bölgeye özgü tarım, hayvancılık ve zanaat ürünleri, o bölgenin yerel ürünlerini oluşturur. Bu ürünler, bir destinasyonun rakiplerinden ayrışmasını sağlarken, aynı zamanda ulusal bir markanın gelişimine de önemli katkılar sunmaktadır (Polat, 2017: 19). Ayrıca, yerel ürünlerin sürdürülebilir kalkınmadaki rolü sadece ekonomik boyutla sınırlı kalmamakta, aynı zamanda kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından da stratejik bir önem taşımaktadır (Erdoğan ve Yılmaz, 2019: 76). Yerel bilgi birikimiyle üretilen bu ürünler, hem geleneksel üretim yöntemlerinin sürdürülebilirliğini sağlar hem de kırsal alanlarda yaşam kalitesinin artırılmasına katkıda bulunur (Kurt, 2020: 133).

Yerel lezzetler, ülkelerin kültürel kimliğini yansıtan önemli unsurlar arasında yer almakta olup, genellikle o ülkenin doğal kaynaklarından elde edilen malzemelerle ve geleneksel üretim teknikleriyle hazırlanmaktadır. Bu durum, yerel tariflerin ve üretim yöntemlerinin korunmasını hem kültürel mirasın sürdürülebilirliği hem de gastronomi turizminin gelişimi açısından önemli kılmaktadır (Kan vd., 2012: 94-95). Gastronomi turizmi, yerel ürünlerin kullanıldığı yemeklerin hazırlanması ve sunulması yoluyla kültürel değerlerin deneyimlenmesine aracılık etmektedir. Bu bağlamda, yerel mutfağın tanıtımında kullanılan yerel yiyecekler, destinasyonların çekiciliğini artıran başlıca unsurlar arasında yer almakta ve turistik tercihler üzerinde belirleyici bir etki yaratmaktadır (Hjalager ve Richards, 2002: 4). Nitekim, yerel lezzetlerin sunduğu otantik tat deneyimi, turistlerin seyahatleri sırasında kalıcı anılar edinmelerine olanak sağlamakta ve destinasyon tercihlerini doğrudan etkilemektedir (Selwood, 2004: 184).

SONUÇ

Gastronomi eğitiminde yerel ürün ve kültürel miras aktarımının sağlanması oldukça önemlidir. Yerel ürünlerin restoran menülerinde daha sık yer alması ve gastronomi eğitimi ile bu bilincin aşılanması yerel üreticilerin kalkınması açısından kilit bir noktadadır. Bu sayede bölgeye ait kültürel miras öğrenilmiş olup bu kültürel mirasın sonraki nesillere aktarımı sağlanabilmektedir. Bu bağlamda yerel ürünün üretiminden tüketimine kadar bilinçli tercihler yapmak tüm bireylerin sorumluluğundadır. Bireyler, alacakları gastronomi eğitimi ile bu bilinci pekiştirerek daha da ileri noktalara taşıyabilmektedirler.

Gastronomi eğitiminin niteliği birçok faktöre bağlıdır. Bu faktörlere eğitim alınacak yerin alt yapısı, eğitim müfredatı, eğitim verecek kişilerin niteliği ve teorik eğitim ile uygulamalı eğitimin birleştirilmesinde ortaya çıkan sorunlar gibi konular örnek olarak verilebilmektedir. Bu sorunların çözümünün sağlanması gastronomi eğitiminin niteliğini artıracaktır. Aynı zamanda artan gastronomi eğitimi niteliği ile eğitim alan bireyler önce kendi sektörlerine sonrasında dolaylı olarak diğer birçok sektöre istihdam alanı sağlayacaktır. Bu noktada gastronominin birçok disiplin ile bağlantılı bir noktada olduğu tekrar ortaya çıkmaktadır. Dolayısıyla gastronomi eğitiminde yerel ürün ve kültürel mirasın aktarımı kritik bir rol oynamaktadır.

Bu noktada kültürel mirasın aktarımına ailede ve sonrasında okullarda temel atılmaktadır. Aile, oluşturduğu bilinç ile bilgilerini kendi içerisinde paylaşmalı ve bunları uygulamalıdır. Aynı zamanda gelişime açık olarak yeni gelişmeleri yakından takip etmelidir. Okullarda ise ilköğretimden başlanarak çocuklara gıdaya saygı duyulması aşılanmalıdır. Gıda alanında ilerlemek isteyen bireyler aldıkları üniversite eğitimleri ile bu bilgilerini genişletmelidirler. Bunun için gastronomi alanında sektörel deneyime sahip mutfak eğitmenlerine, gıda mühendislerine, gıda antropologlarına, yerel üreticilere ve diğer birçok paydaşa ihtiyaç vardır. Nitelikli bir eğitimin verilmesi için tüm bu paydaşların uyum içerisinde çalışması gerekmektedir.

Yerel ürünün ve kültürel mirasın önemini kavramış bireyler, hammadde seçimlerinden diğer birçok seçimlerine kadar bilinçli olarak hareket edeceklerdir. Bu bilinç ise gastronomi eğitimi ile sağlanabilmektedir. Çalıştığı herhangi bir yerde kendi yöresine ait yemekleri ön plana çıkarmak isteyen bu bireyler, bu isteklerini yaparken orijinal tariflere sadık kalarak yerel üreticiyi de tanıtmış olmaktadırlar. Tüm bu maddeler doğrultusunda gastronomi eğitiminde yerel ürün ve kültürel mirasın rolü sadece bireysel tercihler değil, birçok noktada ülke stratejileri konumundadır.

KAYNAKLAR

7. *Akademik Turizm Eğitimi Arama Konferansı* "Gastronomi Eğitimi Arama Konferansı." (2015). Antalya.

Ağca, G., ve Kozbekçi A, S. (2021). "Moda Sektöründe Artırılmış Gerçeklik ve Sanal Gerçeklik." *Yedi: Sanat, Tasarım ve Bilim Dergisi*, 25, 1-15.

Akdeniz, S., Ahçı, Z., ve Yumuşak, S. (2020). "Sanal Gerçeklik ve Psikoterapide Kullanımı." *Karatay Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (4), 1-20.

Allen, G. (2003). *Education About Food. In The Encyclopaedia of Food and Culture,* (l, ss. 556- 558). New York: Encyclopaedia of Food and Culture.

Alpar, D., Batdal, G., ve Avcı, Y. (2007). "Öğrenci Merkezli Eğitimde Eğitim Teknolojileri Uygulamaları." *Hasan Ali Yücel Eğitim Fakültesi Dergisi*, sayı 7 (2007-1), 19-31

Arıkan, E., Altunöz Sürücü, Ö., ve Arman, A. (2018). "Yükseköğretim Kurumlarındaki Eğitim Mutfaklarında Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 592-601.

Aymankuy, Y., ve Güdü Demirbulat , Ö. (2017). Türkiye'de Lisans Düzeyindeki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programlarının Durum Analizi. Bozok D., Avcıkurt C., Doğdubay M., Sarıoğlan M., ve Girgin G.K. (Editörler). *Gastronomi Üzerine Araştırmalar* içinde. Birinci Baskı. Ankara. ss. 223-236.

Ayub, E., Lim, C., Yeo, D., ve Ismail, S. (2022). "Developing a Solution for Hybrid Classroom: A Pilot Study From a Malaysian Private Universit." *Frontiers in Education, 7*. https://doi.org/10.3389/feduc.2022.841363.

Ballı, E. (2016). "Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri." *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4 (1), 3-17.

Başat, H. T., Sandıkçı, M., ve Çelik, S. (2017). "Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi." *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(2), 67-76.

Bayraktar, E., ve Kaleli, F. (2007). "Sanal Gerçeklik ve Uygulama Alanları." *Akademik Bilişim,* 1(6).

Bérard, L., Marchenay, P., ve Casabıanca, F. (2010). "Bilgi ve Beceriler, Yöreler, Ürünler: Biyolojik ve Kültürel Özvarlık." *Akdeniz İİBF Dergisi*, 10 (19), 148-160.

Brookes, M. (2004). "Shaping Culinary Taste: The Influence of Commercial Operators (We are What We Eat, or What We are Persuaded to Eat?)" Donald Sloan (Ed.), *Culinary Taste: Consumer Behaviour in the International Restaurant Sector,* Amsterdam: Elsevier Butterworth-Heinemann. ss. 109-131.

Carmer, A., Kleypas, J., ve Orlowski, M. (2024). "Wine Sensory Experience İn Hospitality Education: A Systematic Review." *British Food Journal*, 126(4), 1365-1386. https://doi.org/10.1108/bfj-01-2023-0075.

Chen, L. (2019). "Education and visual neuroscience: A mini-review." *Psych Journal,* 9(4), 524-532. https://doi.org/10.1002/pchj.335.

Cömert, M., ve Sökmen, A. (2017). "Türkiye'de Gastronomi Turizmi: Antalya'da Konaklayan Turistler Üzerine Bir Araştırma." *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14 (3), 6-26.

Çalışkan, O. (2013). "Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik." *Journal Of Tourism & Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.

Çetinkaya, H. H., ve Akçay, M. (2013). *Eğitim Ortamlarında Arttırılmış Gerçeklik Uygulamaları. Akademik Bilişim Kongresi*, Antalya, 11(2015), 66-69.

Çevik, S., ve Saçılık, M. Y. (2011). *Destinasyonun Rekabet Avantajı Elde Etmesinde Gastronomi Turizminin Rolü: Erdek Örneği.* 12. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, 12, 503-515.

Deniz, T. (2024). "*Kültürel Miras Yönetimi Kapsamında Gastronomi Turizmi*." *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi,* 7(1), 18–28.

Denk, E., ve Koşan, A. (2017). "Otel Mutfak Çalışanları Mesleki Eğitim Seviyeleri ve Kariyer Hedeflerinin Ölçülemsi : Kış Koridoru Analizi." *Yorum-Yönetim-Yöntem Uluslararası Yönetim-Ekonomi ve Felsefe Dergisi*, 5(1), 55-83.

Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de Gastronomi ve Turizm* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.)

Doğan, Y. M. (2021). *Gastronomi Turizminde Yerel Ürünlerin Yeri: Aydın İli Gastronomisinde Otlu Yemekler Üzerine Bir Araştırma.* (Yüksek Lisans Tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla.)

Eisenberg, D., Pacheco, L., McClure, A., McWhorter, J., Janisch, K., ve Massa, J. (2023). "Perspective: Teaching Kitchens: Conceptual Origins, Applications and Potential for Impact within Food is Medicine Research." *Nutrients,* 15(13), 2859. https://doi.org/10.3390/nu15132859.

Elsayed, M., Soliman, S., ve Zohry, M. (2022). "The Impact of Applying Molecular Gastronomy Techniques on Achieving Dimensions of Competitive Advantage in Cario Egyptian Restaurants." *International Journal of Tourism Archaelogy and Hospitality*, 2(1)1 17-44. https://doi.org/10.21608/ijath.2022.244440.

Erbaş, Ç., ve Demirer, V. (2014). "Eğitimde Artırılmış Gerçeklik Uygulamaları: Google Glass Örneği " *Journal of Instructional Technologies and Teacher Education*, 3(2), 8-16.

Erdoğan, E., ve Yılmaz, S. (2019). "Yerel Ürünlerin Kültürel Sürdürülebilirlik Bağlamında Önemi." *Kültürel Miras ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (2), 70-80.

Eren S. (2007). *Türk Mutfağı ve Haccp Sistemi Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi*. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. Antalya, Nisan 10-11.

Erkul, H., Genç, H., Varlı, R., ve Çelik, E. (2014). "Yerel Ürünlerin Yöresel Tanıtıma Katkıları: Gökçeada Efi Badem Örneği." *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1 (1), 123- 142.

Fals, A., ve Brennan, A. (2023). "Teaching Kitchens and Culinary Gardens as Integral Components of Healthcare Facilities Providing Whole Person Care: A Commentary." *Nutrients,* 15(19), 4162. https://doi.org/10.3390/nu15194162.

Ferrada, D., Espinoza, C., ve Briones, A. (2023). "The Transformation of the Curriculum in the Linking Words Dialogic Pedagogy." *Dialogic Pedagogy a Journal for Studies of Dialogic Education*, 11(1), A108-A128. https://doi.org/10.5195/dpj.2023.536.

Foriş, D., Lupu, M., Foriş, T., ve Cordero-Ahiman, O. (2021). "The Region of Gastronomy Program- A Factor for Empowering Local Communities." *Series V- Economic Sciences*, 14(63)(2), 27-38. https://doi.org/10.31926/but.es.2021.14.63.2.3.

Gillespie, C., ve Cousins, J. A. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*, Oxford: ButterworthHeinemann.

Güdek, M., ve Boylu, Y. (2017). "Türkiye'de Yükseköğretim Düzeyinde Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerin Beklenti ve Değerlendirmelerine Yönelik Bir Araştırma." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (4): 489-503.

Gül, G. (2004). *Birey Toplum Eğitim ve Öğretmen*. Hasan Ali Yücel Eğitim Fakültesi

Güler, S. (2010). "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları." *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.

Güzel, B., ve Apaydın, M. (2016). "Gastronomy Tourism: Motivations and Destinations." *Global İssues and Trends in Tourism*, 394-404.

Hacıoğlu, N., Kaşlı, M., Şahin, S., ve Tetik, N. (2008). *Türkiye'de Turizm Eğitimi*. (1. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.

Harrington, R. J. (2005). "Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food." *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (2-3), 129-152.

Hegarty, J. A. (2009). "How Might Gastronomy Be a Suitable Discipline for Testing the Validity of Different Modem and Postmodern Claims About What May be Called Avant-Garde?." *Journal of Culinary Science & Technology*, sayı: 7, ss. 1-18.

Hegarty, J. A. (2011). "Achieving Excellence by Means of Critical Reflection and Cultural Imagination in Culinary Arts and Gastronomy." *Education Journal of Culinary Science & Technology*, sayı: 9, ss. 55-65.

Hjalager, A. M., ve Richards, G. (Eds.). (2002). *Tourism and Gastronomy* (11). London: Routledge.

Hsu, J. (2018). "Towards Post-İndustrial Foodways: Public Pedagogy, Spaces, and the Struggle For Culturel Legitimacy." *Policy Futures in Education*, 17(4), 520-529. https:// doi.org/10.1177/1478210318774189.

https://metaverselearning.co.uk/catalogue/commis-chef/ (erişim tarihi: 28.10.2025)

İçten, T., ve Güngör, B. A. L. (2021). "Askerî Alanda Artırılmış ve Sanal Gerçeklik Araçlar: Sistemler, Zorluklar ve Çözümler." *Savunma Bilimleri Dergisi*, 2(40), 169-199.

İlhan, A. (2008). *Dünyada ve Türkiye' de Gastronomi. Antalya*: II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu 10 Nisan. http://www.tgyd.net/?Syf=5&Id=78129 (Erişim tarihi 26.10.2025)

Kaleci, D., Tepe, T., ve Tüzün, H. (2016). "Üç Boyutlu Sanal Gerçeklik Ortamlarındaki Deneyimlere İlişkin Kullanıcı Görüşleri." *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 21(3), 669-689.

Kan, M., Gülçubuk, B., ve Küçükçongar, M. (2012). "Coğrafi İşaretlerin Kırsal Turizmde Kullanılma Olanakları." *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, (1), 93-101.

Kart-Gölgeli, Ü. (2016). *Yerel Yiyeceklerin Gastronomi Turizmindeki Yeri ve Önemi: Anamur Örneği*. (Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi, Mersin.)

Kayabaşı, Y. (2005). "Sanal Gerçeklik ve Eğitim Amaçlı Kullanılması." *Turkish Online*, 151-15

Kesici, M. (2012). "Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü." *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2012 (2), 33-37.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., ve Sarıışık, M. (2014). "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler." *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.

Kivela, J., ve Crotts, J.C. (2006). "Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence On How Tourists Experience A Destination." *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30 (3), 354-377.

Kovalenko, A., Dias, A., Pereira, L., ve Simoes, A. (2023). "Gastronomic Experience and Costumer Behavior: Analyzing the Influence on Destination Image." *Foods*, 12(2), 315. https://doi.org/10.3390/foods12020315.

Köroğlu, O. (2012). En Yaygın İletişim Ortamında Artırılmış Gerçeklik Uygulamaları. *XVII. Türkiye'de İnternet Konferansı Bildiriler Kitabı* içinde, 74-81.

Kurt, B. (2020). "Kırsal Kalkınmada Yerel Ürünlerin Yeri ve Önemi." *Tarım ve Kalkınma Dergisi*, 12 (1), 130-138.

Kuşat, N. (2012). "Bölgesel Kalkınmada Geleneksel Gıda Ürünlerinin Rolü ve Geleneksel Gıdalarda İnovasyon Belirleyicileri Üzerine Bir Çalışma: Afyon Örneği." *Yönetim ve Ekonomi Dergisi*, 19 (2), 261-275.

Li, R., Wu, Y., Jing, L., ve Jaacks, L. (2018). "Enablers and Barriers to Improving Worksite Canteen Nutrition in Pudong, China: A Mixed-Methods Formative Researc Study." *BMJ Open*, 8(4), e020529, https://doi.org/10.1136/bmjopen-2017-020529.

Mendoza, J., Vallejo, J., Chunata, N., ve Guerra, A. (2025). "Educacion Intercultural Y Gastronomia: Estrategias Innovadoras Para El Aprendizaje Del Ingles En La Universidad Ecuatoriana." *Telos Revista De Estudios Interdisciplinarios en Ciencias Sociales*, 27(2), 759-775. https://doi.org/10.36390/telos272.20

Nebioğlu, O. (2016). *Yerel Gastronomik Ürünlerin Turizmde Kullanılmasını Etkileyen Faktörler*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi, Antalya.)

Ölmez, M. (2021). *Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Niğde İli Örneği*. (Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir.)

Öney, H. (2016). "Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme." *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-202.

Özdemir, O., Erbaş, D., ve Özkan, Ş. Y. (2019). "Özel Eğitimde Sanal Gerçeklik Uygulamaları." *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Özel Eğitim Dergisi*, 20(2), 395-420.

Özkul, A. E., ve Girginer, N. (2001). "Uzaktan Eğitimde Teknoloji ve Etkinlik." *Sakarya Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, (3). 107-117.

Öztürk, E. O., ve Sondaş, A. (2020). "Sanal sağlık: Sağlıkta Sanal Gerçekliğe Genel Bakış." *Kocaeli Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 3(2), 164-169.

Öztürk, Y., ve Görkem, O. (2012). "Aşçılık Eğitimi Yeterliğini Etkileyen Faktörlerin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Araştırma." *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2: 112-129.

Paolo, C., ve Fontefrancesco, M. F. (2019). Sustainable Gastronomic Tourism. *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism* içinde (ss. 199-206). Routledge.

Polat, E. (2017). "Turizm ve Coğrafi İşaretleme: Balıkesir Örneği." *Meriç Uluslararası Sosyal ve Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 1 (1), 17-31.

Richardson, L., ve Fernqvist, F. (2022). "Transforming the Food System through Sustainable Gastronomy-How Chefs Engage with Food Democracy." *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 1-17.

Rinaldi, C. (2017). "Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches." *Sustainability*, 9(10), 1748.

Santich, B. (2004). Hospitality and Gastronomy: Natural Allies, Lashlety. Conrad (Ed.), *Hospitality a Social Lens* içinde, London: Elsevier ss. 47-59.

Sarıhan, S., ve Sümerkan, S. C. (2023). *Yemek Sanatı İçin 3d Tasarım: Gastronomi Uygulama Mutfağı. Premium E-journal of Social Science (pejoss)*, 7(29 Ekim 100. Yıl özel sayısı), 131-140.

Sarıoğlan, M. (2012). Türkiye'de Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumu ve Geliştirilmesine Yönelik Bir Model Önerisi. M. Y. Eryaman, A. Kılınç, N. Cerrahoğlu, E. Yolcu, ve G. Ergen (Editörler). *IV. Uluslararası Türkiye Eğitim Araştırmaları Kongre Kitabı* içinde, ss.141-145.

Sarıoğlan, M. (2018). "A Study Related to Evaluate the Interaction Between Supply and Demand Within Informal Gastronomy Education." *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 20, 267-283.

Scarpato, R. (2002a). "Gastronomy Studies in Search of Hospitality." *Journal of Hospitality and Tourism Management*, sayı: 9/2, s.1-12

Scarpato, R., (2002). "Sustainable Gastronomy as a Tourist Product." Tourism and Gastronomy, 132-152.

Selwood, J. (2004). "The Lure of Food: Food as an Attraction in Destination Marketing in Manitoba, Canada." Food Tourism Around The World içinde, 178-191. London: Routledge.

Serçeoğlu, N. (2014). "Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli." *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 2(4),36-46.

Solmaz, R. (2020). *Geleneksel Konya Yemeklerinin Artırılmış Gerçeklik Teknolojisi Kullanılarak Korunması ve Arşivlenmesine Yönelik Bir Mobil Uygulama Modeli Örneği* (Doktora Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya.)

Tanrıkulu, B., ve Karagöl, A. (2021). "Müzede Sanal Gerçeklik Uygulamaları: Bir Örnek Çalışma Olarak Kaplumbağa Terbiyecisi." *Yeni Medya Elektronik Dergisi*, 5(2), 95-111.

VanLandingham, P. G. (1995). "The Effects of Change in Vocational, Technical, and Occupational Education on the Teaching of Culinary Arts in America." 1-11. https://doi.org/ED419696.

Wilcox, G., Morett, L., Hawes, Z., ve Dommett, E. (2021). "Why Educational Neuroscience Needs Educational and School Psychology to Effectively Translate Neuroscience to Educational Practice." *Frontiers in Psychology*, 11. https://doi.org/10.3389/fpsyg.2020.618449.

beşinci kısım

İKLİM, SU VE GELECEĞİN SOFRASI

Prof. Dr. Mehmet Sarıışık

BEŞİNCİ KISMA BAŞLARKEN...

İnsanlığın her açıdan en önemli gereksinimi kuşkusuz sudur. Fizyolojik gereksinimin yanında başta ürün yetiştirmek ve temizlik olmak üzere geniş alanda kullanımı söz konusudur. Mutfağın ise olmazsa olmazı konumunda olup tarladan sofraya her aşamada belirleyici aktör rolündedir. Özetle su yaşam, yaşam ise su demektir. İklim değişiklikleri ve çevre kirliliği gibi olumsuz gelişmeler her geçen gün su arzını azaltmakta ya da suya erişimi sınırlamaktadır. Bu durum gelecek açısından da tehlike sinyalleri vermeye devam etmekte ve insanlığı daha az su kullanarak yaşamaya zorlamaktadır. Damlama yöntemi sulama uygulamaları verilebilecek en basit örneklerden birisidir.

Eserin son kısmı gıda su ilişkisine odaklanmış olup azalan su kaynaklarının korunması ve alternatif yöntemlerin geliştirilmesi üzerinde durmaktadır. Suyun insan hayatındaki önemi, sulama ve gıda nitelik ve niceliğindeki azalmalar mercek altına alınmıştır. Mutfaklarda su yönetimi, verimlilik ve medeniyetler açısından farklı uygulamalar bu kısmın ilk konularını oluşturmaktadır. Bir sonraki bölümde ise iklim değişikliğinin yemek kültürüne etkileri tartışılmıştır. İklim değişikliği ile beraber ortaya çıkan kaotik durum ve bunun mutfak kültüründe yarattığı dönüşüm bölümün temel konuları arasındadır. Yerel mutfaklar ile yemek kültüründeki değişimler de bölüm içerisinde ele alınan konular arasındadır.

Kuraklık ve ürün çeşitliliği üzerine mutfak adaptasyonları başlıklı çalışma da önceki iki çalışmanın devamı niteliğindedir. Kuraklık dönemlerinde yapılan uygulama ve adaptasyon çalışmaları, alternatif pişirme teknikleri ve minimal mutfaklar, bölümün konuları arasında yer almaktadır. Kıtlık zamanlarındaki uygulama modelleri, kuraklık döneminde ortaya çıkan

stratejiler, kıtlık mutfaklarında yaratıcılık gibi başlıklar bu bölüm içerisinde ele alınan konular arasındadır.

Tat, su ve lezzet ekolojisi bir diğer çalışmadır. Tadım fizyolojisi, lezzet algısı, duyusal çevre ve tat lezzet ekolojisi bölüm içerisinde ele alınan başlıklar arasında yer almaktadır. Son bölüm iklim odaklı sofra tasarımı ve geleceğin mutfakları üzerine kurgulanmıştır. İklim değişikliği sadece gıda üretimi üzerinde değil mutfak tasarımından sıfır atık politikalarına kadar yeni stratejilerin üretilmesine de zemin hazırlamaktadır. Bölümde bitki odaklı menüler, karbon ayak izlerinin azaltılması, sofra düzenlemelerinde ekolojik uygulamalar ile geleceğin mutfakları ve şeflerinin özellikleri mercek altına alınmıştır.

Sonuç olarak küresel düzeyde etkisi altında kalınan iklim değişiklikleri doğal afetlerin yanında kuraklık ve susuzluk gerçeğini de ortaya koymaktadır. Sürdürülebilir politikalar oluşturulmaya çalışılsa da eskisi gibi olmayacağı inancına herkes sahiptir. Bu durum bir yandan ivedi önlemlerin alınmasını diğer taraftan yeni strateji ve uygulamalara yönelimi hızlandırmaktadır. Unutulmaması gereken su yoksa yaşam da yoktur.

YİRMİ DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

SU KAYNAKLARININ AZALMASI VE GIDA ÜRETİMİNDEKİ DÖNÜŞÜM

Dr. Öğr. Üyesi Mesut Murat Adabalı[1]
Dr. Öğr. Üyesi Sezer Yersüren[2]

"Nadide olan değerlidir Euthydemus; su ise en ucuzudur, oysa Pindaros'un dediği gibi; su, her şeyin en iyisidir."
- Eflatun, M.Ö. 380 civarı

GİRİŞ

Yirmi birinci yüzyılın en kritik çevresel darboğazlarından biri olarak tanımlanan tatlı su kaynaklarının azalması, insanlığın güvenli operasyon alanını tehdit eden temel "gezegen sınırlarından" biri olduğu düşünülmektedir. Rockström vd. (2009), küresel su döngüsünde meydana gelen bozulmaların, ekolojik sistemlerde geri dönülemez değişimleri tetiklediğini ve bu durumun birincil üretim sektörü olan tarım üzerinde varoluşsal bir baskı oluşturduğunu belirtmektedir. Küresel tatlı su çekiminin yaklaşık %70'inin tarımsal sulama amacıyla kullanıldığı göz önüne alındığında (Mekonnen ve Hoekstra, 2011), su güvenliği ile gıda güvenliği arasındaki ilişkinin, birbirine sıkı sıkıya bağlı ve doğrusal olmayan bir dinamik arz ettiği düşünülmektedir.

Su kıtlığı sorunu, literatürde genellikle hidrolojik modellemeler ile sınırlı bir çerçevede tartışılmaktadır. Oysa su krizi, tarladan çatala uzanan tedarik zinciri boyunca, gıdanın işlenmesi, hazırlanması, tüketilmesi ve kültürel olarak kodlanması süreçlerini de derinden etkilediği düşünülmektedir. Hoff (2011) tarafından kavramsallaştırılan Su-Enerji-Gıda Bağlantısı, bu kaynakların bağımsız değişkenler olarak değil, birbirini dönüştüren entegre bir sistem olarak ele alınması gerektiğini ortaya koymaktadır. Bu bağlamda, su kaynaklarındaki azalma, yalnızca rekolte kaybı olarak değil; gastronomi alanında, beslenme alışkanlıklarında ve sofra ritüellerinde zorunlu bir süreç-model değişimi olarak okunmalıdır.

Bu çalışmanın temel amacı, su kaynaklarının azalmasının gıda üretim sistemleri üzerindeki fiziksel etkilerini analiz etmek ve bu sürecin gastronomi disiplininde yarattığı teknik, yönetimsel

1 Antalya Belek Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Antalya, Türkiye; murat.adabali@belek.edu.tr; ORCID:0000-0001-6116-1236
2 Antalya Belek Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Antalya, Türkiye; sezer.yersüren@belek.edu.tr; ORCID:0000-0001-7511-5345

ve kültürel dönüşümleri bütüncül bir şekilde incelemektir. Mevcut literatürde su ayak izi ve tarımsal üretim üzerine birçok çalışma bulunmasına rağmen, su krizinin "profesyonel mutfak pratiklerine", "pişirme teknolojilerine" ve "sofra kültürünün tarihsel evrimine" yansımalarını bir arada ele alan kapsamlı çalışmaların sayısı sınırlıdır. Gössling ve Hall (2013), sürdürülebilir mutfak sistemlerinin (*sustainable culinary systems*) inşasında, suyun sadece bir hammadde değil, yönetilmesi gereken stratejik bir varlık olduğunu vurgulamaktadır.

Bu doğrultuda çalışma, altı ana eksende kurgulanmıştır. İlk olarak, su kıtlığının tarımsal verimlilik ve gıda arzı üzerindeki makro etkileri değerlendirilmiştir. Ardından, bu krizin gıda güvenliği ve ekonomik erişim üzerindeki yansımaları tartışılmıştır. Çalışmanın ilerleyen bölümlerinde, odak noktası mikro ölçeğe kaydırılarak; su yönetimi politikalarının restoran işletmeciliğine etkisi, su tasarrufu sağlayan yenilikçi pişirme teknikleri ve suyun tarihsel süreçte medeniyetlerin sofra düzenindeki sembolik rolü değerlendirilmiştir. Bu sebeple, su krizinin sadece teknik bir altyapı sorunu olmadığı, aynı zamanda mutfak kültürünü yeniden şekillendiren sosyolojik bir olgu olduğu belirtilmektedir.

24.1. SUYUN İNSAN AÇISINDAN ÖNEMİ

Antroposen (İnsan) Çağı, insanoğlunun Dünya'ya olan etkisinin en üst düzeylere çıktığı Sanayi Devrimi'nden bugüne olan sürece verilen isimdir (Crutzen, 2002). Bu çağda insanlığın karşılaştığı en temel krizlerden biri, tatlı su kaynaklarının hızla tükenmesi ve bu durumun birincil üretim sektörü olan tarım üzerindeki yıkıcı etkisidir. Tarımsal üretim, küresel tatlı su tüketiminin en büyük paydaşıdır. Mevcut veriler incelendiğinde, tarım sektörünün küresel tatlı su çekiminin yaklaşık %70'inden sorumlu olduğu görülmektedir (Boretti ve Rosa, 2019). Bu oran, su kıtlığının doğrudan gıda üretim kapasitesini sınırlayan bir faktör olduğunu düşündürmektedir. Su kıtlığı, yalnızca fiziksel bir su yokluğu olarak değil, aynı zamanda ekonomik ve altyapısal yetersizliklerle de tanımlanan çok boyutlu bir olgudur. Özellikle kurak ve yarı kurak bölgelerde, yeraltı suyu rezervlerinin aşırı çekilmesi, tarımsal sürdürülebilirliği tehdit eden bir devrilme noktasına yaklaşılmasına neden olduğu düşünülmektedir.

İklim değişikliği senaryoları, yağış rejimlerindeki düzensizliklerin artacağını ve bu durumun bitkisel üretim desenlerini zorunlu olarak değiştireceğini öngörmektedir. Mancosu vd. (2015), su kıtlığının gıda üretimi üzerindeki baskısının, artan dünya nüfusu ve değişen diyet alışkanlıkları (özellikle et tüketimindeki artış) ile birleştiğinde daha da şiddetleneceğini belirtmektedir ve suyun tarımsal üretimdeki rolünün, sadece bir girdi olmaktan çıkıp, üretimin sınırlarını belirleyen temel bir kısıtlayıcıya dönüştüğü düşünülmektedir.

24.2. VERİM AÇIĞI VE SULAMA SINIRLARI

Tarımsal üretimde "verim açığı", potansiyel verim ile gerçekleşen verim arasındaki farkı ifade etmektedir ve bu açığın kapatılmasında su kritik bir değişken olduğu düşünülmektedir. Ancak, su kaynaklarının azalması, bu açığın kapatılmasını fiziksel olarak imkânsız hâle getirebilme ihtimali bulunmamaktadır. Rosa vd. (2020), sulu tarımın dünya genelinde ekili arazilerin

%20'sini oluşturmasına rağmen, küresel gıda üretiminin %40'ını sağladığını vurgulamaktadır. Bu veri, su kısıtlamalarının verimlilik üzerinde orantısız bir negatif etkiye sahip olacağını göstermektedir. Sürdürülebilir olmayan sulama pratikleri, kısa vadede verimi artırsa da uzun vadede tuzlanma ve toprak degradasyonu yoluyla üretim kapasitesini yok edeceği düşünülmektedir.

Davis vd. ise (2017), su kısıtlarının, mahsul üretimindeki verim açıklarını kapatma yeteneğini sınırladığını ve dünyanın birçok bölgesinde sulama genişlemesinin artık hidrolojik olarak mümkün olmadığını ortaya koymuştur. Özellikle tahıl üretiminde (buğday, mısır, pirinç), su stresi bitkinin fenolojik gelişimini sekteye uğratmakta, dane dolum döneminde yaşanan su eksikliği rekoltede %50'ye varan kayıplara yol açabilmektedir.

24.3. İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ VE HİDRO-METEOROLOJİK BELİRSİZLİKLER

İklim değişikliğinin, su döngüsünü yoğunlaştırarak buharlaşma oranlarını artırdığı ve toprak nemini azalttığı düşünülmektedir (Huntington, 2006). Bu durumun ise "yeşil su" (toprak nemi) ve "mavi su" (yüzey ve yeraltı suyu) kaynaklarının her ikisinde de azalmasına neden olduğu düşünülmektedir. Quiggin vd. (2010), iklim değişikliğinin getirdiği belirsizliklerin, çiftçilerin üretim kararlarını doğrudan etkilediğini ve su arzındaki öngörülemezliğin, yatırım motivasyonunu düşürerek toplam üretimi azalttığını belirtmektedir. Sıcaklık artışları, bitkilerin buharlaşma-terleme ihtiyacını artırırken, kullanılabilir suyun azalması bitkileri fizyolojik strese sokmaktadır. Örneğin, Akdeniz havzası gibi iklim değişikliğinden en çok etkilenen bölgelerde, geleneksel ürünlerin (zeytin, üzüm, buğday) su ihtiyacının karşılanamaması riski doğduğu düşünülmektedir. Hoekstra vd. (2018), su güvenliğinin sağlanamamasının, tarımsal biyoçeşitliliği de tehdit ettiğini; kuraklığa dayanıksız yerel türlerin yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kaldığını ifade etmektedir. Bu durum, sadece üretim miktarını değil, üretilen gıdanın besin değerini ve çeşitliliğini de olumsuz etkilemektedir. Su kaynaklarının azalmasının, tarımsal üretimde sadece miktar bazlı bir düşüşe değil, üretim coğrafyasının değişmesine, ürün desenlerinin zorunlu dönüşümüne ve verim potansiyelinin kalıcı olarak düşmesine neden olacağı düşünülmektedir.

24.4 GIDA BULUNABİLİRLİĞİ VE ÜRETİM ARZINDAKİ KISITLAR

Su kaynaklarındaki azalmanın gıda güvenliği üzerindeki etkisi incelendiğinde, sorunun yalnızca tarımsal üretimin fiziksel miktarı (rekolte) ile sınırlı kalmadığı görülmektedir. Gıda güvenliğinin erişim boyutu ele alındığında, su kıtlığının gıda fiyatlarını yukarı yönlü baskıladığı ve hane halkının alım gücünü düşürdüğü görülmektedir. Gıda fiyatlarındaki oynaklık, su kaynaklarına bağlı üretim sıkıntıları ile doğrudan ilişkilendirilmektedir (Rosegrant vd., 2009). Gıda güvenliğinin ilk bileşeni olan "bulunabilirlik", su stresi altındaki bölgelerde ciddi bir tehdit unsuru olarak görülmektedir (Wheeler ve Von Braun, 2013). Hanjra ve Qureshi (2010) tarafından yapılan çalışmada, su kıtlığının küresel gıda arzı ile talep arasındaki uçurumu genişlettiği ve bu durumun gıda fiyatlarında uzun vadeli bir artış eğilimine neden olduğu belirtilmektedir. Rosegrant ve Cline (2003) tarafından vurgulandığı üzere, sulama suyu yatırımlarının azalması veya mevcut suyun verimsiz kullanımı, gıda üretim artış hızının nüfus artış hızının gerisinde

kalmasına yol açtığı düşünülmektedir. Bu bağlamda, suyun fiziksel yokluğunun, gıdanın fiziksel bulunabilirliğini doğrudan kısıtladığı sonucuna varılmaktadır.

Godfray vd. (2010), gıda sistemindeki rekabetin, su ve toprak gibi kıt kaynaklar üzerinden yoğunlaştığını; bu durumun ise gıda fiyatlarını artırarak en yoksul kesimlerin gıdaya erişimini engellediğini ifade etmektedir. Su maliyetlerinin artması, tarımsal girdi maliyetlerini yükseltmekte, bu artış ise son tüketici fiyatlarına yansıtılmaktadır. Özellikle gıda ithalatına bağımlı olan ve su stresi yaşayan ülkelerde, küresel piyasalardaki fiyat dalgalanmalarının yerel gıda güvenliğini tehdit ettiği saptanmıştır. D'Odorico vd. (2018) tarafından yürütülen araştırmada, küresel gıda ticaretinin su kıtlığını dengelemek için bir araç olarak kullanıldığı, ancak bu durumun ithalatçı ülkeleri ihracatçı ülkelerdeki kuraklık risklerine karşı savunmasız bıraktığı belirtilmektedir. Dolayısıyla, su kıtlığı kaynaklı bir arz sıkıntısı, ticaret kanalları yoluyla küresel bir gıda krizine dönüşeceği öngörülmektedir.

24.5. SİSTEMİK İSTİKRAR VE BESLENME GÜVENLİĞİ

Gıda güvenliğinin istikrar ve kullanım boyutlarının, su kalitesi ve sürekliliği ile yakından ilişkili olduğu düşünülmektedir. Temiz su kaynaklarına erişimin azalması, gıdanın güvenli bir şekilde hazırlanmasını ve tüketilmesini engelleyerek beslenme yetersizliklerine yol açmaktadır. Ayrıca, su kıtlığının tarımsal üretimde neden olduğu istikrarsızlık, kırsal kalkınmayı sekteye uğratmakta ve zorunlu göçlere zemin hazırlamaktadır (Young vd., 2019). Hanjra ve Qureshi (2010), su güvenliğinin sağlanamadığı durumlarda yoksulluk döngüsünün kırılamadığını ve bunun kronik gıda güvensizliğine neden olduğunu ortaya koymaktadır. Beslenme kalitesi açısından bakıldığında, su ayak izi yüksek olan ancak mikro besinler açısından zengin meyve, sebze ve hayvansal protein kaynaklarının üretiminin, su kıtlığı dönemlerinde ilk vazgeçilen ürünler olduğu görülmektedir. Bu durum, toplumların daha az su gerektiren ancak karbonhidrat ağırlıklı ve tek tip beslenmeye yönelmesine neden olmaktadır. Yapılan araştırmalarda, su kaynaklarının etkin yönetilmemesi durumunda, 2050 yılına kadar küresel gıda talebinin karşılanmasında %20'ye varan açıklar oluşabileceği öngörülmektedir (Rosegrant ve Cline, 2003). Sonuç olarak, su krizinin salt bir üretim sorunu değil, gıdanın adil dağılımı ve sürdürülebilir erişimi ile ilgili sistemik bir kriz olduğu anlaşılmaktadır.

24.6. GASTRONOMİDE DÖNÜŞÜM: MUTFAK KÜLTÜRÜ, MENÜ PLANLAMASI VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TÜKETİM

Gastronomi disiplini, günümüzde yalnızca estetik ve hazza yönelik bir tüketim alanı olarak değil, aynı zamanda çevresel sürdürülebilirliğin ve etik sorumluluğun tartışıldığı bir alan olarak da tanımlanmaktadır (Petrini, 2007). Su kaynaklarının azalması, mutfak kültürlerinde köklü değişiklikleri zorunlu kılmakta ve "sürdürülebilir gastronomi" kavramının merkeze alınmasına neden olmaktadır. Literatürde, gıda tüketiminin çevresel etkisinin ölçülmesinde "su ayak izi" (water footprint) kavramının belirleyici bir unsur hâline geldiği görülmektedir (El Bilali vd., 2019). Hoekstra (2012), bir toplumun su ayak izinin önemli bir kısmının tüketilen tarımsal ürünlerde saklı olan

"sanal su"dan kaynaklandığını belirtmektedir. Bu bağlamda, gastronomik ürün seçimlerinin, yerel su kaynakları üzerindeki baskıyı doğrudan etkilediği düşünülmektedir. Geleneksel menü planlama süreçlerinin, su yoğunluğu yüksek ürünlerden (özellikle kırmızı et ve işlenmiş gıdalar), su kullanım verimliliği daha yüksek olan bitkisel bazlı ürünlere doğru evrildiği gözlemlenmektedir. Scarpato (2002), gastronomiyi "yerel ekosistem ile kültür arasındaki ilişki" olarak tanımlayarak, su kıtlığının yerel mutfak kimliklerini tehdit ettiğini, ancak aynı zamanda şefleri yaratıcı adaptasyon süreçlerine ittiğini vurgulamaktadır. Dolayısıyla, su kısıtlılığının, mutfak sanatlarında malzeme seçiminden pişirme tekniklerine kadar uzanan bir inovasyon sürecini tetiklediği ifade edilebilir. Restoran endüstrisinde ve kurumsal beslenme sistemlerinde, menülerin su verimliliği gözetilerek yeniden yapılandırılması, stratejik bir zorunluluk hâline geldiği düşünülmektedir. Hayvansal protein kaynaklarının, bitkisel proteinlere kıyasla çok daha yüksek su ayak izine sahip olduğu bilinmektedir. Vanham vd. (2013), Batı tipi beslenme şeklinden (yüksek et tüketimi) daha sağlıklı ve sürdürülebilir diyetlere geçişin, gıda üretimi için kullanılan su kaynaklarında %11 ile %35 arasında tasarruf sağlayabileceğini ortaya koymuştur. Bu veri, gastronomideki bitki temelli akımların sadece bir trend değil, su güvenliği için gerekli bir strateji olduğunu göstermektedir. Ayrıca, yerellik kavramı, su yönetimi açısından yeniden değerlendirilmektedir. Yerel ürünlerin tercih edilmesi, genellikle nakliye kaynaklı karbon ayak izini düşürmekle ilişkilendirilse de Gössling vd. (2008), turizm ve yiyecek-içecek sektöründe su yönetiminin, ürünün yetiştirildiği bölgedeki su stresi seviyesine göre yapılması gerektiğini savunmaktadır. Bu bağlamda, kurak bir bölgeden su yoğun bir ürünün ithal edilmesi yerine, o bölgenin iklimine uygun, kuraklığa dayanıklı yerel türlerin menülere dahil edilmesinin gastronomik sürdürülebilirlik açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

24.6.1. Mutfak Operasyonlarında Su Yönetimi ve Etik Tüketim

Profesyonel mutfaklarda suyun doğrudan kullanımı da (hazırlık, pişirme, temizlik) operasyonel verimlilik açısından kritik bir noktadır. Baldwin (2009), restoranların su tüketimini azaltmak için gri su kullanımı, enerji verimli bulaşık sistemleri ve su tasarruflu pişirme tekniklerini (sous-vide gibi kapalı devre sistemler) benimsemesi gerektiğini belirtmektedir. Ancak teknik önlemlerin ötesinde, şeflerin ve işletmecilerin "lider" olarak üstlendikleri rolün öneminin büyük olduğu düşünülmektedir. Gastronominin, tüketici bilincini şekillendirme gücü kullanılarak, suyun değeri konusunda toplumsal bir farkındalık yaratılabileceği öngörülmektedir. Su kaynaklarında oluşan bu sıkıntının; tarladan çatala tüm gıda zincirini dönüştürdüğü, gastronomiyi lezzet odaklı bir disiplinden, ekolojik sorumluluk bilinciyle hareket eden bütüncül bir sisteme evrilmeye zorladığı ve bu dönüşümün, gıda güvenliğinin sağlanması ve su kaynaklarının gelecek nesillere aktarılması açısından hayati bir önem taşıdığı düşünülmektedir.

24.6.2. Su Yönetimi, Verimlilik ve Yeniden Kullanım Politikalarının Mutfak Pratiklerine Yansımaları

Profesyonel mutfaklarda su yönetimi, geleneksel olarak maliyet odaklı bir işletme kalemi olarak görülüyor olsa da güncel çevre politikaları ve sürdürülebilirlik konusundaki düzenlemelerin bu

algıyı değiştirdiği düşünülmektedir. Styles vd. (2013) tarafından Avrupa Birliği Komisyonu için hazırlanan raporda, profesyonel mutfaklarda optimize edilmiş ön durulama spreylerinin kullanımının, su tüketimini %50 oranında azalttığı ve operasyonel verimliliği artırdığı belirtilmiştir. Bu teknolojik dönüşüm, sadece donanım değişikliği ile sınırlı kalmamakta, "su ayak izi" düşük hazırlık tekniklerinin benimsenmesini de zorunlu kılmaktadır. Geleneksel olarak donmuş gıdaların akan su altında çözdürülmesi gibi su israfına yol açan yöntemlerin yerine, kontrollü atmosferde çözdürme veya mikrodalga teknolojilerinin kullanımı yaygınlaşmaktadır (Hoekstra, 2012). Gössling (2015), turizm ve yiyecek-içecek işletmelerinde su tüketiminin anlık olarak izlenmesini sağlayan akıllı sayaç sistemlerinin, su kaçaklarının tespiti ve çalışan davranışlarının disipline edilmesi üzerindeki pozitif etkisini deneysel verilerle ortaya koymuştur. Bu bağlamda, su verimliliği, teknolojik altyapı ile desteklenen bir yönetim stratejisi olarak ele alınmaktadır.

Su kıtlığı ile mücadelede doğrusal kullanım modelinden döngüsel kullanım modeline geçiş, mutfaklarda atık suyun yeniden değerlendirilmesi konusunu öne çıkarmaktadır. Ancak, gıda güvenliği ve hijyen standartları, mutfak kaynaklı atık suların yeniden kullanımı önündeki en büyük yasal ve teknik bariyer olduğu düşünülmektedir. Kasim (2007), gıda işletmelerinde çevresel yönetimin önündeki en büyük engelin, karmaşık yasal düzenlemeler ve yüksek kurulum maliyetleri olduğunu belirtmektedir. Buna rağmen, ileri biyolojik arıtma teknolojilerinin gelişmesiyle birlikte, bazı pilot uygulamalarda mutfak atık sularının "teknik su" kalitesine getirilerek zemin temizliği gibi ikincil işlerde kullanıldığı görülmektedir. Yeniden kullanım politikaları, işletmeleri sadece su tasarrufuna değil, aynı zamanda atık su deşarj kalitesini artırmaya da teşvik etmektedir (Filimonau ve De Coteau, 2019, s. 235). Su yönetimi politikalarının başarısı, teknolojik altyapı kadar, bu teknolojiyi kullanan insan kaynağının yetkinliğine ve farkındalığına bağlı olduğu belirtilmektedir. Kurumsal su kültürünün oluşturulması, mutfak personelinin su tasarrufu konusunda eğitilmesini ve teşvik edilmesini gerektirmektedir. Yapılan araştırmalara göre, su tasarruflu ekipmanlar mevcut olsa dahi, çalışanların alışkanlıklarının değişmemesi durumunda hedeflenen tasarruf oranlarına ulaşılamadığını göstermektedir. Bu bağlamda Barber ve Deale (2014), konaklama ve gastronomi eğitiminde sürdürülebilirlik müfredatının yetersiz olduğunu, şef adaylarının su yönetimi konusunda teknik bilgiye sahip olmadan mezun olduklarını vurgulamaktadırlar.

Bu eksikliği gidermek amacıyla, birçok işletme "Sıfır Atık" ve "Yeşil Mutfak" sertifikasyon süreçlerine dahil olmakta, bu süreçler kapsamında personele düzenli su ve verimlilik eğitimleri verilmektedir. Su yönetimi, artık sadece teknik müdürün sorumluluğunda olan bir konu değil, şeften komiye kadar tüm mutfak hiyerarşisinin performans kriterlerinden biri hâline gelmiştir. Sonuç olarak, su odaklı politikalar, mutfakları mekanik bir üretim alanından, kaynak duyarlılığı yüksek, disiplinler arası bir yönetim ekosistemine dönüştürmektedir (Temizkan vd., 2017).

Su verimliliğinin kişisel çabalardan ziyade, sistematik bir politika hâline getirilmesi, ISO 14001 gibi Çevresel Yönetim Sistemleri'nin (EMS) mutfak operasyonlarına entegrasyonunu zorunlu kılmaktadır (Alatawi vd., 2023). Chan (2011), gıda ve içecek sektöründe EMS

uygulamalarının önündeki en büyük engelin, su tüketiminin izlenmesindeki veri eksikliği olduğunu vurgulamaktadır. Su sayaçlarının sadece ana girişte değil, mutfağın alt birimlerinde (hazırlık, pişirme, bulaşıkhane) ayrı ayrı konumlandırılması gerekliliği, "bölgesel su denetimi" kavramını literatüre kazandırmıştır. Bu sayede, hangi operasyonel sürecin su yoğunluklu olduğu tespit edilerek, nokta atışı iyileştirmeler yapılabilmektedir. Bu bağlamda Teng vd. (2012), "yeşil restoran" standartlarının, sadece su miktarını değil, atık suyun kimyasal yükünü azaltmayı da kapsadığını ifade etmektedirler. Bu yaklaşım, suyun niceliksel korunumu kadar, niteliksel kirliliğinin önlenmesini de hedefleyen bütüncül bir politikadır.

Teknolojik ve yönetimsel altyapı ne kadar güçlü olursa olsun, mutfak personelinin su kullanım alışkanlıkları, verimlilik hedeflerine ulaşılmasında belirleyici faktördür. Mutfak hiyerarşisi içinde su tasarrufu bilincinin yerleşmesi, "örgütsel vatandaşlık davranışı" kapsamında ele alınmaktadır (Pham vd., 2021). Bohdanowicz (2006), çevre bilincine sahip işletmelerde dahi, operasyonel yoğunluk anlarında personelin su tasarrufu kurallarını ihlal etme eğiliminde olduğunu; örneğin, donmuş gıdaların çözdürülmesi sırasında muslukların açık bırakılmasının yaygın bir "gizli israf" olduğunu belirtmektedir. Bu sorunun aşılması için, pasif ile aktif birleştirilmesi önerilmektedir. Chou vd. (2012), restoran çalışanlarının çevresel tutumlarının, işletmenin genel sürdürülebilirlik performansını doğrudan etkilediğini ve su tasarrufu hedeflerine ulaşan ekiplerin ödüllendirilmesinin, motivasyonu artırdığını kanıtlamıştır. Sonuç olarak, mutfak pratiklerinde suyun verimli kullanımı; teknolojik donanım, veri tabanlı yönetim ve insan kaynağının eğitimi üçgeninde şekillenen çok katmanlı bir disiplindir.

24.6.3. Su Tasarrufu Odaklı Üretim ve Pişirme Tekniklerinin Gelişimi

Geleneksel mutfak pratiklerinde, sebze ve proteinlerin işlenmesinde yaygın olarak kullanılan haşlama (*boiling*) ve ön haşlama (*blanching*) teknikleri, yüksek hacimli su tüketimine neden olmaları sebebiyle sürdürülebilirlik açısından eleştirilmektedir. Bu yöntemlerde, gıdanın pişirme suyuna besin maddelerini ve lezzet bileşenlerini bırakması hem suyun kirlenmesine hem de ürünün ağırlık kaybetmesine yol açmaktadır. Bu soruna çözüm olarak geliştirilen ve 21. yüzyıl gastronomisinde standart hâle gelen *sous-vide* (vakum altında) pişirme tekniği, su kullanımında radikal bir dönüşüm sağladığı düşünülmektedir (Florkiewicz vd., 2019). Baldwin (2012), sous-vide yönteminin, gıdayı hava geçirmez özelliğe sahip kapatılmış plastik torbalar içinde ve hassas sıcaklık kontrollü su banyolarında pişirerek, suyun gıdayla doğrudan temasını kestiğini ve buharlaşma kayıplarını minimize ettiğini belirtmektedir. Bu sistemde kullanılan su, kapalı devre bir sirkülasyon içinde olduğu için, geleneksel haşlama yöntemlerine kıyasla çok daha az su harcanmakta ve aynı su banyosu birden fazla pişirme döngüsünde (hijyen kuralları çerçevesinde) kullanılabilmektedir.

Endüstriyel mutfaklarda su tasarrufu odaklı en önemli teknolojik gelişimlerden birisi de akıllı kombi fırınların yaygınlaşmasıdır. Geleneksel buharlı pişiriciler, sürekli taze su alıp buhar üreten ve yoğunlaşan suyu atık olarak deşarj eden açık sistemler kullanırken; yeni nesil kombi fırınlar, kapalı döngü buhar jeneratörleri ve nem sensörleri ile donatılmıştır

(Subramanian vd., 2021). Srivastava vd. (2023), bu fırınların pişirme haznesindeki nem oranını gıdanın ihtiyacına göre milimetrik olarak ayarlayabildiğini, bu sayede gereksiz buhar üretiminin önüne geçilerek su tüketiminde %40'a varan tasarruf sağlandığını belirtmişlerdir. Bu sistemler, "kuru ısı" ve "buhar" kombinasyonunu kullanarak, sebzelerin haşlanması yerine buharda pişirilmesini mümkün kılmaktadır. Geleneksel yöntemde 1 kg sebzeyi haşlamak için litrelerce su harcanırken, kombi fırınlarda sadece birkaç desilitre su ile aynı işlemin gerçekleştirilebildiği gözlemlenmektedir. Ayrıca, otomatik yıkama özelliklerine sahip bu fırınların, temizlik aşamasında suyu resirküle ederek (yeniden devir daim yaparak) kullanması, üretim dışı su tüketimini de minimize etmektedir. Amjad vd. (2018), gıda işleme endüstrisinde buhar geri kazanım sistemlerinin entegrasyonunun, termal verimliliği artırırken su ayak izini önemli ölçüde küçülttüğünü vurgulamaktadırlar. Su kıtlığının farkındalığı, gastronomide susuz pişirme veya minimum su kullanımı gerektiren tekniklere olan ilgiyi de artırdığı düşünülmektedir. Yağda poşe (*confit*), ızgara ve mikrodalga destekli pişirme yöntemleri, suyun bir ısı transfer aracı olarak kullanımını ortadan kaldırmaktadır. Özellikle endüstriyel ölçekte mikrodalga ve radyofrekans ısıtma teknolojileri, su moleküllerinin hareketini kullanarak gıdayı içten dışa pişirmekte, bu süreçte dışarıdan su eklenmesine ihtiyaç duyulmamaktadır. Vadivambal ve Jayas (2010), mikrodalga enerjisinin gıda pastörizasyonunda ve pişirilmesinde kullanılmasının, konvansiyonel yöntemlere göre işlem süresini kısalttığını ve su kullanımını sıfıra indirdiğini belirtmektedir.

24.7. SU KÜLTÜRÜNÜN TARİHSEL BOYUTU: MEDENİYETLERİN SOFRA DÜZENİYLE İLİŞKİSİ

Tarihsel çerçevede bakıldığında su, sofra düzeninde biyolojik bir tüketim maddesi olmanın ötesinde, dinsel bir arınma ve sosyal statü göstergesi olarak görülmektedir. Modern öncesi toplumların sofra adabı incelendiğinde, yeme eyleminin kirli dünyadan kutsal sofra alanına geçişi simgelediği ve bu geçişin su ile gerçekleştirilen ritüel temizlikle sağlandığı görülmektedir. Elias (1994) tarafından "Uygarlık Süreci" teorisinde belirtildiği üzere, Orta Çağ ve Erken Modern Dönem Avrupa sofralarında, yemek öncesi ve sonrası ellerin yıkanması, sadece hijyenik bir gereklilik değil, aynı zamanda konukların hiyerarşik sıralamasını teyit eden bir seremonidir. Çatal kullanımının yaygınlaşmadığı dönemlerde, ortak kaptan yemek yeme pratiği, suyun sofradaki varlığını zorunlu kıldığı düşünülmektedir. Bu ritüeller, maddi kültür ürünlerine de yansımış; hayvan biçimli formlarda üretilen ve *aquamanile* adı verilen su kapları, sofra sanatının en nadide örneklerini oluşturmuştur. Barnet vd. (2006), bu kapların soylu ziyafetlerinde, hizmetkarlar tarafından misafirlerin ellerine su dökmek için kullanıldığını ve suyun akışının, ev sahibinin cömertliğini ve gücünü sembolize ettiğini ifade etmektedir. Dolayısıyla su, sofrada sosyal sınırların çizildiği ve yeniden üretildiği bir araç olarak işlev görmüştür.

Antik Akdeniz medeniyetlerinde, özellikle Grek ve Roma kültüründe, suyun sofra düzenindeki yeri, şarap tüketimiyle doğrudan ilişkilidir. "Simpozyum" (birlikte içme) geleneğinde, şarabın saf olarak tüketilmesi barbarlık göstergesi olarak kabul edilmiş; uygar insanın içeceği,

su ile belirli oranlarda seyreltilmiş şarap olarak tanımlanmıştır (Lissarrague, 2014). Dunbabin (2003), Roma ziyafetlerinde, suyu ve şarabı karıştırmak için kullanılan "krater" adlı geniş kapların, sofra düzeninin merkezinde yer aldığını ve karışım oranının "*symposiarch*" (şölen yöneticisi) tarafından belirlendiğini aktarmaktadır. Bu bağlamda su, sarhoşluğu denetleyen ve toplumsal düzeni koruyan bir denge unsuru olarak görülmüştür. Ayrıca, suyun sıcaklığı da bir lüks ve statü göstergesidir. Roma İmparatorluğu'nun refah dönemlerinde, dağlardan getirilen kar ile soğutulmuş suyun veya özel düzeneklerle ısıtılmış suyun sofralarda sunulması, ev sahibinin lojistik ağlara erişim gücünü kanıtlamaktadır. Wilkins ve Hill (2009), su kemerleri sayesinde şehre getirilen suyun kalitesinin, sofradaki yiyeceklerin lezzet algısını doğrudan etkilediğini ve gurme literatüründe farklı su kaynaklarının (kaynak suyu vs. sarnıç suyu) tadım notlarının bulunduğunu belirtmektedir.

İslam medeniyetlerinde ve özellikle Osmanlı saray mutfağında su, sofra kültürünün mekânsal kurgusunu belirleyen temel ögedir. Kurak coğrafyalarda suyun kıymeti, sofraların genellikle havuz başlarına, şadırvanlı avlulara veya su sesi duyulan bahçelere kurulması geleneğini doğurmuştur (Ruggles, 2008). Wescoat (1995), İslam bahçe sanatında su kanallarının, cennet bahçelerini simgelediğini ve yemek yenen alanın suyun serinletici etkisiyle bütünleşecek şekilde tasarlandığını vurgulamaktadır. Sofra düzeninde ise, şerbetler ve hoşaflar aracılığıyla suyun farklı aromalarla zenginleştirilerek sunulması, gastronomik bir incelik olarak geliştiği düşünülmektedir. Osmanlı sofra adabında, yemeğe başlamadan önce ve sonra ibrik ve leğen ile el yıkama hizmetinin sunulması, suyun hürmet ve temizlik aracı olarak kutsandığını göstermektedir. Artan (2000), saray ziyafetlerinde kullanılan tombak veya gümüş ibriklerin, devletin ihtişamını yansıtan birer sanat objesi olduğunu ve suyun sunum biçiminin, en az yemeğin kendisi kadar önemli olduğunu belirtmektedir. Tarihsel süreç incelendiğinde, suyun medeniyetlerin sofra düzeninde, biyolojik işlevinden koparılarak estetik, teolojik ve sosyolojik anlamlarla yüklendiği sonucuna varılmaktadır.

Benn'e göre (2015), Uzak Doğu felsefesinde ve özellikle Çin ve Japon gastronomik ritüellerinde su, lezzetin kurucu öznesi olarak konumlandırılmıştır. Tang Hanedanlığı döneminde Lu Yu tarafından kaleme alınan *Çay Klasikleri* (*The Classic of Tea*) incelendiğinde, suyun kalitesinin çayın yapısını doğrudan değiştirdiği ve su kaynaklarının hiyerarşik bir sınıflandırmaya tabi tutulduğu görülmektedir. Lu Yu'nun su kaynaklarını "dağ kaynak suları" (en üstün), "nehir suları" (orta kalite) ve "kuyu suları" (en düşük kalite) olarak kategorize ettiğini; bu ayrımın soylu sınıfın damak tadını şekillendiren belirleyici bir kıstas olduğunu ifade etmektedir.

Surak'a göre (2020), Japon "Çay Yolu" (*Chadō*) geleneğinde ise suyun hazırlanışı, Zen Budizmi prensipleriyle iç içe geçmiş bir meditasyon biçimidir. Suyun kaynatılma derecesi, kullanılan kömürün cinsi ve suyun servis edildiği demir döküm kapların mineral yapısı, *Wabi-Sabi* estetiğinin bir parçası olarak kabul edilmektedir. Japon çay seremonisinde suyun sadece bir çözücü olmadığını; ev sahibi ile misafir arasındaki sessiz iletişimi sağlayan saflık sembolü olduğunu belirtmektedir. Bu bağlamda, suyun tedariki ve sunumu, misafire gösterilen saygının en yüksek mertebesi olarak kodlanmıştır.

Salzman (2021), Avrupa'nın sofra tarihinde suyun konumunu, Uzak Doğu'nun aksine uzun süre "güvensizlik" ve "tehlike" kavramlarıyla ilişkilendirilmiştir. Orta Çağ ve Erken Modern Dönem şehirlerinde temiz su altyapısının yetersizliği ve su kaynaklı epidemik hastalık riskleri (kolera, tifo), suyu sofra düzeninden uzaklaştırarak fermente içeceklerin (bira, şarap, cider) temel sıvı kaynağı olmasına yol açmıştır. On yedinci yüzyıl Avrupa'sında su içmenin "yoksulluk" veya "çaresizlik" göstergesi olduğunu; soylu ve burjuva sofralarında suyun ancak pişirme sıvısı olarak yer bulabildiğini aktarmaktadır. Bu hidrofobik sofra düzeni, Aydınlanma Çağı ve Sanayi Devrimi ile birlikte gelen su filtreleme teknolojileri ve mikrobiyoloji biliminin gelişimiyle sona erdiği düşünülmektedir. Suyun sağlıklı bir içecek olarak yeniden itibari iadesi, kamusal çeşmelerin yerini özel hane içi tesisatlara bırakmasıyla paralellik göstermektedir. Goubert (1989), suyun korkulan bir elementten, burjuva evlerinde kristal sürahilerle sunulan berrak bir prestij nesnesine dönüşümünün, modern hijyen algısının zaferi olduğunu vurgulamaktadır.

Suyun sofra düzenindeki modern statüsü, 19. yüzyıldan mineral suların (maden suyu) tıbbi ve ticari bir ürün olarak yükselişiyle kesinleşmiştir. Avrupa›nın ünlü kaplıca kentlerinden (Vichy, Evian, San Pellegrino) çıkarılan suların şişelenerek uluslararası pazara sunulması, su tüketimini bir "gastronomik deneyim" hâline getirmiştir. Gyr (2010), 19. yüzyılın sonlarında lüks otel ve restoran menülerinde, şarap listelerine ek olarak «su menülerinin» de girmeye başladığını; suyun gazlılık oranı, mineral dengesi ve kaynağına göre fiyatlandırıldığını belirtmektedir. Bu dönemde sofra düzeni, markalı su şişelerinin estetik tasarımlarıyla zenginleşmiş, su içmek sağlıklı yaşam ve seçkinlik göstergesi olarak pazarlanmıştır. Trentmann (2009), suyun metalaşma sürecini analiz ederken, musluk suyunun "kamusal ve sıradan", şişelenmiş suyun ise "özel ve ayrıcalıklı" olarak kodlandığını; bu ikiliğin günümüz restoran kültüründeki "Musluk suyu mu, şişe suyu mu?" sorusunun tarihsel kökenini oluşturduğunu ifade etmektedir. Sonuç olarak, suyun tarihsel yolculuğu, biyolojik bir zorunluluktan, kültürel ve ekonomik bir statü sembolüne doğru evrilen karmaşık bir süreç olduğu düşünülmektedir.

SONUÇ

Bu çalışmada, su kaynaklarının azalması olgusu, salt bir tarımsal girdi eksikliği olarak değil, küresel gıda sistemini üretimden tüketime kadar yeniden şekillendiren yapısal bir kriz olarak değerlendirilmiştir. Elde edilen bulgular, su kıtlığının tarımsal verimlilik üzerindeki baskısının, verim açığını derinleştirdiğini ve bu durumun küresel gıda arzında onarılması güç kırılmalar yarattığını göstermektedir. İklim değişikliği ile şiddetlenen hidro-meteorolojik belirsizlikler, gıda fiyatlarında dalgalanmaya neden olarak gıda güvenliğinin erişilebilirlik ve istikrar konusunda sorunlar oluşmasına neden olmaktadır. Bu tablo, gastronomi sektörünü, geleneksel bolluk düşüncesini terk ederek, mevcut kısıtlılıklar çerçevesinde yeni bir üretim modeline geçmeye zorlamaktadır.

Çalışmanın teknolojik ve operasyonel incelemeleri, mutfak endüstrisinin su krizine uyumunun teknolojik adaptasyon yoluyla gerçekleştirildiğini göstermektedir. Ancak, tarihsel ve kültürel analiz bölümünde ortaya konduğu üzere, sorunun çözümü yalnızca teknik verimlilikte

değil, suyun kültürel değerinin yeniden inşasında yattığı düşünülmektedir. Modernite öncesi toplumlarda suya atfedilen "kutsal" ve "ritüel" statünün, endüstriyel çağda sıradan bir ürüne dönüşmesi, israf kültürünü besleyen temel psikolojik faktör olarak tanımlanmıştır. Dolayısıyla, sürdürülebilir bir gelecek için, teknolojinin sağladığı verimliliğin, geçmişin kadim su bilinciyle sentezleyerek yeni bir oluşuma gitmesi gerektiği sonucuna varılmıştır.

Mevcut literatür ışığında yapılan bu inceleme, gıda sistemlerinde eski üretimsel modelin, su kaynakları açısından sürdürülemez olduğunu ortaya koymaktadır. Bunun yerine, atık suyun geri kazanıldığı, su ayak izi düşük ürünlerin öncelendiği ve enerjinin su ile entegre yönetildiği "Döngüsel Gastronomi" modeline geçiş bir tercih değil, zorunluluk olduğu düşünülmektedir. Jurgilevich vd. (2016), döngüsel ekonominin gıda sistemlerine entegrasyonunun, sadece atık yönetimiyle sınırlı kalamayacağını; tüketim alışkanlıklarının ve beslenme tercihlerinin radikal biçimde değişmesini gerektirdiğini vurgulamaktadır. Bu bağlamda şefler ve gıda işletmecileri, sadece yemek pişiren sanatkârlar olarak değil, ekosistem yöneticileri olarak yeniden tanımlanmalıdır.

Çalışmanın sonuçları doğrultusunda, akademik literatüre, sektöre ve politika yapıcılara yönelik şu stratejik öneriler geliştirilmiştir:

- **Hidro-Gastronomik Etiketleme Standartları** Tüketicilerin bilinçli tercih yapabilmesi adına, restoran menülerinde ve paketli gıdalarda sadece kalori bilgisinin değil, "Su Ayak İzi" verilerinin de yer alması yasal bir standart hâline getirilmelidir. Bu şeffaflık, üreticileri su verimliliğine zorlayan bir piyasa baskısı oluşturacaktır.
- **Müfredatta Disiplinlerarası Entegrasyon** Gastronomi eğitimi, gıda mühendisliği ve çevre bilimleri ile entegre edilmelidir. Geleceğin mutfak profesyonelleri, bir tabağın lezzetini tasarlarken, o tabağın havza bazındaki hidrolojik etkisini hesaplayabilecek yetkinlikte (su okuryazarlığı) donatılmalıdır.
- **Teknoloji Destekli "Akıllı Mutfak" Teşvikleri** Devlet destekleri, sadece tarımsal sulama sistemlerine değil, endüstriyel mutfaklarda su geri kazanımı sağlayan teknolojilere (gri su arıtma üniteleri, kapalı devre pişirme sistemleri) de yönlendirilmelidir.
- **Tedarik Zinciri Kısaltması ve Yerel Adaptasyon** "Yerellik" kavramı, sadece nakliye mesafesi üzerinden değil, bölgenin su stresi haritasına uygunluk üzerinden yeniden ele alınmalıdır. Kurak bölgelerde su seven egzotik ürünlerin yetiştirilmesi veya menülere konulması, yalancı yerellik olarak literatürde eleştirilmeli ve kaçınılmalıdır.

Sonuç olarak, su kaynaklarının azalması, insanlığı gıda ile kurduğu ilişkiyi etik, ekonomik ve teknik açılardan yeniden kurgulamaya mecbur bıraktığı düşünülmektedir. Bu çalışma, gastronomik dönüşümün, su krizinin çözümünde pasif bir etkilenen değil, aktif bir değişim ajanı olabileceğini göstermektedir. Gıda güvenliğinin ve mutfak kültürünün devamlılığı, suyun "sonsuz bir kaynak" olduğu yanılgısının terk edilip, "korunması gereken ortak bir miras" olarak kabul edildiği yeni bir toplumsal görüşün benimsenmesi gerektiği düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

Alatawi, I. A., Ntim, C. G., Zras, A., ve Elmagrhi, M. H. (2023). "CSR, Financial and Non-Financial Performance in the Tourism Sector: A Systematic Literature Review and Future Research Agenda." *International Review of Financial Analysis*, 89, 1027. https://doi.org/10.1016/j.irfa.2023.102734.

Alonso-Almeida, M. M., Rodríguez-Antón, J. M., ve Rubio-Andrada, L. (2012). "Reasons for Implementing Certified Quality Systems and Impact on Performance: An Analysis of the Hotel Industry." *The Service Industries Journal*, 32(13), 2197-2213. https://doi.org/10.1080/02642069.2010.545886.

Amjad, W., Crichton, S. O., Munir, A., Hensel, O., ve Sturm, B. (2018). "Hyperspectral Imaging for the Determination of Potato Slice Moisture Content and Chromaticity During the Convective Hot Air Drying Process." *Biosystems Engineering*, 166, 170-183. https://doi.org/10.1016/j.biosystemseng.2017.12.001

Artan, T. (2000). *Aspects of the Ottoman Elite's Food Consumption: Looking for 'Delicacies' in a Changing Century*. Albany: SUNY Press.

Baldwin, D. E. (2012). "Sous Vide Cooking: A Review." *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 13-30. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2011.11.002.

Barnet, P., Dandridge, P., Tait, L. B., ve Vitali, U. (2006). *Lions, Dragons, and other Beasts: Aquamanilia of the Middle Ages, Vessels for Church and Table*. Yale University Press.

Benn, J. A. (2015). *Tea in China: A Religious and Cultural History*. University of Hawai'i Press. https://doi.org/10.21313/hawaii/9780824839635.001.0001.

Bohdanowicz, P. (2006). "Environmental Awareness and Initiatives in the Swedish and Polish Hotel Industries-Survey Results." *International Journal of Hospitality Management*, 25(4), 662-682. https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2005.06.006.

Boretti, A., ve Rosa, L. (2019). "Reassessing the Projections of the World Water Development Report." *Clean Water*, 2(1), 1-6. https://doi.org/10.1038/s41545-019-0039-9.

Chan, E. S. W. (2011). "Implementing Environmental Management Systems in Small- And Medium-Sized Hotels: Obstacles." *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 35(1), 3-23. https://doi.org/10.1177/1096348010370857.

Chou, C. J., Chen, K. S., ve Wang, Y. Y. (2012). "Green Practices in the Restaurant Industry from an Innovation Adoption Perspective: Evidence from Taiwan." *International Journal of Hospitality Management*, 31(3), 703-711. https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2011.09.006.

Crutzen, P. J. (2016). *Geology of Mankind*. In *Paul J. Crutzen: A Pioneer on Atmospheric Chemistry and Climate Change in the Anthropocene*. Cham: Springer International Publishing.

D'Odorico, P., Davis, K. F., Rosa, L., Carr, J. A., Chiarelli, D., ve Dell'Angelo, J. (2018). "The Global Food-Energy-Water Nexus." *Reviews of Geophysics*, 56(3), 456-531. https://doi.org/10.1029/2017RG000591

Davis, K. F., Rulli, M. C., Seveso, A., ve D'Odorico, P. (2017). "Increased Food Production and Reduced Water Use Through Optimized Crop Distribution." *Nature Geoscience*, 10(12), 919-924. https://doi.org/10.1038/s41561-017-0004-5.

Deale, C. S., ve Barber, N. (2012). "How Important is Sustainability Education to Hospitality Programs?" *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, *12*(2), 165–187. https://doi.org/10.1080/15313220.2012.678211

Dunbabin, K. M. (2003). *The Roman Banquet: Images of Conviviality*. Cambridge University Press.

Elias, N. (1994). *The Civilizing Process*. Blackwell Press.

El Bilali, H., Callenius, C., Strassner, C., ve Probst, L. (2019). "Food and Nutrition Security and Sustainability Transitions in Food Systems." *Food and Energy Security*, 8(2), e00154. https://doi.org/10.1002/fes3.154.

Faroqhi, S. (2016). *A Cultural History of the Ottomans*. I.B. Tauris.

Filimonau, V., ve De Coteau, D. A. (2019). "Food Waste Management in Hospitality Operations: A Critical Review." *Tourism Management*, 71, 234-246. https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.10.009.

Florkiewicz, A., Socha, R., Filipiak-Florkiewicz, A., ve Topolska, K. (2019). "Sous-Vide Technique as an Alternative to Traditional Cooking Methods in the Context of Antioxidant Properties of Brassica Vegetables." *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(1), 173-182. https://doi.org/10.1002/jsfa.9158.

Godfray, H. C. J., Beddington, J. R., Crute, I. R., Haddad, L., Lawrence, D., Muir, J. F., ..., ve Toulmin, C. (2010). "Food Security: The Challenge of Feeding 9 Billion People." *Science*, 327(5967), 812-818. https://doi.org/10.1126/science.1185383.

Goubert, J. P. (1989). *The Conquest of Water: The Advent of Health in the Industrial Age*. Princeton University Press.

Gössling, S., Hall, C. M., ve Weaver, D. (2008). *Sustainable Tourism Futures: Perspectives on Systems, Restructuring and Innovations*. London: Routledge.

Gössling, S., ve Hall, C. M. (2013). Sustainable Culinary Systems: Local Foods, Innovation, and Tourism? Routledge Press.

Gössling, S. (2015). New Performance Indicators for Water Management in Tourism. *Tourism Management*, 46, 233-244. https://doi.org/10.1016/j.tourman.2014.06.018.

Gyr, U. (2010). "The History of Tourism: Structures on the Path to Modernity." *European History Online (EGO)*, ss. 125-130. http://ieG-ego.eu/en/threads/europe-on-the-road/the-history-of-tourism.

Hanjra, M. A., ve Qureshi, M. E. (2010). "Global Water Crisis and Future Food Security in an Era of Climate Change." *Food Policy*, 35(5), 365-377. https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2010.05.006.

Hoekstra, A. Y. (2012). "The Hidden Water Resource Use Behind Meat and Dairy." *Animal Frontiers*, 2(2), 3-8. https://doi.org/10.2527/af.2012-0038.

Hoekstra, A. Y., Buurman, J., ve Van Ginkel, K. C. (2018). "Urban Water Security: A Review." *Environmental Research Letters*, 13(5), 053002. Doi: https://10.1088/1748-9326/aaba52.

Hoff, H. (2011). *Understanding the Nexus*. Background Paper for the Bonn 2011 Conference: The Water, Energy and Food Security Nexus. Stockholm Environment Institute, Stockholm, ss. 20-25)

Horng, J. S., Liu, C. H., Chou, S. F., Tsai, C. Y., ve Chung, Y. C. (2017). "From Innovation to Sustainability: Sustainability Innovations of Eco-Friendly Hotels in Taiwan." *International Journal of Hospitality Management*, 63, 44-52. https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2017.02.005.

Huntington, T. G. (2006). "Evidence For Intensification of the Global Water Cycle: Review and Synthesis." *Journal of Hydrology*, 319(1-4), 83-95. https://doi.org/10.1016/j.jhydrol.2005.07.003.

Jurgilevich, A., Birge, T., Kentala-Lehtonen, J., Korhonen-Kurki, K., Pietikäinen, J., Saikku, L., ve Schösler, H. (2016). "Transition Towards Circular Economy in the Food System." *Sustainability*, 8(1), 69-82. https://doi.org/10.3390/su8010069.

Karagiorgas, M., Tsoutsos, T., Drosou, V., Pouffary, S., Pagano, T., Lara, G. L., ve Mendes, J. M. (2006). "HOTRES: Renewable Energies in the Hotels. An Extensive Technical Tool for the Hotel Industry." *Renewable Energy*, 31(4), 497-512. https://doi.org/10.1016/j.rser.2004.09.012.

Kasim, A. (2007). "Corporate Environmentalism in the Hotel Sector: Evidence of Drivers and Barriers In Penang, Malaysia." *Journal of Sustainable Tourism*, 15(6), 680-700. https://doi.org/10.2167/jost575.0.

Legrand, W., Sloan, P., ve Chen, J. S. (2016). *Sustainability in the Hospitality Industry: Principles of Sustainable Operations*. London: Routledge.

Lissarrague, F. (2014). *The Aesthetics of the Greek Banquet: Images of Wine and Ritual*. Princeton University Press.

Mancosu, N., Snyder, R. L., Kyriakakis, G., ve Spano, D. (2015). "Water Scarcity and Future Challenges for Food Production." *Water*, 7(3), 975-992. https://doi.org/10.3390/w7030975.

Mekonnen, M. M., ve Hoekstra, A. Y. (2011). "The Green, Blue and Grey Water Footprint of Crops and Derived Crop Products." *Hydrology and Earth System Sciences*, 15(5), 1577-1600. https://doi.org/10.5194/hess-15-1577-2011.

Norton, T., ve Sun, D. W. (2006). "Computational Fluid Dynamics (CFD) – An Effective and Efficient Design and Analysis Tool for the Food Industry: A Review." *Trends in Food Science & Technology*, 17(11), 600-620. https://doi.org/10.1016/j.tifs.2006.05.004

Petrini, C. (2007). *Slow food. In the Architect, the Cook and Good Taste*. Birkhäuser Basel.

Pham, A. T., Le Nguyen, T., Hoang, X. T., Trinh, H. P., Le, T. V. A., Vu, V. A., ve Dang, T. K. (2021). "Green Performance and Employees Citizenship Behavior: Examining the Role of Employees Pride and Commitment." *Geo Journal of Tourism and Geosites*, 36, 563-570. https://doi.10.30892/gtg.362spl02-684.

Quiggin, J., Adamson, D., Chambers, S., ve Schrobback, P. (2010). "Climate Change, Uncertainty, and Adaptation: The Case of Irrigated Agriculture in the Murray-Darling Basin in Australia." *Canadian Journal of Agricultural Economics*, 58(4), 531-554. https://doi.org/10.1111/j.1744-7976.2010.01211.x

Rockström, J., vd., (2009). "A Safe Operating Space for Humanity." *Nature*, 461(7263), 472-475. https://doi.org/10.1038/461472a

Rosa, L., Chiarelli, D. D., Rulli, M. C., Dell'Angelo, J., ve D'Odorico, P. (2020). "Global Agricultural Economic Water Scarcity." *Science Advances*, 6(18), https://doi.org/10.1126/sciadv.aaz6031

Rosegrant, M. W., ve Cline, S. A. (2003). "Global Food Security: Challenges and Policies." *Science*, 302(5652), 1917-1919. https://doi.org/10.1126/science.1092958

Rosegrant, M. W., Ringler, C., ve Zhu, T. (2009). "Water for Agriculture: Maintaining Food Security Under Growing Scarcity." *Annual Review of Environment and Resources*, 34(1), 205-222. https://doi.org/10.1146/annurev.environ.030308.090351.

Ruggles, D. F. (2008). *Islamic Gardens and Landscapes*. University of Pennsylvania Press.

Salzman, J. (2021). *Drinking Water: A History*. Overlook Duckworth.

Scarpato, R. (2002). *Gastronomy as a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies in Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.

Srivastava, M., Bhartwal, U., Pandey, A., ve Rani, M. (2024). "Software Technology Foster Eco-Friendly Sustainability. Commercial Kitchen Operation." *Educational Administration: Theory and Practice*, 30(1), 3155-3163. Doi: 10.53555/kuey.v30i1.7064.

Styles, D., Schönberger, H., ve Galvez Martos, J. L. (2013). *Best Environmental Management Practice in the Tourism Sector*. JRC Scientific and Policy Reports, European Commission. https://doi.org/10.2788/33972.

Subramanian, K., Chopra, S. S., Wharton, C. M., Yonge, W., Allen, J., Stevens, R., ..., ve Milindi, P. S. (2021). "Mapping The Food Waste-Energy-Water-Emissions Nexus at Commercial Kitchens: A Systems Approach for a More Sustainable Food Service Sector." *Journal of Cleaner Production*, *301*, 126856. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2021.126856.

Surak, K. (2020). *Making Tea, Making Japan: Cultural Nationalism in Practice*. Stanford University Press.

Temizkan, R., Temizkan, S. P., ve Sever, Y. (2017). "Development of Green Kitchen Quality (G-KITCHQUAL) Scale." *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(4), 3-16. https://doi. 10.21325/jotags.2017.104.

Tendall, D. M., Joerin, J., Kopainsky, B., Edwards, P., Shreck, A., Le Q. B., ..., ve Six, J. (2015). "Food System Resilience: Defining the Concept." *Global Food Security*, 6, 17-23. https://doi.org/10.1016/j.gfs.2015.08.001.

Trentmann, F. (2009). "Crossing Divides: Consumption and Globalization in History." *Journal of Consumer Culture*, 9(2), 187-213. https://doi.org/10.1177/1469540509104374.

Vadivambal, R., ve Jayas, D. S. (2010). "Non-Uniform Heating During Microwave Processing of Food - A Review." *Food and Bioprocess Technology*, 3(2), 161-171. https://doi.org/10.1007/s11947-008-0136-0.

Vanham, D., Hoekstra, A. Y., ve Bidoglio, G. (2013). "Potential Water Saving Through Changes in European Diets." *Environment International*, 61, 45-56. https://doi.org/10.1016/j.envint.2013.09.011.

Vaudagna, S. R., Sánchez, G., Neira, M. S., Insani, E. M., Picallo, A. B., Gallinger, M. M., ve Lasta, J. A. (2002). "Sous Vide Cooked Beef Muscles: Effects of Low Temperature-Long Time (LT-LT) Treatments on Their Quality Characteristics and Storage Stability." *International Journal of Food Science & Technology*, 37(4), 425-441. https://doi.org/10.1046/j.1365-2621.2002.00581.x.

Young, S. L., Boateng, G. O., Jamaluddine, Z., Miller, J. D., Frongillo, E. A., Neilands, T. B., ... ve Workman, C. (2019). "The Household Water InSecurity Experiences (HWISE) Scale: Development and Validation of a Household Water Insecurity Measure for Low-Income and Middle-Income Countries." *BMJ Global Health*, *4*(5). https://doi:10.1136/bmjgh-2019-001750.

Wescoat, J. L. (2022). "Water and Work in Mughal Gardens and Landscapes." *Journal of Material Cultures in the Muslim World*, 3(1), 112-137. https://doi.org/10.1163/26666286-12340027.

Wheeler, T., ve Von Braun, J. (2013). "Climate Change Impacts on Global Food Security." *Science*, *341*(6145), 508-513. DOI: 10.1126/science.1239402.

Wilkins, J., ve Hill, S. (2009). *Food in the Ancient World*. John Wiley & Sons.

Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., ..., ve Murray, C. J. (2019). "Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems." *The Lancet*, 393(10170), 447-492. https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4.

YİRMİ BEŞİNCİ BÖLÜM

İKLİM DEĞİŞİKLİĞİNİN YEMEK KÜLTÜRÜNE ETKİLERİ

Dr. Öğr. Üyesi Muzaffer Çakmak[1]
Dr. Öğr. Üyesi Elif Cemre Özaydın[2]

"Gıda, bizi çevreye, kültüre ve birbirimize bağlar;
çoğu zaman bu bağlar ancak bozulduklarında görünür hâle gelir."
- Nestle, M. (2013), *Food Politics: How The Food Industry Influences Nutrition and Health*.

GİRİŞ

Gıda, insanın günlük yaşamını sürdürebilmesi için vazgeçilmez ve ertelenemez temel ihtiyaçlardan biridir. İnsanlık tarihinin başlangıcından itibaren gıda temini her dönem öncelikli bir konu olmuştur. İlk insan toplulukları beslenme gereksinimlerini avcılık ve toplayıcılık yoluyla karşılamış, bu yaşam biçimi tarımın ortaya çıkışına kadar varlığını sürdürmüştür. Tarımın keşfiyle birlikte, insanlık sosyo-ekonomik ve kültürel açıdan köklü bir dönüşüm sürecine girmiş; bu gelişme insanlık tarihinin en önemli dönüm noktalarından biri olarak kabul edilmiştir. Bu değişim süreci günümüzde de farklı evreler üzerinden devam etmekte, insan toplulukları ihtiyaçlarını karşılayabilmek için yaşadıkları çevreyi dönüştürme gücünü artırarak yeni uygarlık modelleri ve toplumsal yaşam biçimleri geliştirmektedir (Yıldız, 2024).

İklim değişikliği, 21. yüzyılda insanlığın karşı karşıya bulunduğu en kritik ve acil sorunlardan biri olup küresel ölçekte ciddi çevresel tahribatlara neden olmaktadır. İklim değişikliğine ilişkin bilimsel kanıtlar; artan küresel ortalama sıcaklıklar, yükselen deniz seviyeleri, aşırı ve öngörülemez hava olaylarının sıklığındaki artış ile okyanus asitlenmesi gibi çeşitli göstergelerle açıkça ortaya konmaktadır (NASA, t.y.). Gıdanın yetiştirilmesi, işlenmesi, taşınması, dağıtılması, hazırlanması, tüketilmesi ve hatta bazen atılması gerekmektedir. Bu adımların her biri, güneşin ısısını hapseden ve iklim değişikliğine katkıda bulunan sera gazları üretir. İnsan kaynaklı sera gazı emisyonlarının yaklaşık üçte biri gıda kaynaklıdır (United Nation, UN, t.y.).

Bu çerçevede iklim değişikliği, yalnızca tarımsal üretim miktarlarını ve gıda arz zincirlerini etkileyen çevresel bir sorun olarak değil; aynı zamanda yemek kültürlerinin yapısını, sürekliliğini ve dönüşüm biçimlerini yeniden şekillendiren çok katmanlı bir olgu olarak ele

1 İstanbul Gelişim Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye; mcakmak@gelisim.edu.tr; ORCID:0000-0001-7584-4644
2 İstanbul Gelişim Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye; ecozaydin@gelisim.edu.tr; ORCID:0000-0003-1574-5120

alınmalıdır. Üretim desenlerindeki değişimler, mevsimsellik algısının dönüşümü, yerel ürünlere erişimde yaşanan belirsizlikler ve gıda güvenliği kaygıları, mutfak pratiklerini hem maddi hem de sembolik düzeyde etkilemektedir. Bu durum, yemek kültürlerini statik birer kültürel miras unsuru olmaktan çıkararak, değişen ekolojik koşullara uyum sağlayan dinamik sistemler hâline getirmektedir. Dolayısıyla iklim değişikliği bağlamında gıda ve mutfak kültürlerinin incelenmesi, yalnızca beslenme alışkanlıklarının değil; toplumsal kimliklerin, kültürel belleğin ve sürdürülebilirlik pratiklerinin anlaşılması açısından da önem taşımaktadır. Bu bölümde, iklim değişikliğinin yemek kültürü üzerindeki etkileri; üretim, tüketim, mevsimsellik, yerel mutfaklar ve kültürel adaptasyon ekseninde ele alınarak, gıdanın geleceğine ilişkin çok boyutlu bir değerlendirme sunulması amaçlanmaktadır.

25.1. İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ VE YEMEK KÜLTÜRÜ

İklim değişikliği, sıcaklıklar ve atmosferik koşullar başta olmak üzere iklim sisteminde uzun vadede gözlenen değişimleri ifade etmektedir. Bu değişimler kimi zaman güneş aktivitesindeki dalgalanmalar veya büyük volkanik patlamalar gibi doğal süreçlerden kaynaklanabilmektedir. Ancak 1800'lü yıllardan itibaren kömür, petrol ve doğal gaz gibi fosil yakıtların yoğun biçimde kullanılmasıyla insan faaliyetleri, iklim değişikliğinin başlıca belirleyicisi hâline gelmiştir. Fosil yakıtların yakılması sonucunda açığa çıkan sera gazları, Dünya atmosferinde bir tür "ısı örtüsü" oluşturarak güneşten gelen ısının tutulmasına ve küresel sıcaklıkların artmasına neden olmaktadır. İklim değişikliğine yol açan temel sera gazları karbondioksit ve metandır. Karbondioksit emisyonları; motorlu araçlarda benzin tüketimi, binaların ısıtılmasında kullanılan kömür, arazi açma uygulamaları ve ormansızlaşma gibi süreçlerden kaynaklanmaktadır. Metan emisyonlarının başlıca kaynakları ise tarımsal faaliyetler ile petrol ve doğal gaz üretim süreçleridir. Enerji üretimi, sanayi, ulaşım, binalar, tarım ve arazi kullanım pratikleri, atmosferdeki sera gazı yoğunluğunu artırarak iklim değişikliğine en fazla katkı sağlayan sektörler olarak öne çıkmaktadır (UN, t.y.).

Küresel gıda üretimi üzerindeki etkilerini giderek daha görünür hâle getirmekte ve gıda güvensizliğini derinleştirerek küresel ölçekte kıtlık riskini artırmaktadır. Artan sıcaklıklar, kuraklıklar, seller ve düzensiz yağış rejimleri, dünya genelindeki başlıca tarım bölgelerini doğrudan etkilemekte; bu durum hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkelerde tarımsal verimliliğin azalmasına yol açmaktadır. Küresel nüfusun 2050 yılına kadar yaklaşık 9,7 milyara ulaşmasının öngörüldüğü bir ortamda, iklim kaynaklı verim düşüşleri küresel gıda güvenliği açısından ciddi bir tehdit oluşturmaktadır. Araştırmalar, buğday, kahve, kakao, arpa ve domates gibi temel tarım ürünlerinin tamamen ortadan kalkmasının beklenmediğini; ancak iklim değişikliğine bağlı verim kayıplarının gıda arzında önemli aksamalara neden olabileceğini ortaya koymaktadır. Örneğin, sıcaklıktaki her 1° C'lik artışın buğday verimini ortalama %6 oranında azaltabileceği belirtilmektedir. Benzer şekilde, kahve ve kakao üretimi sıcaklık ve yağış rejimlerindeki değişimlere karşı oldukça hassas olup, mevcut üretim alanlarının önemli bir bölümünün gelecekte uygunluğunu yitirmesi beklenmektedir. Bu gelişmeler, özellikle tarıma

dayalı geçim kaynaklarının yaygın olduğu bölgelerde sosyo-ekonomik kırılganlıkları artırmaktadır. Bu nedenle, iklim değişikliğine uyum sağlayan tarımsal uygulamaların geliştirilmesi ve sera gazı emisyonlarının azaltılmasına yönelik küresel politikaların eş zamanlı olarak hayata geçirilmesi kritik önem taşımaktadır (WEB-1, 2024).

Küresel iklim değişikliğiyle birlikte, dünyanın diğer bölgelerinde olduğu gibi Türkiye'de de yağış rejimlerinde belirgin değişimler ile kurak ve yağışlı dönemlerin sıklık ve şiddetinde önemli artışlar gözlenmektedir. Son yaklaşık 25 yıllık dönemde Türkiye'de sıcaklık rejimi daha ılıman ve sıcak koşullara doğru kaymış; sıcak hava dalgalarının hem sıklığı hem de şiddeti artmıştır. Küresel ve bölgesel iklim modeli projeksiyonları, iklim değişkenliğine bağlı olarak Türkiye genelinde yağmur ve kar yağışlarının azalacağını, buna karşılık hava sıcaklıklarının, buharlaşmanın, sıcak hava dalgalarının ve kuraklık olaylarının daha sık, uzun süreli ve etkili hâle geleceğini ortaya koymaktadır. Akdeniz Havzası'nda yer alan birçok ülke gibi Türkiye'nin de gelecekte iklim değişikliğinden olumsuz yönde etkileneceği öngörülmektedir (IPCC, 2013).

Ilıman iklim bölgelerinde, örneğin Kuzey Çin, Rusya'nın bazı bölgeleri, Kuzey Avrupa ve Kanada'nın bazı bölgeleri, gözlemlenen iklim değişiklikleri tarımsal potansiyeli artırarak daha yüksek ürün üretimine yol açmaktadır (Moore ve Lobell 2015; Ray vd., 2019; Potopová vd. 2017; Wang ve Hijmans 2019). İklim değişikliği, küresel ölçekte gıda üretimindeki değişkenliğin yaklaşık yarısını oluşturan belirleyici bir faktör konumundadır. Günümüzde ürün verimliliğini artırmaya yönelik çeşitli uyum stratejileri (örneğin ürün ıslahı, geliştirilmiş tarımsal yönetim uygulamaları ile yerli ve yerel bilgiye dayalı adaptasyon yöntemleri) genel olarak iklim değişikliğinin verim üzerindeki etkilerini dengeleyebilmektedir. Bununla birlikte, iklim değişikliğinin giderek hızlanan seyri, gelecekte bu olumlu eğilimi zayıflatma potansiyeline sahiptir ve söz konusu olumsuz etkiler hâlihazırda dünyanın birçok bölgesinde somut biçimde hissedilmedir (Vermeulen vd., 2012).

25.2. MUTFAK KÜLTÜRÜNDE DÖNÜŞÜM

İklim değişikliği, küresel ölçekte insan toplulukları ve ekosistemler üzerinde derin etkiler yaratmakta; bu etkiler en belirgin biçimde tarım ve gıda sistemlerinde hissedilmektedir. Artan sıcaklıklar ve aşırı hava olayları, gıda üretimini, hayvancılığı ve su kaynaklarını ciddi biçimde sekteye uğratmaktadır. Son 30 yılda iklim kaynaklı afetler nedeniyle yaşanan ürün ve hayvan kayıplarının ekonomik karşılığının yıllık ortalama 123 milyar ABD dolarına ulaştığı ve bunun küresel tarımsal üretimin yaklaşık %5'ine denk geldiği tahmin edilmektedir. Bu durum, iklim değişikliğinin gıda sistemleri üzerindeki yapısal baskısını açık biçimde ortaya koymaktadır. İklimle ilişkili şoklar, özellikle iklim değişikliğine karşı yüksek düzeyde savunmasız olan bölgelerde yaşayan milyonlarca insanı gıda ve su güvensizliğiyle karşı karşıya bırakmaktadır. Afrika, Asya, Orta ve Güney Amerika ile küçük ada gelişmekte olan devletlerde yaşayan yerli topluluklar, küçük ölçekli çiftçiler ve düşük gelirli haneler bu risklerden orantısız biçimde etkilenmektedir. Küresel ölçekte gıda güvenliğinin ve sağlıklı, erişilebilir beslenmenin

sürdürülebilmesi için tarım ve gıda sistemlerinin iklim değişikliğine uyum sağlayacak şekilde dönüştürülmesi zorunludur (Bakhtary, 2025).

Küresel nüfusun 2050 yılında yaklaşık 9 milyara ulaşacağı öngörülmektedir. Bu artış, hem dünyayı yeterli biçimde besleyebilmek hem de doğal kaynakların tükenmesini ve kuraklığı önleyebilmek için gıdanın üretim ve tüketim biçimlerinde köklü bir dönüşümü zorunlu kılmaktadır. Bu bağlamda, tüketicilerin daha sürdürülebilir beslenme alışkanlıklarına yönelmesi büyük önem taşımaktadır. FAO'ya göre sürdürülebilir beslenme; besin açısından yeterli, güvenli ve sağlıklı olmasının yanı sıra çevresel etkisi düşük olan diyetleri ifade etmektedir. Bu tür beslenme modelleri aynı zamanda kültürel açıdan kabul edilebilir, erişilebilir, eşitlikçi, ekonomik olarak ulaşılabilir ve adil olma özelliklerini taşımaktadır. Sürdürülebilir beslenme alışkanlıkları, gıda ve beslenme güvenliğini destekleyerek hem mevcut hem de gelecek kuşaklar için sağlıklı yaşam biçimlerinin sürdürülmesine katkı sağlamaktadır (FAO, 2010).

Geçtiğimiz yüzyıl boyunca tarımsal üretimde yüksek verimli ve genetik olarak homojen çeşitlerin yaygınlaşması, bitkisel genetik çeşitliliğin yaklaşık %75'inin kaybına yol açmıştır. Günümüzde küresel mahsul üretiminin yaklaşık %66'sı yalnızca dokuz bitki türüne dayanmaktadır. Bu türler arasında yer alan pirinç, buğday ve mısır ise tek başına dünya genelinde bitkisel kaynaklı kalorilerin %50'sinden fazlasını sağlamaktadır. Sınırlı sayıda ürüne dayalı bu üretim modeli, gıda sisteminin çeşitliliğini ve uyum kapasitesini azaltarak yapısal bir kırılganlık yaratmaktadır. Sonuç olarak, tarımsal sistemler zararlı organizmalar, bitki hastalıkları ve iklim değişikliğiyle ilişkili aşırı hava olayları karşısında daha savunmasız hâle gelmektedir. Bu durum, uzun vadede gıda güvenliği ve tarımsal sürdürülebilirlik açısından önemli riskler doğurmaktadır (Elouafi, 2024).

İklim değişikliği, yalnızca tarımsal üretim üzerinde değil, aynı zamanda mutfak dünyasında yenilik ve yaratıcılığın gelişmesi üzerinde de etkili olmaktadır. Şefler ve gıda üreticileri, değişen çevresel koşullara uyum sağlamak amacıyla yeni hammaddelerle denemeler yapmakta, daha sürdürülebilir tarım ve üretim uygulamaları geliştirmekte ve gıda israfını azaltmaya yönelik çözüm yolları aramaktadır. Bu süreç, hem gastronomik açıdan nitelikli hem de çevresel açıdan duyarlı yeni mutfak yaklaşımlarının ve yemek kültürlerinin ortaya çıkmasına zemin hazırlamaktadır.

25.2.1. Tat Algısı

Tat algısı, tüketim sürecinin henüz başlamasından önce devreye giren çok boyutlu bir duyusal deneyimdir. Yiyecek ağza alınmadan hemen önce, ortama yayılan aromalar koku yoluyla algılanır. Yiyecek ağız boşluğuna girdiğinde ise tat ve aroma bileşenleri, retronazal yol aracılığıyla burun boşluğundaki koku epiteline ulaşarak algısal süreci derinleştirir. Bununla birlikte dil, yiyeceğin yüzey özelliklerini (pürüzlü, pürüzsüz, yapışkan ya da kaygan olma durumunu) ayırt eder. Çiğneme sırasında ürünün ağız içindeki kütlesine ilişkin kalınlık, sertlik, esneklik ve katılık gibi dokusal özellikler hissedilir. İşitsel uyarılar da bu deneyimin bir parçasıdır; ısırma esnasında duyulan çıtırtı ve gevreklik sesleri ile çiğneme ve yutma sırasında ortaya çıkan daha

yumuşak sesler, yiyeceğin algılanan kalitesi ve tazeliği hakkında bilgi sunar. Bu çok duyulu etkileşim, lezzet algısının oluşumunda belirleyici bir rol oynamaktadır (Schifferstein vd., 2022).

Dil tarafından algılanan tuzluluk, tatlılık, acılık, ekşilik ve umami tatları lezzet algısının temel bileşenlerini oluşturmaktadır. Ancak lezzet algısı yalnızca tat duyusuyla sınırlı olmayıp; koku ve aroma algısı, dokusal özellikler ve görsel uyarıların bütünleşik etkisiyle şekillenmektedir. Bu duyusal unsurların etkileşimi, bireyin yeme deneyimini bütüncül bir şekilde algılamasını sağlayarak lezzetin değerlendirilmesinde belirleyici rol oynamaktadır (Muslu ve Gökçay, 2021: 19). Yiyeceklerin lezzetleri, tat profilleri ve bileşenleri, bireylerin yemekle kurduğu ilişkide merkezî bir rol oynamaktadır. Bu bağlamda inovasyon, yeni tat profillerinin geliştirilmesi ya da geleneksel lezzetlerin yeniden yorumlanması yoluyla ortaya çıkmaktadır. Tat duyusu, yiyecek deneyiminde en baskın duyusal unsur olarak öne çıkmakta ve çoğu zaman koku, doku ve görsel algı gibi diğer duyularla etkileşim içinde çalışmaktadır (Klosse vd., 2004; Biedekarken ve Henneberg, 2006). Bu etkileşim, yeme deneyiminin bütüncül algılanmasını sağlayarak tüketici tercihlerini ve gastronomik yenilik süreçlerini doğrudan etkilemektedir.

Günümüzde gıda üretim sistemi, toplam küresel sera gazı emisyonlarının yaklaşık %15-28'inden sorumludur (Garnett, 2011). Bu emisyonların en büyük payı, özellikle et ürünleri olmak üzere hayvansal kaynaklı gıdalardan kaynaklanmaktadır. Hayvansal ürünlerin sera gazı salımı, bitkisel ürünlere kıyasla genellikle daha yüksektir. Bu nedenle sürdürülebilir beslenme yaklaşımlarında bitkisel ürünlerin tüketim oranının artırılması temel bir strateji olarak öne çıkmaktadır. Bunun yanı sıra bitkisel bazlı diyetlerin yalnızca çevresel açıdan değil, sağlık açısından da daha avantajlı olduğu vurgulanmaktadır.

Bitkisel ağırlıklı bir beslenme modeline geçiş, diyetin tat ve doku özelliklerinde belirgin değişimlere yol açabilmektedir. Tat, bireylerin gıda tercihlerini şekillendiren en önemli unsurlardan biri olduğundan, bu değişim diyetin kabul edilebilirliğini doğrudan etkilemektedir. Bununla birlikte tat, besin içeriğine dair ipuçları sunarak tüketicinin algısını yönlendirebilmekte; doygunluk hissi ve toplam gıda alımı üzerinde belirleyici bir rol oynamaktadır. Bu nedenle bitkisel bazlı diyetlerin yaygınlaştırılmasında, lezzet ve doku özelliklerinin korunması ve geliştirilmesi kritik bir önem taşımaktadır (Griffioen-Roose vd., 2012).

25.2.2. Mevsimlik ve Sezonluk Mutfak Uygulamaları

Mevsimsellik, bir şeyin yıl içinde değişmesi ve bu değişikliklerin yıllık olarak tekrarlanması gerçeğini ifade etmektedir. Gıda bağlamında mevsimsellik, çoğunlukla "mevsimlik gıda" kavramı üzerinden tanımlanmakta; bu kavram, bir ürünün doğal büyüme dönemi içinde üretilmesi ve tüketilmesini ifade etmektedir (Boon ve Schifferstein, 2022). Ancak gıdanın üretildiği ve tüketildiği coğrafi bağlam dikkate alındığında, mevsimsellik yerel ve küresel olmak üzere daha ayrıntılı biçimde ele alınabilmektedir. Buna göre, bir gıda ürünü doğal büyüme mevsiminde üretiliyor ve aynı iklim bölgesi içinde tüketiliyorsa yerel mevsimsellikten söz edilmektedir. Buna karşılık, ürün doğal büyüme döneminde üretilmesine rağmen uzun mesafeler boyunca taşınarak farklı bir iklim bölgesinde tüketildiğinde, küresel mevsimsellik söz konusu olmaktadır (Macdiarmid, 2014).

Günümüzde, gelişmiş ve giderek küreselleşen gıda pazarlarına erişimi olan bireyler, taze ürünler dahil olmak üzere çok geniş bir gıda yelpazesine yıl boyunca ulaşabilmektedir (Sobal, 1999; Spence, 2020). Bu durum, birçok gıdanın sürekli ve yaygın biçimde temin edilebilir olmasını sağlamaktadır. Ancak bu çeşitliliğe rağmen, tüketilen yiyecek ve içeceklerde hâlen anlamlı mevsimsel ya da yıllık değişimlerin olup olmadığı sorusu önemini korumaktadır. Böyle bir değişimin varlığı durumunda ise, bireylerin yeme davranışlarında gözlenen bu zamansal örüntülerin sürdürülmesinin ardında yatan temel belirleyicilerin neler olduğu sorusu gündeme gelmektedir (Spence, 2021).

Mevsimlik yemek pişirme anlayışının benimsenmesinin temel gerekçelerinden biri, çevresel sürdürülebilirliğe sağladığı katkıdır. Yerel ve mevsiminde üretilen gıdaların tüketimi, uzun mesafeli taşıma, soğutma ve depolama gereksinimini azaltarak enerji kullanımını ve buna bağlı sera gazı emisyonlarını düşürmektedir. Mevsim dışı üretimde ise, özellikle ısıtmalı seralar gibi yüksek enerji girdisi gerektiren yöntemler yaygın olarak kullanılmakta, bu durum çevresel yükü artırmaktadır. Bunun yanı sıra mevsimlik ürünler, çoğunlukla büyüme sürecini zorlamak amacıyla kullanılan yoğun kimyasal gübre ve pestisitlere daha az ihtiyaç duyar. Bu durum, ekosistemlerin korunmasına katkı sağlarken toprak bozulması ve su kaynaklarının kirlenmesi riskini de azaltmaktadır. Beslenme tercihlerini doğanın döngüleriyle uyumlu hâle getirmek, toprak sağlığını ve biyolojik çeşitliliği önceleyen sürdürülebilir tarım uygulamalarının desteklenmesine olanak tanımaktadır (WEB-2, 2025).

Geleneksel olarak, yıl içerisindeki gıda tüketimindeki değişimler büyük ölçüde belirli ürünlerin mevsimsel bulunabilirliğine bağlıydı (Brug vd., 1995). Bu bağlamda hasat zamanları, birçok gıdanın ne zaman tüketilebileceğini belirleyen temel unsur olarak öne çıkmaktaydı (Westerterp-Platenga, 1999). Ancak günümüzde, özellikle batılılaşmış pazarlarda, gıdaların önemli bir bölümü yıl boyunca erişilebilir durumdadır. Bununla birlikte, mevsiminde ve mevsim dışında üretilen gıdalar arasındaki fiyat farklılıklarının da tüketici tercihleri üzerinde etkili olduğu göz ardı edilmemelidir (Valpiani vd., 2015).

Tablo 25.1'de Ocak ve Aralık aylarına göre sebze, meyve, kırmızı ve beyaz et çeşitlerinin ortalama hasat zamanlarına göre dağılımları gösterilmektedir. Bazı ürünlerin (bal, mantar, kırmızı ve beyaz et çeşitleri) yıl içerisinde her zaman erişilebilir olduğu görülmektedir. Ayrıca pancar, brokoli, lahana, havuç ve karnabahar gibi ürünlerin çeşitlerinin mevsimin farklı dönemlerinde (iki kere) hasat edildiği görülmektedir.

Menüler, gıda üretiminde mevsimsel dalgalanmalara duyarlı olmalıdır. Çünkü gıda maddelerinin ve bileşenlerinin bulunabilirliği, kalitesi ve fiyatı etkilenmektedir. Şefler gıda üretimi, dağıtımı ve satışıyla doğrudan ilgilendiklerinde, ürünlerin bulunabilirlik ve kalitesindeki mevsimsel dalgalanmalarla daha fazla uğraşmak zorunda kalabilmektedir (Morckel, 2015). Mevsimsellikle ilgili olarak dikkate alınması gereken bir diğer husus da mevsimsel dalgalanmaların her zaman tahmin edilebilir olmamasıdır. Ayrıca, mevsimlerin uzunluğunun değişeceği, kuzey yarımkürenin orta enlemlerinde yazların uzayacağı ve kışların kısalacağı tahmin edilmektedir; bu da tarımsal üretimi muhtemelen etkileyecektir (Wang vd. 2021).

TABLO 25.1. Hasat Takvimi (Krug, 2015)

Ocak Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
					Elma				
			Kayısı						
		Roka							
				Reyhan					
					Fasulye				
			Pancar			Pancar			
				Böğürtlen					
				Yaban Mersini					
		Çin Lahanası				Çin Lahanası			
			Brokoli				Brokoli		
	Brüksel Lahanası								
			Lahana				Lahana		
			Kavun						
			Havuç				Havuç		
			Karnabahar				Karnabahar		
			Pazı						
				Salatalık					
				Patlıcan					
				Sarımsak					
				Üzüm					
				Bal					
			Yaban Turpu						
				Mantar Çeşitleri					
					Bamya				
			Şeftali						
					Armut Çeşitleri				
				Biber Çeşitleri					
				Kırmızı ve Beyaz Et Çeşitleri					
			Domates						

*Tabloda yer alan ürünler ülkenin coğrafi konumu ve iklim türlerine göre farklılık gösterebilir.

İşletmeler çalışmalarında mevsimsel etkileri menü tasarımlarında ilham kaynağı olarak da görülmektedir. Menü tasarımında kullanılabilecek malzemeler mevsime bağlı olarak değişmekte ve bazı gıdalar yılın belirli dönemlerinde daha bol ve erişilebilir hâle gelmektedir. Bu durum özellikle sebze yetiştiricileri ve mevsimsel ürünlerle çalışan mutfaklar için belirleyici bir unsur oluşturmaktadır. Aynı malzemenin günler hatta haftalar boyunca menüde yer alması zorunluluğu, ilk bakışta tekdüzelik riski taşıyor gibi görünse de yaratıcı bir yaklaşım benimsendiğinde önemli bir tasarım avantajına dönüşebilmektedir. Tek bir sebze ya da meyve, farklı pişirme teknikleri, sunum biçimleri ve lezzet eşleşmeleriyle ele alındığında, yemek tasarımcısını yenilikçi çözümler üretmeye teşvik etmektedir. Bu süreç, aynı hammaddeden yola çıkarak farklı dokulara, tat profillerine ve duyusal deneyimlere sahip çok sayıda yemeğin geliştirilmesine olanak

tanır. Dolayısıyla mevsimsel bolluk, menüde çeşitliliği sınırlayan bir unsur olmaktan ziyade, yaratıcılığı besleyen ve gastronomik deneyimi zenginleştiren bir araç olarak değerlendirilebilir.

25.3. YEREL MUTFAKLAR VE KÜLTÜREL ADAPTASYON

Yerel, bölgesel ve küresel ölçekte farklı yemek kültürlerinin ortaya çıkmasında belirleyici olan etmenlerin temelinde çevresel ve beşerî faktörlerin etkileşimi yer almaktadır. Bu bağlamda, söz konusu yapının temelini oluşturan çevresel faktörler arasında iklim, toprak özellikleri, yer şekilleri, enlem ve karasallık öne çıkmaktadır. Bu unsurlar, hangi tarımsal ürünlerin yetiştirilebileceğini ve dolayısıyla mutfak kültürlerinin hammaddesini doğrudan şekillendirmektedir. Bununla birlikte, yemek kültürleri yalnızca doğal koşulların bir sonucu olarak ortaya çıkmamakta; beşerî faktörler de en az çevresel unsurlar kadar belirleyici olmaktadır. Tarım sektöründe çalışan nüfusun yapısı, teknolojik gelişmeler, kültürel ve dinî kabuller, sermaye birikimi, pazar olanakları ve tarımsal toprakların işletme biçimleri, gıda üretimi ve tüketim alışkanlıklarını etkileyen başlıca beşerî unsurlar arasında yer almaktadır. Bu çok boyutlu etkileşim, farklı coğrafyalarda özgün yemek kültürlerinin oluşmasına ve süreklilik kazanmasına zemin hazırlamaktadır.

Yerel mutfak kavramı; "özel bir yöreye ait olan, o yörenin kültüründen izler taşıyan, bölgeye özgü ürünler ve adetlerin birleşmesiyle ortaya çıkan, yöre pişirme tekniklerinin kullanılması ile yapılan, dinî ya da milli sebeplerle de oluşabilen, yöre insanları tarafından ayrıcalıklı tutulan yemeklerin ve içeceklerin bütünü" olarak ifade edilmektedir (Şengül ve Türkay, 2015). Hamdani ve Maulani (2018), yerel gıda temelli mutfak geleneğini, "yiyecek ve gıda sosyal işlevlerini kavramsallaştırmada kolektif kimliği ve sosyo-kültürel değerleri temsil eden topluluk yaşamı modellerinin bir tanımı olarak işlev gören bir yerel bilgelik biçimidir" şeklinde tanımlamıştır. Yerel gıda kavramı, gıdanın üretildiği ve tüketildiği insanlar ve yerler bağlamında şekillenir ve yansıtılır. Yerel gıda ağlarını ve bunların geleneksel gıda sistemleriyle ilişkisini anlamak ve yorumlamak büyük bir karmaşıklık içermektedir (O'Neill, 2014).

Yerel gıda sistemleri, gıdanın nasıl üretildiğinden, sağlık, ekonomi ve çevre üzerindeki etkilerinden de ilham almaktadır (Tansey ve Worsley, 2008). Yerel mutfak kültürüne yönelik artan ilgi; çevresel duyarlılık, etik tüketim, sürdürülebilirlik ve sağlıklı beslenmeye yönelik farkındalığın yükselmesinin yanı sıra, tüketicilerin yerel üretim ağlarını ve yerel ekonomiyi destekleme isteğiyle de ilişkilidir. Bununla birlikte, karbon ayak izini azaltma, gıda tedarik zincirlerini kısaltma ve üretim süreçleri üzerinde daha fazla şeffaflık sağlama arzusu da bu eğilimi güçlendiren önemli faktörler arasında yer almaktadır. Araştırmalar, tüketicilerin yerel ürünleri genellikle daha taze, daha lezzetli ve daha güvenilir olarak algıladıklarını ortaya koymaktadır (Björk ve Kauppinen-Räisänen, 2013).

Kış aylarında gıdaların geleneksel mevsimsellik düzenini değiştirerek ürünlerin bulunabilirliğini, kalitesini ve maliyetini doğrudan etkilemektedir. Artan sıcaklıklar ve değişen iklim koşulları, tarımsal üretim döngülerinde kaymalara neden olmakta; geçmişte belirli dönemlerle sınırlı olan bazı meyve ve sebzelerin daha erken olgunlaşmasına veya daha uzun süre piyasada

yer almasına yol açmaktadır. Bu durum, çiftçilerin ekim ve hasat takvimlerini yeniden düzenlemelerini zorunlu kılmaktadır. İklim değişikliğine bağlı olarak yerel üretimde yaşanan azalmalar, özellikle kış aylarında ithalata olan bağımlılığı artırmakta ve gıda sistemlerini küresel tedarik zincirlerindeki aksamalara karşı daha kırılgan hâle getirmektedir. Bu süreçte çiftçiler, ürün rotasyonu, gelişmiş sulama sistemleri ve sera kullanımı gibi sürdürülebilir tarım uygulamalarıyla değişen iklim koşullarına uyum sağlamaya çalışmaktadır. Yerel ve mevsimlik gıdaların bilinçli tüketimi ise kısa tedarik zincirlerini destekleyerek gıda sistemlerinin dayanıklılığını artırmakta ve iklim değişikliğinin çevresel etkilerinin azaltılmasına katkı sunmaktadır (Bonsignori, 2024).

İklim değişikliği, tarımsal üretimin temel unsurları olan su, toprak ve atmosfer döngülerini doğrudan etkileyerek tarım sektöründe önemli sorunlara yol açmaktadır. Artan sıcaklıklar ve düzensiz yağış rejimleri, bitkilerin çiçeklenme, meyve tutumu ve olgunlaşma süreçlerini olumsuz etkilemekte; bu durum özellikle iklim değişikliğine duyarlı ürünlerde belirgin verim kayıplarına neden olmaktadır. Bazı bölgelerde geleneksel tarım ürünlerinin üretimi giderek zorlaşırken, zararlı böcek ve hastalıkların yayılımı tarımsal riskleri artırmaktadır. Kuraklıkların artması, yeraltı sularının azalması ve sulama olanaklarının kısıtlanması, ürün kalitesini düşürmekte ve toprak tuzluluğu gibi sorunlara yol açmaktadır. Bunun yanı sıra aşırı yağışlar, sel ve erozyon olayları toprağın fiziksel ve biyolojik yapısını bozarak organik madde kaybına neden olmakta, tarımın sürdürülebilirliğini zayıflatmaktadır (WEB-3, 2025).

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), 1996 Dünya Gıda Zirvesi'nde gıda güvenliğini "herkesin, her zaman, aktif ve sağlıklı bir yaşam için beslenme ihtiyaçlarını ve gıda tercihlerini karşılayacak yeterli, güvenli ve besleyici gıdaya fiziksel ve ekonomik erişime sahip olması" olarak tanımlamıştır (FAO, 1996). İklim değişikliğine yönelik risk algısı, bireylerin sağlık bağlamında yerel gıda tüketimine atfettikleri değeri anlamlı biçimde etkileyebilmektedir. Çevresel bozulma, aşırı hava olayları ile gıda güvenliği ve güvencesi üzerindeki olası etkilere ilişkin risk algısı arttıkça, bireylerin sağlık temelli gerekçelerle yerel kaynaklı gıdalara yönelme eğilimi güçlenmektedir. Yerel gıda tüketimine verilen bu önem; sürdürülebilir tarım uygulamalarını destekleme, gıda taşımacılığına bağlı karbon emisyonlarını azaltma ve değişen çevresel koşullar altında gıda güvenliğini koruma arzusuyla yakından ilişkilidir (Coelho vd., 2018). Bu nedenle tüketicilerin çevre dostu tarım, rejeneratif tarım, dikey tarım, hassas tarım, topraksız tarım, yeni nesil gıdalar, yapay et ve süt, kişisel beslenme gibi tüketimlere yönlendireceği söylenebilir.

- **Çevre Dostu Tarım** Doğal kaynakların korunmasını, ekosistemlerin sürekliliğini ve tarımsal üretimin uzun vadede sürdürülebilirliğini hedefleyen bütüncül bir yaklaşımdır. Bu model, çevresel etkileri en aza indirirken tarımsal verimliliği artırmayı ve artan küresel gıda talebini karşılamayı temel amaç olarak benimser. Bu bağlamda, akıllı tarım teknolojileri ve yenilikçi tarımsal uygulamalar, kaynak kullanımının optimize edilmesi, çevresel baskıların azaltılması ve üretim süreçlerinin daha etkin yönetilmesi açısından stratejik bir önem taşımaktadır (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2022).

- **Yeni Nesil Gıdalar** 1990'larda Avrupa Birliği (AB) pazarından yeni bir deneyim türü olarak ortaya çıkmıştır. Yenilebilir böcekler, mantarlar, yosunlar, pandanus (Pasifikte, küçük bir ağaç türü) ve kültürlenmiş et (yapay et) olarak sayılabilir.
- **Kişisel Beslenme** Kişiye özel beslenme, bireylerin günlük yaşam koşulları, fizyolojik özellikleri ve sağlık gereksinimleri doğrultusunda sağlıklı beslenmeye yönelik öneriler sunan bir yaklaşımdır. Bu yaklaşımın temel amacı, bireylerde kısa vadeli diyet uygulamaları yerine, sağlığı destekleyen ve sürdürülebilir nitelik taşıyan kalıcı beslenme davranışı değişikliklerinin geliştirilmesine katkı sağlamaktır (Biesiekierski vd., 2019).

İklim değişikliğinin yalnızca tarımsal üretim desenlerini değil, aynı zamanda yerel mutfakların kültürel sürekliliğini ve dönüşüm biçimlerini de doğrudan etkilediği görülmektedir. Değişen iklim koşullarıyla birlikte geleneksel ürünlerin erişilebilirliğinin azalması, mevsimsellik algısının dönüşmesi ve üretim pratiklerinin yeniden yapılandırılması, yerel mutfakları statik bir miras olmaktan çıkararak dinamik bir kültürel adaptasyon alanına dönüştürmektedir. Bu süreçte yerel mutfaklar, bir yandan kolektif kimliği ve kültürel belleği koruma işlevini sürdürürken, diğer yandan sürdürülebilir tarım uygulamaları, yeni nesil gıdalar ve kişisel beslenme yaklaşımlarıyla uyumlanarak varlığını devam ettirmeye çalışmaktadır. Tüketicilerin artan çevresel risk algısı ve gıda güvenliği kaygıları, yerel gıda tüketimini etik, sağlıklı ve çevre dostu bir tercih olarak yeniden konumlandırmakta; böylece yerel mutfaklar, iklim değişikliği bağlamında hem direnç geliştiren hem de dönüşen kültürel sistemler hâline gelmektedir. Bu bağlamda yerel mutfaklar, iklim krizine karşı yalnızca gastronomik değil, aynı zamanda sosyo-kültürel ve ekolojik bir adaptasyon mekanizması olarak değerlendirilebilir.

25.4. YEMEK KÜLTÜRÜNDEKİ DEĞİŞİMLER

Yemek, insanları yalnızca toprağa, hayvanlara ve ekolojik süreçlere değil, aynı zamanda mekânsal olarak yakın ya da uzak diğer topluluklara da bağlayan çok katmanlı bir olgudur. Bu yönüyle gıda, güç ilişkileri, siyasal yapı, adalet ve eşitsizlik gibi toplumsal kavramların anlaşılmasında önemli bir araç işlevi görmektedir. Toplulukların tarihsel süreç içerisinde örgütlenerek sınırlarla ayrılmış modern ulus-devletleri oluşturması, mutfak kültürlerinin de belirli coğrafi ve toplumsal bağlamlar içinde şekillenmesine yol açmıştır. Farklı ülkelerin mutfak kültürleri arasında gözlenen benzerlikler ve farklılıklar, büyük ölçüde iklim, toprak yapısı ve diğer coğrafi koşulların yanı sıra tarihsel etkileşimler ve kültürel birikimlerden kaynaklanmaktadır. Bu nedenle yemek kültürü, hem doğa insan ilişkisini hem de toplumlar arası etkileşimi yansıtan bütüncül bir kültürel göstergedir (Yiğit Özüdoğru ve Eren, 2022).

Coğrafi koşullardaki değişimler, gıdanın geleceğini belirleyecek temel etkenler arasında yer almaktadır. Küresel ısınmaya bağlı iklim değişikliği, tarımsal üretim desenlerini dönüştürerek gıda sistemleri üzerinde ciddi baskılar oluşturmaktadır. Artan sıcaklıklar, değişen yağış rejimleri ve aşırı hava olayları, birçok bölgede geleneksel olarak yetiştirilen tarım ürünlerinin üretimini zorlaştırmakta, hatta kimi alanlarda tamamen olanaksız hâle getirmektedir. Buna karşılık, iklim

koşullarındaki bu dönüşüm, bazı bölgelerde yeni ürünlerin yetiştirilmesine olanak tanıyabilecek potansiyel değişimleri de beraberinde getirmektedir. Nitekim, günümüzde patates üretimine elverişli olan bazı alanların, küresel ısınmanın etkisiyle gelecekte muz gibi tropikal ürünlerin yetiştirilebileceği coğrafyalara dönüşebileceği öngörülmektedir (Thornton, 2012). Bu durum, tarımsal üretim planlamasının ve gıda politikalarının iklim değişikliğini merkeze alan uzun vadeli stratejilerle yeniden ele alınmasını gerekli kılmaktadır. Küresel ölçekte gıdanın üretilme, dağıtılma ve tüketilme biçimlerini dönüştürerek geleneksel mutfak kültürleri üzerinde de belirgin etkiler yaratmaktadır. Artan sıcaklıklar ve değişen yağış rejimleri, tarımsal üretim alanlarının yer değiştirmesine yol açarken, okyanusların ısınması deniz ürünlerini geleneksel yaşam alanlarının dışına itmektedir. Bu durum, yerel iklim koşulları ve kuşaktan kuşağa aktarılan bilgiye dayanan geleneksel yemeklerin sürdürülebilirliğini zorlaştırmaktadır (Dunne ve Prater, 2019).



Resim 1. Pekin Ördeği (Carbon Brief)

Çin mutfağının simgesel yemeklerinden biri olan Pekin ördeğinin üretim süreçlerini hem biyofiziksel hem de sağlık temelli riskler üzerinden etkilemektedir. Dünyanın en büyük ördek üreticisi konumunda bulunan Çin'de, özellikle Pekin ördeği gibi yaygın yerli türler artan sıcaklıklara karşı oldukça hassastır. Yüksek sıcaklıkların ördeklerde ısı stresine yol açarak karkas verimini, göğüs ve but oranlarını azalttığını; etin besin değeri ve duyusal kalitesini olumsuz etkilediğini ortaya koymaktadır (Fouad vd. 2016). Ortalama sıcaklıkların sanayi öncesi döneme kıyasla yaklaşık 1,6° C arttığı Çin'de, gelecekte bu artışın daha da hızlanması beklenmektedir. Buna paralel olarak, sıcak hava dalgalarının sıklığı ve şiddeti artmakta; bu durum büyüme oranlarında düşüşe ve ölüm oranlarında artışa neden olmaktadır (Carbon Brief, 2018). İklim değişikliği aynı zamanda ördek yetiştiriciliğinde hastalık risklerini de artırmaktadır. Göç yolları değişen yabani su kuşları aracılığıyla yayılan kuş gribi gibi zoonotik hastalıkların, iklimsel değişkenlik nedeniyle daha öngörülemez hâle gelmesi beklenmektedir (Gilbert vd., 2008). Bu durum, iklim değişikliğinin yalnızca üretim miktarını değil, geleneksel yemeklerin sürdürülebilirliğini ve gıda güvenliğini de tehdit ettiğini göstermektedir.

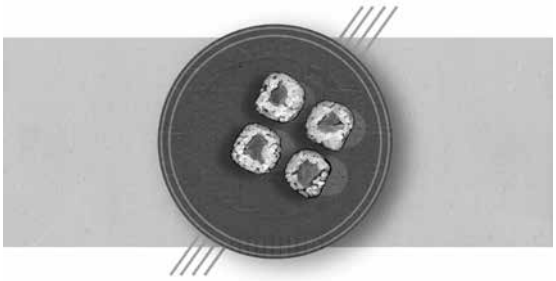
Kosta Rika ve Orta Amerika mutfak kültürünün simgesel yemeklerinden biri olan *gallo pinto*'nun temel bileşenlerinin üretimini giderek daha kırılgan hâle getirmektedir. Pirinç ve siyah fasulyeye dayalı bu geleneksel yemeğin ana girdilerinden pirinç, ülkede büyük ölçüde yerel üretimle karşılanmakla birlikte, aşırı hava olayları, sıcak hava dalgaları, seller ve tropikal siklonlar nedeniyle ciddi risk altındadır (Morin ve Gonzalez, 2018). Özellikle 2017 yılında Tropikal Fırtına Nate'in yol açtığı yaygın su baskınları, ülkenin başlıca pirinç üretim bölgelerinden biri olan Guanacaste'de ekili alanların uzun süre sular altında kalmasına neden olmuş ve



Resim 2. *Gallo Pinto* (Carbon Brief)

üretimde büyük kayıplar yaratmıştır (Morin ve Gonzalez, 2017). Araştırmalar, bu tür yoğun fırtına ve kasırgaların, deniz yüzeyi sıcaklıklarındaki artışla ilişkili olarak daha sık ve şiddetli hâle gelebileceğini göstermektedir. İklim değişikliğinin gerekli uyum önlemleri alınmadığı takdirde, Orta Amerika'daki küçük ölçekli pirinç üretimini 2050 yılına kadar %15-25 oranında azaltabileceği öngörülmektedir. Benzer şekilde, siyah fasulye üretimi de El Niño gibi iklim olaylarına duyarlı olup, küresel ısınmayla birlikte bu tür aşırı iklim dalgalanmalarının sıklığının artması, *gallo pinto*'nun sürdürülebilirliğini ve gıda arz güvenliğini tehdit etmektedir (Dunne ve Prater, 2019).

Japon mutfak kültürünün simgesel yemeklerinden biri olan suşinin temel bileşenleri üzerinde çok boyutlu etkiler yaratmaktadır. Suşinin ana unsuru olan Japon kısa taneli pirinci, yükselen sıcaklıklar ve artan aşırı hava olayları karşısında giderek daha kırılgan hâle gelmektedir. Araştırmalar, iklim değişikliğinin Japonya genelinde pirinç üretimi üzerindeki etkilerinin bölgesel farklılıklar gösterdiğini ortaya koymaktadır; kuzeydeki Hokkaido gibi bölgelerde ısınmanın verimi artırabileceği öngörülürken, Tohoku gibi diğer bölgelerde belirgin verim kayıpları beklenmektedir. Artan atmosferik CO_2 düzeyleri bazı pirinç çeşitlerinde verimi yükseltebilse de bu durum aynı zamanda demir, çinko ve protein gibi temel besin ögelerinin azalmasına yol açarak besin kalitesini düşürmektedir (Ichiminami, 2013). Bunun yanı sıra, iklim değişikliğiyle daha sık ve şiddetli hâle gelen sıcak hava dalgaları ve aşırı yağışlar, pirinç tarlalarında uzun süreli hasarlara neden olmaktadır. Suşinin bir diğer temel bileşeni olan ton balığı da okyanusların ısınması nedeniyle yaşam alanlarını değiştirmekte, bu durum özellikle Japonya'nın yoğun biçimde bağımlı olduğu mavi yüzgeçli ton balığı stokları açısından ciddi riskler doğurmaktadır (Erauskin-Extramiana vd., 2019). Tüm bu gelişmeler, iklim değişikliğinin suşi gibi kültürel açıdan sembolik yemeklerin sürdürülebilirliğini tehdit ettiğini göstermektedir.



Resim 3. Suşi (Carbon Brief)

ABD mutfak kültürünün simgesel yiyeceklerinden biri olan hamburgerin temel girdisi olan sığır eti üretimini çok yönlü biçimde etkilemektedir. ABD, dünyanın en büyük sığır eti üreticisi olmasına rağmen, yükselen sıcaklıklar özellikle Teksas ve Florida gibi sıcak bölgelerde hayvan refahını ve verimliliği tehdit etmektedir. Sığırların terleme yoluyla ısı düzenleyememesi ve sindirim

süreçlerinin ek ısı üretmesi, onları sıcak hava dalgalarına karşı son derece hassas hâle getirmektedir. Artan sıcaklıklar bağışıklık sistemini zayıflatmakta, üreme performansını düşürmekte ve hastalık riskini artırmaktadır. Buna ek olarak, iklim değişikliği meraların bitki kompozisyonunu ve taşıma kapasitesini değiştirerek yem bulunabilirliğini azaltma potansiyeline sahiptir.



Resim 4. Hamburger (Carbon Brief)

Son yıllarda daha sık ve şiddetli hâle gelen sıcak hava dalgaları, binlerce sığırın ölümüne yol açmış; seller ve kar fırtınaları gibi aşırı olaylar da önemli ekonomik kayıplar yaratmıştır. Araştırmalar, özellikle sıcak hava dalgalarının insan kaynaklı iklim değişikliği nedeniyle belirgin biçimde daha olası hâle geldiğini göstermektedir. Bu bulgular, iklim değişikliğinin hamburger gibi kültürel açıdan sembolik bir gıdanın üretim zincirinde ciddi kırılganlıklar yarattığını ortaya koymaktadır (Dunne ve Prater, 2019).

İklim değişikliğinin yemek kültürü üzerindeki etkilerinin yalnızca tarımsal üretim miktarlarıyla sınırlı olmadığını; aynı zamanda kültürel kimlik, geleneksel bilgi birikimi ve gıda güvenliği gibi çok katmanlı boyutları kapsadığını ortaya koymaktadır. Farklı coğrafyalardan seçilen Pekin ördeği, *Gallo Pinto*, suşi ve hamburger gibi simgesel yemek örnekleri, iklim değişikliğinin hem bitkisel hem de hayvansal üretim süreçlerinde yarattığı kırılganlıkları somut biçimde görünür kılmaktadır. Artan sıcaklıklar, aşırı hava olayları ve ekosistemlerdeki dönüşümler, bu yemeklerin temel girdilerinin sürdürülebilirliğini tehdit ederken, kuşaktan kuşağa aktarılan mutfak pratiklerini de belirsizlikle karşı karşıya bırakmaktadır. Bu bağlamda yemek kültürü, iklim değişikliğinin etkilerine pasif biçimde maruz kalan bir yapıdan ziyade, çevresel koşullarla sürekli etkileşim hâlinde olan dinamik bir kültürel sistem olarak değerlendirilmektedir. Dolayısıyla iklim değişikliğinin yemek kültürüne etkilerini anlamak, yalnızca gastronomik çeşitliliğin korunması açısından değil; aynı zamanda kültürel sürekliliğin, yerel üretim pratiklerinin ve sürdürülebilir gıda sistemlerinin geleceği açısından da kritik bir öneme sahiptir.

SONUÇ

İklim değişikliği, günümüzde gıda sistemlerinin tüm aşamalarını etkileyen yapısal bir dönüşüm dinamiği olarak yemek kültürleri üzerinde derin ve kalıcı etkiler yaratmaktadır. Artan sıcaklıklar, düzensiz yağış rejimleri ve aşırı hava olayları, tarımsal üretimin coğrafi dağılımını değiştirirken; bu değişim, mutfak kültürlerinin temel hammaddelerini, pişirme pratiklerini ve mevsimsellik anlayışını yeniden biçimlendirmektedir. Çalışma kapsamında ele alınan örnekler, iklim değişikliğinin yalnızca gıda arzı ve üretim miktarları üzerinde değil, aynı zamanda kültürel açıdan simgesel değere sahip yemeklerin sürdürülebilirliği üzerinde de belirleyici olduğunu ortaya koymaktadır. Bu bağlamda iklim krizi, yemek kültürlerini tehdit eden bir risk unsuru olmanın ötesinde, onları dönüşüme zorlayan bir katalizör niteliği taşımaktadır.

Mevsimlik ve yerel üretime dayalı mutfak pratiklerinin, iklim değişikliğine karşı daha dirençli ve uyumlu yapılar sunduğunu göstermektedir. Yerel mutfaklar, sahip oldukları esnek üretim ve tüketim modelleri, kuşaktan kuşağa aktarılan ekolojik bilgi birikimi ve kültürel uyum kapasitesi sayesinde, değişen çevresel koşullara adapte olabilme potansiyeline sahiptir. Bununla birlikte, iklim değişikliği bu mutfakları da statik bir koruma anlayışıyla değil; sürdürülebilir tarım uygulamaları, yeni nesil gıdalar ve değişen beslenme eğilimleriyle bütünleşen dinamik bir adaptasyon süreci içinde yeniden konumlandırmaktadır. Bu süreç, yerel mutfakların hem kültürel kimlik taşıyıcısı hem de ekolojik dayanıklılık aracı olarak önemini artırmaktadır.

Sonuç olarak, iklim değişikliğinin yemek kültürü üzerindeki etkileri, yalnızca gastronomik tercihler ve tat algılarıyla sınırlı olmayıp; gıda güvenliği, kültürel süreklilik, sosyal eşitsizlikler ve çevresel sürdürülebilirlik gibi geniş bir bağlamda ele alınmalıdır. Yemek kültürleri, iklim krizine karşı geliştirilecek uyum stratejilerinde yalnızca korunması gereken bir miras değil, aynı zamanda dönüştürücü ve çözüm üretebilen bir kültürel kaynak olarak değerlendirilmelidir. Bu doğrultuda, gıda politikalarının, gastronomi çalışmalarının ve sürdürülebilirlik odaklı yaklaşımların, iklim değişikliği-yemek kültürü ilişkisini bütüncül bir perspektifle ele alması, geleceğin sofralarının hem ekolojik hem de kültürel açıdan sürdürülebilir biçimde inşa edilebilmesi açısından kritik bir gereklilik olarak öne çıkmaktadır.

KAYNAKLAR

Bakhtary, H. (2025) Advancing Climate Resilience Through Food Systems Transformation, https://climatefocus.com/adaptation-through-food-transformation/ (14 Aralık 2025).

Biedekarken, O., ve Henneberg, S. (2006). "Influence of Brands on Taste Acceptance: Ice Cream Brand Versus Discount Brand; Brand Recognition Influences Sensory Acceptance Positively or Negatively, an Effect that can Sometimes be Quite Dramatic." *Food Engineering and Ingredients*, 9(1), 24-26.

Biesiekierski, J. R., Livingstone, K. M., ve Moschonis, G. (2019). "Personalised Nutrition: Updates, Gaps and Next Steps." *Nutrients*, 11(8), 1793.

Björk, P., ve Kauppinen-Räisänen, H., (2013). "Culinary-Gastronomic Tourism - A Search for Local Food Experiences." *Nutrition ve Food Science*, 44(4), 294-309.

Bonsignori, S. (2024) *Impact of Climate Change on Food Seasonality*, https://equiben.com/en/impact-of-climate-change-on-food-seasonality/ (17 Aralık 2025).

Boon, B., ve Schifferstein, H. N. (2022). "Seasonality as a Consideration, Inspiration and Aspiration in Food Design." *International Journal of Food Design*, 7(1), 79-100.

Brug, J., Debie, S., van Assema, P., ve Weijts, W. (1995). "Psychosocial Determinants of Fruit and Vegetable Consumption Among Adults: Results of Focus Group Interviews." *Food Quality and Preference*, 6(2), 99-107.

Carbon Brief (2018) *Mapped: How Every Part of yhe World has Warmed – and Could Continue to Warm*, https://www.carbonbrief.org/mapped-how-every-part-of-the-world-has-warmed-and-could-continue-to-warm/ (10 Aralık 2025).

Coelho, F. C., Coelho, E. M., ve Egerer, M. (2018). "Local Food: Benefits and Failings due to Modern Agriculture." *Scientia Agricola*, 75, 84-94.

Dunne, D., ve Prater, T. (2019). *Interactive: How Climate Change Could Threaten The World's Traditional Dishes*, https://interactive.carbonbrief.org/how-climate-change-could-threaten-worlds-traditional-dishes/index.html (13 Aralık 2025).

Elouafi, I. (2024) "Why Biodiversity Matters in Agriculture and Food Systems." *Science*,386 (6718), DOI: 10.1126/science.ads8197

Erauskin-Extramiana, M., Arrizabalaga, H., Hobday, A. J., Cabré, A., Ibaibarriaga, L., Arregui, I., ..., ve Chust, G. (2019). "Large-Scale Distribution of Tuna Species in a Warming Ocean." *Global change biology*, 25(6), 2043-2060.

FAO(1996) Rome Declaration on World Food Security, Rome: FAO; https://www.fao.org/4/w3613e/w3613e00.htm (28 Aralık 2025).

FAO, B. (2010). Sustainable Diets and Biodiversity, Directions and Solutions for Policy, Research and Action. Burlingame, B.; Dernini, S. *Food and Agriculture Organization of the United Nations and Biodiversity International*.
Fouad, A. M., Chen, W., Ruan, D., Wang, S., Xia, W. G., ve Zheng, C. T. (2016). "Impact of Heat Stress on Meat, Egg Quality, Immunity and Fertility in Poultry and Nutritional Factors that Overcome these Effects: A Review." *International Journal of Poultry Science*, 15(3), 81.
Garnett, T. (2011). "Where are the Best Opportunities for Reducing Greenhouse Gas Emissions in the Food System (Including the Food Chain)?." *Food Policy*, 36, S23-S32.
Gilbert, M., Slingenbergh, J., ve Xiao, X. (2008). "Climate Change and Avian Influenza. Revue Scientifique Et Technique." *International Office of Epizootics*, 27(2), 459.
Griffioen-Roose, S., Hogenkamp, P. S., Mars, M., Finlayson, G., ve de Graaf, C. (2012). "Taste of a 24-H Diet and its Effect on Subsequent Food Preferences and Satiety." *Appetite*, 59(1), 1-8.
Hamdani, N. A., ve Maulani, G. A. F., (2018). "The ınfluence of E-WOM on Purchase Intentions in Local Culinary Business Sector." *International Journal of Engineering ve Technology*, 7(2.29), 246-250. doi: 10.14419/ijet.v7i2.29.13325.
IPCC (2013) *Climate Change 2013: The Pgysical Science Basis*, https://www.ipcc.ch/report/ar5/wg1/ (01 Ocak 2026).
Klosse, P.R., Riga, J., Cramwinckel, A. B., ve Saris, W.H.M. (2004). "The Formulation and Evaluation of Culinary Success Factors that Determine the Palatability of Food." *Food Service Technology*, 4, 107-115.
Krug, D. (2015). *Simple, Seasonal Meals*. Kansas State University Agricultural Experiment Station and Cooperative Extension Service.
Macdiarmid, J. I. (2014). "Seasonality and Dietary Requirements: Will Eating Seasonal Food Contribute to Health and Environmental Sustainability?." *Proceedings of the Nutrition Society*, 73:3, ss. 368-75.
Moore, F. C., ve Lobell, D. B. (2015). "The Fingerprint of Climate Trends on European Crop Yields." *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 112(9), 2670-2675.
Morckel, V. (2015). "Community Gardens or Vacant Lots? Rethinking the Attractiveness and Seasonality of Green Land Uses in Distressed Neighborhoods." *Urban Forestry ve Urban Greening*, 14(3), 714-721.
Morin, J. A., ve Gonzalez, V. (2017). "Effect of Tropical Strom Nate on Costa Rican Agriculture." *Global Agricultural Information Network*, 1-3.
Morin, J. A., ve Gonzalez, V. (2018). "Costa Rica Rice Production and Trade." *Global Agricultural Information Network*, 1-6.
Muslu, M., ve Gökçay, G., F. (2021). "Lezzet Algısının Oluşmasında Çevresel ve Genetik Faktörlerin Etkileri." *Med J West Black Sea*, 5(1), 19-26.
NASA (t.y.) *Scientific Consensus*, https://science.nasa.gov/climate-change/scientific-consensus/ (07 Aralık 2025).
O'Neill, K. J. (2014). "Situating the 'Alternative' within the 'Conventional' - Local Food Experiences from the East Riding of Yorkshire, UK." *Journal of Rural Studies* 35: 112-122.
Potopová, V., Zahradníček, P., Štěpánek, P., Türkott, L., Farda, A., ve Soukup, J. (2017). "The Impacts of Key Adverse Weather Events on the Field-Grown Vegetable Yield Variability in the Czech Republic From 1961 to 2014." *Int J Climatol*, 37(3), 1648-1664.
Ray, D. K., West, P. C., Clark, M., Gerber, J. S., Prishchepov, A. V., ve Chatterjee, S. (2019). "Climate Change has Likely Already Affected Global Food Production." *PloS One*, 14(5), e0217148.
Schifferstein, H. N., Kudrowitz, B. M., ve Breuer, C. (2022). "Food Perception and Aesthetics-Linking Sensory Science to Culinary Practice." *Journal of Culinary Science ve Technology*, 20(4), 293-335.
Sobal, J. (1999). Food System Globalization, Eating Transformations, and Nutrition Transitions. R. Grew (Ed.), *Food in Global History* içinde (ss. 171-193). Boulder, CO: Westview Press.
Spence, C. (2021). "Explaining Seasonal Patterns of Food Consumption." *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100332.
Spence, C., (2020). "Gastrophysics: Nudging Consumers Toward Eating More Leafy (Salad) Greens." *Food Qual. Prefer*. 80, 103800. https://doi.org/10.1016/j. foodqual.2019.103800.
Şengül, S., ve Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Sorunlar ve Çözüm Önerileri, *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı* içinde, 599-606.
Tansey, G., ve Worsley, T. (2008) *Food System: A Guide*. Earthscan, London, UK.
Tarım ve Orman Bakanlığı (2022) *Türkiye Tarımsal Kuraklıkla Mücadele Stratejisi ve Eylem Planı* (2023-2027), Ankara.
Thornton, P., ve Cramer, L. (eds.). (2012). *Impacts of Climate Change on the Agricultural and Aquatic Systems and Natural Resources within the CGIAR's Mandate*. CCAFS Working Paper 23. Copenhagen, Denmark: CCAFS.
UN (t.y.) *What is Climate Change?*, https://www.un.org/en/climatechange/what-is-climate-change (05 Aralık 2025).

Valpiani, N., Wilde, P., Rogers, B., ve Stewart, H., (2015). "Patterns of Fruit and Vegetable Availability and Price Competitiveness Across Four Seasons are Different in Local Food Outlets and Supermarkets." *Publ. Health Nutr.* 18 (15), 2846-2854.

Vermeulen, S. J., Campbell, B. M., ve Ingram, J. S. (2012). "Climate Change and Food Systems." *Annual Review of Environment and Resources*, 37, 195-222.

Wang, H., ve Hijmans, R. J. (2019). "Climate Change and Geographic Shifts in Rice Production in China." *Environmental Research Communications*, 1(1), 011008.

Wang, J., Guan, Y., Wu, L., Guan, X., Cai, W., Huang, J., Dong, W., ve Zhang, B. (2021). "Changing Lengths of the Four Seasons by Global Warming." *Geophysical Research Letters*, 48:6, https://doi.org/10.1029/2020GL091753. Accessed 30 May 2022.

WEB-1 (2024) *Climate Change and The Looming Threat of Global Food Shortages*. https://www.thehappyturtlestraw.com/climate-change-and-the-looming-threat-of-global-food-shortages/ (14 Aralık 2025).

WEB-3 (2025) İklim Değişikliğinin Tarıma Etkileri Nelerdir?, https://www.controlunion.com.tr/iklim-degisikliginin-tarima-etkileri-nelerdir/ (31 Aralık 2025).

WEB-3 (2025) *Why is Seasonal Cooking Important for a Sustainable Lifestyle?*, https://www.thehappyturtlestraw.com/why-is-seasonal-cooking-important-for-a-sustainable-lifestyle/ (01 Ocak 2026).

Westerterp-Plantenga, M. S. (1999). "Effects of Extreme Environments on Food Intake in Human Subjects." *Proceedings of the Nutrition Society*, 58(4), 791-798.

WHO (t.y.) *Climate Change*, https://www.who.int/health-topics/climate-change#tab=tab_1 (07 Aralık 2025).

Yıldız, M. (2024). Küresel Isınma ve İklim Değişikliğinin Sürdürülebilir Gıda ve Su Güvencesi Üzerine Olumsuz Etkileri ve Alınması Gereken Önlemler. K. Şahin ve İ. Erol (Eds.), *Gıda, Su Kaybı ve İsrafı* içinde (S. 73-88). Türkiye Bilimler Akademisi Yayınları.

Yiğit Özüdoğru, H., ve Eren, E. (2022) *Yemek ve Coğrafya içinde Yemeğin Kültürel Temelleri*, Mustafa Aksoy, İbrahim Çekiç ve Seçil Tahmaz (Ed.), Ankara: Detay Yayıncılık.

Nestle, M. (2013). "Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health." University of California Press.

YİRMİ ALTINCI BÖLÜM

KURAKLIK VE ÜRÜN ÇEŞİTLİLİĞİ ÜZERİNE MUTFAK ADAPTASYONLARI

Doç. Dr. Emrah Örgün[1]
Doç. Dr. Ali Solunoğlu[2]

"Tarım yanlış giderse, başka hiçbir şeyin doğru gitme şansı kalmaz."
- Swaminathan, M.S. (2012), *From Green to Evergreen Revolution*.

GİRİŞ

İklim değişikliğinin etkileri, yeryüzünün ekolojik ve sosyo-ekonomik sistemleri üzerinde derin ve dönüşümsel baskılar yaratmaktadır. Bu baskıların en belirgin ve yıkıcı olanlarından biri, küresel ölçekte kuraklık olaylarının sıklığı, şiddeti ve artış göstermesidir. Hükümetlerarası İklim Değişikliği Paneli (Intergovernmental Panel on Climate Change'in, IPCC) Altıncı Değerlendirme Raporu'na göre, artan sıcaklıklar ve değişen yağış rejimleri özellikle yarı kurak ve kurak bölgelerde hidrolojik döngüyü bozarak kuraklık riskini önemli ölçüde yükseltmektedir (IPCC, 2022). Bu durum yalnızca meteorolojik bir anomali olarak değil, tarım ve gıda sistemleri açısından yapısal bir risk olarak değerlendirilmelidir. Kuraklık, su kaynakları üzerindeki baskıyı artırarak tarımsal üretimin temelini oluşturan toprak nemini ve yüzey ile yeraltı su dengelerini doğrudan etkilemektedir. Bu durumun sonucunda ürün verimliliğinde düşüşler, ekim alanlarında daralma ve tarımsal biyoçeşitlilik kaybı ortaya çıkmaktadır (FAO, 2021).

Kuraklık ile tarım ve gıda güvencesi arasındaki ilişki, günümüzün en kritik sürdürülebilirlik sorunları arasında yer almaktadır (FAO, 2021). Gıda güvencesi, tüm bireylerin her zaman yeterli, güvenli ve besleyici gıdaya fiziksel ve ekonomik olarak ulaşabilmesini ifade eden çok boyutlu bir kavramdır (FAO, 2008). Kuraklık, temel gıda ürünlerinin üretimini azaltarak arz-talep dengesini bozmakta ve gıda fiyatlarında dalgalanmalara yol açmaktadır. Bununla birlikte, etkiler özellikle küçük ölçekli üreticiler açısından daha yıkıcı olmaktadır. Sınırlı sermaye, teknolojiye erişim güçlükleri ve iklim şoklarına karşı düşük uyum kapasitesi nedeniyle küçük ölçekli üreticiler kuraklık risklerine karşı daha kırılgan bir yapı sergilemektedir. Bu gruplar için yerel tohumlar ve yerel bilgi sistemleri yalnızca üretim aracı değil, aynı zamanda bir risk

1 Sinop Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Sinop, Türkiye; eorgun@sinop.edu.tr; ORCID:0000-0001-9597-637X
2 Balıkesir Üniversitesi Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Balıkesir, Türkiye; alisolunoglu@balıkesir.edu.tr; ORCID:0000-0003-0232-8248

yönetimi mekanizmasıdır. Bu bilgi birikiminin kaybı, yerel gıda sistemlerinin dayanıklılığını zayıflatmaktadır (HLPE, 2025).

IPCC'nin "İklim Değişikliği ve Arazi" Özel Raporu, iklim değişikliği, arazi bozulumu ve gıda güvencesi arasındaki karşılıklı etkileşimi ortaya koyarak sürdürülebilir arazi yönetimi ve ekosistem temelli uyum yaklaşımlarının kırılganlığı azaltmada kritik öneme sahip olduğunu vurgulamaktadır (IPCC, 2019). Bu bağlamda, su kaynaklarının etkin yönetimi, kuraklığa dayanıklı tarımsal çeşitlerin geliştirilmesi ve yaygınlaştırılması gıda güvencesini sağlamanın temel bileşenleri arasında yer almaktadır (FAO, 2011). Ayrıca aşırı hava olayları ve kuraklıkların küresel tarımsal üretim üzerindeki etkilerini inceleyen ampirik çalışmalar, bu tür afetlerin dünya genelinde tahıl üretiminde anlamlı düşüşlere yol açtığını göstermektedir (Lesk vd., 2016).

Kuraklık, tarımsal üretim ve gıda güvencesinin ötesinde, gıda sistemleri, yemek kültürü ve kültürel mirası kapsayan daha geniş bir dönüşüme yol açmaktadır. Bu bağlamda, hangi ürünlerin yetiştirileceği kadar, neyin tüketileceği, nasıl pişirileceği ve hangi mutfak pratiklerinin sürdürüleceği de kuraklık koşulları tarafından belirlenmektedir.

Tarihsel olarak kıtlık ve kuraklık dönemleri, toplulukları mevcut kaynaklara uyum sağlamaya zorlamış; bu süreçte "ne yetişirse o pişer" yaklaşımı bir kültürel adaptasyon stratejisi olarak ortaya çıkmıştır. Su gereksinimi görece düşük olan tahılların ve baklagillerin pek çok geleneksel mutfakta ağırlık kazanması, ekolojik baskıların yemek kültürüne yansımasına örnek teşkil etmektedir (IPCC, 2022). Ancak günümüzde iklim krizinin hızı ve şiddeti, bu kültürel adaptasyon mekanizmalarının sürdürülebilirliğini de tehdit etmektedir. Yerel bilgi sistemlerinin zayıflaması, toplulukların gelecekteki iklim şoklarına karşı direncini azaltmaktadır (HLPE, 2025).

Kitabın bu bölümünde, kuraklık, gıda sistemleri ve kültürel miras arasındaki çok boyutlu ilişkiyi ele alarak literatürdeki önemli bir boşluğu doldurmayı amaçlamaktadır. Mevcut çalışmalar büyük ölçüde kuraklık-tarım ilişkisine, ürün verimliliğine ve su yönetimine odaklanmakta; buna karşın kuraklığın yerel bilgi sistemleri, geleneksel mutfak pratikleri ve somut olmayan kültürel miras üzerindeki etkileri görece sınırlı biçimde ele alınmaktadır. Bu bölüm, kuraklığa karşı dayanıklılığın yalnızca teknolojik çözümlerle değil, aynı zamanda yerel bilgi ve kültürel pratiklerin korunması ve güçlendirilmesi ile mümkün olabileceğini savunmaktadır. Yerel tohumların ve geleneksel mutfakların, iklim krizine karşı genetik ve kültürel bir "sigorta" işlevi gördüğü yaklaşımı, çalışmanın temel bilimsel gerekçesini oluşturmaktadır.

26.1. KURAKLIK KOŞULLARINA UYUM SAĞLAYAN TARIMSAL TÜRLER VE YEREL ADAPTASYON ÖRNEKLERİ

İklim değişikliği, tarımsal üretim sistemleri üzerinde artan ve çok boyutlu baskılar oluşturmaktadır. IPCC Altıncı Değerlendirme Rapor'unda, Akdeniz Havzası; artan sıcaklıklar, yağış rejimindeki düzensizlikler ve toprak nemindeki azalma nedeniyle iklim değişikliğine karşı en kırılgan bölgeler arasında tanımlanmaktadır (IPCC, 2022). Bu durum, FAO'nun sürdürülebilir tarım ve agroekoloji değerlendirmelerinde de vurgulandığı üzere, özellikle yağışa bağımlı tarım

sistemlerinde gıda güvenliği ve kırsal geçim kaynakları açısından ciddi riskler doğurmaktadır (FAO, 2018; FAO, 2021). Ewert ve çalışma arkadaşları (2023) ise bu kırılganlığın yalnızca çevresel değil, aynı zamanda ekonomik ve yönetişim boyutları bulunduğunu ve tarımsal sistemlerin bütüncül bir dayanıklılık yaklaşımıyla ele alınması gerektiğini ortaya koymaktadır.

Kuraklık bu bağlamda geçici bir meteorolojik olgu olmaktan ziyade, tarımsal üretim sistemlerinin uzun dönemli işleyişini dönüştüren yapısal bir stres faktörü olarak değerlendirilmektedir. IPCC (2022), kuraklık sıklığı ve şiddetindeki artışın tarımsal üretimde belirsizliği artırdığını ve özellikle yarı kurak bölgelerde uyum kapasitesinin belirleyici bir unsur hâline geldiğini belirtmektedir. FAO (2009), geleneksel tarım pratiklerinin uzun dönemli çevresel gözlemler ve deneyimler yoluyla bu tür stres koşullarına uyum sağlayabildiğini vurgulamaktadır. Altieri ve Nicholls (2005) ise bu uyum kapasitesinin, çeşitlilik ve ekolojik süreçlere dayalı üretim sistemleri sayesinde güçlendiğini ifade etmektedir.

Kuraklık koşullarına uyum sağlayan tarımsal türler, bu çerçevede yalnızca ürün seçimiyle sınırlı olmayan, agroekosistemin bütününü ilgilendiren bir adaptasyon stratejisi olarak ele alınmaktadır. FAO'nun agroekoloji raporlarında, düşük dış girdi gereksinimi, çevresel streslere karşı dayanıklılık ve yerel koşullara uyum sağlama kapasitesi sürdürülebilir tarımsal türlerin temel özellikleri arasında yer almaktadır (FAO, 2018; FAO, 2021). Altieri ve Nicholls (2005), geleneksel tarımsal sistemlerde kullanılan yerel türlerin ve çeşitliliğin, iklim belirsizlikleri karşısında üretim istikrarını desteklediğini belirtmektedir. Ewert ve arkadaşları (2023) ise bu türlerin agroekolojik yaklaşımlar çerçevesinde değerlendirilmesinin, iklim değişikliğine uyum açısından stratejik önem taşıdığını vurgulamaktadır. Yerel adaptasyon örnekleri, kuraklık karşısında tarımsal sistemlerin nasıl sürdürülebilir kıldığını anlamak açısından önemli bir analitik zemin sunmaktadır. FAO (2009), geleneksel tarım pratiklerinin su yönetimi, toprak koruma ve ürün çeşitliliği üzerinden çevresel streslere karşı uyum kapasitesi geliştirdiğini ortaya koymaktadır. IPCC (2022), bu tür yerel uyum stratejilerinin özellikle yarı kurak bölgelerde tarımsal dayanıklılığı artıran temel unsurlar arasında yer aldığını belirtmektedir. Altieri ve Nicholls (2005) ise bu pratiklerin, ekolojik süreçlerle uyumlu üretim sistemlerinin devamlılığını sağladığını ifade etmektedir.

Agroekolojik yaklaşımlar, kuraklığa uyum sağlayan tarımsal türlerin değerlendirilmesini yalnızca çevresel değil, aynı zamanda sosyo-ekonomik boyutlarıyla ele almaktadır. FAO (2018), agroekolojinin gıda sistemlerinin sürdürülebilirliğini artırırken kırsal toplulukların bilgi ve uygulamalarını güçlendirdiğini vurgulamaktadır. Altieri ve Nicholls (2005), agroekolojik sistemlerin yerel bilgiye dayalı yapıları sayesinde çevresel belirsizliklere karşı daha esnek üretim modelleri sunduğunu belirtmektedir. Ewert vd. (2023) ise bu yaklaşımların uygun politika ve yönetişim mekanizmalarıyla desteklenmesi hâlinde daha geniş ölçeklere taşınabileceğini ortaya koymaktadır. Kuraklığa uyum sağlayan tarımsal türler ve bu türlere dayalı üretim sistemleri, gıda kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerinde de belirleyici bir etkiye sahiptir. FAO (2018), yerel gıda kültürlerinin tarımsal üretim desenleriyle doğrudan ilişkili olduğunu ve bu ilişkinin kültürel sürekliliğin korunmasında önemli bir rol oynadığını vurgulamaktadır. FAO (2009),

geleneksel beslenme biçimlerinin çevresel koşullarla uyumlu tarımsal sistemlerin bir yansıması olduğunu belirtmektedir. Altieri ve Nicholls (2005) ise bu uyumun, agroekolojik sistemlerin yalnızca üretim değil, toplumsal sürdürülebilirlik açısından da değer taşıdığını ifade etmektedir.

Uluslararası politika belgeleri, kuraklığa uyumlu tarımsal sistemlerin desteklenmesinin önemine açık biçimde işaret etmektedir. FAO'nun "Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları" kapsamında hazırladığı değerlendirme raporlarında, agroekolojik yaklaşımların iklim değişikliğine uyum, gıda güvenliği ve kırsal dayanıklılık açısından temel bir araç olduğu vurgulanmaktadır (FAO, 2021). IPCC (2022), bu tür yaklaşımların iklim risklerinin azaltılmasına katkı sunduğunu belirtmektedir. Buna ek olarak, Ewert ve arkadaşları (2023), agroekolojik sistemlerin uzun vadeli başarıya ulaşabilmesi için politika, ekonomi ve teknoloji boyutlarının birlikte ele alınması gerektiğini ortaya koymaktadır.

26.2. ALTERNATİF PİŞİRME TEKNİKLERİ, DAYANIKLI ÜRÜN KULLANIMI VE MİNİMAL MUTFAK TASARIMLARI

Kuraklık, tarımsal üretim süreçleriyle sınırlı olmayan; gıdanın hazırlanma, pişirilme ve tüketilme biçimlerini de dönüştüren çok katmanlı bir çevresel baskı unsurudur. İklim değişikliğine bağlı su ve enerji kısıtları, hane içi mutfak pratiklerini doğrudan etkileyerek daha düşük kaynak tüketimine dayalı pişirme yöntemlerinin yaygınlaşmasına zemin hazırlamaktadır. Küresel ölçekte yapılan çalışmalar, özellikle yarı kurak bölgelerde mutfak teknolojileri ve pişirme alışkanlıklarının, enerji verimliliği ve su tasarrufu ekseninde yeniden şekillendiğini ortaya koymaktadır (FAO, 2018; IPCC, 2022; HLPE, 2019). Bu bağlamda mutfak, yalnızca tüketim alanı değil, çevresel uyumun gündelik düzeyde somutlaştığı bir mekân olarak değerlendirilmektedir.

Geleneksel mutfak sistemlerinde geliştirilen alternatif pişirme teknikleri, tarihsel olarak yakıt ve su tasarrufuna dayalı stratejiler üzerinden şekillenmiştir. Tek kapta pişirme, uzun süre düşük ısıyla pişen yahni ve tencere yemekleri, farklı kültürlerde olduğu gibi Akdeniz ve Yakın Doğu mutfaklarında da kaynak verimliliğine dayalı çözümler olarak öne çıkmaktadır. Enerji verimli pişirme yöntemleri üzerine yapılan çalışmalar, bu tür tekniklerin hem pişirme süresini kısalttığını hem de toplam enerji tüketimini önemli ölçüde azalttığını göstermektedir (USAID, 2010; FAO, 2018).

Çorba ve sulu yemeklerin birçok geleneksel mutfakta merkezî bir konuma sahip olması, yalnızca kültürel bir tercih olarak değerlendirilmemektedir. Aynı zamanda bu yemekler, sınırlı su ve yakıt koşullarında geliştirilmiş çevresel açıdan uyumlu pişirme stratejilerinin bir yansıması olarak ele alınmaktadır. Tek kapta pişirme olanağı sunan bu yemekler, pişirme süresinin kısaltılması, ısının daha homojen kullanılması ve yeniden ısıtılarak tüketilebilmesi gibi özellikleriyle enerji verimliliğini artırmaktadır (Mintz, 2006; Rozin, 2007; Counihan ve Van Esterik, 2013).

Alternatif pişirme pratiklerinin önemli bir boyutu ise, gıdaların ön işlemden geçirilerek yarı hazır hâle getirilmesidir. Kurutma, fermantasyon, öğütme ve ön ıslatma gibi işlemler, özellikle tahıl ve baklagillerde pişirme süresini belirgin biçimde azaltmakta; böylece yakıt ve enerji

ihtiyacını düşürmektedir (Katina vd., 2005). Bu tür ön işleme teknikleri, tarihsel olarak hem kıtlık koşullarında gıdanın korunmasını hem de mutfaklarda zaman ve enerji tasarrufunu mümkün kılan temel uygulamalar arasında yer almıştır (FAO, 2011; Welker vd., 2019).

Bu bağlamda, geleneksel mutfaklarda çorba ve sulu yemeklerle birlikte kullanılan yarı işlenmiş ürünler, mutfakların yalnızca beslenme değil, aynı zamanda kaynak yönetimi ve çevresel adaptasyon alanları olarak işlev gördüğünü ortaya koymaktadır.

Küresel gıda sistemleri literatürü, geleneksel kurutulmuş ve fermente ürünlerin, özellikle iklim belirsizlikleri ve mevsimsel gıda erişim sorunları karşısında hane düzeyinde dayanıklılığı artırdığını vurgulamaktadır (FAO, 2009; HLPE, 2019; FAO, 2021). Bu tür ürünler, yalnızca saklama süresini uzatmakla kalmamakta; aynı zamanda mutfaklarda esnek ve hızlı pişirme olanakları sunmaktadır. Dayanıklı ürün kullanımı, kuraklık koşullarında mutfak pratiklerinin temel yapı taşlarından biri olarak öne çıkmaktadır. Uzun süre depolanabilen, düşük su ve enerji gereksinimi ile hazırlanabilen temel gıdalar, birçok geleneksel mutfakta beslenmenin omurgasını oluşturmaktadır. Baklagiller ve tahıl bazlı ürünler, besin yoğunlukları ve pişirme esneklikleri sayesinde iklim streslerine karşı uyumlu gıda grupları olarak değerlendirilmektedir (FAO, 2018; HLPE, 2019; IPCC, 2022). Bu ürünlerin farklı pişirme teknikleriyle yeniden değerlendirilmesi, mutfakların çevresel belirsizlikler karşısında işlevsel yapısını sürdürebilmesine katkı sağlamaktadır.

Kuraklık koşullarında şekillenen mutfak sistemleri, tarif çeşitliliğinden ziyade dönüşebilirlik ve yeniden kullanım ilkeleri üzerine kuruludur. Aynı gıdanın farklı öğünlerde ve farklı pişirme biçimleriyle değerlendirilmesi hem gıda israfını azaltmak hem de hane düzeyinde gıda güvencesini güçlendirmektedir. Sürdürülebilir gıda sistemleri literatürü, bu tür mutfak esnekliğini çevresel dirençliliğin gündelik yaşam düzeyindeki yansımalarından biri olarak ele almaktadır (USAID, 2010; HLPE, 2019; FAO, 2021). Bu yönüyle geleneksel mutfak pratikleri, modern sürdürülebilirlik ve "minimal mutfak" söylemlerinin tarihsel öncülleri olarak değerlendirilebilir.

26.2.1. Minimal Mutfak Tasarımları ve Enerji Verimliliği

Kuraklık koşulları, hane düzeyinde yalnızca suya değil, enerjiye erişimi de sınırlayan çok boyutlu baskılar üretmektedir. Bu durum, mutfak mekânlarının tasarımında ve kullanım biçimlerinde verimlilik temelli bir dönüşümü zorunlu kılmaktadır. Hane içi enerji kullanımı üzerine yapılan çalışmalar, özellikle pişirme faaliyetlerinin toplam enerji tüketimi içinde önemli bir paya sahip olduğunu ve bu alanın verimlilik açısından kritik bir müdahale noktası oluşturduğunu göstermektedir (USAID, 2010; IEA, 2017; Mirzabaev vd., 2023). Bu bağlamda mutfak tasarımı, yalnızca estetik ya da ergonomik bir tercih değil, iklim değişikliğine uyumun gündelik ölçekteki bir aracı olarak değerlendirilmektedir.

Enerji kısıtlılığına uyum sağlamak amacıyla geliştirilen minimal mutfak tasarımları, pişirme alanlarını küçülten ve işlevleri yoğunlaştıran çözümler etrafında şekillenmektedir (USAID, 2010; HLPE, 2019; FAO, 2021). Özellikle yakıt verimli ocaklar ve düşük ısı kayıplı pişirme sistemleri hem enerji tüketimini azaltmak hem de iç mekân ısıl konforunu iyileştirmektedir.

Yakıt tasarrufu sağlayan pişirme teknolojileri üzerine yapılan teknik çalışmalar, bu tür sistemlerin geleneksel ocaklara kıyasla %30-60 oranında daha az enerji tükettiğini ortaya koymaktadır (FAO, 2011). Bu bulgular, mutfak mekânının teknolojiyle birlikte yeniden düşünülmesi gerektiğine işaret etmektedir.

Minimal mutfak anlayışı, yalnızca pişirme ekipmanlarıyla sınırlı kalmamakta; mekânın konumlandırılması ve doğal kaynaklardan yararlanma biçimleriyle de doğrudan ilişkilidir. Pasif havalandırma, doğal aydınlatma ve ısıyı tutmayan yapı malzemeleri, mutfaklarda ek enerji ihtiyacını azaltan temel unsurlar arasında yer almaktadır. İklim uyumlu yapı tasarımlarına ilişkin değerlendirmeler, bu tür pasif çözümlerin özellikle sıcak ve kurak bölgelerde iç mekân enerji talebini önemli ölçüde düşürdüğünü göstermektedir (FAO, 2011; IPCC, 2022; HLPE, 2019). Bu yönüyle minimal mutfaklar, modern enerji verimliliği söylemlerinin mimari karşılığı olarak değerlendirilebilir.

Enerji verimliliği ile ele alınması gereken bir diğer boyut, mutfaklarda gıda depolama ve hazırlama süreçleridir. Daha az ama işlevsel depolama alanları, gıdanın hızlı erişilebilirliğini artırarak uzun süreli ve yüksek enerjili pişirme ihtiyacını azaltmaktadır. Gıda sistemleri ve hane içi enerji ilişkisini inceleyen çalışmalar, mutfak ölçeğinde yapılan bu tür düzenlemelerin hem gıda israfını hem de dolaylı enerji tüketimini azalttığını ortaya koymaktadır (USAID, 2010; HLPE, 2019; FAO, 2021). Bu durum, minimal mutfak tasarımlarının enerji–gıda ilişkisini birlikte ele alan bütüncül bir yaklaşım sunduğunu göstermektedir.

Minimal mutfak tasarımları, kuraklık ve enerji kısıtları karşısında geliştirilen geçici çözümlerden ziyade, uzun dönemli uyum stratejilerinin mekânsal karşılıkları olarak değerlendirilmektedir. Yakıt verimli pişirme teknolojileri, pasif tasarım ilkeleri ve sade mekânsal organizasyonun bir araya gelmesi, mutfağı hem çevresel hem de toplumsal açıdan dirençli bir yaşam alanına dönüştürmektedir. Bu yaklaşım, iklim değişikliğine uyumun yalnızca üretim alanlarında değil, gündelik yaşamın en temel mekânlarında da şekillendiğini ortaya koymaktadır (FAO, 2021; IPCC, 2022; Mirzabaev vd., 2023).

26.3. KITLIK MUTFAKLARI VE TARİHSEL DENEYİMLERDEN DİRENÇ MODELLERİ

26.3.1. Kıtlık Mutfakları: Kriz Anlarında "Yenilebilir Olanı Bilmek"

Kıtlık, tarihsel olarak yalnızca gıda arzındaki niceliksel düşüşle açıklanamayacak kadar karmaşık bir toplumsal olgudur. Kıtlık dönemleri, tarımsal üretimin azalması, satın alma gücünün düşmesi ve dağıtım-erişim mekanizmalarının aynı anda bozulmasıyla ortaya çıkan sistem şoklarıdır. Bu şoklar, yalnızca neyin yenildiğini değil; kimin, nasıl ve hangi bilgiye dayanarak hayatta kaldığını görünür kılar. Bu bağlamda kıtlık mutfakları ve kıtlık gıdaları, toplumların kriz anlarında geliştirdiği gıda direncinin en somut ifadeleri olarak değerlendirilmelidir (Harzallah, 2010; Nally, 2011).

Tarihsel deneyimler, kıtlık mutfaklarının çoğu zaman "seçenek bolluğu"ndan değil, sistemin zorunlu olarak yeniden taranmasından doğduğunu göstermektedir. İrlanda Büyük Kıtlığı

sırasında uygulamaya konulan 1847 tarihli *Soup Kitchen Act* (Aşevi Yasası), milyonlarca insanın kısa vadede hayatta kalmasını sağlamış; ancak *laissez-faire* (devlet müdahalesizliği) ekonomik yaklaşımın baskınlığı nedeniyle kalıcı ve onur temelli bir sosyal politika çerçevesine dönüştürülememiştir (Harzallah, 2010; Nally, 2011).

Benzer şekilde Birleşik Krallık'ta İkinci Dünya Savaşı sırasında geliştirilen British Restaurants modeli, yardım kavramını bilinçli biçimde reddederek kıtlık mutfaklarını sosyal damgalamayı azaltan kamusal beslenme mekânlarına dönüştürmüştür (Evans, 2022). Bu örnekler, kıtlık mutfaklarının yalnızca gıda temini değil, toplumsal onur ve sosyal vatandaşlık açısından da belirleyici olduğunu ortaya koymaktadır.

Kıtlık mutfakları, normal dönemlerde merkezde yer almayan yabani bitkiler, ikincil tarımsal ürünler ve düşük tercihli gıda kaynaklarının kullanımına dayanmaktadır. Bu gıdalar, yalnızca "yokluk menüsü" değil; biyolojik çeşitlilik, yerel bilgi ve uyum kapasitesinin gerçek zamanlı bir testi olarak değerlendirilmelidir (Nazarea, 1998; Minnis, 2021). Tarihsel kayıtlar ve etnografik çalışmalar, kıtlık dönemlerinde toplumların ekosistem içinde "yenebilir olanı" yeniden tanımladığını ve bu bilginin kültürel hafıza aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarıldığını göstermektedir (Walsh, 2009).

Kıtlık gıdalarının kritik yönü, yalnızca bulunmaları değil; ayırt edilmesi, işlenmesi ve güvenli hâle getirilmesidir. Bazı yabani türler, ancak ıslatma, kaynatma veya fermantasyon gibi işlemlerden sonra tüketilebilir hâle gelmektedir. Bu bilgi, yazılı kaynaklardan çok yerel ekolojik okuryazarlık ve kültürel bellek yoluyla aktarılmaktadır. Alan çalışmaları, yabani gıda kullanımının hanelerin kırılganlığını azalttığını ve kriz dönemlerinde gerçek bir dayanıklılık katkısı sunduğunu ortaya koymaktadır (Rahmatullah vd., 2011; Guyu ve Muluneh, 2015). Bu durum, kıtlık mutfaklarını yalnızca kalorik değil, bilgiye dayalı direnç mekânları olarak konumlandırmaktadır.

Günümüz iklim değişikliği tartışmaları bağlamında, bu tarihsel deneyimler yeniden önem kazanmaktadır. Kuraklık, sıcak dalgaları ve su stresi; gıda güvenliğini çok boyutlu biçimde tehdit ederken, riskin yönetimi yalnızca tarla ölçeğinde değil, mutfak ölçeğinde de "ne yenir, nasıl işlenir, nasıl saklanır?" sorularına dayanmaktadır (IPCC, 2019; IPCC, 2022). Bu bağlamda kıtlık gıdaları ve mutfak pratikleri, modern iklim uyum stratejilerinin kültürel ve tarihsel arşivi olarak okunabilir.

Ekolojik direnç literatüründe tanımlanan sağlamlık, uyum ve dönüşüm bileşenleri, kıtlık mutfakları üzerinden somut biçimde izlenebilmektedir. Kısa vadede hayatta kalmayı sağlayan sağlamlık; yerel kaynaklara yönelme ile sağlanan uyum; uzun vadede ise gıda sisteminin yeniden örgütlenmesine imkân tanıyan dönüşüm kapasitesi ortaya çıkmaktadır (Holling, 1973; Yan vd., 2022). Endonezya'daki Gotong Royong geleneği, topluluk üyelerinin gönüllü, karşılıksız ve kolektif biçimde üretim, paylaşım ve bakım faaliyetlerine katılmasını esas alan yerleşik bir dayanışma pratiğidir. Özellikle gıda üretimi, ortak pişirme ve kaynak paylaşımı gibi alanlarda işleyen bu gelenek, bireysel kırılganlıkları azaltarak topluluk düzeyinde sosyal uyum ve gıda güvencesi üretmektedir. Gazze'de ortaya çıkan "direniş ekonomisi" örnekleri, bu pratiklerin

yalnızca çevresel koşullara verilen tepkiler olarak ele alınamayacağını göstermektedir. Bu dönüşüm, sosyal ilişkiler, kolektif eylem biçimleri ve politik bağlamın birlikte etkili olduğu çok katmanlı bir süreç olarak şekillenmektedir (Utami vd., 2025; Hassoun vd., 2025).

Bu anlamda değerlendirildiğinde, kıtlık mutfakları ve kıtlık gıdaları, gıda krizlerine verilen geçici tepkiler değil; toplumların bilgi birikimini, biyolojik çeşitliliği ve sosyal adalet anlayışını seferber eden çok katmanlı direnç mekanizmalarıdır. Tarihsel ve çağdaş örnekler, gıda sistemlerinin dayanıklılığının yalnızca teknolojik çözümlerle değil; yerel bilgi, kültürel bellek ve adil erişim haklarıyla güçlendirilebileceğini açıkça ortaya koymaktadır (Bernaschi ve Leonardi, 2023).

26.3.2. Direnç Modelleri: Kıtlık Deneyiminden Gıda Sistemi Tasarımına

Gıda sistemi tasarımı, uzun süre verimlilik ve optimizasyon odaklı mühendislik yaklaşımlarıyla ele alınmış; ancak son yıllarda artan iklim belirsizlikleri, küresel şoklar ve kıtlık deneyimleri, bu yaklaşımın yapısal sınırlarını görünür kılmıştır. Güncel literatür, gıda sistemlerinin yalnızca üretim kapasitesi üzerinden değil, belirsizlikler karşısında esnek kalabilme, şokları emebilme ve gerekli olduğunda dönüşebilme yetenekleri üzerinden değerlendirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır (Ericksen, 2008; Tendall vd., 2015; Béné, 2020). Bu çerçevede dirençlilik (*resilience*), sistemin dışsal şokları absorbe etme, bu şoklara uyum sağlama ve gerektiğinde yapısal bir dönüşüm gerçekleştirme kapasitesi olarak tanımlanmaktadır (Folke vd., 2010).

Tarihsel kıtlık deneyimleri, gıda sistemi tasarımında "mühendislik direnci" olarak tanımlanan, sistemi mümkün olan en kısa sürede eski hâline döndürmeye odaklı yaklaşımın yetersizliğini ortaya koymuştur. Bunun yerine, ekolojik direnç anlayışı; sistemin değişimi emerek, yeni koşullara uyum sağlayarak ve ileriye doğru dönüşerek varlığını sürdürmesini temel almaktadır (Gunderson ve Holling, 2002; Folke vd., 2010). Bu paradigma değişimi, kıtlık mutfakları ve kıtlık gıdaları gibi tarihsel pratiklerin, modern gıda sistemi tasarımında neden yeniden önem kazandığını da açıklamaktadır.

26.3.2.1. Teorik Çerçeve: Uyarlanabilir Döngü ve Panarşi

Gıda sistemleri, uyarlanabilir döngü (*adaptive cycle*) modeli çerçevesinde dinamik ve doğrusal olmayan yapılar olarak analiz edilmektedir. Bu model; sömürü (r), koruma (K), serbest kalma (Ω) ve yeniden düzenlenme (α) olmak üzere dört fazdan oluşur (Gunderson ve Holling, 2002). Endüstriyel gıda sistemleri çoğu zaman verimliliğin ve ölçek ekonomilerinin en yüksek olduğu K fazında yoğunlaşmakta; ancak bu faz, aynı zamanda esnekliğin azaldığı ve katılığın (*rigidity*) arttığı bir yapıyı da beraberinde getirmektedir. Bu durum, sistemi görece küçük bir şok karşısında Ω fazına, yani ani bir çöküş sürecine sürükleyebilmektedir (Folke vd., 2010).

Uyarlanabilir döngüler, tekil sistemler olarak değil; iç içe geçmiş, çok ölçekli bir yapı olan panarşi içinde işlemektedir. Yerel ölçekte yaşanan bir kıtlık ya da tedarik krizi, üst ölçekleri tetikleyebilen bir "isyan" etkisi yaratabilirken; üst ölçeklerde korunan geleneksel bilgi, genetik çeşitlilik ve kurumsal hafıza, alt ölçeklerin toparlanmasını sağlayan bir "hatırlama" işlevi

görebilmektedir (Gunderson ve Holling, 2002). Bu durum, kıtlık deneyimlerinin neden yalnızca geçmişe ait değil, aynı zamanda geleceğe yönelik tasarım bilgisi içerdiğini ortaya koymaktadır.

26.3.2.2. Kıtlık Deneyiminin Bilişsel ve Davranışsal Boyutları

Dirençli bir gıda sistemi tasarımı, yalnızca ekolojik ve teknik boyutları değil, kıtlık anındaki insan davranışlarını ve bilişsel sınırlılıkları da hesaba katmak zorundadır. Kıtlık ve yoksulluk koşulları, bireyin bilişsel bant genişliğini daraltarak "tünelleme" (*tunneling*) etkisine yol açmakta; bu durum, bireylerin yalnızca acil ihtiyaçlara odaklanmasına ve uzun vadeli riskleri göz ardı etmesine neden olmaktadır (Mani vd., 2013; Mullainathan ve Shafir, 2013; Adamkovič, 2020). Dolayısıyla gıda sistemi tasarımı, kriz anlarında bireylerden rasyonel ve uzun vadeli kararlar beklemek yerine, bu bilişsel yükü azaltacak yapısal çözümler üretmelidir.

Bu noktada Amartya Sen'in "hak sahipliği" yaklaşımıyla örtüşen biçimde, kıtlıkların çoğu zaman mutlak gıda yokluğundan değil, gıdaya erişimdeki kurumsal ve ekonomik başarısızlıklardan kaynaklandığı görülmektedir. Yardım ve destek mekanizmalarının karmaşık, bürokratik veya bilişsel olarak erişilmesi zor olması, kıtlık koşullarında sistemin direncini daha da zayıflatmaktadır (Béné, 2020). Bu nedenle dirençli gıda sistemlerinin, erişimi kolaylaştıran ve karar alma yükünü azaltan bir mimari çerçevede ele alınması önem kazanmaktadır.

26.3.2.3. Tasarım İlkeleri: Sosyal-Ekolojik Direnç İçin Yedi İlke

Gıda sistemleri gibi sosyal-ekolojik sistemlere yönelik son dönem yaklaşımlar, gıda güvenliği ve beslenme alanında sürdürülebilirliği sağlama amacıyla sistem tasarımının merkezine direnç (dayanıklılık) kavramını yerleştirmiştir. Dirençlilik, yalnızca sistemin bir şoktan sonra eski durumuna dönebilme kapasitesi olarak değil; belirsizlikleri emme, değişime uyum sağlama ve gerektiğinde yapısal dönüşüm gerçekleştirme yeteneği olarak ele alınmaktadır (Holling, 1973; Folke, 2006; Gunderson ve Holling, 2002). Bu çerçevede, sosyal-ekolojik sistemlerin direncini güçlendirmeye yönelik olarak geliştirilen yedi temel direnç ilkesi, gıda sistemi tasarımına bütüncül bir rehber sunmaktadır (Biggs vd., 2012; Biggs vd., 2015; Baird vd., 2024).

Birinci ilke, sistemde çeşitlilik ve yedekliliğin korunmasıdır. Çeşitlilik, sistem bileşenlerinin sayısal ve işlevsel farklılığını; yedeklilik ise aynı işlevi yerine getirebilecek alternatif bileşenlerin varlığını ifade eder. Gıda sistemlerinde genetik çeşitlilikten (farklı mahsul türleri ve yerel tohumlar) pazar yapılarına (kooperatifler, yerel pazarlar, kısa tedarik zincirleri) kadar her ölçekte sağlanan çeşitlilik ve yedeklilik, tekil bir başarısızlığın tüm sistemi çökertmesini önleyen temel bir güvenlik mekanizması işlevi görmektedir (Biggs vd., 2012; Tendall vd., 2015).

İkinci ilke, bağlantısallığın yönetilmesidir. Bağlantısallık, sistem bileşenleri arasında bilgi, materyal ve aktör akışını ifade eder. Aşırı bağlantılı sistemler şokları hızla yayarken, aşırı kopuk sistemler bilgi ve kaynak paylaşımını sınırlar. Bu nedenle dirençli gıda sistemleri, küresel tedarik zincirleri aksadığında dahi temel ihtiyaçları karşılayabilecek, birbirine bağlı ancak görece bağımsız çalışabilen modüler bağlantısallık yapıları üzerine kurulmalıdır (Biggs vd., 2015; Zurek vd., 2022).

Üçüncü ilke, yavaş değişkenlerin ve geri bildirim mekanizmalarının yönetilmesidir. Toprak sağlığı, yeraltı su seviyeleri veya toplumsal güven gibi yavaş değişen değişkenler, uzun süre fark edilmeden birikerek sistemin ani çöküşüne zemin hazırlayabilmektedir. Bu değişkenlerin düzenli olarak izlenmesi ve üretici-tüketici arasındaki geri bildirim döngülerinin güçlendirilmesi, sorunların erken aşamada tespit edilmesine ve müdahale edilmesine olanak tanımaktadır (Folke vd., 2010; Tendall vd., 2015).

Dördüncü ilke, gıda sistemlerinin karmaşık uyarlanabilir sistemler (*Complex Adaptive Systems - CAS*) olarak ele alınmasıdır. Bu yaklaşım, gıda sistemlerini doğrusal ve öngörülebilir makineler yerine, çok sayıda etkileşimli bileşenden oluşan, eşiklere ve beklenmedik sonuçlara açık dinamik organizmalar olarak görmeyi gerektirir. CAS düşüncesi, belirsizliklerin ve kaçınılmaz ödünleşimlerin (*trade-offs*) tasarım sürecinin doğal bir parçası olarak kabul edilmesini sağlar (Holling, 1973; Gunderson ve Holling, 2002).

Beşinci ilke, öğrenme ve deneylemenin desteklenmesidir. Dirençli sistemler, paydaşların etkileşim, deneme ve geri bildirim yoluyla sürekli öğrenmesini mümkün kılan "öğrenen sistemler"dir. Çiftçi tarla okulları, yerel gıda inovasyon laboratuvarları ve katılımcı araştırma süreçleri, hem bilgi üretimini hızlandırmakta hem de krizlere karşı toplumsal hazırlığı artırmaktadır (Biggs vd., 2015; Béné, 2020).

Altıncı ilke, katılımın genişletilmesidir. Küçük çiftçilerin, yerel toplulukların ve dezavantajlı grupların karar alma süreçlerine dahil edilmesi, yönetişimin meşruiyetini güçlendirirken yerel ekolojik bilginin modern gıda sistemi stratejilerine entegre edilmesine de katkı sağlamaktadır. Bu bilgi, belirli coğrafyalarda yüzyıllar boyunca test edilmiş ve özellikle kıtlık risklerine karşı etkili "hayatta kalma stratejileri" sunmaktadır (Utami vd., 2025).

Yedinci ilke ise çok merkezli yönetişim sistemlerinin teşvik edilmesidir. Karar alma mekanizmalarının yerel, bölgesel ve ulusal düzeylerde birbirini tamamlayan özerk birimlere dağıtılması, bir yönetişim düzeyinin işlevsiz kaldığı durumlarda diğerlerinin devreye girmesini mümkün kılar. Bu yapı, yerel ihtiyaçlara daha hızlı ve bağlama duyarlı yanıtlar verilmesini sağlayarak gıda sistemlerinin genel direncini güçlendirir (Biggs vd., 2012; Zurek vd., 2022).

Bu ilkeler doğrultusunda tasarlanan bir gıda sistemi, yalnızca üretim kapasitesini artırmayı değil; belirsizlikler karşısında ayakta kalabilen, öğrenebilen ve dönüşebilen bir yapı oluşturmayı hedefler. Bu yaklaşım, gıda sistemi tasarımını teknik bir optimizasyon probleminden çıkararak, sosyal-ekolojik bütünlüğü merkeze alan bir dayanıklılık mimarisine dönüştürmektedir.

26.3.2.4. Onarıcı ve Teknoloji Odaklı Gelecek Tasarımı

Direnç temelli gıda sistemi tasarımı, yalnızca mevcut krizleri yönetmeye odaklanan reaktif yaklaşımların ötesine geçerek, gıda üretiminin temelini oluşturan biyolojik ve sosyal sermayeyi her döngüde yeniden inşa etmeyi hedefleyen onarıcı bir perspektife dayanmalıdır. Bu yaklaşım; sistemin şokları emme kapasitesini (soğurma), değişen çevresel ve sosyoekonomik koşullara uyum sağlama yeteneğini (adaptasyon) ve uzun vadede sürdürülemez yapıları kökten

dönüştürme gücünü (dönüştürme) birlikte ele alan bütüncül bir direnç anlayışını yansıtmaktadır (Biggs vd., 2015; Tendall vd., 2015; Zurek vd., 2022).

26.3.2.4.1. Onarıcı Tarım ve Ekosistem Hizmetleri

Onarıcı (rejeneratif) tarım yaklaşımları, çiftlikleri yalnızca üretim yapılan mekânlar olarak değil, ekosistem hizmetleri üreten entegre sosyal-ekolojik sistemler olarak yeniden kurgulamaktadır. Bu yaklaşımların temel hedefi toprak sağlığını iyileştirmek ve biyolojik süreçleri güçlendirmektir. Literatürde, onarıcı tarım uygulamalarının toprak organik karbonunu artırdığı, su tutma kapasitesini geliştirdiği ve böylece tarımsal üretimi kuraklık ve aşırı yağış gibi iklim şoklarına karşı daha dayanıklı hâle getirdiği vurgulanmaktadır (Ewert vd., 2023; Kumar vd., 2025).

Sıfır toprak işleme, örtü bitkilerinin kullanımı, agroforestri ve entegre hayvancılık gibi uygulamalar; biyolojik çeşitliliği destekleyerek zararlı baskısını azaltmakta, toprak yapısını iyileştirmekte ve su döngüsünün daha dengeli işlemesine katkı sağlamaktadır. Bu yönüyle onarıcı tarım, gıda sistemlerini yalnızca üretken değil, aynı zamanda ekolojik olarak yenileyici yapılara dönüştürmektedir (Biggs vd., 2015; Tendall vd., 2015).

26.3.2.4.2. Kentsel Tasarımda Çok Merkezlilik ve Modülerlik

Kentsel ölçekte gıda sisteminin yeniden tasarlanması, şehirleri gıdanın yalnızca tüketildiği alanlar olmaktan çıkararak üretken ve uyarlanabilir modüllere dönüştürmeyi amaçlamaktadır. Dikey tarım, çatı bahçeleri ve hidroponik ya da akuaponik sistemler gibi kentsel tarım modelleri, gıdaya erişimi yerelleştirerek tedarik zinciri kesintilerine karşı koruyucu bir işlev görmektedir. Bu tür uygulamaların, taşımaya bağlı çevresel etkileri azalttığı, su kullanımını daha verimli hâle getirdiği ve gıda sistemlerinde modüler bağlantısallığı güçlendirdiği belirtilmektedir (Lengnick vd., 2015; Lopez-Muñoz vd., 2025).

Çok merkezli ve modüler kentsel gıda yapıları, küresel krizlerin yerel gıda güvenliği üzerindeki etkilerini sınırlayarak, gıda sistemlerinin mekânsal ve yönetsel esnekliğini artırmaktadır. Bu yaklaşım, gıda sistemlerinin yalnızca kırsal alanlara bağımlı olmadan, kent ölçeğinde de dirençli biçimde yeniden örgütlenebileceğini göstermektedir (Zurek vd., 2022).

26.3.2.4.3. Sade Yenilik ve Toplumsal Hafıza

Sade yenilik yaklaşımı, kısıtlı kaynaklar altında daha az girdiyle işlevsel ve uyarlanabilir çözümler üretmeyi merkeze almaktadır. Bu anlayış, yüksek teknolojiye dayalı çözümler kadar, yerel bilgiye ve düşük maliyetli uygulamalara dayanan yeniliklerin de gıda sistemlerinin direnci açısından kritik olduğunu ortaya koymaktadır (Béné vd., 2012). Geleneksel tohum saklama pratikleri, yerel mikro-işleme teknikleri ve topluluk temelli mutfak uygulamaları, kıtlık deneyimlerinden süzülen stratejik bilgi birikiminin güncel yansımaları olarak değerlendirilebilir.

Özellikle yerel tohumlar ve tarımsal çeşitler, uzun süreli doğal ve insan eliyle seçilim süreçleri sonucunda bulundukları ekosistemlere uyum sağlamış olmaları nedeniyle, gıda sistemleri

için bir tür genetik güvence işlevi görmektedir. Bu çeşitler, dışa bağımlılığı azaltarak hem üretim sürekliliğini hem de toplumsal direnci güçlendirmektedir (Jaradat, 2025).

Bu bağlamda onarıcı ve teknoloji odaklı gıda sistemi tasarımı, yalnızca hasar gören bir yapıyı onarmayı değil; kendi kendini yenileyebilen, yerel bilgiyle beslenen ve farklı ölçeklerde işleyebilen bir sosyal-ekolojik mimari inşa etmeyi amaçlamaktadır.

26.4. KURAKLIK DÖNEMLERİNDE ORTAYA ÇIKAN YEMEK KÜLTÜRÜ DÖNÜŞÜMLERİ VE YARATICI STRATEJİLER

Kuraklık ve buna eşlik eden gıda yetersizliği, toplumların beslenme pratiklerini aşan bir kriz alanı yaratmaktadır. Bu kriz, aynı zamanda kültürel mirasın, mutfak geleneklerinin ve sosyal ritüellerin dönüşümünü beraberinde getirmektedir. Bu tür krizler, bir yandan geleneksel bilgi sistemlerinin çözülmesine ve kuşaklar arası aktarımın zayıflamasına yol açmaktadır. Diğer yandan ise kısıtlı kaynaklarla hayatta kalmayı mümkün kılan yaratıcı stratejilerin ve uyarlanabilir mutfak pratiklerinin gelişmesini tetiklemekte, yeni beslenme rejimlerinin ortaya çıkmasına zemin hazırlamaktadır (Biggs vd., 2015; IPCC, 2019).

26.4.1. Kıtlık Gıdaları ve Beslenme Rejimindeki Kaymalar

Kuraklık dönemlerinde toplumlar, normal koşullarda düşük tercih edilen ancak çevresel streslere yüksek düzeyde dayanıklılık gösteren ihmal edilmiş ve az kullanılan türlere (*Neglected and Underutilized Species - NUS*) yönelmektedir. Bu yönelim, yalnızca zorunlu bir beslenme tercihi değil, aynı zamanda ekolojik uyum kapasitesinin yeniden keşfidir. C4 fotosentez yolunu kullanan amarant, darı, sorgum ve cowpea gibi bitkilerin, C3 bitkilerine kıyasla daha yüksek su kullanım verimliliği göstermesi, bu türleri kuraklık koşullarında temel kalori ve protein kaynakları hâline getirmektedir (Adhikari vd., 2017; Khamis ve Alsherif, 2025). Benzer şekilde, tuzluluk ve kuraklık stresine birlikte dayanabilen bazı yarı-halofit türlerin seçici iyon alımı ve besin kullanım verimliliği, marjinal alanlarda üretim sürekliliğini mümkün kılmaktadır (Hussain vd., 2023).

Tarihsel belgeler ve etnobotanik çalışmalar, kıtlık gıdalarının rastlantısal tercihler değil, kuşaklar arası aktarılan sistematik bilgi setlerine dayalı olarak belirlendiğini göstermektedir. Japonya'da Edo döneminde derlenen Hanroshu ve Katemono gibi metinler, kıtlık koşullarında hangi yabani ve ikincil bitkisel kaynakların hangi mevsimsel, ekolojik ve toplumsal koşullarda toplanabileceğini; ayrıca bu materyallerin toksisiteyi azaltacak veya sindirilebilirliği artıracak biçimde nasıl işleneceğini ayrıntılandıran yazılı "kıtlık rehberleri" işlevi görmüştür. Bu metinler, kıtlık beslenmesini bireysel doğaçlamadan ziyade kolektif bilgiye dayalı bir adaptasyon pratiği olarak çerçevelemektedir. Benzer biçimde, Kuzey Amerika'nın çöl sınır bölgelerinde ve İkinci Dünya Savaşı sırasında Avrupa'da, normal koşullarda gıda olarak kabul edilmeyen bitkisel materyallerin işlenerek tüketilebilir hâle getirildiği belgelenmiştir (Minnis, 1991; Vorstenbosch vd., 2017). Bu örnekler, kıtlık dönemlerinde beslenme hiyerarşisinin

kültürel normlardan ziyade hayatta kalma öncelikleri doğrultusunda yeniden yapılandırıldığını ortaya koymaktadır.

26.4.2. Mutfakta Yaratıcı Pişirme ve Saklama Stratejileri

Su ve enerji kısıtı, kıtlık koşullarında mutfak pratiklerini kökten dönüştürerek yüksek verimlilik odaklı bir pişirme ve saklama rejimini zorunlu kılmaktadır. Besin ögelerinin korunması, bu bağlamda yalnızca sağlıkla değil, hayatta kalma kapasitesiyle de doğrudan ilişkilidir. Geleneksel haşlama yöntemlerinde suda çözünebilen vitaminlerin önemli bir bölümünün kaybedilmesi, besin değeri açısından önemli bir sorun oluşturmaktadır. Bu durum, kuraklık mutfaklarında su tasarrufu sağlayan ve besin kaybını azaltan buharda pişirme, basınçlı pişirme veya kısa süreli ısıl işlemlerin tercih edilmesine yol açmıştır (Feldman ve Wunderlich, 2022).

Gıdanın uzun süre saklanabilmesi amacıyla geliştirilen fermantasyon, güneşte kurutma ve kavurma gibi yöntemler, Batı Afrika ve Akdeniz havzasında yaygın biçimde kullanılmaktadır. Bu yöntemler, teknik işlevlerinin ötesinde, söz konusu bölgelerde kültürel mirasın önemli bir parçası olarak varlığını sürdürmektedir. Ogi ve gari gibi fermente ürünler, hem raf ömrünü uzatmakta hem de mikrobiyal güvenliği artırarak kriz dönemlerinde güvenilir besin kaynakları oluşturmaktadır (Vorstenbosch vd., 2017). Yakıtın son derece sınırlı olduğu dönemlerde geliştirilen "ısı hapsetme" teknikleri –örneğin saman kutuları veya yeraltı çukurları–, mutfak teknolojisinin enerji kıtlığına verdiği yaratıcı tepkiler olarak değerlendirilebilir.

Kıtlık dönemlerinde ortaya çıkan bir diğer önemli strateji ise ikame ürünlerin kullanımıdır. Kahve, çay veya tütün gibi ürünlerin bulunamadığı dönemlerde hindiba kökü, böğürtlen yaprağı veya andız otu gibi doğal ikamelerin mutfak kültürüne dahil edilmesi, tüketim alışkanlıklarının hayatta kalma ekseninde yeniden şekillendiğini göstermektedir (Minnis, 1991).

26.4.3. Sosyal Dayanışma, Ritüeller ve Gıda Egemenliği

Kuraklık yalnızca neyin yenildiğini değil, gıdanın nasıl paylaşıldığını ve toplumsal bağların nasıl yeniden üretildiğini de belirler. Endonezya'daki Gotong Royong geleneği veya Gaza'daki tekkiyyat mutfakları, kısıtlı kaynakların kolektif biçimde yönetildiği ve bireysel kırılganlığı azaltan sosyal dayanışma mekanizmaları olarak öne çıkmaktadır (Utami vd., 2025). Bu yapılar, gıda paylaşımını yalnızca maddi bir destek değil, aynı zamanda toplumsal onurun ve aidiyetin korunmasına yönelik sembolik bir eylem hâline getirmektedir.

Modern endüstriyel gıda sistemlerinin yerel bilgiyle olan bağları zayıflatması, iklim şokları karşısında topluluklarda "bilişsel savunmasızlık" yaratmıştır. Geleneksel, çeşitli ve mevsimsel diyetlerden hiper-işlenmiş ve kalori yoğunluklu gıdalara geçiş, yeterli enerji alımına rağmen mikro besin yetersizliklerinin artmasına ve gizli açlığın yaygınlaşmasına neden olmuştur (IPCC, 2019). Bu bağlamda, yerel tohumlar ve tarımsal *landrace*'ler, yalnızca agronomik değil, aynı zamanda kültürel ve genetik bir güvence işlevi görmektedir. Durum buğdayı gibi yerel çeşitlerin kuraklık stresi altında modern çeşitlerden daha istikrarlı performans göstermesi, gıda

sisteminin uzun vadeli direnci açısından kritik bir rol oynamaktadır (Chaouachi ve Marín-Sanz, 2023; Devkota vd., 2025; Jaradat, 2025).

Bu perspektiften bakıldığında, kuraklık dönemlerinde mutfak kültürünün dönüşümü, geçici bir yoksunluk hâli değil; toplumların gıda egemenliğini yeniden inşa ettiği, bilgiye dayalı ve uyarlanabilir bir hayatta kalma pratiği olarak değerlendirilmelidir.

26.4.4. Sürdürülebilir Gastronomi, Su Tasarrufu ve Mutfakta Direnç Tasarımı

Sürdürülebilir gastronomi yaklaşımı, mutfakta su tasarrufu, besin değerinin korunması, enerji verimliliğinin artırılması ve çevresel etkinin azaltılması gibi hedefleri bir arada ele alan stratejik bir çerçeve sunmaktadır. Özellikle kuraklık dönemlerinde mutfaktaki su kullanımı, yalnızca tüketilen miktarla sınırlı bir mesele olmaktan çıkmakta; gıda sisteminin şoklara karşı dayanıklılığını belirleyen sistemik bir direnç modeli hâline gelmektedir. Bu bağlamda pişirme teknikleri, ürün seçimi ve mutfak tasarımı, sürdürülebilir gıda sistemlerinin mikro ölçekteki en kritik bileşenleri olarak öne çıkmaktadır (Biggs vd., 2015; Béné, 2020; Zurek vd., 2022).

Geleneksel pişirme yöntemleri, özellikle sebzelerin bol suda haşlanması, mutfakta yüksek bir operasyonel su ayak izi yaratmakta ve önemli düzeyde besin kaybına yol açmaktadır. Literatürde, yeşil sebzelerin haşlanması sırasında askorbik asit (Vitamin C) ve folat gibi suda çözünebilen vitaminlerin önemli bir bölümünün pişirme suyuna geçtiği, bunun da gıdanın besinsel kalitesini ciddi biçimde düşürdüğü belirtilmektedir (Rennie ve Wise, 2010; Reynolds, 2020). Buna karşılık buharda pişirme yöntemleri, gıdanın doğrudan suyla temasını sınırlayarak hem su kullanımını azaltmakta hem de besin ögelerinin daha yüksek oranda korunmasını sağlamaktadır. Benzer şekilde, mikrodalga teknolojisi gıda içindeki su moleküllerini doğrudan uyararak kısa sürede pişirme sağladığı için ilave su kullanımını en aza indirmekte ve ısıya duyarlı vitaminlerin muhafazasını desteklemektedir (Reynolds, 2020).

Kuraklık koşullarında mutfak pratiklerinde ortaya çıkan yaklaşımlardan biri, suyun geri kazanımını esas alan uygulamalardır. Haşlama sularının yeniden kullanımı, besin ögelerinin korunmasına katkı sağlarken, mutfak ölçeğinde döngüsel kaynak kullanımına dayalı bir işleyişin gelişmesine de zemin hazırlamaktadır. Bu bağlamda söz konusu uygulamalar, mikro ölçekte döngüsel ekonomi ilkeleriyle uyumlu pratikler olarak ele alınmaktadır (Béné, 2020).

Kısıtlı kaynaklarla hayatta kalma pratiklerinden doğan teknikler, modern sürdürülebilir mutfak tasarımlarının da temelini oluşturmaktadır. Basınçlı pişirme yöntemleri, suyun kaynama noktasını yükselterek pişirme süresini kısaltmakta ve buharlaşma yoluyla oluşan su kaybını sınırlandırmaktadır. Benzer biçimde, "ısı hapsetme" olarak bilinen yöntemlerde, yiyecek kaynama noktasına ulaştıktan sonra yalıtımlı bir ortamda kendi iç ısısıyla pişmeye devam etmekte; bu da enerji ve su tüketimini önemli ölçüde azaltmaktadır. Sert baklagil ve tahılların pişirme öncesinde ıslatılması ise pişirme süresini kısaltarak hem yakıt hem de su kullanımını düşüren tamamlayıcı bir uygulama olarak öne çıkmaktadır (Reynolds, 2020; Evans, 2022).

Sürdürülebilir gastronomi, yalnızca pişirme tekniklerini değil, aynı zamanda ürün seçimini de doğrudan etkilemektedir. Su ayak izi yüksek ürünlerin yoğun tüketimi, mutfak ölçeğinde

dahi sistemik kırılganlığı artırmaktadır. Bu nedenle kuraklık koşullarında, su yoğun hayvansal ürünlerin azaltılması ve bitkisel temelli beslenme modellerinin teşvik edilmesi önemli bir adaptasyon stratejisi olarak değerlendirilmektedir (IPCC, 2019; Devkota vd., 2025). Aynı çerçevede, darı, sorgum ve *cowpea* gibi kuraklığa dayanıklı ihmal edilmiş ve az kullanılan türlerin (NUS) gastronomiye entegrasyonu, birim su başına daha yüksek üretkenlik sağlayarak mutfak ölçeğinde sistemik dayanıklılığı artırmaktadır (Adhikari vd., 2017; Khamis ve Alsherif, 2025).

Mutfak mekânının tasarımı ve kullanılan teknolojiler de su verimliliği açısından belirleyici bir rol oynamaktadır. Yüksek verimli armatürler, sensörlü musluklar ve kapak kullanımı gibi basit uygulamalar, doğrudan su ve enerji kaybını azaltarak mutfağın çevresel performansını iyileştirmektedir. Daha ileri tasarım yaklaşımlarında, sebze yıkama gibi işlemlerden kaynaklanan gri suyun filtrelenerek hidroponik sistemlerde veya diğer ikincil kullanımlarda değerlendirilmesi, mutfak ölçeğinde döngüsel su yönetiminin mümkün olduğunu ortaya koymaktadır. (Biggs vd., 2015; Tendall vd., 2015).

Bu perspektiften bakıldığında, mutfakta su tasarruflu pişirme teknikleri ve sürdürülebilir gastronomi uygulamaları, yalnızca bireysel tüketim alışkanlıklarını dönüştürmekle kalmamakta; aynı zamanda gıda sisteminin bütününe yayılan bir direnç mimarisinin temelini oluşturmaktadır. Kuraklık koşullarında geliştirilen bu pratikler hem besin güvenliğini hem de gezegenin sınırlı kaynaklarını korumaya yönelik bütüncül bir tasarım anlayışını temsil etmektedir.

26.4.5. Kıtlık Mutfaklarının Yeniden Keşfi ve Modern Mutfaklara Entegrasyonu

Kıtlık mutfakları, tarihsel olarak aşırı kaynak kısıtlılığı ve afet koşullarında fiziksel hayatta kalmayı mümkün kılan geçici yapılar olarak değerlendirilmiştir. Günümüzde küresel gıda sistemlerinde iklim kaynaklı belirsizlikler, tedarik zinciri kırılmaları ve sosyoekonomik eşitsizlikler giderek belirginleşmektedir. Bu gelişmeler, söz konusu mutfakların sunduğu sade yenilik (*frugal innovation*) ve toplumsal dayanışma modellerinin stratejik direnç mekanizmaları olarak yeniden ele alınmasını gündeme getirmektedir. Kıtlık deneyimlerinden süzülen bu pratik bilgi birikimi, endüstriyel gıda rejiminin yarattığı kırılganlıklara karşı daha adil, kapsayıcı ve onarıcı gıda sistemlerine geçişin epistemolojik zeminini oluşturmaktadır (Folke, 2006; Biggs vd., 2015; Béné, 2020).

26.4.5.1. Gıdanın Sosyal Bir Müşterek Olarak Yeniden Tanımlanması

Modern mutfak kültüründe gıda, piyasada alınıp satılan bir meta olmanın ötesinde, toplumsal bir müşterek (*commons*) olarak yeniden kavramsallaştırılmaktadır. Bu dönüşüm, özellikle kriz dönemlerinde gıdaya erişimin hayırseverlik temelli değil, onurlu bir sosyal vatandaşlık hakkı olarak ele alınması gerektiğini vurgulamaktadır (Bernaschi ve Leonardi, 2023). İtalya ve Brezilya'da ortaya çıkan dayanışma mutfakları (*cozinhas solidárias*), bu yaklaşımın somut örneklerini sunmakta; Brezilya'da pandemi sürecinde sivil toplum inisiyatifiyle başlayan bu mutfakların 2023 itibarıyla federal bir programa dönüşmesi, kıtlık mutfaklarının geçici çözümler olmaktan çıkıp kurumsallaşabildiğini göstermektedir (Béné, 2020).

Benzer biçimde, Endonezya'da, *Gotong Royong* olarak bilinen karşılıklı yardımlaşma geleneği ya da savaş ve abluka koşullarında Gaza'da işleyen tekkiyyat mutfakları, sosyal sermayenin fiziksel altyapıdan daha belirleyici olabildiğini ortaya koymaktadır. Bu yapılar, gıdayı yalnızca tüketilen bir nesne değil, paylaşım üzerinden yeniden üretilen ilişkisel bir değer olarak mutfağın merkezine yerleştirmektedir (Folke, 2006; HLPE, 2020).

26.4.5.2. Şefler, Sosyal Girişimcilik ve "Üçüncü Tabak" Yaklaşımı

Kıtlık mutfaklarının modern mutfaklara entegrasyonunda şefler, yalnızca uygulayıcı değil, aynı zamanda dönüştürücü aktörler olarak öne çıkmaktadır. Güncel gastronomi literatürü, mutfağın tarımsal üretim sistemlerini, biyoçeşitliliği ve tüketim alışkanlıklarını dönüştürebilen bir sosyal inovasyon alanı olduğunu vurgulamaktadır (Pereira vd., 2019). Bu bağlamda "Üçüncü Tabak" yaklaşımı, tabağın içeriğinin yalnızca estetik ya da lezzet ölçütleriyle değil, toprağın sağlığı, ekosistem hizmetleri ve üretim biçimleriyle birlikte düşünülmesi gerektiğini savunmaktadır. Şef, bu yaklaşımda tohumdan sofraya uzanan zincirin her aşamasında aktif bir özne hâline gelmektedir (Evans, 2022).

İhmal edilmiş ve az kullanılan türlerin modern gastronomiye entegrasyonu, bu dönüşümün temel araçlarından biridir. Yerli toplulukların kıtlıkla başa çıkmak için geliştirdiği geleneksel tohum saklama, yabani bitki kullanımı ve minimum girdili pişirme teknikleri, modern mutfak teknolojileriyle melezlenerek hem besin güvenliğini artırmakta hem de mutfağa kültürel özgünlük kazandırmaktadır (Biggs vd., 2015; Pereira vd., 2019).

26.4.5.3. Sade Yenilik ve Onarıcı Mutfak Pratikleri

Kıtlık mutfaklarının ayırt edici özelliği, su, enerji ve ham madde gibi kısıtlı kaynaklarla maksimum işlevsellik sağlayabilme becerisidir. Bu sade yenilik anlayışı, günümüzde sürdürülebilir gastronominin temel ilkeleriyle örtüşmektedir. Fermentasyon, tütsüleme ve yeraltı depolama gibi geleneksel saklama tekniklerinin modern mutfaklarda yeniden benimsenmesi, enerji gerektirmeyen gıda güvenliği çözümlerinin güncelliğini koruduğunu göstermektedir (HLPE, 2020; Evans, 2022). Aynı şekilde basınçlı pişirme ve ısı hapsetme yöntemleri, su tüketimini ve karbon ayak izini azaltan onarıcı mutfak uygulamaları olarak yeniden değerlendirilmektedir (Tendall vd., 2015).

Bu yaklaşım, döngüsel ekonomi ilkeleriyle birleştiğinde mutfağı kapalı bir sosyal-ekolojik sisteme dönüştürmektedir. Atık üretmeme, gri suyun yeniden kullanımı ve yerinde kompostlama gibi uygulamalar, kıtlık mutfaklarının tarihsel "israf karşıtı" mantığını modern teknolojilerle bütünleştirerek mutfağa yapısal sağlamlık kazandırmaktadır (Biggs vd., 2015; Zurek vd., 2022).

Bu çerçevede, kıtlık mutfaklarının modern gıda sistemlerine entegrasyonu, yalnızca geçmişin romantize edilmesi değil; aksine, geleceğin belirsizlikleri karşısında sınanmış direnç pratiklerinin bilinçli biçimde yeniden işlevlendirilmesidir. Geleneksel bilgi ile çağdaş teknolojinin bu buluşması, sürdürülebilir gastronominin toplumsal, ekolojik ve etik boyutlarını birlikte güçlendiren bir dönüşüm potansiyeli sunmaktadır.

26.4.6. Yerel Tohumlar: Genetik Sigorta ve Mutfak Kültürünün Korunması

Yerel tohumlar, geleneksel çiftçi toplulukları tarafından binlerce yıl boyunca hem doğal çevresel baskılar hem de insan eliyle yürütülen seçilim süreçleri sonucunda oluşmuş, belirli bir coğrafyanın ekolojik ve kültürel koşullarına yüksek düzeyde uyum sağlamış dinamik biyolojik popülasyonlardır. Modern gıda sistemlerinde verimlilik ve homojenlik odaklı monokültür tarımın yaygınlaşması, bu tohumların büyük ölçüde terk edilmesine ve tarımsal genetik çeşitliliğin ciddi biçimde daralmasına yol açmıştır. Nitekim evcilleştirme ve modern ıslah süreçlerinin, durum buğdayında genetik çeşitliliği yaklaşık %84, ekmeklik buğdayda ise %69 oranında azalttığı rapor edilmektedir (Lopes vd., 2015; Soriano vd., 2016). Ancak günümüzde yerel tohumlar, iklim değişikliği ve gıda güvencesi tartışmaları bağlamında hem bir genetik sigorta mekanizması hem de kültürel sürekliliğin temel bileşenleri olarak yeniden değerlendirilmektedir (Béné, 2020; Jaradat, 2025).

26.4.6.1. Genetik Sigorta Kapasitesi ve Biyolojik Direnç

Yerel tohumların modern ıslah çeşitlerinden temel farkı, genetik olarak heterojen ve evrimsel olarak açık bir yapıya sahip olmalarıdır. Bu özellik, onların hem biyotik hem de abiyotik stres faktörlerine karşı dengeli ve esnek tepkiler geliştirmesini mümkün kılmaktadır. Akdeniz havzasında yürütülen çok sayıda çalışma, yerel durum buğdayı *landrace*'lerin su kısıtı ve yüksek sıcaklık koşullarında modern çeşitlere kıyasla daha istikrarlı performans sergilediğini ortaya koymuştur (Soriano vd., 2018; Chaouachi ve Marín-Sanz, 2023). Bu genotiplerin, kuraklıktan kaçınmaya yönelik erken çiçeklenme stratejileri ve oksidatif stresi sınırlayan daha güçlü antioksidan mekanizmalar geliştirdiği bildirilmektedir.

Yerel tohum popülasyonları içindeki genetik çeşitlilik, aynı tarım alanında bulunan bireylerin tek bir stres faktörüne eş zamanlı olarak yenilmesini engelleyen bir fonksiyonel yedeklilik yaratmaktadır. Bu durum, tarımsal üretimde toplam kayıp riskini azaltarak gıda sisteminin sağlamlık (*robustness*) düzeyini artırmaktadır (Biggs vd., 2015; Béné, 2020). Yerel *landrace*'ler, düşük girdili üretim koşullarına uyumlu biçimde evrimleşmiş olmaları sayesinde, besin maddesi açısından fakir topraklarda ve sınırlı kimyasal kullanımıyla üretime olanak tanımaktadır. Bu özellikleriyle söz konusu çeşitler, sürdürülebilir ve onarıcı tarım modelleri için uygun bir temel sunmaktadır (Devkota vd., 2025).

26.4.6.2. Mutfak Kültürü ve Epistemolojik Mirasın Korunması

Yerel tohumlar yalnızca tarımsal üretimin girdileri değil, aynı zamanda toplumların epistemolojik ve kültürel belleğinin taşıyıcılarıdır. Her bir yerel çeşit, belirli pişirme teknikleri, tat profilleri, saklama yöntemleri ve ritüellerle birlikte varlık kazanmıştır. Bu nedenle yerel tohumların kaybı, yalnızca biyolojik çeşitliliğin azalması anlamına gelmemekte; aynı zamanda binlerce yıllık mutfak bilgisinin ve kültürel kimlik göstergelerinin silinmesi riskini de beraberinde getirmektedir (HLPE, 2017).

Yerel çeşitler, genellikle hızlı büyüme ve yüksek verim yerine lezzet, doku ve besleyici değerler temelinde seçildikleri için modern çeşitlere kıyasla daha zengin aroma profilleri ve daha yüksek mikro besin içerikleri sunabilmektedir. Birçok Akdeniz ve Orta Doğu toplumunda kuskus, makarna ve geleneksel ekmeklerin özgün dokusu ve tadı, doğrudan kullanılan yerel buğday çeşitleriyle ilişkilidir. Bu bağlamda yerel tohumların korunması, gastronomik kimliğin ve bölgesel mutfakların sürdürülebilirliği açısından da kritik önemdedir (Soriano vd., 2018; Jaradat, 2025).

Son yıllarda öncü şefler ve gastronomi aktörleri, yerel tohumları yalnızca nostaljik unsurlar olarak değil, tarımsal biyoçeşitliliği onaran ve tabağa özgünlük kazandıran sosyal inovasyon araçları olarak değerlendirmeye başlamıştır. "Tohumdan sofraya" (*seed-to-table*) yaklaşımı, yerel çeşitlerin pazar değerini artırarak çiftçiler için ekonomik bir teşvik yaratmakta ve bu genetik mirasın korunmasını desteklemektedir (Adhikari vd., 2017).

26.4.6.3. Tohum Egemenliği ve Toplumsal Dayanıklılık

Yerel tohumların uzun vadeli korunması, yalnızca biyolojik bir koruma meselesi değil, aynı zamanda politik ve toplumsal bir yönetişim alanıdır. Tohumların mülkiyetinin ve kontrolünün yerel topluluklarda kalması, dirençli gıda sistemlerinin temel koşullarından biri olarak değerlendirilmektedir. Topluluk temelli tohum bankaları ve tohum paylaşım ağları, mahsul başarısızlığı ya da iklim kaynaklı şoklar karşısında çiftçiler için kritik bir güvenlik ağı oluşturarak gıda egemenliğini güçlendirmektedir (HLPE, 2017; Béné, 2020).

Çiftçilerin kendi tohumlarını saklama, çoğaltma ve takas etme hakkı, her üretim sezonunda dış girdilere ve ticari tohum pazarlarına bağımlılığı azaltmaktadır. Bu durum, ekonomik kırılganlığın azalmasına ve dışsal şoklara karşı daha güçlü bir koruma sağlanmasına katkı sunmaktadır (Biggs vd., 2015; HLPE, 2017). Bu çerçevede yerel tohumlar, gıda sisteminin yalnızca biyolojik çeşitliliğini değil, aynı zamanda toplulukların karar alma kapasitesini ve uyum yeteneğini destekleyen temel unsurlar arasında yer almaktadır (Béné, 2020).

Yerel tohumların korunması, gıda sistemi tasarımında geçmişe ait hayatta kalma pratiklerinin ötesine geçerek, gelecekteki iklimsel, ekonomik ve politik belirsizlikler karşısında biyolojik ve kültürel bir rezervin sürdürülebilir biçimde muhafaza edilmesini ifade etmektedir. Genetik çeşitlilik yoluyla tarımsal üretimde esnekliği artıran bu tohumlar, mutfak kültürü ve yerel bilgi sistemleri aracılığıyla toplumsal kimliğin devamlılığını da desteklemektedir (HLPE, 2017; Jaradat, 2025). Bu yönüyle yerel tohumlar, gıda sistemlerinin biyofiziksel dayanıklılığı ile sosyal ve kültürel sürekliliğine eş zamanlı katkı sunan çok katmanlı direnç bileşenleri olarak ele alınmaktadır (Biggs vd., 2015; Béné, 2020).

26.4.7. Geleneksel Saklama Yöntemleri: Kıtlık Dönemlerinin Lojistiği ve Besin Değeri Korunumu

Gıda sistemi dayanıklılığında saklama ve muhafaza pratikleri, hasat ile tüketim arasındaki zaman farkını yöneterek sistemi dışsal şoklara karşı koruyan temel mekanizmalar arasında yer

almaktadır. Geleneksel saklama yöntemleri yalnızca gıdanın raf ömrünü uzatmaya yönelik teknikler olarak değil, kıtlık ve belirsizlik dönemlerinde bireylerin ve toplulukların bilişsel yükünü azaltan, öngörülebilirliği artıran ve toplumsal direnci lojistik bir zemin üzerine oturtan stratejik uygulamalar olarak değerlendirilmektedir (Mullainathan ve Shafir, 2013; Béné, 2020).

26.4.7.1. Hasat Sonrası Kayıpların Önlenmesi ve Lojistik Direnç

Kıtlık riski altındaki bölgelerde, özellikle Sahra Altı Afrika'da, üretilen gıdanın yaklaşık %40'ının yetersiz depolama koşulları ve zayıf lojistik altyapı nedeniyle hasat sonrası aşamada kaybedildiği bildirilmektedir (Lipinski vd., 2013). Bu kayıplar, üretim miktarından ziyade saklama ve muhafaza sistemlerindeki yapısal kırılganlıklarla ilişkilidir ve gıda güvenliği üzerinde doğrudan baskı oluşturmaktadır.

Bu bağlamda düşük teknolojili ve yerel koşullara uyarlanabilir yenilikler, enerjiye erişimin sınırlı olduğu bölgelerde kritik bir rol üstlenmektedir. Elektrik gerektirmeyen evaporatif soğutucular, suyun buharlaşma ısısından yararlanarak sebze ve meyvelerin saklama süresini anlamlı ölçüde uzatmakta; bu tür sistemlerin patates gibi ürünlerde raf ömrünü iki kata yakın artırabildiği rapor edilmektedir (Heaney ve Padilla-Zakour, 2024). Benzer biçimde Purdue İyileştirilmiş Mahsul Depolama (PICS) torbaları, üç katmanlı polietilen yapıları sayesinde haşereleri oksijensiz bırakarak kimyasal kullanmadan tahılların uzun süre korunmasını sağlamakta ve küçük ölçekli üreticiler için lojistik bir güvence sunmaktadır (Lipinski vd., 2013).

26.4.7.2. Termodinamik ve Biyokimyasal Koruma Teknikleri

Geleneksel saklama sistemleri, doğanın sunduğu termodinamik avantajlardan yararlanarak enerji girdisini minimize eden çözümler geliştirmiştir. Toprağın doğal yalıtım özelliğini kullanan yeraltı depoları ve kök mahzenleri, yumru ve kök sebzeler için istikrarlı sıcaklık ve nem koşulları sağlayarak mikrobiyal bozulmayı yavaşlatmaktadır. İnka medeniyetinde geliştirilen *qolqa* yapıları, bu yaklaşımın tarihsel ölçekte kurumsallaşmış örnekleri arasında yer almaktadır (Zurek vd., 2022).

Kuzey Amerika yerli toplulukları tarafından geliştirilen *pemmican*, kurutulmuş et, yağ ve meyvelerin birleşiminden oluşan, yüksek enerji yoğunluğuna sahip ve uzun süre bozulmadan saklanabilen bir gıda formu olarak kıtlık koşulları için tasarlanmış erken dönem acil durum rasyonları arasında değerlendirilmektedir (Heaney ve Padilla-Zakour, 2024). Kurutma ve tütsüleme gibi dehidrasyon temelli yöntemler, mikrobiyal aktiviteyi sınırlandırarak gıda güvenliğini artırmakla birlikte, günümüzde artan nem ve sıcaklık gibi iklim değişkenleri nedeniyle yeni risklerle karşı karşıya kalmaktadır (IPCC, 2019).

26.4.7.3. Besin Değeri Korunumu ve Fermantasyonun Rolü

Geleneksel saklama pratikleri, gıdayı yalnızca muhafaza etmeyi değil, aynı zamanda besinsel kalitesini dönüştürmeyi hedefleyen biyokimyasal süreçleri de içermektedir. Batı Afrika'da yaygın olarak uygulanan fermantasyon teknikleriyle üretilen *gari* ve *ogi* gibi ürünler, raf ömrünü

uzatmanın yanı sıra antinütrient bileşenleri azaltmakta ve bazı mikro besinlerin biyoyararlanımını artırmaktadır (Heaney ve Padilla-Zakour, 2024).

Modern gıda güvenliği yaklaşımlarında kullanılan akıllı etiketler ve sensör tabanlı izleme sistemleri, geleneksel mutfaklardaki duyusal değerlendirme bilgisini teknolojik araçlarla birleştirerek gıda israfının azaltılmasına katkı sağlamaktadır (Zurek vd., 2022).

26.4.7.4. Yerel Bilgi Sistemleri ve Toplumsal Ambarlar

Topluluk temelli saklama yapıları, siyasi ya da çevresel nedenlerle ortaya çıkan kıtlık koşullarına karşı yerel düzeyde en güçlü savunma hatlarından birini oluşturmaktadır. Indo-Gangetik Ovası'nda kullanılan yükseltilmiş tahıl ambarları, sel riskini azaltırken aynı zamanda hava sirkülasyonu sayesinde çürümeyi sınırlandıran yapısal çözümler sunmaktadır (Utami vd., 2025). Benzer biçimde, II. Dünya Savaşı sırasında Hollanda'da yaşanan *Hunger Winter* deneyimi, merkezî otoritenin zayıfladığı koşullarda yerel sivil ağların ve toplumsal hafızanın gıda saklama ve dağıtım süreçlerini nasıl koordine edebildiğini göstermektedir (Béné, 2020).

Bu çerçevede geleneksel saklama yöntemleri, modern gıda sistemlerinde baskın olan hız ve verimlilik odaklı "tam zamanında" lojistik anlayışının yarattığı kırılganlıklara karşı, yerel bilgiye dayalı ve esnek bir tamamlayıcı yapı sunmaktadır. Hasat sonrası kayıpların azaltılması, besin değerinin korunması ve yerel depolama kapasitesinin güçlendirilmesi; gıda sistemlerinin iklimsel, ekonomik ve politik şoklara karşı daha uyarlanabilir hâle gelmesine katkı sağlamaktadır (Tendall vd., 2015; Béné, 2020; Zurek vd., 2022).

26.4.7.5. Fermentasyon: Biyoyararlılığı Artırma Stratejisi (Tarhana Örneği)

Tarhana gibi fermente gıdalar; yoğurt, tahıl unu ve sebzelerin kontrollü bir mikrobiyal süreçten geçirilmesiyle elde edilen, Anadolu mutfak kültüründe hem saklama hem de beslenme güvenliği açısından merkezî bir yere sahip ürünlerdir. Fermentasyon, yalnızca raf ömrünü uzatan bir muhafaza tekniği olarak değil, aynı zamanda gıdanın besinsel yapısını dönüştüren biyokimyasal bir süreç olarak değerlendirilmektedir (Temiz ve Pirkuli 1990; Köse ve Çağındı, 2002; Holzapfel 2002; Erbaş vd., 2005; Marco vd., 2017).

Fermentasyon süreci, tahıl ve baklagillerde doğal olarak bulunan ve demir, çinko ve kalsiyum gibi minerallerin emilimini sınırlayan fitik asit düzeylerini anlamlı ölçüde azaltmaktadır. Bu etki, özellikle bitki temelli diyetlerin yaygın olduğu topluluklarda mikro besin biyoyararlılığını artırarak beslenme yetersizliklerine karşı önemli bir koruyucu mekanizma oluşturmaktadır (Hotz ve Gibson, 2007; Samtiya vd., 2021). Fitatların parçalanması, minerallerin bağırsak emilimini kolaylaştırmakta ve fermente ürünleri besin yoğunluğu açısından daha işlevsel hâle getirmektedir (Svanberg ve Lorri, 1997).

Buna ek olarak fermentasyon, bazı B grubu vitaminlerinin (özellikle riboflavin, niasin ve folik asit) sentezlenmesini teşvik ederek gıdanın vitamin profilini zenginleştirmektedir. Laktik asit bakterileri ve mayalar tarafından gerçekleştirilen bu sentez, fermente ürünlerin mikro besin değerini artıran önemli bir biyolojik avantaj sunmaktadır (Akeem vd., 2019; Samtiya vd.,

2021). Fermentasyonun bir diğer işlevi ise proteinlerin sindirilebilirliğini artırması ve laktoz gibi sindirimi zor bileşenleri kısmen parçalayarak gıdanın gastrointestinal toleransını yükseltmesidir. Bu yönüyle tarhana gibi ürünler, yalnızca dayanıklı değil, aynı zamanda fizyolojik açıdan erişilebilir besin kaynakları olarak öne çıkmaktadır.

26.4.7.6. Kurutma: Lojistik ve Besin Yoğunlaştırma Stratejisi (Kurutulmuş Sebzeler Örneği)

Kurutma, suyun buharlaştırılması yoluyla mikrobiyal aktivitenin sınırlandırılmasına dayanan en eski ve en yaygın geleneksel gıda muhafaza yöntemlerinden biridir. Anadolu mutfak kültüründe biber, patlıcan, domates ve çeşitli sebzelerin güneşte kurutulması; hem mevsimselliğin aşılması hem de kıtlık dönemleri için uzun süreli gıda rezervleri oluşturulması açısından tarihsel bir lojistik strateji işlevi görmüştür.

Kurutma işlemi, gıdanın hacmini ve ağırlığını önemli ölçüde azaltarak taşıma ve depolama süreçlerini kolaylaştırmaktadır. Bu özellik, özellikle kıtlık ve kriz dönemlerinde sınırlı depolama alanlarının daha verimli kullanılmasına ve gıda rezervlerinin uzun süre korunmasına olanak tanımaktadır (Guiné, 2018). Aynı zamanda su içeriğinin azalması, protein, karbonhidrat ve mineral gibi besin ögelerinin birim ağırlık başına yoğunlaşmasına yol açarak kurutulmuş ürünleri enerji ve besin açısından kompakt kaynaklara dönüştürmektedir.

Bununla birlikte, kurutma yönteminin türü ve süresi besin değerinin korunumu açısından belirleyici bir faktördür. Geleneksel güneşte kurutma, düşük maliyetli ve enerji gereksinimi olmayan bir yöntem olarak kıtlık koşullarında sürdürülebilir bir çözüm sunmakla birlikte, C vitamini ve bazı antioksidanlar gibi ısıya ve ışığa duyarlı bileşiklerde kayıplara yol açabilmektedir (Guiné, 2018). Buna karşılık modern kurutma teknikleri, besin kayıplarını azaltma potansiyeline sahip olmakla birlikte, enerji ve teknoloji gereksinimleri nedeniyle her bağlamda erişilebilir değildir (Fathi vd., 2022). Bu nedenle geleneksel kurutma pratikleri, besin kaybı ile lojistik sürdürülebilirlik arasındaki dengeyi kuran bağlama özgü çözümler olarak değerlendirilmektedir.

26.4.7.7. Turşu ve Fermente Gıdalar: Bağırsak Sağlığı ve Dayanıklılık

Fermantasyon, geleneksel bir gıda muhafaza yöntemi olmanın ötesinde, gıda sistemlerini hem biyolojik hem de lojistik düzeyde güçlendiren temel bir direnç (*resilience*) stratejisi olarak değerlendirilmektedir. Turşulama ve diğer fermantasyon uygulamaları, gıdaların raf ömrünü uzatarak tedarik zinciri kesintilerine karşı lojistik bir tampon işlevi görmekte; aynı zamanda besin bileşenlerinin biyoyararlanımını artırarak beslenme kalitesine doğrudan katkı sunmaktadır (Tendall vd., 2015; Béné, 2020). Batı Afrika'da yaygın olarak tüketilen *ogi* ve *gari* ya da Kore mutfağının temel unsurlarından biri olan *kimchi*, kriz ve kıtlık dönemlerinde güvenli ve besleyici gıdaya erişimi mümkün kılan tarihsel adaptasyon örnekleri arasında yer almaktadır (Heaney ve Padilla-Zakour, 2024).

Bağırsak sağlığı ve mikrobiyom çeşitliliği, gıda sistemi dayanıklılığının insan sağlığına yansıyan en kritik boyutlarından biridir. Aşırı işlenmiş gıdalarla (*ultra-processed foods, UPF*) karakterize edilen modern endüstriyel diyetlerin aksine, fermente gıdalar bağırsak mikrobiyotasının

çeşitliliğini destekleyerek inflamasyonu azaltmakta ve bağışıklık sisteminin düzenlenmesine katkı sağlamaktadır (Willett vd., 2019; Knecht vd., 2025). Fermente ürünlerde bulunan probiyotik mikroorganizmalar ile kalın bağırsakta fermente olabilen dirençli nişastalar, bağışıklık yanıtlarını modüle etmekte ve bireylerin hem fizyolojik hem de psikolojik stres faktörleriyle başa çıkma kapasitesini artırmaktadır. Bu biyolojik dayanıklılık, özellikle gıda yetersizliği ve çevresel belirsizlik dönemlerinde hastalıklara karşı direncin korunmasında sistemik bir koruma mekanizması oluşturmaktadır (Knecht vd., 2025).

Modern sürdürülebilir mutfak tasarımında fermantasyon, aynı zamanda gıda israfını azaltan ve kaynak verimliliğini artıran ekonomik bir sade yenilik (*frugal innovation*) aracı olarak yeniden değerlendirilmektedir. "Sıfır atık" mutfak yaklaşımlarında fermente etme gibi teknikler aracılığıyla meyve kabukları, pazar fazlası sebzeler ve yan ürünler yeniden değerlendirilmekte; bu süreçler çevresel etkiyi azaltmaya ve mutfak ölçeğinde değer üretimini sürdürmeye olanak tanımaktadır (Erol ve Sırıken, 2024; Heaney ve Padilla-Zakour, 2024). Bu çerçevede fermantasyon, hem geleneksel bilgi sistemleriyle hem de çağdaş sağlık ve gastronomi yaklaşımlarıyla uyumlu, çok katmanlı bir dayanıklılık pratiği olarak öne çıkmaktadır.

26.4.8. Su Tasarruflu Tarım Teknikleri ve Geleneksel Bilginin Entegrasyonu

Küresel gıda sistemi, toplam tatlı su kaynaklarının yaklaşık %72'sini kullanarak ekosistemler üzerinde ciddi bir baskı oluşturmaktadır (FAO, 2025). İklim değişikliği, artan sıcaklıklar ve yağış rejimlerindeki belirsizlikler, tarımsal üretimde suya erişimi giderek daha kırılgan hâle getirmektedir. Bu bağlamda gıda güvenliğinin sağlanması, yalnızca ileri teknolojik çözümlere dayanan yaklaşımlarla değil; aynı zamanda binlerce yıllık geleneksel ekolojik bilginin (*Indigenous and Local Knowledge - ILK*) modern sistemlerle bütünleştirildiği hibrit modellerin geliştirilmesini zorunlu kılmaktadır (Biggs vd., 2015; Tendall vd., 2015).

26.4.8.1. Modern Su Tasarrufu Teknolojileri ve Hassas Tarım

Modern tarım sistemleri, su kullanım verimliliğini (*Water Use Efficiency - WUE*) artırmak amacıyla veri temelli ve mühendislik odaklı çözümlere yönelmektedir. Geleneksel salma sulama yöntemlerinde tarla randımanı genellikle %50-60 düzeyinde kalırken, yağmurlama sulama sistemlerinde bu oran %75'e, damla sulamada ise %90-95 seviyelerine ulaşmaktadır (Song vd., 2022). Damla sulama teknolojisi, suyu doğrudan bitki kök bölgesine ileterek buharlaşma ve derin perkolasyon kaynaklı kayıpları önemli ölçüde azaltmaktadır.

Nesnelerin İnterneti (IoT) tabanlı akıllı sulama sistemleri, toprak nemi, sıcaklık ve evapotranspirasyon verilerini gerçek zamanlı analiz ederek sulama zamanlamasını optimize etmekte; bu sayede toplam su kullanımında %25-30'a varan tasarruflar sağlanabilmektedir (Kortak ve Çakır, 2025). Arıtılmış kentsel atıksuların yeniden kullanımı ve yenilenebilir enerji destekli tuz giderme teknolojileri, su stresi yaşayan bölgelerde önemli bir tampon işlevi görmektedir (FAO, 2025; Hassan, Di Martino, ve Daher, 2025).

26.4.8.2. Geleneksel Su Yönetimi ve Kadim Teknikler

Yerel topluluklar, yüzyıllar boyunca su kıtlığı koşullarında ekosistemle uyumlu üretim modelleri geliştirerek çevresel belirsizliklere karşı dirençli sistemler inşa etmiştir. Batı Afrika'da yaygın olarak kullanılan *zaï* (ekim çukurları), *demi-lunes* (yarım ay setleri) ve taş setler (*bunds*), yüzey akışını yavaşlatarak suyun toprağa sızmasını artırmakta ve hektar başına 500-1000 kg arasında verim artışı sağlayabilmektedir (Altieri ve Nicholls, 2018; Devkota vd., 2025).

Kültürel yönetişim modelleri de geleneksel su yönetiminin önemli bileşenleri arasında yer almaktadır. Bali'de 9. yüzyıldan bu yana uygulanan *Subak* sistemi, suyun adil paylaşımını dinî ve sosyal ritüellerle bütünleştirerek uzun vadeli ekosistem dengesini korumaktadır. Benzer şekilde Ürdün'deki *Hima* sistemi, meraların kolektif yönetimi yoluyla hem su kaynaklarının hem de biyolojik çeşitliliğin korunmasına katkı sunmaktadır (Biggs vd., 2015).

Bu sistemlerin biyofiziksel temelini ise çoğunlukla İhmal Edilmiş ve Az Kullanılan Türler (*Neglected and Underutilized Species - NUS*) oluşturmaktadır. Darı, sorgum ve *teff* gibi C4 fotosentez mekanizmasına sahip bitkiler, buğday ve mısır gibi C3 bitkilere kıyasla yaklaşık %30 daha yüksek su üretkenliği sergilemekte ve 42° C'ye kadar sıcaklıklara dayanabilmektedir (Devkota vd., 2025).

26.4.8.3. Hibrit Sistemler: Teknoloji ve Geleneğin Sentezi

Direnç temelli bir gıda sistemi tasarımı, modern teknolojiler ile geleneksel bilgi sistemlerini birbirini dışlayan yaklaşımlar olarak değil, tamamlayıcı bilgi havuzları olarak ele almaktadır. Düşük maliyetli ve düşük teknolojili hassas tarım uygulamaları, sermaye yoğun sensör sistemleri yerine çiftçilerin gözlem yeteneklerini basit ölçüm araçlarıyla birleştirerek ekonomik erişilebilirliği ve sosyal kapsayıcılığı artırmaktadır (Karan ve Asgari, 2022).

Hibrit karar destek sistemleri, geleneksel fenolojik göstergeleri (bitki gelişim evreleri, hayvan davranışları) bilimsel meteorolojik verilerle bir araya getirerek karar alma doğruluğunu %40-55 oranında artırabilmektedir (Hassan vd., 2025). Bu yaklaşım, özellikle küçük ölçekli üreticilerin iklim belirsizliklerine karşı adaptasyon kapasitesini güçlendirmektedir. Çiftçi Tarla Okulları (*Farmer Field Schools - FFS*) ve ekolojik okul bahçeleri gibi uygulamalar ise geleneksel bilginin agroekolojik eğitimle bütünleştirilmesini sağlayarak öğrenme ve bilgi tutma oranlarını %42'ye kadar yükseltmektedir (Altieri ve Nicholls, 2018; Tendall vd., 2015).

Bu çerçevede su tasarruflu tarım, yalnızca teknik bir verimlilik meselesi değil; biyofiziksel, kültürel ve yönetsel boyutları birlikte ele alan çok katmanlı bir dayanıklılık stratejisi olarak değerlendirilmektedir.

26.4.8.4. Vaka Analizi: Iot Tabanlı Akıllı Sulama Sistemlerinin Entegrasyonu

Kuraklık ve su kıtlığı tehdidi altında tarımsal su yönetimi, gıda sistemlerinin dayanıklılığı açısından belirleyici bir role sahiptir. İklim değişikliğine bağlı artan sıcaklıklar, düzensiz yağış rejimleri ve yeraltı su kaynaklarının aşırı kullanımı, tarımsal üretimi giderek daha kırılgan hâle getirmektedir. Bu bağlamda Nesnelerin İnterneti tabanlı akıllı sulama sistemleri, su kullanım

verimliliğini artırmaya yönelik en etkili teknolojik adaptasyon araçlarından biri olarak öne çıkmaktadır (Obaideen vd., 2022; Lakhiar vd., 2024).

IoT tabanlı akıllı sulama sistemleri; toprak nemi, sıcaklık ve hava durumu gibi parametreleri izleyen sensörler, kablosuz sensör ağları ve bulut tabanlı karar destek sistemlerinin entegrasyonu ile çalışmaktadır. Bu sistemler, sulama zamanlamasını ve uygulanacak su miktarını bitkinin gerçek zamanlı fizyolojik ihtiyaçlarına göre optimize ederek takvime dayalı veya sezgisel sulama uygulamalarının yerini almaktadır (Ruiz-Garcia vd., 2009; Abbasi vd., 2014).

Literatürde yapılan kapsamlı değerlendirmeler, akıllı sulama teknolojilerinin su kullanım verimliliği üzerinde belirgin bir iyileşme sağladığını ortaya koymaktadır. Bwambale vd. (2022), toprak, bitki ve meteorolojik verilerin birlikte kullanıldığı hassas sulama stratejilerinin, geleneksel yöntemlere kıyasla su israfını önemli ölçüde azalttığını ve sulama programlamasında daha istikrarlı sonuçlar ürettiğini göstermektedir. Benzer biçimde Lakhiar ve arkadaşları (2024), iklim değişkenliği altında uygulanan hassas sulama tekniklerinin hem WUE değerlerini yükselttiğini hem de ürün verimini stabilize ettiğini vurgulamaktadır.

Akıllı sulama sistemlerinin bir diğer kritik katkısı, tarımsal direnç kapasitesinin artırılmasıdır. Kuraklık stresi altındaki bitkilere yalnızca ihtiyaç duydukları anda ve miktarda su sağlanması, bitkilerin fizyolojik stresini azaltmakta ve iklim şoklarına karşı üretim sistemlerini daha dayanıklı hâle getirmektedir (Mulugeta vd., 2025). Bu yönüyle IoT tabanlı sulama çözümleri, çiftçilerin iklim değişkenliğine uyum sağlamasını destekleyen önemli bir adaptasyon mekanizması olarak değerlendirilmektedir.

Bu sistemlerin teknolojik omurgasını oluşturan kablosuz sensör ağları, geniş tarım alanlarında dahi düşük enerji tüketimi ve görece düşük maliyetlerle sürekli veri toplanmasına olanak tanımaktadır. Gerçek zamanlı veri akışı sayesinde sulama kararları bilimsel ölçümlere dayandırılmakta, böylece aşırı sulama kaynaklı su kayıpları ve toprak bozunumu riskleri azaltılmaktadır (Ruiz-Garcia vd., 2009; Abbasi vd., 2014).

Bununla birlikte, yüksek etki değerli çalışmalar akıllı sulama teknolojilerinin yaygın benimsenmesi önünde bazı yapısal engeller bulunduğunu da ortaya koymaktadır. Bu engeller arasında yüksek başlangıç maliyetleri, teknik bilgi ve bakım kapasitesi eksikliği ile özellikle gelişmekte olan bölgelerde güvenilir internet yapısının yetersizliği yer almaktadır (Obaideen vd., 2022; Mulugeta vd., 2025). Gelecek araştırmaların ve politika tasarımlarının, bu teknolojilerin küçük ölçekli çiftçiler için daha erişilebilir, modüler ve düşük maliyetli hâle getirilmesine odaklanması gerektiği vurgulanmaktadır.

26.4.8.5. Ekonomik Etki Analizi: Su Tasarrufunun Çiftçi Gelirlerine Katkısı

Su tasarrufu sağlayan teknolojilerin benimsenmesi, çiftçiler açısından yalnızca çevresel sürdürülebilirliğe yönelik bir uyum stratejisi değil; aynı zamanda gelir istikrarını güçlendiren ve kırsal yoksulluk riskini azaltan kritik bir ekonomik araçtır. Kuraklık ve su kıtlığı dönemlerinde ortaya çıkan mahsul kayıpları, doğrudan gelir düşüşüne, üretim varlıklarının elden çıkarılmasına ve kırsal ekonomilerde zincirleme bir istikrarsızlık sürecine yol açmaktadır. Bu nedenle su

verimliliğini artıran teknolojiler, tarımsal dirençliliğin ekonomik boyutunu belirleyen temel unsurlar arasında yer almaktadır (Bazzana vd., 2022; World Bank, 2023).

26.4.8.5.1. Verimlilik Artışı ve Gelir Koruma Kapasitesi

WST uygulamaları, tarımsal üretimde birim su başına elde edilen çıktıyı artırarak çiftçi refahını doğrudan etkilemektedir. Çin'in Huang-Huai-Hai bölgesinde yürütülen ekonometrik analizler, su tasarrufu teknolojilerini benimseyen çiftçilerin kuraklık dönemlerinde gelir kayıplarını önemli ölçüde sınırlayabildiğini ortaya koymaktadır. Song ve arkadaşları (2022), bu teknolojileri kullanan çiftçilerin net mahsul gelirlerinin, benimsemeyenlere kıyasla yaklaşık %13,45 oranında korunduğunu göstermektedir.

Teknoloji türüne bağlı olarak ekonomik kazanımlar farklılaşmaktadır. Aynı çalışmada, geleneksel su tasarrufu yöntemlerinin net geliri ortalama %10,7 artırdığı; hane halkı bazlı modern sistemlerin %16,6 ve topluluk temelli sistemlerin ise %14,3 oranında gelir artışı sağladığı belirlenmiştir (Song vd., 2022). Ayrıca yağmurlama ve damla sulama gibi modern sulama sistemlerinin mahsul verimini %15 ile %50 arasında artırabildiği, bu artışın çiftçilerin pazara arz kapasitesini güçlendirdiği bildirilmektedir (Kortak ve Çakır, 2025).

26.4.8.5.2. Girdi Maliyetlerinde Tasarruf ve Operasyonel Verimlilik

Ekonomik dayanıklılık, yalnızca gelir artışıyla değil, aynı zamanda üretim maliyetlerinin azaltılmasıyla da ilişkilidir. Değişken oranlı teknolojiler ve hassas tarım uygulamaları, girdilerin daha etkin kullanılmasını sağlayarak işletme giderlerini düşürmektedir. Literatürde, bu tür teknolojilerin gübre kullanımında %59,6'ya, pestisit kullanımında ise %80'e varan tasarruflar sağlayabildiği rapor edilmektedir (Ruini vd., 2013; Altieri ve Nicholls, 2018).

Akıllı sulama sistemleri, suyun pompalanması için gerekli enerji miktarını azaltarak enerji maliyetlerinde yaklaşık %60'lık bir düşüş sağlamaktadır. Ayrıca otomasyon sayesinde işçilik ihtiyacını da büyük ölçüde azaltmaktadır. Bazı uygulamalarda işçilik süresindeki tasarrufun %97'ye kadar çıktığı ve bu durumun çiftçilerin net kâr marjını anlamlı biçimde artırdığı belirtilmektedir (Kortak ve Çakır, 2025).

Malawi'de uygulanan Entegre Tarım-Akuakültür modelleri, suyun döngüsel kullanımına dayalı yaklaşımların somut sonuçlarını göstermektedir. Söz konusu modellerin hem çiftlik verimliliğini hem de çiftçi gelirlerini önemli ölçüde artırdığı bildirilmektedir (Dey vd., 2007).

26.4.8.5.3. Pazar İstikrarı ve Karar Destek Sistemlerinin Rolü

Su tasarrufu teknolojilerinin ekonomik etkileri yalnızca üretim aşamasıyla sınırlı kalmamakta, aynı zamanda çiftçilerin piyasa dalgalanmalarına karşı korunmasına da katkı sunmaktadır. Bu teknolojiler, üretimin kuraklık dönemlerinde dahi sürdürülebilmesine olanak tanıyarak arz şoklarını azaltmakta ve fiyat oynaklığının gelirler üzerindeki etkisini sınırlamaktadır (Bazzana vd., 2022).

Dijital Karar Destek Sistemleri'nin (DSS) entegrasyonu, bu süreci daha da güçlendirmektedir. İtalya'da gerçekleştirilen çalışmalar, DSS kullanan çiftçilerin üretim maliyetlerini

düşürürken net gelirlerini yaklaşık %31 oranında artırabildiğini göstermektedir (Ruini vd., 2013). Buna ek olarak, su verimliliği yüksek ve rejeneratif tarım pratiklerini benimseyen üreticilerin, çevresel duyarlılığı yüksek pazarlarda ürünlerini daha yüksek fiyatlarla satabildiği bildirilmektedir. Bu pazar avantajının, söz konusu üreticilerin kârlılığını %78 ile %116 arasında artırabildiği belirtilmektedir (Kumar vd., 2025).

Bu çerçevede su tasarrufu teknolojilerinin, tarımsal sübvansiyonlar ve sigorta mekanizmalarıyla desteklenmesi; özellikle küçük ölçekli çiftçilerin bu teknolojilere erişimini kolaylaştırarak kırsal kalkınma ve gelir istikrarı açısından belirleyici bir politika aracı olarak değerlendirilmektedir (World Bank, 2023).

26.4.9. Yemek Kültürünün Kültürel Direnç Mekanizması Olarak İşlevi

Yemek kültürü, kuraklık gibi çevresel şoklar karşısında toplumsal dayanışmayı ve kültürel kimliği koruyan güçlü bir direnç mekanizmasıdır (Beşirli, 2010). Özellikle yerel bilgiye dayalı pişirme, saklama ve paylaşım pratikleri, gıda kıtlığı dönemlerinde toplulukların hayatta kalma kapasitesini artırmaktadır. Bu pratikler yalnızca beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmayıp aynı zamanda kültürel belleğin ve kolektif aidiyet duygusunun sürekliliğini sağlamaktadır (Appadurai, 1988; Nazarea, 1998). Bu yönüyle yemek kültürü, biyofiziksel kaynakların sınırlı olduğu koşullarda toplumsal uyum ve direnç üretme kapasitesine sahip bir kültürel sermaye olarak değerlendirilebilir.

Kuraklık dönemlerinde kaynakların kısıtlı olması, toplulukları daha yoğun iş birliği biçimlerine yöneltmektedir. Geleneksel Anadolu'da imece usulüyle tarhana, salça, bulgur veya turşu yapımı, bu iş birliğinin somut örneklerinden biridir. Söz konusu pratikler, yalnızca işgücünün paylaşılmasını değil, aynı zamanda gıda kaynaklarının daha adil biçimde dağıtılmasını ve toplumsal dayanışmanın güçlenmesini sağlayan kolektif ritüeller olarak işlev görmektedir (Beşirli, 2010; Halıcı, 2014). Bu tür ortak üretim biçimleri, bireysel düzeyde gıda güvencesizliğini azaltırken, topluluk ölçeğinde kültürel belleğe dayalı bir direnç mekanizmasının sürdürülmesine katkı sunmaktadır (Nazarea, 1998; HLPE, 2017).

26.4.9.1. Yemek Kültürünün Kültürel Direnç Mekanizması Olarak İşlevi

Yemek kültürü, yalnızca biyolojik hayatta kalmayı mümkün kılan bir pratikler bütünü değil; tarihsel deneyimi, kolektif kimliği ve toplumsal ilişkileri taşıyan çok katmanlı bir kültürel direnç mekanizmasıdır. Kuraklık, savaş, zorunlu göç ve sömürgecilik gibi dışsal şoklar karşısında gıda pratikleri, toplulukların hem maddi hem de sembolik düzeyde uyum kapasitesini artıran bir "toplumsal örgütlenme dili" olarak çalışır. Bu nedenle yemek kültürü, gıda sistemlerinin kırılganlaştığı dönemlerde yalnızca tüketim davranışlarını değil, aynı zamanda toplumsal dayanışmayı, bellek aktarımını ve onur rejimlerini de yeniden düzenleyen bir alan olarak değerlendirilmektedir (Biggs vd., 2015; Béné, 2020).

26.4.10. Sosyal Sermaye ve Kimlik Deposu Olarak Mutfak

Gıda, bireyleri sosyal ağlara bağlayan ve aidiyet hissini güçlendiren temel unsurlardan biridir. Birlikte yemek yeme pratikleri, karşılıklılık ilişkilerini görünür kılarak kriz dönemlerinde toplumsal bağları sıkılaştırmakta ve bireysel kırılganlığı azaltmaktadır (Rokach, 2020). Zorunlu göç bağlamlarında geleneksel yemeklerin sürdürülmesi, yalnızca beslenme ihtiyacını karşılamaz; aynı zamanda kültürel sürekliliği ve kimliğe tutunmayı destekler. Bu süreç, kültürel gıda güvenliğinin bireylerin iyi oluşu ve kimlik bütünlüğü ile ilişkili olduğunu gösteren bulgularla uyumludur (Wright vd., 2021).

Ritüel yemekler ve tören pratikleri de benzer biçimde dayanıklılığı güçlendiren bir işlev görür. Bayramlar, düğünler ve dinsel günlerde üretilen ortak sofra düzeni, belirsizlik koşullarında psikolojik stresi azaltan bir kolektif çerçeve yaratır (Rokach, 2020). Bu çerçeve, "normal zamanların" sürekliliğini sembolik olarak yeniden kurarak topluluğun birlikte kalma kapasitesini artırır.

26.4.10.1. Bilgi İletimi ve Sosyal Hafıza

Kıtlık ve kuraklık gibi nadir ama yıkıcı krizlere ilişkin başa çıkma bilgisi, çoğu zaman resmî kurumlar yerine kültürel aktarım mekanizmalarıyla korunur. Kıtlık gıdalarının nasıl seçileceği, hangi işlemlerle güvenli hâle getirileceği ve hangi koşullarda tüketileceğine dair bilgi; anlatılar, pratikler ve yerel normlar aracılığıyla kuşaklar arasında taşınır. Bu aktarım, düşük tercihli gıda bilgisinin unutulmasını engelleyerek ihtiyaç anında hızla geri çağrılmasını sağlayan bir kültürel arşiv işlevi görür (Minnis, 1991).

Bu bağlamda geleneksel ekolojik bilgi ve yerel bilgi sistemleri, belirli ekosistemlerdeki yenebilir türlerin kullanımına dair "uygulamalı bir repertuvar" üretir. Topluluk temelli ve egemen gıda sistemleri üzerinden kültürel-ekolojik direncin tanımlanması, bu tür bilgi sistemlerinin dışa bağımlılığı azaltan bir kapasite oluşturduğunu göstermektedir (Doran, 2024).

26.4.10.2. Politik ve Kültürel Bir Direniş Alanı Olarak Mutfak

Gıda sistemleri üzerindeki yapısal baskılar, mutfağı politik ve kültürel bir direniş alanına dönüştürebilir. Yemek kitapları, tarif derlemeleri ve mutfak pratikleri, ulusal mutfak fikrinin kurulmasında ve kültürel sınırların yeniden çizilmesinde etkili araçlar olarak görülmüştür. Hindistan örneğinde yemek kitaplarının "ulusal mutfak" üretimindeki rolü, mutfağın yalnızca gündelik bir alan değil, aynı zamanda kimlik siyaseti üreten bir mecra olduğunu göstermektedir (Appadurai, 1988). Benzer biçimde sömürge Bengal'ine ilişkin mutfak metinlerinin okunması, mutfak pratiklerinin kültürel süreklilik ve ulusal onur tartışmalarıyla iç içe geçtiğini ortaya koymaktadır (Sengupta, 2010).

Tüketici-üretici ilişkilerini yeniden tanımlamayı amaçlayan alternatif gıda ağları ve yerel örgütlenmeler, mutfağın sembolik boyutunu aşan bir işleve sahip olduğunu göstermektedir. Bu ağlar, mutfağın kurumsal düzeyde direnç kapasitesi üretebilen bir alan olarak da değerlendirilebileceğine işaret etmektedir (Kneafsey vd., 2008). Bu yaklaşım, kültürel direnç ile pratik gıda sistemi dönüşümünün aynı zeminde buluşabileceğini düşündürmektedir.

26.4.10.3. Psikolojik Esenlik, Onur ve Yardım Rejimleri

Kültürel gıda güvenliği, bireylerin yalnızca yeterli kalori almasını değil, kimlikleriyle uyumlu biçimde beslenebilmesini de içerir. Kendi kültürel gıdalarına erişememe durumu, bireylerin gündelik yaşam pratiklerinde kopuşa yol açarak "kültürel gıda mesafelenmesi" ile ilişkilendirilmektedir (Feldman ve Wunderlich, 2022). Buna karşılık geleneksel mutfak pratiklerinin sürdürülmesi, aidiyet duygusunu güçlendiren ve iyi oluşu destekleyen bir kaynak olarak değerlendirilmektedir (Wright vd., 2021).

Gıda yardımı ve dağıtım pratiklerinde "onur" boyutu da belirleyicidir. Gıda bankacılığı ve yardım rejimlerinin ahlaki-politik ekonomisi üzerine tartışmalar, yardımın sunuluş biçiminin (damgalayıcı ya da güçlendirici) toplumsal dayanıklılık üzerinde doğrudan etkileri olabileceğini göstermektedir (Williams vd., 2016). Kriz ortamlarında topluluk temelli mutfakların dayanışma odaklı işleyişi, gıdanın yalnızca bir yardım nesnesi değil, sosyal bağları yeniden üreten bir araç olarak da işlev görebildiğini düşündürmektedir (Biggs vd., 2015).

Bu çerçevede yemek kültürü, sosyal sermaye ve kolektif hafıza ile yakından ilişkili bir alan olarak, gıda sistemlerinde dirençlilik tartışmalarının kültürel boyutunu oluşturmaktadır (Biggs vd., 2015; Béné, 2020).

SONUÇ

Kuraklık, iklim değişikliğinin en belirgin ve dönüşümsel tezahürlerinden biri olarak, yalnızca tarımsal üretimi değil, gıdanın toplumsal, kültürel ve sembolik tüm katmanlarını derinden etkileyen çok boyutlu bir sistem şokudur (IPCC, 2022; Solunoğlu, 2025a). Bu çalışma, kuraklığa karşı direncin yalnızca teknolojik ve agronomik çözümlerle değil, aynı zamanda yerel bilgi sistemlerinin, kültürel pratiklerin ve toplumsal hafızanın korunması ve güçlendirilmesiyle mümkün olabileceğini ortaya koymuştur. Kuraklık, bir "yokluk" durumu olmanın ötesinde, toplumları mevcut kaynaklarla yeniden ilişki kurmaya, uyarlanabilir stratejiler geliştirmeye ve kolektif dayanışma mekanizmalarını harekete geçirmeye zorlayan bir dönüşüm tetikleyicisi işlevi görmektedir (Solunoğlu, 2025b).

Çalışmanın temel argümanı, geleneksel mutfak pratikleri, yerel tohum çeşitliliği, sade yenilik ilkeleri ve topluluk temelli örgütlenmelerin, modern gıda sistemlerinin kırılganlıklarına karşı tarihsel olarak sınanmış ve etkili bir direnç mimarisi sunduğudur. Bu çerçevede kıtlık mutfakları, yalnızca geçici hayatta kalma stratejileri olarak değil, belirsizlik koşullarında esnek ve dönüştürülebilir gıda sistemlerinin nasıl kurulabileceğine dair önemli bir bilgi repertuğu olarak ele alınmaktadır.

Örneğin tarhana gibi fermente ürünler ve geleneksel kurutma teknikleri, yalnızca raf ömrünü uzatan yöntemler değildir. Bu pratikler aynı zamanda besin biyoyararlanımını artırmakta, lojistik yükü azaltmakta ve kültürel sürekliliği destekleyen çok işlevli uyum araçları olarak öne çıkmaktadır. Benzer biçimde, yerel tohum çeşitlerinin genetik çeşitliliği, kuraklık stresi altında dahi üretim istikrarını koruyan biyolojik bir güvence sunmaktadır (Marco vd. 2017). Bu çeşitlerin korunması, gıda egemenliği ve toplumsal özerklik açısından da belirleyici bir rol oynamaktadır.

Agroekolojik yaklaşımlar ve geleneksel su yönetimi teknikleri, modern teknolojilerle birleştirildiğinde kaynak verimliliğini artıran hibrit modeller ortaya koymaktadır. Bu süreçte mutfak, yalnızca gıdanın işlendiği bir alan değil; sosyal sermayenin üretildiği, kültürel kimliğin pekiştirildiği ve dayanışma pratiklerinin somutlaştığı bir direnç odağı hâline gelmektedir. İmece usulü gıda hazırlığı, ortak sofralar ve ritüel yemekler, kriz dönemlerinde psikolojik esnekliği destekleyen ve toplumsal bağları güçlendiren kolektif mekanizmalar olarak işlev görmektedir. Böylece bu pratikler, gıda sistemlerinde direnci yalnızca arz güvenliğiyle sınırlamayan, onur, aidiyet ve kültürel süreklilik boyutlarını da içeren bütüncül bir çerçeveye taşımaktadır.

Sonuç olarak, kuraklıkla mücadele, disiplinler arası ve çok ölçekli bir yaklaşım gerektirmektedir. Teknolojik yenilikler (IoT tabanlı sulama, hassas tarım) ile geleneksel bilgi sistemlerinin sentezi, sürdürülebilir ve adil geçiş süreçlerinin anahtarıdır. Geleceğin gıda politikaları, çiftçilerin ve yerel toplulukların karar alma süreçlerine aktif katılımını, tohum ve bilgi egemenliğini, kültürel mirasın korunmasını ve kaynakların adil paylaşımını merkeze almalıdır. Kuraklık, yalnızca bir çevresel tehdit değil, aynı zamanda daha dirençli, kapsayıcı ve insan odaklı gıda sistemleri inşa etmek için bir fırsat penceresi olarak okunmalıdır. Bu pencereden bakıldığında, geçmişin bilgeliği ile geleceğin teknolojisini buluşturan, ekosistemleri ve toplulukları onaran, dayanışmayı ve çeşitliliği kucaklayan bir gıda paradigmasının temelleri atılabilir.

Temel Sonuçlar

kültürel sigorta Yerel tohumlar ve yabani otlar, kuraklık dönemlerinde genetik ve besinsel çeşitliliği koruyan bir "kültürel sigorta" işlevi görmektedir.

ekonomik sürdürülebilirlik Geleneksel saklama yöntemleri (tarhana, kurutma) ve modern su tasarrufu teknolojileri (IoT sulama), çiftçilerin maliyetlerini düşürerek ve verimi stabilize ederek ekonomik dayanıklılığı artırmaktadır.

sosyal direnç Kuraklık, imece gibi geleneksel iş birliği pratiklerini canlandırarak toplumsal dayanışmayı güçlendirmekte ve kültürel adaptasyonu hızlandırmaktadır.

Gelecekteki Araştırmalar İçin Öneriler

geleneksel gıdaların besin değeri ve biyoerişilebilirliği Tarhana ve kurutulmuş sebzelerin, modern gıdalara kıyasla kuraklık stresi altındaki besin değerlerini ve insan vücudundaki biyoerişilebilirliğini karşılaştıran detaylı laboratuvar çalışmaları yapılmalıdır.

yerel tohumların genetik karakterizasyonu Kuraklığa en dirençli yerel tohum çeşitlerinin genetik haritalaması yapılarak, bu genlerin modern ıslah programlarına entegrasyonu araştırılmalıdır.

kültürel adaptasyonun nicel analizi Kuraklık sıklığı ile yerel mutfak pratiklerindeki (örneğin, yabani ot tüketimi, fermente gıda üretimi) değişimler arasındaki korelasyonu nicel olarak analiz eden uzun vadeli saha çalışmaları yürütülmelidir.

politika entegrasyonu Geleneksel ekolojik bilgi ve modern tarım teknolojilerinin entegrasyonunu teşvik eden, çiftçilere yönelik mali destek ve eğitim programlarının etkinliği değerlendirilmelidir.

KAYNAKLAR

Abbasi, A. Z., Islam, N., ve Shaikh, Z. A. (2014). "A Review of Wireless Sensors and Networks' Applications in Agriculture", *Journal of Network and Computer Applications*, 40, 171-193.

Adamkovič, M. (2020). "Consequences of Poverty on Economic Decision-Making: Assessing the Verisimilitude of the Cognitive Mechanism", *Frontiers in Psychology*, 11, 171. https://doi.org/10.3389/fpsyg.2020.00171

Adhikari, L., Hussain, A., ve Rasul, G. (2017). "Tapping the Potential of Neglected and Underutilized Food Crops for Sustainable Nutrition Security in the Mountains of Pakistan and Nepal", *Sustainability*, 9(2), 291. https://doi.org/10.3390/su9020291

Akeem, S. A., Kolawole, F. L., Joseph, J. K., ve Oladele, O. O. (2019). "Traditional Food Processing Techniques and Micronutrients Bioavailability of Plant and Plant-Based Foods, *Annals", Food Science and Technology*, 20(2), 249-258.

Altieri, M. A., ve Nicholls, C. I. (2005). *Agroecology and the Search for a Truly Sustainable Agriculture*, Nairobi: United Nations Environment Programme.

Altieri, M. A., ve Nicholls, C. I. (2018). "Agroecología Urbana: Diseño de Granjas Urbanas Ricas en Biodiversidad, Productivas y Resilientes", *Agro Sur*, 46(2), 49-60.

Appadurai, A. (1988). "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India", *Comparative Studies in Society and History*, 30(1), 3-24.

Baird, J., Blythe, J. L., Murgu, C., ve Plummer, R. (2024). "A Scoping Review of How the Seven Principles for Building Social-Ecological Resilience Have Been Operationalized", *Ecology and Society*, 29(2), 20.

Bazzana, D., Foltz, J. D., ve Zhang, Y. (2022). "Impact of Climate Smart Agriculture on Food Security: An Agent-Based Analysis", *Food Policy*, 107, 102213.

Béné, C. (2020). "Resilience of Local Food Systems and Links to Food Security", *Food Security*, 12(4), 805–822. https://doi.org/10.1007/s12571-020-01076-1

Béné, C., Wood, R. G., Newsham, A., ve Davies, M. (2012). "Resilience: New Utopia or New Tyranny? Reflection about the Potentials and Limits of the Concept of Resilience in Relation to Vulnerability Reduction Programmes", *IDS Working Papers*, 2012(405), 1-61.

Bernaschi, D., ve Leonardi, L. (2023). "Food Insecurity and Changes in Social Citizenship: A Comparative Study of Rome, Barcelona and Athens", *European Societies*, 25(3), 413-443. https://doi.org/10.1080/14616696.2022.2146769

Beşirli, H. (2010). "Yemek, Kültür ve Kimlik", *Millî Folklor*, 22(87), 1-15.

Biggs, R., Schlüter, M., Biggs, D., Bohensky, E. L., BurnSilver, S., Cundill, G., vd. (2012). "Toward Principles for Enhancing the Resilience of Ecosystem Services", *Annual Review of Environment and Resources*, 37, 421-448. https://doi.org/10.1146/annurev-environ-051211-123836

Biggs, R., Schlüter, M., ve Schoon, M. L. (Ed.). (2015). *Principles for Building Resilience: Sustaining Ecosystem Services in Social-Ecological Systems*, Cambridge: Cambridge University Press.

Bwambale, E., Abagale, F. K., ve Anornu, G. K. (2022). Smart Irrigation Monitoring and Control Strategies for Improving Water Use Efficiency in Precision Agriculture, *Proceedings of the 6th International Conference on Green Energy and Applications*, 138-143, IEEE. https://doi.org/10.1109/ICGEA54285.2022.9831928

Chaouachi, L., ve Marín-Sanz, M. (2023). "The Opportunity of Using Durum Wheat Landraces to Tolerate Drought Stress: Screening Morpho-Physiological Components", *AoB PLANTS*, 15(3), plad022. https://doi.org/10.1093/aobpla/plad022

Counihan, C., ve Van Esterik, P. (2013). *Food and Culture: A Reader* (3. Baskı), London: Routledge.

Devkota, K. P., Devkota, M., Mabhaudhi, T., ve Nangia, V. (2025). "A Blueprint for Building Resilience and Food Security in MENA and SSA Drylands: Diversifying Agriculture with Neglected and Underutilized Species", *Food and Energy Security*, 14(1), e70046. https://doi.org/10.1002/fes3.70046

Dey, M. M., Paraguas, F. J., Kambewa, P., ve Prein, M. (2007). "Integrated Agriculture–Aquaculture and Poverty Reduction", *Agricultural Economics*, 37(2–3), 249–262. https://doi.org/10.1111/j.1574-0862.2007.00267.x

Doran, N. (2024). "Defining Cultural-Ecological Resilience through Community and Sovereign Food Systems", *Ecology and Society*, 29(4), 25.

Erbaş, M., Certel, M., ve Uslu, M. K. (2005). "Some Chemical Properties of Tarhana during Fermentation and Storage as Wet–Sun Dried Product", *Journal of Food Engineering*, 71(4), 384–390. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.02.040

Ericksen, P. J. (2008). "Conceptualizing Food Systems for Global Environmental Change Research", *Global Environmental Change*, 18(1), 234–245. https://doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2007.09.002

Erol, İ., ve Sırıken, B. (2024). "Gıda Kayıp ve İsrafının Küresel Boyutları ve Etkileri", K. Şahin ve İ. Erol (Ed.), *Gıda, Su Kaybı ve İsrafı* içinde (s. 15–38), Ankara: Türkiye Bilimler Akademisi Yayınları.

Evans, B. (2022). *Feeding the People in Wartime Britain*, London: Bloomsbury Academic.

Ewert, F., Baatz, R., ve Finger, R. (2023). "Agroecology for a Sustainable Agriculture and Food System: From Local Solutions to Large-Scale Adoption", *Annual Review of Resource Economics*, 15, 351-381. https://doi.org/10.1146/annurev-resource-102422-090105

Fathi, F., Ebrahimi, S. N., Matos, L. C., ve Jafari, S. M. (2022). "Emerging Drying Techniques for Food Safety and Quality: A Review", *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 21(6), 5171-5201. https://doi.org/10.1111/1541-4337.13006

Feldman, C., ve Wunderlich, S. (2022). "Cultural Food Distancing: A Conceptual Discourse on the Evolution of Traditional Food Practices", *British Food Journal*, 125(2/3). https://doi.org/10.1108/BFJ-12-2021-1337

Folke, C. (2006). "Resilience: The Emergence of a Perspective for Social–Ecological Systems Analyses", *Global Environmental Change*, 16(3), 253–267. https://doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2006.04.002

Folke, C., Carpenter, S. R., Walker, B., Scheffer, M., Chapin, T., ve Rockström, J. (2010). "Resilience Thinking: Integrating Resilience, Adaptability and Transformability", *Ecology and Society*, 15(4), 20.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2008). *An Introduction to the Basic Concepts of Food Security*, Rome: FAO. https://www.fao.org/3/al936e/al936e.pdf

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2009). *FAO and Traditional Knowledge: The Linkages with Sustainability, Food Security and Climate Change Impacts*, Rome: FAO. https://www.fao.org/3/i0841e/i0841e.pdf

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2011). *Climate Change and Food Security: A Framework for Action*, Rome: FAO. https://www.fao.org/3/i2300e/i2300e.pdf

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2011). *Climate Change, Water and Food Security* (FAO Water Reports No. 36), Rome: FAO. https://www.fao.org/3/i2096e/i2096e.pdf

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2011). *Guide to Good Hygiene Practices for Fermented Foods*, Rome: FAO. https://www.fao.org/3/i2324e/i2324e.pdf

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2018). *The 10 Elements of Agroecology*, Rome: FAO. https://www.fao.org/3/i9037en/i9037en.pdf

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2021). *Evaluation of FAO's Contributions to Sustainable Development Goal 2: Agroecology*, Rome: FAO. https://www.fao.org/3/cb4973en/cb4973en.pdf

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2021). *The State of Food and Agriculture 2021: Making Food Systems More Resilient to Shocks and Stresses*, Rome: FAO. https://www.fao.org/3/cb4476en/cb4476en.pdf

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2025). *The State of the World's Land and Water Resources for Food and Agriculture 2025 – Systems at Breaking Point*, Rome: FAO. https://www.fao.org/land-water/solaw2025/en/

Guiné, R. (2018). "The Drying of Foods and Its Effect on the Physical-Chemical, Sensorial and Nutritional Properties", *International Journal of Food Engineering*, 4(1), 1-14.

Gunderson, L. H., ve Holling, C. S. (Ed.). (2002). *Panarchy: Understanding Transformations in Human and Natural Systems*, Washington DC: Island Press.

Guyu, F., ve Muluneh, W. (2015). "Indigenous Knowledge on Wild Food Plants and Their Role in Household Food Security in Pastoral and Agro-Pastoral Areas of Ethiopia", *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 11(1), 1-13. https://doi.org/10.1186/s13002-015-0015-6

Harzallah, M. S. (2010). "Accountability and Administrative Efficiency: The Administration of the Soup Kitchen Act in Ireland (1847)", *The Historian*, 8(2), 90-127.

Hassan, R., Di Martino, M., ve Daher, B. (2025). "Quantifying Sustainability and Resilience in Food Systems: A Systematic Analysis for Evaluating the Convergence of Current Methodologies and Metrics", *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 9, 1479691.

Hassoun, A., Hamad, A., Iriqat, D., Alousi, R., Nijim, M., Buheji, M., ve Aldahdouh, T. (2025). "The Implications of the Ongoing War on Gaza for Food Sustainability", *Sustainable Futures*, 9, 100473. https://doi.org/10.1016/j.sftr.2024.100473

Heaney, D., ve Padilla-Zakour, O. I. (2024). "Processing and Preservation Technologies to Enhance Indigenous Food Sovereignty, Nutrition Security and Health Equity in North America", *Frontiers in Nutrition*, 11, 1395962. https://doi.org/10.3389/fnut.2024.1395962

High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition [HLPE]. (2017). *Nutrition and Food Systems: A Report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security*, Rome: FAO. https://www.fao.org/3/i7846e/i7846e.pdf

High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition [HLPE]. (2019). *Agroecological and Other Innovative Approaches for Sustainable Agriculture and Food Systems That Enhance Food Security and Nutrition*, Rome: FAO. https://www.fao.org/3/ca5602en/ca5602en.pdf

High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition [HLPE]. (2020). *Food Security and Nutrition: Building a Global Narrative towards 2030*, Rome: FAO. https://www.fao.org/3/cb2050en/cb2050en.pdf

High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition [HLPE]. (2025). *Food Security and Climate Change*, Rome: FAO. https://www.fao.org/3/cc9780en/cc9780en.pdf

Holling, C. S. (1973). "Resilience and Stability of Ecological Systems", *Annual Review of Ecology and Systematics*, 4(1), 1–23. https://doi.org/10.1146/annurev.es.04.110173.000245

Holzapfel, W. H. (2002). "Appropriate Starter Culture Technologies for Small-Scale Fermentation in Developing Countries", *International Journal of Food Microbiology*, 75(3), 197–212. https://doi.org/10.1016/S0168-1605(01)00707-3

Hotz, C., ve Gibson, R. S. (2007). "Traditional Food-Processing and Preparation Practices to Enhance the Bioavailability of Micronutrients in Plant-Based Diets", *The Journal of Nutrition*, 137(4), 1097–1100. https://doi.org/10.1093/jn/137.4.1097

Hussain, T., Asrar, H., Zhang, W., ve Liu, X. (2023). "The Combination of Salt and Drought Benefits Selective Ion Absorption and Nutrient Use Efficiency of Halophyte *Panicum antidotale*", *Frontiers in Plant Science*, 14, 1091292. https://doi.org/10.3389/fpls.2023.1091292

Intergovernmental Panel on Climate Change. (2019). *Climate Change and Land: An IPCC Special Report on Climate Change, Desertification, Land Degradation, Sustainable Land Management, Food Security, and Greenhouse Gas Fluxes in Terrestrial Ecosystems*, Geneva: IPCC.

Intergovernmental Panel on Climate Change. (2022). *Climate Change 2022: Impacts, Adaptation and Vulnerability*, Cambridge: Cambridge University Press. https://doi.org/10.1017/9781009325844

International Energy Agency. (2017). *Energy Access Outlook 2017: From Poverty to Prosperity*, Paris: IEA.

Jaradat, A. A. (2025). *Wheat Landraces: Genetic Resources for Sustenance and Sustainability*, Washington DC: USDA-ARS.

Karan, E. P., ve Asgari, S. (2022). "Resilience Assessment of Centralized and Distributed Food Systems", *Food Security*, 15(1), 59-75.

Katina, K., Liukkonen, K. H., Kaukovirta-Norja, A., Adlercreutz, H., Heinonen, S. M., Lampi, A. M., ve Poutanen, K. (2005). "Fermentation-Induced Changes in the Nutritional Value of Native or Germinated Rye", *Journal of Cereal Science*, 41(1), 45-57.

Khamis, G., ve Alsherif, E. A. (2025). "Drought Stress Differentially Influences Growth, Physiology, and Metabolite Accumulation in *Triticum aestivum* (C3) and *Amaranthus caudatus* (C4) Plants", *BMC Plant Biology*, 25, 1199. https://doi.org/10.1186/s12870-025-07022-7

Kneafsey, M., Holloway, L., Venn, L., Cox, R., Dowler, E., ve Tuomainen, H. (2008). *Reconnecting Consumers, Producers and Food: Exploring Alternatives*, Oxford: Berg.

Knecht, A., Steinmetz, J. S., Weckle, A., Bloedorn, K., ve Meyer, E. (2025). "From Soil to Health: Advancing Regenerative Agriculture for Improved Food Quality and Nutrition Security", *Frontiers in Nutrition*, 12, 1638507. https://doi.org/10.3389/fnut.2025.1638507

Kortak, V., ve Çakır, Ö. (2025). "Agriculture in Türkiye under Drought Threat: A SWOT Analysis Based on Expert Views", *Turkish Journal of Agricultural and Natural Sciences*, 12(3), 910–929. https://doi.org/10.30910/turkjans.1694478

Köse, E., ve Çağındı, Ö. (2002). "An Investigation into the Use of Different Cereals in Tarhana Production", *International Journal of Food Science ve Technology*, 37(2), 219–222. https://doi.org/10.1046/j.1365-2621.2002.00559.x

Kumar, D., Sheoran, A., Balyan, V., Sharma, P., ve Balyan, S. (2025). "Regenerative Agriculture: Restoring Ecosystems' Resilience and Productivity: A Review", *Agricultural Reviews*. https://doi.org/10.18805/ag.R-2779

Lakhiar, I. A., Gao, J., Syed, T. N., Chandio, F. A., Buttar, N. A., Qureshi, W. A., Hu, W., ve Lodhi, A. S. (2024). "Precision Irrigation in Sustainable Agriculture and Water Saving", *The Journal of Agriculture and Natural Resources*, 7(1), 39–53. https://doi.org/10.3126/janr.v7i1.64082

Lengnick, L., Miller, M., ve Marten, G. G. (2015). "Metropolitan Foodsheds: A Resilient Response to the Climate Change Challenge?", *Journal of Environmental Studies and Sciences*, 5(4), 573–592. https://doi.org/10.1007/s13412-015-0349-2

Lesk, C., Rowhani, P., ve Ramankutty, N. (2016). "Influence of Extreme Weather Disasters on Global Crop Production", *Nature*, 536(7618), 84-87.

Lipinski, B., Hanson, C., Waite, R., Searchinger, T., ve Lomax, J. (2013). *Reducing Food Loss and Waste* (Working Paper, Installment 2 of Creating a Sustainable Food Future), Washington DC: World Resources Institute.

Lopes, M. S., El-Basyoni, I., Baenziger, P. S., Singh, S., Royo, C., Ozbek, K., vd. (2015). "Exploiting Genetic Diversity from Landraces in Wheat Breeding for Adaptation to Climate Change", *Journal of Experimental Botany*, 66(12), 3477–3486. https://doi.org/10.1093/jxb/erv122

Lopez-Muñoz, F., Soto-Bruna, W., Baptiste, B. L. G., ve Leon-Pulido, J. (2025). "Evaluating Food Resilience Initiatives through Urban Agriculture Models: A Critical Review", *Sustainability*, 17(7), 2994.

Mani, A., Mullainathan, S., Shafir, E., ve Zhao, J. (2013). "Poverty Impedes Cognitive Function", *Science*, 341(6149), 976–980. https://doi.org/10.1126/science.1238041

Marco, M. L., Heeney, D., Binda, S., vd. (2017). "Health Benefits of Fermented Foods: Microbiota and Beyond", *Current Opinion in Biotechnology*, 44, 94–102. https://doi.org/10.1016/j.copbio.2016.11.010

Minnis, P. E. (1991). "Famine Foods of the Northern American Desert Borderlands in Historical Context", *Journal of Ethnobiology*, 11(2), 231-257.

Minnis, P. E. (2021). *Famine Foods: Plants We Eat to Survive*, Tucson: University of Arizona Press.

Mintz, S. W. (2006). *Food and Culture: A Reader* (2. Baskı), London: Routledge.

Mirzabaev, A., Schmid, E., Franzel, S., ve Guta, D. (2023). "Severe Climate Change Risks to Food Security and Nutrition", *Climate Risk Management*, 40, 100474. https://doi.org/10.1016/j.crm.2023.100474

Mullainathan, S., ve Shafir, E. (2013). *Scarcity: Why Having Too Little Means So Much*, New York: Times Books.

Mulugeta, G., Zewotir, T., Tegegne, A. S., vd. (2025). "Developing Clinical Prognostic Models to Predict Graft Survival after Renal Transplantation: Comparison of Statistical and Machine Learning Models", *BMC Medical Informatics and Decision Making*, 25, 54. https://doi.org/10.1186/s12911-025-02906-y

Nally, D. (2011). *Human Encumbrances: Political Violence and the Great Irish Famine*, Notre Dame: University of Notre Dame Press.

Nazarea, V. D. (1998). *Cultural Memory and Biodiversity*, Tucson: University of Arizona Press.

Obaideen, K., Al-Mutairi, S., Al-Mutairi, A., ve Al-Mutairi, A. (2022). "An Overview of Smart Irrigation Systems Using IoT", *Journal of Cleaner Production*, 378, 134491.

Pereira, L. M., Drimie, S., Maciejewski, K., Tonissen, K., Biggs, R., ve Hamann, M. (2019). "Designing Transformative Food Systems: Place-Based Approaches", *Sustainability Science*, 14(2), 1-15. https://doi.org/10.1007/s11625-018-0628-6

Rahmatullah, M., Jahan, F. I., Seraj, S., Rahman, M. M., Chowdhury, A. R., Islam, F., ve Khatun, M. A. (2011). "Correlation between Non-Conventional Plants Consumed during Food Scarcity and Their Folk Medicinal Usages: A Case Study in Two Villages of Kurigram District, Bangladesh", *American-Eurasian Journal of Sustainable Agriculture*, 5(2), 240-246. https://www.aensiweb.net/AENSIWEB/aejsa/aejsa/2011/240-246.pdf

Rennie, C., ve Wise, A. (2010). "Preferences for Steaming of Vegetables", *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 23, 108-110.

Reynolds, C. (2020). "Sustainable Gastronomy: The Environmental Impacts of How We Cook Now and How the 'Sustainable Diets' Agenda Might Shape How We Cook in the Future?", *Dublin Gastronomy Symposium*, 25-29 May, Dublin, Ireland.

Rokach, A. (2020). "Belonging, Togetherness and Food Rituals", *Open Journal of Depression*, 9, 77–85. https://doi.org/10.4236/ojd.2020.93007

Rozin, P. (2007). "Food and Eating", S. T. Fiske, D. T. Gilbert, ve G. Lindzey (Ed.), *Handbook of Social Psychology* içinde (5. Baskı, ss. 391-416), New York: Wiley.

Ruini, L., Ciati, R., Pratesi, C. A., Marino, M., Principato, L., ve Vannuzzi, E. (2013). "Working Toward Healthy and Sustainable Diets: The Role of Decision Support Systems", *Food Policy*, 39, 1-10. https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2012.12.006

Ruiz-Garcia, L., Lunadei, E., Barreiro, P., ve Robla, J. I. (2009). "A Review of Wireless Sensor Technologies and Applications in Agriculture", *Sensors*, 9(6), 4728-4750.

Samtiya, M., Aluko, R. E., Puniya, A. K., ve Dhewa, T. (2021). "Enhancing Micronutrients Bioavailability through Fermentation of Plant-Based Foods: A Concise Review", *Fermentation*, 7(2), 63. https://doi.org/10.3390/fermentation7020063

Sengupta, J. (2010). "Nation on a Platter: The Culture and Politics of Food and Cuisine in Colonial Bengal", *Modern Asian Studies*, 44(1), 81–98. https://doi.org/10.1017/S0026749X09990072

Solunoğlu, S. (2025a). "*Agroekolojik Hafıza ve Kuraklığa Dayanıklı Yerel Türler: İklim Değişikliği Sürecinde Sürdürülebilir Kültürel Mira*"s, A. Solunoğlu (Ed.), *TOURGASTREC 360°* içinde, Konya: Çizgi Kitabevi.

Solunoğlu, S. (2025b). "Agroecological Memory in the Context of Climate Change: Drought-Resilient Local Varieties, Gastronomy, and Sustainable Cultural Heritage", *Journal of Social Education (JOSE)*, 2025(2), 102-116.
Song, C., Rong, Y., Liu, R., Oxley, L., ve Ma, H. (2022). "Testing the Effects of Water-Saving Technologies Adapted to Drought: Empirical Evidence from the Huang-Huai-Hai Region in China", *Land*, 11(12), 2136.
Soriano, J. M., Villegas, D., Aranzana, M. J., García del Moral, L. F., ve Royo, C. (2016). "Genetic Structure of Modern Durum Wheat Cultivars and Mediterranean Landraces Matches with Their Agronomic Performance", *PLoS ONE*, 11(8), e0160983. https://doi.org/10.1371/journal.pone.0160983
Soriano, J. M., Villegas, D., Sorrells, M. E., ve Royo, C. (2018). "Durum Wheat Landraces from East and West Regions of the Mediterranean Basin Are Genetically Distinct for Yield Components and Phenology", *Frontiers in Plant Science*, 9, 80. https://doi.org/10.3389/fpls.2018.00080
Svanberg, U., ve Lorri, W. (1997). "Fermentation and Nutrient Availability", *Food Control*, 8(3), 123–128. https://doi.org/10.1016/S0956-7135(97)00018-2
Temiz, A., ve Pirkul, T. (1990). "Tarhana Fermentasyonunda Kimyasal ve Mikrobiyolojik Değişimler", *Gıda*, 15(2).
Tendall, D. M., Joerin, J., Kopainsky, B., Edwards, P., Shreck, A., Le, Q. B., vd. (2015). "Food System Resilience: Defining the Concept", *Global Food Security*, 6, 17–23. https://doi.org/10.1016/j.gfs.2015.08.001
U.S. Agency for International Development (USAID). (2010). *Household Energy and Food Security: An Integrated Approach*, Washington DC: USAID. https://www.usaid.gov/
Utami, I. D., Anshori, N., Saptaningtyas, H., ve Astuti, S. P. (2025). "A Food Resilience Model Integrating Local Wisdom and Sociotechnical Dynamic Systems: Case Study of Flood-Affected Communities in the Bengawan Solo Area", *Progress in Disaster Science*, 26, 100413. https://doi.org/10.1016/j.pdisas.2024.100413
Vorstenbosch, T., de Zwarte, I., Duistermaat, L., ve van Andel, T. (2017). "Famine Food of Vegetal Origin Consumed in the Netherlands during World War II", *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 13, 63. https://doi.org/10.1186/s13002-017-0183-7
Walsh, M. T. (2009). "The Use of Wild and Cultivated Plants as Famine Foods on Pemba Island, Zanzibar", *Ethnobotany Research and Applications*, 7, 217-241. https://doi.org/10.17348/era.7.0.217-241
Welker, E., Mäkinen, O., ve Kähkönen, P. (2019). "Traditional Food Processing and Its Role in Food Security", *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 1–9. https://doi.org/10.1186/s42779-019-0008-5
Wezel, A., Bellon, S., Doré, T., Francis, C., Vallod, D., ve David, C. (2009). "Agroecology as a Science, a Movement and a Practice: A Review", *Agronomy for Sustainable Development*, 29(4), 503–515. https://doi.org/10.1051/agro/2009004
Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., vd. (2019). "Food in the Anthropocene: The EAT–Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems", *The Lancet*, 393(10170), 447–492. https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4
Williams, A., Cloke, P., May, J., ve Goodwin, M. (2016). "Contested Space: The Contradictory Political Dynamics of Food Banking in the UK", *Environment and Planning A: Economy and Space*, 48(11), 2291-2316. https://doi.org/10.1177/0308518X16658292
World Bank. (2023). *What the Future Has in Store: A New Paradigm for Water Storage*, Washington DC: World Bank.
Wright, K. E., Lucero, J. E., Ferguson, J. K., Granner, M. L., Devereux, P. G., Pearson, J. L., ve Crosbie, E. (2021). "The Impact that Cultural Food Security Has on Identity and Well-Being in Second-Generation U.S. American Minority College Students", *Food Security*, 13(3), 701–715. https://doi.org/10.1007/s12571-020-01140-w
Yan, M., Yang, B., Sheng, S., Fan, X., Li, X., ve Li, X. (2022). "Evaluation of Cropland System Resilience to Climate Change at Municipal Scale through Robustness, Adaptability, and Transformability: A Case Study of Hubei Province, China", *Frontiers in Ecology and Evolution*, 10, 943265. https://doi.org/10.3389/fevo.2022.943265
Zurek, M., Ingram, J., Sanderson Bellamy, A., Goold, C., Lyon, C., Alexander, P., vd. (2022). "Food System Resilience: Concepts, Issues, and Challenges", *Annual Review of Environment and Resources*, 47, 511-534.

YİRMİ YEDİNCİ BÖLÜM

TAT, SU VE LEZZET EKOLOJİSİ

Öğr. Gör. Dr. Esra Zıvalı[1]

"Lezzet, ağızda değil; beyin, beden ve çevrenin etkileşiminde oluşur."
- Shepherd, G. M. (2012), *Neurogastronomy: How the Brain Creates Flavor and Why It Matters*.

GİRİŞ

Bu bölümde tat ve lezzet algısı, yalnızca fizyolojik ve duyusal mekanizmalar üzerinden değil; bireyin içinde bulunduğu çevreyle kurduğu etkileşimler bağlamında, ekolojik bir bakış açısıyla ele alınmıştır. Tat, dil yüzeyinde ağız ve boğazın dile komşu bölgelerinde yer alan ve papilla olarak adlandırılan tat tomurcuklarının, tat oluşturan bileşiklerin tükürük ve ağız içindeki diğer sıvılarda çözünmesi sonucu uyarılmasıyla ortaya çıkan fizyolojik bir süreçtir (Karadeniz, 2000; Klosse, 2010; Savarin, 2015). Lezzet, tat ve koku duyularının yanı sıra görsel, işitsel ve dokunsal algılar dahil olmak üzere beş duyu organından gelen sinyallerin zihinde bütüncül biçimde değerlendirilmesi sonucunda oluşan karmaşık bir algı sistemi olarak tanımlanmaktadır (Miişoğlu ve Hayoğlu, 2005; Yaşlı ve Uyanık 2022). Ancak tat ve lezzet algısını yalnızca biyokimyasal bir süreç olarak değerlendirmek doğru değildir. Her iki kavram da çok boyutlu olarak değerlendirilmesi gereken kuramsal alt yapılara sahiptir. Tat ve lezzet algısının, bireyin içinde bulunduğu fiziksel çevre, kültürel pratikler, sosyal ilişkiler ve öğrenilmiş deneyimler tarafından sürekli olarak biçimlendirildiği vurgulanmıştır. Tat ve lezzet algısının oluşumunda coğrafya, iklim, gıdaya erişim, üretim ve tüketim pratikleri gibi duyusal çevre unsurları etkin bir rol almaktadır. Bu bağlamda tat ve lezzet, biyolojik temellerinin yanında insanın çevresiyle kurduğu ilişkiler içinde ortaya çıkan, deneyimle şekillenen ve bağlama duyarlı bir ekolojik algı sistemi olarak değerlendirilmektedir.

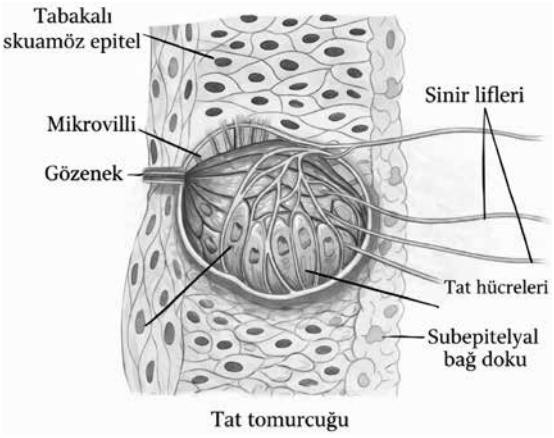
Lezzet ekolojisi, tat ve lezzet deneyimini yalnızca bireysel duyusal bir algı olarak değil; çevresel koşullar, doğal kaynaklar, üretim-tüketim pratikleri ve kültürel bağlamlar içinde şekillenen bütüncül bir süreç olarak ele alan yaklaşımdır. Bu çerçevede lezzet, doğa, insan ve duyular arasındaki karşılıklı etkileşim sonucunda ortaya çıkan ekolojik bir deneyim olarak tanımlanabilir.

1 Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Eskişehir, Türkiye; esrazb@anadolu.edu.tr; ORCID:0000-0003-2653-7212

27.1. TADIN FİZYOLOJİSİ

Tat ve lezzet kavramları, birbirine oldukça benzeyen ancak belirli noktalarda birbirinden ayrışan iki farklı kavram olarak değerlendirilmektedir (Bartoshuk, 2000; Shepherd ve Raats, 2006; Lawless ve Heymann, 2010; Kittler vd., 2017). Türk Dil Kurumu, tadı, "canlıların besinlerdeki uçucu olmayan bileşikleri damak, boğaz ve dil yüzeyindeki mukoza noktaları aracılığıyla algıladığı duyum" olarak tanımlamaktadır (TDK, 2025a). Bir diğer tanıma göre ise tat, ağız boşluğunda yer alan tat alma reseptörlerinin, özellikle dil üzerinde lokalize biçimde, doğrudan uyarılması sonucu ortaya çıkan duyusal bir deneyim olarak tanımlanmaktadır (Spence vd., 2015). Bu bağlamda tat, kısaca dil üzerinden doğrudan iletilen bir sinirsel uyarı olarak değerlendirilebilir.

Tat algılama süreci, dilde başlayan ve beyinde sonlanan fizyolojik bir işleyişi ifade etmektedir. Tat algısının fizyolojik temeli, dil yüzeyinde yer alan ve tat papillaları içerisinde konumlanan tat tomurcukları aracılığıyla oluşmaktadır. Dilin ön bölümünde bulunan ve mantar şeklindeki papillalar bir veya birden fazla tat tomurcuğu içermektedir. Dilin arka kısmında yer alan çevresel papillalar ise on iki büyük tat tomurcuğu içermektedir. Bunun yanı sıra, dilin yan ve arka bölgelerinde bulunan yaprak benzeri papillalar da tat algısında görev alan önemli anatomik yapılardır (Klosse, 2013). Erişkin bireylerde tat tomurcuğu sayısının yaklaşık olarak 3.000 ile 10.000 arasında değiştiği; çocuklarda ise daha fazla tat tomurcuğu olduğu bildirilmektedir (Kurtuldu vd., 2018). Ağızda başlayan mekanik sindirimle birlikte gıdalar, tükürükte bulunan enzimlerin etkisiyle parçalanmaya başlamakta; açığa çıkan tat molekülleri, dil üzerinde yer alan ve Şekil 27.1'de gösterilen tat tomurcukları aracılığıyla merkezî sinir sistemine iletilmektedir. Bu uyarıların beyindeki tat merkezlerine ulaşması sonucunda algılanan tatlar, bireysel deneyimler doğrultusunda hafızada depolanmaktadır. Bu nedenle tat algısı, genetik olarak doğrudan aktarılan bir özellikten ziyade, öğrenme ve deneyim yoluyla kazanılan bir süreç olarak değerlendirilmektedir (Guyton ve Hall, 2006).



Şekil 27.1. Tat tomurcuğunun histolojik yapısı (Guyton ve Hall, 2006 kaynağından yararlanılarak, yazar tarafından yapay zekâ aracı ile oluşturulmuştur.)

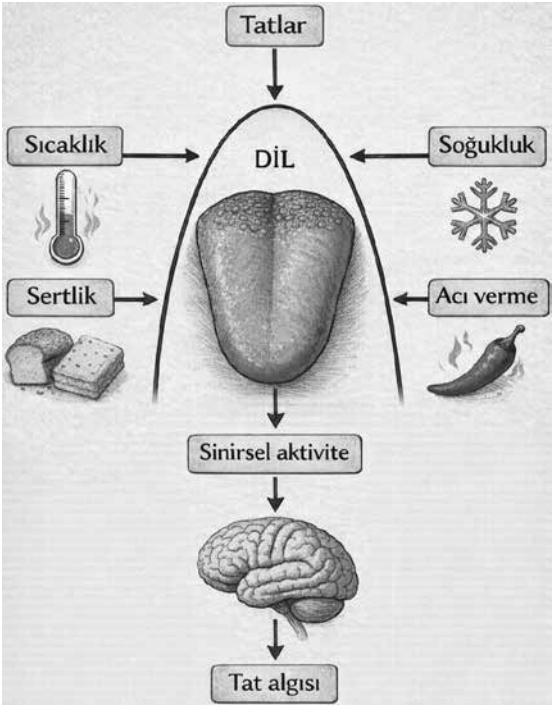
Tat algısının genel olarak tatlı, tuzlu, ekşi, acı, metalik ve umami olmak üzere altı temel tat üzerinden gerçekleştiği açıklanmaktadır (Altuğ Onoğur ve Elmacı, 2019; Liang, Wilson, Teng, Kinnamon ve Liman, 2023; Özkaya, 2024). Tat duyarlılığının belirlenmesinde kullanılan reaktifler ve duyusal tanımları Tablo 27.1'de gösterilmiştir.

Tablo 27.1 Tat Duyumlarının Örnek Bileşikleri (Karagül Yüceer, 2015).

	Duyusal Tanım	**Reaktif**
Temel Tatlar	Tatlı	Sakkaroz
	Tuzlu	Sodyum klorür
	Ekşi	Sitrik asit
	Acı	Kafein
	Metalik	Demir (II)sülfat heptahidrat
	Umami	Monosodyum glutamat

Tatlı tat duyusu, besinlerde bulunan karbonhidrat kaynaklı olup özellikle alkoller, glikoller, şekerler ve şeker türevleri tarafından oluşturulmaktadır İnsan dilinin tatlı tadı algılayabilme eşiği, sükroz için litre başına 10 milimol, laktoz için ise 30 milimol olarak ifade edilmektedir. Tüketici açısından tatlı tat, dopamin salınımı ile ilişkilendirilerek haz ve mutluluk duygusuyla bağdaştırılmaktadır (Karadeniz, 2000; Kurtuldu vd., 2018; (Karagöz, 2018; Yücel Güngör, 2020). Tuzlu tadın algılanmasında temel bileşiğin sodyum klorür olduğu bilinmektedir. Bununla birlikte potasyum, lityum klorür; bromür, iyodür, nitrat ve sülfat gibi bazı bileşikler de tuzlu tat oluşturmaktadır. Ancak bu bileşikler, sodyum klorüre kıyasla genellikle daha karmaşık ve farklı tat profilleri ortaya koymaktadır (Karadeniz, 2000; Batu, 2017; Yücel Güngör, 2020). Deniz tuzu ve kaya tuzu olarak kullanılan sodyum klorür, gastronomi alanında kullanılan en yaygın ve etkili lezzet artırıcılar olarak değerlendirilmektedir (Klosse, 2013). Ekşi tat, asitli maddelerden kaynaklanmaktadır. Bu tat bazı durumlarda hoş, bazı durumlarda ise rahatsız edici olarak algılanabilmektedir. Portakal, greyfurt ve ekşi şeker gibi besinlerdeki ekşi tat çekici bulunurken; bozulmuş gıdalar ve olgunlaşmamış meyvelerde hissedilen ekşilik genellikle itici olarak değerlendirilmektedir. Ekşi tat algısının iletimi tam olarak açıklanamamış olsa da iyon kanalları aracılığıyla gerçekleştiği ve düşük pH değerine sahip maddelerle ilişkili olduğu belirtilmektedir (Kurtuldu vd., 2018; Yücel Güngör, 2020). Acı tat, ağızda yanma ve burukluk hissiyle algılanan bir tattır. Kafein ve nikotin gibi alkaloidler ile kahve, bira, zeytin ve bazı sebzeler acı tatla ilişkilendirilmektedir (Karadeniz, 2000; Karagöz, 2018). Acı tat çoğu zaman zararlı maddelerle bağlantılıdır ve bu nedenle birçok ilaç ve zehirli madde acı tada sahiptir. Biberlerde hissedilen acılık ise kapsaisin adlı maddeden kaynaklanmaktadır. Kapsaisinin yağda çözünen bir madde olması nedeniyle, acı yiyeceklerle birlikte yağ içeren besinlerin tüketilmesi acılık hissini azaltabilmektedir (Yücel Güngör, 2020). Umami tadı, 1908 yılında Kikunae Ikeda tarafından tanımlanmıştır (Lindemann vd., 2002). Umami tadın, gıdalara glutamatlar aracılığıyla tuzlu ya da et benzeri bir tat kazandırdığı belirtilmektedir (Shepherd, 2012). Bu tat algısı, yaygın olarak monosodyum glutamat ile ilişkilendirilmektedir (Cömert ve Güdek, 2017). Metalik tat algısının ise; dilde oluşan iyon kaynaklı akımların etkisiyle ortaya çıktığı ve farklı tat özelliklerinin birleşiminden oluştuğu düşünülmektedir (Keast ve Breslin, 2003; Süren 2022).

Bu tatlara ilişkin duyusal uyarılar, dil üzerinde bulunan tat tomurcukları aracılığıyla tat reseptör hücrelerine iletilmekte; oluşan elektriksel sinyaller sinir yolları üzerinden beyne



Şekil 27.2: Tadın algılanma fizyolojisi (de Man 1990, kaynağından yararlanılarak, yazar tarafından yapay zekâ aracı ile oluşturulmuştur.)

taşınarak tat hissinin algılanmasını sağlamaktadır. Tat algısının fizyolojik süreci şematik olarak gösterildiğinde, algının yalnızca temel tatlarla sınırlı olmadığı; uyarıcının sıcaklık, soğukluk, sertlik ve acılık gibi fiziksel özelliklerinin de algılanan tat üzerinde etkili olduğu görülmektedir (Altuğ Onoğur ve Elmacı, 2019). Şekil 27.2'de tadın algılanma fizyolojisi şematik olarak gösterilmiştir. Tatlı, ekşi, acı tuzlu ve umami tat algılarının dilin sadece belirli bölgelerinde algılandığı ileri sürülse de bireyler arasında tat hücrelerinin dil üzerindeki dağılımının farklılık gösterdiği ortaya konmuştur. Bu durum, tüm bireyler için geçerli tek bir dil haritasından söz edilemeyeceğini göstermektedir (Bartoshuk, 1993).

Tat algısı, yalnızca kimyasal uyaranların özelliklerine değil; bireysel, çevresel ve fizyolojik pek çok faktöre bağlı olarak değişkenlik göstermektedir (Lawless ve Heymann, 2010; Meilgaard vd., 2016). Tat molekülleri ile temas süresi ve uyaranın yoğunluğu, tat algısının şiddetini doğrudan etkilerken; sıcaklık, uçucu bileşenlerin serbestleşmesini artırarak koku algısını desteklemekte ve böylece tat deneyimini bütüncül biçimde şekillendirmektedir (Delwiche, 2004; Lawless ve Heymann, 2010). Yaş ilerledikçe tat tomurcuklarının yenilenme hızının azalması, özellikle 45-50 yaş sonrasında tat duyarlılığında düşüşe neden olabilmektedir (Schiffman 1997; Doty ve Kamath 2014). Ağız hijyeni, tat tomurcuklarının sağlıklı işlevini sürdürmesi açısından önemli bir unsur olup; yetersiz hijyen tat algısını olumsuz etkileyebilmektedir (Schiffman, 1997; Doty, 2012). Cinsiyet farklılıkları da tat algısında belirleyici olabilmekte, kadınların özellikle tatlı ve tuzlu tatlara karşı daha yüksek hassasiyet gösterdiği bildirilmektedir (Yeomans vd., 2007; Lawless ve Heymann, 2010; Spence, 2019). Bunun yanı sıra bağımlılık yapıcı maddelerin kullanımı tat algısını zayıflatırken (Schiffman, 1997; Doty, 2012); tadımın gerçekleştirildiği ortamda mevcut koku uyaranları, deneyimlenen ürünün tat ve koku algısını bloke edebilmektedir (Delwiche, 2004; Spence, 2015). Sağlık durumu da tat algısında önemli bir rol oynamakta; bazı ilaçların kullanımı ile özellikle solunum yolu hastalıkları, tat duyumunun azalmasına yol açabilmektedir (Schiffman, 1997; Doty ve Kamath, 2014).

Tat algısının yalnızca biyokimyasal bir süreç olarak değil, çok boyutlu bir duyusal deneyim olarak ele alınması gerekmektedir. Gıdalar, farklı tat bileşenlerini ve duyumlarını bir arada

barındıran karmaşık sistemler olarak değerlendirilmektedir (Savarin, 2015). Tat algısı sınırlı sayıda temel tat üzerinden açıklansa da bir gıdanın tadımı sırasında bireyler farklı tat duyumlarını eş zamanlı olarak deneyimlemektedir. Bu durum, tatlar arasında gerçekleşen çok yönlü etkileşimlerin bir sonucu olarak ortaya çıkmaktadır (Mason ve Nottingham, 2008; Klosse, 2013). Tat alma duyusu, lezzet algısını destekleyen bütüncül bir sistemin parçası olarak değerlendirilmektedir. Tadım sırasında yanaklar, damak ve geniz bölgesi, tükürük salgısının düzenlenmesi ve koku algısının desteklenmesi yoluyla lezzet deneyimine dolaylı katkı sağlamaktadır (Savarin, 2015). Bunun yanı sıra tat algısı, içinde bulunulan kültüre bağlı olarak değişebilmektedir. Tat duyumları, bireyin yaşamı boyunca maruz kaldığı beslenme alışkanlıkları, geleneksel mutfak pratikleri ve sosyal öğrenme süreçleriyle şekillenmektedir. Çocukluk döneminden itibaren tekrarlanan tat deneyimleri, bireyin belirli tat profillerine aşinalık kazanmasını sağlamaktadır. Bu durum zamanla bu tatlara yönelik kabul düzeyini artırmaktadır (Birch, 1999; Kittler, Sucher ve Nelms, 2017). Farklı toplumlarda belirli tatlara yönelik tercihler ve tolerans düzeyleri değişkenlik göstermektedir. Bu da tat algısının öğrenilebilir ve deneyime dayalı bir süreç olduğunu ortaya koymaktadır (Mennella vd., 2005; Howes, 2020). Tat algısının kültürel boyutuna bakıldığında bireylerin tatları anlamlandırma biçiminde de farklılık görülmektedir. Aynı kimyasal uyaran, farklı kültürlerde farklı duygusal ve bilişsel çağrışımlar yapabilmektedir. Bu çerçevede tat, bireyin kültürel belleği ve gastronomik deneyimleriyle bütünleşen dinamik bir yapı olarak karşımıza çıkmaktadır (Prescott, 1998; Trubek, 2008; Sutton, 2010). Sonuç olarak tat algısının fizyolojik yapı, çevresel koşullar ve bireysel özelliklere göre şekillendiğini ifade etmek yerinde olacaktır.

27.2. LEZZET ALGISI VE ÇOK DUYULU BÜTÜNLEŞME

Lezzet, Türk Dil Kurumu tarafından "ağız yoluyla alınan tat" şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 2025b). Ancak lezzet kavramı, yalnızca tat duyusuyla sınırlı olmayıp, çok boyutlu bir algı sistemi içerisinde değerlendirilmesi gereken bir süreçtir. Buna ek olarak, lezzet; duyuşsal, bilişsel ve çevresel unsurlar başta olmak üzere birçok faktörün etkileşimiyle şekillenen daha kapsamlı bir anlama sahiptir.

Lezzet algısının oluşumunda, oldukça karmaşık ve çok boyutlu bir sistem görev yapmaktadır. Tat sistemi olarak adlandırılan bu yapı, lezzetin tanımlanabilmesi için çok sayıda bileşenin eş zamanlı ve etkileşimli biçimde çalışmasını gerektirmektedir. Lezzete yönelik algılar; bireyin duygusal durumu, lezzetle ilişkili deneyim ve anıları, anlamlandırma sürecinde rol oynayan bilişsel farkındalık, dilsel yapı ve karar verme mekanizmalarıyla birlikte bu sistemin temel bileşenlerini oluşturmaktadır (Sheperd, 2012).

Fizyolojik olarak lezzet; burunda yer alan olfaktör epiteller aracılığıyla algılanan aromalar, dil tarafından algılanan tatlar (tatlı, tuzlu, ekşi, acı) ile göz, burun ve ağız mukozasında bulunan sinir uçlarının oluşturduğu duyumların (biberin acılığı, mentolün serinletici etkisi, amonyak gibi) birlikte değerlendirilmesi sonucunda ortaya çıkan bir algıdır (Karagül Yüceer, 2015). Bu çerçevede lezzet; gıdadan açığa çıkan uçucu bileşenlerin koku yoluyla algılanması, ağızda çözünen maddelerin tatma yoluyla hissedilmesi ve ağız ile geniz boşluğundaki sinirlerin uyarılması

sonucu ortaya çıkan kimyasal duyumların bütününden oluşmaktadır (Altuğ Onoğur ve Elmacı, 2019).

Lezzet algısı, günlük deneyimlerimizde çoklu duyuların birlikte çalıştığı bir algısal süreçtir. Yiyecek ve içeceklerin tadı ve kokusu (aroma) bu süreçte temel bir rol üstlenmektedir. Baharatlı yiyeceklerde hissedilen yanma duyumu; ağız hissi, doku, sıcaklık ve trigeminal sistemle ilişkili dokunsal duyularla da bağlantılıdır. Bunun yanı sıra, özellikle gıdanın rengi gibi görsel ipuçları, algılanan lezzetin kimliği ve yoğunluğu üzerinde belirleyici olabilmektedir. Yeme sırasında ortaya çıkan seslerin de patates cipsi, kraker ve kahvaltılık gevrek gibi ürünlerde gevreklik ve çıtırlık algısını etkilediği gösterilmiştir. Bireyler lezzeti tanımlarken meyveli, etli, baharatlı, küflü, bayat ve kremsi gibi ifadeler kullanmaktadır. Ayrıca "baharatlı", "keskin", "acı" ve "gazlı" gibi trigeminal duyumlara dayalı tanımlamalar da lezzet algısına kolaylıkla dahil edilmektedir. Bu bağlamda lezzet, yalnızca tat alma duyusuyla açıklanamayan; koku ve trigeminal duyumların da eşlik ettiği çok boyutlu bir algı süreci olarak değerlendirilmektedir (Spence vd., 2015; Boyacı ve İçigen, 2024).

Lezzet algısında burun, en az ağız kadar önemli bir role sahiptir. Sheperd (2012), koku alma duyusunun yemek deneyimi üzerinde belirleyici etkileri olduğunu vurgulamaktadır. Yemek saatine yaklaşıldığında mutfaktan yayılan kokuların haz duygusunu artırması, yeme eyleminin yalnızca besleyici değil aynı zamanda keyif verici bir deneyim olduğunu göstermektedir (Shepherd, 2012; Yaşlı ve Uyanık, 2022). Bir ortamdaki koku varlığının fark edilmesi, yoğunluğunun algılanmasından daha önemli kabul edilmektedir. Bu durum, koku alma sisteminin çevresel tehlikeleri algılamada kimyasal bir uyarı mekanizması olarak işlev gördüğünü düşündürmektedir (Kuran, 2014). Ayrıca kokunun, öğrenme ve geçmiş deneyimlerle yakından ilişkili olduğu belirtilmektedir. Kokuların belirli anıları hatırlatması ise "Koku ile Uyarılmış Otobiyografik Hafıza" kavramı ile açıklanmaktadır (Herz, 2016; Yaşlı ve Uyanık, 2022).

Tat ve kokunun bir araya gelmesiyle retronazal bir süreçte oluşan lezzet algısı, bir gıda ürününün ayırt edici özelliklerini belirleyen bir bileşimdir (Mouritsen ve Styrbaek, 2014). Gıdadan algılanan koku, çoğu zaman o gıdanın lezzetine ilişkin ön değerlendirmelerin yapılmasına olanak tanımaktadır. Örneğin acı bir biber koklandığında, koku bileşenleri aracılığıyla tadının acı olacağına dair bir çıkarım yapılabilmektedir. Benzer şekilde, yoğurdun aşırı mayalanması sonucu oluşan koku, ürünün ekşi bir tada sahip olduğunu düşündürmektedir (Elder ve Krishna, 2010). Tatma ve koklama duyularının güçlü bir etkileşim içinde olduğu yeme eylemi, duygusal ve duyuşsal bellek üzerinde belirgin bir etkiye sahiptir. Bazı yiyeceklerin hafızada kalıcı izler bırakması bu yiyeceklerin yenildiği ya da yalnızca kokularının algılandığı anlarda geçmişe ait anıların hatırlanmasıyla ilişkilidir. Bu durum beyinde koku, tat ve hafıza ile bağlantılı alanlar arasında kurulan sinirsel ağlardan kaynaklanmaktadır. Marcel Proust, 1913-1927 yılları arasında yayımlanan yedi ciltlik *Kayıp Zamanın İzinde* adlı eserinde, bir keki çaya batırıp kokladıktan sonra zihninde canlanan çocukluk anılarından esinlenmiştir. Bu anlatım, koku ile hafıza arasındaki güçlü ilişkiyi somutlaştırmış ve söz konusu olgunun literatürde "Proust deneyimi" olarak adlandırılmasına neden olmuştur (Özgen, 2017).

Lezzet kimyası alanında çalışan araştırmacılar, tat ve kokuya ilişkin özellikleri diğer duyusal unsurlardan ayırmakta; bu alandaki çalışmalarda çoğunlukla gıdanın tat ve koku profilini oluşturan kimyasal bileşikler incelenmektedir. Doğada çok sayıda koku maddesinin bulunması ve koku alma duyusunun tat alma duyusuna kıyasla yaklaşık 10.000 kat daha yüksek bir duyarlılığa sahip olması, koku algılama mekanizmasının daha karmaşık ve hassas bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir (Altuğ Onoğur ve Elmacı, 2019). Gıdalarda bulunan tat ve koku bileşiklerinin temel karakteristikleri Tablo 27.2'de gösterilmiştir.

Tablo 27.2 Tat ve Koku Bileşiklerinin Özellikleri (Schutle, 1976).

Tat Bileşikleri	Koku Bileşikleri
Dille algılanırlar	Burunla algılanırlar
Uçucu değillerdir	Az veya çok uçucudurlar
Polar ve suda çözünür yapıdadırlar	Az veya çok apolardırlar
Yüksek konsantrasyonlarda bulunurlar	Düşük konsantrasyonlarda (mg/kg veya μg/kg) bulunurlar
Tuzlu, tatlı, acı, ekşi, metalik, umami	Çeşitli algılar

Lezzetin beyinde algılanması sürecinde görme duyusu da önemli bir işleve sahiptir. Yiyecek ve içecekler tüketim öncesinde görsel olarak algılandığında, birey bu ürünlerin olası lezzetine ilişkin zihinsel beklentiler geliştirmektedir. Bu durum, bazı besinlerin ilk anda tüketme isteği uyandırmasına, bazılarının ise kaçınma davranışı oluşturmasına neden olmaktadır. Gıdalar çoğu zaman görülmeden tüketilmek istenmez; bu durum, görme duyusunun lezzetin algılanmasında etkili olduğunu göstermektedir (Yaşlı ve Uyanık, 2022). Moir (1936) ile başlayan çalışmalar, yiyecek ve içeceklerin renginin tat ve lezzet algısını etkileyebileceğini ortaya koymaktadır. Özellikle içeceklerde renk tonu ve yoğunluğundaki değişimler, algılanan lezzetin kimliğinin farklılaşmasına neden olabilmektedir. Bu durum bireylerin renge bağlı tat beklentilerindeki farklılıklarla açıklanmıştır (Spence vd., 2010; Spence, 2015). Örneğin, kiraz aromalı bir içecek yeşil renkte sunulduğunda limon, turuncu renkte sunulduğunda ise portakal tadı olarak algılanabilmekle birlikte tat algı duyarlılığı yüksek bireylerin uygunsuz renklendirmeden daha az etkilendiği ifade edilmektedir (Zampini vd., 2007; Zampini vd., 2008). Lezzet ile görme duyusu arasındaki ilişki, tüketici tercihlerini yönlendirmek amacıyla da sıklıkla kullanılmaktadır. Araştırmalar, yiyeceklerin geleneksel sunum yerine yenilikçi ve estetik biçimde sunulmasının, ürünün daha şık algılanmasına ve tüketicilerin daha yüksek ödeme isteği göstermesine yol açtığını ortaya koymaktadır (Berčík vd., 2021). Bu durum, görsel sunumun algılanan kalite ve lezzet beklentisini artırmasıyla açıklanmaktadır. Benzer şekilde, pembe çilekli mus tatlısının beyaz tabakta sunulduğunda, koyu tabakta sunulmasına kıyasla daha tatlı, daha yoğun ve daha lezzetli algılandığı bildirilmiştir (Piqueras-Fiszman vd., 2012).

Lezzet algısı ve tüketici tercihlerini etkileyen bir diğer unsur yiyeceklerin dokusudur. Dokunma duyusu ile lezzet arasındaki ilişki, yiyecek ve içeceklerin ağızda ve deride oluşturduğu

dokusal algıya dayanmaktadır. Dudaklar, ağız içi, dil ve dişlerde bulunan duyu alıcıları, gıdanın doku, sıcaklık ve diğer fiziksel özelliklerine ilişkin bilgilerin algılanması açısından önemlidir (Shepherd, 2012). Araştırmalar, gevrek olan gıdaların umami algısının artırdığı, buna karşılık yumuşak dokulu yiyeceklerin genellikle daha az tercih edildiğini ortaya koymuştur. Örneğin, bayatlamış ve gevrekliğini kaybetmiş bir bisküvinin daha az keyif vermesi, dokunun yeme deneyimi üzerindeki etkisini açıklamaktadır. Ayrıca, gıdaların dokularının manipüle edildiği deneylerde, yiyeceklerin yalnızca tat yoluyla doğru tanımlanma oranlarının düşük olduğu ifade edilmektedir. Bu bulgular, dokunun lezzetin beyinde tanımlanmasında belirleyici bir rol oynadığını desteklemektedir (Sörensen ve Mouritsen, 2019). Başka bir çalışmada, yumuşak kıvamlı yiyeceklerin tüketimi azaltıcı bir etkiye sahip olduğu ortaya koyulmuştur. Bu durumun obezite gibi sağlık sorunlarının tedavisinde beslenme açısından işlevsel bir avantaj sağlayabileceği belirtilmektedir (Epstein vd., 2011).

İşitsel ögeler, çoğu zaman lezzet deneyiminde göz ardı edilen bir durum olarak karşımıza çıkmaktadır. Yapılan pek çok araştırmada lezzet algısının belirlenmesinde işitsel faktörlerin büyük oranda etkili olduğu belirlenmiştir (Shepherd, 2012). Arka plan sesleri, yiyeceğin kendi çıkardığı sesler, ambalaj ve hazırlama sürecine ait sesler ile yeme ortamındaki müzik dahil olmak üzere, lezzetin algılanmasını etkilemektedir (Spence, 2012). Yiyeceklerden gelen sesler beyinde yorumlanarak yiyeceğin tazeliği ve kalitesi hakkında değerlendirme yapılmasını sağlamaktadır. Örneğin, gevrek yiyecekler tüketilirken ortaya çıkan sesler, lezzet algısının önemli bir parçasıdır ve pazarlama açısından da değer taşımaktadır. Kızartılmış patates ya da tavuk gibi yiyeceklerin çıkardığı sesler, çiğneme deneyiminin ayrılmaz bir unsurudur. Bu seslerin yokluğu tüketici tarafından hemen fark edilir (Shepherd, 2012). Yapılan araştırmalarda lezzet algısının işitsel faktörlere göre şekillendiği ve yeme davranışlarını etkileyebildiği vurgulanmaktadır (Zampini ve Spence, 2004; Spence, 2012; Reinoso-Carvalho vd., 2016).

27.3. DUYUSAL ÇEVRE VE TAT–LEZZET EKOLOJİSİ

Bireylerin tat ve lezzet algılarının şekillenmesinde biyolojik, psikolojik, sosyokültürel ve çevresel unsurlar belirleyici olmaktadır. İnsanın evrimsel geçmişi ve fizyolojik gereksinimler bireylerin yemek seçimini doğrudan etkileyen unsurların başında gelir (Rozin, 2006). Fizyolojik olarak her insanda tat reseptörlerinin sayısı ve dağılımı bireyler arasında farklılık göstermektedir. Bazı bireyler tatlı, acı veya ekşi tatlara karşı daha yüksek duyarlılığa sahiptir. Örneğin, "süper tadıcı" olarak tanımlanan bireylerde tat tomurcuklarının yoğunluğu daha fazla olup acı tat çok daha güçlü hissedilmektedir (Bartoshuk, 1991; Bartoshuk, 1996). Genetik farklılıklar da tat algısını etkilemektedir. Özellikle acı tat reseptörleriyle ilişkili genlerdeki varyasyonlar, bireylerin acı besinlere karşı toleransını azaltmaktadır. Bu nedenle bazı bireyler acı biber veya koyu çikolata gibi besinleri tercih ederken, bazıları bu tatları rahatsız edici bulabilmektedir (Kim, 2003; Breslin; 2013). Bununla birlikte açlık ve tokluk gibi biyolojik durumlar, yeme davranışının başlamasında ve sonlandırılmasında temel belirleyiciler arasında yer almaktadır (Rozin, 2006). Örneğin, açlık durumunda tatlı ve yağlı besinler daha çekici algılanırken, tokluk durumunda

bu besinlere yönelik istek azalmaktadır. Benzer şekilde hormonal değişimler, özellikle gebelik döneminde, tat ve koku algısında değişimler olmasına neden olmaktadır (Cabanac, 1971; Yeomans, 2006). Biyolojik yaklaşımlar, yeme davranışını enerji dengesi ve hayatta kalma ile ilişkilendirmektedir (Rozin, 2006). Yapılan araştırmalarda insanın hayatta kalma güdüsüyle özellikle yüksek enerjili tatlı ve yağlı tatları tercih ettiği; ekşi ve acı tatların ise bozulmuş ya da potansiyel olarak zararlı olarak algılandığı ifade edilmektedir (Glendinning, 1984; Rozin, 2006). Fizyolojik sağlık durumu da tat ve lezzet algısını etkileyebilmektedir. Soğuk algınlığı gibi durumlarda koku duyusunun azalması, lezzetin zayıf algılanmasına neden olurken; bazı ilaçlar tat algısında metalik ya da acı bir tat hissi oluşturabilmektedir (Schiffman, 1997; Doty, 2015).

Rozin'e göre yeme tercihi, büyük ölçüde öğrenme ve deneyim yoluyla şekillenen psikolojik süreçlere dayanmaktadır. Bireyler, doğuştan gelen özelliklerine ek olarak yaşamları boyunca maruz kaldıkları deneyimler ile yiyecekleri sevme ya da reddetme eğilimi geliştirmektedir. Dolayısıyla tat ve lezzet algısının oluşumunda sürekli maruz kalma, koşullanma ve erken dönem deneyimleri belirleyici rol oynamaktadır (Rozin ve Kalat, 1971; Rozin, 2006). Öğrenme ve tekrar yoluyla maruz kalma, bireylerin belirli tatlara yönelik beğeni geliştirmesinde önemli bir rol oynamaktadır. İlk karşılaşmada hoş bulunmayan bir tat, zaman içinde tekrar tekrar deneyimlenmesi sonucunda daha kabul edilebilir hâle gelebilir. Örneğin, acı kahve, zeytin veya fermente gıdalar, ilk denemelerde olumsuz algılanabilmesine rağmen, düzenli tüketimle birlikte lezzetli olarak değerlendirilebilir (Rozin, 2006). Bir araştırmada çocuklara başlangıçta hoş bulunmayan bir sebzenin tekrar tekrar sunulmasının, zamanla o sebzenin kabulünü ve beğenisini artırdığı ortaya konulmuştur (Wardle vd., 2003). Ayrıca erken çocukluk döneminde belirli tatlara ve gıdalara maruz kalmanın, ilerleyen yaşlarda bu tatlara yönelik kabul ve tercihleri anlamlı biçimde etkilediği saptanmıştır (Nicklaus vd., 2004). Bir başka araştırmada kafeinli içeceklerin sürekli tüketilmesinin kafeinin vücutta yarattığı fizyolojik etkiyle eşleşerek zamanla daha lezzetli algılandığı ve bu etkinin düzenli tüketicilerde daha belirgin olduğu ifade edilmiştir (Dack ve Reed, 2009). Rozin (2006), yiyecek tercihin tat özelliklerinden çok beklenti, duygu ve anlamlandırma süreci ile şekillendiğini ifade etmektedir. Bu bağlamda porsiyon büyüklüğü, sunum ve yeme ortamı gibi unsurlar, bireyin yeme deneyimini bilişsel olarak yapılandıran psikolojik süreçler olduğu düşünülebilir. Wansink (2004) çalışmasında "insanlar ne kadar yediklerini değil, ne kadar yediklerini düşündüklerini temel alarak doygunluk değerlendirmesi yaparlar" ifadesiyle porsiyon büyüklüğünün algılanan tüketim deneyimini etkilediğini belirtmektedir. Benzer biçimde Spence, yeme ortamına ilişkin olarak, "yeme ve içme deneyimi, yalnızca ağızda gerçekleşen bir süreç değil; çevresel sesler, müzik ve atmosferle birlikte şekillenen çok duyulu bir algıdır" şeklinde açıklamada bulunmaktadır (Spence, 2015). Neofobi ve neofili gibi bireysel eğilimler de yiyeceklerin kabul veya reddedilmesinde önemli rol oynamaktadır (Rozin, 2006; Rozin, 1982). Örneğin, bazı lezzet deneyimlerinin olumsuz olması bireylerin uzun süreli ya da kalıcı olarak yiyeceği reddetmesine neden olabilir. Bir araştırmada, bir yiyeceği tükettikten sonra yaşanan mide bulantısının sonucunda bireyin o yiyeceği uzun süreli olarak reddettiği açıklanmıştır (Garcia-Burgos ve Zamora, 2013).

Tat ve lezzet algısı, bireyin içinde bulunduğu fiziksel ve çevresel koşullardan önemli ölçüde etkilenmektedir. Coğrafi konum, iklim ve doğal kaynaklar gibi çevresel unsurlar kültürlerarası beslenme farklılıklarının ortaya çıkmasına neden olmaktadır (Rozin, 2006). Bu durum hem toplumsal hem de bireysel olarak tat ve lezzet algısını şekillendirmektedir. Örneğin, yeşil çay üzerine yapılan çapraz kültürel duyusal bir çalışmada, Batılı katılımcıların çaydaki tanen kaynaklı duyumu çoğunlukla "acı" (*bitter*) olarak tanımladığı; buna karşılık Doğu Asya kültürlerinde aynı duyumun "buruk" ya da "büzücü" olarak ifade edildiği ifade edilmektedir. Bu durumun, farklı coğrafyalarda çay tüketim alışkanlıkları ve duyusal dilin kültürel olarak öğrenilmesiyle ilişkili olduğu belirtilmektedir (Chambers vd., 2016). Bir başka çalışmada sıcak iklim bölgelerinde acı ve baharatlı yiyecekler daha yaygın tüketilirken soğuk iklim bölgelerinde baharat kullanımının daha sınırlı kaldığı ortaya koyulmuştur (Sherman ve Billing, 2012). Rozin (2006), çevresel faktörlerin besinlerin hazırlanma ve tüketilme biçimlerini de etkilediğini belirtmektedir. Sörqvist vd. (2013) çalışmasında, mevsimselliğin ve yerel üretimin, algılanan tat yoğunluğunu ve lezzet değerlendirmesini etkilediği; tüketicilerin mevsiminde ve yerel olarak üretilmiş gıdaları daha lezzetli algıladıkları rapor edilmiştir. Buna ilaveten bireylerin kırsal-kentsel ortam, doğal çevreye yakınlık durumlarının gıdanın algılanan doğallığını ve lezzetini etkilediği; doğal çevreyle ilişkilendirilen gıdaların daha olumlu lezzet değerlendirmeleri aldığı belirtilmektedir (Sörqvist vd., 2016). Ingold, insanın çevreyle ilişkisini, doğa ve kültürün birbirinden ayrıldığı bir yapı olarak değil, birlikte yaşanan bir süreç olarak ele almaktadır. İnsanların besin elde etme, üretme ve tüketme pratikleri; çevrenin sunduğu olanaklar, canlılarla kurulan ilişkiler ve kuşaklararası aktarılan bilgiyle şekillenmektedir (Ingold, 2000). Gıdaya erişim biçimleri ve üretim sistemleri, tüketilen besinlerin niteliğini belirleyerek sanayileşmiş ve geleneksel toplumlarda lezzetin nasıl algılandığı ve değerlendirildiği üzerinde farklılaşmalara yol açmaktadır (Rozin, 2006; Johnston ve Baumann, 2015). Bu bağlamda çevre, pasif bir arka plan değil, yaşamın ve algının oluştuğu etkin bir alandır (Ingold, 2000). Bu nedenle tat ve lezzet algısı, bireysel tercihlerden bağımsız olarak, çevresel olanaklar ve kısıtlar çerçevesinde şekillenen dinamik bir süreç olarak değerlendirilmektedir (Rozin, 2006).

Bireylerin tat ve lezzet hafızası, büyük oranda içinde yaşadığı kültürel ortam ile yapılandırılmaktadır. Aynı biyolojik donanıma sahip bireyler, farklı toplumlarda tamamen farklı yiyecekleri tercih edebilir. Bu durum, yeme tercihlerinin kültürel öğrenme süreçleriyle şekillendiğini gösterir. Kültür, hangi gıdaların "yenilebilir" olarak kabul edildiğini ve hangilerinin tabu olarak değerlendirildiğini belirlemektedir. Gelenekler, dinî kurallar ve sembolik değerler, yeme davranışının sürekliliğini sağlayarak bireylerin kimlik inşasında önemli bir rol üstlenir (Rozin, 2006). Bazı kültürlerde normal ve kabul edilebilir görülen gıdalar, diğer kültürlerde tabu olarak değerlendirilmekte ve bu durum gıdanın tat ve lezzet algısını doğrudan etkilemektedir (Hartmann ve Siegrist, 2017).

İnsanlar neyin, ne zaman, nasıl ve kimlerle yenileceğine ilişkin tercihlerinde sosyal çevrelerinden etkilenmektedir. Aile, arkadaş grupları ve toplumsal normlar, kabul edilebilir yiyeceklerin belirlenmesinde önemli rol oynamaktadır. Özellikle çocukluk döneminde edinilen

yeme alışkanlıklarının, aile ve yakın sosyal çevre aracılığıyla aktarıldığı vurgulanmaktadır (Rozin, 2006). Örneğin, çocukluk döneminde ailenin yeme tercihleriyle şekillenen beslenme alışkanlıkları, tekrar eden maruz kalma sonucunda bireyin tat ve lezzet algısının ebeveynlerine benzer biçimde oluşmasına neden olmaktadır (Birch ve Davison, 2001). Hendy ve Raudenbush, (2000) çalışmasında çocuklar, akranlarının ve öğretmenlerinin tükettiği gıdaları daha kabul edilebilir ve tercih edilir olarak değerlendirdiği ifade edilmektedir. Yemek tercihleri, bireysel bir eylem gibi görünse de büyük ölçüde sosyal bağlam içinde şekillenmektedir. Birlikte yeme, paylaşma ve sosyal kimlik kurma gibi unsurların da algılanan lezzeti değiştirdiği vurgulanmaktadır (Rozin, 2026). Bir araştırmada "birlikte yeme" eyleminin, bireylerin ne kadar ve ne yediğini etkilediği belirtilmektedir. Buna ek olarak bu durumun yemekten alınan hazzı ve lezzet deneyimini farklılaştırdığı ortaya konulmuştur (Higgs ve Thomas, 2016). İnsanlar, sosyal ortamlarda başkalarının tercihlerine uyum sağlama eğilimi gösterebilmekte ve bu durum bireysel tat tercihlerinin geçici olarak değişmesine yol açabilmektedir. Bu bağlamda tat ve lezzet algısının bireysel tercihlerden çok, sosyal çevreye de bağlı olarak oluştuğu ifade edilebilir (Rozin, 2006).

SONUÇ

Tat ve lezzet algısı, yalnızca bireyin biyolojik donanımına indirgenemeyecek kadar karmaşık sistemlerdir. Bu kavramlar, insan-gıda-çevre etkileşimi içerisinde çok katmanlı bir şekilde ele alınmalıdır. Tat algısının fizyolojik temelleri daha evrensel bir yaklaşım ile ele alınsa da lezzetin oluşumu, duyusal çevre, kültürel öğrenme ve sosyal bağlam tarafından belirgin biçimde şekillenmektedir. Bu durum, tat ve lezzetin salt duyusal bir süreçten ziyade, çevresel koşullara ve deneyimsel birikime duyarlı ekolojik bir sistem içerisinde ortaya çıktığını göstermektedir.

Rozin (2006) ve Ignold (2000) ekolojik bir bakış açısıyla bireylerin tat ve lezzet algılarının yaşadıkları coğrafya, iklim, yerel üretim pratikleri ve gıdaya erişim biçimleriyle doğrudan ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır. Yerel ve mevsimsel gıdaların daha lezzetli algılanması, belirli tat profillerinin bazı kültürlerde kabul görürken diğerlerinde reddedilmesi ve yenilebilirlik sınırlarının toplumsal olarak belirlenmesi bu ilişkinin somut göstergeleri arasında yer almaktadır. Bu bağlamda tat ve lezzet, çevreden bağımsız bireysel tercihler olarak değil; kültürel bellek, sosyal etkileşim ve çevresel olanaklarla birlikte inşa edilen algılar olarak değerlendirilmelidir. Duyusal çevre; görsel, işitsel, dokunsal ve kokuya dayalı uyaranlar aracılığıyla lezzet deneyimini bütüncül biçimde yapılandırmaktadır. Yeme eyleminin gerçekleştiği fiziksel ve sosyal ortam, algılanan lezzetin yoğunluğunu, niteliğini ve duygusal karşılığını dönüştürebilmektedir. Bu durum, lezzetin yalnızca ağızda oluşan bir duyum değil, çevreyle birlikte deneyimlenen çok duyulu bir algı sistemi olduğunu ortaya koymaktadır.

Sonuç olarak tat ve lezzet algısı; fizyolojik altyapısı olan ancak çevresel, kültürel ve sosyal etmenlerle sürekli yeniden şekillenen dinamik bir ekolojik süreçtir. Bu yaklaşım, gastronomi çalışmalarında tat ve lezzetin yalnızca duyusal analizlerle değil, kültürel bağlam, çevresel sürdürülebilirlik ve deneyimsel boyutlar dikkate alınarak ele alınması gerektiğine işaret etmektedir.

KAYNAKLAR

Altuğ Onoğur, T., ve Elmacı, Y. (2019). *Gıdalarda Duyusal Değerlendirme*. İzmir: Sidas Medya.

Bartoshuk, L. M. (1978). "The Psychophysics of Taste." *The American Journal of Clinical Nutrition*, 31(6), 1068–1077.https://doi.org/10.1093/ajcn/31.6.1068

Bartoshuk, L. M. (1991). Taste, Smell, and Pleasure. R. C. Bolles (Ed.), *The Hedonics of Taste* içinde (ss. 15–28). Lawrence Erlbaum Associates. https://psycnet.apa.org/record/1991-97734-002

Bartoshuk, L. M. (1993). "The Biological Basis of Food Perception and Acceptance." *Food Quality and Preference*, 4(1–2), 21–32.https://doi.org/10.1016/0950-3293(93)90310-3

Bartoshuk, L. M., Duffy, V. B., ve Miller, I. J. (1994). "PTC/PROP Tasting: Anatomy, Psychophysics, and Sex Effects." *Physiology ve Behavior*, 56(6), 1165–1171. https://doi.org/10.1016/0031-9384(94)90361-1

Batu, A. (2017). "Moleküler Gastronomi Bakış Açısıyla Gıdaların Tat ve Aroma Algıları." *Aydın Gastronomy*, 1 (1): 25-36.https://asosindex.com.tr/index.jsp?modul=articles-pagevejournal-id=813vearticle-id=45143

Berčík, J., Paluchová, J., ve Neomániová, K. (2021). "Neurogastronomy as a Tool for Evaluating Emotions and Visual Preferences of Selected Food Served in Different Ways." *Foods*, 10(2), 354.https://doi.org/10.3390/foods10020354

Billing, J., ve Sherman, P. W. (2012). "Antimicrobial Functions of Spices: Why Some Like it Hot." *Quarterly Review of Biology*, 87(2), 129-152.

Birch, L. L. (1999). "Development of Food Preferences." *Annual Review of Nutrition*, 19, 41-62. https://doi.org/10.1146/annurev.nutr.19.1.41

Birch, L. L., ve Davison, K. K. (2001). "Family Environmental Factors Influencing the Developing Behavioral Controls of Food Intake and Childhood Overweight." *Pediatric Clinics of North America*, 48(4), 893–907.https://doi.org/10.1016/S0031-3955(05)70347-3

Boyacı, D., ve İçigen, M. (2024). "Profesyonel Aşçıların Tat ve Lezzet Kavramlarına İlişkin Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi." AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi, 24(2), 310-329.https://doi.org/10.34189/tfd.24.02.007

Breslin, P. A. S. (2013). "An Evolutionary Perspective on Food and Human Taste." *Current Biology*, 23(9), R409–R418.https://doi.org/10.1016/j.cub.2013.04.010

Brillat-Savarin, J. A. (2015). *Lezzetin Fizyolojisi* ya da *Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler* (H. Bucak, Çev.). Oğlak Yayıncılık. (Özgün eser 1825 yılında yayımlanmıştır)

Cabanac, M. (1971). "Physiological Role of Pleasure." *Science*, 173(4002), 1103–1107.https://doi.org/10.1126/science.173.4002.1103

Cömert, M., ve Güdek, M. (2017). "Beşinci Tat: Umami (Fifth Taste: Umami)." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 397: 408.https://doi.org/10.21325/jotags.2017.101

Dack, C., ve Reed, P. (2009). "Caffeine Reinforces Flavour Preference and Behaviour in Moderate Users but not in Low Caffeine Users." *Learning and Motivation*, 40(1), 35-45. https://doi.org/10.1016/j.lmot.2008.05.002

de Man, J. M. (1990). *Principles of Food Chemistry* (2. Baskı). Van Nostrand Reinhold.

Delwiche, J. (2004). "The Impact of Perceptual Interactions on Perceived Flavor." *Food Quality and Preference*, 15(2), 137–146.https://doi.org/10.1016/S0950-3293(03)00041-7

Doty, R. L. (2012). "Olfactory Dysfunction in Parkinson Disease." *Nature Reviews Neurology*, 8(6), 329-339.https://doi.org/10.1038/nrneurol.2012.80

Doty, R. L. (2015). "Olfactory Dysfunction in Neurodegenerative Diseases." *Handbook of Clinical Neurology*, 130, 191-204. https://doi.org/10.1016/S1474-4422(17)30123-0

Doty, R. L., ve Kamath, V. (2014). "The Influences of Age on olfaction: A Review." *Frontiers in Psychology*, 5, 20.https://doi.org/10.3389/fpsyg.2014.00020

Elder, R., ve Krishna, A. (2010). "The Effect of Advertising Copy on Sensory Thoughts and Perceived Taste." *Journal of Consumer Research*, 36 (5), 748-756.https://doi.org/10.1086/605327

Epstein, L. H., Truesdale, R., Wojcik, A., Paluch, R. A., ve Raynor, H. A. (2011). "Long-Term Habituation to Food in Obese and Nonobese Women." *The American Journal of Clinical Nutrition*, 94(2), 371-376.https://doi.org/10.3945/ajcn.110.009035

Garcia-Burgos, D., ve Zamora, M. C. (2013). "Taste Aversion Learning in Humans: A review." *Food Quality and Preference*, 28(1), 1–13.https://doi.org/10.1016/S0899-9007(98)00192-0

Gibson, J. J. (1979). *The Ecological Approach to Visual Perception*. Boston, MA: Houghton Mifflin.

Glendinning, J. I. (1994). "Is the Bitter Rejection Response Always Adaptive?" *Physiology ve Behavior*, 56(6), 1217–1227.https://doi.org/10.1016/0031-9384(94)90369-7

Guyton, A. C., ve Hall, J. E. (2006). *Textbook of Medical Physiology* (11. Baskı). Elsevier Saunders.

Hartmann, C., ve Siegrist, M. (2017). "Insects as Food: Perception and Acceptance." *Food Quality and Preference*, 61, 37-45. https://doi.org/10.4455/EU.2017.010

Hendy, H. M., ve Raudenbush, B. (2000). "Effectiveness of Teacher Modeling to Encourage Food Acceptance in Preschool Children." *Appetite*, 34(1), 61–76.https://doi.org/10.1006/appe.1999.0286
Herz, R. S. (2016). "The Role of Odor-Evoked Memory in Psychological and Physiological Health." *Brain Sciences*, 6(3), 22.https://doi.org/10.3390/brainsci6030022
Herz, R. S., Eliassen, J., Beland, S., ve Souza, T. (2004). "Neuroimaging Evidence for the Emotional Potency of Odor-Evoked Memory." *Neuropsychologia*, 42(3), 371–378. https://doi.org/10.1016/j.neuropsychologia.2003.08.009
Higgs, S., ve Thomas, J. (2016). "Social Influences on Eating." *Current Opinion in Behavioral Sciences*, 9, 1-6.https://doi.org/10.1016/j.cobeha.2015.10.005
Howes, D. (2003). *Sensual relations: Engaging the Senses in Culture and Social Theory*. Ann Arbor, MI: University of Michigan Press.
Howes, D. (Ed.). (2020). *Empire of the Senses: The Sensual Culture Reader*. Routledge. (Birinci Baskı, 2005 tarafından Berg Publishers) https://www.crassh.cam.ac.uk/wp-content/uploads/2025/01/Empire-of-the-Senses_25_01_14_11_30_11.pdf
Ingold, T. (2000). *The Perception of the Environment: Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*. London: Routledge.
Johnston, J., ve Baumann, S. (2015). Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape. (2. Baskı). Routledge.
Karadeniz, F. (2000). "Lezzet Algılama Mekanizması." *Gıda*, 25 (5): 317-324.https://dergipark.org.tr/en/pub/gida/article/92325
Karagül-Yüceer, Y. (2015). Gıdalarda Duyusal Analiz. F. Durlu-Özkaya, S. Coşansu ve K. Ayhan (eds.), *Her Yönüyle Gıda* içinde. İzmir: Sidas Medya.
Kaya, Ü. C., ve Durlu Özkaya, F. (2024). Gıdaların Duyusal Özellikleri. F. Durlu Özkaya (Ed.), Gastronomide Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz içinde. Nobel Akademik Yayıncılık.
Keast, R. S. J., ve Breslin, P. A. S. (2003). "An Overview of Binary Taste–Taste Interactions." *Food Quality and Preference*, 14(2), 111–124. https://doi.org/10.1016/S0950-3293(02)00110-6
Kim, U. K., vd., (2003). "Positional Cloning of the Human Quantitative Trait Locus Underlying Taste Sensitivity to Phenylthiocarbamide." *Science*, 299(5610), 1221–1225.https://doi.org/10.1126/science.1080190
Kittler, P. G., Sucher, K. P., ve Nelms, M. (2017). *Food and Culture* (7. Baskı). Cengage Learning.https://studylib.net/doc/27092338/pamela-goyan-kittler--marcia-nelms--kathryn-p.-sucher---f
Klosse, P. (2013). *The Essence of Gastronomy: Understanding the Flavor of Foods and Beverages*. CRC Press, Taylor ve Francis Group, U.S.
Kurtuldu, E., Miloğlu, Ö., Derindağ, G., ve Özdoğan, A. (2018). "Tat Duyu Bozukluklarına Genel Bakış." *Atatürk Üniversitesi Diş Hekimliği Fakültesi Dergisi*, 28(2), 277-283. https://doi.org/10.17567/ataunidfd.419067
Lawless, H. T., ve Heymann, H. (2010). *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices* (2. Baskı). Springer. https://doi.org/10.1007/978-1-4419-6488-5
Liang, Z., Wilson, C. E., Teng, B., Kinnamon, S. C., ve Liman, E. R. (2023). "The proton Channel OTOP1 is a Sensor for the Taste of Ammonium Chloride." *Nature Communications*, 14, Article 6194.https://doi.org/10.1038/s41467-023-41637-4
Lindemann, B., vd. (2002). "The Discovery of Umami." *Chemical Senses*, 27(9): 843-844. https://doi.org/10.1093/chemse/27.9.843
Mason, R. L., ve Nottingham, S. M. (2008). "Sensory Evaluation Manual. Sensory Evaluation Manual." *The University of Queensland*.https://pdfcoffee.com/sensory-evaluation-manual--pdf-free.html
Meilgaard, M. C., Civille, G. V., ve Carr, B. T. (2016). *Sensory Evaluation Techniques* (5. Baskı). CRC Press.
Mennella, J. A., Pepino, M. Y., ve Reed, D. R. (2005). "Genetic and Environmental Determinants of Bitter Perception and Sweet Preferences." *Pediatrics*, 115(2), e216–e222. https://doi.org/10.1542/peds.2004-1582
Merleau-Ponty, M. (1962). *Phenomenology of Perception* (C. Smith, Trans.). London: Routledge ve Kegan Paul. (Orijinal yayınlanma tarihi 1945)
Miişoğlu, D., Hayoğlu, İ. (2005). "Tat Eşik Değerlerinin Algılanması, Tanınması ve Derecelendirilmesi." *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 9 (2): 29-35.
Moir, H. C. (1936). "*Some Observations on the Appreciation of Flavour in Foodstuffs*." *Journal of the Society of Chemical Industry, 55*, 145–148.https://doi.org/10.1002/jctb.5000550803
Mouritsen, O. G., ve Styrbæk, K. (2014). *Umami: Unlocking the Secrets of the Fifth Taste*. *Columbia* University Press. https://doi.org/10.7312/mour16890
Nicklaus, S., Boggio, V., Chabanet, C., ve Issanchou, S. (2004). "A Prospective Study of Food Preferences in Childhood." *Food Quality and Preference*, 15(7–8), 805–818. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2004.02.010
Özgen, I. (2017). Moleküler Gastronomi, Mehmet Sarıışık (Ed.), *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* içinde (ss. 41-64), Ankara: Detay Yayıncılık.

Piqueras-Fiszman, B., Alcaide, C., Roura, E., ve Spence, C. (2012). "Is it the Plate or is it the Food? Assessing the Influence of the Color (Black Or White) and Shape of the Plate on the Perception of The Food Placed on it." *Food Quality and Preference*, 24(1), 205–208.https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2011.08.011

Prescott, J. (1998). "Comparisons of Taste Perceptions and Preferences of Japanese and Australian Consumers." *Food Quality and Preference*, 9(6), 393-402. https://doi.org/10.1016/S0950-3293(98)00021-4

Reinoso-Carvalho, F., Velasco, C., van Ee, R., Leboeuf, Y., ve Spence, C. (2016). "Music influences Hedonic and Taste Ratings in Beer." Frontiers in Psychology, 7, 636.https://doi.org/10.3389/fpsyg.2016.00636

Rozin, P. (1982). Human food selection: The Interaction of Biology, Culture and Individual Experience. L. M. Barker (Ed.), *The Psychobiology of Human Food Selection* içinde (ss. 225–254). AVI Publishing.

Rozin, P. (2006). The Integration of Biological, Social, Cultural and Psychological Influences on Food Choice. R. Shepherd ve M. Raats (Eds.), *The Psychology of Food Choice* içinde (ss. 19–39). CABI Publishing.

Rozin, P., ve Kalat, J. W. (1971). "Specific Hungers and Poison Avoidance as Adaptive Specializations of Learning." *Psychological Review*, 78(6), 459–486. https://doi.org/10.1037/h0031878

Schiffman, S. S. (1997). Taste and Smell Losses in Normal Aging and Disease. JAMA, 278(16), 1357–1362. https://doi.org/10.1001/jama.1997.03550160077042

Schiffman, S. S. (1997). Taste and Smell Losses in Normal Aging and Disease. JAMA, 278(16), 1357–1362.https://doi.org/10.1001/jama.1997.03550160077042

Schutte, L. (1976). Phenolic, Sulphur and Nitrogen Compounds in Flavors. G. Charalambous ve I. Katz (Eds.), *Phenolic, Sulfur and Nitrogen Compounds in Food Flavors* içinde (ss. 96–114). *American Chemical Society*. https://doi.org/10.1021/bk-1976-0026

Shepherd, R., ve Raats, M. (2006). *The Psychology of Food Choice*. CABI Publishing.https://doi.org/10.1079/9780851990323.0000

Sörensen, P. M., ve Mouritsen, O. G. (2019). "Science Education and Public Understanding of Science Via Food, Cooking, and Flavour." *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 15, 36–47. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.11.006

Sörqvist, P., Haga, A., Langeborg, L., Holmgren, M., Wallinder, M., Nöstl, A., ve Seager, P. B. (2013). "The Green Halo: Mechanisms and Limits of the Eco-Label Effect." *Food Quality and Preference*, 28(2), 529-537. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2015.02.001

Spence, C. (2012). "Auditory Contributions to Flavour Perception." *Current Opinion in Food Science*, 3, 1-6.https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2012.04.022

Spence, C. (2015). "Multisensory Flavor Perception." *Cell*, 161(1), 24-35.https://doi.org/10.1016/j.cell.2015.03.007

Spence, C. (2019). "Do Men and Women Really Live in Different Taste Worlds?" *Food Quality and Preference*. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2018.12.002

Spence, C., Levitan, C. A., Shankar, M. U., ve Zampini, M. (2010). "Does Food Color Influence Taste and Flavor Perception in Humans?" *Chemosensory Perception*, 3(1), 68–84. https://doi.org/10.1007/s12078-010-9067-z

Spence, C., Smith, B., ve Auvray, M. (2015). Confusing Tastes and Flavours. *Perception and its Modalities*, 247-274.

Sutton, D. E. (2010). "Food and the Senses." *Annual Review of Anthropology*, 39, 209-223.https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.012809.104957

Süren, T. (2022). *Altıncı Tat Oleogustus: Gastronomideki Yeri*. Korkut Ata Bilimsel Araştırmalar Kongresi Bildirileri içinde (Cilt 2). Osmaniye, Türkiye.https://www.researchgate.net/publication/362527140_Altinci_Tat_Oleogustus_Gastronomideki_Yeri

Trubek, A. B. (2008). The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir. University of California Press. https://content.ucpress.edu/pages/10672/10672.ch01.pdf

Türk Dil Kurumu. (2025a). *Tat*. Https://Sozluk.Gov.Tr/

Türk Dil Kurumu. (2025b). *Lezzet*.https://sozluk.gov.tr/

Wardle, J., Herrera, M. L., Cooke, L., ve Gibson, E. L. (2003). "Modifying Children's Food Preferences: the Effects of Exposure and Reward on Acceptance of an Unfamiliar Vegetable." *European Journal of Clinical Nutrition*, 57(2), 341-348.https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1601541

Yaşlı, F., ve Uyanık, B. (2022). Nörogastronomi ve Fizik. H. Yılmaz (Ed.), *Gastronomide Yeni Akımlar İçinde*. Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Yeomans, M. R. (2006). "Taste, Palatability and the Control Of Appetite." *Proceedings of the Nutrition Society*, 65(1), 41–50. https://doi.org/10.1079/pns19980089

Yeomans, M. R., Tepper, B. J., Rietzschel, J., ve Prescott, J. (2007). "Human Hedonic Responses to Sweetness: Role of Taste Genetics and Anatomy." *Physiology ve Behavior*. https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2007.03.011

Yücel Güngör, M. (2020). Gastronominin Temel Kavramları. H. R. Yüncü (Ed.), *Gastronominin Temelleri* içinde (Bölüm 1). Anadolu Üniversitesi Yayınları.

Zampini, M., ve Spence, C. (2004). "The Role of Auditory Cues in Modulating the Perceived Crispness and Staleness of Potato Chips." *Journal of Sensory Studies*, 19(5), 347-363.https://doi.org/10.1111/j.1745-459X.2004.080403.x

Zampini, M., ve Spence, C. (2010). "Assessing the Role of Sound in the Perception of Food and Drink." *Chemosensory Perception*, 3(1), 57-67.https://doi.org/10.1007/s12078-010-9064-2

Zampini, M., Sanabria, D., Phillips, N., ve Spence, C. (2007). "The Multisensory Perception of Flavor: Assessing the Influence of Color Cues on Flavor Discrimination Responses." *Food Quality and Preference*, 18(7), 975-984. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2007.04.001

Zampini, M., Wantling, E., Phillips, N., ve Spence, C. (2008). "Multisensory Flavor Perception: Assessing the Influence of Fruit Acids and Color Cues on the Perception of Fruit-Flavored Beverages." *Food Quality and Preference*, 19(3), 335–343. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2007.11.001

YİRMİ SEKİZİNCİ BÖLÜM

İKLİM ODAKLI SOFRA TASARIMI VE GELECEĞİN MUTFAK YAKLAŞIMLARI

Doç. Dr. Serkan Çalışkan[1]
Arş. Gör. Ahmet Tuğrul Karamustafa[2]

"İklim odaklı yiyecek seçimlerini benimsediğimizde,
daha sürdürülebilir bir geleceğe doğru anlamlı adımlar atabiliriz."
- Chan, J. (2025), AI-Generated Imagery In Sustainable Gastronomy Tourism.

GİRİŞ

İklim değişikliği ve sürdürülebilirlik baskıları, profesyonel mutfakların yalnızca menü içeriğini değil; üretim, servis, liderlik, tasarım ve tüketici temas noktalarını da yeniden düşünmesini zorunlu kılmıştır. Bu bağlamda geleceğin şef yetkinliklerinin operasyonel beceriler kadar liderlik ve yönetim kapasitesiyle harmanlanması gerektiği, paydaşların ortak bir beklentisi olarak ortaya konmaktadır (Giousmpasoglou vd., 2016). Sürdürülebilir mutfak dönüşümünde ise tüketici güveninin şekillenmesinde yalnızca çevresel performans değil, etik algılar ve yeşil uygulamalara duyulan güvenin şeffaf iletişimle meşrulaştığı vurgulanmaktadır (Lin vd., 2025). Sofra tasarımı, sürdürülebilirlik mesajlarının duyusal deneyimle bütünleştiği kritik bir arayüz olup, yemeğin görsel sunumunun algısal etkileri estetikten bilişsel deneyime uzanan bir tasarım omurgası içinde ele alınmalıdır (Deroy vd., 2014). Sürdürülebilir gastronomi yaklaşımlarında kullanıcı davranışlarının, yeşil tüketim motivasyonlarının ve deneyimsel temas noktalarının tasarım ve marka dili içinde tutarlı sunulmasının seçim niyetini güçlendirdiği bildirilmektedir (Batat, 2022). Bununla birlikte sürdürülebilirlik, tüketici tarafından yalnızca çevresel değil, kültürel ve ideolojik normlar üzerinden de değerlendirilmekte; yerel mutfak kimliği ve tedarik egemenliği gibi sosyo-politik bağlamlar bu dönüşümün ayrılmaz bir parçası olarak görülmektedir (Yaşar, 2023). Ayrıca yeşil restoran ve mutfak pratiklerinin tüketici seçim niyetini etkileyen tutum, norm ve algılanan davranışsal kontrol gibi psikolojik bileşenler üzerinden de meşrulaştığı literatürde desteklenmektedir (Çalışkan vd., 2024). Tüm bu göstergeler, iklim odaklı sofra ve mutfak tasarımının; etik liderlik, tüketici güveni, duyusal tutarlılık, kültürel kimlik

1 Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kastamonu, Türkiye; serkancaliskan@kastamonu.edu.tr; ORCID:0000-0001-6698-7221
2 Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kastamonu, Türkiye; tkaramustafa@kastamonu.edu.tr; ORCID:0000-0002-2456-8616

ve sürdürülebilir hizmet inovasyonlarının kesişiminde şekillenen çok katmanlı bir paradigma olduğunu göstermektedir.

28.1. KÜRESEL KRİZDEN SOFRA VE DENEYİM ODAKLI YENİ GASTRONOMİ PARADİGMASINA

Küresel iklim krizinin etkileri, günümüzde yalnızca tarımsal üretim ve gıda tedarik zincirleriyle sınırlı kalmamakta; gastronomi alanının sunum, deneyim ve kültürel temsil boyutlarını da doğrudan etkilemektedir. İklim değişikliğine bağlı olarak doğal kaynakların azalması, üretim koşullarının belirsizleşmesi ve gıda güvenliği risklerinin artması, gastronomiyi yalnızca mutfak pratikleri üzerinden değil, yemeğin sunulduğu sofra ve deneyim alanları üzerinden de yeniden düşünmeyi zorunlu kılmaktadır. Bu bağlamda iklim odaklı gastronomi, yemeğin "nasıl üretildiği" kadar "nasıl sunulduğu" ve "nasıl deneyimlendiği" sorularını da merkeze alan bütüncül bir dönüşüm sürecini ifade etmektedir.

İklim değişikliğinin gıda sistemleri üzerindeki baskısı, gastronomi disiplininin sürdürülebilirlik ekseninde yeniden konumlanmasına neden olmaktadır. Tarımsal üretimde yaşanan iklim temelli değişimler; gıda kalitesi, miktarı ve sürekliliği üzerinde belirleyici olurken, bu durum yerel mutfak kültürlerinin ve geleneksel gıda pratiklerinin de kırılgan hâle gelmesine yol açmaktadır (Atak ve Bucak, 2024). İklim değişikliğinin gıda güvenliği ve beslenme sistemleri üzerindeki etkileri, uzun vadede risk ve kırılganlık üreten bir çerçevede ele alınmakta; bu durum gastronominin yalnızca üretim değil, tüketim ve deneyim boyutlarıyla da yeniden düşünülmesini gerekli kılmaktadır (Thompson vd., 2010). Bu kırılganlık, gastronominin yalnızca üretim süreçlerini değil, sofrada temsil edilen kültürel kimliği ve estetik anlatıyı da etkilemektedir. Sofra, bu noktada, iklim krizinin gastronomi üzerindeki etkilerinin en görünür hâle geldiği alanlardan biri olarak öne çıkmaktadır.

İklim odaklı gastronominin yükselişiyle birlikte, düşük karbon mutfaklar ve bitki temelli beslenme modelleri sürdürülebilirlik tartışmalarının merkezine yerleşmiştir. Hayvansal ürünlerin yüksek karbon salımı ve çevresel yük oluşturması, menü planlamasında çevresel etkiyi önceleyen yeni yaklaşımların gelişmesini zorunlu kılmaktadır (Reynolds, 2020; Harrer vd., 2021) Bununla birlikte, sürdürülebilir beslenme pratiklerinin yaygınlaşmasında menü planlama, porsiyon yönetimi ve tüketim tercihleri kadar su ve karbon ayak izi gibi göstergelerin de belirleyici olduğu; bu göstergelerin gastronomik karar süreçlerine giderek daha fazla entegre edildiği görülmektedir (Güneş vd., 2023). Ancak bu dönüşüm yalnızca mutfak üretimiyle sınırlı değildir. Bitki temelli menüler, sofra tasarımında renk, doku ve biçim üzerinden yeni estetik anlatıların kurulmasına olanak tanımakta; böylece iklim bilinci, deneyimsel gastronominin ayrılmaz bir parçası hâline gelmektedir. Bu yönüyle iklim gastronomisi, mutfak ile sofra arasında kurulan yeni bir tasarım dilini temsil etmektedir.

İklim temelli gastronomik dönüşümün bir diğer önemli boyutu, gıdanın kültürel ve sembolik değerleriyle ilişkilidir. Dembedza vd. (2022), yemeğin yalnızca beslenme değil; yeme, paylaşma, sunma ve sofra etrafında kurulan sosyal pratikler yoluyla somut olmayan kültürel

mirasın bir parçası olduğunu vurgulamaktadır. İklim değişikliğine bağlı afetler ve çevresel bozulmalar, bu kültürel pratiklerin sürekliliğini tehdit etmekte; geleneksel sofra düzenleri ve yeme ritüelleri üzerinde dönüşüme yol açmaktadır. Bu bağlamda sürdürülebilirlik tartışmalarının yalnızca çevresel çıktılar üzerinden değil, kültürel süreklilik ve toplumsal değerler üzerinden de ele alınması gerektiği; gastronominin bu çok katmanlı yapıda hem taşıyıcı hem dönüştürücü bir role sahip olduğu vurgulanmaktadır (Çetin vd., 2021). Dolayısıyla sofra tasarımı, yalnızca estetik bir tercih değil; iklim krizine karşı kültürel sürekliliği koruyan deneyimsel bir alan olarak önem kazanmaktadır.

Gastronomi alanında sürdürülebilirliğin mekânsal ve deneyimsel boyutunu ele alan yaklaşımlar, sofranın bu dönüşümdeki rolünü daha da görünür kılmaktadır. Rinaldi (2017), gastronominin sürdürülebilir yer ve mekân gelişiminde yalnızca ekonomik değil; kültürel ve çevresel bir değer taşıdığını belirtmekte ve yeme deneyiminin mekânsal temsiller yoluyla anlam kazandığını ifade etmektedir. Bu perspektiften bakıldığında, sofra tasarımı; yerel ürünlerin, kültürel kimliğin ve çevresel duyarlılığın bir araya geldiği, iklim bilincinin estetik ve deneyimsel olarak aktarıldığı bir iletişim alanı hâline gelmektedir. Bu dönüşümün kalıcı olabilmesi için ise gastronomi alanında bilgi ve farkındalığın eğitim süreçleriyle desteklenmesi gerektiği; sürdürülebilirlik temasının gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde daha sistematik biçimde ele alınmasının önem taşıdığı belirtilmektedir (Boz, 2024).

Sonuç olarak, iklim gastronomisinin yükselişi gastronomiyi yalnızca üretim ve tüketim ekseninde değil; sofra, mekân ve deneyim boyutlarıyla birlikte ele alan yeni bir paradigma ortaya koymaktadır. İklim odaklı sofra tasarımı, çevresel sorumluluk ile estetik deneyimi bütünleştirerek gastronominin geleceğinde belirleyici bir rol üstlenmektedir. Bu yaklaşım, sofrayı yalnızca yemeğin sunulduğu bir yüzey olmaktan çıkararak, iklim bilincinin kültürel, estetik ve duyusal düzeyde deneyimlendiği bir alan olarak yeniden tanımlamaktadır.

28.2. BİTKİ TEMELLİ MENÜLER VE KARBON AYAK İZİNİN AZALTILMASI

Küresel gıda sistemleri, toplam sera gazı emisyonlarının yaklaşık %25-30'undan sorumlu tutulmakta; bu emisyonların büyük kısmı hayvansal üretim ve ilişkili lojistik süreçlerden kaynaklanmaktadır (Vermeulen vd., 2012; Parkin ve Attwood, 2022). Özellikle ruminant et ve süt ürünleri, birim protein başına bitkisel kaynaklara kıyasla 20 kata kadar daha fazla karbon salımı oluşturabilmektedir (Parkin ve Attwood, 2022). Bu nedenle düşük karbonlu menü stratejileri, gastronomide sürdürülebilir dönüşümün temel kaldıraçlarından biri hâline gelmiştir. Ancak sürdürülebilirlik yalnızca içerik değişimi değil; üretim, dağıtım ve tüketim davranışlarının birlikte ele alınmasını gerektiren sistemsel bir tasarım sürecidir (Vermeulen vd., 2012; Wijerathna-Yapa ve Pathirana, 2022).

Bitki temelli menüler, gıdanın yaşam döngüsü boyunca çevresel etkileri azaltma potansiyeli açısından güçlü bir çözüm sunmaktadır. Bitkisel içerikli tabakların karbon ayak izi, özellikle mevsimsel ve yerel ürünlerle desteklendiğinde daha da düşmektedir (Karwacka vd., 2020; Yılmaz ve Sünnetçioğlu, 2024). Mevsimsellik ve mevsimsel çeşitlilik, menünün estetik ve duyusal

anlatısını zenginleştirirken, aynı zamanda menü planlamasının iklim duyarlılığına uygun esnek bir yapıya kavuşmasını sağlamaktadır (Karwacka vd., 2020; Jones vd., 2025). Ayrıca tedarik zinciri kurgusu, bitkisel menülerin çevresel faydasını doğrudan etkilemekte; farklı lojistik konfigürasyonları aynı menü kategorisi içinde dahi ciddi emisyon farklılıkları yaratabilmektedir (Wakeland vd., 2011). Bu nedenle menüde bitkisel seçeneklerin artırılması kadar, bu seçeneklerin düşük emisyonlu tedarik ağlarıyla eşleştirilmesi de önem taşımaktadır (Wakeland vd., 2011; Vermeulen vd., 2012).

Tüketici davranışı, bitki temelli menülerin sürdürülebilir etki yaratmasında belirleyici bir faktördür. Menülerde bitkisel seçeneklerin görünürlüğünün artırılması ve seçim ortamının "bitkisel lehine" doygunlaştırılması, sürdürülebilir tercihlere yönelmede eğitim kampanyalarından daha ölçeklenebilir ve maliyet-etkin bir *nudge* (dürtme) stratejisi olarak öne çıkmaktadır (Parkin ve Attwood, 2022). Bununla birlikte karbon ayak izi etiketlerinin görselleştirilmesinin, tek başına sayısal etiketlemeye kıyasla belirgin bir avantaj sağlamadığı; etki düzeyinin daha çok hizmet verilen popülasyon ve mekân türüne bağlı olarak değiştiği bildirilmektedir (Parkin ve Attwood, 2022; Bschaden vd., 2024). Bu bulgu, karbon bilgisinin menüde bağlamdan kopuk değil, sofra anlatısının doğal bir parçası olarak konumlanması gerektiğini göstermektedir (Wijerathna-Yapa ve Pathirana, 2022; Bschaden vd., 2024). Öte yandan Wijerathna-Yapa ve Pathirana (2022), sürdürülebilir gıda tercihlerinin ancak eş zamanlı üretim ve tüketim stratejileriyle desteklendiğinde iklim hedeflerine katkı sağlayabildiğini vurgulamaktadır.

Şeflerin menü tasarım kararları ise bu dönüşümün uygulanabilirliğini belirleyen bir diğer kritik boyuttur. Şefler, bitkisel menüleri çevresel faydayı gözeterek kurgulasa da menüde yapılacak değişikliklerin işletmenin mali sürdürülebilirliğini koruması gerektiği; yani çevresel dönüşümün ekonomik tabanla uyumlu tasarlanması zorunluluğu dile getirilmektedir (Jones vd., 2025). Bu nedenle bitki temelli menüler, iklim bilincini güçlendiren etik bir tercih olmanın ötesinde; popülerlik izleme, gıda atığı minimizasyonu ve çevik menü tasarımıyla entegre edilen bütüncül bir karbon azaltım stratejisi olarak değerlendirilmektedir (Wakeland vd., 2011; Karwacka vd., 2020; Jones vd., 2025).

Sonuç olarak bitki temelli menüler; karbon ayak izi, tedarik kurgusu, mevsimsellik, tüketici algısı ve şef kararları arasındaki çok katmanlı ilişkiyi aynı potada yöneten bütüncül bir sürdürülebilir gastronomi paradigmasının taşıyıcı omurgalarından biri olarak konumlanmaktadır (Wakeland vd., 2011; Vermeulen vd., 2012; Karwacka vd., 2020; Parkin ve Attwood, 2022; Wijerathna-Yapa ve Pathirana, 2022; Yılmaz ve Sünnetçioğlu, 2024; Bschaden vd., 2024; Jones vd., 2025).

28.3. SOFRA TASARIMINDA EKOLOJİK DUYARLILIK: MALZEME, FORM VE DENEYİM ODAKLI YAKLAŞIMLAR

İklim krizinin gastronomi alanında yarattığı dönüşüm, yalnızca üretim ve tüketim alışkanlıklarıyla sınırlı kalmayıp, bu alışkanlıkların toplumsal olarak görünür ve deneyimlenebilir hâle geldiği sofra ölçeğine de taşınmaktadır. Sofra, sürdürülebilir gastronominin estetik ve kültürel

mesajlarının kullanıcıyla temas ettiği bir deneyim arayüzü olarak konumlanmakta; bu bağlamda malzeme seçimi, form dili ve duyusal kompozisyon kararları çevresel bilincin aktarılmasında belirleyici rol oynamaktadır (Reynolds, 2020). Ayrıca iklim baskısı altında sürdürülebilir gıda sistemlerinin kırılganlığı, tasarım süreçlerinin bütüncül ve ara yüz tutarlılığıyla ele alınması gerektiğini göstermektedir (Vermeulen vd., 2012).

Ekolojik sofra tasarımının temelini, çevresel ve üretim parametreleriyle uyumlu malzeme seçimleri oluşturmaktadır. Sofra seramiği ve servis donatılarında parametrik tasarımın, çevresel girdilerle optimize edilebildiği; böylece malzeme kaybını azaltan, enerji verimli üretim süreçleriyle uyumlu ve uzun ömürlü kullanım hedefleyen formlar ürettiği belirtilmektedir (Parlak ve Mercin, 2023). Bununla birlikte biyomimikri ve biyomorfizm temelli tasarım dilleri, doğanın akışkan ve sürdürülebilir formlarını referans alarak sofrada algısal bir ekolojik anlatı dili kurmakta; estetik deneyim ile çevresel farkındalık arasında güçlü bir bağ oluşturmaktadır (Parlak vd., 2021; Lee, 2022). Bu durum, sofranın yalnızca işlevsel değil, aynı zamanda anlam üretici bir tasarım platformu olduğunu doğrulamaktadır.

Sürdürülebilirlik iletişiminin deneyim üzerindeki etkisi, estetik algı ve davranışsal yönlendirme stratejileriyle birlikte ele alındığında güçlenmektedir. Ekolojik ve sürdürülebilir sofraların tüketicide farkındalık yaratma kapasitesinin, yalnızca karbon bilgisinin sunulmasıyla değil, bu bilginin görsel-duyusal-mekânsal bağlamla uyumlu şekilde entegre edildiğinde anlamlı bir davranış etkisine dönüştüğü bildirilmektedir (Mishra, 2023; Bschaden vd., 2024). Menüde bitki temelli seçeneklerin görünürlüğünün artırılmasının, tüketici tercihlerini sürdürülebilir seçenekler lehine yönlendiren ölçeklenebilir bir nudge stratejisi olduğu da literatürde desteklenmektedir (Parkin ve Attwood, 2022). Bu bulgu, menü tasarımının sofrayla kurduğu ilişki nedeniyle burada destek işlevli bir köprü olarak kullanılmıştır; ancak tasarım odağı hâlâ sofradır (Mishra, 2023).

Sofra deneyimi, mekân atmosferi ve duyular arası etkileşimler üzerinden daha da derinleşmektedir. Fine (2017), gastronomi alanındaki estetik seçimlerin rastlantısal olmadığını; kültürel, örgütsel ve değer temelli normlar tarafından şekillendirildiğini ifade ederken, bu yaklaşım ekolojik sofra tasarımının da benzer bir normatif çerçevede değerlendirilmesi gerektiğini göstermektedir. Ayrıca tabak, yerleşim, doku ve görsel kompozisyon kararlarının, çok duyulu yeme deneyiminin ayrılmaz bir parçası olduğu ve yemeğin algılanış biçimini doğrudan etkilediği vurgulanmaktadır (Deroy vd., 2014). Bu yönüyle sofra, pasif bir servis yüzeyi değil; iklim bilincinin duyusal düzeyde deneyimlendiği aktif bir sahneye dönüşmektedir (Reynolds, 2020; Yaşar, 2023).

Gastronomi ve hizmet tasarımının kesişiminde, sofranın sürdürülebilir deneyim stratejileri açısından sistemsel bir iletişim platformu işlevi gördüğü görülmektedir. Sürdürülebilir hizmet tasarımında tutarlılık, temas noktalarının güven ve iyi oluş üzerinden kurgulanması ve kültürel kodlarla uyumlu olması gerektiği belirtilmektedir (Chen ve Chen, 2022). Bu bağlam, sofra tasarımının iletişim ve deneyim tutarlılığını meşrulaştırmak amacıyla burada 1 kez köprü olarak kullanılmıştır; ancak mutfak değil, tasarım yüzeyi olarak sofra merkezdedir (Deroy vd., 2014; Parlak ve Mercin, 2023).

İklim bilincinin sofra üzerinden aktarılmasında etik ve kültürel sürdürülebilirlik de önemli bir katmandır. İklim odaklı gastronomide çevresel sorumluluk, kültürel kimlik ve sanatsal ifadeyi aynı anda taşıyan değer temelli tasarım kararlarının sofrada somutlaştığı görülmektedir (Lee, 2022; Mishra, 2023). Ayrıca yeşil restoran uygulamalarının, bu tasarım dilinin deneyimde ikna gücünü artırdığını ve tüketici algısında olumlu karşılık bulduğunu ortaya koyan güncel bulgular da bu yaklaşımı desteklemektedir (Blešić vd., 2025).

Sonuç olarak ekolojik duyarlılık; malzeme, form, kültürel normlar, davranışsal yönlendirme, mekân atmosferi ve çok duyulu deneyim katmanlarının tutarlı entegrasyonu üzerinden sofrada somutlaşmakta ve sürdürülebilir gastronomi paradigmasının tasarım omurgasını oluşturmaktadır (Deroy vd., 2014; Fine, 2017; Parlak vd., 2021; Lee, 2022; Chen ve Chen, 2022; Parlak ve Mercin, 2023; Yaşar, 2023; Mishra, 2023; Blešić vd., 2025).

28.4. GELECEĞİN ŞEFİ: İKLİM DUYARLILIĞI, ETİK LİDERLİK VE SOFRA DENEYİMİNİN TASARIMI

İklim odaklı gastronomi yaklaşımlarının kalıcı ve etkili biçimde uygulanabilmesi, bu dönüşümü yönlendirecek aktörlerin rol ve sorumluluklarıyla doğrudan ilişkilidir. Bu bağlamda şefler, yalnızca mutfak üretiminden sorumlu uygulayıcılar değil; çevresel duyarlılığı, etik değerleri ve deneyim tasarımını bütüncül bir yaklaşımla ele alan temel aktörler olarak öne çıkmaktadır. Önceki bölümlerde ele alınan iklim bilinci, bitki temelli menüler ve ekolojik sofra tasarımı, ancak bu dönüşümü taşıyabilecek bilgi, tutum ve becerilere sahip şefler aracılığıyla anlamlı ve sürdürülebilir bir yapıya kavuşabilmektedir (Güneş vd., 2023).

Gastronomi alanında çevresel duyarlılığın artmasıyla birlikte, mutfak uygulamalarının sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda yeniden yapılandırılması kaçınılmaz hâle gelmiştir. Yeşil mutfak uygulamalarının tüketicilerin restoran tercihleri üzerinde olumlu ve anlamlı etkiler yarattığı; ancak bu uygulamaların görünür, tutarlı ve inandırıcı biçimde sunulmasının belirleyici olduğu ortaya konmaktadır (Sevim vd., 2024). Bu durum, şeflerin yalnızca mutfak içi süreçleri değil, bu süreçlerin sofraya ve deneyime nasıl yansıdığını da bilinçli biçimde kurgulaması gerektiğini göstermektedir. Sofra, bu noktada şefin iklim duyarlılığını somutlaştırdığı ve tüketiciyle doğrudan iletişim kurduğu bir deneyim alanına dönüşmektedir.

Geleceğin şefinin bu çok boyutlu rolü üstlenebilmesi, gastronomi eğitim süreçlerinin kapsamı ve niteliğiyle yakından ilişkilidir. Çalışkan (2022), gastronomi eğitiminin yalnızca teknik becerilere odaklanmasının yetersiz kaldığını; estetik, kültür, etik ve çevresel farkındalık boyutlarını içeren bütüncül bir eğitim yaklaşımının gerekliliğini vurgulamaktadır. Benzer biçimde Sathatip vd. (2025), sürdürülebilirlik ve etik sorumlulukların deneyimsel öğrenme yoluyla şef adaylarına kazandırılmasının, sorumlu mutfak davranışlarının gelişmesinde belirleyici olduğunu ortaya koymaktadır. Bu çerçevede şef eğitimi, iklim bilincini mutfaktan sofraya taşıyan bir liderlik ve tasarım süreci olarak yeniden ele alınmalıdır.

Şeflerin sahip olması gereken yetkinlikler yalnızca çevresel farkındalıkla sınırlı değildir; aynı zamanda liderlik, yönetim ve iletişim becerilerini de kapsamaktadır. Giousmpasoglou vd.

(2016), çağdaş gastronomi ortamında şeflerin operasyonel becerilerin yanı sıra yönetsel ve liderlik yetkinliklerine sahip olması gerektiğini belirtmektedir. Bu yetkinlikler, sürdürülebilir mutfak uygulamalarının ekip tarafından benimsenmesi ve sofrada tutarlı bir deneyim olarak sunulması açısından kritik bir rol oynamaktadır. Harrington ve Herzog'un (2007) vizyoner şef örnekleri üzerinden ortaya koyduğu gibi, şefler gastronomik kimliği etik, çevresel ve kültürel değerlerle bütünleştirerek güçlü bir deneyim dili oluşturabilmektedir.

Şeflerin iklim duyarlılığına dayalı kararlarının sofraya yansıması, tüketici algısı ve davranışları üzerinde doğrudan etkili olmaktadır. Oğuz ve Sever (2023), çevresel bilincin yeşil mutfak tercih niyeti üzerinde pozitif ve anlamlı bir etkisi olduğunu ortaya koyarken, bu bilincin işletmeler tarafından doğru biçimde aktarılmasının önemine dikkat çekmektedir. Bu aktarım sürecinde şef, yalnızca üretici değil; menü dili, sunum biçimi ve sofra düzeni aracılığıyla deneyimi yönlendiren bir anlatıcı rolü üstlenmektedir.

Sürdürülebilir gastronomide şefin rolü, yerel kimlik ve kültürel bağlamla da yakından ilişkilidir. Nascimento (2023), sürdürülebilir restoranlarda şefin yerel ürünlerle kurduğu ilişkinin, hem çevresel sorumluluğu hem de gastronomik kimliği güçlendirdiğini belirtmektedir. Bu yaklaşım, şefin iklim duyarlılığını evrensel sürdürülebilirlik ilkeleriyle birlikte yerel sofra kültürü ve deneyimiyle bütünleştirmesi gerektiğini göstermektedir. Çetin (2025) ile Çokadar ve Işık (2023) tarafından yapılan çalışmalar da şeflerin bilgi, tutum ve uygulama düzeylerinin sürdürülebilir mutfak pratiklerinin başarısında belirleyici olduğunu ortaya koymaktadır.

Sonuç olarak geleceğin şefi; iklim bilincini mutfak üretiminden sofra tasarımına, etik değerlerden deneyimsel estetiğe uzanan geniş bir çerçevede ele alan çok yönlü bir aktör olarak konumlanmaktadır. Sofra, bu aktörlük bağlamında şefin çevresel sorumluluğunu, estetik tercihlerini ve liderlik anlayışını bir araya getirdiği temel deneyim alanıdır. İklim odaklı gastronominin kalıcı ve etkili olabilmesi, bu bütüncül rolü benimseyen şeflerin varlığıyla mümkün hâle gelmektedir.

28.5. GELECEĞİN MUTFAĞI VE SOFRASI: DİJİTAL TEKNOLOJİLER, AKILLI SİSTEMLER VE DENEYİM ODAKLI DÖNÜŞÜM

Teknolojik gelişmeler, gastronomiyi yalnızca gıda üretim teknikleri üzerinden değil, yemeğin sunulduğu ve deneyimlendiği sofra ekosistemi üzerinden de dönüştürmektedir. Küresel iklim krizinin gıda sistemleri üzerindeki baskısı (Thompson vd., 2010), dijitalleşmenin bu baskıyı azaltmaya yönelik enerji verimliliği, izleme, porsiyon optimizasyonu ve sürdürülebilirlik iletişimi gibi işlevlerle yeniden konumlanmasını gerekli kılmaktadır. Bu çerçevede "geleceğin mutfağı", iklim duyarlı gastronominin akıllı ve etkileşimli tasarım ara yüzleriyle güçlendiği bir sistem alanı olarak ele alınmaktadır (Reynolds, 2020; Harrer vd., 2021).

Gastronomide dijital dönüşümün en önemli omurgalarından biri, Nesnelerin İnterneti (IoT) tabanlı akıllı sistemlerdir. IoT destekli mutfak sistemlerinin; sıcaklık, nem, gaz, güvenlik ve enerji kullanımını gerçek zamanlı izleyerek süreçleri optimize ettiği ve kaynak israfını azalttığı belirtilmektedir (Sundarapandiyan vd., 2019; Avcı, 2022). Ancak bu sistemlerin

sürdürülebilirlik etkisi, yalnızca izleme verilerinin mutfak içinde tutulmasıyla değil, bu verilerin sofrada kullanıcıyla temas eden dijital arayüzlere aktarılmasıyla davranışsal farkındalık etkisine dönüşmektedir (Harrer vd., 2021; Golshany vd., 2025).

Akıllı yemek masaları, dijital menüler ve etkileşimli yüzeyler, iklim duyarlılığını tüketiciyle deneyimsel bir diyaloğa dönüştüren yeni nesil sofra teknolojileridir. Bu sistemlerin; porsiyon kontrolü, kişiselleştirilmiş menü yönlendirmesi ve gıda israfını azaltma gibi işlevler üstlendiği ve sofrada sunulan yemeğin çevresel etkilerini görünür kıldığı bildirilmektedir (Parkin ve Attwood, 2022; Golshany vd., 2025). Ayrıca menüde sürdürülebilir seçeneklerin stratejik olarak öne çıkarılmasının, tüketici tercihlerini yönlendiren güçlü bir nudge tasarım aracı olduğu da ifade edilmektedir (Çankaya ve Sezen, 2015; Parkin ve Attwood, 2022).

Dijital ara yüzlerde kullanıcı deneyiminin estetik ve bilgi tasarımıyla tutarlı biçimde kurgulanması, sürdürülebilirlik mesajlarının ikna gücünü artırmaktadır. Gastronomide görsel, dijital ve hizmet temelli deneyim bileşenlerinin; tüketici beklentileri, restoran atmosferi ve teknolojik altyapı üzerinden yeni modeller oluşturduğu belirtilmektedir (Davies ve Deroles, 2014; Keşkekci ve Gençer, 2023; Wang ve Ko, 2024). Bu durum, teknoloji kullanımının yalnızca yenilikçilik değil; sofrada sürdürülebilirliği deneyimleten bir tasarım stratejisi olduğunu doğrulamaktadır.

Geleceğin mutfak ve restoran kurgusunda sürdürülebilirlik, şef ve işletme davranışlarıyla birlikte dijital sistem performansı üzerinden de değerlendirilmelidir. Şef adaylarının dijitalleşmeyi Gastronomi 4.0 bağlamında sürdürülebilirlik hedefleriyle birlikte ele aldığı; IoT, akıllı sistemler ve dijital menü yönetiminin bu hedeflerde kolaylaştırıcı rol oynadığı ortaya konmaktadır (Çalışkan ve Yıldırım, 2021; Wang vve Ko, 2024). Ayrıca sürdürülebilir mutfak sistemlerinde yerel ürün, hizmet farkındalığı ve deneyim tasarımının birlikte yürütülmesinin gastronomik inovasyonu güçlendirdiği bildirilmektedir (Ertaş ve Kırmızıkuşak, 2021; Nascimento, 2023; Wang ve Ko, 2024).

Sürdürülebilir gastronomide dijitalleşmenin başarıya ulaşmasında, kullanıcı davranışı ve işletme adaptasyonu da belirleyicidir. Restoranlarda çevre bilinci, yeşil tüketim, yer kimliği ve hizmet beklentilerinin kullanıcı kararlarını şekillendirdiği; bu kararların teknoloji ile tasarım bütünlüğü içinde sunulduğunda daha etkili olduğu vurgulanmaktadır (Saçılık vd., 2018; Oğuz ve Sever, 2023; Wang ve Ko, 2024). Ayrıca şeflerin bilgi ve tutum düzeylerinin, dijital sistemlerin sürdürülebilirlik hedeflerine uyumlu biçimde uygulanmasında kritik olduğu da desteklenmektedir (Çalışkan, 2022; Çetin, 2025).

Sonuç olarak dijital teknolojiler ve akıllı sistemler, iklim odaklı gastronominin hem mutfakta hem de sofrada izlenen, algılanan ve deneyimlenen sürdürülebilirlik hedefleriyle entegre edildiğinde anlamlı bir dönüşüm modeli oluşturmaktadır. Bu model; sofrayı bilgiyle etkileşime girilen aktif bir deneyim sahnesi, mutfağı ise iklim duyarlı dijitalleşmenin optimize edildiği üretim ve tasarım alanı olarak yeniden tanımlamaktadır (Reynolds, 2020; Chen ve Chen, 2022; Wang ve Ko, 2024; Golshany vd., 2025).

28.6. YEREL GIDA SİSTEMLERİ, GIDA EGEMENLİĞİ VE SOFRANIN POLİTİK BOYUTU

Küresel iklim krizi, gıda sistemleri üzerinde üretim, erişim, fiyat istikrarı ve tedarik güvenliği açısından çok yönlü bir baskı oluşturmaktadır. Bu baskı, gastronomi alanını yalnızca mutfak pratikleriyle değil, yerel gıda ağlarının dayanıklılığı ve sofranın politik arayüz işlevi üzerinden de yeniden düşünmeye zorlamaktadır (Feenstra, 1997; O'Connor vd., 2025). Bu çerçevede sofra; yalnızca tüketim yüzeyi değil, gıdanın kökeninin, emeğin adaletinin ve çevresel etkilerin gündelik hayatta görünür ve tartışılabilir hâle geldiği politik bir iletişim platformu olarak değerlendirilmektedir (Patel, 2009; Reynolds, 2020; Chen ve Chen, 2022).

Yerel gıda sistemleri; üretim, dağıtım ve tüketimin coğrafi yakınlık, şeffaf bilgi akışı ve toplumsal güven üzerinden örgütlendiği modeller olarak tanımlanmaktadır. Bu modeller, kaynak kullanımının azalması ve iklim kırılganlığının artması karşısında sosyal-ekolojik sürdürülebilirliğin temel taşıyıcılarından biri hâline gelmektedir (Feenstra, 1997; Enthoven ve Van den Broeck, 2021). Ancak yerellik, otomatik olarak sürdürülebilirlik veya adalet üretmez; etkinin düzeyi ürün türüne, zincir yapısına ve ülkesel bağlama göre değişkenlik gösterebilmektedir (Wakeland vd., 2011; Enthoven ve Van den Broeck, 2021).

Gıda egemenliği ise, toplulukların kendi gıda sistemleri üzerinde demokratik söz hakkı, karar gücü ve kültürel kontrol geliştirebilme kapasitesi olarak kavramsallaştırılmaktadır. Bu kavram, gıda güvencesi söylemlerinin ekonomik indirgemeciliğine karşı eleştirel ve politik bir alternatif sunmaktadır (Patel, 2009; Doğan ve Vatandoost, 2023). Türkiye'de tarımsal dış ticaret politikalarının, yerel yeterlilik ve gıda egemenliği kapasitesini zayıflattığı; bu nedenle yerel üretimin mikro ölçekte stratejik bir direnç ve yeniden yerelleşme biçimi olarak önem kazandığı bildirilmektedir (Reynolds, 2020; Chen ve Chen, 2022; Dincer, 2025).

Sürdürülebilir gastronomide yerel tedarik ağlarının başarısı, şef-üretici–işletme arasındaki bilgi ve değer paylaşımının kolektif bir dayanıklılık modeli üretmesine bağlıdır. Kısa gıda zincirlerinde yerel üreticilerin deneyimlerinin sosyal-ekolojik dayanıklılığı güçlendirdiği; bu deneyimlerin sofrada anlam üreten bir kolektif kimlik temsili oluşturduğu belirtilmektedir (Saçılık vd., 2018; O'Connor vd., 2025). Ayrıca şeflerin çevre bilinci ve sürdürülebilirlik mesajlarını tüketiciyle temas eden ara yüzlerde tutarlı biçimde sunabilmesinin, davranışsal tercih etkisini güçlendirdiği de bildirilmektedir (Nascimento, 2023; Singh, 2024; Çetin, 2025).

Dijital ve akıllı sistemlerin, sofranın politik ve sürdürülebilirlik iletişim kapasitesini artırdığı; IoT tabanlı akıllı sofraların porsiyon kontrolü ve israf azaltımı yoluyla bilgiyle etkileşime girilen bir deneyim alanı oluşturduğu ortaya konmaktadır (Avcı, 2022; Wang ve Ko, 2024; Golshany vd., 2025). Bu yönüyle teknoloji, yerel egemenlik ve sürdürülebilirlik iletişimini güçlendiren bir tasarım amplifikatörü olarak ele alınmalıdır (Parkin ve Attwood, 2022; Wang ve Ko, 2024).

Gastronomide sürdürülebilirliğin ekip yönetimi ve liderlik boyutunu taşıyan şefler, işletme adaptasyonu ve tüketici güveni üzerinde de belirleyicidir. Şef adaylarının iklim, etik ve teknoloji ilişkisini liderlik, idari karar ve ekip yönetimi üzerinden ele alabilme kapasitesinin kritik olduğu; bu yetkinliğin sürdürülebilirlik etkisini ölçeklediği belirtilmektedir (Harrington

ve Herzog, 2007; Giousmpasoglou vd., 2016; Bilgin ve Akoğlu, 2018; Çetin, 2025; Steckley, 2025).

Sonuç olarak, yerel gıda sistemleri ve gıda egemenliği, iklim odaklı gastronominin mutfak-sofra-aktörler-tedarik ağları ve tüketici deneyimi arasında politik, estetik ve davranışsal tutarlılık üzerinden yönetilen yeni bir sürdürülebilirlik paradigması sunduğunu göstermektedir. Bu paradigma, sofrayı yalnızca deneyimsel bir yüzey değil; iklim baskısına karşı yerel, şeffaf ve etik değerlerle biçimlenen politik bir sahne olarak yeniden tanımlamaktadır.

28.7. ETİK, DEĞER TEMELLİ VE ÇOK BOYUTLU SOFRA DENEYİMİ: İKLİM DUYARLILIĞININ TÜKETİCİ ALGISINA YANSIMASI

İklim odaklı gastronomi ve sofra tasarımı yaklaşımlarının etkinliği, yalnızca sürdürülebilir üretim veya düşük karbonlu mutfak operasyonlarıyla değil; bu uygulamaların tüketici tarafından nasıl algılandığı, hangi değerlerle anlamlandırıldığı ve sofrada nasıl deneyimlendiği ile doğrudan ilişkilidir. Sofra, bu bağlamda iklim duyarlılığının duyusal, etik ve kültürel düzeyde tüketiciyle buluştuğu en stratejik ara yüzlerden biri hâline gelmektedir (Baran, 2022).

Etik gastronomi, güncel literatürde yalnızca çevresel sürdürülebilirlik üzerinden değil, tüketicinin kimlik, iyi oluş ve sembolik değerler çerçevesinde kurduğu algı üzerinden de değerlendirilmektedir. Tüketiciler, sürdürülebilir ve etik gıda uygulamalarını; kültürel mirasın korunması, psikolojik iyi oluş (*well-being*), toplumsal adalet ve sembolik anlamlar üzerinden yorumlayabilmektedir (Batat, 2022). Bu durum, etik sofranın yalnızca "çevre dostu" bir tercih değil; değer temelli bir deneyim tasarımı alanı olduğunu göstermektedir.

Tüketici güveni, etik tedarik uygulamalarının iklim duyarlılığıyla birleştiği yeme-içme ortamlarında kritik bir faktördür. Restoranlarda etik tedarike yönelik güvenin; şeffaflık, topluluk desteği, kapsayıcılık ve kültürel duyarlılık gibi bileşenlerle güçlendiği bildirilmektedir (Lin vd., 2025). Bu nedenle sofra, yalnızca yemeğin duyusal kalitesini değil; yemeğin kökeni, üreticinin emeği ve aktarım dili gibi etik bileşenlerin de deneyim içinde meşrulaştığı bir sahneye dönüşmektedir.

Etik gastronomi, farklı toplumsal ve kültürel bağlamlarda değişken anlamlar üretebilen çok boyutlu bir kavramdır. Tüketici tercihlerinin inanç temelli etik sistemlerle uyumlu biçimde şekillenebildiği; helal gastronomi çerçevesinin de bu çok katmanlı etik paradigmaya dahil olduğu görülmektedir (Batu, 2022). Bu bulgu, iklim odaklı sofra tasarımının evrensel bir sürdürülebilirlik tanımını dayatmaması; aksine farklı etik sistemlerle çelişmeyen, kapsayıcı ve bağlam duyarlı bir deneyim dili geliştirmesi gerektiğini göstermektedir.

Dijital gastronomi, iklim ve etik duyarlılığın sofrada etkileşimli bir deneyime dönüşmesinde önemli bir güçlendirici rol üstlenmektedir. Akıllı mutfak teknolojilerinin; tariflerin dijital arşivlenmesi, porsiyon kontrolü, israf minimizasyonu ve kişiselleştirilmiş deneyim tasarımı gibi etik hedeflerle ilişkilendirildiği ve tüketici farkındalığını artırabildiği bildirilmektedir (Golshany vd., 2025). Bu yönüyle teknoloji, iklim duyarlılığını yalnızca izlenen bir bilgi olmaktan çıkarıp sofrada etkileşime girilen bir deneyim katmanına dönüştürmektedir.

Eko-gastronomi yaklaşımı ise, iklim duyarlı sofranın çevresel, sosyo-kültürel ve ekonomik boyutları aynı anda yöneten bir paradigma olduğunu ortaya koymaktadır. Bu paradigma; yerel üretici ağları, ekip adaptasyonu, kültürel kimlik ve tüketici tercihi gibi boyutların birlikte ele alındığında sürdürülebilir gastronomiyi daha güçlü ve ölçeklenebilir bir sisteme dönüştürebildiğini göstermektedir (Gün ve Kılıç, 2022).

Sonuç olarak iklim duyarlı sofra; etik değerlerin, dijital inovasyonların, tedarik adaletinin, kültürel kimliklerin ve duyusal tasarım kararlarının kesiştiği, tüketicinin bu deneyimin pasif alıcısı değil aktif katılımcısı olduğu çok katmanlı bir gastronomi paradigması sunmaktadır. Bu paradigma, sofrayı yalnızca sürdürülebilirliğin servis edildiği bir yüzey değil; iklim duyarlılığının anlam ürettiği ve davranışı dönüştüren bir deneyim sahnesi olarak yeniden tanımlamaktadır (Batat, 2022; Batu, 2022; Baran, 2022; Gün ve Kılıç, 2022; Golshany vd., 2025; Lin vd., 2025).

SONUÇ

Sürdürülebilir gastronomi hizmetlerinin uzun vadeli çevresel etki yönetimi, yalnızca mutfak içi operasyonlarla değil, sofrada deneyimlenen duyusal, etik ve davranışsal tutarlılıkla da ilişkilendirilmektedir. Yeşil mutfak pratiklerinin, tüketicilerin restoran seçim niyetinde pozitif bir belirleyici olduğu ve bu ilişkinin psikolojik davranış modelleriyle açıklanabilir olduğu bildirilmektedir (Çalışkan ve Yıldırım, 2021). Helal ve etik beslenme kültürlerinde gastronominin, çevresel sürdürülebilirlik kadar inanç temelli etik normlar üzerinden de meşrulaştığı; sürdürülebilir sofraların adalet, güven, iyi oluş ve etik etiketleme gibi bileşenlerle desteklendiğinde tüketicide daha güçlü bir etki yarattığı literatürde ifade edilmektedir (Batu, 2022). Ayrıca tüketicilerin sürdürülebilir sofralara yönelik seçimlerinde, yalnızca çevresel fayda değil, ürünün kültürel meşruiyeti ve politik-etik bağlamla uyumunun da önemli bir değerlendirme bileşeni olduğu vurgulanmaktadır (Çalışkan ve Okur, 2024). Bununla birlikte yeşil tüketim davranışlarının şekillenmesinde marka ve deneyim dili kadar, çevresel iddiaların etik ve güven odaklı bir iletişim dili içinde sunulmasının kritik olduğu; bu yetkinliklerin şefler ve paydaşlar tarafından geleceğin temel gerekliliği olarak görüldüğü de bildirilmektedir (Giousmpasoglou vd., 2016). Lüks ve yenilikçi sofra yaklaşımlarında ise sürdürülebilirlik mesajlarının yalnızca bilgi değil, estetik ve deneyimsel yaratımın doğal bir parçası olduğunda daha kalıcı bir algısal etki ürettiği ortaya konmaktadır (Deroy vd., 2014). Sonuç olarak iklim, su ve sürdürülebilirlik odaklı sofra tasarımı; tüketici davranışlarını yöneten psikolojik kontrol, etik meşruiyet, inanç ve kültür temelli normlar, güven odaklı iletişim ve duyusal estetik tutarlılığı üzerinden etkili bir gastronomi 4.0 sahnesi olarak değerlendirilmektedir.

KAYNAKLAR

Atak, B. N., ve Bucak, T. (2024). "İklim Değişikliği Bağlamında Coğrafi İşaretli Gıdaların Sürdürülebilirliği." *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 8(1), 97-123. https://doi.org/10.32958/gastoria.1433324

Avcı, İ. (2022). "Akıllı Evlerde Iot Teknolojileri ve Siber Güvenlik." *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, (34), 226-233. https://doi.org/10.31590/ejosat.1080228

Baran, Z. (2022). "Geleneksel Yemeklerde Dijital Gastronomi Vizyonu." *Electronic Turkish Studies*, 17(4), 685-703. https://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.62028

Batat, W. (2022). "Consumers' Perceptions Of Food Ethics in Luxury Dining." *Journal of Services Marketing*, 36(5), 754-766. https://doi.org/10.1108/JSM-01-2021-0010

Batu, A. (2022). "Helal Gastronomi ve Helal Sertifikalı Gıda (Beslenme) Kültürü." *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 4(1), 44-61. https://doi.org/10.51973/head.1072453

Bilgin, S., ve Akoğlu, A. (2018). "Yerel Gıda Ürünlerinin Sürdürülebilirlik Açısından Önemi." *International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (FONGAR) Bildiriler Kitabı* içinde, 28-30 Kasım 2018, Alanya, Türkiye.

Blešić, I., Tepavčević, J., Lukić, T., Bubalo, Ž. M., ve Todorović, M. (2025). "Green Restaurants: A Strategy For Promoting Eco-Gastronomy Tourism in Cities Of Vojvodina (Serbia)." *Turizam*, 29(2), 54-63. https://doi.org/10.5937/turizam29-57448

Boz, N. (2024). "Mutfakta Sürdürülebilir Gelecek: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminde Sürdürülebilirlik İncelemesi." *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 29-41.

Bschaden, A., Bopp, C., Rüdiger, A., Strobel, L., ve Stroebele-Benschop, N. (2024). "Carbon Footprints On The Menu: Exploring Consumer Choices and Perceptions Across Real-World Gastronomic Settings." *Journal of Cleaner Production*, 463, 1-11. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2024.142773

Chen, Y. A., ve Chen, C. L. (2022). "Case Study Of Sustainable Service Design in the Hospitality Industry." *Chinese Management Studies*, 16(1), 162-196. https://doi.org/10.1108/CMS-08-2020-0320

Çalışkan, G., ve Yıldırım, G. (2021). *Geleceğin Restoranları*. Detay Yayıncılık, Ankara. ISBN: 978-605-254-492-1

Çalışkan, S. (2022). "Temel Beceriler Odağında Orta Öğretimde Gastronomi Eğitimi." *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 1128-1146. https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1034

Çalışkan, S. (2023). Chef&B Kimdir? Gastronomide Yeni Trend Yiyecek İçecek ve Mutfak Koordinatörlüğü. *Turizm Akademik Dergisi*, 10(2), 197-211.

Çalışkan, S. (2024). New Techs and Trends in Gastronomy. C. Tanrisever, H. Pamukçu, & A. Sharma (Eds.), *Future Tourism Trends Volume 2: Technology Advancement, Trends and Innovations for the Future in Tourism* içinde ss. 193-205. Emerald Publishing Limited. https://doi.org/10.1108/978-1-83753-970-320241012

Çalışkan, S. (2025). "Somut Olmayan Kültürel Miras Listesinde Yer Alan Gastronomik Unsurların Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları Açısından Değerlendirilmesi (Gastronomic Elements on the Intangible Cultural Heritage List in Terms of Sustainable Development Goals)." *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 13(1), 935-956. https://doi.org/10.21325/jotags.2025.1589

Çankaya, S. Y., ve Sezen, B. (2015). "Ekolojik Yenilik ile Sürdürülebilirlik Performansı Arasındaki İlişkide Çevresel Belirsizliğin Moderatör Etkisi." *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 11(24), 111-134. http://dx.doi.org/10.17130/ijmeb.2015.11.24.741

Çetin, A. S., Çirişoğlu, E., ve Albayrak, A. (2021). Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Slow Food ve Yaşayan Mutfak Uygulamalarına Eleştirel Bir Bakış. 2. *Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Kongresi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi*.

Çetin, K. (2025) "Geleceğin Şef Adaylarının Gıda Alerjisi Bilgi, Tutum ve Uygulamalarının Değerlendirilmesi." *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 8(3), 916-927. https://doi.org/10.33083/joghat.2025.534

Çokadar, E., ve Işık, N. (2023). "Yeşil Mutfak Uygulamaları: Gaziantep Örneği." *Journal of Travel and Tourism Research*, 23(23), 38-64.

Davies, K. M., ve Deroles, S. C. (2014). "Prospects for the use of Plant Cell Cultures in Food Biotechnology." *Current Opinion in Biotechnology*, 26, 133-140. https://doi.org/10.1016/j.copbio.2013.12.010

Dembedza, V. P., Chopera, P., Mapara, J., ve Macheka, L. (2022). "Impact of Climate Change-Induced Natural Disasters on Intangible Cultural Heritage Related to Food: A Review." *Journal of Ethnic Foods*, 9(1), 32. https://doi.org/10.1186/s42779-022-00147-2

Deroy, O., Michel, C., Piqueras-Fiszman, B., ve Spence, C. (2014). "The Plating Manifesto (I): From Decoration to Creation." *Flavour*, 3(1), 6. http://www.flavourjournal.com/content/3/1/6

Dincer, A. (2025). "Gıda Güvencesinden Gıda Egemenliğine: Tarımsal Dış Ticaret." *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(2), 1174-1193. https://doi.org/10.11616/asbi.1658451

Doğan, M., ve Vatandost, E. G. (2023). "Gıda Çalışmalarında Yeni Yaklaşım: Gıda Egemenliği." *OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 1-12.

Elindawati, R., ve Nugrahani, H. S. D. (2023). "The Role of Gastronomy in Cultural Politics: Lesson Learned from Italy." *Journal of Strategic and Global Studies*, 6(2), 6. DOI: 10.7454/jsgs.v6i2.1121

Enthoven, L., ve Van den Broeck, G. (2021). "Local Food Systems: Reviewing Two Decades of Research." *Agricultural Systems*, 193, 1-14. https://doi.org/10.1016/j.agsy.2021.103226

Ertaş, A., ve Kırmızıkuşak, D. (2021). Geleceğin Mutfak Kültürü. *Geleceğin Restoranları, Ankara: Detay Yayıncılık*, 14-35.

Erzincan, A., Yıldız, N., Parlak, D., Günay, E., Evren, B., ve Mercin, L. (2021). "Endüstriyel Tasarım Ürünü Sofra Seramiklerinde Biyomimetik ve Biyomorfizm'den Yararlanılması." *Art-E*, 11(28), 1-26. https://doi.org/10.21602/sduarte.1013940

Feenstra, G. W. (1997). "Local Food Systems and Sustainable Communities." *American Journal of Alternative Agriculture*, 12(1), 28-36. DOI: https://doi.org/10.1017/S0889189300007165

Fine, G. A. (2017). "The Culture of Production: Aesthetic Choices and Constraints in Culinary Work 1." in *the Anthropology of Organisations* (ss. 123-149). London: Routledge. ISBN: 0754625958; 9780754625957

Giousmpasoglou, C., Marinakou, E., ve Cooper, J. (2016). *Chefs' Future Competencies Needs in the UK: the Stakeholders' Perspectives*.

Golshany, H., Ni, Y., Yu, Q., ve Fan, L. (2025). "IoT-Enabled Smart Kitchen Technologies and their Impact on Food Storage, Preparation, and Culinary Experiences: A Systematic Review." *Food Research International*, 1-18. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2025.116557

Gün, S., ve Kılıç, G. D. (2022). "Eko Gastronomi ve Sürdürülebilir Gastronomi (Eco Gastronomy and Sustainable Gastronomy)." *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(2), 999-1015. DOI: https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1027

Güneş, E., Yüksel, Ö., Başalp, A., Nizamlıoğlu, H. F., Erçetin, H. K., ve Engin, Ç. (2023). "Sürdürülebilir Mutfakta Su Ayak İzi: Örnek Bir Pastane İncelemesi." *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 150-161. DOI: https://doi.org/10.37847/tdtad.1363923

Harrer, M., Danzer, J., Aschemann, R., ve Hölbling, S. (2021). "Low Carbon Diet: Integrating Gastronomy Service Emissions into the Carbon Management of the University Of Graz." *Sustainability*, 13(24), 1-11. https://doi.org/10.3390/su132413680

Harrington, R., ve Herzog, C. (2007). "Chef John Folse: A Case Study Of Vision, Leadership & Sustainability." *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 19(3), 5-10. https://doi.org/10.1080/10963758.2007.10696892

Jones, C., Young, C. W., ve Ensaff, H. (2025). "Restaurant Menu Design and the Place of Environmental Sustainability: Head Chefs' Perspectives." *Journal of Cleaner Production*, 145679. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2025.145679

Karwacka, M., Ciurzy ska, A., Lenart, A., ve Janowicz, M. (2020). "Sustainable Development in the Agri-Food Sector in Terms of the Carbon Footprint: A Review." *Sustainability*, 12(16), 1-17. https://doi.org/10.3390/su12166463

Kaur, J., Dutt, A., Nagina, R., ve Bhalla, P. (2025). Gastronomic Tourism and Sustainability Strategies: Challenges and Future Directions. *Global Sustainable Practices in Gastronomic Tourism* içinde (ss. 1-24). IGI Global Scientific Publishing. https://doi.org/10.4018/979-8-3693-7096-4.ch001

Keşkekci, D., ve Gençer, K. (2023). "Yiyecek İçecek İşletmelerinde Dijital Dönüşüm." *Journal of Travel and Tourism Research*, *22*(22), 116-130.

Lee, K. S. (2022). "Culinary Aesthetics: World-Traveling With Culinary Arts." *Annals of Tourism Research*, 97, 1-11. https://doi.org/10.1016/j.annals.2022.103487

Lin, L. P., Liu, P., ve Zhu, Q. (2025). "Ethical Perceptions and Trust in Green Dining: A Qualitative Case Study of Consumers in Missouri, USA." *Sustainability*, 17(14), 1-20. https://doi.org/10.3390/su17146493

Mishra, C. V. (2023). "From Farm to Fork: An in-Depth Review of Sustainable Practices in Gastronomy." *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, 1(2), 47-61.

Nascimento, M. A. (2023). "Sustainable Restaurants in Barcelona (Spain): Identity and Sustainability in Local Cuisine." *Food, Gastronomy, Sustainability, and Social and Cultural Development*, 117-132. https://doi.org/10.1016/B978-0-323-95993-3.00010-4

O'Connor, G., Reis, K., Desha, C., ve Burkett, I. (2025). "Valuing Farmers in Transitions to More Sustainable Food Systems: A Systematic Literature Review of Local Food Producers' Experiences and Contributions in Short Food Supply Chains." *Agriculture and Human Values*, 42(1), 565-592. https://doi.org/10.1007/s10460-024-10601-3

Oğuz, Y. E., ve Sever, Y. (2023). "Çevre Bilincinin Yeşil Mutfak Tercih Niyetine Etkisi." *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(2), 263-280. https://doi.org/10.32958/gastoria.1235722

Parkin, B. L., ve Attwood, S. (2022). "Menu Design Approaches to Promote Sustainable Vegetarian Food Choices when Dining Out." *Journal of Environmental Psychology*, 79, 1-9. https://doi.org/10.1016/j.jenvp.2021.101721

Parlak, D., ve Mercin, L. (2023). "Parametrik Tasarım Yaklaşımıın Sofra Seramiği Dekor ve Form Tasarımlarına Yansımasının İncelenmesi." *Art-E*, 16(32), 744-763. https://doi.org/10.21602/sduarte.1354428

Patel, R. (2009). "Food Sovereignty." *The Journal of Peasant Studies*, 36(3), 663-706. https://doi.

org/10.1080/03066150903143079

Reynolds, C. (2020). *Sustainable Gastronomy: the Environmental Impacts of How We Cook Now and How the "Sustainable Diets" Agenda Might Shape How We Cook in the Future?*. Paper Presented at the Dublin Gastronomy Symposium, 25-29 May 2020, Dublin, Ireland.

Rinaldi, C. (2017). "Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches." *Sustainability*, 9(10), 1-25. https://doi.org/10.3390/su9101748

Saçılık, M. Y., Çevik, S., ve Toptaş, A. (2018). "Geçmişin Mutfağından Gelecekteki Sofralara: Bandırma-Erdek Yöresinin Gastronomik Mirası." *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(1), 300-319. https://doi.org/10.21325/jotags.2018.188

Sathatip, P., Senachai, P., Leruksa, C., ve Fakfare, P. (2025). "Cultivating Ethical Culinary Practices And Sustainability Awareness In Culinary Education: Fostering Responsible Future Chefs." *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 36, 1-15. https://doi.org/10.1016/j.jhlste.2024.100531

Sevim, B., Çalışkan, S., ve Okur, F. (2024). "The Effect of Green Kitchen Practices on Restaurant Choice Intentions." *Romaya Journal*, 4(2), 143-152. https://doi.org/10.5281/zenodo.13953522

Singh, M. (2024). "Exploring the Intersection of Nutrition, Gastronomy, and Sustainability: A Comprehensive Review of Contemporary Food Trends, Dietary Practices, and Future Directions in Culinary Health." *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, 2(1), 14-30.

Spence, C., ve Piqueras-Fiszman, B. (2014). *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food And Dining*. John Wiley & Sons. ISBN: 978-1-118-49082-2

Steckley, M. (2025). "Community-Based Food Sovereignty Assessments (Fsas): A Review." *Food Security*, 17(1), 257-273. https://doi.org/10.1007/s12571-024-01500-w

Sundarapandiyan, M., Karthik, S., ve Daniel, M. J. A. (2019). "Iot Based Smart Kitchen." *International Journal of Computer Science Trends and Technology (IJCST)*, 7(2), 13-16.

Thompson, H. E., Berrang-Ford, L., ve Ford, J. D. (2010). "Climate Change and Food Security in Sub-Saharan Africa: A Systematic Literature Review." *Sustainability*, 2(8), 2719-2733. https://doi.org/10.3390/su2082719

Vermeulen, S. J., Campbell, B. M., ve Ingram, J. S. (2012). "Climate Change and Food Systems." *Annual Review of Environment and Resources*, 37, 195-222. https://doi.org/10.1146/annurev-environ-020411-130608

Wakeland, W., Cholette, S., ve Venkat, K. (2011). Food Transportation Issues and Reducing Carbon Footprint. *Green Technologies In Food Production And Processing* içinde (ss. 211-236). Boston, MA: Springer US.

Wang, H. L., ve Ko, W. H. (2024). "Developing The Indicators Of Culinary Innovation From The Sustainable Development Goals." *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 37, 1-10. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100994

Wijerathna-Yapa, A., ve Pathirana, R. (2022). "Sustainable Agro-Food Systems for Addressing Climate Change and Food Security." *Agriculture*, 12(10), 1-26. https://doi.org/10.3390/agriculture12101554

Yaşar, D. (2023). "Yeşil Otel İç Mekân Tasarımlarının Malzeme, Renk ve Aydınlatma Çerçevesinde Değerlendirilmesi." *Online Journal of Art and Design*, 11(5), 590-596.

Yılmaz, G., ve Sünnetçioğlu, A. (2024). "Sürdürülebilir Gastronomide Menü Yönetimi: Bursa İli Örneği." Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi, 27(1), 123-149. *https://doi.org/10.55931/ahbvtfd.1444180*