

Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Coğrafi İşaret Tescili Alabilecek Ürünlerin Değerlendirilmesi: Safranbolu Örneği

İrfan YURT

Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
irfanyurt@karabuk.edu.tr
ORCID ID: 0000-0001-6568-5328

Şeyma DİNVAR

Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi
dinvar.seyma12@gmail.com
ORCID ID:0009-0004-2214-6825

Geliş tarihi / Received: 03.02.2024

Kabul tarihi / Accepted: 01.05.2024

Öz

Bu çalışma ile sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında Karabük'ün turizm açısından en gelişmiş ilçesi olan Safranbolu ilçesinin coğrafi işaret tescili alabilecek gastronomik ürünlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Sağlıklı ve dengeli gıda üretimi, gıda atıklarının azaltılması gibi sürdürülebilirlik unsurlarının yanı sıra yerel yemek kültürünün turizm çekiciliğine katkı sağlayabileceği üzerinde durulmuştur. Araştırma nitel veri toplama yöntemlerinden gözlem, kaynak taraması ve yarı yapılandırılmış mülakat tekniğiyle gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda bölgedeki 15 yerel restoranın menü kartları incelenmiş ve yörede yaşayan 30 kişiyle mülakatlar yapılmıştır. Çalışma sonucunda elde edilen verilere göre Safranbolu'da sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaret tescili alma potansiyeli en güçlü olan gastronomik ürünler; peruhi, Safranbolu bükmesi, oğmaç çorbası, uzun pakla, etli keşkek, safranlı zerde, karadut şerbeti olarak tespit edilmiştir. Ayrıca restoran işletmelerinin coğrafi tescil işaretli ürünleri menülerinde fazla tercih etmediği görülmüştür.

Anahtar kelimeler: *Sürdürülebilir gastronomi, gastronomi turizmi, coğrafi işaret, yöresel yemek*

Evaluation of Products that can get Geographical Indication Registration within the Scope of Sustainable Gastronomy Tourism: The Case of Safranbolu

Abstract

This study aims to determine the gastronomic products of Safranbolu district, which is the most developed district of Karabük in terms of tourism, that can receive geographical indication registration within the scope of sustainable gastronomy tourism. In addition to sustainability factors such as healthy and balanced food production, reducing food waste, it is emphasized that local food culture can contribute to tourism attractiveness. The research was carried out with observation, literature review and semi-structured interview technique from qualitative data collection methods. In this context, the menu cards of 15 local restaurants in the region were examined and 30 local residents were interviewed. According to the data obtained as a result of the study, the gastronomic products with the strongest potential to obtain geographical indication registration within the scope of sustainable gastronomy tourism in Safranbolu were identified as peruhi, Safranbolu bending, oğmaç soup, long pakla, meat keshkek, saffron zerde, and black mulberry sherbet. It was also observed that restaurant establishments do not prefer geographically registered products in their menus.

Keywords: *Sustainable gastronomy, gastronomy tourism, geographical indication, local food*

Giriş

Sürdürülebilir gastronomi turizmi, yöresel mutfaqları ve yerel tarım ürünlerini turizm sektörüyle bağdaştırarak, yerel ekonomilere katkı sağlamayı hedeflemektedir. Yerel yemek, içecek ve gıda ürünleri, turizm çekiciliği olarak kullanılarak, turistleri farklı lezzetleri denemeye teşvik etmiştir. Bu turizm faaliyetleri, sadece gıda ve içecek sektörünü canlandırmakla kalmaz, aynı zamanda yerel ekonomiye de katkıda bulunabilir. Özellikle, turistlerin yerel lezzetleri tatmak ve yerel kültürleri deneyimlemek istedikleri düşünüldüğünde, gastronomi turizminin sürdürülebilirlik ilkeleriyle daha yakından ilişkilendirilmesi gerekmektedir. Bu da sürdürülebilirlik ilkesinin gastronomi turizminde daha fazla vurgulanmasını gerektirmektedir. Ancak, gastronomi turizmi alanında sürdürülebilirlik kavramının tam olarak uygulanmadığı ve bu alanda önemli bir bilgi açığının olduğu gözlemlenmiştir. Ayyıldız ve Kargiglioğlu (2018), Ayyıldız vd. (2023), Baycar (2022), Özer Altundağ, Ö.

(2018) ve Özmen ve Eren (2020) yapmış oldukları çalışmalar her ne kadar Safranbolu mutfağını konu alsada sadece belirli ürünler üzerine gerçekleştirilmiş, sürdürülebilirlik kavramının turizm ve gastronomi arasındaki ilişkiye değinmemişlerdir. Bu konuda akademik olarak bir bilgi açığının olması bu çalışmanın yazılmasının başlıca nedenlerindedir. Safranbolu'nun coğrafi işaret tescili alabilecek gastronomik ürünlerini ortaya çıkarmak ve bu alandaki bilgi boşluğunu doldurmak çalışmanın amaçlarındandır. Ayrıca bu çalışma, sürdürülebilir gastronomi turizmi alanında yapılan araştırmalara katkı sağlayarak, Safranbolu'nun gastronomik zenginliklerini tanıtmak ve bu alanda yapılan çalışmalara yeni bir bakış açısı getirmeyi amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda çalışmanın hipotezi, Safranbolu'nun turistik potansiyeli ve gastronomik zenginlikleri göz önüne alındığında, yöresel ürünlerinin coğrafi işaret tescili alabilecekle potansiyele sahip olup olmadığıdır. Bu nedenle, Safranbolu'nun gastronomik po-

tansiyelinin değerlendirilmesi, bu alandaki bilgi boşluğunu doldurmayı ve sürdürülebilir gastronomi turizminin bu bölgede nasıl uygulanabileceğini anlamayı hedefler.

Safranbolu'nun gastronomik potansiyelini inceleyerek, sürdürülebilir gastronomi turizminin bu alanda nasıl uygulanabileceğini anlamak hem akademik alana hem de endüstriye önemli katkılar sağlayacaktır. Safranbolu'da sürdürülebilir gastronomi turizmi hakkında sadece bir çalışma gerçekleştirilmiş fakat Safranbolu yöresel mutfağının coğrafi işaret tescili alabilecek ürünleri hakkında bir çalışma yapılmamıştır. Araştırma kapsamında Safranbolu ilçesinin coğrafi işaret almış veya alabilecek ürünleri tanıtılarak, bu ürünlerin yerel mutfakla nasıl ilişkilendirilebileceği ve sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından nasıl bir odak merkezi oluşturabileceği detaylı bir şekilde ele alınmıştır. Ayrıca, bu turizm türünün yerel ekonomiye ve sürdürülebilir turizm uygulamalarına nasıl katkı sağlayabileceği üzerine de durulmuştur. Bu kapsamda çalışmada, gastronomik açıdan coğrafi işaret tescili almış ürünleri ve tescil başvurusu devam eden ürünleri tanıtmak ve coğrafi işaret potansiyeli olan ürünleri belirleyerek ilgili kurum ve kuruluşların dikkatini çekmek ve bölgenin kalkınmasına destek olmak amaçlanmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Sürdürülebilir gastronomi turizmi

Gastronomi, yerel üretimi ve tüketimi teşvik ederek ekonomik kalkınmaya katkıda bulunmaktadır. Ayrıca, destinasyonlar arasında rekabet oluşturarak ekonomik büyümeye destek olur. Özellikle batı toplumlarında, bireylerin fast-food restoranları ve gazlı içeceklerle olan taleplerinin artması insan sağlığını olumsuz etkilemiştir (Çekal ve Doğan, 2021).

Gastronomi turizmi, katılımcıların çeşitli yiyecek ve içecekleri deneme, üretim süreçlerini gözlemlenme, mutfak geleneklerini ve farklı kültürlerini keşfetme, yeni yemek sistemleri ve yeme alışkanlıkları edinme arzularını karşı-

lamak amacıyla gerçekleştirilen bir seyahat ve konaklama deneyimini içeren karmaşık bir etkileşim ağıdır (Özdemir ve Altın, 2019). Bu turizm türü, seyahatin odak noktasının belirli bir bölge, bir yiyecek-içecek işletmesi veya bir festival olabileceği gibi, daha özel ve spesifik olarak bir şefin yemekleri etrafında da şekillenebilir. Genel olarak, gastronomi turizmi, bireylerin yiyecekler ve bu yiyeceklerle ilgili tecrübelerini tanımlayan kapsamlı bir kavramdır (Sarıışık ve Özbay, 2014). Yöresel yemekler, son zamanlarda turistlerin destinasyon seçiminde daha fazla rol oynamaktadır; bu yemekler, seyahat motivasyonunu artırıcı bir faktör olarak dikkat çekmektedir (Ayaz ve Çobanoğlu, 2017). Bu durum, gastronomi turizminin giderek daha fazla ilgi gördüğünü ve seyahat deneyimlerinin çeşitlenmesine katkıda bulunduğunu göstermektedir. Sürdürülebilirlik kavramı ise, turizm açısından değerlendirildiğinde, doğal, tarihi, kültürel, sosyal ve estetik değerlerin korunması ve geliştirilmesi ile çekiciliklerinin devamlılığının sağlanması olarak tanımlanır (Ayyıldız ve Kargıglioğlu, 2018). Sürdürülebilir turizm ise yerel ürünleri koruyan, üreticileri destekleyen ve turizme daha fazla önem verilmesini teşvik eden bir süreç olarak ele alınabilir (Türker ve Çelik, 2012). Sürdürülebilir gastronomi turizmi, son yıllarda, küreselleşmenin negatif etkilerini engellemek amacıyla sürdürülebilirlik hareketleri önemli bir ivme kazanmıştır. Bu hareketler, işletme ve ekonomi alanlarının yanı sıra gastronomi ve turizm sektörlerini de etkilemiştir. Dünya Turizm Örgütü (WTO) ve Dünya Seyahat ve Turizm Konseyi (WTTC) gibi turizmle ilgili önde gelen otoriteler, sürdürülebilir turizmi "gelecekteki fırsatları koruyup geliştirmeyi gözeterek, bugünkü turistlerin ve ev sahipliği yapan bölgelerin ihtiyaçlarını karşılamak" olarak tanımlamaktadır (Akdağ vd., 2016). Sürdürülebilir gastronomi, çevresel etkileri göz önüne alan, toplum sağlığını ve sosyo-kültürel yapısını koruyup geliştiren bir konsept olarak ortaya çıkmaktadır (Scarpato, 2002). Bu anlamda, sür-

dürülebilir gastronomi, bir destinasyonun çekiciliğini artırmada yiyeceklerin marka ve kimlik oluşumunda kritik bir rol oynar (Yurtseven ve Kaya, 2010).

Doğal kaynakların fazla kullanılması, kaynaklara verilen zararlar, umursamazlık, yenilenebilir ve yenilenemeyen kaynakların ayırt edilmemesi gibi sebeplerden dolayı sürdürülebilir turizmin geleceği tehdit altındadır (Sormaz vd., 2020). Bu sebepten dolayı bireyler, organik üretim, sağlıklı beslenme ve geleneksel yemek alışkanlıklarına büyük bir önem vermekteler. Sürdürülebilir gastronominin temelinde ekonomi, sosyoloji, ekoloji ve kültür bulunmaktadır. Beslenme kültürünün sürdürülebilirliği de büyük bir önem taşımaktadır (Üzümcü vd., 2017). Özellikle kırsal bölgelerde bazı yemek tariflerinin unutulması, yeni neslin bu geleneksel lezzetleri tanımamasına yol açabilmektedir. Yemek kültürünün ulusal düzeyde korunması ve uluslararası alanda tanınması açısından yemek kültürünün sürdürülebilirliği büyük bir öneme sahiptir (Çekal ve Doğan, 2021).

Safranbolu'da Gastronomi

Safranbolu kenti incelendiğinde kendi yapısını günümüze kadar değiştirmemiş, zengin fakat kısıtlı malzemeleriyle kıymetli bir mutfağa sahiptir. (Özer Altundağ, 2018). Safranbolu mutfağı, tarih boyunca varlığını koruyan iki ayrı kültürün lezzetlerini bünyesinde barındırmaktadır. Birinci kategoriye oluşturan yemekler, Safranbolu'yu 10. yüzyıldan beri şekillendiren Türkmenlerin özgün tatlarıdır. Diğer bir grup ise Anadolu'nun zengin yerel halk mutfağına ait lezzetlerini içerir. Bu muazzam çeşitlilik, Safranbolu'nun mutfak kültürünü benzersiz kılar, her bir tabakta tarih ve coğrafyanın izlerini taşır (Canbulat, 2018). Osmanlı döneminde bir arada yaşayan Türkler ve Rumlar, kültürel etkileşimleri sayesinde yemek konusunda birbirlerinden öğrenmiş ve deneyimlerini paylaşmışlardır. Bu tarihî dönemde, Safranbolu'nun mutfak kültüründe çeşitli lezzetlerin bulunması, Türk ve

Rum kültürlerinin birbirine kattığı özgün tatları bir arada barındırmaktadır (Yurt ve Bayraklı, 2022). Bu özellikleriyle Safranbolu, korunmuş tarihi dokusu, restore edilmiş evleri, yöresel safranı, doğal güzellikleri ve zengin mutfağıyla önemli bir turistik destinasyondur. Tarihi ve kültürel yapıların restore edilerek gastronomi müzelerine dönüştürülmesi, şehrin kimliğini canlı tutmuştur (Baycar, 2022).

Safranbolu'da yemek kültürü Türk aile yapısının devamı olmakla birlikte yeteri kadar üretmenin ve tüketmenin bilinciyle israftan uzak bir kültür benimsemiştir. Yemekler kışlık ve yazlık olarak çeşitlendirilmiştir. Safranbolu'nun mutfak kültüründe hamur işleri ve tatlılar büyük yer kaplamaktadır. Safranbolu mutfağının zengin mirası, etli yaprak dolması, katlaç, kuyu kebapı, kara mancar, gözleme, bükme, yayım, göbü, peruhi, su böreği, ev baklavası, haluşka, safranlı zerde, safranlı aşure ve lokum gibi özgün tatlar bulunmaktadır (Yurt ve Bayraklı, 2022).

Coğrafi İşaret Kavramı

Coğrafi işaretler, ürünlerin belirgin nitelikleri veya kökenin bulunduğu yerle özdeşleşen işaretlerdir. Bu işaretler; maden, gıda, el sanatları, tarım ve sanayi ürünleri gibi çeşitli sektörlerde kullanılır. Coğrafi işaretler, ürünlere değer katar ve üretici ile tüketici arasında güven inşa eder (Yurt ve Bayraklı, 2022). Tescil edilen coğrafi işaretler, üreticilere haklarını koruma ve pazarlama avantajı sağlar. Türkiye'de coğrafi işaretler Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescil edilmekte ve korunmaktadır. Coğrafi işaretler, ürünlerin kalitesini ve kökenini garanti eden önemli bir işarettir. Coğrafi işaretler "mahreç işareti" ve "menşe adı" olmak üzere ikiye ayrılır (Çalışkan ve Koç, 2013).

Menşe adı, bir ürünün tamamı ya da temel nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait beşerî ve doğal unsurlardan oluştuğunda kullanılan coğrafi bir işaret olarak adlandırılmaktadır. Üretim, işleme ve diğer aşamaların tamamı, belirlenen coğra-

fi alanın sınırları içinde gerçekleştirilmelidir. Mahreç işareti, belirli bir coğrafi bölge ile özdeşleşmiş ürünlerde bulunan belirgin nitelikler, ün veya diğer özellikleri ifade eden bir coğrafi işarettir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018). Ürün işlenmesi, üretimi vb. aşamalardan en az birinin belirlenmiş coğrafi bölgede gerçekleştirilmelidir. Menşe adı ve mahreç işareti arasında temel fark üretim yeriyle ilgilidir. Menşe adını taşıyan ürünler, kaynaklandıkları coğrafi bölgenin dışında üretilmesine izin verilmezken, mahreç işareti taşıyan ürünler başka bölgelerde de üretilmesine izin verilmektedir (<https://ci.turk-patent.gov.tr>).

Araştırma Yöntemi

Araştırmada detaylı bilgi edinmek ve sorulara daha detaylı cevap alabilmek için nitel araştırma yöntemlerinden gözlem ve yarı yapılandırılmış görüşme (mülakat) tekniği kullanılmıştır. Araştırmanın örneklemini Karabük Safranbolu ilçesi tarihi eski çarşı bölgesindeki restoran işletmeleri ve Safranbolu’da ikamet eden yerel halk oluşturmaktadır. Bütün evrene ulaşmanın mali ve zaman açısından kısıtlamalar getirmesi nedeniyle, araştırmanın örneklemini bütün evreni yansıtacağı düşünülerek belirlenen 15 adet restoran işletmesi oluşturmuştur. Ayrıca Safranbolu’da ikamet eden yerel halktan oluşan 30 kişi ile mülakat yapılmıştır ve katılımcıların izni alınarak ses kayıt cihazı ile mülakatlar kayıt altına alınarak yazıya dökülmüştür. Gözlem kapsamında yiyecek-içecek işletmelerinin menüleri incelenmiştir. Veri toplama süreci Mayıs 2023 - Ocak 2024 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. T.C. Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Alanı Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu “Sürdürülebilir Gastrono-

mi Turizmi Kapsamında Coğrafi İşaret Alabilecek Ürünlerin Değerlendirilmesi: Safranbolu Örneği” adlı çalışma için 26.01.2024 tarihinde toplanarak 2024/02 toplantı no ile çalışmanın etik kurallara uygunluğunu oy birliği ile kabul etmiştir.

Bulgular

Bu bölümde coğrafi işaret tescilli alabilecek yöresel ürün verilerini ortaya çıkarmak için; 1.Safranbolu bölgesindeki yöresel restoranların menü örnekleri, 2.Yerel aşçılar, restoran sahipleri, yerel halk ile Safranbolu ilçesi yemekleri hakkında elde edilen mülakat verileri, 3.Literatür taraması, 4. Yerel festival ve etkinliklerde Safranbolu yöresel yemekleri hakkında elde edilen veriler, 5. Safranbolu ilçesinin coğrafi işaret almış tescilli ve tescil başvurusunda bulunan ürün verilerinin analizi gerçekleştirilmiştir.

Menülerde, başlangıç (soğuk-sıcak) yemekleri ve ana yemekler kategorilerinde zengin bir çeşitliliği yansıtmakta, ancak buna karşın yöresel içecek, tatlı ve çorba kategorilerinde daha sınırlı bir çeşitlilik sergilemektedir. Yöresel ürün satışı yapan işletmelerin yemek menülerinde ana yemek çeşitliliğine eğilim gözlemlenmektedir (Çizelge 1). Ayrıca işletme menülerinde göre işletmelerin satış yaptığı ürünler arasında benzerlikler görülmüştür. Safranbolu tarihi eski çarşı bölgesindeki yöresel yemek ürünü satış yapan yöresel restoranların menü analizi Çizelge 1’de belirtilmiştir.

Çizelge 1’de yer alan verilere göre Safranbolu tarihi eski çarşı bölgesindeki 15 restoran işletmesinden elde edilen menü örnekleri ayrıntılı bir şekilde incelenerek analizi gerçekleştirilmiştir.

Çizelge 1

Safranbolu bölgesindeki yöresel restoranların menü analizi

Başlangıç ve Ara Sıcaklar	Çorbalar	Ana Yemekler	Tatlılar	İçecekler
Etlı yaprak sarma	Oğmaç	Peruhi	Safranbolu baklavası	Kiren suyu
Su böreği	Tarhana	Cevizli keşli yayım	Su muhallebisi	Bağlar gazoz
Safranbolu bükmesi	Mercimek	Tereyağlı uzun pakla	Safranlı zerde tatlısı	Karadut şerbeti
Gözleme	Sütlü keşkek	Izgara köfte	Safranbolu lokumu	Safran çayı
Safranbolu cevizli çörek		Kelle paça çorbası		Közde Türk kahvesi
Şehzade salatası		Etlı keşkek		
Mevsim salatası		Ekşili köfte		
Köy böreği		Kiremitte köfte		
		İskender		
		Bütün et yemeği		
		Sac kavurma		
		Şehzade pilavı		
		Rum mantısı		
		Papara		
		Tas kebabı		
		Kuyu kebabı		
		Kuyu tandır		

Safranbolu ilçesindeki yöresel yemek kültürünü anlamak amacıyla yapılan mülakat verileri çizelge 2’de gösterilmiştir. Bu mülakatlar yerel aşçılar, restoran sahipleri ve yerel halkla gerçekleştirilmiş ve mülakatlardan elde edilen verilere göre bir değerlendirme yapılmıştır.

Mülakat soruları:

1.Safranbolu yöresine ait yöresel yemeklerden örnekler paylaşabilir misiniz?

2.Geçmiş Osmanlı dönemine kadar uzanan ve günümüzde unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemekler nelerdir?

3.Geçmişten günümüze Safranbolu ilçesinde özel günlerle ilişkilendirilen mutfak kültürü nasıldır?

4.Safranbolu’da yöresel yemekler ne sıklıkla tercih edilmektedir?

Çizelge 2

Yerel aşçılar, restoran sahipleri, yerel halk ile Safranbolu ilçesi yemekleri hakkında elde edilen mülakat verileri

Başlangıç ve Ara Sıcaklar	Çorbalar	Ana Yemekler	Tatlılar	İçecekler
Göbü	Aşure Çorbası	Tas kebabı	Zerde	Kiren suyu
Kabak mücveri	Tarhana Çorbası	Etlı bamyası	Safranbolu Baklavası	Elma suyu
Etlı yaprak dolması	Oğmaç Çorbası	Peruhi	Höşmerim	Bağlar gazoz
Cevizli çörek	Sütlü Çorbası	Cevizli keşli yayım	Tel kadayıf	Ayva suyu
Uzun bakla (fasulye)	Hicren aşı Çorbası		Su muhallebisi	Loğusa şerbeti
Ceviz salatası				Karadut şerbeti
Bükme				

Çizelge 3’te literatür taraması, Safranbolu yöresel yemekleri hakkında mevcut makalelerden, tezlerden ve kitaplardan elde edilen verilere odaklanmış ve bu kapsamda edinilen bilgiler, çizelge 1 ve çizelge 2 içeriği ile uyumlu bir tu-

tum sergilemektedir. Bu tespit, Safranbolu'nun geleneksel mutfak kültürünü anlama ve değerlendirme çabalarının, literatürdeki akademik kaynaklardan elde edilen verilerle desteklendiğini göstermektedir.

Çizelge 3

Literatür taraması (makale, tez, kitap) sonucu Safranbolu yöresel yemekleri hakkında elde edilen veriler

Başlangıç ve Ara Sıcaklar	Çorbalar	Ana Yemekler	Tatlılar	İçecekler
Etlı yaprak sarma	Oğmaç çorbası	Peruhi	Lokum,	Bağlar gazoz
Safranbolu bükmesi	Pirinç çorbası	Cevizli keşli yayım	Lokma tatlısı	Kiren şerbeti
Su böreği	Tarhana çorbası	Tereyağlı uzun pakla	Safranbolu baklavası	Karadut şerbeti
Cevizli çörek	Aşure çorbası	Bütün et yemeği	Su muhallebisi	
Sini çöreği	Sütlü çorba	Etlı koruklu bamyası	Yaprak helvası	
İçli göbü	Miyane çorbası	Etlı keşkek	Yumurta gayganası	
Kuyruğu sulu	Sirkeli kelle	Ekşili köfte	Haluşka	
Etlı ekmek	Borana	Kuyu kebabı	Höşmerim,	
Ceviz salatası		Güveç	Cingan baklavası	
		Pirinçli köfte	Delioğlan sarığı	
		Tas kebabı	Tel kadayıf,	
		Külbastı	Tırtıl baklava	
		Para makarna	Tereyağlı pelte	
		Papara		
		Kıymalı yayım		
		Cimcük makarna		
		Bulgur pilavı		

Çizelge 4’te yerel festival ve etkinliklerde Safranbolu yöresel yemekleri hakkında elde edilen verilere yer verilmiştir. Çizelge 4’ e göre yerel festival ve etkinliklerde sergilenen yemeklerin, “literatürlerde belirtilen yemeklerle” ve “yöresel işletmelerde satılan ürünlerle” uyumlu olduğunu göstermektedir. Bu durum, ilçe mutfağının

zenginliğini ve çeşitliliğini temsil etmektedir. Ayrıca literatürde bahsedilen yemeklerin, lezzet şenliklerinde sunulan yemeklerle örtüşmesi, ilçe mutfağının geleneksel lezzetlerinin etkinliklerde önemli bir rol oynadığını göstermektedir.

Çizelge 4

Yerel festival ve etkinliklerde Safranbolu yöresel yemekleri hakkında elde edilen veriler

Etkinlik	Çorbalar	Ana Yemekler	Tatlılar	İçecekler	Kahvaltı	Başlangıç ve Ara Sıcaklar
Lezzet şenlikleri	Sütlü keşkek çorbası	Tereyağlı uzun pakla	Su muhallebisi	Ihlamur	Yoğurtlu yumurta	Çullu börek
	Oğmaç çorbası	Etlı keşkek	Safranbolu lokumu	Bağlar gazozu		Safranbolu bükmesi
		Keşli yayım	Çavuş üzümü			İçli göbü
		Cevizli keşli yayım	Cevizli ev baklavası			Su böreği
		Peruhi				Etlı yaprak sarma

Çizelge 5’e göre Safranbolu’nun coğrafi işaret almış tescilli ürün ve tescil başvurusunda olan ürün sayısının yeterli seviyede olmadığı gözlemlenmiştir. Bu durum, ilçenin zengin mutfak kültürünü yeterince yansıtılmadığını ve yerel ürünlerin korunması ve tanıtılması adına daha fazla

çaba sarf edilmesi gerektiğini işaret etmektedir. Çizelge 1, çizelge 2, çizelge 3 ve çizelge 4’teki veriler, Safranbolu’nun coğrafi işaret almış tescilli ve tescil başvurusunda olan ürünlerin sayısının sınırlı olduğunu ortaya koymaktadır.

Çizelge 5

Safranbolu ilçesinin coğrafi işaret tescili almış ve tescil başvurusunda bulunan ürün verileri (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023)

	Başlangıç ve Ara Sıcaklar	Çorbalar	Ana Yemekler	Tatlılar	İçecekler	Meyve-Sebzeler ve Baharatlar
Tescilli Ürünler	-	-	-	Safranbolu kütürü Safranbolu lokumu	-	Maniye domatesi Safran Çavuş üzümü
Tescil Başvurusunda Olan Ürünler	Safranbolu cevizli çörek Safranbolu cimtsiz simidi	-	Yazıköy fırın keşkeği	Safranbolu baklavası Safranbolu cevizli baklavası	-	-

Çizelge 6; çizelge 1, çizelge 2, çizelge 3, çizelge 4 ve çizelge 5'ten elde edilen ortak yemekleri kategorilere ayırarak sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaret tescili alabilecek ürünleri göstermektedir. Çizelgede ilgili kategoriler altında, literatürlerden, mül-

katlardan, işletme menülerinden, gastronomi şenliklerinden ve coğrafi işaret portallarından elde edilen bilgiler ışığında belirlenmiş coğrafi işaret tescili başvurusu yapılabilecek olan yemekler gösterilmektedir.

Çizelge 6

Coğrafi işaret alabilecek ürün verileri

Başlangıç Yemekleri	Çorbalar	Ana yemekler	Tatlılar	İçecekler
Safranbolu bükmesi	Oğmaç çorbası	Peruhi	Safranbolu baklavası	Bağlar gazoz
Etlı yaprak sarma	Tarhana çorbası	Tereyağlı uzun pakla	Su muhallebisi	Karadut şerbeti
Su böreği	Sütlü keşkek çorbası	Cevizli keşli yayım	Safranlı zerde	Kiren suyu
Safranbolu cevizli çörek		Etlı keşkek Ekşili köfte		

Tartışma

Ayyıldız ve Kargiglioğlu, (2018) çalışmalarında Safranbolu ilçesinin zengin bir yemek kültürü olduğunu belirterek en ünlü yemeklerini; uzun fasulye, etli yaprak dolması, peruhi, yayım (erişte), ekşili köfte, ekşili kelle, etli koruklu bamya, güveç, bandırma, keşkek, peynirli, mantarlı ve kıymalı yapılan su böreği, sini çöreği, kuru çörek, bükme, göbü, zerde, deli oğlan sarığı, hoşmerim oklava dolması, un helvası,

çingene baklavası, haluşka olarak belirtmişlerdir. Kaan Yıldız (2007) çalışmasında Safranbolu'nun yöresel yemeklerini etli yaprak dolması, kuyu kebabı, kara mancar, gözleme, yayım, peruhi, bükme, göbü, katlaç, su böreği, haluşka, ev baklavası, safranlı zerde, safranlı aşure ve lokum olarak belirtmiştir. Özer Altundağ (2018) ise yapmış olduğu çalışmasında Safranbolu ilçesinin yöresel yemeklerinden, ıspanaklı kıymalı Safranbolu bükmesi, etli yaprak dolması,

cevizli-keşli yayım, peruhi ve ev baklavasının içerdiği besin öğelerini incelemiştir. Bu literatür çalışmalarının içeriği ve sonuçları elde etmiş olduğumuz verilere kaynak oluşturmuştur.

Çizelge 1 verilerine göre, yöresel ürün satışı yapan işletmelerin yemek menülerinin turizm faaliyetlerine katılan müşteri talepleri doğrultusunda şekillendiği düşünülmektedir. Ayyıldız ve Kargiglioğlu'nun (2018) ve Kaan Yıldız (2007) yapmış oldukları çalışma bulgularıyla restoran menü içeriği örtüşmektedir. Yöresel ürün satışı yapan işletmelerin menülerindeki bu çeşitlilik ve sınırlılık, turistik destinasyonlarda sunulan hizmetlerin ve ürünlerin talep odaklı bir şekilde düzenlendiğini göstermektedir. Başlangıç yemekleri ve ana yemekler kategorilerindeki zengin çeşitlilik, farklı damak zevklerine hitap etmektedir. Fakat restoran işletmelerinin menü içeriğinde çok fazla yöresel olmayan ürünlerinde olduğu gözlemlenmiştir. Aynı şekilde bu sonuç Canbulat (2018), Yurt ve Bayraklı (2022), Ayyıldız ve Kargiglioğlu'nun (2018) yapmış oldukları çalışma içeriğiyle de uyumaktadır. Sonuç olarak, yöresel ürün satışı yapan işletmelerin menülerindeki bu dengenin, turizm sektöründeki müşteri beklentileri ve talepleriyle uyumlu bir şekilde planlandığını göstermiştir.

Çizelge 2'e göre gerçekleştirilen mülakat verileri, yöresel işletmelerdeki menülerden elde edilen yöresel yemek listelerinin ötesinde, daha zengin bir yöresel yemek kültürünün varlığına işaret etmektedir. Bu çıkarım Ayyıldız ve Kargiglioğlu'nun (2018) Safranbolu'da menülerinde yöresel yemek bulduran 18 konak işletmecisiyle ve Özmen ve Eren'in (2020) gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik 15 kişi ile yüz yüze yaptıkları çalışma sonuçlarıyla örtüşmektedir. Gerçekleştirilen mülakatlar sonucunda yerel halkın kendi evlerinde hazırladıkları özel yemek tarifleri ve aile gelenekleri hakkında da bilgi edinilmiştir. Bu durum, Safranbolu ilçesinin yemek kültürünün sadece ticari işletmelerle sınırlı kalmayıp, aynı zamanda bireysel

evlerde yaşanan günlük hayatta da zengin ve çeşitli olduğunu ortaya koymaktadır. Bu bilgiler, Safranbolu ilçesinin yerel yemek kültürünün derinliği ve çeşitliliği hakkında kapsamlı bir anlayış sunarak, turistik çekiciliği artırmak ve gastronomik deneyimleri zenginleştirmek adına potansiyel olanakları ortaya koymuştur.

Çizelge 3' te elde edilen literatür verileri, Safranbolu'nun geleneksel yemekleri, yerel tarifleri ve özgün lezzetleri hakkında detaylı ve kapsamlı bir anlayış sunmaktadır. Bu da çizelge 1, çizelge 2 içeriğinin ve Canbulat'ın (2018), Yurt ve Bayraklı (2022), Ayyıldız ve Kargiglioğlu'nun (2018), Altundağ (2018), Kaan Yıldız (2007)'in akademik çalışmalarında yer alan Safranbolu yöresel yemekleri konusundaki bilgilerle tutarlı olduğunu ve ilçenin zengin mutfak kültürünün farklı kaynaklarda teyit edildiğini göstermektedir. Bu, ilçenin zengin ve çeşitli mutfak kültürünün daha kapsamlı bir perspektifte değerlendirilmesine olanak tanımaktadır.

Çizelge 4'e göre lezzet şenliklerinde sergilenen yemeklerin, yöresel işletmelerde satılan ürünlerle örtüşmesi, ilçe mutfağının ticaret ve turizm faaliyetlerinde önemli bir etkisi olduğunu ortaya koymaktadır. Bu durum, yöresel işletmelerin ve lezzet şenliklerinin, ilçe mutfağının tanıtımı ve sürdürülebilirliği açısından önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Bu etkinlikler hem yerel halkın hem de ziyaretçilerin ilçenin zengin mutfak kültürünü deneyimlemelerine olanak tanımaktadır. Sonuç olarak, çizelge 3'ün gösterdiği üzere, lezzet şenliklerinde sunulan yemeklerin literatürde ve yöresel işletmelerde tanıtılan ürünlerle uyumlu olması, ilçe mutfağının güçlü bir temsilini sağlamaktadır. Bu durum, ilçenin kültürel mirasının korunması ve turistik çekiciliğinin artırılması açısından önem arz etmektedir.

Çizelge 5 verilerinin çözümlenmesi yerel ürünlerin tescillenmesi ve korunması, bölgesel kimliğin güçlendirilmesi ve turistik çekiciliğin artırılması açısından önemli bir adım olabilir. Bu

bağlamda, Safranbolu'nun yöresel ürünlerinin tescil süreçlerine daha fazla katılım sağlanması, yerel halk, işletmeler ve yerel yönetim arasında iş birliğini teşvik ederek bu ürünlerin korunmasını ve tanıtılmasını destekleyebilir. Bu çaba, ilçenin gastronomik mirasını güçlendirebilir ve turistik potansiyelini artırabilir.

Çizelge 6'dan elde edilen bulgulara göre çeşitli yemek kategorilerindeki ortak öğelerin bulunması, bölgesel mutfakların zengin ve çeşitli olduğunu göstermektedir. Ayrıca çizelge 6 Safranbolu'nun coğrafi işaret tescili alabilecek potansiyel ürünlerinin verilerini belirtmiştir.

Ayyıldız, Türker ve Pınaroğlu , (2023), Ayyıldız, Kargiglioğlu (2018), Baycar (2022), Özer Altundağ, Ö. (2018) ve Özmen ve Eren (2020) yapmış oldukları çalışmalarında çalışmalarımıza paralel olarak başlangıç yemekleri ve ana yemekler kategorilerindeki zengin ürün çeşitliliğini belirtmişlerdir. Bu tür çalışmalar, ilçenin kültürel zenginliğini koruma ve tanıtma konusundaki çabaları destekleyerek sürdürülebilir turizm ve bölgesel kalkınma hedeflerine katkı sağlayabilir. Bu çalışma kapsamında oluşturulan çizelgeler araştırmacılara bir dizi katkıda bulunarak bilimsel literatüre değerli bilgiler sunacaktır. Bunlar:

1.Yöresel yemek kültürünün anlaşılması: Çizelge 1 ve çizelge 2, yöresel işletmelerin menülerinin sadece ticari bir yansıma olmadığını, aynı zamanda yöresel yemek kültürünün derinliği ve çeşitliliğini yansıttığını göstermektedir. Bu, bölgesel mutfak kültürünün daha geniş bir perspektifte anlaşılmasına ve belgelenmesine katkı sağlar.

2.Akademik temellendirme ve doğrulama: Çizelge 3, literatür taramasıyla işletmelerin menü içerikleri ve çizelge 2'nin içeriğini akademik düzeyde desteklemektedir. Bu, çalışmanın bilimsel temellerini sağlamakta ve yöresel mutfakla ilgili daha önce yapılan araştırmalara katkıda bulunmaktadır.

3.Turistik çekiciliğin güçlendirilmesi: Çizelge 4 ve çizelge 5, lezzet şenlikleri, yöresel ürünlerin tescillenmesi gibi konularda yapılan analizlerle ilçenin kültürel mirasının korunması, tanıtılması ve turistik çekiciliğinin artırılmasına yönelik öneriler sunar. Bu, sürdürülebilir turizm ve bölgesel kalkınma hedeflerine katkıda bulunabilir.

4.Yerel halk ve işletmeler arasındaki iş birliğini teşvik etme: Çizelge 5, yöresel ürünlerin tescil süreçlerine yerel halkın, işletmelerin ve yerel yönetimin daha fazla katılımını önerir. Bu, yerel halkın kültürel mirasını koruma süreçlerine daha etkin bir şekilde dahil olmasını ve iş birliğini teşvik etmesini amaçlar.

5.Sürdürülebilir turizm ve bölgesel kalkınma için stratejilerin geliştirilmesi: Çalışmanın genel içeriği, yöresel yemek kültürünün sürdürülebilir turizm ve bölgesel kalkınma stratejileri açısından nasıl değerlendirilebileceği konusunda önemli ipuçları sağlar. Bu, benzer turistik destinasyonlarda benzer stratejilerin uygulanmasına rehberlik edebilir.

Bu katkılar, yerel kültürün korunması, turistik çekiciliğin artırılması, sürdürülebilir turizmin teşvik edilmesi ve akademik literatüre yeni bakış açıları sunulması gibi önemli alanlarda bilime değerli bir ek yapacaktır.

Sonuç

Safranbolu'nun tarihi yapısı, doğası, iklim yapısı ve kültürüyle coğrafi işaret tescili alabilecek çok sayıda gastronomik ürünü bünyesinde barındırmaktadır. Safranbolu ilçesinin tescilli (*Safranbolu Kıtırı, Safranbolu Lokumu, Maniye Domatesi, Safran, Çavuş Üzüümü*) ve tescil başvurusunda olan ürünlerini incelediğimizde, literatür kaynakları, yerel halk ve işletmelerin tescilli ve tescil başvurusunda olan ürünlerden ziyade başka yöresel ürünleri daha fazla benimzedikleri belirlenmiştir. Özellikle peruhi, bağlar gazozu, karadut şerbeti, sütlü keşkek çorbası, su böreği, etli yaprak sarma, tereyağlı uzun pakla,

oğmaç çorbası yöre halkı ve turistik faaliyetlerde bulunan kişiler tarafından ilçe ile özdeşleştirilen yemekler olmuştur. Bu nedenle, bu çizelgede yer alan ürünlerin coğrafi işaret tescili almasına yönelik ilgili birimlerin çalışmalar yapması gerekmektedir. Bu durumun, bölgesel kalkınmaya katkı sağlayacağı, sürdürülebilir gastronomi turizmini destekleyeceği ve Safranbolu'nun gastronomik kimliğini güçlendireceği düşünülmektedir.

Çalışmanın sonucunda coğrafi işaret tescili potansiyeli açısından Safranbolu gastronomik unsurlarının dikkat çekici seviyede olduğu gözlemlenmiştir. Coğrafi işaretli tescilli ürünlerin değerlendirilmesi, coğrafi işaret tescili alabilecek ürünlerin ortaya çıkartılması ve bunun için gerekli çalışmaların yapılması gerektiği düşünülmüştür. Safranbolu'da yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde ortak ürünlerin bulunduğu tespit edilmiştir ve coğrafi işaret potansiyeli olan ürünler ortaya çıkartılmıştır. Bu ürünlerin coğrafi işaret ile tescillenmesiyle ürünün popülerliğinin arttırılacağı, bölgesel kalkınmayı destekleyeceği, sürdürülebilir gastronomi turizmine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Farklı bir sonuç olarak ise, yiyecek-içecek işletmelerinin yöreye ait olmayan ürünleri de menülerinde bulundurduğu gözlemlenmiştir. Bu sonuç doğrultusunda işletmelerin turistlere farklı seçenek sunmak istedikleri, zahmetsiz kolay ulaşılabilen ve daha fazla kar getiren ürünlere yöneldikleri gözlemlenmiştir. Farklı seçenekler yerine yöresel yemeklerin daha ön plana çıkartılması gerektiğinin ve coğrafi işaret ile tescillenerek bu durumun önüne geçilebileceğinin sonucuna varılmıştır. Bundan sonraki yörenin gastronomisi ile ilgili olan çalışmalar yöredeki yiyecek-içecek işletmelerinde sunulan gastronomik ürünlerin turist algısı üzerine yönelik çalışmalar yapılması ve sürdürülebilir gastronomi turizmi ile bölgesel kalkınma arasındaki ilişkinin daha derinlemesine araştırılması önerilmektedir. Bu çalışmalar, bölgenin gastronomik mirasının korunması, turizm potansiyelinin artırılması

ve sürdürülebilir kalkınma için değerli bilgiler sağlayabilir.

Çalışmanın akademik çıktıları ise;

a. Coğrafi işaret tescili potansiyeli üzerine gözlem: Makale, Safranbolu'nun zengin gastronomik mirasını coğrafi işaret potansiyeli açısından değerlendirmiştir. Bu değerlendirme, akademik alanda Safranbolu'nun coğrafi işaret tescili potansiyeli üzerine yapılan ilk gözlem olması açısından önemlidir.

b. Yerel halk ve işletmelerin tercihleri üzerine araştırma: Araştırma, yerel halkın ve işletmelerin coğrafi işaretli ve tescil başvurusunda olan ürünlere olan ilgisini değerlendirmiştir. Bulgular, yerel halk ve işletmelerin tercihleri hakkında bilgi sağlayarak gelecekte yapılacak olan pazarlama ve tanıtım stratejilerine ışık tutacaktır.

c. Tescil için gereken çalışmalar üzerine öneriler: Makale, coğrafi işaret tescili potansiyeli olan ürünlerin değerlendirilmesi ve tescil süreci için gereken çalışmaların yapılması gerektiği konusunda öneriler sunmaktadır. Bu öneriler, ilgili birimlerin ve araştırmacıların gelecekte yapacakları çalışmalara rehberlik edecektir.

d. Yiyecek-içecek işletmelerinin menü içeriği üzerine analiz: Makale, Safranbolu'daki yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinin içeriğini analiz etmiştir. Bu analiz, bölgedeki gastronomik çeşitliliği ve potansiyeli daha iyi anlamak için akademik yönden önemli veriler sunmuştur.

e. Yöresel ürünlerin sürdürülebilir turizmdeki rolü üzerine değerlendirme: Araştırma, yöresel ürünlerin sürdürülebilir turizmdeki rolünü değerlendirerek, bu ürünlerin coğrafi işaret ile tescillenmesinin bölgesel kalkınmaya ve sürdürülebilir gastronomi turizmine nasıl katkı sağlayabileceğini tartışmıştır. Bu değerlendirme, turizm yönetimi ve sürdürülebilir gastronomi turizm çalışmaları açısından önemli bir akademik katkı sağlayabilir.

Kaynakça

Akdağ, G., Sormaz, Ü., Özata, E., Çetinsöz, B. C. (2016). Sürdürülebilir gastronomi turizmi için yeni bir alternatif: Surf&Turf. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 270–281.

Ayaz, N., Çobanoğlu, S. (2017). Ev kadınlarının turizm amaçlı yöresel yemek üretimine bakış açıları Bartın ili örneği. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 413–427.

Baycar, A. (2022). Yerel gastronomik kimlik oluşum unsuru olarak gastronomi müzeleri: Safranbolu Türk kahve müzesi örneği. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 119–136.

Ayyıldız, S., Kargılioğlu, Ş. (2018). Konaklarda sunulan yöresel yemeklerin sürdürülebilir gastronomi turizmi bakımından incelenmesi; Safranbolu konakları örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(9), 367–381.

Ayyıldız, S., Türker, N. Pınaroğlu, B. (2023). Safranbolu'dan Taşköprü'ye kuyu kebabı: Bir gastronomi rotası önerisi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(1), 365–376.

Canbulat, İ. (2018). *Safranbolu şehir yemekleri* (1.Baskı). Linomat Ofset.

Çalışkan, V., Koç, H. (2013). Türkiye'de coğrafi işaretlerin dağılım özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193–214.

Çekal, N., Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49–60.

Kaan Yıldız, E. (2007). *Yöresel lezzetlere Seyahat* (1.baskı). MÜSİAD Kültür Kitaplığı

Özdemir, G., Dülger Altınar, D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üze-

rine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1–14.

Özer Altundağ, Ö. (2018). Turistlere sunulan yöresel yemeklerin makro ve mikro besin ögesi içeriğinin sağlık boyutu. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 16–28.

Özmen, N., Eren, M. (2020). Safranbolu'da gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik bir araştırma. *Econder International Academic Journal*, 4 (1) , 142–168.

Saruşık, M., Özbay, G. (2014). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 1–15.

Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. A-M., Hjalager, G. Richards (Ed.), *Tourism and Gastronomy* içinde (s.51–70). Routledge.

Sormaz, Ü., Madenci, B., Yılmaz, M. (2020). Sürdürülebilir turizm kapsamında Konya ili gastronomi turizminin swot analizi ve geliştirilmesine yönelik öneriler. *Social Sciences Studies Journal* 6(58),1101–1108.

Türk Patent ve Marka Kurumu. (2018). *Coğrafi işaret nedir?* <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Ffrafi-i%C5%9Faret-nedir> adresinden 3 Aralık 2023 tarihinde alınmıştır.

Türk Patent ve Marka Kurumu. (2023). *Veri tabanı.* <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani> adresinden 3 Aralık 2023 tarihinde alınmıştır.

Türker, A., Çelik, İ., (2012). Somut olmayan kültürel miras unsurlarının turistik ürün olarak geliştirilmesine yönelik alternatif öneriler. *Yeni Fikir Dergisi*, (9), 86–98.

Üzümcü, T. P., Alyakut , Ö., Akbulat, N. A. (2017). Coğrafi işaretleme kapsamında Kocaeli gastronomik ürünlerinin değerlendirilmesi. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19 (28), 132–140.

Yurt, İ., ve Bayraklı , B. (2022). Safranbolu'da yöresel bir lezzet: Peruhi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 270–287.

Yurtseven, R. H., Kaya , O. (2010). Eko-gastronomi ve sürdürülebilirlik. O.E. Eralp Çolakoğlu (Ed.), *11. Ulusal Turizm Kongresi bildiri kitabı* içinde (s. 57–65). Detay Yayıncılık.