



Gastronomik Bir Değer Olarak Coğrafi İşaretli Ürünlerin Değerlendirilmesi: Yozgat İli Örneği

Evaluation of Geographical Indication Products as Gastronomic Assets: A Case Study of Yozgat Province

Sibel ÖZDEMİR^{1,*}

¹ Öğr. Gör. Dr. Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi, Devrek Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı

MAKALE BİLGİSİ

Araştırma Makalesi

Geliş Tarihi: 03.09.2024

Kabul Tarihi: 26.11.2024

Anahtar Kelimeler:

Coğrafi işaret,

Gastronomik ürün,

Yozgat

ÖZ

Coğrafi işaretler 'yerellik dünya ile buluşuyor' sloganıyla otantik ve yerel ürünleri korumak ve gelecek nesillere aktarmak için alınan yasal önlemlerdir. Coğrafi işaretli ürünler bulundukları bölgenin tanıtımında anahtar role sahip ürünlerdir. Gastronomi turizm ise genellikle belirli bir destinasyona seyahat eden ziyaretçilere sunulan yerel kökenli yiyecek ve içeceklerin kültürel ve turistik değerini ifade etmektedir. Coğrafi işaret ve gastronomi turizmi kavramlarının günümüzde daha popüler hale gelmesiyle bireyler seyahat ettikleri bölgelerde sadece tarihi ve kültürel değerlere değil aynı zamanda yerel yiyecek ve içeceklere de ilgi duymaya başlamıştır. Bu durum bir destinasyon için belirli bir coğrafi işaretle tescil edilmiş ürünlerin o destinasyonun tanıtımında ve imajının güçlendirilmesinde önemli bir rol oynamasını sağlamaktadır. Ayrıca bu ürünler destinasyondaki turist hareketliliğini artırmakta ve ekonomik kazanımlar sağlamaktadır. Bu çalışmanın amacı Yozgat'ın coğrafi işaretli ürünlerini gastronomi turizmi açısından değerlendirmek ve mevcut turist arzına entegre edilmesi için önerilerde bulunmaktadır. Bu kapsamda literatür taraması yapılmış ve coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi açısından önemi ortaya konmaya çalışılmıştır. Çalışma sonucunda Yozgat'ta gastronomi turizmi alanında hareketlilik kazanılması veya başlatılması için Yozgat'ta turizm alanında çalışan ilgili kurum, kuruluş ve karar vericilere bazı öneriler sunulmuştur.

ARTICLE INFO

Research Article

Received 03.09.2024

Accepted: 26.11.2024

Keywords:

Geographical indication,

Gastronomic product,

Yozgat

ABSTRACT

Geographical indications are legal measures taken to protect authentic and local products and transfer them to future generations with the slogan 'locality meets the world'. Geographically labelled products have a key role in the promotion of the region where they are located. Gastronomy tourism refers to the cultural and touristic value of food and beverages of local origin, which are generally offered to visitors travelling to a particular destination. As the concepts of geographical indication and gastronomy tourism have become more popular today, individuals have started to be interested not only in historical and cultural values but also in local food and beverages in the regions they travel to. This situation enables the products registered with a specific geographical indication for a destination to play an important role in promoting and strengthening the image of that destination. In addition, these products increase tourist mobility in the destination and provide economic gains. The aim of this study is to evaluate the geographically marked products of Yozgat in terms of gastronomy tourism and to make suggestions for integrating them into the existing tourist supply. In this context, a literature review was conducted and the importance of geographically marked products in terms of gastronomy tourism was tried to be revealed. As a result of the study, some suggestions were presented to the relevant institutions, organisations and decision makers working in the field of tourism in Yozgat in order to gain or initiate mobility in the field of gastronomy tourism in Yozgat.

* Sorumlu yazar.

* sibel.ozdemir@beun.edu.tr

* Bu çalışma 10. Ulusal KOP Bölgesel Kalkınma Sempozyumu'nda özet bildiri olarak sunulmuştur

GİRİŞ

Gastronomi turizmi günümüzde turizm endüstrisinin önemli bir parçasıdır. Bu turizm türü sadece eğlence için seyahat eden insanlardan değil yüksek gelirli insanların farklı mutfakları deneyimleme arzusundan da etkilenmektedir. Yerel gıda tercihi tüketicilerin geleneksel beslenme alışkanlıklarından uzaklaşma ve doğal gıdaları tercih etme eğiliminden kaynaklanmaktadır. Yerel ürünlerin coğrafi işaretle tescillenmesi bu ürünlerin kalite ve değerinin üretildikleri bölgenin kültürel deneyiminden kaynaklanmasını sağlar (Şahin & Meral, 2012). Bu tescil aynı zamanda her türlü karışıklığın ve haksız rekabetin önlenmesine de yardımcı olmaktadır. Gastronomi turizmi turistlere eşsiz ve otantik bir deneyim sunarak bir destinasyonun çekiciliğini artırabilir. Ayrıca gastronomi turizmi yerel ekonomiyi de canlandırabilir. Bölgedeki konaklama ve yeme-içme işletmeleri yerel lezzetleri menülerine dâhil ettiklerinde ve bu lezzetleri tanıtmak için çeşitli etkinlikler düzenlediklerinde turistleri çekebilir ve turizm gelirlerini artırabilirler. Dolayısıyla gastronomi turizmi bir bölgenin yeme-içme kültürünü tanıtmamanın yanı sıra bölgenin turizm potansiyelini geliştirerek önemli ekonomik ve kültürel katkılar da sağlayabilir. Bu nedenle yöresel yemeklerin korunması ve tanıtılması gastronomi turizminin sürdürülebilir gelişiminde önemli bir rol oynamaktadır (İlhan & Mesci, 2018).

Anadolu'nun eski yerleşim yerlerinden biri olan Yozgat, zengin bir tarihi ve kültürel mirasa sahiptir. Hattuşa antik kentine komşudur ve antik kenti Kapadokya bölgesine bağlayan stratejik bir karayolu üzerinde yer almaktadır. Bu durum bölgenin turizm potansiyelini artırmakla kalmayıp ilin tarih ve kültürünü zenginleştirmekte ve arkeolojinin önemini vurgulamaktadır. Ayrıca çam ormanları, turistik alanlar ve kaplıcalar gibi etkileyici doğal manzaralara sahiptir. Bu da ili önemli bir turizm merkezi haline getirmektedir. Bölgenin coğrafi yapısı, volkanik peyzajı ve faylardan çıkan kaplıcalar Yozgat'ı Türkiye'nin en önemli turizm destinasyonlarından biri haline getirmektedir. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından da vurgulandığı gibi Yozgat, Türkiye'deki diğer şehirler gibi coğrafi konumundan kaynaklanan kendine özgü bir yerel karaktere sahiptir (Mavili, 2012).

Yozgat'a özgü coğrafi işaretli ürünler geleneksel üretimin teşvik edilmesi yerel yaşam kültürünün ve yerel yiyecek, içecek ve lezzet kültürünün korunması ve tanıtılması yoluyla turistlerin ürünlerin menşei olan yere çekilmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Bu bağlamda Yozgat'ın coğrafi işaretli ürünlerinin yerel turizm endüstrisini desteklemeye ve bölgeye ekonomik fayda sağlamada önemli bir faktör olduğu düşünülebilir. Coğrafi işaretli Yozgat yerel ürünleri bölgenin zengin kültürünü, geleneklerini ve tarihini yansıtarak turistleri çekme potansiyeline sahiptir. Geleneksel üretim yöntemlerini koruyarak ve bölgenin eşsiz lezzetlerini öne çıkararak gastronomi turizmini teşvik etmektedirler. Turistler bu coğrafi işaretli ürünlerini tanıyarak yerel kültürü daha iyi anlama fırsatına sahip olmaktadır. Bu aynı zamanda coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımına ve bölgenin ekonomik kalkınmasına da katkıda bulunmaktadır (Canbolat vd., 2017). Aynı zamanda bu ürünlerin ulusal ve hatta uluslararası düzeyde markalaşması ve tanıtılması bölgenin ticaret potansiyelini artırabilir. Böylece Yozgat'ın coğrafi işaretleri yerel turizm endüstrisinin canlandırılmasında bir unsur olabilir ve bölgenin ekonomik kalkınmasına katkıda bulunabilir. Bu ürünler gastronomik niteliklerinin yanı sıra Yozgat'ın kültürel mirasının korunmasına ve gelecek nesillere aktarılmasına da katkı sağlamaktadır (Canbolat vd., 2017).

Bu çalışmanın amacı Yozgat'ın yerel ürünlerini coğrafi işaret açısından değerlendirerek bölgenin gastronomi turizmine katkıda bulunabilecek potansiyel ürünleri belirlemektir. Çalışma Yozgat'taki mevcut ve potansiyel coğrafi işaretli ürünleri belirlemek için teorik araştırma yöntemi kullanılarak bir literatür taraması gerçekleştirilmiştir. Literatür taraması akademik çalışmalar ve araştırmalar ışığında gerçekleştirilmiş ve bu doğrultuda elde edilen bulgular çeşitli kaynaklarla desteklenmiştir. Bu literatür çalışması çalışmanın bilimsel temelini güçlenmesini ve sonuçların sağlam bir şekilde desteklenmesini sağlamaktadır. Sonuç olarak Yozgat'ın coğrafi işaretli ürünlerinin gastronomi turizmine katkı sağlama potansiyeli önemli bir araştırma konusu olarak ele alınmıştır. Bu çalışma Yozgat'ın yöresel zenginliklerinin korunması ve tanıtılması hem yerel halkın kültürel mirasına sahip çıkmasını teşvik edecek hem de turistlerin bölgeyi keşfetmelerini teşvik edecektir.

1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi terimi Latince “mide” (gaster) ve “yasa” (nomas) kelimelerinden oluşmakta ve iyi planlanmış bir mutfakta hoş, lezzetli ve sağlıklı yemekler hazırlama sanatı ve bilimini ifade etmektedir (Santich, 2004). Antik Yunan döneminden beri var olan gastronomi köklü bir geçmişe sahip bir bilim olarak kabul edilen bir disiplindir. Fransız yazar Jean Anthelme Brillat-Savarin'in 1825 tarihli “Physiologie du Goût” adlı eserinde

gastronomi kavramından bahsedilmiş olup bu eser gıda ve lezzet konularını fizik ve kimya perspektifinden ele alan ilk eserdir. Gastronomi genel olarak yemek yeme sanatı olarak tanımlansa da aslında kimya, edebiyat, tarih, psikoloji, tarım, biyoloji, müzik ve tıp gibi çeşitli sanat ve bilimlerle ilişkilidir (Kivela & Crotts, 2006). Gastronomi sadece lezzetli ve iyi yemekle değil aynı zamanda gıdanın tarladaki ham halinden mutfaklardaki ürüne dönüşerek servise ve tüketime hazırlanmasıyla da ilgilidir. Bu durum gastronominin kapsamlı bir disiplin olduğunu ve yemek pişirme sanatıyla sınırlı olmadığını göstermektedir.

Gastronomi turizmi ziyaretçilere yeni tatlar, lezzetler ve kültürler keşfetme fırsatı sunan ve kökleri turizm, tarım ve kültüre dayanan bir turizm şeklidir. Bu turizm türü hayvancılık ve tarım gibi yerel endüstrilerin önemi nedeniyle yerel halk için önemli bir gelir sağlamaktadır. Yerel mutfakların eşsiz lezzetleri otantiklik arayışındaki turistlerin ilgisini çekmekte ve bu lezzetlerin hazırlanmasında kullanılan gıdalara olan talebin artmasına yardımcı olmaktadır (Yüncü, 2010; Çelik, 2018). Yerel gıda üretimindeki artış yerel halkı bu gıdaları daha fazla kullanmaya teşvik etmektedir. Turistlerin yerel mutfığa olan ilgisi yerel halkın kendi mutfak kültürüne olan ilgisini artırmakta ve böylece bölgedeki yerel mutfak kültürünün devamlılığına katkı sağlamaktadır. Uluslararası turizmde gelişmiş ve daha da gelişmeye çalışan bölgelerdeki gastronomi turizmi uygulamalarına bakıldığında Çin, Tayland, İspanya, İtalya ve Fransa gibi ülkelerde yerel gastronomi kültürünün canlandırılması ve bu yolla bölgenin gelir ve gelişmişlik düzeyinde artış sağlanmasıyla bölgesel kalkınmanın sağlandığı görülmektedir (Ballı, 2016).

Coğrafi işaret kavramı belirli bir ilin, bölgenin veya yörenin kültürü ve üretim yöntemleri ile özdeşleşmiş ve o yöreye ait ürünleri temsil eden işaret veya ad olarak tanımlanmaktadır. Coğrafi işaretler tarım, el sanatları, sanayi ürünleri, doğal ürünler ve madenler gibi çeşitli ürün gruplarını kapsamaktadır. Türk Patent Enstitüsü coğrafi işaretleri “belirli bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökenin bulunduğu bir yer, bölge, yöre veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü niteleyen işaretler” olarak tanımlamaktadır (Türk Patent Enstitüsü, 2023). Bu tanım coğrafi işaretlerin ürünlerin yalnızca fiziksel özelliklerini değil, aynı zamanda kültürel ve tarihsel bağlamlarını da kapsadığını göstermektedir.

Coğrafi işaret kavramı temel olarak iki ana kategoriye ayrılmaktadır: “menşe adı” ve “mahreç işareti” (Gökovalı, 2007). Bu iki kavram arasındaki temel fark bir ürünün üretim aşamalarının gerçekleştiği coğrafi alandır. Menşe adı, ürünlerin üretildiği coğrafi alanı ve bu alanın adını belirten bir işareti ifade etmektedir ve ürünün üretiminden işlenmesine ve diğer tüm aşamalarına kadar üretildiği bölge ve alan veya yöreye verilen işarettir. Menşe adı ile ifade edilen coğrafi işaretlere örnek olarak “Afyon kaymağı, Erzincan Tulum peyniri, Kars Kaşkaval peyniri, Kars balı, Gemlik zeytini, Taş Köprü sarımsağı” gibi ürünler verilebilir. Mahreç işareti ise, bir ürünün belirli bir coğrafi alanda veya bölgede üretilmesi veya anılması durumunda, üretim aşamalarından en az birinin o bölgede gerçekleşmesi ile belirlenen bir işarettir (Meral & Şahin, 2013). Mahreç işaretinin en önemli noktası, ürünün kalitesinin benzer olması ve bölgenin hammaddelerinin, üretim ve işleme yöntemlerinin birebir aynı olmasıdır. Mahreç işaretine örnek olarak “Ankara simidi, Antakya künefesi, Buldan bezi, Diyarbakır ipliği” gibi ürünler sayılabilir. Menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen “geleneksel ürün adları” ise, bir ürünü tanımlamak için kullanılan adlardır. Geleneksel ürün adları, geleneksel üretim veya işleme yöntemlerinden kaynaklanması, geleneksel bir bileşime sahip olması veya geleneksel hammadde veya malzemelerden yapılmış olması gibi koşullardan en az birini kanıtlanabilir şekilde yerine getirmelidir. Ayrıca bu isimlerin en az otuz yıldır sürekli olarak kullanıldığının kanıtlanması gerekmektedir (6769 sayılı SMK - Madde 34).

Son yıllarda coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi üzerindeki etkisi geniş bir literatür taramasına konu olmuştur. Bu çalışmalar coğrafi işaretli ürünlerin hem destinasyon pazarlaması hem de yerel ekonomilerin gelişimi açısından nasıl önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Bu çalışmanın bulguları ve literatüre katkısı aşağıda detaylandırılmıştır.

Coğrafi işaret ürünlerinin turistlerin destinasyon tercihlerinde önemli bir motivasyon kaynağı olduğunu gösteren bir dizi araştırma bulunmaktadır. Telfer ve Wall (1996), yerel yiyeceklerin turistik destinasyonların kültürel bir bileşeni olarak öne çıktığını ve bu ürünlerin turistlerin destinasyona ilişkin beklentilerini şekillendirdiğini savunmaktadır. Turistlerin coğrafi işaretli ürünler aracılığıyla yerel kültürü daha otantik bir şekilde deneyimleme arzusu gastronomi turizmi için önemli bir itici güç haline gelmiştir. Benzer şekilde Hall ve Mitchell (2001) çalışmada gastronomi turizmi ve coğrafi işaretli ürünlerin destinasyon pazarlaması üzerinde olumlu bir etkisi olduğunu tespit etmiştir. Bu çalışma coğrafi işaretli ürünlerin bölgenin kültürel ve tarihi bağlamıyla ilişkilendirilerek pazarlanmasının turist çekme potansiyelini artırdığını öne sürmektedir. Meral (2013) çalışmada değişen tüketim alışkanlıklarının bir sonucu olarak tüketicilerin yerel ürünlere yönelimini ve bu ürünlere yönelik satın alma kararlarını etkileyen faktörleri incelemektedir. Coğrafi işaretlerin

yasal süreci dünyadan ve Türkiye'den örneklerle incelenmiş ve Gemlik zeytini örneği üzerinden değerlendirilmiştir. Çalışmada tüketicilerin ağırlıklı olarak ürünlerin sağlıklı ve taze olmasına dikkat ettikleri güvenli olmayan gıdaları ise son kullanma tarihi geçmiş veya ısıtılmış olarak tanımladıkları tespit edilmiştir. Ayrıca tüketicilerin %76,3'ünün coğrafi işaret hakkında bilgi sahibi olmadığı ancak bilgilendirildikten sonra %97,4'ünün coğrafi işaretli ürünleri tercih ettiği tespit edilmiştir. Coğrafi işaret logosunun önemi vurgulanmış ve bu logonun ürünlerin tüketiciler nezdinde daha inandırıcı olmasında etkili olduğu tespit edilmiştir. Şahin ve Ünver'in (2015) İstanbul'daki seyahat acenteleriyle yaptıkları çalışmada Osmanlı mutfak ve Türk mutfaklarının şehrin pazarlama faaliyetlerinde turist çekmek için önemli bir faktör olarak değerlendirilebileceğini ortaya koymuştur. Çalışma, İstanbul'un zengin mutfak kültürünün yerli ve yabancı turistleri çekme potansiyeline sahip olduğunu vurgulamaktadır. Bu açıdan bakıldığında, İstanbul'un gastronomik çeşitliliğinin turizmdeki rolü ve değeri vurgulanmaktadır. Apak ve Gürbüz (2018) yerli turistlerin yerel gıda ürünlerine olan ilgisini araştırmışlardır. Çalışmanın sonuçlarına göre yerel gıda ürünleri doğal, sağlıklı ve otantik bir lezzet deneyimi sunduğu için yerli turistler arasında tercih edilmektedir. Bu ürünlerin yerel kültür ve geleneklerle bütünleştirilmesi turistler için eşsiz bir deneyim sağlama potansiyeline sahiptir. Çalışmanın sonuçlarına göre yerel gıda ürünlerinin yerel turistler için önemli bir satın alma motivatörü olduğunu ve bu ürünlerin turistik destinasyonların çekiciliğini artırabileceğini ortaya koymaktadır. Okumuş ve Çetin (2018) İstanbul'un potansiyel bir gıda destinasyonu olarak tanıtılması için fırsatları ve bu potansiyelin nasıl kullanılabileceğini araştırmaktadır. Çalışmada İstanbul'un küresel ve yerel mutfak açısından zengin bir mirasa sahip olduğunu ancak bu zenginliğin yeterince tanıtılmadığı belirlenmiştir. Keskin'in (2019) Balıkesir ilinde coğrafi işaretli yöresel gıdaların bir turizm destinasyonunun pazarlanmasına etkilerini incelediği yüksek lisans çalışmasında katılımcıların %56,3'ü coğrafi işaretli ürünlerin bir bölgenin turizm destinasyonu olarak tanıtımına katkı sağlayacağını belirtmiştir. Ayrıca katılımcıların %43,5'i konakladıkları otelde sunulan yiyeceklerde coğrafi işaretli ürünlerin bulunmasının bu oteli tercih etme nedeni olduğunu ve bu özelliği nedeniyle oteli yakınlarına tavsiye edeceklerini dile getirmişlerdir. Cebeci ve Şen'in (2020) çalışmasında Giresun'da sevilerek yenilen ve şehir dışından gelen ziyaretçilerin de ilgisini çeken Görele pidesi, çavuşlu ekmeği, keser helva ve keser pasta gibi diğer yerel gastronomik ürünler arasında Görele dondurmasının da yer aldığı belirtilmektedir. Çalışma sonucunda Görele dondurmasının orijinal haliyle gelecek nesillere aktarılması ve bu üründen daha fazla ekonomik fayda sağlanması için farklı projeler geliştirilmesi konusunda yerel yönetimlere öneriler sunulmuştur.

Coğrafi işaretli ürünlerin yerel ekonomiye katkısı birçok çalışmada ele alınmıştır. Bowen (2010) coğrafi işaretli ürünlerin üretim ve tüketim ağlarını incelediği çalışmasında bu ürünlerin yerel üreticiler için katma değer yaradığını ve turizm sektörüyle entegrasyonunun yerel ekonomilerin büyümesine katkıda bulunduğunu ortaya koymuştur. Özellikle kırsal alanlarda bu ürünlerin turizmle birleştirilmesi bölge için sürdürülebilir bir ekonomik gelir kaynağı sağlamaktadır. Parrott vd., (2002) coğrafi işaretli ürünlerin hem yerel üretimi desteklediğini hem de tüketici taleplerini karşılayarak destinasyonun pazar çekiciliğini artırdığını belirtmektedir. Bu bağlamda gastronomi turizmi ve coğrafi işaretli ürünlerin entegrasyonu özellikle kırsal alanlarda ekonomik çeşitlendirmeyi teşvik etmektedir. Arfini vd., (2011), çalışmalarında Rokfor peynirinin coğrafi işaret tescili yoluyla korunduğunu vurgulamışlardır. Çalışma ayrıca bu peynirin üretildiği bölgede istihdam olanaklarını yaklaşık %50 oranında artırdığı sonucuna varılmıştır. Kan vd. (2012), çalışmalarında coğrafi işaretlerin coğrafi kökenlerinden kaynaklanan bir öneme sahip olduğunu ve bu ürünlerin özellikle yerel ekonomilerin canlandırılması için önemli bir potansiyele sahip olduğunu dile getirmişlerdir. Mercan ve Üzülmüş (2014) tarafından yapılan çalışmada Çanakkale ilinde tescilli coğrafi işarete sahip ürünlerin bölge turizminin gelişmesindeki rolü incelenmekte ve bu ürünlerin turizm ürünü olarak nasıl değerlendirilebileceği konusunda ilgili kurum ve kuruluş temsilcilerinin görüşleri alınmaktadır. Çalışmanın sonuçlarına göre Çanakkale'deki coğrafi işaretli ürünlerin doğru ve etkin tanıtım ve pazarlama stratejileri ile bölge turizminin gelişmesinde önemli bir araç olarak kullanılabileceği yönündeki genel eğilimi ortaya koymaktadır. Işkın ve Genç (2020) tarafından yapılan çalışmada ise Çakallı menemeni gibi geleneksel bir ürünün coğrafi işaret tescili aldıktan sonra bölge ekonomisine nasıl katkı sağladığını ve bu ürünün geleceğini nasıl güvence altına aldığını tartışmaktadır. Çalışmada vurgulanan önemli noktalardan biri Çakallı menemeninin bulunduğu karayolu güzergâhında yer alan işletmelerin coğrafi işaretin alınmasından bu yana yüksek talep görmesidir. Araştırmacılar bu talebin söz konusu bölgedeki yerel kaynaklardan sağlanan hammaddelerle karşılanmasından elde edilen gelirin ekonomik sonuçlarına dikkat çekmiştir.

Coğrafi işaretli ürünlerin turizmde kullanımı aynı zamanda kültürel sürdürülebilirlik açısından da önemlidir. Montanari ve Staniscia (2009) coğrafi işaretli ürünlerin turizme entegre edilmesiyle yerel kültürel mirasın korunmasına ve bu mirasın sonraki nesillere aktarılmasına yardımcı olduğunu ifade etmektedir. Ilbery ve

Kneafsey (2000), çalışmalarında coğrafi işaretli ürünlerin yerel kimliği güçlendirdiğini ve kültürel mirasın turizm aracılığıyla korunmasına katkıda bulunduğunu tespit etmişlerdir. Bu çalışma coğrafi işaretli ürünlerin turizm destinasyonlarının farklılaşmasına yardımcı olduğunu ve bu farklılaşmanın turistler için çekici bir unsur oluşturduğunu göstermektedir. Durlu Özkaya vd. (2013) coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilir gastronomi turizmi üzerinde etkili olduğu sonucuna varmıştır. Yöresel mutfakların tanıtımı hem turizmi sürdürülebilir kılmakta hem de yöresel gıda kültürünü korumaktadır. Bu durum hem bölgesel kalkınma hem de kültürel mirasın sürdürülebilirliği açısından önem taşımaktadır. Başaran (2016), çalışmada Gaziantep ve Siirt illerinde kültürel değerlerin korunması ve sürdürülebilirliği açısından coğrafi işaret kavramının önemine odaklanmaktadır. Araştırma sonucunda coğrafi işaretli ürünlerin unutulmaya yüz tutan yerel kültürel değerlerin ortaya çıkmasında ve bu değerlerin sürekliliğinin sağlanmasında önemli bir rol oynadığını vurgulamaktadır. Çalışmada ayrıca yerel üreticilerin coğrafi işaretli ürünlerin maliyetinden çekindiği belirtilmektedir. Ancak coğrafi işaret kavramıyla ilgili farkındalığın artmasıyla birlikte ürünlerde logo kullanımının artacağı öngörülmektedir. Bu durumun coğrafi işaretin yerel ürünlerin tanıtımı ve pazarlanması açısından nasıl bir avantaj sağlayabileceğini göstermektedir. Bu çalışmalar coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi üzerindeki etkilerini hem küresel hem de Türkiye bağlamda ele almakta ve bu ürünlerin destinasyon pazarlaması, yerel ekonomi ve kültürel sürdürülebilirlik açısından önemli bir rol oynadığını ortaya koymaktadır.

2.1. Yozgat İli ve Yemekleri

Yozgat ili zengin doğal kaynakları, tarihi önemi ve çeşitli sosyokültürel unsurlarıyla Anadolu'nun önemli yerleşim merkezlerinden biridir. İl Hitit medeniyetinin başkenti Hattuşaş'a yakınlığı ile dikkat çekmekte ve Hattuşaş ile Kapadokya bölgesi arasındaki bağlantı yollarından biri üzerindedir. Bu coğrafi konum tarihi ve kültürel turizm açısından Yozgat'ı önemli bir güzergâh haline getirmiştir (Kervankıran & Kılıç, 2014).

Yozgat ilinde zengin bir turistik potansiyel bulunmaktadır. Bu potansiyel hem tarihi ve kültürel zenginlikler hem de doğal güzelliklerle desteklenmektedir. İl farklı turizm aktiviteleri ile dikkat çekmektedir. Özellikle termal turizm ilin önemli turistik çekim merkezlerinden biridir. Sorgun, Sarıkaya, Boğazlıyan ve Yerköy ilçelerinde bulunan kaplıcalar, hem sağlık turizmi hem de dinlenme amaçlı ziyaretler için ideal yerlerdir. Bu kaplıcalar modern tesislerle donatılmıştır ve termal turizm alanında önemli bir potansiyele sahiptir. Ayrıca Yozgat ili inanç turizmi açısından da zengin bir destinasyondur.

Şehirde bulunan Şeyhzade Ahmet Efendi Türbesi, Çandır Kümbedi (Şah Sultan Hatun Türbesi), Çayıralan Çerkezbey Türbesi gibi tarihi yapılar, ziyaretçiler için dini ve tarihi öneme sahip mekânlar olarak öne çıkmaktadır. Bu yapılar dini inançların yanı sıra kültürel miras açısından da büyük önem taşımaktadır. Kültür turizmi açısından ise Sarıkaya Roma Hamamı, bölgedeki antik döneme ait önemli yapılarından biridir. Bu antik hamam Roma dönemine ait izler taşımakta ve tarihi zenginliğini korumaktadır. Ayrıca Yozgat'ın doğal güzellikleri de doğa-spor turizmi için ideal alanlar sunmaktadır. Kazankaya Kanyonu, Çamlık Milli Parkı ve Cehirlik Lalesi gibi doğal alanlar doğaseverlerin ilgisini çeken önemli yerlerdir. Yeme-içme turizmi açısından ise Yozgat'a özgü lezzetler arasında testi kebabı ve parmak çörek öne çıkmaktadır. Bu yerel lezzetler Yozgat'ın gastronomik zenginliğini ve kültürel kimliğini yansıtan önemli öğelerdir (Yozgat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).

Yozgat zengin bir yemek kültürüne sahip olmasına rağmen birçok yöresel yemeği ülke çapında yeterince tanınmayan bir il olarak öne çıkmaktadır. Şehir tarih boyunca Hitit, Frig, Lidya, Galat, Med, Roma ve Bizans İmparatorlukları ile Selçuklular, Beylikler ve Osmanlı İmparatorluğu'na ev sahipliği yapmıştır. Coğrafi konumu itibarıyla kuzeyde Çorum, Amasya ve Tokat; doğuda Sivas; güneyde Kayseri, Nevşehir ve Kırşehir; batıda ise Kırıkkale illeri ile çevrilidir. Bu coğrafi konum Yozgat'ın mutfak kültürüne zenginlik katmıştır. Yozgat'ın şehir merkezinde ve yöresinde birbirinden çeşitli ve lezzetli yemekler yapılmaktadır. Yozgat'a özgü yemekler arasında arabaşı, testi kebabı ve tandır kebabı öne çıkmaktadır. Köktürk (2017) tarafından belirtildiğine göre Yozgat mutfağında “madımak yemeği, yozgat mantısı, helle çorbası, düğürcük çorbası, bulama çorbası, parmak çörek, omaç, gebol, bezdirme, çullama, çiğdem pilavı, Yozgat böreği, sakala sarkan çorbası, pezzik cacığı, mayalı bazlama” gibi birçok yöresel yemek bulunmaktadır. Bu yemekler genellikle yöresel malzemeler ve yöntemlerle hazırlanmaktadır ve Yozgat'ın tarihi ve coğrafi özelliklerini yansıtan birer kültürel miras olarak kabul edilmektedir. Ancak bu zenginlik ve çeşitlilik ulusal düzeyde yeterince tanıtılmamış ve bilinmemektedir. Bu da Yozgat mutfağının potansiyelini daha geniş kitlelere duyurmak için önemli bir fırsat olarak görülmektedir.

Madımak Yemeği: Madımak Yemeği Yozgat ve çevresinde yaygın olarak tüketilen bir yemektir. Temel malzemesi madımak otudur, bu ot yörede doğal olarak yetişmektedir ve geleneksel olarak toplanıp

kullanılmaktadır. Yemek genellikle tereyağı, salça ve pastırma ile birlikte kavrulur. Bu işlem, yemeğe zengin bir lezzet katarken aynı zamanda pastırmanın kendine özgü aromasını da yemeğe geçirmeyi amaçlar. Kavrulma işleminden sonra doğranmış madımak otu eklenir ve yaklaşık 15 dakika pişirilir. Bu süreçte madımak otunun kendine özgü acımsı tadı ve besleyici özellikleri yemeğe geçer. Servis edilmeden önce üzerine sarımsaklı yoğurt ve isteğe göre sos dökülerek sunulur. Madımak Yemeği, yöresel bir lezzet olarak hem besleyici değeri hem de doğal malzemelerle yapılan sağlıklı bir seçenek olmasıyla ön plana çıkmaktadır (Güllü vd, 2017)

Yozgat Mantısı: Yozgat Mantısı geleneksel mantı tariflerinden farklı olarak iç harcında kıyma yerine patates kullanılan bir mantı çeşididir. Hazırlık süreci patateslerin haşlanması ve ardından baharatlarla karıştırılarak ezilmesiyle başlar. Bu iç harç üçgen şeklinde kesilen ince hamur parçalarına konularak muska şeklinde kapatılır. Mantılar haşlandıktan sonra sarımsaklı yoğurt ve sos ile birlikte servis edilir. Yozgat Mantısı, patatesin kıyma yerine kullanılmasıyla hem daha hafif bir mantı çeşidi olarak öne çıkar hem de yöresel malzemelerin kullanımıyla Yozgat mutfağının özgün tatlarından birini sunmaktadır.

Helle Çorbası: Helle Çorbası Yozgat mutfağının önemli bir çorba çeşididir ve ana malzemesi mercimektir. Çorbanın hazırlanışında mercimek öncelikle haşlanır. Ayrı bir tencerede un kavrulur ve soğuyunca üzerine soğuk su eklenerek inceltirilir. Bu unlu su, kaynamakta olan mercimek çorbasına katılır ve çorba koyu bir kıvam alana kadar karıştırılır. Ayrı bir tavada ince kıyılmış soğan tereyağında pembeleştirilir, üzerine pul biber eklenerek ateşten alınır ve kaynamakta olan çorbaya eklenir. Sarımsaklı yoğurtla birlikte servis edilir. Helle Çorbası, hem besleyici özellikleri hem de lezzetiyle Yozgat mutfağının önemli bir parçasıdır ve genellikle kış aylarında sıcak olarak tercih edilmektedir (Bucak, 2017).

Bulama Çorbası: Bulama Çorbası Yozgat mutfağının önemli bir çorba çeşididir. Ana malzemeleri arasında nohut, yarma ve yoğurt bulunur. Nohut ve yarma, çorbanın kıvamını ve dokusunu belirleyen unsurlardır. Yoğurt ise çorbanın mayhoş bir tat kazanmasını sağlar. Yozgat'ın iklim koşullarına uygun olarak kış aylarında sıkça tüketilen bu çorba, yöresel sofralarda geleneksel olarak yerini almıştır. Besleyici özellikleriyle ön plana çıkan Bulama Çorbası, aynı zamanda serinletici ve doyurucu bir öğün olarak değerlendirilmektedir (Çelik, Aksoy & Durlu Özkaya, 2017).

Gebol: Gebol Yozgat mutfağının yöresel tatlarından biridir ve genellikle köylerde ve evlerde yapılan bir yiyecektir. Ana malzemeleri un, tuz, su ve tereyağıdır. Gebol pişirilirken karıştırılarak katılaşana kadar pişirilir ve ardından yayvan bir kaba konularak soğumaya bırakılır. Servis edilirken genellikle pekmezli ve tereyağlı sos ile sunulur. Bu yemek, Yozgat mutfağının basit ancak doyurucu ve lezzetli tariflerinden biridir (Çelik, Aksoy & Durlu Özkaya, 2017).

Bezdirme: Bezdirme Yozgat mutfağının etli yemekleri arasında önemli bir yere sahiptir. Bulgur ve kıyma ile hazırlanan köfteler, çeşitli baharatlarla zenginleştirilir ve ardından kızartılarak servis edilir. Kıyma yerine bazen farklı iç harçlar da kullanılabilir. Bezdirme, genellikle sıcak olarak servis edilir ve yöresel bir lezzet olarak bilinmektedir (Çelik, Aksoy & Durlu Özkaya, 2017)

Çullama: Çullama Yozgat mutfağının unutulmaz lezzetlerinden biridir ve patlıcanın önemli olduğu bir tarif olarak öne çıkar. Patlıcanlar önce yumurtaya batırılır ve ardından kızartılır. Hazırlanan kıymalı harç patlıcanların içine doldurularak pişirilir ve üzerine sos gezdirilerek servis edilir. Çullama, yöresel malzemelerin kullanımı ve lezzet kombinasyonuyla bilinmektedir (Şimşek & Yılmaz, 2015).

Çiğdem Pilavı: Çiğdem Pilavı Yozgat'ın doğal ve toplumsal yaşamını yansıtan önemli bir yemektir. Baharın müjdecisi olan Çiğdem Şenliği'nde yapılan bu pilav köylerde topluluklar arasında birlik ve dayanışmayı simgeleyen bir etkinliktir. Toplanan çiğdem çiçekleriyle yapılan pilav, genellikle köy halkına ve ziyaretçilere ikram edilmektedir (Diker, Yıldırım & Sünnetçioğlu, 2017).

Pezzik Cacığı: Pezzik Cacığı pancar, bulgur, soğan, yağ ve salça kullanılarak hazırlanan bir salata çeşididir. Sarımsaklı yoğurtla birlikte servis edilir ve yöresel sofraların vazgeçilmezlerinden biridir. Pancarın doğal rengiyle görsel olarak da dikkat çekmektedir (Bucak, 2017).

Yozgat Böreği: Yozgat Böreği iç harcında soğan, pastırma, ıspanak ve baharatların kullanıldığı bir börek çeşididir. Yufka açılarak iç harç konular ve bohça şeklinde katlanarak fırında veya yağda kızartılarak pişirilir. Yozgat mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini yansıtan bir tariftir (Bucak, 2017).

Sulu Köfte: Sulu Köfte bulgur ve kıyma ile yapılan etli bir yemektir. Köfteler su içinde pişirilir ve üzerine salça ve soğanla tatlandırılmış sos eklenir. Yozgat'ın soğuk kış günlerinde sıklıkla tercih edilen bir çorba benzeri yemektir (Bucak, 2017).

Sakala Sarkan Çorbası: Sakala Sarkan Çorbası erişte ve mercimek kullanılarak yapılan bir çorba çeşididir. Soğan, kıyma ve salça ile tatlandırılan su içinde pişirilen erişte ve mercimek, yöresel bir lezzet ve besleyici bir öğün olarak değerlendirilmektedir (Bucak, 2017).

Çapçup Mantı: Geleneksel mantı tariflerinden farklı olarak Çapçup mantı çapçup erişteleriyle yapılır. Bu özgün erişte türü Yozgat mutfağının karakteristik özelliklerinden biridir. Üzerine bol yoğurt ve kızdırılmış yağ dökülerek servis edilmesi, yöresel lezzetin tamamlayıcı unsurları arasındadır. Çapçup mantının sunumu ve malzeme seçimi Yozgat mutfağının yöresel zenginliğini ve geleneksel yemek kültürünü yansıtmaktadır (Diker, Yıldırım & Sünnetçioğlu, 2017)

İncir Uyumtası: İncir Uyumtası Yozgat'ın tatlıları arasında özel bir yere sahiptir ve hazırlanması zahmetli bir süreç gerektirir. Mayalanma gibi uzun bir sürecin sonucunda ortaya çıkan bu tatlı, yöresel mutfakta marifet isteyen ve özen gösterilen tatlılar arasında yer alır. Evde yapıp paylaşmanın keyifli olduğu vurgulanarak, hem lezzet hem de sosyal bir etkinlik olarak önemlidir (Diker, Yıldırım & Sünnetçioğlu, 2017).

Kabak Taslama: Yozgat mutfağının geleneksel yemeklerinden biri olan Kabak Taslama kabakların eşit parçalara bölünüp saç ağzı ağzına gelecek şekilde içlerine konulduktan sonra üç ayaklı bir saç üzerine yerleştirilerek hafif ateşte pişirilir. Bu pişirme sürecinde meşe odunu tercih edilir ve kabakların kokusu ve kavrulma durumuyla pişip pişmediği anlaşılır. Kabaklar saç hafif aralanıp kabuktan ayrıldığında piştiği belirtilir. Dinlendirildikten sonra yenilebilir. Bu yöntem hem kabakların doğal lezzetini korur hem de yöresel bir pişirme tekniğini yansıtmaktadır (Bucak, 2017)

Yarma Aşı: Yarma, diri buğdayın dövülmesiyle elde edilen bir tahıl ürünüdür. Yarma Aşı ise bu yarma buğdayının kazanda kaynatılarak süzülmesi ve ardından yağlı et suyu ile servise hazır hale getirilmesidir. Yarma Aşının hazırlanışı farklı bölgelerde çeşitlilik gösterebilir; bazı yörelerde tereyağında kavurulmuş soğan ve salçanın su ile karıştırılmasıyla yarma ve kuru fasulyenin eklenmesiyle pişirilir. Bu yemek yöresel malzemelerin kullanımı ve pişirme yöntemleriyle Yozgat mutfağının karakteristik özelliklerini yansıtmaktadır (Diker, Yıldırım & Sünnetçioğlu, 2017)

Katıklı Çorba: Bu çorba yöresel deyişle "ağpakla" yani kuru fasulye ve yarma ile hazırlanır. Kuru fasulye ve yarma ayrı kaplarda haşlanır. Yoğurt özleştirilir ve önce yarma ile karıştırılır, ardından bu karışım haşlanmış kuru fasulyenin içine katılır. Son olarak yaklaşık 5 dakika daha kaynatılarak servis edilir. Bu çorba, yöresel malzemelerin ve pişirme yöntemlerinin özgün bir kombinasyonunu sunmaktadır (Diker, Yıldırım & Sünnetçioğlu, 2017).

Sini (Omaç): 8 adet bezeden yoğrularak yufka şeklinde açılan bir börek çeşididir. Hazırlanırken ilk olarak, 4 adet yufka üst üste konularak aralarına eritilmiş tereyağı sürülür ve tepsiye yerleştirilir. Kurutulmuş yufka ekmekleri ufalanarak tereyağında hafifçe karıştırılır ve bu karışıma yumurta eklenerek "omaç" adı verilen iç hazırlanır. Omaç tepsiye yerleştirilen diğer 4 yufkanın üzerine yayılır. Kalan yufkalar da aralarına tereyağı sürülerek tepsiye yerleştirilir. Üzerine süt eklenerek tepsi fırında üstü kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra kurumasını önlemek için üstüne ince bir yufka daha serilir, dilimlenerek servis edilmektedir. (Diker, Yıldırım & Sünnetçioğlu, 2017).

Ekmekek Aşı: Yufka ekmeği ufalanarak geniş bir tavada su ile yumuşatılır ve ardından hafif kızarana kadar ocakta pişirilir. Son aşamada ise ayrı bir tavada kızdırılmış tereyağı eklenerek pekmezle tatlandırılarak servis edilmektedir (Diker, Yıldırım & Sünnetçioğlu, 2017).

Yöresel yemeklerin bazıları;



Sakala Sarkan Çorba (Görsel 1)



Çapçup Mantı (Görsel 2)



Arabaşı Çorbası (Görsel 3)



Helle Çorbası (Görsel 4)



Bulama Çorbası (Görsel 5)



Çiğdem Pilavı(Görsel 6)

2. YÖNTEM

Bu çalışma Yozgat ilinin coğrafi işaretli ürünlerini ele alan nitel bir çalışmadır. Yozgat ilindeki coğrafi işaretli ürünlerle ilgili veriler, Türk Patent ve Marka Kurumu (Türk Patent Enstitüsü) web sitesinde yer alan coğrafi işaretler bölümünden toplanmıştır (Türk Patent Enstitüsü, 2023). Verilere 10.07.2023-23.12.2023 tarihleri arasında erişilmiştir ve bu süreçte Türk Patent Enstitüsü tarafından belirtilen coğrafi işaretli ürünlerle sınırlıdır. Çalışmada kullanılan yöntem betimsel analizdir. Betimsel analiz görüşmeler, gözlemler ve doküman incelemeleri gibi yöntemlerle elde edilen verilerin düzenlenmesi ve yorumlanarak okuyucuya sunulmasıdır (Yıldırım & Şimsek, 2018). Yozgat ilindeki coğrafi işaretli ürünlerin betimsel analizi ile bu ürünlerin özellikleri, üretim yöntemleri, coğrafi kökenleri ve kültürel önemleri gibi konular incelenmiş ve derlenmiştir. Sonuç olarak bu çalışma Yozgat'ın coğrafi işaretli ürünlerini belgelemek ve tanıtmak amacıyla yapılan kapsamlı bir derleme sunmaktadır. Ancak analiz süreci sınırlı erişim tarihleri içindeki verilere dayanmaktadır.

Yozgat'ın gastronomi turizmi potansiyeli ve öneminin yeterince bilinmediği sorununu ele alan bu çalışmanın temel amacı, Yozgat'ın coğrafi işaretli ürünlerini gastronomi turizmi açısından incelemektir. Yozgat'ın coğrafi işaretli ürünlerinin tanınması, şehrin marka ve imajının güçlenmesine katkı sağlayabileceği ve gastronomi turizminde popülerlik kazanabileceği düşünülmektedir. Dolayısıyla çalışmanın önemi Yozgat'ın bu potansiyelini ortaya çıkarmak ve tanıtmak yoluyla gastronomi turizminde daha etkin bir rol oynamasına yardımcı olmasıdır. Çalışma ayrıca hem akademik literatüre katkı sağlamakta hem de araştırmacılar için referans bir kaynak oluşturmaktadır. Coğrafi işaretlerin gastronomi turizmi açısından önemine vurgu yaparak bu konuda mevcut bilgi eksikliklerini gidermeyi amaçlamaktadır. Ancak çalışmanın teorik bilgilerle sınırlı olduğu ve daha fazla pratik uygulama ve saha çalışması gerektiği de belirtilmektedir. Bu bağlamda Yozgat'ın coğrafi işaretli ürünlerinin potansiyelini değerlendirmek için ileriye dönük çalışmaların teşvik edilmesi gerektiği vurgulanmaktadır.

3. BULGULAR

Bu çalışmanın yapıldığı tarihte Yozgat bölgesinden 8 ürün Türk Patent Enstitüsü tarafından tescil edilmiştir. İlgili tespitlerden hareketle Yozgat ilinde coğrafi işaretli olan 8 ürün bulunmaktadır Bunlar Yozgat Arabaşısı, Yozgat Parmak Çöreği, Yozgat Tandır Kebabı, Yozgat Çanak Peyniri, Yozgat Aydıncık Bağrıbutün Kavunu, Sorgun Yağlısı, Akdağmadeni Salebi ve Yozgat Desti Kebabı olarak sıralanabilir. Ayrıca, 11.04.2023 tarihinde Doruk Yoğurdu ve 02.11.2023 tarihinde Yozgat Sultani Yeşil Mercimek ürünleri için de coğrafi işaret başvuruları yapılmıştır. Bu başvurularla ilgili süreçler devam etmektedir ve bu ürünlerin de benzer şekilde coğrafi bir kimliğe sahip olması hedeflenmektedir. Coğrafi işaret almış ürünlere ilişkin bilgiler Tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1. Yozgat'a ait tescillenmiş ürünler

Coğrafi İşaretin Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Numarası	Tescil Tarihi	Türü	Ürün grubu
Yozgat Arabaşısı	14.03.2011	178	27.12.2013	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar
Yozgat Parmak Çöreği	14.03.2011	179	27.12.2013	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Yozgat Tandır Kebabı	24.03.2017	265	07.12.2017	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar
Yozgat Çanak Peyniri	14.03.2011	281	18.12.2017	Mahreç İşareti	Peynirler

Yozgat Aydıncık Bağrıbutün Kavunu	11.03.2019	524	25.08.2020	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Sorgun Yağlısı	15.01.2020	672	12.02.2021	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Akdağmadeni Salebi	06.03.2020	889	16.09.2021	Menşe Adı	Diğer ürünler
Yozgat Desti Kebabı	07.10.2022	1471	19.09.2023	Mahreç İşareti	Yemekler ve çorbalar

Tablo 1'e göre Yozgat yöresine ait coğrafi işaretli ürünlerden altısı "mahreç işareti" olarak tescillenmiş, diğer ikisi ise "menşe adı" ile kayıtlıdır. Bu ürünler farklı kategorilere ayrılmaktadır: 2 tanesi unlu mamuller grubunda, 3 tanesi yemekler ve çorbalar grubunda, 1 tanesi meyve ve sebzeler grubunda, 1 tanesi peynirler grubunda ve 1 tanesi diğer ürünler grubunda yer almaktadır. Yozgat Arabaşı ve Yozgat Parmak Çöreği, 2013 yılında ilk tescillenen ürünler olup, daha sonra Yozgat Tandır Kebabı ve Yozgat Çanak Peyniri (2017), Yozgat Aydıncık Bağrıbutün Kavunu (2020), Sorgun Yağlısı ve Akdağmadeni Salebi (2021), Yozgat Desti Kebabı (2023) gibi ürünler de coğrafi işaret almıştır. Bu tescillenmiş ürünler Yozgat'ın kültürel ve coğrafi özelliklerini yansıtan önemli miras unsurları olarak kabul edilmektedir.

Yozgat'ın coğrafi olarak tanımlanmış ürünlerinin tanımlayıcı ve karakteristik özellikleri aşağıda sıralanmıştır.

- **Yozgat Arabaşı Çorbası:** Arabaşı Çorbası Yozgat mutfağının en özel ve tanınmış yemeklerinden biridir. Bu çorba, kendine özgü yapısıyla diğer çorbalar arasından sıyrılarak öne çıkar. Özellikle kış aylarında tercih edilen Arabaşı, sıcak ve doyurucu bir öğün olarak bilinir. Arabaşı çorbasının en dikkat çeken özelliklerinden biri içindeki hamurun çorbanın bir parçası olarak yenmesidir. Bu, çorba kültüründe nadir görülen bir uygulamadır ve çorba ile hamurun birlikte tüketilmesiyle özgün bir lezzet elde edilir. Adının kökeniyle ilgili olarak "Arabaşı" terimi, öğün arasında yenildiği için "ara aş" olarak adlandırılmış ve zamanla "Arabaşı" şeklinde evrilmiştir. Bu terimin Araplarla ilişkilendirilmesi doğru değildir; çünkü çorbanın kökeni Türk mutfağına dayanmaktadır. Hikayeye göre Arabaşı çorbasını ilk kez hazırlayan usta olarak Türkmen Murtaza ismi geçmektedir, bu da yemeğin yerel kültürdeki köklü yerini vurgular. Arabaşı çorbasının hazırlanışı, unun soğuk suyla karıştırılmasıyla başlar ve bulamaç kıvamına gelene kadar karıştırılır. Kaynayan suya eklenerek sürekli karıştırılarak pişirilir. Ayrı bir sos hazırlanarak içine didiklenmiş tavuk veya hindi eti eklenir ve bir süre kaynatılır. Soğuyan hamur, çorba ile birlikte servis edilir ve bu özgün sunum Yozgat mutfağının önemli bir lezzeti olarak değerlendirilir. Arabaşı çorbası lezzetiyle ve tarihsel bağlamıyla da Yozgat mutfağının zenginliğini ve çeşitliliğini yansıtan bir örnektir. Bu çorbanın tarifi ve sunumu yöresel yemeklerin kültürel mirasımız içindeki önemini vurgular ve geleneksel Türk mutfağına olan katkısını ortaya koyar (Canbolat vd., 2017).
- **Parmak Çörek:** Parmak Çörek Yozgat mutfağının önemli bir simgesi ve geleneksel bir lezzetidir. Bu çöreğin yapımında kullanılan ekşi maya, ona özgün tat ve dokuyu kazandıran önemli bir unsurdur. Ekşi mayanın hazırlanışı sirke, yumurta sarısı ve suyun karışımıyla başlar ve bu karışımın ılık bir ortamda belirli bir süre fermantasyona bırakılmasıyla tamamlanır. Bu süreçte sirkenin amacı hamur içindeki bakterileri harekete geçirerek mayalanmayı sağlamak ve hamurun ekşimsi bir tat kazanmasına yardımcı olmaktadır. Yumurta sarısının eklenmesi ise mayanın beslenmesini ve olgunlaşmasını teşvik etmektedir. Ekşi maya elde edildikten sonra bu maya 50 kg un için belirli bir oranda kullanılarak parmak çörek üretiminde kullanılır. Ekşi mayanın kullanılmasıyla elde edilen çörek gözenekli bir yapıya sahip olup, uzun süre tazeliğini koruyabilme özelliği gösterir. Bu da onu kış aylarının vazgeçilmez atıştırmalıklarından biri yapar. Ekşi mayanın sağlık açısından da çeşitli faydaları bulunmaktadır. Fermente edilmiş gıdaların sindirim sistemine olan faydaları bilinmektedir; bu nedenle ekşi mayalı ürünler sindirimi kolaylaştırabilir ve bağırsak sağlığını destekleyebilir. Ayrıca ekşi maya ile yapılan gıdaların vitamin ve mineral içeriği, geleneksel mayalı ürünlere göre daha zengin olabilir. Parmak çörek Yozgat kültüründe sadece bir atıştırmalık olarak değil, aynı zamanda bir gurur ve bağlılık sembolü olarak da değerlendirilir. Yozgatlılar için şehirlerine özgü bu lezzet misafirlere ikram edilen ve sevdikleriyle paylaşılan anlamlı bir hediye niteliğindedir. Bu bağlamda, parmak çöreğin hem geleneksel hem de kültürel bir miras olarak önemli bir konuma sahip olduğu söylenebilir (Canbolat vd., 2017).
- **Yozgat Çanak Peyniri:** Yozgat Çanak Peyniri Yozgat iline özgü ve geleneksel bir peynir çeşididir. Üretim süreci yerel hayvancılık ürünleri ve doğal malzemelerle yapılan özel bir yöntemle gerçekleştirilir. Peynirin adı, üretiminde kullanılan toprak çanaklardan gelir; peynir bu çanaklara

basılarak olgunlaştırılır ve bu süreç peynire kendine özgü bir lezzet kazandırır. Peynir yapımında kullanılan sütler, Yozgat'ın doğal bitki örtüsü ve su kaynaklarıyla beslenen koyun, keçi ve ineklerden elde edilir. Sütler elle sağıldıktan sonra bez torbalardan süzülerek peynir yapım kaplarına alınır. Süt ısıtılmadan önce ev yapımı maya ile mayalanır. Mayalama sıcaklığı 32-35°C arasında kontrol edilir ve sütler mayalanma kabında karıştırılarak mayalanma işlemi gerçekleştirilir. Mayalanma sonrası oluşan pıhtı, özel bez torbalarda süzülerek suyunun iyice akması sağlanır. Daha sonra ham peynir tuzlanıp düzgün şekilde taşlarla baskı uygulanarak daha fazla suyunun süzülmesi sağlanır. Bu işlem, peynirin yoğun ve kompakt bir yapı kazanmasını sağlar. Tuzlanan peynir, topraktan yapılan çanaklara sıkıca basılır ve ağzı tuzlanarak kapatılır. Çanaklar kum içinde gömülerek belirli bir süre olgunlaştırılır. Olgunlaşma süreci, serin ve hafif nemli ortamlarda yaklaşık 4 ay boyunca devam eder. Peynirin mayası da özel bir şekilde hazırlanır; geviş getiren hayvanların şirdenlerinden elde edilir. Şirdenler, temizlendikten sonra tuzlanır, kurutulur ve ardından belirli bir süre bekletilerek maya haline getirilir. Bu maya, peynirin fermente olmasını sağlayarak karakteristik lezzetini oluşturmaktadır (Şengül, Türkay & Yılmaz, 2017).

- **Yozgat Tandır Kebabı:** Yozgat Tandır Kebabı kendine özgü üretim yöntemleri ve kullanılan malzemeler ile diğer kebab türlerinden ayrılan bir lezzet sunmaktadır. Bu kebab türünü diğerlerinden farklı kılan en belirgin özellik, kullanılan etin Bozok yaylasında doğal ortamda yetiştirilen toklu kuzulardan elde edilmesidir. Toklu kuzu doğal besinlerle beslenmiş olup etin lezzet ve dokusuna önemli bir katkı sağlar. Üretim sürecinde kullanılan özel tandır ocakları da bu kebabı benzersiz kılan unsurlardan biridir. Tandır ocağı, ateş tuğlası ve tuz-kum karışımı ile yapılarak özel bir yapıya sahiptir. Ocağın ortasında uzun demir bulunur ve her iki tarafında ateş yanar. Bu tasarım etin eşit şekilde pişmesini ve lezzetini korumasını sağlar. Ayrıca, ocağın alt orta kısmında bulunan tava, etten akan yağın birikmesine ve sonrasında kullanılan ekmeklerin yağlanmasına olanak tanır, bu da tadın zenginleşmesine katkı sağlar. Tandır Kebabı'nın yapılışı da özenle belirlenmiştir. Kuzu eti öncelikle büyük parçalara bölünür ve tuzlanarak buzdolabında dinlendirilir. Önceden hazırlanan özel tandırda meşe odunları ile oluşturulan ateşte pişirilir. Etin tandırda bıçakla delinmesi ve yeniden pişirilmesi, etin iç kısımlarının da homojen şekilde pişmesini sağlar. Son aşamada, et dilimlenerek çeşitli garnitürlerle (domates, biber, soğan, maydanoz) servis edilir. Bu üretim süreci ve malzeme seçimi Yozgat Tandır Kebabı'nın benzersiz lezzetini ve kalitesini ortaya koymaktadır. Geleneksel yöntemlerle yapılan bu kebab, yöresel lezzetler arasında önemli bir yere sahiptir ve kültürel mirasın bir parçası olarak kabul edilir (Türk Patent Enstitüsü, 2023a).
- **Yozgat Aydıncık Bağrıbutün Kavunu:** Yozgat Aydıncık Bağrıbutün Kavunu botanik özellikleri ve meyve özellikleriyle diğer kavun türlerinden belirgin şekilde ayrılan bir çeşittir. Öncelikle meyvenin çekirdek evi toplu halde bulunması ve plesentaya sıkıca bağlı olması, türün genetik yapısının ve meyvenin gelişim sürecinin özgünlüğünü vurgular. Meyve kabuğunun dilimli ve sarı olması, dış görünümünü diğer kavunlardan ayıran bir özelliktir. Kavunun meyve eti turuncu renkte ve kokulu olması, tat ve kokusunda diğer türlerden farklı bir deneyim sunar. Az sulu meyve eti ve ince kabuklu yapısı, tüketim sırasında farklı bir doku ve lezzet sunar. Yaprak sapının uzun ve tüylü olması, bitkinin büyüme özelliklerine işaret ederken, gövde yapısının tüylü, ince ve otsu olması da bitkinin fiziksel özelliklerini tanımlar. Halk arasında "yer muzı" olarak bilinmesi bu kavunun karakteristik tat, kokuya ve doku özelliklerine dayanan özel bir kimliği olduğunu gösterir. Dilimleri tek tek kesilerek ortası bütün bırakılıp servis edilmesi, bu çeşidin sunum şeklini belirler ve ismini aldığı pratik bir uygulamadır (Türk Patent Enstitüsü, 2023b).
- **Sorgun Yağlısı:** Sorgun Yağlısının üretim süreci ve içeriği Yozgat mutfağının önemli bir lezzeti olarak dikkat çekmektedir. Bu yiyecek özel bir hazırlık süreci gerektiren ve belirli tekniklerin dikkatlice uygulandığı bir hamur işidir. Üretiminde kullanılan unun, gluten oranının yüksek olması önemlidir. Yüksek gluten içeriği, hamurun daha iyi mayalanmasını sağlayarak elastik bir yapı elde edilmesine yardımcı olur. Tip 550 veya tip 650 olarak sınıflandırılan unlar, bu özellikleri ile tercih edilir. Hamurun hazırlanmasında suyun sıcaklığı mevsimsel olarak ayarlanır; kış aylarında ılık, yaz aylarında ise soğuk su kullanılır. Bu mayalanma sürecini kontrol altında tutmayı ve istenen kıvamı elde etmeyi sağlar. Mayalanma için ise hem hazır ekmek mayası hem de bir önceki üretimden ayrılan ekşi maya kullanılır. Bu kombinasyon hamurun gelişimi ve lezzeti için önemlidir. Yağ içeriği yüksek olan bitkisel margarin veya tercihen tereyağı, hamurun elastik yapısını ve son ürünledeki lezzeti etkiler. Yağ miktarı hamurun miktarına göre dikkatlice ayarlanır ve ustalar tarafından titizlikle kontrol edilir. Elde edilen hamur dinlenme sürecinden sonra özel tekniklerle açılır ve katlanır. En az

7 kat oluşturulması, yağlı hamurun dokusunu zenginleştirir ve pişirme sonucunda daha lezzetli bir ürün elde edilmesini sağlar. Pişirme öncesi yumurta sarısı sürülerek ve çatala çizilerek, hamurun kabarmasının önlenmesi ve daha iyi pişmesi sağlanır. Son olarak Sorgun Yağlısı taş tabanlı fırınlarda ve odun ateşiyle pişirilir. Bu geleneksel pişirme yöntemlerinin kullanılmasıyla lezzetin ve dokunun korunmasını sağlar. Oda sıcaklığında bir günlük raf ömrüne sahip olan Sorgun Yağlısı taze olarak tüketilmelidir (Türk Patent Enstitüsü, 2023c).

- Akdağmadeni Salebi: Salep özellikle Akdağmadeni ilçesine bağlı Özer Köyü gibi orman köylerinde yetişen ve bölge ekonomisine önemli katkı sağlayan bir bitki olarak öne çıkmaktadır. Her yıl Mayıs ve Haziran aylarında toplanan salep, yöre halkı için ek gelir kaynağı oluşturmaktadır. Ali Atak gibi yerel halk, günde yaklaşık 1 kilo salep toplamakta ve haftada 5-6 kilo civarında salep elde etmektedir. Bu salebi ilçe merkezine getirerek tüccarlara satan Atak, kilosunu 15 TL gibi bir fiyattan tüccara sazğını belirtmektedir. Elde ettiği gelirle evinin ihtiyaçlarını karşıladığını ifade etmektedir. Akdağmadeni ilçesi, özellikle Özer, Davulbaz, Başçatak gibi orman köylerinde yetişen salep türü olarak bilinen 'Yemlik Salebi'ni üretmektedir. Bu çatal salep bölgede özel bir coğrafi alanda yetişen ve dondurma imalatı gibi sektörlerde tercih edilen birinci sınıf bir salep çeşididir (Akdağmadeni Belediyesi, 2023).
- Yozgat Desti Kebabı: Yozgat Desti Kebabı Yozgat mutfağının önemli bir unsuru olup, özel bir hazırlık süreci ve sunum tekniği ile yapılan geleneksel bir yemektir. Bu kebab türü, öncelikle özenle seçilmiş malzemelerle hazırlanır; bunlar arasında özel amaçlı buğday unu, doğranmış kuzu eti, domates, yeşilbiber, tereyağı, karabiber ve tuz bulunur. Hazırlanan karışım geleneksel bir sürahi içine doldurulur ve sürahi ağzı, un, su ve tuzdan yapılan özel bir hamur ile sıkıca kapatılır. Pişirme süreci ise oldukça özgündür; kebab, örtüsü olan hamur ile birlikte düşük sıcaklıkta ve uzun süre fırında pişirilir. Yazın 48 saat kışın ise 60 saat gibi uzun bir süre boyunca pişirme işlemi devam eder. Bu yöntem içerisindeki çamurun yemeğin içinde dengeli bir şekilde pişmesini sağlar ve yemeğin bütünlüğünü koruyarak kolayca servis edilmesini sağlar. Yozgat Desti Kebabı'nın testisi, pişirme işlemine olanak tanıyan özel bir tasarıma sahiptir. Testinin boyun kısmının altında ince bir çizgi bulunur ve bu çizgi, çamurun daha ince olması için önceden çivilerle çizilir. Bu sayede pişirme sonrasında çekiç yardımıyla kolayca kırılabilen bir yapı oluşur. Yemeğin boyutları standart olarak belirli bir aralıkta değişir; ibriğin uzunluğu genellikle 15 ile 30 cm arasında değişirken, boyun çapı ise 4 ile 6 cm arasında değişiklik gösterebilir. (Şengül, Türkay & Yılmaz, 2017)



Arabaşı Çorbası (Görsel 7)



Parmak Çörek (Görsel 8)



Yozgat Çanak Peyniri (Görsel 9)



Yozgat Tandır Kebabı (Görsel 10)



Yozgat Aydıncık Bağrıbutun Kavunu (Görsel 11)



Sorgun Yağlısı (Görsel 12)



Akdağmadeni Salebi (Görsel 13)



Yozgat Desti Kebabı (Görsel 14)

SONUÇ TARTIŞMA ve ÖNERİLER

Coğrafi işaretli ürünler yerel kalkınmayı desteklemek, kültürel mirası korumak ve sürdürülebilir ekonomik büyümeye katkıda bulunmak açısından büyük bir öneme sahiptir. Bu ürünler bir bölgeye özgü niteliklerini ve üretim süreçlerini yansıtarak yerel ekonomilere değer katmaktadır. Coğrafi işaret tescilli ürünlerin pazardaki rekabet gücünü artırırken, yerel üreticileri korur, kültürel değerleri yaşatır ve tüketicilere kalite garantisi sunmaktadır. Bu nedenle gastronomi turizmi gibi hızla büyüyen alanlarda coğrafi işaretli ürünler giderek daha fazla önem kazanmaktadır. Örneğin; Yozgat gibi zengin bir mutfak kültürüne sahip şehirlerde, coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi ile birleşmesi bölgenin potansiyelini daha etkili bir şekilde değerlendirmesine yardımcı olabilir. Bu sayede hem yerel halk hem de ziyaretçiler için unutulmaz deneyimler yaratılabilir.

Coğrafi işaretler nedeniyle özellikle ekonomileri canlandırmak ve sürdürülebilir kalkınmayı teşvik etmek için önemli bir araç olarak kabul edilmektedir. Barham (2003) coğrafi işaretlerin yerel bölgelere çeşitli ekonomik avantajlar sunduğunu ve küçük tekliflerin büyük pazarlarda rekabet etmesine yardımcı olduğunu belirtmektedir. Fransa ve İtalya gibi Avrupa ülkelerinde yapılan çalışmalar coğrafi işaretlerin yerel kalkınma üzerindeki etkisini detaylı bir şekilde ele almaktadır. Bu ülkelerde coğrafi işaretli ürünlerin hem ulusal hem

de uluslararası pazarlarda yüksek taleple karşılanmakta ve bölgesel kalkınmanın anahtar unsurlarından biri olarak değerlendirilmektedir (Ilbery & Kneafsey, 2000). Örneğin, Fransa'da Champagne ve İtalya'da Parmigiano Reggiano gibi coğrafi işaretli ürünlerin dünya çapında tanınması ve bu ürünlerin üretildiği bölgelerde önemli ekonomik faydalar sağlamakta olması dikkat çekmektedir. Bu ürünler yalnızca o bölgeye özgü üretim yöntemleri ve kalite kontrol süreçleri ile tüketicilere sunulmakta, bu da ürünlerin pazar değerini artırmaktadır. Yozgat'ın bu örneklerden esinlenerek yöresel lezzetlerinin coğrafi işaret tescil süreçlerini hızlandırması, bölgenin ekonomik kalkınmasına katkıda bulunmak için etkili bir strateji olabilir. Özellikle yerel halkın bu sürece aktif katılımını sağlamak ve üreticilerin desteklenmesi, coğrafi işaret tescil süreçlerinin hızlandırılmasına yardımcı olmak açısından önem taşımaktadır.

Coğrafi işaretler sadece ekonomik fayda sağlamakla kalmaz, aynı zamanda kültürel mirası korumak açısından da kritik bir rol oynamaktadır. Arfini (2002) ve Bowen (2010), coğrafi işaretlerin kültürel kimlik oluşturma ve bölgesel mirası koruma üzerindeki etkilerini vurgulamaktadır. Coğrafi işaretler, belirli bir bölgenin kendine özgü iklim, toprak ve geleneksel bilgi birikimi ile şekillenen ürünleri kapsamakta ve bu ürünler, o bölgenin kültürel kimliğinin önemli bir parçası haline gelmektedir. Coğrafi işaretli ürünlerin, bir bölgenin kendine özgü doğal kaynaklarını, geleneksel üretim tekniklerini ve kültürel değerlerini tüketicilere sunarak önemli bir misyon üstlendiği söylenebilir. Bu ürünlerin coğrafi işaret tescilini almak, hem yerel kültürün korunmasına hem de bu ürünlerin değer kazanmasına katkıda bulunabilir.

Yozgat'ın zengin gastronomik mirası coğrafi işaretleme süreciyle korunabilir ve bu sayede yerel kültür gelecek nesillere aktarılabilir. Yozgat gibi tarihsel ve kültürel zenginliklere sahip bölgelerde, coğrafi işaretler kültürel mirasın korunması ve turizm sektöründe pazarlama aracı olarak kullanılabilir. Gastronomi turizmi yerel kültür ve geleneklerin ziyaretçilerle buluştuğu bir platform olarak önemli bir rol oynamaktadır. Bu bağlamda coğrafi işaretli ürünlerin turistlere otantik bir deneyim sunarak bir bölgeyi daha derinlemesine keşfetmelerine olanak tanıdığı söylenebilir. Ilbery ve Kneafsey (2000) coğrafi işaretli ürünlerin turizm destinasyonlarına otantik bir karakter kazandırdığını ve bu ürünlerin turistler için cazip hale geldiğini belirtmektedir. Yozgat mutfağının yerel kültür ve tarihinin önemli bir parçası olan bu tür ürünlerle ulusal ve uluslararası turistler için cazip hale getirilmesi mümkündür. Özellikle Madımak Yemeği ve Çiğdem Pilavı gibi yöresel yemeklerin coğrafi işaret tescilini almak bu ürünlerin gastronomi turizmi açısından önemli şehrin bir cazibe merkezi haline gelmesini sağlamakta etkili olabilir.

Coğrafi işaretli ürünler aynı zamanda kalite algısı üzerinde büyük bir etkiye sahiptir. Tüketiciler coğrafi işaret tescilli ürünleri belirli bir bölgesel özellikler içeren, özgün ve kaliteli ürünler olarak görmektedirler. Bu durumda yerel, ulusal ve uluslararası pazarlarda önemli bir rekabet avantajı elde etmelerini sağlamaktadır. Bowen ve Zapata (2009) özellikle Avrupa'da tescilli coğrafi işaretli ürünlerin kalite algılaması sayesinde dünya çapında bilinirlik kazanarak yüksek indirimlerin satılması mümkündür (Parrott vd, 2002). Coğrafi işaretli ürünlerde kalite garantisi sunması tüketicilerin bu ürünlerdeki güvenini artırması ve yerel pazarda üstünlük sağlamaktadır. Yozgat'ta ki yerel üreticilerin de bu kalite algısından faydalanmaları mümkündür. Coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımını yapmak ve pazarlamak, yerel üreticilere olan talebi artırmakta etkili olabilir ve bu da bölgenin ekonomik kalkınmasına katkıda bulunabilir. Ancak coğrafi işaret tescilini almak ürünlerin belirli kalite standartlarına uygun olmasını gerektirmektedir. Belletti ve Marescotti (2011) coğrafi işaretli ürünlerin kalite yönetimi süreçlerinin yerel üreticiler tarafından dikkatle yönetilmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Yozgat'ın yerel yönetimleri ve gıda üreticilerinin, bu tür kalite standartlarına uygun üretim süreçleri geliştirerek coğrafi işaretli ürünlerin pazarlarda rekabet gücünü artırmalarını sağlamak mümkündür. Coğrafi işaret tescili sürecinde yerel üreticilere rehberlik eden eğitim programlarının düzenlenmesi ve bu programlar aracılığıyla üreticilerin kalite standartlarına uygun üretim yapmalarını sağlamak etkili bir çözüm olabilir.

Gastronomi turizmi coğrafi işaretli ürünlerle birleştiğinde yerel ekonomilere büyük katkı sağlamakta önemli bir rol oynayabilir. Teuber (2010) turizm ve coğrafi işaretli ürünlerin birbirini tamamlayan unsurlar olduğunu belirterek bu entegrasyonun yerel kültürü korumak ve ekonomik değer yaratmak açısından güçlü bir sinerji oluşturduğunu vurgulamaktadır. Coğrafi işaretli ürünlerin turistler için otantik bir deneyim sunması ve bu ürünlerin üretim yerlerinin ziyaret edilmesi turistlerin o bölgeye olan ilgisini artırabilir. Özellikle Fransa ve İtalya'da coğrafi işaret tescilli ürünlerin turistik destinasyonlar üzerindeki etkisinin dikkat çekici olduğunu görmek mümkündür. Barham (2003), Fransa ve İtalya'daki coğrafi işaretli ürünlerin sadece bir gıda ürünü değil aynı zamanda turistik destinasyonların cazibe merkezleri haline gelmekte olduğunu vurgulamaktadır. Champagne ve Parmigiano Reggiano gibi ürünlerin üretim süreçlerine tanıklık etmek turistler için unutulmaz bir deneyim sunmakta ve yerel üreticilere ek gelir sağlamaktadır. Yozgat gastronomi turizmini canlandırmak için benzer bir yaklaşım uygulayabilir. Coğrafi işaret tescilli ürünlerin üretim şehirlerini ziyaret eden turistler

hem yerel kültür ve mutfak deneyimini bir arada yaşayabilir, hem de bölgeye olan ilgiyi artırabilirler. Ayrıca bu ürünleri yerel festivaller ve etkinlikler aracılığıyla tanıtmak da mümkündür. Belletti ve Marescotti'ye (2011) göre yerel festivaller ve sosyal etkinlikler coğrafi işaretlerin tanıtılabileceği bir platform sunmaktadır. Yozgat ayrıca gastronomi festivalleri düzenleyerek ürünlerini daha geniş kitlelere tanıtabilir ve bu festivaller aracılığıyla turist çekebilir.

Yozgat'ta gastronomi turizmi ve coğrafi işaretli ürünler üzerine yapılacak gelecekteki araştırmalar bölgenin potansiyelini daha iyi anlamak ve bu potansiyeli en üst düzeye çıkarmak için önemli fırsatlar sunmaktadır. Ilbery ve Kneafsey (2000) coğrafi işaretli ürünlerin turizm potansiyelini daha derinlemesine inceleyen saha çalışmalarının bu ürünlerin turizm ekonomisi üzerindeki etkilerinin daha iyi anlaşılmasına katkıda bulunacağını belirtmektedir. Coğrafi işaretli ürünlerin turizm üzerindeki etkilerini daha iyi anlamak için yerel üreticilerle derinlemesine görüşmeler ve turistlerle anket yapılması gerekmektedir. Ayrıca bu tür araştırmalar coğrafi işaretli ürünlerin dijital pazarlama stratejileriyle daha geniş kitlelere ulaşmasını sağlamak açısından etkili olabilir. Belletti ve Marescotti (2011) dijital pazarlamanın coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımında etkili bir araç olduğunu vurgulamaktadır. Sosyal medya kampanyaları, video içerikler ve etkileşimli içerikler gibi dijital stratejiler, coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımını kolaylaştırmak ve bu ürünlerin turizmdeki rolünü güçlendirmek açısından önemli fırsatlar sunmaktadır.

Son olarak Yozgat gibi şehirlerde coğrafi işaret tescilli ürünlerin sürdürülebilir turizm modelleri ile entegre edilmesi yerel halkın bu süreçten daha fazla faydalanmasını sağlamak ve turizmin çevre ile kültür üzerindeki olumsuz etkilerini en aza indirmek açısından önemlidir. Coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilir turizm ile entegrasyonunu sağlamak, yerel kültürü korumak, doğal kaynakları sürdürülebilir bir şekilde kullanmak ve yerel ekonomileri desteklemek için önemli fırsatlar yaratmaktadır.

Yozgat'ta coğrafi işaretli ürünlerin potansiyelini artırmak için birkaç somut adım atılabilir. İlk olarak yerel üreticilere coğrafi işaret tescili, kalite kontrolü ve pazarlama konularında eğitim verilmelidir. Bu eğitimler Ticaret ve Sanayi Odası veya üniversiteler aracılığıyla organize edilebilir. Ayrıca Yozgat'ın coğrafi işaretli ürünleri için özel bir marka ve logo geliştirilmeli, sosyal medya ve dijital platformlarda tanıtım yapılmalıdır. Ürünlerin üretim yerlerine gastronomi turları düzenlenerek turistlerin bu ürünleri yerinde deneyimlemesi sağlanabilir. Sosyal medya kampanyaları ve dijital reklamlar bu ürünlerin bilinirliğini artırabilir. Son olarak yerel festivallerde coğrafi işaretli ürünler ön plana çıkarılmalı ve tanıtım için stantlar kurulmalıdır.

Çalışmanın başlıca sınırlılıkları arasında verilerin sadece Yozgat ilini kapsamı yer almaktadır. Bu durum bulguların genellenebilirliğini kısıtlamaktadır. Ayrıca çalışmada kullanılan verilerin büyük oranda literatür taramalarından ve mevcut kaynaklardan elde edilmiş olması da yerel aktörlerle derinlemesine görüşmelerin veya saha çalışmalarının eksikliğini beraberinde getirmektedir. Gelecekteki çalışmalar bu sınırlılıkları aşmak ve farklı bölgelerde benzer analizler yaparak karşılaştırmalı sonuçlar elde etmek için daha geniş bir coğrafi alanı kapsayabilir. Ayrıca yerel paydaşlarla yapılacak saha çalışmaları ve detaylı görüşmeler coğrafi olarak işaretli ürünlerin turizm potansiyeli üzerindeki etkilerini daha derinlemesine inceleyebilir. Ayrıca coğrafi işaretli ürünlerin dijital pazarlama stratejileri ve bu ürünlerin uluslararası turizme etkileri gibi konular da gelecekteki çalışmalar için önemli araştırma alanları olarak önerilmektedir.

EXTENDED SUMMARY

Introduction

Geographical indications (GIs) have become a significant tool for promoting local development, preserving cultural heritage, and contributing to sustainable economic growth. They reflect the distinctive characteristics and production techniques of specific regions, adding value to local economies and offering consumers a guarantee of authenticity and quality. In the field of gastronomy tourism, which has been expanding rapidly in recent years, GI products play an increasingly important role by combining cultural identity with economic potential. The city of Yozgat, with its rich culinary heritage, has great potential to benefit from the integration of GI-certified products into its tourism development strategies.

Method

This study adopted a qualitative and literature-based approach to examine the relationship between geographical indications, local economic development, and gastronomy tourism. National and international sources were reviewed to evaluate the role of GI products in strengthening regional economies, protecting traditional knowledge, and supporting sustainable tourism. The case of Yozgat was discussed as an example

to explore how local products can be promoted through GI registration and integrated into gastronomic tourism initiatives.

Findings and Results

Findings indicate that geographical indications serve as a key driver of both economic and cultural sustainability. In countries such as France and Italy, products like *Champagne* and *Parmigiano Reggiano* demonstrate how GIs enhance market competitiveness, provide quality assurance, and contribute to regional branding. Similarly, Yozgat can benefit from GI registration of its local delicacies, such as *Madımak Yemeği* and *Çiğdem Pilavı*, by linking them with gastronomy tourism. This process can increase local producers' income, create employment opportunities, and strengthen the city's cultural identity. Furthermore, GIs have been found to significantly influence consumers' perceptions of quality and authenticity, which increases demand in both domestic and international markets. The study also emphasizes the importance of quality control mechanisms, training programs for local producers, and effective digital marketing strategies to enhance the visibility of GI products.

Discussion and Conclusions

The integration of GI-certified products into gastronomy tourism can generate strong synergies that foster cultural preservation and economic growth. Local authorities and institutions in Yozgat should promote GI awareness, provide training on registration and marketing, and develop branding initiatives supported by digital media. Organizing gastronomy festivals, local fairs, and culinary tours could further enhance the recognition of Yozgat's authentic food culture. Although this study is limited to Yozgat, its findings highlight the broader potential of geographical indications in regional development. Future research should include comparative analyses of different regions and incorporate field studies involving local stakeholders and tourists. Additionally, the use of digital marketing and international tourism strategies should be further investigated to maximize the global visibility of Turkish GI products. Overall, the study concludes that geographical indications not only contribute to local economies but also play a vital role in preserving culinary heritage and promoting sustainable tourism.

KAYNAKÇA

- Apak, Ö. C., & Gürbüz, A. (2018). Turistlerin yöresel gıda ürünlerine ilgi düzeyleri. *Journal of Tourism Gastronomy Studies*, <https://jotags.net/index.php/jotags/article/view/401/679>
- Arfini, F., Albisu, L. M., & Gioconi, C. (2011). Current situation and potential development of geographical indications in Europe. In E. Barham & B. Sylvander (Eds.), *Labels of origin for food: Local development, global recognition* (Chapter 4, pp. 29-47). CABI.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi turizmi açısından Adana sokak lezzetleri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 3-17
- Barham, E. (2003). Translating terroir: The global challenge of French AOC labeling. *Journal of Rural Studies*, 19(1), 127- 138.
- Başaran, D. (2016). *Kırsal kalkınmada coğrafi işaretlerin etkisi: Gaziantep ve Siirt illeri örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya
- Belletti, G., & Marescotti, A. (2011) Origin products, geographical indications and rural development. In *Labels of Origin for Food: Local Development, Global Recognition*; Barham, E., Sylvander, B., Eds.; CABI Publishing: Rugfest Wallingford, UK
- Bowen, S. (2010). Embedding local places in global spaces: Geographical indications as a territorial development strategy. *Rural Sociology*, 75(2), 209-243.
- Bowen, S., & Zapata, A. V. (2009). Geographical indications, terroir, and socioeconomic and ecological sustainability: The case of tequila. *Journal of Rural Studies*, 25(1), 108-119.
- Bucak, T. (2017). Yozgat İlinin Gastronomi Turizm Potansiyeli. II. Uluslararası Bozok Sempozyumu, 4 - 06 Mayıs 2017, Cilt.3, ss.127, Yozgat
- Canbolat E., Akbaş Y. Z., & Keleş Y. (2017). Yozgat'ın coğrafi işaretli yemeklerinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. II. Uluslararası Bozok Sempozyumu, 4 - 06 Mayıs 2017, Cilt.3, ss.70-83, Yozgat

- Cebeci, H., & Şen, M. A. (2020). Coğrafi işaret tescilli soğuk bir lezzet: Görele dondurması, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(2), 197217.
- Çelik, S. (2018). Şırnak ilinin gastronomi turizm potansiyeli. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2(2), 41-51.
- Çelik, M., Aksoy, M., & Durlu Özkaya, F. (2017) Bozok üniversitesi öğrencilerinin yozgat yemeklerini tanıma düzeyi. II. Uluslararası Bozok Sempozyumu Yozgat'ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları 04 - 06 Mayıs 2017, Yozgat
- Diker, O, Yıldırım H. M., & Sünnetçioğlu, S. (2017). Yozgat ilinin gastronomik kimliği ve ürün çeşitliliğinin incelenmesi. II. Uluslararası Bozok Sempozyumu Yozgat'ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları, 04 - 06 Mayıs 2017, Yozgat
- Durlu Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. & Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-30
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160.
- Işkın, M., & Genç, K. (2020). Gastronomi turizmi açısından geleneksel ürün adı tescilinin önemi: Çakallı menemeni. *Akademik Gastronomi Çalışmaları, Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları* 42, 267-281
- Ilbery, B., & Kneafsey, M. (2000). Producer constructions of quality in regional speciality food production: A case study from south west England. *Journal of Rural Studies*, 16(2), 217-230.
- İlhan, R., & Mesci, M. (2018). Gastronomi turizmi çerçevesinde çerkez mutfağının incelenmesi. *ÇOMÜ Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 293-315
- Kan, M., Gülçubuk, B., & Küçükongar, M. (2012). Coğrafi işaretlerin kırsal turizmde kullanılma olanakları. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(22), 93-101.
- Kervankıran, İ., & Kılıç, M. (2014). Yozgat İli'nde Jeotermal Kaynakların Kullanımı ve Turizm Açısından Önemi, Uluslararası Coğrafyacılar Derneği Kongresi, Muğla.
- Keskin, H. (2019). Coğrafi işaretli yöresel gıdaların turistik destinasyon pazarlamasına etkileri: Balıkesir ili örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Kivela, J., & Crotts, J. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30:354-377.
- Köktürk, M. (2017). Her Yönüyle Yozgat, URL: <http://www.muhsinkokturk.com/yozygatla-ilgili-yayinlar> (Erişim Tarihi: 12.03.2023)
- Meral, Y. (2013). Kahramanmaraş Kent Merkezinde Coğrafi İşaretli Ürünlere İlişkin Tüketici Tercihleri: Gemlik Zeytini Örneği. Yüksek Lisans Tezi. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Kahramanmaraş.
- Meral, Y., & Şahin, A. (2013). Tüketicilerin coğrafi işaretli ürün algısı: Gemlik zeytini örneği. *KSÜ Doğa Bilimler Dergisi*, 16(4), 16-24.
- Mercan, Ş. O., & Üzülmaz, M. (2014). Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Turizm Gelişimindeki Önemi: Çanakkale İli Örneği. Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 29(2), 67-94.
- Mitchell, R. & Hall, C.M. (2003). Consuming tourists: food tourism consumer behaviour. In *Food tourism around the world: Development, management and markets*, eds C.M. Hall, E. Sharples, R. Mitchell, B. Cambourne, & N. Macionis (pp.60-80), Butterworth-Heinemann, Oxford.
- Okumus, B., & Cetin, G. (2018). Marketing Istanbul as a culinary destination. *Journal of Destination Marketing & Management*, 9, 340-346.
- Parrott, N., Wilson, N., & Murdoch, J. (2002). Spatializing quality: Regional protection and the alternative geography of food. *European Urban and Regional Studies*, 9(3), 241-261.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.

- Şahin, A., & Meral, Y. (2012). Türkiye’de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 5(2), 88- 92.
- Şahin, G. G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi: İstanbul’un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Şengül, S., Türkay, O., & Özer, Y. (2017). Pazarlanabilir mutfak değerlerinin destinasyon çekim unsuru olarak kullanılması: Yozgat örneği. *II. Uluslararası Bozok Sempozyumu Yozgat’ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları*, 04 - 06 Mayıs 2017, Yozgat
- Telfer, D., & Wall, G. (1996). Linkages between Tourism and Food Production. *Annals of Tourism Research*, 23, 635-653.
- Teuber, R. (2010). Geographical indications of origin as a tool of product differentiation: The case of coffee. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, 22(3), 277-298.
- Yıldırım, A., & Şimsek, H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (11th ed.). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yozgat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2023, Aralık). *Yozgat turistik yerler*, <https://yozgat.ktb.gov.tr/TR-91623/turistik-yerler.html> (Erişim Tarihi : 23.12.2023)
- Yüncü, H.R. (2010). *Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe yaylası*. 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayını, Ankara: Detay Yayıncılık, 27-34.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE), (2023a, Ekim). *Yozgat Arabası*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/da4ae466-2f29-4819-989e-3f3f9c48a8ba.pdf>. Erişim Tarihi: 19.10.2023
- Türk Patent Enstitüsü (TPE), (2023b, Ekim). *Yozgat Aydıncık Bağrıbtütün Kavunu*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/d1138eb7-ce5d-43c1-afeb-c2e9c5dc6281.pdf>: Erişim Tarihi: 19.10.2023
- Türk Patent Enstitüsü (TPE), (2023c, Ekim). *Sorgun Yağlısı*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/d8757db4-3d9f-45e2-a301-afd9c1192551.pdf>. Erişim Tarihi: 19.10.2023
- Türk Patent Enstitüsü (TPE), (2023d, Ekim). *Yozgat Coğrafi İşaretli Ürünler*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=66&tur=&urunGrubu=&adi=> Erişim Tarihi: 19.10.2023
- Türkiye Kültür Portalı (2023, Ekim,). Görsel 6: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/yozaat/neyenir/cgdem-plavi>(Erişim Tarihi: 20.10.2023)
- Türk Patent Enstitüsü (TPE), (2023d, Ekim) Görsel 3: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografiisaretler/liste?il=66&tur=&urunGrubu=&adi=> (Erişim Tarihi: 20.10.2023)
- Türk Patent Enstitüsü (TPE), (2023, Ekim) Görsel 7: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38044> (Erişim Tarihi: 20.10.2023)
- Türk Patent Enstitüsü (TPE), (2023, Ekim) Görsel 8: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38045> (Erişim Tarihi: 20.10.2023)
- Türk Patent Enstitüsü (TPE), (2023, Ekim) Görsel 9: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38046> (Erişim Tarihi: 20.10.2023)
- Türk Patent Enstitüsü (TPE), (2023, Ekim) Görsel 10: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38258> (Erişim Tarihi: 20.10.2023)
- Türk Patent Enstitüsü (TPE), (2023, Ekim) Görsel 11: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/402> (Erişim Tarihi: 20.10.2023)
- Türk Patent Enstitüsü (TPE), (2023, Ekim) Görsel 12: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1528> (Erişim Tarihi: 20.10.2023)
- Türk Patent Enstitüsü (TPE), (2023, Ekim) Görsel 13: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1804> (Erişim Tarihi: 20.10.2023)

Türk Patent Enstitüsü (TPE), (2023, Ekim) Görsel 14: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/7683> (Erişim Tarihi: 20.10.2023)

Yozgat Çamlık (2023, Ekim). Görsel 1: <https://www.yozgacamlik.com/haber/16131116/yozeat-mutfaginin-leziz-orneklerinden-sakala-sarkan-corbasi-nasil-yapilir> (Erişim Tarihi: 20.10.2023)

Yozgat Çamlık (2023, Ekim). Görsel 4: <https://www.yozgacamlik.com/haber/16130953/yozeatin-yoresel-corbalarindan-herle-helle-corbasi-nasil-yapilir-tarifi-nedir> (Erişim Tarihi: 20.10.2023)