



Yöresel mutfak kültürünün farkındalığı ve deneyimlenmesi üzerine bir araştırma: Tokat örneği

Research on awareness and experience of local culinary culture: the case of Tokat

Uğur Ceylan^{a*}, Mücahit Yeni^b

^{a*} Sorumlu yazar, Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi, ugur.ceylan@dpu.edu.tr, ORCID: 0000-0001-6078-8424

^b Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, mucahit.yeni@ogr.dpu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-9569-8717

Öz

Yöresel yemekler tüm destinasyonlar için sürdürülebilirliğinin sağlanması gereken önemli destinasyon ürünleridir. Yöresel yemekler zaman içerisinde önemini kaybederek yerel halk tarafından unutulmaya başlayabilir. Bu durum, yöresel yemeklerin gelecek nesillere aktarılması noktasında önemli bir sorun teşkil eder. Bu çalışmada Tokat ilinde bulunan yöresel yemeklerin yerel halk tarafından bilinirliği ve deneyimlenmesi incelenmiştir. İncelenen literatür kapsamında Tokat ilinde daha önce bu yönde bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu çerçevede çalışma Tokat bölgesinin gastronomik kültürünü anlamak ve değerlendirmek açısından önem arz etmektedir. Çalışmanın ileride yapılacak çalışmalara yol gösterici olacağı düşünülmüştür. Araştırma kapsamında Tokat iline ait 40 yöresel yemek 384 katılımcıya sorulmuş, farkındalık ve deneyimlemeleri öğrenilmiştir. Araştırmada anket yöntemi kullanılmış ve veriler SPSS 26 veri analiz paket programı ile incelenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre yöresel yemeklerden farkındalıkları en yüksek olanlar Tarhana Çorbası, Katmer, Keşkek, Kuşburnu Reçeli, Yaprak Sarma ve Erbaa Narince Bağ Yaprığıdır. Yerel halkın en çok deneyimlediği yemekler ise Tarhana Çorbası, Mantı, Keşkek, Kuşburnu Reçeli, Yaprak Sarma ve Erbaa Narince Bağ Yaprığıdır.

Anahtar Kelimeler: Tokat, Yöresel mutfak, Yöresel yemek, Farkındalık, Deneyimleme.

ABSTRACT

Local foods are important destination products that need to be sustainable for all destinations. Local foods may lose their importance over time, and this may cause problems in transferring the foods to future generations and may be forgotten by the local people. In this research, the awareness and experience of local foods in Tokat province by local people were examined. Within the scope of the literature reviewed, no study in this direction has been found before in Tokat and it is thought that this study will be a guide for future studies. Within the scope of the research, 384 participants were asked about 40 local foods from Tokat province and their awareness and experiences were learned. The survey method was used in the research and the data was analyzed with the SPSS 26 data analysis package program. According to the results of the research, the ones with the highest awareness of the local foods are Tarhana Soup, Katmer, Keşkek, Rosehip Jam, Stuffed Leaves and Erbaa Narince Vineyard Leaf. The dishes most experienced by local people are Tarhana Soup, Ravioli, Keşkek, Rosehip Jam, Stuffed Leaves and Erbaa Narince Vineyard Leaves.

Keywords: Tokat, Local cuisine, Local food, Awareness, Experience

GİRİŞ

Tarih boyunca farklı kültürler birbirleri ile değişik nedenlerle iletişime/etkileşime girerek kültürlerarası bir değişimi yaşamışlardır (Kasar, 2021). Bu değişimlerden birinin de yiyecek ve içecek alanında olduğu ve bölgelere ait yöresel mutfak kültürünü oluşturduğu söylenebilir. Yerel halkın yöresel yiyecek ve içeceklere aktardığı özellikler, o halkın yaşam şeklinin ve kültürünün bir yansımasıdır (Güler, 2010). Yöresel yiyecek ve içeceklerin yerel kültürden taşıdığı değerler nedeniyle mutfak kültürünün korunması önemli bir konu haline gelmiştir. Korunan mutfak kültürleri sayesinde hem gelecek nesillere aktarım sağlanabilmekte hem de artan turistik önem ile destinasyona katkı sağlanabilmektedir (Ergan, Kızılırmak ve Ergan, 2020). Turizme kazandırılan bir destinasyon ve mutfak kültürü, o kültürün korunması ve kayıt altına alınmasına büyük katkı sağlayacaktır.

Tarih içerisinde yaşanan savaşlar, doğal afetler, göçler gibi etkilerin izlerini taşıyan mutfak kültürü, günümüz dünyasında oldukça popüler bir konumdadır (Çelebi ve İlban, 2023). Bu durumun ana nedenlerinden biri değişen turistik faaliyet beklentileridir (Kızılırmak, Ofluoğlu ve Şişik, 2016). Yeme-içme aktiviteleri, önceden sadece karın doyurmak amacıyla yapılırken, değişen düzen ve gelişen teknolojiyle birlikte farklı lezzetlere ulaşma amacıyla destinasyonlara seyahat edilebilecek bir etkinlik haline gelmiştir (Çirişoğlu ve Olum, 2019). Bununla birlikte turizm faaliyetinde bulunan bireyler yöresel yemekleri bölge hakkında edinecekleri tecrübeler için bir aracı olarak görmektedir (Çelebi ve İlban, 2023). Bu değişim ile bölgesel/yerel/yöresel mutfak kültürlerine olan önem artmıştır. Bu bağlamda, yerel halkın kendi ürünlerine yani yerel ürünlerine sahip çıkması beklenmelidir. Ancak bunun için öncelikle yerel halkın yerel ürünlerini veya yöresel yemeklerini biliyor ve tanıyor olması gereklidir (Kendir ve Arslan, 2020).

Yapılan çalışmalar ve gözlemler ile ortaya çıkan sonuçlarda artan turistik faaliyetler neticesinde destinasyonların farklılıklarını yitirdiği, gastronomi kimliklerini kayb ettikleri ve gittikçe birbirlerine benzedikleri yönündedir (Çalışkan, 2013). Yaşanan bu kültürel sadeleşmeyi engellemek adına ülkemizde ve dünyada çeşitli çalışmalar yapılmış ve yapılmaya devam etmektedir. Özellikle Gastronomi biliminin son yıllarda gelişimi sayesinde destinasyonların yöresel yiyecek-içecek alanına dâhil olan üretici ve yerel halka dokunarak yöresel ürünlerin korunmasına, sürdürülebilir bir yapıya bürünmesine destek olması beklenmektedir (Ergan, Kızıllırmak ve Ergan, 2020). Bununla birlikte coğrafi işaretler yerel ürünlerin nereye ait oldukları, yapısal ve geleneksel özellikleri gibi yerel ürünler için önemli olan faktörleri korumak adına faaliyete geçirilmiş bir diğer çalışmadır (Yaylacı ve Mertol, 2021).

Bu nedenlerle yerel yiyecek ve içeceklerin yani yöresel yemeklerin korunması kültürel ve turistik faaliyetler nedeniyle önemli bir konudur (Çalışkan, 2013). Mevcut kültürün korunması içinde yerel halkın kendi kültürünü bilmesi tanınması gereklidir (Kendir ve Arslan, 2020). Bu çalışmanın amacı, Tokat bölgesinde yaşayan bireylerin yöresel yemekler hakkında bilgi sahibi olma ve bu yemekleri deneyimleme (tatma-tüketme) durumlarını ortaya çıkarmaktır. Çalışmanın ana ve ikincil amaçları aşağıdaki gibidir:

Birincil amaç, Tokat bölgesindeki yöresel yemeklerin bilinirlik ve tüketim düzeylerini belirlemektir. İkincil amaçlar ise coğrafi işaretli ürünlerin bilinirlik ve deneyimleme oranlarının, coğrafi işaret almamış ürünlere göre farklılıklarını ortaya koymak; cinsiyet grupları arasında yöresel yemekler hakkında bilgi düzeyinin farklılık gösterip göstermediğini belirlemek ve yaş grupları arasında yöresel yemekler hakkında bilgi düzeyinin farklılık gösterip göstermediğini belirlemektir.

Belirlenen amaçlar çerçevesinde çalışma, Tokat bölgesinin gastronomik kültürünü anlamak ve değerlendirmek açısından önem arz etmektedir. Bu çalışma, bölge halkının hangi yöresel yemekler hakkında bilgi sahibi olduğunu ve bu yemekleri ne sıklıkla tükettiklerini ortaya koyarak, yöresel mutfağın korunması ve tanıtılması için önemli veriler sağlayacaktır. Elde edilen sonuçlar, demografik verilerle birlikte analiz edilerek, farklı cinsiyet ve yaş gruplarının yöresel yemekler konusundaki bilgi ve deneyim düzeyleri hakkında değerli bilgiler sunacaktır. Böylelikle, Tokat ilinin gastronomik zenginliklerinin gelecekte daha geniş kitlelerce tanınması ve değerlendirilmesi sağlanacaktır. Bu sayede, bölgenin gastronomik zenginliklerinin korunması ve tanıtılması için stratejik öneriler geliştirilecektir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Yöresel Mutfak

Bir destinasyon içerisindeki önemli noktalardan birisi bölgenin yöresel yemekleridir. Yöresel yemekler bölgenin tarihi yaşamışlıklarını taşıyan bir yandan da turizme katkı sağlayan bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır (Polat, 2020). Yöresel yemek tanımı için farklı görüşler yer alsa da genellikle belirli bir mesafeden söz edildiği görülmektedir (Erdem, Mızrak ve Kemer, 2018). Smith ve McKinnon 'a (2009) göre 160 km çapındaki alan içinde üretilen yiyecekler olarak tanımlanmaktadır. Morris ve Buller (2003) ise yöresel yemekleri belirli bir coğrafi alan içinde sınırlandırılmış şekilde üretimden tüketime kadar olan işlemlerin gerçekleştiği gıdalar olarak açıklar. Bunun yanında yöresel yemek kavramı belirli bir bölgenin tarihsel geçmişinin izlerini taşıyan, gelenek ve göreneklerden etkilenen, bölgenin toplumu üzerinde yer edinmiş, önemli ve özel günlerde yapılan, toplum içinde tüketilen diğer yemeklerden farklı bir noktada olan yiyecekler olarak da tanımlanmaktadır (Ayaz ve Çobanoğlu, 2017).

Yöresel yemeklerin tanımlanmasında kullanılan mesafe kavramında en büyük etken yerel tarım faaliyetleridir. Bu yemeklerin yapımında kullanılan ürünler, o bölgede yetişen, ulaşılması kolay ve sürekliliği olan tarım ürünlerinden veya diğer yerel ürünlerden oluşmaktadır (Şahin vd., 2017). Bölgede gerçekleştirilen tarımsal üretim zenginliği, bölgeye ait olan yöresel yemek çeşitliliğini de zenginleştirmektedir (Aslan, Güneren ve Çoban, 2014). Bu durumda, yöresel yemeklerden yola çıkarak bölgenin tarım faaliyetleri veya genel olarak mutfak kültürü hakkında bir kanı edinmemiz mümkün olabilir (Ayaz ve Çobanoğlu, 2017).

Yöresel yemekler aynı zamanda yerel kalkınma ve tanıtım alanında ilgili bölgenin kalkınması konusunda önemli bir rol almaktadır (Polat, 2020). Yapılan araştırmalarda turizm faaliyeti gerçekleştiren bireylerin yöresel yemeklere ödedikleri toplam ücretin normal yeme içme alanında yapılan ödemelerden %30 daha fazla olduğu görülmüştür (Erdem, Mızrak ve Kemer, 2018). Bununla birlikte turistik faaliyet gerçekleştiren bireylerin harcamaları incelendiğinde en büyük oranın yeme içme sektörü için olduğu görülmüştür (İnce ve Varol, 2023). Yaşanan bu durum neticesinde son yıllarda yöresel yemekler bölgelerin pazarlama açısından markalaşma sürecine girmesine ve yöresel ürünlerin markalaşmasına destek olmuştur (Polat, 2020). Yöresel yemeklerin markalaşma sürecine girmesi ile unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin kayıt altına alınması, bölgenin kültürel devamlılığı ve kültürel mirası için büyük öneme sahiptir (Mızrak, Aydoğdu ve

Yaşarsoy, 2017). Coğrafi işaretleme sistemi belirli bir coğrafi bölgeden kaynaklanan ürünlerin kalite, ün veya diğer özelliklerini garanti altına alan yasal bir koruma sistemidir (Öz ve Dönmez, 2018). Bu sistem son yıllarda yöresel yemeklerin korunması, markalaşması ve gelecek nesillere aktarılması konusunda büyük katkılar sunmuştur (Boyras ve Sandıkcı, 2023). Ancak birçok yöresel ürün zamanında kayıt altına alınamadığı için yok olmuş, unutulmuş veya dezenformasyona uğramış ve kültürümüzden silinmeye yüz tutmuştur (Bozok ve Kahraman, 2015).

Yöresel yemeklerin bilinirliğine ve kullanımına yönelik olarak literatürdeki çalışmalardan bazıları şu şekildedir: Serçeoğlu (2014), Erzurum ilinde yerel halkın yöresel yemekler konusundaki bilgi düzeyini araştırmış ve yerel halkın büyük bölümünün yöresel yemek kültürünü bildiğini ve evlerinde bu yemeklere yer verdiklerini ortaya koymuştur. Yeşilyurt (2022) ise Adıyaman ilinde yöresel yemeklerin yerel halk tarafından bilinirliği ve farkındalığını araştırmış; en çok bilinen ve tüketilen ürün olan çiğ köftenin, Adıyaman ile özdeşleşen coğrafi işaretli bir ürün olmasından kaynaklandığını, bazı yöresel yemeklerin ise yerel halkın çoğunluğu tarafından hiç tadılmadığını ve bu yemekler hakkında isimleri dışında bilgi sahibi olunmadığını belirlemiştir. Korkmaz ve Tekman (2021), ülkemizde ve yurtdışında yaşayan Yozgatlıların Yozgat yöresel yemek ve tatlı kültürü hakkında bilgi düzeylerini araştırmış ve 46-70 yaş arasındakilerin, 20-45 yaş aralığındakilere kıyasla, çalışmayanların ise çalışanlara göre Yozgat yöresi yemek ve tatlı kültürünü çok daha iyi bildiklerini tespit etmişlerdir. Şanlıer, Cömert ve Özkaya (2012), 18-25 yaş aralığındaki bireyler üzerinde Türk mutfağına yönelik bilgi düzeylerini ölçmeyi amaçladıkları araştırmalarında, katılımcıların yarısından fazlasının Türk mutfağı hakkındaki bilgi ve birikimlerin unutulmaya başlandığı görüşünü ortaya koymuşlardır. Küçüküyan, Demir ve Bulgan (2018), Isparta ilinde yöresel ürünlerin belirlenmesi ve bölge şeflerinin bu ürünleri kullanımını incelemek amacıyla gerçekleştirdikleri çalışmalarında, genç neslin yöresel ürünler hakkında yeterli bilgi ve birikime sahip olmadıklarına dikkat çekmişlerdir. Kavak ve Pekerşen (2022), Karaman ilinde yöresel mutfağın kayıt altına alınması ve turizme kazandırılmasına yönelik yaptıkları çalışmada, yöresel yemek ve kültür öğelerinin bölgede halen devam ettiğini ve yöresel ürünlerin tüketim sıklığının yüksek olduğunu belirlemişlerdir. Ceylan ve Güven (2018), Kütahya ilinin yöresel yemeklerinin yerel restoran menülerinde olup olmadığını ve bilinirliğini inceledikleri araştırmalarında, yöresel ürünlerin bilinirlik düzeyinin yüksek olduğunu, ancak menülerde bu yemeklere çok az yer verildiğini ortaya koymuşlardır.

Tokat İli ve Yöresel Mutfak Kültürü

Tokat, Orta Karadeniz bölgesinde yer alan Sivas, Yozgat, Amasya, Ordu ve Samsun'a komşu olan 9.958 km² ye sahip 11 ilçe 64 belde ve 579 köye sahip olan bir ildir (Tokat Belediyesi, 2023). Tokat şehrinin konumu itibarıyla tarih boyunca önemli medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Bunlardan bazıları Asurlular, Frigler, Persler ve Hititlilerdir (Sağır, 2012). Büyük medeniyetlerin yanında yakın geçmişte bölgeye gelen Rum, Yahudi, Ermeni grupları, mübadele ile bölgeye gelen Balkan Türkleri ve muhacir grupları mutfak kültürünün zenginleşmesindeki yakın zamanlı nedenlerdendir (Yaylacı ve Mertol, 2021). Bu nedenlerle Tokat ili binlerce yıldır farklı toplumlara ev sahipliği yapması ile kültürler arası etkileşimlerin ve değişimlerin izlerini taşıyan bir şehir konumundadır (Sağır, 2012).

Tokat ilinin hem tarihi geçmişi hem coğrafi bölge çeşitliliği hem de iç Anadolu ve Karadeniz bölgeleri arasında kalması kendine özgü, gelişmiş, sentezlenmiş bir mutfak kültürü ortaya çıkmasını sağlamıştır (Arslan, Kendir ve Bozkurt, 2021; Sağır 2012). Bulduğu coğrafi farklılıklar nedeniyle tarım ürünleri konusunda da oldukça zengin bir çeşitliliğe sahiptir (Kendir ve Arslan, 2020). Sahip olduğu tarımsal üretim zenginliği içerisinde yer alan ürünlerden bazıları şu şekilde sıralanabilir; domates, biber, fasulye, kavun, karpuz, ispanak, meyve çeşitleri, buğday, arpa, şeker pancarı ve soğan gibi devam ettirebileceğimiz şekilde çeşitliliği oldukça geniş bir ilimizdir (Tokat Valiliği, 2019). Ortaya çıkan bu zengin tarım çeşitliliği Tokat yöresine ait mutfak kültürünün gelişmesinde önemli bir paya sahiptir (Arslan, Kendir ve Bozkurt, 2021).

Günümüzde Tokat bölgesinde yer alan yöresel yemekler şu şekildedir: Bacaklı Çorba, Gendime Toyga Çorbası, Kuskus, Helle Çorbası, Tarhana, Cevizli Çörek, Cızlak, Çökelekli Gözleme, Çökelekli Pide, Haşhaşlı Çörek, Katmer, Mantı, Tokat Simidi, Yağlı, Yoğurtmaç, Erişte, Keşkek, Mercimekli Bulgur Pilavı, Nohutlu Bulgur Pilavı, Pehlili Pirinç Pilavı, Erik Ezmesi, Kızılık Hoşafı, Kuşburnu Reçeli, Pestil, Tırtıl Baklavası, Vişne Reçeli, Yufka Tatlısı, Zambak Reçeli, Zile Pekmezi, Baklalı Dolma, Bat, Dolma İçi, Et Dolması, Kabak Kabuğu Kavurması, Kurutulmuş Biber Dolması, Nivik, Nohut Yahnisi, Patlıcan Pehlisi, Tokat Tavası, Yaprak Sarma, Yavan (Erikli) Dolma (Tokat Valiliği, 2023; Tokat Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2023).

Yöresel yemek çeşitliliğinin bilinirliğinin artmasıyla birlikte Tokat yöresinde gastronomi turizmi faaliyetleri artarak yeni bir trend haline gelmektedir (Kendir ve Arslan, 2020). Bu çeşitliliğin bilinirliğinin artması hem gastronomi turizminin gelişmesine hem de bölge hakkında yapılan akademik çalışmaların sayısının artmasına katkıda bulunmuştur (Arslan, Kendir ve Bozkurt, 2021). Bu durumun, yöresel yemeklerin coğrafi işaret almasına olumlu bir etki yarattığı söylenebilir. Coğrafi işaretler, bölgeye ait ürünün belirli şartları sağlamasıyla tescil edilerek gelecek nesillere aktarılmasını

sağlamakta ve geleneksel mutfak değerlerinin korunmasına yardımcı olmaktadır (Yaylacı ve Mertol, 2021). Tokat iline ait 13 yerel yiyecek coğrafi işaretli ürün olarak tescil edilmiştir ve bunlar Tablo 1'de gösterilmiştir.

Tablo 1. Tokat yöresine ait coğrafi işaretli yemekler

Ürün Adı	İşaret Türü	Tescil Tarihi
Zile Pekmezi	Mahreç İşareti	17.11.2009
Niksar Cevizi	Menşe Adı	17.12.2013
Turhal Yoğurtmaçı	Mahreç İşareti	28.01.2014
Tokat Kebabı	Mahreç İşareti	31.07.2015
Zile Kömesi	Mahreç İşareti	01.11.2017
Erbaa Narince Bağ Yaprağı	Menşe Adı	05.12.2017
Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı	Menşe Adı	28.02.2019
Tokat Çöreği	Mahreç İşareti	17.09.2021
Tokat Ekmeği	Mahreç İşareti	17.09.2021
Tokat Yağlısı	Mahreç İşareti	17.09.2021
Tokat Bez Sucuk	Mahreç İşareti	03.01.2022
Erbaa Katmeri	Mahreç İşareti	06.06.2023
Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu	Mahreç İşareti	21.08.2023

(Yazarlar tarafından Türk Patent ve Marka Kurumu verilerince hazırlanmıştır, 2023)

YÖNTEM

Araştırmada Tokat ilinde yaşayan yerel halkın yöresel yemeklere karşı bilgi düzeyleri, farkındalıkları ve deneyimlemeleri belirlenmeye ve ölçülmeye çalışılmıştır. Deneyim ve farkındalığın belirlenmesi için nicel veri toplama araçlarından olan anket çalışması tercih edilmiştir. Anket çalışmasının her yaş aralığında bireyler için uygunluğu, kişisel veri gizliliği, farklı demografik özelliklere sahip bireylere erişim kolaylığı ve de verilerin kısa bir süreçte elde edilebilme imkânlarını araştırmacıya sunduğu için çalışmaya uygun görülmüştür (Arıkan, 2018). Hazırlanan anket 3 bölümden oluşmaktadır; birinci bölüm ankete katılan bireylerin demografik özelliklerine yönelik beş sorudan; ikinci bölüm Tokat yöresine ait olarak Tokat Valiliği ve Kültür ve Turizm Bakanlığınca belirlenen yöresel yiyeceklerin (40 adet), katılımcılar tarafından deneyim ve farkındalık düzeylerinin ölçülmesi için hazırlanmıştır. İkinci bölümde katılımcılara ilgili yöresel yemek için farkındalığını ölçmek amacı ile “Hiç Bilmiyorum, Az Bilirim Var, Çok İyi Biliyorum”, deneyimlerinin ölçülmesi amacı ile de “Hiç Tatmadım, Bir Kez Tattım, Sıklıkla Tadarım” şeklinde; üçüncü bölüm ise bölgeye ait coğrafi işaretli yöresel yiyecekler (10 adet), ikinci bölümde olduğu gibi katılımcılardan cevaplanması beklenmiştir. Erbaa Katmeri ve Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu coğrafi işaretli yiyecekleri anket çalışmasından sonra coğrafi işaret aldıkları için anket çalışmasında yer almamıştır. Araştırmada kullanılan soru formu için Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'nun 25.05.2023 tarih ve 2023/05 numaralı kararı ile etik kurul izni alınmıştır.

Araştırmanın evrenini Tokat ili içerisinde yaşayan bireyler oluşturmaktadır. Verilerin elde edilmesi için Tokat ilinde yaşayan bireyler ile yüz yüze anket çalışması gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın evreninin örneklem boyutu 384 olarak hesaplanmıştır (Güven düzeyi %95 olarak, hata payı %5 olarak alınmıştır). Örneklem grubunun belirlenmesi amacı ile olasılıksız örnekleme yöntemlerinden tesadüfi örnekleme kullanılarak gerçekleştirilen yüz yüze anket çalışmasında 20-30 Nisan 2023 tarihleri arasında 406 adet anket doldurulmuş, 22 adet anket eksik/hatalı doldurulması nedeniyle çalışmaya dâhil edilmeyerek 384 anket çalışmanın örneklem grubunu oluşturmuştur. Gerçekleştirilen anketlerin Cronbach Alpha değeri 0,961 olarak hesaplanmış, farkındalık boyutunun Cronbach Alpha değeri 0,927 deneyimleme boyutu Cronbach Alpha değeri ise 0,921 olarak hesaplanmıştır. Anket yöntemi ile toplanan verilerin istatistiksel analizini gerçekleştirmek için SPSS 26 veri analiz paket programı kullanılmıştır. Bu veriler ışığında araştırmada aşağıdaki sorulara cevap aranmıştır:

- Tokat ilinde yaşayan bireylerin yöresel yemekler hakkında bilgi düzeyi nedir?
- Tokat ilinde yaşayan bireyler, yöresel yemekleri ne sıklıkla deneyimlemektedir?
- Yöresel yemekler hakkında bilgi düzeyi cinsiyete göre farklılık göstermekte midir? Yöresel yemekler hakkında bilgi düzeyi yaş gruplarına göre farklılık göstermekte midir?
- Tokat ili yöresel yemeklerinin bilinirlik sıralaması nasıldır?
- Tokat ili yöresel yemeklerinin tüketim sıralaması nasıldır?

BULGULAR VE TARTIŞMA

Çalışmanın bu bölümünde elde edilen bulgular tablolar halinde verilerek yorumlanmıştır. Çalışmada elde edilen veriler incelenerek elde edilen bulgulardan ilki katılımcılara ait demografik bilgilerdir. Elde edilen demografik bilgiler Tablo

2'te verilmiştir.

Tablo 2. Katılımcıların demografik özellikleri

Değişkenler		Sıklık (N)	Yüzde Değeri (%)
Cinsiyet	Erkek	199	51,2
	Kadın	185	48,2
	18-25	84	21,9
Yaş Grubu	26-34	111	28,9
	35-54	147	38,3
	55+	42	10,9
Eğitim Durumu	İlköğretim	48	12,5
	Ortaöğretim	46	12
	Lise	135	35,2
	Ön lisans	47	12,2
	Lisans	87	22,7
	Yüksek Lisans	21	5,5
Kişisel Gelir Durumu (TL)	8.506-10.000	101	26,3
	10.001-15.000	107	27,9
	15.001-20.000	60	15,6
	20.001 ve Üzeri	38	9,9
	Gelirim Yok	78	20,3
	Memur	123	32
Meslek Grubu	Özel Sektör	156	40,6
	Öğrenci	44	11,5
	Çalışmıyorum	61	15,9

Elde edilen veriler tablo üzerinden incelendiğinde çalışmaya katılan bireylerin %51,8'i erkeklerden, %48,2'lik kısmı ise kadınlardan oluşmaktadır. Bununla birlikte frekans bakımından en yüksek orana sahip gruplar ise şu şekildedir; yaş grubunda %38,3 ile 35-54 yaş aralığında, eğitim durumunda %35,2 ile lise, gelir durumunda %27,9 ile 10.001-15.000 TL gelir sahibi olanlar ve meslek grubunda ise %40,6 ile özel sektör çalışanları olarak belirlenmiştir

Tablo 3. Katılımcıların yöresel yemekleri farkındalığına yönelik görüşleri

Çorbalar	Farkındalık		
	Hiç Bilmiyorum	Az Bilgim Var	Çok İyi Biliyorum
Bacaklı Çorba	%24,2	%15,9	%59,9
Gendime Toyga Çorbası	%39,1	%15,1	%45,8
Helle Çorbası	%33,1	%18,5	%48,4
Kuskus	%22,9	%25,3	%51,8
Tarhana	%2,6	%10,9	%86,5
Hamur İşleri	Hiç Bilmiyorum	Az Bilgim Var	Çok İyi Biliyorum
Cevizli Çörek	%5,5	%15,6	%78,9
Cızlak	%38,8	%20,1	%41,1
Çökelekli Gözleme	%6,0	%11,5	%82,6
Çökelekli Pide	%3,1	%12,8	%84,1
Haşhaşlı Çörek	%8,9	%16,1	%75
Katmer	%3,9	%7	%89,1
Mantı	%3,4	%8,6	%88
Tokat Simidi	%16,4	%18	%65,6
Yağlı	%6,3	%10,2	%83,6
Yoğurtmaç	%43,8	%19,3	%37,0
Pilavlar	Hiç Bilmiyorum	Az Bilgim Var	Çok İyi Biliyorum
Erişte	%6,3	%14,8	%78,9
Keşkek	%3,9	%13	%83,1
Mercimekli Bulgur Pilavı	%15,6	%21,9	%62,5
Nohutlu Bulgur Pilavı	%8,1	%12	%79,9
Pehlili Pirinç Pilavı	%62,5	%15,6	%21,9
Tatlılar	Hiç Bilmiyorum	Az Bilgim Var	Çok İyi Biliyorum
Erik Ezmesi	%15,1	%19,8	%65,1
Kızılıcak Hoşafı	%16,9	%20,3	%62,8
Kuşburnu Reçeli	%3,4	%11,7	%84,9
Pestil	%25,3	%23,7	%51
Tırtıl Baklavası	%30,2	%21,6	%48,2
Vişne Reçeli	%7,8	%11,7	%80,5

Yufka Tatlısı		%18	%18,2	%63,8
Zambak Reçeli		%75,8	%13,8	%10,4
	Yemekler	Hiç Bilmiyorum	Az Bilgim Var	Çok İyi Biliyorum
Baklalı Dolma		%16,9	%17,2	%65,9
Bat		%7,0	%13,0	%79,9
Dolma İçi		%4,7	%14,8	%80,5
Et Dolması		%22,1	%18,2	%59,6
Kabak Kabuğu Kavurması		%53,9	%16,9	%29,2
Kurutulmuş Biber Dolması		%9,4	%13	%77,6
Nivik		%60,9	%16,1	%22,9
Nohut Yahnisi		%25,5	%20,3	%54,2
Patlıcan Pehlisi		%52,2	%20,3	%27,6
Tokat Tavası		%38	%21,9	%40,1
Yaprak Sarma		%3,6	%7,8	%88,5
Yavan (Erikli) Dolma		%68,8	%13,3	%18
	Coğrafi İşaretli Yöresel Yemekler	Hiç Bilmiyorum	Az Bilgim Var	Çok İyi Biliyorum
Zile Pekmezi		%21,1	%16,7	%63,3
Turhal Yoğurtmaçı		%54,9	%19,5	%25,5
Tokat Kebabı		%2,9	%14,8	%82,3
Zile Kömesi		%50,8	%20,1	%29,2
Erbaa Narince Bağ Yaprağı		%8,3	%9,1	%82,6
Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı		%19,3	%16,1	%64,6
Tokat Çöreği		%15,4	%21,9	%62,8
Tokat Ekmeği		%16,7	%22,9	%60,4
Tokat Yağlısı		%18,2	%19,3	%62,5
Tokat Bez Sucuk		%27,3	%24,7	%47,9

Tablo 3 incelendiğinde katılımcıların genel itibari ile çoğu yöresel yemek hakkında farkındalıklarının yüksek olduğu görülmektedir. Çorbalar bölümü incelendiğinde Tarhana çorbasının en fazla bilinirliğe sahip çorba çeşidi olduğu; hamur işleri bölümü incelendiğinde Katmer ürününün en fazla bilinirliğe sahip hamur işi olduğu; pilavlar bölümü incelendiğinde Keşkek ürününün en fazla bilinirliğe sahip olduğu; tatlılar bölümü incelendiğinde Kuşburnu Reçelinin en fazla bilinirliğe sahip olduğu; yemekler bölümü incelendiğinde Yaprak Sarma ürününün en fazla bilinirliğe sahip olduğu; coğrafi işaretli ürünler bölümü incelendiğinde Erbaa Narinciye Bağ Yaprağı ürününün en fazla bilinirliğe sahip olduğu görülmektedir. Bunlarla birlikte Yoğurtmaç, Pehlili Pirinç Pilavı, Zambak Reçeli, Kabak Kabuğu Kavurması, Nivik, Patlıcan Pehlisi, Yavan (Erikli) Dolma, Turhal Yoğurtmaçı, Zile Kömesi ürünlerinin bilinirliğinin düşük olduğu gözlemlenmiştir.

Tablo 4. Katılımcıların yöresel yemekleri deneyimlemeye yönelik görüşleri

		Deneyimleme		
		Hiç Tatmadım	Bir Kez Tattım	Sıklıkla Tadarım
	Çorbalar			
Bacaklı Çorba		%25,5	%16,4	%58,1
Gendime Toyga Çorbası		%40,2	%16,7	%43
Helle Çorbası		%34,1	%21,1	%44,8
Kuskus		%27,1	%31,5	%41,4
Tarhana		%4,2	%16,7	%79,2
	Hamur İşleri	Hiç Tatmadım	Bir Kez Tattım	Sıklıkla Tadarım
Cevizli Çörek		%8,3	%16,4	%75,3
Cızlak		%41,7	%19	%39,3
Çökelekli Gözleme		%6,5	%13	%80,5
Çökelekli Pide		%3,9	%13,3	%82,8
Haşhaşlı Çörek		%9,1	%18,2	%72,7
Katmer		%3,9	%11,5	%84,6
Mantı		%4,2	%9,9	%85,9
Tokat Simidi		%17,4	%20,1	%62,5
Yağlı		%7,8	%13,8	%78,4
Yoğurtmaç		%46,4	%18	%35,7
	Pilavlar	Hiç Tatmadım	Bir Kez Tattım	Sıklıkla Tadarım
Erişte		%7,3	%15,4	%77,3
Keşkek		%5,7	%15,9	%78,4

Mercimekli Bulgur Pilavı		%15,4	%24,2	%60,4
Nohutlu Bulgur Pilavı		%9,1	%14,8	%76
Pehlili Pirinç Pilavı		%64,8	%12,5	%22,7
	Tatlılar	Hiç Tatmadım	Bir Kez Tattım	Sıklıkla Tadarım
Erik Ezmesi		%16,1	%21,1	%62,8
Kızılıcak Hoşafı		%19,3	%19,8	%60,9
Kuşburnu Reçeli		%2,3	%16,4	%81,3
Pestil		%26	%23,4	%50,5
Tırtıl Baklavası		%31,3	%19,8	%49
Vişne Reçeli		%7,3	%14,3	%78,4
Yufka Tatlısı		%21,9	%15,9	%62,2
Zambak Reçeli		%77,9	%10,4	%11,7
	Yemekler	Hiç Tatmadım	Bir Kez Tattım	Sıklıkla Tadarım
Baklalı Dolma		%18,2	%16,4	%65,4
Bat		%9,6	%16,4	%74
Dolma İçi		%6,3	%14,3	%79,4
Et Dolması		%24,7	%19,5	%55,7
Kabak Kabuğu Kavurması		%55,2	%17,2	%27,6
Kurutulmuş Biber Dolması		%10,2	%14,6	%75,3
Nivik		%64,6	%16,1	%19,3
Nohut Yahnisi		%26,6	%20,8	%52,6
Patlıcan Pehlisi		%52,3	%20,1	%27,6
Tokat Tavası		%40,9	%22,4	%36,7
Yaprak Sarma		%3,6	%9,6	%86,7
Yavan (Erikli) Dolma		%70,6	%12,2	%17,2
	Coğrafi İşaretli Yöresel Yemekler	Hiç Tatmadım	Bir Kez Tattım	Sıklıkla Tadarım
Zile Pekmezi		%21,4	%19,8	%58,9
Turhal Yoğurtmacı		%52,9	%22,1	%25
Tokat Kebabı		%7	%13,8	%79,2
Zile Kömesi		%50,3	%23,2	%26,6
Erbaa Narince Bağ Yapağı		%8,6	%9,1	%82,3
Tokat Narince Salamura Asma Yapağı		%21,6	%16,4	%62
Tokat Çöreği		%15,6	%23,2	%61,2
Tokat Ekmeği		%18,8	%25,8	%55,5
Tokat Yağlısı		%18,5	%20,1	%61,5
Tokat Bez Sucuk		%33,9	%24	%42,2

Tablo 4 incelendiğinde, katılımcıların ankette yer alan ürünlerin büyük bir kısmını sıklıkla tükettikleri tespit edilmiştir. Çorbalar bölümü incelendiğinde Tarhana çorbasının en sık tüketilen çorba çeşidi olduğu; hamur işleri bölümü incelendiğinde Mantının en sık tüketilen hamur işi olduğu; pilavlar bölümü incelendiğinde Keşkek ürününün en sık tüketilen ürün olduğu; tatlılar bölümü incelendiğinde Vişne Reçelinin en sık tüketilen ürün olduğu; yemekler bölümü incelendiğinde Yaprak Sarma ürününün en sık tüketilen ürün olduğu; coğrafi işaretli ürünler bölümü incelendiğinde Erbaa Narinciye Bağ Yapağı ürününün en sık tüketilen ürün olduğu görülmektedir. Bunlarla birlikte Cızlak, Yoğurtmacı, Pehlili Pirinç Pilavı, Zambak Reçeli, Kabak Kabuğu Kavurması, Nivik, Patlıcan Pehlisi, Tokat Tavası, Yavan (Erikli) Dolma, Turhal Yoğurtmacı ve Zile Kömesi ürünlerinin katılımcıların çoğunluğu tarafından hiç tadılmadığı gözlemlenmiştir.

Tablo 3 ile Tablo 4 arasında incelemeler yapıldığında Cızlak ve Tokat Tavası ürünlerinde katılımcıların çoğunluk kısmı bu ürünleri hiç tatmamasına rağmen yine katılımcıların çoğunluğu tarafından ürünler hakkında bilgilerinin çok iyi olduğunu belirttikleri görülmüştür. Bununla birlikte hiçbir üründe az bilgim var ve bir kez tattım seçeneğinin çoğunlukta olmadığı görülmüştür.

Tablo 5. Cinsiyet değişkenine göre t-testi sonuçları

Cinsiyet	n	Ort.	s.s.	t	df	p
Erkek	199	2,51	0,77	3,018	2	0,027
Kadın	185	2,14	0,53			
p < 0,05						

Cinsiyet değişkenine göre grupların farkındalığına göre yapılan t-testi sonucuna göre erkekler ile kadınlar arasında coğrafi işaretli yöresel yemeklerde anlamlı farklılıklar ortaya çıkmıştır. Grupların ortalamaları incelendiği zaman erkeklerin (2,51) kadınlara göre (2,14) ortalamalarının daha yüksek olduğu ve farkındalıklarının daha fazla olduğu ortaya çıkmıştır. Grupların yöresel yemekleri deneyimlemelerine göre farklılık çıkmamıştır.

Tablo 6. Yaş değişkenine göre anova testi sonuçları

Yaş	n	Ort.	s.s.	F	df	p
18-25	84	2,11	0,53	2,784	4	0,041
55 yaş ve üzeri	42	2,49	0,69			

p < 0,05

Yaş değişkenine göre grupların yöresel yemekleri deneyimlemelerine yönelik yapılan anova testi sonucunda 18-25 yaş grubu ile 55 yaş ve üzeri grup arasında hamur işleri yemeklerinde anlamlı farklılıklar bulunmuştur. 55 yaş ve üzeri grubun (2,49) ortalamasının 18-25 yaş (2,11) grubuna göre daha yüksek olduğu görülmektedir. Bu durum 55 yaş ve üzeri grubun yöresel yemeklerden hamur işlerini diğer gruba göre daha fazla deneyimlediği sonucu ortaya çıkmaktadır. Yukarıda Tablo 5 ve Tablo 6'de verilen gruplar arası farklılıklar dışında diğer gruplar arasında ve yöresel yemeklerde farklılıklar tespit edilmemiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Yöresel yemekler tüm destinasyonlar için sürdürülebilirliğinin sağlanması gereken önemli destinasyon ürünleridir. Yöresel yemekler zamanla önemini kaybedebilir, bu da yemeklerin gelecek nesillere aktarılmasını zorlaştırabilir ve yerel halk tarafından unutulmasına neden olabilir. Bu araştırmada Tokat ilinde bulunan yöresel yemeklerin yerel halk tarafından bilinirliği ve deneyimlenmesi incelenmiştir. Araştırma sonuçlarına göre yöresel yemeklerden farkındalıkları en yüksek olanlar Tarhana Çorbası, Katmer, Keşkek, Kuşburnu Reçeli, Yaprak Sarma ve Erbaa Narince Bağ Yapağıdır. Yerel halkın en çok deneyimlediği yemekler ise Tarhana Çorbası, Manti, Keşkek, Kuşburnu Reçeli, Yaprak Sarma ve Erbaa Narince Bağ Yapağıdır.

Tokat ilinde yaşayanların, yöresel yemekleri genellikle tükettikleri görülmektedir. Yöresel yemeklerin deneyimlenmesi noktasında yapılan araştırma sonuçları Tarhana çorbası, Manti, Keşkek, Vişne Reçeli, Yaprak Sarma ve Erbaa Narinciye Bağ Yapağının en çok deneyimlenen yemekler olduğunu ortaya koymuştur. Bunlarla birlikte Cızlak, Yoğurtmaç, Pehlili Pirinç Pilavı, Zambak Reçeli, Kabak Kabağı Kavurması, Nivik, Patlıcan Pehlisi, Tokat Tavası, Yavan (Erikli) Dolma, Turhal Yoğurtmaç ve Zile Kömesi yemeklerinin katılımcıların çoğunluğu tarafından neredeyse hiç tadılmadığı gözlemlenmiştir.

Yerel ürünlerin bilinirliğinin önemi hakkında verilen bilgiler ışığında bazı yöresel ürünlerin bilinirliklerin çok düşük olması bu ürünler üzerine çalışmalar yapılarak yeniden bölgeye kazandırılması gerekliliği ortaya koymaktadır. Ürünlerin bilinirliklerin az olması ile hiç tadılmaması arasında gözle görülen bir ilişki olması bu ürünlerin zaman içerisinde tüketilmeyerek unutulmaya yüz tuttuğunu göstermektedir. Bu ürünlerin bölgeye yeniden kazandırılması bölgenin mutfak kültürünün karakteristik özelliğini hem korunmasına hem de gelişmesine büyük katkı sağlayacağı söylenebilir aksi halde destinasyonlarda yaşanan yerel mutfak sadeleşmesinin bu bölge içinde gerçekleşebileceği araştırma sonuçlarına göre söylenebilir. Araştırmanın bu sonuçları Kavak ve Pekerşen (2022) çalışmalarında da vurgulandıkları üzere, turizme kazandırılması ve sürdürülebilirliğin sağlanması noktasında benzerlikler göstermektedir.

Araştırmanın bir diğer sonucu da özellikle coğrafi işaretli yemeklerin farkındalığı açısından kadınlar ile erkekler arasında anlamlı farklılıkların ortaya çıkmasıdır. Ayrıca 18-25 yaş grubu ile 55 yaş ve üzeri grup arasında hamur işleri yemeklerinin deneyimlenmesi açısından anlamlı farklılıklar bulunmuştur. Bu sonuçlar literatürde daha önce yapılan Korkmaz ve Tekman (2021) ile Akdemir ve Selçuk (2018) çalışmalarıyla benzer sonuçlar ortaya koymuştur.

Çalışmada ortaya çıkan sonuçlardan biri de genel olarak Tokat bölgesinde yerel ürünlerin bilinirliğin ve deneyimlenme oranının yüksek olduğudur. Bu durum destinasyon mutfak kültüründe yaşanabilecek sadeleşmeye karşı olumlu bir durumdur. Bununla birlikte bazı ürünler hakkında bilgi sahibi olunmasının yanında tüketilmiyor olması bölge halkı tarafından o ürünlere yeterli ilginin gösterilmediğinin bir göstergesi konumundadır.

Bölgenin mutfak kültürünün korunması ve sadeleşmesinin önüne geçmek adına çalışmadan elde edilen veriler ışığında bazı öneriler sunulmuştur bu öneriler ilerleyen zamanlarda bölgede yapılacak çalışmalara yol gösterici olması beklenmektedir.

Çalışma sonucunda ortaya konulan öneriler şu şekildedir:

- Bölge içerisinde yerel ürünlerin tanınırlığını korumak ve arttırmak için festivaller, tanıtım günleri gibi etkinlikleri arttırılması.
- Bölge için yapılacak bilimsel araştırmalar için teşvik edici programların hazırlanması.
- Coğrafi işaretli ürünlere verilen önemin arttırılması, daha fazla ürünün coğrafi işaret alması için çalışmaların hızlandırılması.
- Bölgede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde yerel ürünlerin satışına yönelik teşvik edici programların hayata geçirilmesi.
- Bölgede gerçekleşen organizasyonlarda yerel ürünlerinin ikram edilmesi ile tanınırlığının ve deneyimlenmesinin arttırılması.
- Coğrafi işaret almış ürünlerin bilinirliğinin arttırılması için bu ürünlere özel çalışmaların yapılması.
- Yerel ürünlerin tamamının kayıt altına alınması bölgenin gastronomi literatürünün çıkarılması için yeni bilimsel araştırmaların gerçekleştirilmesi.

Bu öneriler haricinde araştırma bulgularının incelenerek farklı disiplinlerinde bu konuda çalışmalar yapması gerekliliği doğmaktadır. Özellikle bilinirliğin sık tüketilmesi ilişkin etkisi veya sık tüketilmenin bilinirliğe etkisi ilerleyen zamanlarda farklı araştırmalara konu olması beklenmektedir.

Etik kurul onayı

Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'nun 25.05.2023 tarih ve 2023/05 sayılı etik kurul onayı alınmıştır.

Araştırmacıların katkı oranı beyanı

Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

Çıkar çatışması beyanı

Bu çalışmada herhangi bir potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.

KAYNAKÇA

- Akdemir, N. ve Selçuk, G. N. (2018). Yöresel mutfağın turizme kazandırılması ve bölgesel kalkınmaya katkısı: Sakarya ölçeğinde bir araştırma. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22 (Özel Sayı), 2033-2049.
- Arıkan, R. (2018). Anket yöntemi üzerinde bir değerlendirme. *Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1, 97-159.
- Arslan, E., Kendir, H., ve Bozkurt, H. Ö. (2021). Gastronomi turizmi kapsamında ziyaretçilerin yöresel yiyecek tercihleri: Tokat ili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9, (Özel Sayı 5) 261-275. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.954>
- Aslan, Z. Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), 3-13.
- Ayaz, N. ve 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. <https://doi.org/10.14230/joiss391>
- Boyras, H. D. ve Sandıkçı, M. (2023). Coğrafi işaretli ürünlerin somut olmayan kültürel miras Türk mutfak kültürü unsurlarıyla karşılaştırılması: UNESCO gastronomi şehri Afyonkarahisar ili örneği. *Tourism and Recreation*, 5(2), 172-185.
- Bozok, D. ve Kahraman, K. (2015). Kırsal turizmde yöresel yemek kültürünün rolü: Balıkesir. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5 (1), 85-90.
- Ceylan, U. ve Güven, Ö. Z. (2018). Yiyecek içecek işletmelerinin menü planlamasında Kütahya'nın yöresel yemeklerinin yeri üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy*, 6 (Özel sayı 3), 451-459. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.266>
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 1 (2), 39-51.

- Çelebi, E. ve İlban, M. O. (2023). Pandemi sürecinde gastronomi turistlerinin yöresel yemek tüketim alışkanlıkları, tutumları ve tatil tercihlerindeki değişimlerinin belirlenmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7 (1), 106-128. <https://doi.org/10.32572/guntad.1149519>
- Çirişoğlu, E. ve Olum, E. (2019). Türk mutfağındaki fonksiyonel gıdaların gastronomi turizmi açısından önemi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (4), 1659-1680. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2019.264>
- Erdem, Ö., Mızrak, M. ve Kemer, A. K. (2018). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (1), 44-61
- Ergan, K., Kızılırmak, İ. ve Ergan, S. (2020). Gastronomik ürünlerin destinasyon seçimine olan etkisi: Edirne ili örneği. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 6 (3), 1-10.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1 (26), 24-30.
- İnce, A. ve Varol, F. (2023). Türkiye'deki gastronomi rotaları. M. Öksüz (Ed.), *Turizm alanında çok yönlü araştırmalar*, içinde (s. 105-114). Gaziantep: Özgür Yayınları
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11 (2), 359-378. <https://doi.org/10.14230/johut960>
- Kavak, S. ve Pekerşen, Y. (2022). Yöresel mutfak kültürünün turizme kazandırılmasında yerel halkın tutumu: Karaman ilinde bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19 (1), 59-80. <https://doi.org/10.24010/soid.1019182>
- Kendir, H. ve Arslan, E. (2020). Gastronomi turizmi açısından yöresel lezzetlerin duygusal değer boyutunda incelenmesi Tokat ili örneği. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, (Sonbahar Özel Sayı I/II), 130-138.
- Kızılırmak, İ., Ofluoğlu, M. ve Şişik, L. (2016). Türkiye'de uygulanan gastronomi turları rotalarının web tabanlı analizi ve değerlendirmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4 (Özel Sayı 1), 258-269. <https://doi.org/10.21325/jotags.2016.35>
- Korkmaz, S. ve Tekman, T. K. (2021). Yozgat yöresi yemek ve tatlı kültürünün sürdürülebilirliği. *Folklor/Edebiyat*, 27 (105), 299-319.
- Küçükyaman, M. A., Demir, Ş. Ş. ve Bulgan, G. (2018). Mutfak şeflerinin yöresel ürünlere ilgisi: Isparta örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (Ek Sayı 1), 86-103.
- Mızrak, M., Aydoğdu A. ve Yaşarsoy A. (2017, Kasım). Sürdürülebilir turizmde yöresel yemeklerin rolü ve önemi; Kastamonu örneği. 1. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresinde sunulmuş bildiri. Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu.
- Morris, C. ve Buller, H. (2003). The local food sector: a preliminary assessment of its form and impact in Gloucestershire. *British Food Journal*, 105 (8), 559-566. <https://doi.org/10.1108/00070700310497318>
- Öz, H. ve Dönmez, B. (2018). Yerel gıda ve coğrafi işaretleme kapsamında Süryani şarabının değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 260-269.
- Polat, M. (2020), Yöresel yemek imajının destinasyon tercihine etkisi: Kahramanmaraş örneği. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 25 (43), 183-194. <https://doi.org/10.17295/ataunidcd.712430>
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Turkish Studies*, 7 (4), 2675-2695. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.3834>
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), 36-46.
- Smith, A. ve MacKinnon, J. B. (2009). *The 100-mile diet: a year of local eating*. Canada: Vintage.
- Şahin, K., Bağcı, H. R., Özlü, T. ve Usta S. (2017). Bulancak'da (Giresun) coğrafi özelliklerin yemek kültürüne etkileri. *Studies of The Ottoman Domain (Osmanlı Hakimiyet Sahası Çalışmaları)*, 7 (13), 248-265. <https://doi.org/10.19039/sotod.2017.73>
- Şanlıer, N. Cömert M. ve Özkaya, F. D. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Millî Folklor*, 24(94), 152-161.

Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. Tokat mutfağı. Erişim Tarihi: 13.10.2023, <https://tokat.ktb.gov.tr/TR-143211/tokat-mutfagi.html>

Tokat Valiliği. Yöresel yemeklerimiz. Erişim Tarihi: 15.10.2023, <http://www.tokat.gov.tr/yoresel-yemeklerimiz>

Tokat Valiliği Tarım ve Orman İl Müdürlüğü. Tokat İli 2018 Yılı Tarım İstatistikleri, Erişim Tarihi: 13.10.2023, <https://tokat.tarimorman.gov.tr/link/2/istatistikler>

Türk Patent ve Marka Kurumu. Veri tabanı. Erişim Tarihi: 17.10.2023, <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>

Yaylacı, S. ve Mertol, H. (2021). Coğrafi işaretli ürünler ve gastronomik lezzetler: Tokat örneği. Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 7 (1), 313-334. <https://doi.org/10.31463/aicusbed.891301>

Yeşilyurt, H. (2022). Yerel halkın yöresel yemeklere yönelik farkındalık düzeyleri ve deneyim durumları: Adıyaman örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 10 (4), 3524-3536. <https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1153>