



Turizm ve Gastronomi Etkileşimi: Karabük'ün Yöresel Mutfak Kimliği*

Tourism and Gastronomy Interaction: Karabük's Local Culinary Identity

İrfan YURT¹, Bilal Can HINISLIOĞLU², Yunus Emre SAĞIR³

^{1,3}Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Karabük
²Karabük Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Karabük

ORCID:

İ.Y.: 0000-0001-6568-5328

B.C.H.: 0000-0002-2822-6090

Y.E.S.: 0009-0009-2791-2660

Corresponding Author:

İrfan YURT

Email:

irfanyurt@karabuk.edu.tr

Citation: Yurt, İ., Hınıslioğlu, B. C. ve Sağır, Y. E. (2025). Turizm ve gastronomi etkileşimi: Karabük'ün yöresel mutfak kimliği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 15 (2): 233-248.

Submitted: 15.02.2025.

Accepted: 13.04.2025

Özet

Bu çalışma, Karabük ilinin gastronomi potansiyelini belirlemek ve bu potansiyelin bölgesel turizm ile ekonomik kalkınmaya katkılarını incelemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Karabük, zengin mutfak kültürü, coğrafi işaretli ürünleri ve UNESCO Dünya Miras Listesi'nde yer alan Safranbolu ilçesi gibi önemli gastronomik unsurları barındırmaktadır. Araştırmada, nitel veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşmeler kullanılmış ve Karabük'te yaşayan 64 katılımcı ile birebir görüşmeler yapılmıştır. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi ile değerlendirilmiş, yerel mutfak çeşitliliği ve turizm açısından taşıdığı önem ortaya konulmuştur. Bulgular, Karabük mutfak kültürünün geleneksel ve bölgesel yemeklerden oluşan zengin bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir. Ancak yöresel mutfak kültürünün korunması ve turizmle entegrasyonunun artırılması için daha fazla coğrafi işaretleme, tanıtım faaliyetleri ve gastronomi turizmine yönelik stratejiler geliştirilmesi gerekmektedir. Çalışmanın bulguları, yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği ve bölgesel kalkınma bağlamında önemli katkılar sağlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Yöresel Yemekler, Yemek Kültürü, Karabük, Turizm

Abstract

This study aims to determine the gastronomic potential of Karabük province and examine its contributions to regional tourism and economic development. Karabük possesses significant gastronomic elements, including a rich culinary heritage, geographically indicated products, and the UNESCO World Heritage-listed Safranbolu district. The research employs a qualitative methodology, utilizing semi-structured interviews with 64 local participants. The collected data were analyzed using the descriptive analysis method, revealing the diversity of the local cuisine and its importance for tourism. The findings indicate that Karabük's cuisine comprises a rich variety of traditional and regional dishes. However, to enhance the preservation of local culinary culture and its integration into tourism, further geographical indication registrations, promotional activities, and strategic initiatives for gastronomic tourism are required. The study's findings contribute significantly to the sustainability of local culinary heritage and regional development.

Keywords: Gastronomy, Local Dishes, Food Culture, Karabük, Tourism

*Bu makale, Bilal Can Hınıslioğlu tarafından Karabük Üniversitesi'nde tamamlanan "Karabük ilinin gastronomi potansiyelinin incelenmesi" başlıklı yüksek lisans tezinden oluşturulmuştur.

1. GİRİŞ

Gastronomi, bir toplumun tarihsel, ekonomik ve kültürel kimliğinin önemli bir bileşeni olarak, yeme-içme alışkanlıklarının ötesinde bir anlam taşımaktadır. Yiyecek ve içeceklerin üretimi, hazırlanışı ve tüketimi, toplumsal belleğin korunmasına katkı sağlarken, aynı zamanda turizm ve ekonomik kalkınma süreçlerinde de kritik bir rol oynamaktadır (Bayri, 2020). Son yıllarda, gastronominin sürdürülebilir turizm açısından taşıdığı önem giderek artmış ve gastronomi turizmi, destinasyonların rekabet avantajı kazanmasında önemli bir faktör hâline gelmiştir (Uğur ve Karaarslan, 2016). Bu bağlamda, gastronomi turizmi yalnızca turistlerin ilgisini çekmekle kalmayıp, aynı zamanda yerel üreticileri destekleyen ve bölgesel kalkınmaya doğrudan katkıda bulunan bir sektör olarak değerlendirilmelidir (Özçelik, 2019).

Türkiye, zengin mutfak kültürü ve bölgesel farklılıkları ile gastronomi turizmi açısından büyük bir potansiyele sahiptir. Özellikle coğrafi işaretli ürünler, geleneksel yemekler ve tarihi mutfak mirası ile ön plana çıkan destinasyonlar hem ulusal hem de uluslararası düzeyde turistlerin ilgisini çekmektedir (Özmen ve Eren, 2020). Ancak, bu potansiyelin tam anlamıyla değerlendirilebilmesi için yerel mutfak kültürlerinin tanıtımı, korunması ve turizmle entegrasyonu konusunda daha fazla çalışmaya ihtiyaç duyulmaktadır. Bu noktada, Karabük ili gastronomi turizmi açısından dikkat çekici bir potansiyele sahiptir. Batı Karadeniz Bölgesi'nde yer alan ve doğal güzellikleri ile öne çıkan Karabük, özellikle UNESCO Dünya Miras Listesi'nde yer alan Safranbolu ilçesi ile önemli bir turistik merkez konumundadır (Ayaz ve Yalı, 2021). Bununla birlikte, Karabük'ün mutfak kültürü, turizm ile yeterince entegre edilmemiş, yöresel yemeklerin tanıtımı ve coğrafi işaretli ürünlerin ticarileştirilmesi konusunda sınırlı kalmıştır (Oğan ve Büyükyılmaz, 2020). Bu durum, bölgenin gastronomi turizmi açısından sahip olduğu potansiyelin yeterince değerlendirilememesine neden olmaktadır.

Mevcut literatür incelendiğinde, Karabük mutfak kültürü üzerine çeşitli akademik çalışmaların bulunduğu görülmektedir. Bu çalışmaların büyük bir kısmı, safran, lokum ve peruhi gibi yüksek bilinirliğe sahip gıda ürünlerine odaklanmış olup, bu alanda yapılan araştırmalar arasında Zararsız, Ayyıldız ve Kırmacı (2024), Yurt ve Bayraklı (2022) ile Diker, Türker, Çetinkaya ve Kaya (2017)'nin çalışmaları öne çıkmaktadır. Benzer şekilde, Karabük'e özgü bazı gıda ürünlerinin coğrafi işaret tescili süreci ve bu tescilin bölge ekonomisine etkileri üzerine yoğunlaşan çalışmalar da bulunmaktadır (örneğin, Yurt ve Dinvar, 2024). Ancak, Karabük mutfak kültürünün bütüncül bir bakış açısıyla ele alındığı, yöresel mutfak kimliği ve gastronomi turizmi bağlamında kapsamlı bir şekilde değerlendirildiği çalışmaların sayısı oldukça sınırlıdır. Özellikle, bölgenin mutfak kültürünün turizm sektörü ile entegrasyonu, yerel işletmelerin gastronomi turizminden nasıl yararlandığı ve coğrafi işaretli ürünlerin turistik bir çekim unsuru olarak nasıl konumlandırılabilceği konularında literatürde önemli bir boşluk bulunmaktadır.

Bu çalışma, Karabük'ün gastronomi potansiyelini ortaya koyarak, mutfak kültürünün turizme entegrasyonunu sağlamak için öneriler geliştirmeyi amaçlamaktadır. Araştırmada nitel veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşmeler kullanılmış ve Karabük ilinde farklı kesimlerden 64 katılımcı ile birebir görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemiyle değerlendirilmiş ve Karabük mutfak kültürünün güçlü ve zayıf yönleri belirlenmiştir. Çalışmanın sonuçları, Karabük ilinin gastronomi turizmi potansiyelini somut verilerle ortaya koyarak, yerel mutfak kültürünün tanıtımı ve sürdürülebilir turizm bağlamında bölge ekonomisine katkı sağlamayı hedeflemektedir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Karabük ili, ismini “Kara” ve “Bük” kelimelerinden türeterek, bölgedeki yoğun karaçalı bitki örtüsüne atıfta bulunan bir adlandırma ile almıştır. Karadeniz Bölgesi’nin Batı Karadeniz bölümünde konumlanan il, 4.145 km² yüzölçümüne sahiptir (Karabük İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023). Karabük, coğrafi konumu itibarıyla kuzeyde Bartın, doğuda Kastamonu, güneydoğuda Çankırı, güneybatıda Bolu ve batıda Zonguldak illeriyle çevrilidir. Önemli ulaşım merkezlerine olan mesafesi bakımından Ankara’ya 230 km, İstanbul’a ise 400 km uzaklıkta yer almaktadır. Karabük’ün engebeli yapısı ve tarıma elverişli arazilerinin vadi tabanlarında yoğunlaşması, bölgenin tarım ve gıda üretiminde sınırlamalar yaratsa da yerel mutfak kültürünü çeşitlendiren önemli bir faktör olmuştur. İl, Merkez, Safranbolu, Eskipazar, Yenice, Ovacık ve Eflani olmak üzere altı ilçeden oluşmaktadır. Özellikle UNESCO Dünya Miras Listesi’nde yer alan Safranbolu ilçesi, tarihi ve kültürel mirasının yanı sıra mutfak kültürü ile de öne çıkmaktadır (Karabük Belediyesi, 2024).

2.1. Karabük’ün Gastronomik Kimliği ve Turizm Potansiyeli

Gastronomi, yeme ve içme kültürünün ötesinde, bir toplumun tarihini, coğrafyasını, ekonomisini ve sosyal yapısını da yansıtan disiplinler arası bir bilim dalıdır. Gıdanın üretiminden tüketimine kadar geçen süreçleri ele alan gastronomi, mutfak sanatları, beslenme bilimi, kültürel antropoloji ve ekonomi gibi birçok farklı disiplini içermektedir (Bayrı, 2020). Son yıllarda, gastronominin turizm sektörü ile entegre bir şekilde ele alınması, destinasyonların tanıtımında ve ekonomik gelişiminde önemli bir faktör haline gelmiştir. Özellikle yerel mutfak kültürlerinin korunması ve turizm aracılığıyla desteklenmesi hem kültürel mirasın yaşatılmasını hem de bölgesel kalkınmayı teşvik etmektedir (Özçelik, 2019).

Türkiye, zengin mutfak kültürü ve bölgesel farklılıkları ile gastronomi turizmi açısından büyük bir potansiyele sahiptir. Ancak, her bölgenin mutfak kültürünün tanıtımı ve turizme entegrasyonu konusunda yeterli çalışmalar bulunmamaktadır. Bir destinasyonun mutfak kültürü, sadece yerel halkın beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda bölgenin tarihi geçmişini, ekonomik dinamiklerini ve turistik cazibesini de yansıtmaktadır. Bu bağlamda, Karabük ili, sahip olduğu zengin mutfak kültürü, coğrafi işaretli ürünleri ve UNESCO Dünya Miras Listesi’nde yer alan Safranbolu ilçesi gibi önemli unsurları ile gastronomi turizmi açısından büyük bir potansiyele sahiptir (Yurt, 2024). Karabük ili, bu bağlamda sahip olduğu geleneksel yemek kültürü (Özer-Altundağ, 2018), coğrafi işaretli ürünleri ve tarihi mirasıyla önemli bir destinasyon olarak ön plana çıkmaktadır. Safranbolu ilçesinin UNESCO Dünya Miras Listesi’nde yer alması, bu bölgenin gastronomi turizmi açısından sunduğu olanakları artırmaktadır (Ayaz ve Yalı, 2021). Ancak Karabük ilinin mutfak kültürü ve yerel yemekleri yeterince tanıtılmamış, gastronomi turizmi açısından gereken yatırımları henüz tam anlamıyla almamıştır (Oğan ve Büyükyılmaz, 2020). Yerel restoranlarda yöresel yemeklerin sınırlı düzeyde sunulması, turistlerin bölgenin mutfak kültürünü deneyimleme olanaklarını kısıtlamaktadır (Sormaz, Yılmaz, Onur ve Madenci, 2020).

Karabük’ün gastronomik kimliğinin önemli unsurlarından biri de coğrafi işaretli ürünlerdir. Coğrafi işaretleme, bir ürünün belirli bir coğrafi bölgeye özgü üretim teknikleri, yerel hammaddeler ve geleneksel bilgi birikimi ile üretildiğini kanıtlayan bir tescil sistemidir. Karabük ilinde coğrafi işaret almış ürünlerin sayısının artırılması, bölgenin gastronomik kimliğini güçlendirecek ve turistik çekiciliğini artıracaktır (Eren, 2018). Türk Patent ve Marka Kurumu’nun 2024 verilerine göre Karabük iline ait coğrafi işaretli ürünler arasında Eflani Çember Bezi, Eflani Hindi Bandırması, Safranbolu Kıtırı, Safranbolu Lokumu, Safranbolu Maniye Domatesi, Safranbolu Safranı, Safranbolu Çavuş Üzümlü ve Yenice Ihlamur Balı yer almaktadır (Özmen ve Eren, 2020). Ancak, Karabük mutfağı, yalnızca coğrafi işaretli ürünlerle değil, aynı zamanda zengin ve çeşitli yemek kültürüyle de dikkat çekmektedir.

Son yıllarda yapılan araştırmalar, gastronomi turizminin sürdürülebilir turizm ve bölgesel kalkınma açısından kritik bir rol oynadığını ortaya koymuştur (Yıldız ve Yılmaz, 2020). Karabük'ün gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi, bölgesel kalkınma adına büyük bir fırsat sunmaktadır (Özmen ve Eren, 2020). Bölgedeki geleneksel lezzetlerin turistik cazibe merkezleri ile entegre edilmesi, bölgeye gelen ziyaretçilerin deneyimlerini zenginleştirebilir (Uğur, Gökkaya ve Acar, 2018). Bunun yanı sıra, gastronomi turizminin gelişimi, yerel üreticilerin ekonomik kalkınmasına katkı sağlayarak kırsal alanlardaki istihdam olanaklarını artırabilir (Sormaz, Yılmaz, Özata ve Büyükyıldırım, 2023).

İl genelinde yapılan araştırmalarda coğrafi işaret alma potansiyeline sahip olan 96 farklı yöresel yiyecek ve içecek türü bulunduğu ifade edilmektedir. Bunlar arasında etli yaprak sarma, peruhi, keşli yayım, ekşili köfte, kuyu kebabı, Safranbolu bükmesi, göbü ve güveç gibi bölge mutfak kültürü açısından önem arz eden birçok yemek bulunmaktadır (Yurt, 2024). Bu duruma paralel olarak konak işletmecileri ile yöresel yemeklerin sunumu üzerine yapılan bir çalışmada turist gruplarının en çok tercih ettiği yöresel yemeklerin etli yaprak sarma, peruhi, kuyu kebabı gibi ürünler olduğu ifade edilmektedir (Ayyıldız ve Kargıçlıoğlu, 2018). Ancak bu zengin çeşitliliğe rağmen Karabük ili yalnızca beş yerel gıda ürününü coğrafi işaret ile tescillemiştir (Karabük İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025).

Safranbolu'yu ziyaret eden turistlerin ziyaret sebeplerinin başında kültürel miras ve geleneksel değerlerin korunması gelmektedir (Kara ve Gürbüz, 2017). Ancak, yöresel mutfak kültürünün yeterince tanıtılamaması ve yerel gıda ürünlerinin yaygınlaştırılması konusundaki eksiklikler bölgenin gastronomik gelişimini engellemektedir. Özellikle Safranbolu gibi turistik merkezlerde yöresel yemeklerin menülerde daha fazla yer alması, gastronomi turizmini canlandırmak açısından kritik bir adımdır.

Bölgenin gastronomi potansiyeli hem turizm hem de ekonomik kalkınma açısından büyük bir fırsat sunmaktadır. Ancak bu potansiyelin etkin bir şekilde değerlendirilmesi için coğrafi işaret alma potansiyeline sahip olan ürünlerin tescil edilmesi, yöresel yemeklerin restoran menülerinde daha fazla yer alması ve yerel mutfak kültürünün tanıtımına yönelik stratejik adımların atılması gerekmektedir. Ayrıca, gastronomi festivalleri ve etkinlikleri gibi organizasyonlarla bölgenin mutfak kültürü daha geniş kitlelere ulaştırılabilir. Yerel yönetimler, turizm sektöründeki paydaşlar ve akademik çalışmaların desteğiyle Karabük'ün gastronomik kimliği güçlendirilebilir ve turizm faaliyetleri ile sürdürülebilir hale getirilebilir.

Tablo 1. Karabük İlinin Tescilli ve Tescil Aşamasındaki Ürünleri

Ürün Grubu	Tescilli Ürünler	Tescil Aşamasındaki Ürünler
Bal	Yenice İhlamur Balı	-
Ana Yemek	Eflâni Hindi Bandırması	Yazıköy Fırın Keşkeği
Meyve	Safranbolu Çavuş Üzümü	-
Baharat	Safranbolu Safranı	-
Başlangıç	Safranbolu Ktır	Safranbolu Cevizli Çörek, Safranbolu Cimitsiz Simdi
Sebze	Safranbolu Maniye Domatesi	-
Tatlı	Safranbolu Lokumu, Cevizli Baklavası	Safranbolu Baklavası
El Sanatları	Eflani Çember Bezi	-

Kaynak: (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023)

3. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Bu araştırmanın temel amacı, Karabük ilinin gastronomi potansiyelini sistematik bir şekilde analiz ederek bölgenin mutfak kültürünü ve bu kültürün turizm ile entegrasyonunu değerlendirmektir. Çalışmada, Karabük ilinde yerel mutfak kültürünün korunmasına, geliştirilmesine ve tanıtılmasına yönelik stratejiler belirlenerek, bu stratejilerin bölgesel kalkınmaya ve turizm sektörüne sağlayacağı katkılar ele alınmaktadır. Ayrıca, bölgedeki coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımı ve gastronomi turizmine katkıları değerlendirilecek, yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği için öneriler sunulacaktır.

Karabük ili, Safranbolu'nun kültürel mirası, Yenice ormanları, Eskipazar'daki Hadrianapolis Antik Kenti gibi doğal ve tarihi cazibe merkezleri ile birlikte, gastronomi turizmi için önemli bir destinasyon olma potansiyeline sahiptir. Ancak, bölgedeki gastronomi turizmi yeterince gelişmemiş olup, yerel mutfağın tanıtımı ve turistik ürün haline getirilmesi konusunda eksiklikler bulunmaktadır (Özmen ve Eren, 2020). Bu bağlamda, araştırma yerel gastronomi kültürünün turizme entegrasyonu, bölge mutfağının marka değeri kazanması ve coğrafi işaretli ürünlerin ekonomik kalkınmaya katkıları gibi kritik konulara odaklanmaktadır.

Safranbolu gibi turistik bir merkezin gastronomi açısından değerlendirilmesi, bölgenin turistik çekiciliğini artırırken (Türker ve Ayyıldız, 2021), aynı zamanda geleneksel mutfak mirasının korunmasına katkı sağlayacaktır.

Karabük mutfağı hem kültürel mirasın bir parçası hem de bölgesel ekonomiye katkı sağlayabilecek önemli bir turistik değer olarak ele alınmaktadır. Geleneksel yemeklerin ve coğrafi işaretli ürünlerin korunması, sürdürülebilir turizmin temel taşlarından biri olarak değerlendirilmektedir. Bölgedeki üreticilerin desteklenmesi, yerel restoranların menülerinde yöresel yemeklere daha fazla yer vermesi ve gastronomi festivalleri gibi etkinliklerin düzenlenmesi, Karabük'ün gastronomi turizmi açısından daha cazip hale gelmesine olanak tanıyacaktır.

Bu çalışmanın önemi, aynı zamanda akademik literatüre sağlayacağı katkılar açısından da değerlendirilmektedir. Türkiye'de gastronomi turizmi ile ilgili yapılan akademik çalışmalar sınırlı olup, bu araştırma, Karabük özelinde gerçekleştirilen ilk kapsamlı gastronomi turizmi analizlerinden biri olma niteliği taşımaktadır. Yerel mutfak kültürünün tanıtımı, korunması ve turizme entegrasyonu konularında yapılacak gelecekteki araştırmalar için önemli bir referans kaynağı oluşturması beklenmektedir.

Sonuç olarak, bu çalışma Karabük ilinin gastronomi potansiyelini gün yüzüne çıkarmayı, yerel mutfak kültürünün ekonomik ve turistik değerini artırmayı ve sürdürülebilir gastronomi turizmi stratejileri geliştirmeyi amaçlamaktadır. Elde edilen bulgular doğrultusunda, bölgenin gastronomi kimliğinin güçlendirilmesi için somut öneriler sunulacak ve bu potansiyelin etkili bir şekilde değerlendirilmesine yönelik çözüm yolları ortaya konacaktır.

4. YÖNTEM

4.1. Araştırma Deseni

Bu araştırma, Karabük ilinin gastronomi potansiyelini belirlemek, yöresel mutfak kültürünün mevcut durumunu analiz etmek ve gastronomi turizmi bağlamında bölgenin gelişim olanaklarını ortaya koymak amacıyla betimsel nitelikte tasarlanmıştır. Çalışmada, nitel araştırma yöntemi kullanılmış ve veri toplama sürecinde yarı yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilmiştir. Bu yöntem, yerel halkın mutfak kültürüyle ilgili bilgi ve deneyimlerini derinlemesine anlamak, gastronomi turizmine yönelik algıları tespit etmek ve geleneksel mutfak mirasının korunmasına yönelik öneriler geliştirmek için uygun bir araştırma stratejisi sunmaktadır.

4.2. Örneklem ve Veri Toplama Süreci

Araştırmanın temel veri kaynakları, Karabük ilinde yaşayan bireyler ve yerel gastronomiyle doğrudan ilişkili kişilerden oluşmaktadır. Katılımcılar, amaçlı örnekleme yöntemi ile seçilmiş ve gastronomi turizmi konusunda bilgi ve deneyime sahip bireylerin dahil edilmesine özen gösterilmiştir. Çalışma kapsamında, Karabük ilinin farklı ilçelerinde (Eskipazar, Eflani, Ovacık, Yenice ve Safranbolu) yaşayan 64 kişi ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler ortalama 16 dakika sürmüş olup, katılımcıların yaşları, meslekleri ve gastronomi ile olan ilişkileri dikkate alınmıştır. Etik izinler alınarak veri toplama süreci Şubat 2024 - Nisan 2024 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.

4.2.1. Görüşme Soruları

Görüşme sorularının oluşturulmasında mevcut literatürde yer alan benzer çalışmalar temel alınmış ve uzman görüşleri değerlendirilerek tarafımızca bir soru formu oluşturulmuştur. Ayrıca, araştırmanın amacına uygun olarak tema ve kodların belirlenmesi için bir pilot çalışma gerçekleştirilmiş, görüşme soruları bu süreçte revize edilerek nihai hale getirilmiştir.

Araştırmanın yerel halk ile gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmeleri kapsamında kullanılan sorular, Karabük mutfak kültürünün gastronomi turizmi ile entegrasyonunu anlamaya yönelik olarak tasarlanmıştır. Sorular aşağıda belirtilmiştir:

- Karabük mutfağına özgü yemekler ve içecekler nelerdir?
- Bu yöresel yemeklerin kökenleri hakkında bilgi verebilir misiniz?
- Aile büyüklerinizden öğrendiğiniz ve halen uyguladığınız geleneksel yemek tarifleri var mı?
- Yöresel yiyeceklerin hazırlanışında geleneksel yöntemler veya özel teknikler kullanılıyor mu?
- Coğrafi işaretli ürünler hakkında bilginiz var mı? Bu ürünler bölge mutfağında nasıl bir yere sahiptir?
- Karabük mutfağında özel günler, festivaller veya düğünlerde sıkça tüketilen yemekler var mı?

4.3. Veri Analizi ve Kodlama Süreci

Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi ile değerlendirilmiş ve tematik kodlama yöntemi kullanılmıştır. Tematik kodlama süreci dört aşamada gerçekleştirilmiştir:

- **Verilerin Transkripsiyonu:** Görüşmeler ses kayıt cihazı ile kaydedilmiş ve daha sonra yazıya dökülmüştür.
- **Kodlama Birimlerinin Belirlenmesi:** Veriler tekrar tekrar okunarak, önemli ifadeler belirlenmiş ve araştırmanın amacına uygun temalar oluşturulmuştur.
- **Kodlama ve Temaların Oluşturulması:** Veriler, araştırmanın temel sorularına yanıt verecek şekilde kategorilere ayrılmış, kodlar belirlenmiş ve temalar altında gruplandırılmıştır.
- **Güvenilirlik ve Geçerlik Çalışmaları:** Kodlama sürecinin güvenilirliğini artırmak amacıyla, araştırmacılar arasında kodlayıcılar arası güvenilirlik testi uygulanmıştır. İki bağımsız kodlayıcı tarafından yapılan kodlama analizleri karşılaştırılmış ve Cohen'in Kappa katsayısı hesaplanarak uyum düzeyi belirlenmiştir.

4.4. Etik İlkeler ve Güvenilirlik

Araştırmada etik ilkelere uygunluk sağlanmış, katılımcılardan gönüllü katılım onayı alınmış ve elde edilen veriler gizlilik ilkelerine uygun şekilde işlenmiştir. Çalışmanın güvenilirliğini artırmak amacıyla üçgenleme yöntemi kullanılmış ve farklı veri kaynaklarından elde edilen bilgiler karşılaştırılarak analiz edilmiştir.

Sonuç olarak, araştırma süreci titizlikle yürütülmüş, veri analizinde sistematik bir yaklaşım benimsenmiş ve elde edilen bulguların doğruluğunu artırmaya yönelik adımlar atılmıştır. Bu kapsamda, Karabük'ün gastronomi turizmi potansiyelini daha kapsamlı şekilde değerlendirmek ve bölgenin mutfak kültürünün turizmle entegrasyonunu sağlamak adına güvenilir veriler elde edilmiştir.

T.C. Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Alanı Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu “Karabük İlinin Gastronomi Potansiyelinin İncelenmesi” adlı çalışma için 26.01.2024 tarihinde toplanarak 2024/02 toplantı no ile çalışmanın etik kurallara uygunluğunu oy birliği ile kabul etmiştir.

5. BULGULAR

5.1. Katılımcılara Ait Bilgiler ve Demografik Özellikleri

Araştırma kapsamında Karabük ilinin Safranbolu, Eskipazar, Eflani, Yenice ve Ovacık ilçeleri içerisinde 46 kadın, 18 erkek olmak üzere toplam 64 kişi ile görüşme yapılmıştır. Katılımcıların demografik özellikleri ilçeler bazında tablo da gösterilmiştir.

Tablo 2. Safranbolu İlçesinde İkamet Eden Yerel Halk ile Yapılan Görüşme Süreleri, Demografik Özellikleri, Meslekleri ve Mutfak Deneyimleri

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Mutfak Deneyimi	Meslek
Eskipazar				
K1	Kadın	62	47 Yıl	Ev Hanımı
K2	Kadın	64	46 Yıl	Pazarcı
K3	Kadın	36	10 Yıl	Üretici
K4	Erkek	20	4 Yıl	Öğrenci
K5	Kadın	52	30 Yıl	Ev Hanımı
K6	Erkek	45	1 Yıl	Şoför
K7	Kadın	53	43 Yıl	Çiftçi
K8	Kadın	42	27 Yıl	Ev Hanımı
K9	Kadın	21	1 Yıl	Sağlık Personeli
K10	Kadın	60	45 Yıl	Ev Hanımı
K11	Erkek	71	20 Yıl	Pazarcı
K12	Erkek	59	1 Yıl	Vakıf Müdürü
K13	Kadın	52	30 Yıl	Ev Hanımı
K14	Kadın	71	55 Yıl	Ev Hanımı
K15	Kadın	50	34 Yıl	Ev Hanımı
K16	Kadın	64	48 Yıl	Ev Hanımı
K17	Kadın	61	40 Yıl	Mutfak Personeli
K18	Kadın	45	20 Yıl	Mutfak Personeli
K19	Kadın	52	30 Yıl	Ev Hanımı
K20	Kadın	53	33 Yıl	Ev Hanımı
K21	Kadın	47	20 Yıl	Ev Hanımı
K22	Kadın	40	25 Yıl	Ev Hanımı

Turizm ve Gastronomi Etkileşimi: Karabük'ün Yöresel Mutfak Kimliği

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Mutfak Deneyimi	Meslek
Eflani				
K23	Erkek	48	1 Yıl	İmam
K24	Kadın	55	1 Yıl	Temizlik Personeli
K25	Kadın	58	32 Yıl	Muhtar
K26	Erkek	55	1 Yıl	Dernek Başkanı
K27	Kadın	53	30 Yıl	Aşçı
K28	Erkek	47	30 Yıl	Mutfak Personeli
K29	Kadın	49	20 Yıl	İşletmeci
K30	Kadın	55	21 Yıl	İşletmeci
K31	Kadın	57	8 Yıl	Aşçı
K31	Kadın	45	27 Yıl	İşletmeci
K33	Kadın	50	30 Yıl	Ev Hanımı
K34	Kadın	50	31 Yıl	İşletmeci
K35	Erkek	48	30 Yıl	Aşçı
Ovacık				
K36	Erkek	50	30 Yıl	Aşçı
K37	Erkek	50	24 Yıl	Lokum Üreticisi
K38	Kadın	50	30 Yıl	İşletmeci
K39	Kadın	40	20 Yıl	Çiftçi
K40	Erkek	70	1 Yıl	Emekli
K41	Kadın	55	30 Yıl	Ev Hanımı
K42	Kadın	48	15 Yıl	Ev Hanımı
K43	Kadın	75	50 Yıl	Ev Hanımı
K44	Erkek	60	40 Yıl	Aşçı
Yenice				
K45	Kadın	60	44 Yıl	Ev Hanımı
K46	Kadın	60	45 Yıl	Ev Hanımı
K47	Erkek	55	30 Yıl	Aşçı
K48	Erkek	55	27 Yıl	Aşçı
K49	Kadın	50	36 Yıl	Serbest Meslek
K50	Kadın	42	25 Yıl	Pastane Şefi
K51	Kadın	53	36 Yıl	Aşçı
K52	Kadın	60	43 Yıl	Ev Hanımı
K53	Erkek	50	1 Yıl	İmam
Safranbolu				
K54	Erkek	55	30 Yıl	Ev Hanımı
K55	Kadın	60	43 Yıl	Ev Hanımı
K56	Erkek	33	18 Yıl	Fırıncı
K57	Kadın	57	30 Yıl	Ev Hanımı
K58	Kadın	47	23 Yıl	Ev Hanımı
K59	Kadın	62	45 Yıl	Ev Hanımı
K60	Kadın	33	18 Yıl	Kasiyer
K61	Kadın	45	30 Yıl	Ev Hanımı
K62	Kadın	49	31 Yıl	Ev Hanımı
K63	Kadın	50	35 Yıl	Ev Hanımı
K64	Kadın	36	20 Yıl	Ev Hanımı

5.2. Karabük İlçelerinin Yöresel Yemekleri

Bu araştırmada, Karabük ilinin gastronomi potansiyelini belirlemeye yönelik kapsamlı bir analiz gerçekleştirilmiştir. Bu doğrultuda, yerel halktan elde edilen veriler sistematik bir şekilde tablolastırılarak değerlendirilmiş ve bölgenin gastronomi kimliğini oluşturan unsurlar incelenmiştir. Ayrıca, kültürel açıdan önemli mutfak mirasının belirlenmesi amacıyla, Safranbolu bölgesindeki yöresel restoranların menüleri detaylı bir şekilde analiz edilmiştir. Bunun yanı sıra, yerel festival ve etkinliklerde sunulan yöresel yemeklere ilişkin veriler toplanmış ve bu yemeklerin gastronomi turizmi açısından taşıdığı önem ortaya konmuştur. Çalışma kapsamında ayrıca, Karabük ilinde Coğrafi İşaret tescili almış ve tescil sürecinde bulunan ürünler detaylı bir şekilde incelenerek, bu ürünlerin ilin gastronomi potansiyeline olan katkıları değerlendirilmiştir. Elde edilen bulgular, bölgenin mutfak kültürünü koruma, geliştirme ve turizmle entegre etme sürecine yönelik önemli veriler sunmaktadır.

Tablo 3. Karabük İlının Safranbolu, Eflani, Yenice, Ovacık ve Eskipazar İlçelerinde İkamet Eden Yerel Halk ile Yapılan Görüşmeler ile Yöresel Yemekleri Hakkında Elde Edilen Veriler

Kategori	Safranbolu	Eflani	Yenice	Ovacık	Eskipazar
Başlangıçlar	Etli Yaprak Sarma, Safranbolu Bükmesi, Su Böreği, Sini Çöreği, İçli Göbü, Uzun Bakla, Kuyruğu Sulu, Kızartma, Etli Ekmek, Akıtma, Ceviz Salatası, Cevizli Çörek, Kabak Mücver, Çılbır	Isbit Dolması, Kara Mancar Dolması, Ekmek Böreği, Soğan Dolması, Gözleme, Gülembe, Çiçek Dolması, Malak, Su Çizlemesi	Malay, Yoğurtlu Yumurta, Şaptak, Yufka, Katlaç, Bazlama	Göbü, Bişi, Cevizli Ekmek, Çullu Börek	Çılbır, Kelem Dolması, Avuz, Efelek Dolması, Tatar Kavurması, Memeli Ekmek, Soğan Mıhlaması, Keş
Çorbalar	Oğmaç Çorbası, Pirinç Çorbası, Tarhana Çorbası, Aşure Çorbası, Sütlü Çorba, Miyane Çorbası, Sirkeli Kelle, Borana, Hicren Aşı Çorbası	Uğmaç Çorbası, Tarhana Çorbası, Kara Çorbası, Keşkek Çorbası, Göcü Çorbası	Mısır Çorbası, Köfter Çorbası, Gavut Çorbası, Brokoli Çorbası	Keşkek Çorbası, Gece Çorbası, Un Çorbası, Bulgur Çorbası	Ovmaç Çorbası, Keşkek Çorbası, Bamya Çorbası
Ana Yemekler	Bütün Et, Etli Koruklu Bamya, Etli Keşkek, Bulgur Pilavı, Perohi, Pirinçli Köfte, Tas Kebabı, Külbastı, Para Makarna, Cimcük Makarna, Cevizli Keşli Yayım, Tereyağlı Uzun Pakla, Kıymalı Yayım, Ekşili Köfte, Kuyu Kebabı, Güveç, Papara, Bükme	HindiBanduma, Tas Eti, Keşkek Pilavı, Uğma Yemeği, Patlıcan Közleme	Kara Mancar Yemeği, Kabuklu Fasulye, Mancar Sarması	Kırdıkaçtı, Çene Çarpan, Kaypak Makarna	Kaz Banduması, Yumma Makarna, Şalgam Gallesi, Yeşil Domates Yemeği, Kuyu Kebabı
Tatlılar	Haluşka, Tel Kadayıf, Tırtıl Baklava, Tereyağlı Pelte, Su Muhallebisi, Helva, Yaprak Helvası, Zerde, Yumurta Gayganası, Höşmerim, Cingan Baklavası, Delioğlan Sarığı, Lokum, Lokma Tatlısı, Safranbolu Baklavası	Çullama, Sarığı Burma, Köy Baklavası, Guşburan, Miyane Helvası, Elma Pekmezi, Nişasta Helvası, Pestil	Lokma, Dana Baklası, Hamalığbağı, Pekmezli Baklava, Ceviz Helvası	Miyane, Hoşaf, Peleze, Çükündür	Sırma Baklava, Kızılık Pestili, Kedi Batmaz, Delioğlan Sarığı, Miyane helvası

İçecekler	Bağlar Gazoz, Elma Suyu, Ayva Suyu, Loğusa Şerbeti, Kiren Şerbeti	Kuru Erik Hoşafı	Gayyuklu Hoşaf	Mevcut veri bulunmamaktadır	Kiren Acısı, Mevsim Kompostosu
------------------	---	------------------	----------------	-----------------------------	--------------------------------

Kaynak: (Yazarlar tarafından oluşturulmuştur)

Bu araştırma kapsamında, Tablo 3, Karabük ilinin Safranbolu, Eflani, Yenice, Ovacık ve Eskipazar ilçelerinde yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen yöresel yemekleri sınıflandırarak sunmaktadır. Veriler, başlangıçlar, çorbalar, ana yemekler, tatlılar ve içecekler olmak üzere beş ana kategoride gruplandırılmıştır. Bu sınıflandırma, Karabük mutfağının yemek çeşitliliğini ve ilçeler arasındaki gastronomik farklılıkları analiz etme açısından önemli bir kaynak oluşturmaktadır.

Tablo 3 incelendiğinde, Karabük mutfağının büyük oranda geleneksel Türk mutfağının etkilerini taşıdığı, tahıl, et, süt ürünleri ve bakliyat ağırlıklı bir yemek kültürüne sahip olduğu görülmektedir. Özellikle etli ve hamur işleri ile yapılan yemeklerin ön planda olduğu, çeşitli çorbalar ve tatlılarla desteklenen zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu anlaşılmaktadır. Bununla birlikte, Coğrafi İşaret tescili almış ürünlerin bir kısmının menülerde yer aldığı, ancak bazı yöresel lezzetlerin restoran menülerinde yeterince temsil edilmediği görülmektedir.

Tablo 3, ilçeler bazında Karabük mutfağının bölgesel farklılıklarını ve ortak özelliklerini gözler önüne sermektedir.

- **Safranbolu:**

Safranbolu mutfağı, tarihî ve turistik kimliğinin bir yansıması olarak en geniş yemek çeşitliliğine sahip ilçelerden biridir. Özellikle Etli Yaprak Sarma, Su Böreği, İçli Göbü, Oğmaç Çorbası, Etli Keşkek, Kuyu Kebabı ve Safranbolu Baklavası gibi geleneksel lezzetler öne çıkmaktadır. Ayrıca Ceviz Salatası, Kabak Mücver, Tarhana Çorbası, Tırtıl Baklava ve Kiren Şerbeti gibi ürünler, bölgenin özgün mutfak mirasını yansıtmaktadır. Safranbolu'nun gastronomi turizmüne yönelik en fazla bilinirliğe sahip olması, geniş bir mutfak kültürü sunmasını desteklemektedir.

- **Eflani:**

Eflani ilçesi, kırsal mutfak kültürünün belirgin olduğu, tarımsal üretime dayalı geleneksel yemeklerin ön planda bulunduğu bir mutfak yapısına sahiptir. Isbit Dolması, Soğan Dolması, Gözleme ve Kara Mancar Dolması gibi yemekler sebze ve tahıl temelli mutfak anlayışını göstermektedir. Ayrıca Uğma Yemeği, Keşkek Pilavı ve Banduma, yöresel lezzetler arasında dikkat çekmektedir. Tatlılar arasında ise Çullama, Köy Baklavası ve Miyane Helvası, Eflani'nin mutfak kimliğini yansıtmaktadır.

- **Yenice:**

Yenice mutfağı, daha az bilinen ancak yerel halkın tarıma dayalı mutfak kültürünü yansıtan yemeklerden oluşmaktadır. Malay, Yoğurtlu Yumurta, Mısır Çorbası, Köfter Çorbası ve Gavut Çorbası gibi yemekler, bölgedeki beslenme alışkanlıklarını göstermektedir. Kara Mancar Yemeği ve Kabuklu Fasulye, bölgedeki sebze tüketiminin yaygın olduğunu kanıtlamaktadır. Pekmezli Baklava, Hamalığbağı ve Gayyuklu Hoşaf gibi tatlı ve içecekler, Yenice'nin mutfak mirasını desteklemektedir.

- **Ovacık:**

Ovacık mutfağı, az sayıda ancak özgün yöresel yemekler içermektedir. Özellikle Göbü, Bişi, Cevizli Ekmek ve Çullu Börek gibi hamur işi ağırlıklı başlangıçlar, bu ilçenin mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Çorbalarda Keşkek Çorbası ve Gece Çorbası, ana

yemeklerde ise Kırdıkaçtı, Çene Çarpan ve Kaypak Makarna dikkat çeken yöresel lezzetler arasında yer almaktadır.

- Eskipazar:

Eskipazar mutfağı, daha çok et ve tahıl ağırlıklı yemeklerden oluşmaktadır. Özellikle Kuyu Kebabı, Kaz Banduması, Şalgam Gallesi ve Yumma Makarna, bu bölgenin mutfak geleneğini yansıtan önemli yemeklerdir. Keşkek Çorbası ve Bamya Çorbası, Eskipazar mutfağında önemli çorbalar arasında yer almaktadır. Sırma Baklava, Kızılık Pestili ve Meyane helvası gibi tatlılar, ilçenin tatlı kültürüne örnek oluşturmaktadır.

Tablo 3 incelendiğinde, Karabük mutfağında hamur işleri, et yemekleri ve çorbaların geniş bir yer kapladığı görülmektedir. Özellikle, Perohi, Etli Keşkek, Kuyu Kebabı, Banduma, Uğma Yemeği ve Kaz Banduması gibi yemekler, Karabük mutfağının özgün lezzetleri arasındadır. Çorbalar arasında Oğmaç Çorbası, Tarhana Çorbası, Keşkek Çorbası ve Mısır Çorbası dikkat çeken yöresel lezzetlerdir.

Tatlılar içinde, Cevizli Keşli Yayım, Tırtıl Baklava, Helva, Safranbolu Baklavası ve Miyane Helvası gibi ürünler, Karabük'ün geleneksel tatlı kültürünü yansıtmaktadır. İçecekler arasında Kiren Şerbeti, Bağlar Gazoz, Ayva Suyu ve Loğusa Şerbeti gibi içecekler, bölgeye özgü içecek kültürünün bir göstergesidir.

Tablo 4. Karabük İlinin İlçelerinde Yöresel Yemek Ürün Satışı Yapan İşletmelerin Menüsünde Yer Alan Yiyecek ve İçecekler

İlçe	Ana Yemekler	Başlangıçlar	Çorbalar	Salatalar	Tatlılar	İçecekler
Yenice	Saç Kavrurma, İzmir Çökertme, Saç Tavuk, Saç Et, Barbekü Soslu Tavuk, Köri Soslu ve Soya Soslu Tavuk.	Keşli yayım Gözleme Meze çeşitleri	Ovmaç çorbası, Mercimek Çorbası	Light Salata, Tavuklu Salata, Çoban Salata, Akdeniz Salata,	Sütlaç Tulumba	Şişe Kola, Şişe Fanta, Bağlar Gazoz, Soda, Ayrın, Portakal Suyu, Şişe Su, Limonata
Safranbolu	Saç Tava, Kiremitte Köfte, Peruhi, Tereyağlı Taze Fasulye, Sinop Mantısı, Kuyu Kebabı, Manti, Safranbolu Bükmesi, Kavurmalı Pilav, Keşkek Yatağında Bütün Et, Banduma, Çıtır Manti	İçli Köfte, Yayım, Su Böreği, Etli Keşkek Pilavı, Safranlı Pilav, Şehzade Pilavı, Cevizli Keşli Yayım, Gözleme, Köy Böreği	Yörük Çorbası, Mercimek Çorbası, Ezogelin Çorbası, Tarhana Çorbası, Kelle Paça Çorbası	Mevsim Salata, Yeşil Salata, Çoban Salata, Şehzade Salata	Fırın Sütlaç, Safranlı Zerde, Ev Baklavası, Safranbolu Lokumu, Büzme Baklava, Kemal Paşa Tatlısı, Ekmek Kadayıfı	Karadut Şerbeti, Safranlı Türk Kahvesi, Bağlar Gazozu, Safran Çayı, Ayrın, Limonata, Çay, Yayık Ayrını, Salep, Kola, Türk Kahvesi
Eflani	Kuru Fasulye, Safranbolu Pidesi, Nohut Yemeği, Karnı Yarık, Et Döner, Uzun Bakla, Kaşarlı Pide, Izgara Köfte, Karışık Pide, Lahmacun, Kiremitte Köfte	Şehriyeli Pirinç Pilavı, Bulgur Pilavı, Gözleme, Börek	Mercimek Çorbası, Et Haşlama, Tavuk Haşlama, Ezogelin Çorbası	Çoban Salata, Mevsim Salata, Yeşil Salata, Soğan Söğüş	Fırın Sütlaç, Şekerpare, Baklava, Tulumba, Fıstıklı Kadayıf	Ayrın, Meyve Suyu, Yayık Ayrın, Karadut Şerbeti, Kola, Şalgam, Çay, Bağlar Gazoz, Türk Kahvesi

Ovacık	Karışık Sebze Kızartma, Bütün Et Haşlama, Tavuk Haşlama, Lahmacun, Tavuk Sote, Nohut Yemeği, Et Sote, Kuru Fasulye	Pirinç Pilavı, Bulgur Pilavı	İşkembe Çorbası, Mercimek Çorbası, Ezogelin Çorbası	Çoban Salata, Söğüş, Soğan Söğüş, Mevsim Salata	Sütlaç	Kola, Ayran, Bağlar Gazoz
Eskipazar	Kuru Fasulye, Nohut Yemeği, Kuyu Kebabı, Perohi, Et Döner, Tavuk Sote, Tavuk Döner, Sulu Köfte, Kuşbaşı Pide, Karnı Yarık, Arnavut Ciğeri, Izgara Köfte, Çoban Kavurma	Biber Dolması, Bulgurlu Pilav, Pirinç Pilavı, Gözleme	Kelle Paça Çorbası, İşkembe Çorbası, Mercimek Çorbası, Ezogelin Çorbası	Mevsim Salata, Çoban Salata, Yeşil Salata, Domates Salatası, Söğüş	Baklava, Cevizli Köy Baklavası, Miyane Helva, Fırın Sütlaç, Tulumba	Ayran, Türk Kahvesi, Bağlar Gazoz, Şalgam, Kola, Çay, Eskipazar sodası, Soalı Ayran

Karabük ilinin ilçelerinde yöresel yemeklerin restoran menülerindeki dağılımı incelendiğinde, her bölgenin kendine özgü mutfak kültürünü koruduğu görülmektedir (Tablo 4). Ana yemekler arasında et ve baklagil temelli yemekler ön plana çıkmaktadır. Safranbolu, Peruhi, Banduma ve Keşkek Yatağında Bütün Et gibi geleneksel yemeklerle zengin bir mutfak sunarken, Eskipazar'da Sulu Köfte gibi et bazlı yemeklerin yaygın olduğu görülmektedir. Tahıl ve hamur işleri de menülerde önemli bir yer tutmaktadır; özellikle keşkek, yayım ve gözleme gibi yiyecekler hemen her ilçede bulunurken, Safranbolu'da cevizli keşli yayım gibi daha özgün lezzetler dikkat çekmektedir.

Tablo 4'e göre çorbalar arasında mercimek çorbası ilçeler genelinde ortak bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Bunun yanı sıra kelle paça, tarhana, işkembe ve ovmaç çorbası gibi geleneksel çorbaların farklı ilçelerde menülerde yer aldığı görülmektedir. Salatalar açısından bakıldığında çoban, mevsim ve yeşil salata gibi standart seçeneklerin öne çıktığı, bazı ilçelerde ise soğan söğüş gibi yerel tatların tercih edildiği anlaşılmaktadır. Tatlı kültürü incelendiğinde, özellikle Safranbolu'nun bu alanda zengin bir çeşitliliğe sahip olduğu görülmektedir. Safranlı zerde, ev baklavası ve ekmek kadayıfı gibi özel tatlıların bulunduğu Safranbolu, yöresel mutfağın en özgün örneklerini sunmaktadır. Diğer ilçelerde ise genellikle sütlaç, tulumba ve baklava gibi yaygın tatlılar öne çıkmaktadır.

Tablo 4' e göre içecek kültürü de yöresel farklılıklar göstermektedir. Özellikle Bağlar Gazozu, Karadut Şerbeti ve Safranlı Türk Kahvesi gibi yerel içecekler Safranbolu ve Eflani'de daha sık tercih edilirken, ayran, çay ve kola gibi genel tüketim içecekleri tüm ilçelerde yer almaktadır. Genel olarak bakıldığında, Karabük ilçelerinin yöresel mutfağı büyük ölçüde korunmuş olup hem geleneksel hem de modern tatlarla zenginleştirilmiştir. Safranbolu, gastronomik mirası açısından öne çıkarken, diğer ilçeler de Anadolu mutfağının temel unsurlarını yansıtan menüler sunmaktadır. Bu çeşitlilik, bölgenin yemek kültürünü ve yerel lezzetlerin korunmasını destekleyen önemli bir göstergedir.

Tablo 5. Karabük Lezzet Şenliklerinde Sunulan Yöresel Yiyecek ve İçecekler

Kategori	Yöresel Lezzetler
Başlangıçlar	Safranbolu Bükmesi, Su Böreği, Çullu Börek, Köy Simidi, Etli Yaprak Sarma, İçli Göbü, Yufka Ekmeği
Çorbalar	Fırın Çorbası, Keşkek Çorbası, Oğmaç Çorbası, Cincile Çorbası
Ana Yemekler	Hindi Banduma, Cevizli Yahnı, Peruhi, Keşli Yayım, Cevizli Yayım, Tereyağlı Uzun Bakla, Bütün Et, Etli Keşkek
Tatlılar	Çavuş Üzümlü, Höşmerim, Miyane Helvası, Safranbolu Lokumu, Kabak Tatlısı, Su Muhallebisi, Cevizli Ev Baklavası
İçecekler	İhlamur, Kızılıcak Şerbeti, Bağlar Gazozu

Kaynak: (Yazarlar tarafından oluşturulmuştur)

Karabük Lezzet Şenliklerinde sunulan yöresel yiyecek ve içecekler, bölgenin kültürel mirasını yansıtan zengin bir gastronomik çeşitlilik sunmaktadır. Tablo 5’te verilen verilere göre, yemekler beş ana kategoriye ayrılmaktadır: başlangıçlar, çorbalar, ana yemekler, tatlılar ve içecekler.

Başlangıçlar, unlu mamuller ve hamur işleri ağırlıklı olup, geleneksel pişirme yöntemleriyle hazırlanan Safranbolu Bükmesi, Su Böreği ve Köy Simidi gibi lezzetlerden oluşmaktadır. Özellikle Etli Yaprak Sarma gibi dolma ve sarma türleri, bölgenin Osmanlı mutfak geleneğinden izler taşımaktadır.

Çorba kategorisinde, Keşkek Çorbası ve Oğmaç Çorbası gibi tahıl bazlı ve besleyici içeriklere sahip seçenekler öne çıkmaktadır. Fırın Çorbası ve Cincile Çorbası ise bölgeye özgü malzemelerle hazırlanan geleneksel tariflerdir.

Ana yemeklerde, protein bakımından zengin et ve bakliyat kullanımı dikkat çekmektedir. Hindi Banduma, geleneksel bir Karabük yemeği olup, hindi eti ve yufka ekmeği ile hazırlanır. Cevizli Yahnı ve Keşli Yayım gibi yemekler, bölgenin tarımsal üretimiyle doğrudan ilişkili olup ceviz, keş (kurutulmuş yoğurt) ve et gibi bileşenleri barındırmaktadır. Bunun yanı sıra, Peruhi adlı mantı türü, Türk mutfağındaki hamur işlerinin çeşitliliğini yansıtmaktadır.

Tatlılar, hem şerbetli hem de sütlü tatlıları içermektedir. Safranbolu Lokumu ve Höşmerim, Anadolu’nun farklı bölgelerinde de görülen tatlılarken, Miyane Helvası ve Cevizli Ev Baklavası, Karabük mutfağına özgü lezzetlerdir. Özellikle, bölgede üretilen ürünlerden yapılan tatlılar, yerel ürünlerinin gastronomiye entegrasyonunu göstermektedir.

İçecekler kategorisinde, geleneksel ve doğal içecekler tercih edilmiştir. İhlamur ve Kızılıcak Şerbeti, bitkisel bazlı içecekler olup sağlık açısından faydalı kabul edilmektedir. Bunun yanı sıra, Bağlar Gazozu gibi yerel üretim gazlı içecekler, bölgenin modern içecek kültürüne uyum sağladığını göstermektedir.

Tablo 1, Tablo 2, Tablo 3, Tablo 4, Tablo 5 genel olarak değerlendirildiğinde, Karabük mutfağı; tahıllar, et ürünleri, süt türevleri ve yerel bitkisel kaynakları içeren zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu çeşitlilik, Karabük’ün tarihsel ve coğrafi özellikleriyle şekillenmiş, geleneksel ve modern unsurların bir araya geldiği bir gastronomik kimlik oluşturmuştur.

Tablo 5’e göre İl ve ilçe merkezlerinde faaliyet gösteren yöresel gıda ürünleri satan işletmelerde sunulan yerel lezzetlerin, Karabük Lezzet Şenlikleri kapsamında da yer aldığı tespit edilmiştir. Bu durum, yöresel ürünlerin sürdürülebilirliğini sağlama, ticari faaliyetleri destekleme ve turizm sektörüne katkı sunma açısından önemli bir etkiye sahiptir. Ayrıca, yöre halkına ekonomik fayda sağlaması ve yerel mutfak kültürünün tanıtılmasına olanak tanınması gibi unsurlar, bu tür etkinliklerin daha sık düzenlenmesini teşvik edebilir. Gerçekleştirilecek

organizasyonlar, Karabük'ün gastronomi potansiyelini görünür kılacak ve bölgenin mutfak kültürüne olan ilgiyi artırarak, turistik tercihlerin yöresel mutfağın sürdürülebilirliğine katkı sağlamasını mümkün kılacaktır.

Karabük genelinde yapılan saha araştırmaları neticesinde, ilçe bazında bazı ortak yiyecek ve içeceklerin bulunduğu tespit edilmiştir. Veriler doğrultusunda, salata kategorisinde yalnızca ceviz salatasının ortak tüketildiği ve bölge mutfağında salata çeşitliliğinin sınırlı olduğu belirlenmiştir. İçecekler açısından, genellikle meyve bazlı içeceklerin tercih edildiği ve il genelinde içecek çeşitliliğinin düşük olduğu gözlemlenmiştir.

Tatlı kategorisinde ise, ilçeler arasında şerbetli ve sütlü tatlıların ortak tüketildiği ve helva çeşitliliğinin mevcut olduğu saptanmıştır. Ara sıcaklara yönelik incelemelerde, özellikle unlu mamullerin ilçeler arasında ortak bir tercih olduğu belirlenmiş, ancak et içeren ara sıcakların da mutfakta önemli bir yer tuttuğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte, soğuk başlangıçların ilçeler arasında yaygın olmadığı ve sebze bazlı dolmaların en çok tercih edilen soğuk başlangıç türleri arasında yer aldığı ortaya konmuştur.

Bu bulgular, Karabük'ün yöresel mutfağının sürdürülebilirliği açısından, gastronomik çeşitliliğin artırılmasına yönelik stratejilerin geliştirilmesi gerekliliğini ortaya koymaktadır. İl genelinde düzenlenecek gastronomi etkinlikleri ve tanıtım faaliyetleri, yerel gıda kültürünün korunması ve ekonomik değerinin artırılması açısından önemli bir fırsat sunmaktadır.

Tablo 6. Literatürde, Coğrafi İşaret Portalında Bulunan, Mülakatlarda ve İşletme Menülerinde Yer Alan Ortak Yemekler

Kategori	Yöresel Lezzetler
Soğuk Başlangıçlar	Isbut Dolması, Kara Mancar Dolması, Soğan Dolması, Çiçek Dolması, Çılbır, Avuz, Soğan Mıhlaması, Tatar Kavurması
Çorbalar	Uğmaç Çorbası, Kara Çorbası, Keşkek Çorbası, Göcü Çorbası, Aşure Çorbası, Ovmaç Çorbası, Bamya Çorbası, Göce Çorbası, Un Çorbası, Tarhana Çorbası, Oğmaç Çorbası, Sütlü Çorba, Hicren Aşı Çorbası, Mısır Çorbası, Köfter Çorbası, Gavut Çorbası
Ara Sıcaklar	Mantar Mıhlaması, Mantar Buğulama, Gözleme, Malak, Kalem Dolması, Efelek Dolması, Çul Böreği, Bükme, Çullu Börek, Göbü, Pişi, Cevizli Ekmek, Kabak Mücveri, Etli Yaprak Sarma, Cevizli Çörek, Uzun Bakla, Malay, Şaptak, Katlaç
Ana Yemekler	Banduma, Keşkek Pilavı, Uğma Yemeği, Patlıcan Közleme, Kaz Banduması, Yumma Makarna, Yeşil Domates Yemeği, Şalgam Gallesi, Kırdı Kaçtı, Çene Çarpan, Kaypak Makarna, Tas Kebabı, Etli Bamya, Bütün Et, Bükme, Perohi, Cevizli Keşli Yayım, Kara Mancar Yemeği, Mancar Sarması, Kabuklu Fasulye
Salatalar	Ceviz Salatası
Tatlılar	Çullama, Köy Baklavası, Miyane Helvası, Sırma Baklava, Höşmerim, Kızılıcak Pestili, Miyane, Hoşaf, Zerde, Safranbolu Baklavası, Tel Kadayıf, Su Muhallebisi, Haluşka, Cingan Baklavası, Muska, Pekmezli Baklava, Ceviz Helvası, Lokma, Dana Baklası, Nişasta Helvası
İçecekler	Kiren Acısı, Mevsim Kompostosu, Kiren Suyu, Elma Suyu, Bağlar Gazozu, Ayva Suyu, Loğusa Şerbeti, Gayuklu Hoşaf

Kaynak: (Yazarlar tarafından oluşturulmuştur)

Karabük ili genelinde yapılan araştırmalar sonucunda, ilçeler arasında 16 farklı çorba çeşidinin ortak olarak üretilip tüketildiği belirlenmiştir (Tablo 6). Çorba çeşitlerinin büyük bir kısmının sebze bazlı içeriklere sahip olduğu tespit edilmiştir. Bununla birlikte, ana yemek kategorisinde 20 farklı yemeğin ilçeler arasında ortak olarak tüketildiği ve bu yemeklerin hem hayvansal hem de bitkisel gıdalar kullanılarak hazırlandığı bulgularına ulaşılmıştır. Bu durum,

Karabük mutfağının geniş bir ürün yelpazesine sahip olduğunu ve besin çeşitliliği açısından zengin bir yapıya sahip bulunduğunu göstermektedir.

SONUÇ

Bu çalışma, Karabük ilinin gastronomi potansiyelini belirlemek ve bu potansiyelin bölgesel turizm ile ekonomik kalkınmaya katkılarını incelemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın bulguları, Karabük mutfağının tarihî ve kültürel birikim ile şekillenen zengin bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir. Özellikle Safranbolu'nun UNESCO Dünya Miras Listesi'nde yer alması, bölgenin gastronomi turizmi açısından önemli bir avantaj sunduğunu ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, gastronomi turizminin bölge ekonomisine daha fazla katkı sağlaması için bazı stratejik adımların atılması gerektiği anlaşılmaktadır.

Karabük mutfağının turizm sektörüne entegrasyonunun yetersiz olduğu sonucuna, yöresel yemeklerin restoran menülerinde sınırlı yer alması, gastronomi turizminin etkin şekilde pazarlanamaması ve tanıtım eksiklikleri gibi bulgular doğrultusunda ulaşılmıştır. Özellikle Safranbolu dışındaki ilçelerde yöresel yemeklerin menülerde yeterince bulunmaması, coğrafi işaretli ürünlerin yerel işletmelerde sunulmaması ve turistik restoranların genellikle geleneksel Türk mutfağına yönelmesi, bu yetersizliği destekleyen temel faktörlerdir. Ayrıca, gastronomi turizmini teşvik eden etkinliklerin sınırlı olması ve mevcut organizasyonların sürdürülebilir olmaması da bölgenin gastronomi potansiyelinin tam anlamıyla değerlendirilememesine neden olmaktadır. Bu durum, Karabük'ün mutfak kültürünün turizm sektörüyle bütünleşmesi için daha fazla tanıtım, pazarlama ve stratejik planlama gerektirdiğini ortaya koymaktadır. Bu bulgular, daha önce yapılan çalışmalarla da örtüşmektedir. Örneğin, Özmen ve Eren (2020) çalışmalarında, coğrafi işaretli ürünlerin etkin tanıtımının turistik çekiciliği artırabileceğini vurgulamaktadır. Benzer şekilde, Yıldız ve Yılmaz (2020), gastronomi turizminin bölgesel kalkınmada önemli bir araç olarak değerlendirildiğini ortaya koymaktadır.

Karabük mutfağının turizm sektörüne entegrasyonunu sağlamak amacıyla, öncelikle yöresel yemeklerin restoranlarda daha fazla sunulması teşvik edilmelidir. Yerel işletmelerin menülerinde geleneksel lezzetlere daha fazla yer vermesi, turistlerin bölgenin gastronomik mirasını deneyimlemelerine katkı sağlayacaktır. Bununla birlikte, sosyal medya ve dijital platformlar aracılığıyla Karabük mutfağının tanıtımına yönelik stratejiler geliştirilerek, yöresel yemeklerin bilinirliği artırılmalıdır. Nitekim, Özçelik (2019), dijital pazarlama stratejilerinin gastronomi turizmi açısından büyük bir öneme sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

Coğrafi işaretli ürünlerin sayısının artırılması ve mevcut ürünlerin ulusal ve uluslararası pazarlarda daha etkin bir şekilde tanıtılması gerekmektedir. Safranbolu Safranı ve Safranbolu Lokumu gibi tescilli ürünlerin yanı sıra, bölgeye özgü diğer ürünlerin de coğrafi işaret tescili alması için girişimlerde bulunulmalıdır. Bu süreç, yerel üreticilerin desteklenmesini sağlayarak bölge ekonomisine katkı sunacaktır. Ayrıca, coğrafi işaretli ürünlerin pazarlanmasına yönelik stratejiler geliştirilerek, bu ürünlerin satış ve ihracat olanakları artırılmalıdır. Bu noktada, Eren (2018) coğrafi işaretleme sürecinin turistik ürünlerin marka değerini artırmada kritik bir faktör olduğunu vurgulamaktadır.

Yerel halkın ve işletmecilerin gastronomi turizmi konusunda bilinçlendirilmesi de büyük önem taşımaktadır. Bölgedeki restoran sahipleri, aşçılar ve turizm işletmecileri için eğitim programları ve çalıştaylar düzenlenerek, geleneksel mutfak kültürünün korunması ve geliştirilmesine yönelik farkındalık oluşturulmalıdır. Ayrıca, yerel üreticilere yönelik teşvik mekanizmaları geliştirilerek, geleneksel tarım ve gıda üretim yöntemlerinin sürdürülebilirliği sağlanmalıdır. Sormaz ve arkadaşları (2023), bu tür teşvik programlarının yerel gastronominin sürdürülebilirliğinde önemli bir rol oynadığını belirtmektedir.

Karabük'ün gastronomik potansiyelinin sürdürülebilir şekilde değerlendirilmesi için kamu, özel sektör ve akademik kurumlar arasında iş birliği güçlendirilmelidir. Yerel yönetimler tarafından, gastronomi turizminin geliştirilmesi için altyapı çalışmaları desteklenmeli ve turistik alanlarda yöresel mutfak kültürünün tanıtımına yönelik yatırımlar yapılmalıdır. Bu kapsamda, Karabük'ün gastronomi turizmi açısından ulusal ve uluslararası ölçekte daha rekabetçi bir konuma ulaşması sağlanmalıdır. Benzer şekilde, Türker ve Ayyıldız (2021) çalışmaları, turistik destinasyonlarda gastronomi turizminin geliştirilmesi için multidisipliner iş birliklerinin önemini ortaya koymaktadır.

Gelecekte benzer çalışmalar yapacak araştırmacılar için Karabük mutfağının gastronomik mirasının korunması ve geliştirilmesi üzerine daha kapsamlı çalışmalar yürütülmesi önerilmektedir. Turistlerin gastronomik deneyimleri ve tüketici tercihleri üzerine yapılacak araştırmalar, Karabük mutfağının ulusal ve uluslararası gastronomi turizmi içindeki konumunu değerlendirmek açısından faydalı olacaktır. Ayrıca, bölgedeki restoran ve otellerin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesine yönelik ayrıntılı analizler gerçekleştirilerek, turizm sektörüne olan katkıları ölçülmelidir. Bu doğrultuda, Yurt (2024), coğrafi işaretli ürünlerin turizm destinasyonlarının pazarlanmasında etkili bir unsur olduğunu vurgulamaktadır.

Gerçekleştirilecek gastronomi etkinlikleri, Karabük'ün mutfak kültürünü tanıtmaya ve gastronomi turizmi açısından bölgenin çekiciliğini artırma potansiyeline sahiptir. Bu bağlamda, il genelinde yiyecek-içecek sektöründe yöresel mutfağa verilen önemin artması beklenmekte olup, turist tercihlerinin yöresel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği açısından belirleyici bir faktör olduğu düşünülmektedir. Dolayısıyla, bölgenin mutfak mirasının korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması amacıyla yöresel yemeklerin tanıtımına yönelik çalışmaların artırılması gerekmektedir.

Sonuç olarak, Karabük ili gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahip olmasına rağmen, bu potansiyelin tam anlamıyla değerlendirilmediği görülmektedir. Yerel mutfak kültürünün turizme entegrasyonu için önerilen stratejilerin uygulanması, bölgenin ekonomik kalkınmasına ve turizmde rekabet gücünün artırılmasına katkı sağlayacaktır. Yapılacak çalışmalar, Karabük'ün gastronomi alanında markalaşmasını destekleyerek, sürdürülebilir turizm anlayışına önemli katkılar sunacaktır.

KAYNAKÇA

- Ayaz, N. ve Yalı, S. (2021). Kültürel turistlerin seyahat tercihleri ve yiyecek-içecek beklentileri: Safranbolu örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Derneği*, 1(1), 43-61.
- Ayyıldız, S. ve Kargıgıoğlu, Ş. (2018). Konaklarda sunulan yöresel yemeklerin sürdürülebilir gastronomi turizmi bakımından incelenmesi; Safranbolu konakları örneği. *The Journal of Academic Social Science*, 79(79), 367-381.
- Bayri, G. (2020). *Samsun ilinin sahip olduğu gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi*. [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Ondokuz Mayıs Üniversitesi.
- Diker, O., Türker, N., Çetinkaya, A., & Kaya, F. B. (2017). Geleneksel Türk tatlısı olarak lokum ve Safranbolu Lokumu. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(2), 333-344.
- Eren, F. Y. (2018). *Coğrafi işaret ile tescilli ürünlerin gastronomik destinasyonlara etkisi: Kapadokya Bölgesi'nde bir araştırma*. [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Gazi Üniversitesi.
- Kara, G., & Gürbüz, A. (2017). Safranbolu'ya gelen turistlerin yöresel gıda algısı ve talep durumu. *Anka e-Dergi*, 2(2), 1-9.
- Karabük Belediyesi. (2024, 22 Aralık). *Karabük'ün konumu*. 22 Aralık 2024 tarihinde https://www.karabuk.bel.tr/icerik.asp?i_id=39 adresinden edinilmiştir.

- Karabük İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2023, 16 Aralık). *Karabük*. 16 Aralık 2024 tarihinde <https://karabuk.ktb.gov.tr/> adresinden edinilmiştir.
- Karabük İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025, 7 Mart). *Karabük*. 7 Mart 2025 tarihinde <https://karabuk.ktb.gov.tr/tr-208294/karabuk-ilin-ozgu-tescilli-urunler.html> adresinden edinilmiştir.
- Oğan, Y. ve Büyükyılmaz, S. (2020). Karadeniz bölgesinin coğrafi işaretli gastronomik ürünleri. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(3), 337-354.
- Özçelik, N. E. (2019). *Bolu ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesine yönelik nitel bir araştırma*. [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Abant İzzet Baysal Üniversitesi.
- Özer-Altundağ, Ö. (2018). Turistlere sunulan yöresel yemeklerin makro ve mikrobesein ögesi içeriğinin sağlık boyutu: Safranbolu ilçesi örneği, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1). 16-28.
- Özmen, N. ve Eren, M. (2020). Safranbolu'da gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik bir araştırma. *International Academic Journal*, 4(1), 142-168.
- Sormaz, Ü., Yılmaz, M., Onur, M., Madenci, A.B. (2020). Gastronomi turizmi kapsamında yöresel ürünlerden turistik ürün olarak yararlanılması: Konya örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 523-537
- Sormaz, Ü., Yılmaz, M., Özata, E., Büyükyıldırım, C. (2023). Burdur ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin swot analizi ile değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(2), 1262-1279
- Türker, N., Ayyıldız, S. (2021). Yenice mutfak kültürünün vegan mutfak kapsamında incelenmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 946-968
- Uğur, İ., Gökkaya, S. ve Acar, A. (2018). Yerli turistlerin destinasyon imajına ilişkin tekrar ziyaret etme niyetleri: Safranbolu üzerine bir çalışma. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 29-40
- Uğur, İ., Karaarslan, M.H. (2016). Destinasyon seçiminde fikir gruplarının etkisi: Safranbolu üzerine bir araştırma. *Namık Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Metinleri*, (1), 59-70
- Yıldız, M., ve Yılmaz, M. (2020). Gastronomi alanındaki trendlere bir bakış. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, (5), 19-35.
- Yurt, İ. (2024). Bölgelerin pazarlama faaliyetlerinde coğrafi işaretli ürünlerin etkisinin incelenmesi: Karabük Ekipazar örneği, *Journal of Business Research - Turk*, 16(3),1905-1919
- Yurt, İ., & Bayraklı, B. (2022). Safranbolu'da yöresel bir lezzet: Peruhi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 270-287
- Yurt, İ., & Dinvar, Ş. (2024). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaret tescili alabilecek ürünlerin değerlendirilmesi: Safranbolu örneği. *Aydın Gastronomy*, 8(2), 413-425
- Zararsız, H. F., Ayyıldız, S., & Kırmacı, H. A. (2024). Gastronomide Safranbolu Safran'ının yeri ve önemi; yiyecek içecek işletmelerinde bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(3), 1947-1965