

## Avrupa Birliğinde Tescillenen Gaziantep Menengiç Kahvesi Geleneğinin Dijital ve Mekânsal Bellekteki Yansımaları

### Reflections of Gaziantep Menengiç Coffee Tradition Registered in the European Union in Digital and Spatial Memory

#### ÖZ

Menengiç kahvesi geleneği, sosyal medyada yayılan içeriklerle kültürel bir miras olarak ele alınmakta ve bu geleneğin dijital alandaki yansıması, zamanla dijital bir mekân algısının oluşmasına zemin hazırlamaktadır. Sosyal medyada menengiç kahvesine dair yapılan paylaşımlar, görseller ve etkileşimler, bu geleneğin dijital ortamda yeniden şekillenmesine, kültürel değerlerin sanal bir bellek içinde saklanmasına ve bu bellek aracılığıyla bireylerin kolektif bir deneyim oluşturmaya olanak tanımaktadır. Çalışma, Gaziantep'te Avrupa Birliği (AB) tescilli menengiç kahvesi geleneğine yönelik sosyal medya platformlarında yer alan mevcut algının dijital ve mekânsal bellekteki yansımalarını değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Çalışma sürecinde, sosyal medya üzerinden yapılan paylaşımlar ve etkileşimler incelenmiş, bu paylaşımların menengiç kahvesi geleneği üzerindeki etkisi derinlemesine araştırılmıştır. 440 farklı elektronik içerik ele alınarak, nitel araştırma yöntemi kullanılmış, veriler MAXQDA 2024 programı ile analiz edilmiştir. Analizler neticesinde "Mekansal Bellek" ve "Dijital Bellek" ana temaları belirlenmiştir. Günümüzde dijital ortamda menengiç kahvesine dair algının ve mekânsal belleğin dönüşümü, bu geleneğin yaşatılmasındaki rolünü ve anlamını daha fazla anlaşılabilir kılmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Menengiç kahvesi, dijital bellek, mekânsal bellek, dijital mekân, kültürel miras

#### ABSTRACT

The tradition of menengiç coffee is treated as a cultural heritage through the content disseminated on social media, and the reflection of this tradition in the digital space paves the way for the formation of a digital space perception over time. The posts, images, and interactions on social media about menengiç coffee allow this tradition to be reshaped in the digital environment, cultural values to be stored in a virtual memory, and individuals to create a collective experience through this memory. The study aims to evaluate the reflections of the current perception of the European Union (EU) registered menengiç coffee tradition in Gaziantep on social media platforms in digital and spatial memory. Throughout the study, social media posts and interactions were analyzed, and the impact of these posts on the menengiç coffee tradition was investigated in depth. 440 different electronic contents were considered, qualitative research method was used, and the data were analyzed with MAXQDA 2024 program. As a result of the analysis, the main themes of "Spatial Memory" and "Digital Memory" were identified. The transformation of the perception and spatial memory of menengiç coffee in today's digital environment makes the role and meaning of this tradition more understandable.

**Keywords:** Menengiç coffee, digital memory, spatial memory, digital space, cultural heritage

## Giriş

Kahve geleneği, Türk kültürünün önemli bir parçası olarak tarih boyunca sosyal etkileşim ve misafirperverlik simgesi olmuştur. Türk kahvesinin, Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) tarafından somut olmayan kültürel miras olarak kabul edilmesiyle, bu geleneğin uluslararası alanda tanınması sağlanmıştır (Koca & Ersöz, 2020). Kahve, yalnızca bir içecek olmanın ötesinde, kültürel kimliğin bir yansımasıdır. Ayrıca görsel dilin kullanımı ve kahve ile ilgili semboller, kahve geleneğinin kültürel ve sosyal rolünü pekiştirmektedir (Vargün, 2024). Kahve kültürü, Türk toplumunun sosyal yapısını ve günlük yaşamını şekillendiren unsurlardan biridir. Türk kahvesinin hazırlanması ve sunumu, yalnızca bir içecek deneyimi değil, aynı zamanda bir sosyal ritüel olarak kabul edilmektedir (Yılmaz, 2023a). Bu ritüel, kahvenin hazırlanmasında kullanılan özel ekipmanlar ve tekniklerle zenginleşmektedir. Örneğin, kahve fincanları ve cezveler, Türk kahvesinin kültürel kimliğini oluşturan unsurlar arasında yer almaktadır (Turan ve Yazıt, 2024; Yılmaz, 2023a). Ayrıca, kahve ile ilgili gelenekler ve ritüeller, nesilden nesile aktarılmakta ve bu süreçte kültürel mirasın korunmasına katkı sağlamaktadır (Kefeli vd., 2020).

Feray TOPÇU<sup>1</sup>

Nadire KARADEMİR<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi,  
İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Coğrafya  
Bölümü, Kahramanmaraş, Türkiye



Geliş Tarihi/Received 18.02.2025  
Kabul Tarihi/Accepted 22.12.2025  
Yayın Tarihi/Publication Date 31.12.2025

Sorumlu Yazar/Corresponding author:

Feray TOPÇU

E-mail: [frytpc@gmail.com](mailto:frytpc@gmail.com)

**Cite this article:** Topçu, F., & Karademir, N. (2025). Reflections of Gaziantep menengiç coffee tradition registered in the european union in digital and spatial memory. *Eastern Geographical Review*, 30(53), 68-78.



Content of this journal is licensed under a Creative Commons Attribution-Noncommercial 4.0 International License.

Menengiç kahvesi daha çok Türkiye'nin güneydoğu Anadolu bölgesinde yaygın olan bir içecek olup, yerel halk tarafından günlük olarak tüketilmektedir (Yeşil vd., 2019). Bu kahve, çok kültürlü ve tarihi zenginliklere sahip olan bölgede, kültürel mirasın önemli bir parçası olarak değer taşımaktadır. Bölgedeki kahvehaneler, insanların sohbet etmek, hikâyeler paylaşmak ve ilişkiler geliştirmek için bir araya geldiği ortak alanlar olarak hizmet vermektedir. Kahve tüketimi olan toplumlarda kahve kültürü kahvenin sosyal etkileşim ve kültürel değişim için bir araç görevi gördüğü ortak bir temadır. Özellikle Menengiç kahvesi servis eden yerel kahve mekânlarının, modern tüketici tercihlerine uyum sağlarken kültürel gelenekleri sürdürme konusundaki rolleri, bu mekânların kültürel süreklilik açısından taşıdığı önemi yansıtmaktadır (Maspul, 2023a).

Coğrafi işaretler, belirli bir coğrafi bölgeye özgü olan ve o bölgenin kültürel kimliğini yansıtan ürünleri koruma altına almaktadır (Kart vd., 2022). Menengiç kahvesinin AB coğrafi işaret tescili, Türkiye'de yerel ürünlerin korunması ve tanıtılması amacıyla gerçekleştirilen bir süreçtir. Menengiç kahvesi, bu bağlamda, yerel gastronomik kimliğin bir parçası olarak değerlendirilmektedir (Şekil 1). Bu tür tesciller üreticilerin ve tüketicilerin haklarını korumakla kalmayıp, aynı zamanda yerel kültürlerin ve geleneklerin yaşatılmasına da katkı sağlamaktadır (Bozagcı ve Çevik, 2021).

#### Şekil 1

AB Tescilli Gaziantep Menengiç Kahvesi-Tescil Logosu (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).



Menengiç (*Pistacia terebinthus*), Antep fıstığıyla aynı familyadan gelen bir bitki olup, kahve ve kuruyemiş olarak bilinir. Bu eşsiz kahvenin ana vatanı Güneydoğu Anadolu ve Akdeniz Bölgeleri olup, özellikle Gaziantep, Mardin, Siirt, Kahramanmaraş, Adıyaman ve Hatay gibi illerde doğal olarak yetişmektedir. Menengiç ağacı Akdeniz iklimine iyi uyum sağlamıştır. Yetiştirilmesi yerel biyolojik çeşitliliği desteklemektedir. Anacardiaceae ailesinin bir üyesi olarak menengiç ağacının kavrulmuş tohumlarından yapılmakta, kuruyemiş ya da kahve olarak tüketilmektedir. Menengiç kahvesinin hazırlanması, çekirdeklerin koyu kahverengi bir renge ulaşana kadar

kavrulmasını ve ardından ince bir toz haline getirilmesini içerir. Bu işlem, "Coffea" türlerinden yapılan geleneksel kahveden farklı olan kahvenin aromatik ve lezzet profillerini geliştirdiği için çok önemlidir. Elde edilen içecek genellikle hafif tatlı bir alt tona sahip fındıksı bir tatta olarak tanımlanır ve bu da onu yerli halk ve ziyaretçiler arasında popüler bir seçim haline getirmektedir (Kavaz Yüksel ve Yüksel, 2020). Ayrıca, Menengiç kahvesinin ekolojik ve ekonomik etkileri de dikkate değerdir. Menengiç'in sürdürülebilir hasadı, yalnızca yerel çiftçiler için bir gelir kaynağı sağlamakla kalmaz, aynı zamanda geleneksel tarım uygulamalarının korunmasına da katkıda bulunur (Rosero-Toro vd., 2021). Menengiç kahvesinin sağlık açısından faydaları da dikkat çekmektedir. Astım, öksürük gibi üst solunum yolları hastalıkları, mide rahatsızlıkları ve böbrek taşı düşürmede etkilidir. Çünkü antioksidan özelliklerine katkıda bulunabilecek çeşitli biyoaktif bileşikler içermektedir (Ulukanlı vd., 2012). Çitlenbik veya çedene olarak da bilinen bu kahve, yerel halk tarafından hem günlük yaşamda hem de özel günlerde tüketilmektedir. Aynı zamanda yerel kültürün aktarımında önemli bir rol oynamaktadır. Menengiç kahvesinin hazırlanışı ve tüketimi, bölgedeki geleneksel yaşam tarzının bir parçasıdır ve bu yönüyle kültürel mirasın korunmasına katkıda bulunmaktadır (Yeşil vd., 2019).

Menengiç kahvesinin hazırlanışı, Türk kahvesine benzer bir ritüel içerirken, kendine has aroması ve besin değerleri ile dikkat çekmektedir. Bu kahve türü, özellikle yöresel kültürün bir parçası olarak, bölgedeki sosyal yaşamda önemli bir yer tutmakta, sosyal etkileşimlerin ve toplumsal bağların güçlenmesine de katkıda bulunmaktadır (Yeşil vd., 2019). Bu bağlamda, Menengiç kahvesinin hazırlanışı ve sunumu, yerel kültürün bir yansıması olarak değerlendirilmektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde başta Gaziantep olmak üzere kahvenin kültürel ve tarihsel bağlamda deneyimlenmesine olanak tanıyan özel ilgi turizmi olarak kahve turizmi ortaya çıkmıştır. Kahve turizmi, ziyaretçilere kahve ile ilgili doğal güzellikleri ve kültürel özellikleri deneyimleme fırsatı sunmaktadır. Menengiç kahvesi, kahve turizminin önemli unsurları arasında yer almaktadır. Kahve turizmi, yerel ekonomilere katkı sağlarken, aynı zamanda bu kültürel değerlerin korunmasına ve tanıtılmasına da destek olmaktadır (Gül, 2022; Yılmaz, 2023b). Bu bağlamda kahve müzeleri ise bu turizmin gelişmesine katkı sağlamaktadır (Bozagcı ve Çevik, 2021). Kahve kültürü, aynı zamanda gastronomi turizmi açısından da önemli bir yere sahiptir. Kahve müzeleri ve kahve ile ilgili etkinlikler, ziyaretçilere Menengiç kahvesinin tarihini ve kültürel önemini tanıtarak, bu içeceklerin gastronomi turizmi kapsamında daha geniş kitlelere ulaşmasını sağlamaktadır (Gül, 2022). Kahve müzeleri, kahvenin tarihini, üretim sürecini ve kültürel önemini sergileyen önemli mekanlardır. Bu müzeler, ziyaretçilere kahvenin tarihini ve kültürel bağlamını yazılı ve görsel biçimde sunarak, yerel halkın kahveye olan bağlılığını ve bu içeceğin sosyal yaşam içindeki yerini pekiştirmektedir (Baycar, 2017; Bozagcı ve Çevik, 2021). Aynı zamanda kahvenin üretim süreci hakkında bilgi vermek ve bu sürecin tarihsel bağlamını sunmak amacıyla çeşitli sergiler düzenlemektedir. Örneğin, bazı müzelerde kahve çekirdeklerinin toplanması, işlenmesi ve

hazırlanması süreçleri interaktif bir şekilde sergilenmektedir (Guimarães vd., 2022). Bu tür uygulamalar, ziyaretçilerin kahveye olan ilgisini artırmakta ve kahvenin kültürel önemini daha iyi anlamalarına yardımcı olmaktadır (Bozagcı ve Çevik, 2021; Seyitoğlu ve Alphan, 2021). Kahve müzeleri, kahvenin tarihini ve kültürel önemini sergileyerek, yerel gastronomik kimliğin oluşumuna katkıda bulunmakta ve bu süreçte hem yerel halk hem de turistler için önemli bir öğrenme ve deneyimleme alanı sunmaktadır.

Kahve mekanları, Türk kahvesinin yanı sıra Menengiç kahvesinin de sunulduğu sosyal mekânlar olarak, bu geleneklerin modern hayatta yaşatılmasına olanak tanımaktadır. Araştırmalar, tüketicilerin kahve kafelerine olan ilgisinin arttığını ve bu mekanların sosyal etkileşim için önemli bir alan sağladığını göstermektedir. Kahve tüketim alışkanlıkları, yerel kültürle etkileşim içinde şekillenmekte ve bu durum, kahve geleneğinin sürekliliğini sağlamaktadır (Karaman vd., 2019; Yılmaz, 2023a). Bu gelenek, sosyal etkileşimlerin güçlenmesine, kültürel kimliğin korunmasına ve yerel kültürlerin yaşatılmasına önemli katkılar da sunmaktadır. Menengiç kahvesi, kültürel mirasın ve sosyal bağların temsilcisi olarak da karşımıza çıkmaktadır. Türkiye'de kahve kafeleri, geleneksel Türk kahvesinin yanı sıra çeşitli modern kahve türlerinin de sunulduğu yerler olarak popülerlik kazanmıştır (Karaman vd., 2019). Bu mekanlar, insanların sosyalleşme, dinlenme ve boş zamanlarını değerlendirme amacıyla tercih ettikleri alanlardır (Tuzcuoğlu, 2023). Ayrıca, kahve mekanlarının tasarımı ve konumu, kullanıcıların tercihlerini etkileyen önemli faktörler arasında yer almaktadır (Büyükdemirci ve Ercoşkun, 2017). Özellikle Menengiç kahvesinin AB coğrafi işaret tescili, Türkiye'nin zengin kahve kültürünün bir parçası olarak, yerel gastronomik kimliğin korunmasına ve tanıtılmasına katkıda bulunmaktadır. Kahve mekânları ise, bu kültürel mirasın yaşatıldığı ve sosyal etkileşimlerin gerçekleştiği değerli mekanlardır. Bu bağlamda, kahve ve kahve mekanları, Türkiye'nin kültürel kimliğinin önemli bir parçası olarak karşımıza çıkmaktadır.

Kahvehaneler ise, tarihsel bir bağlamda geleneksel toplanma yerlerinden çağdaş sosyal merkezler evrimleşen önemli mekanlardır. Bu mekânlar, yalnızca fiziksel alanlar olmanın ötesinde, sosyal etkileşimler, topluluk bağları ve yerel kimliklerin şekillendiği kültürel olgular olarak incelenmelidir. Geleneksel olarak, gayri resmi toplantıların, tartışmaların ve kültürel faaliyetlerin düzenlendiği bu mekânlar, zamanla yerel kimliği güçlendiren, toplumsal bağları pekiştiren ve kültürel çeşitliliği yansıtan dinamik yapılar hâline gelmiştir. Bu bağlamda, kahvehanelerin toplumsal işlevlerini sadece bir mekân olarak değil, aynı zamanda sosyal yapıyı, kültürel değerleri ve yerel kimliği inşa eden birer sosyal laboratuvar olarak ele almak gerekir (Coşkun ve Orhan, 2019). Kahvehaneler, toplumsal ilişkilerin güçlendiği, fikirlerin paylaşıldığı ve kültürel etkinliklerin gerçekleştirildiği mekanlar olarak işlev görmektedir (Çaksu, 2019). Bu mekânlar, Menengiç kahvesinin de sunulduğu yerler olarak, kültürel mirasın yaşatılmasına katkıda bulunmaktadır. Kahve kültürü yalnızca birer içecek olmanın ötesinde, geleneklerin, kültürel kimliğin ve sosyal etkileşimlerin birer yansıması olarak hem yerel halk hem de ziyaretçiler için farklı deneyimler ortaya

koymaktadır. Menengiç kahvesi misafirperverliğin ve topluluk bağlarının bir sembolü olarak hizmet ettiği bölgenin yerel gelenek ve sosyal uygulamalarında derinden kök salmıştır (Kavaz Yüksel ve Yüksel, 2020). Özel kahvelere olan küresel ilgi arttıkça, Menengiç kahvesi tanınırlık kazanmakta ve kültürel bir ürün olarak gastronomi turizmi yoluyla yerel ekonomileri geliştirme potansiyeli yaratmaktadır (Maspu, 2023b). Bu kapsamda Gaziantep için Menengiç kahvesi bir içecekten daha fazlasıdır. Farklı lezzet profili ve sağlığa yararları ile çekiciliğini daha da artırarak onu hem yerel hem de küresel kahve kültürünün önemli bir bileşeni haline getirmektedir. Günümüzde Menengiç kahvesinin Türk kahvesi ile birlikte, yerel bitkilerin ve kahve türlerinin artan popülaritesi ile yeniden değerlendirildiğini göstermektedir (Koca ve Ersöz, 2020). Bu durum hem geleneksel içeceklerin hem de yerel kaynakların önemini artırmaktadır.

Dijitalleşme süreci, Menengiç kahvesinin tanıtımında ve kültürel mirasın korunmasında önemli rol oynamaktadır. Dijital platformlar, Menengiç kahvesinin tanıtımını artırmakta ve bu içeceğin tarihsel ve kültürel bağlamda daha geniş kitlelere ulaşmasını sağlamaktadır. Özellikle kahve müzeleri gibi dijitalleşme ile desteklenen mekânlar, Menengiç kahvesinin hazırlanışında kullanılan geleneksel ekipmanları sergileyerek ziyaretçilere bu kültürel mirası deneyimleme fırsatı sunmaktadır (Bozagcı ve Çevik, 2021). Bu tür dijital uygulamalar hem yerel halkın hem de turistlerin Menengiç kahvesine olan ilgisini artırmakta ve bu içeceğin kültürel bellekteki yerini güçlendirmektedir.

Menengiç kahvesinin mekânsal bellekteki yansımaları, sosyal ve kültürel bağlamda da önemli bir yer tutmaktadır. Bu kahve, sosyal etkileşimlerin ve kültürel ritüellerin merkezinde yer almakta; misafirlik, dostluk ve toplumsal bağların güçlenmesine katkı sağlamaktadır (Karhan, 2021). Menengiç kahvesinin sosyal ve kültürel boyutları toplumsal yaşamın bir parçası olarak, bireylerin mekânlarla olan ilişkilerini ve bu mekânların kültürel anlamlarını şekillendirmektedir (Büyüктаş, 2024). Menengiç kahvesi geleneği hem dijital hem de mekânsal bellek bağlamında önemli bir kültürel miras olarak öne çıkmaktadır. Dijitalleşme, bu mirasın korunmasında ve yayılmasında kritik bir rol oynamakta, sosyal ve kültürel etkileşimlerin güçlenmesine katkıda bulunmaktadır. Menengiç kahvesinin, Türkiye'nin zengin kültürel çeşitliliği içinde yer alan bir içecek olarak, gelecekte de bu bağlamda önemini koruyacağı öngörülmektedir.

Dijital bellek, Menengiç kahvesi geleneğinin tarihsel ve kültürel bağlamını sosyal medya platformları üzerinden dijitalleştirerek, geniş bir kullanıcı kitlesine ulaştıran bir mekanizma işlevi görmektedir. Öte yandan, mekânsal bellek kavramı, menengiç kahvesinin fiziksel mekanlarda ve geleneksel ortamlarda nasıl varlık gösterdiğiyle ilişkilidir. Sosyal medya, bu mekânsal bağlamı dijital dünyada yeniden inşa ederek, fiziksel ve sanal arasındaki sınırları giderek daha da belirsizleştirmektedir. Sonuç olarak, menengiç kahvesi geleneği, sosyal medya platformları üzerinden hem dijital hem de mekânsal belleğe ait öğeleri içinde barındıran bir kültürel fenomen olarak şekillenmektedir.

Türkiye’de zengin mutfak kültürüyle gastronominin başkentlerinden biri olarak tanınan Gaziantep kentinde, Menengiç kahvesi hem kültürel hem de ekonomik açıdan önemli bir değer taşımaktadır. Menengiç kahvesinin artan popülaritesi, yalnızca yerel gelenekleri ön plana çıkarmakla kalmamakta, aynı zamanda ölgedeki turizmi ve ekonomik kalkınmayı da desteklemektedir. Bu içecek, sindirime yardımcı olması ve antioksidan özellikleri nedeniyle hem yurt içinde hem de yurt dışında övgüyle anılmakta, bu özellikleri de ürünün çekiciliğine katkı sunmaktadır (Doğan ve Orak, 2021; Kavaz Yüksel ve Yüksel, 2020). Ayrıca, coğrafi işaretler ve özellikle de AB tescilli almış olanlar ülke/bölge/yöre için büyük kazanımlar sağlamaktadır. Gaziantep adına alınan AB Coğrafi İşaret Tescilli, Menengiç kahvesinin uluslararası alanda tanınırlığını ve kültürel değerini daha da artırmıştır.

Kültürel açıdan bakıldığında, Gaziantep tarih boyunca farklı medeniyetlerin kesişim noktası olmuş, bu durum şehrin mutfak uygulamalarını da derinlemesine etkilemiştir. Farklı kültürlerin katkılarıyla şekillenen bu tarihsel birikim, Menengiç kahvesini de kapsayan güçlü bir mutfak kimliğinin oluşmasına zemin hazırlamıştır. Gaziantep, Menengiç kahvesi gibi geleneksel yiyecek ve içeceklerin yerel kutlamalar ile topluluk etkinliklerinde önemli rol oynadığı; böylece yiyecek ile kültürel kimlik arasındaki ilişkinin somut biçimde gözlemlenebildiği örnek kentlerden biridir (Çetinkaya, 2021; Yıldız ve Sarıbaş, 2019). Ayrıca son dönem çalışmaları, gastronomi turizminin yerel kültürün korunması ve ekonomik kalkınmanın desteklenmesi açısından taşıdığı rolü vurgulamaktadır. Bu bağlamda, Menengiç kahvesi gibi özgün yemek ve içeceklerin hem yerel halk hem de ziyaretçiler için yer duygusunu ve kültürel bağlılığı güçlendirdiği görülmektedir (Yıldız ve Sarıbaş, 2019).

Çalışma alanı olarak Gaziantep’in seçilmesinde Menengiç kahvesinin bölgedeki kültürel önemi ve Gaziantep Belediye’sinin ürünün coğrafi işaret tescili alması adına yapılan başvurusu dâhilinde AB tarafından tescil edilmesi etkili olmuştur. Gaziantep, Menengiç kahvesinin geleneksel olarak en çok tüketildiği illerden biri olup, bu içecek bölgedeki sosyal ve kültürel yaşantının ayrılmaz bir parçasıdır. Ayrıca, Gaziantep’in bu geleneği uluslararası alanda tescillemesi, Menengiç kahvesinin kültürel miras olarak korunmasına ve tanıtılmasına katkı sağlamaktadır. Bu nedenle, Gaziantep, Menengiç kahvesinin hem yerel hem de küresel düzeydeki kültürel önemini incelemek için ideal bir çalışma alanı sunmaktadır. Menengiç kahvesi geleneğinin dijital ve mekânsal bellek üzerinden aktarımı ve sosyal medyada yeniden şekillenme durumunun incelenmesi çalışmanın özgün değerini ortaya koymaktadır. Menengiç kahvesinin dijital platformlarda kültürel bir fenomen haline gelmesi, geleneksel bir içeceğin nasıl küresel bir mirasa dönüştüğünün anlaşılmasına olanak tanımaktadır. Çalışma dijitalleşme süreciyle birlikte bu geleneğin sosyal medyada yayılma ve kültürel değerlerin dijital ortamda saklanma durumunu analiz etmekte, Menengiç kahvesinin dijitalleşme sürecindeki yerini ve sosyal medyada oluşturduğu mekânsal bellek durumunu inceleyerek, kültürel mirasın korunmasında dijital platformların rolünü vurgulamaktadır. Aynı zamanda Menengiç kahvesi geleneğinin

yerel halk ve küresel kitleler arasında kültürel bağlar kurma ve bu geleneğin sürekliliğine katkı sağlama konusundaki rolünü ortaya koymaktadır. Böylece dijitalleşen dünyada geleneksel içeceklerin korunabilme ve dijital bellekte yaşatılabilme durumu konusuna yeni/farklı bir perspektif sunarak literatüre katkı sağlanmış olacaktır. Çalışma genel konunun tanıtıldığı literatür, amaç, hedef ve araştırma sorularının yer aldığı Giriş bölümüyle başlamaktadır. İkinci bölüm çalışmadaki veri edinme ve analiz sürecinin ele alındığı metodoloji bölümüne ayrılmıştır. Üçüncü bölümde ise ilgili veri setinin analizi neticesinde ortaya çıkan bulgular değerlendirilmiştir. Çalışma tartışma ve sonuç bölümüyle son bulmaktadır.

## Yöntem

Çalışma alanı olan Gaziantep, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış, zengin kültürel mirası, gelenekleri ve mutfak kültürü ile dikkat çeken bir şehirdir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde yer alan kent hem coğrafi hem de kültürel olarak stratejik bir konumda bulunur. Kent hem iç pazarda hem de uluslararası arenada tarihsel geçmişi, kültürel değerleri, geleneksel mutfak kültürü, el sanatları ve tarihi yapılarıyla birçok özgün öğeyi bir arada barındırmaktadır. Bu bağlamda, Gaziantep’te bu geleneğin yüzyıllardır halk tarafından yaşatılıyor olması, şehrin geleneksel kahve kültürünü sürdüren mekânların varlığı ve Menengiç kahvesine ilişkin AB tescilinin Gaziantep adına alınmış olması, çalışmanın alan seçimi açısından da önemli bir gerekçedir.

Çalışmada AB tescilli Menengiç kahvesinin dijital ve mekânsal bellekteki yansımalarının değerlendirilmesi adına nitel araştırma yöntemlerinden faydalanılmıştır. Bu bağlamda veriler Türk Patent ve Marka Kurumu’ndan, Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı’ndan ve AB Türkiye Delegasyonu’ndan temin edilmiştir. Menengiç kahvesi’nin dijital ve mekânsal bellekteki yansımaları bağlamında farklı bir perspektif oluşturmak amacıyla sosyal medyada (Instagram, X-Twitter ve YouTube) konu ile ilgili yer alan çevrimiçi yorumlar incelenmiş ve analiz edilmiştir. Çalışma kapsamında verilerin yorumlanması ve analizinde araştırma deseni olarak durum çalışması yaklaşımı kullanılmıştır. Durum çalışması araştırmanın hem ürünü hem de nesnesi olabilecek nitel araştırma içerisindeki bir desen türüdür. Durum çalışması, araştırmacının gerçek yaşam, güncel sınırlı bir durum ya da belli bir zaman içerisindeki çoklu sınırlandırılmış durumlar hakkında görsel-işitsel materyaller, mülakatlar, gözlemler, dokümanlar ve raporlar gibi çoklu bilgi kaynakları vasıtasıyla detaylı ve derinlemesine bilgi toplayarak bir durum betimlemesi ya da durum temaları ortaya koyduğu nitel bir yaklaşımdır (Creswell, 2013). Çalışma kapsamında sosyal medyada (Instagram, X-Twitter ve YouTube) kullanıcılar tarafından “Menengiç, Kahve, AB Tescilli, Menengiç Kahvesi Geleneği, Kahve Kültürü” anahtar kelimeleri kullanılarak ifade edilen 4508 yorum incelenmiştir. Bu yorumlar içerisinde medyada Gaziantep’te Menengiç kahvesi geleneği ve kültürel miras ilişkisini değerlendiren 440 elektronik yorum amaçlı/rastsal örnekleme yöntemi kullanılarak ele alınmıştır. Veri toplama sürecine tüm kavramlar tespit edilene kadar devam edilmiştir. Dolayısıyla

çalışmada veri doygunluğu ve çeşitliliği esas alınmıştır.

Çalışmada elde edilen bulgular içerik analizine tabi tutularak kodlamalar gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler MAXQDA 2024 programı ile kodlanmıştır. Çalışmada, MAXQDA 2024 programının tercih edilmesinin temel nedeni, Menengiç kahvesi geleneğine dair elde edilen kapsamlı verilerin derinlemesine analiz edilmesine olanak sağlaması ve bu verilerden somut, anlamlı çıktılar elde edilmesidir. MAXQDA, nitel veri analizi için güçlü bir araç olarak, büyük veri setlerini etkili bir şekilde işleyip analiz etmeyi mümkün kılarken, verilerin tematik sınıflandırılması, kodlanması ve görselleştirilmesi süreçlerinde de önemli kolaylıklar sunmaktadır. Bu sayede, Menengiç kahvesinin kültürel bağlamda toplumsal ve mekânsal etkileşimlerinin çok daha iyi anlaşılması ve bu etkileşimlerin dijital ortamda temsil edilme durumu konusunda anlamlı sonuçlar elde edilmiştir.

**Tablo 1.**

*Analizler Sonucu Elde Edilen Sosyal Medya Kullanıcı Yorumlarına Dayalı Kod Kitabı (MAXQDA 2024)*

Tema-Alt Kodlar	Frekans
<b>1. Mekansal Bellek</b>	
1.1 Otantik Ortam	19
1.2 Cümbüş Geleneği	13
1.3 Turistik Olgu	22
1.4 Misafirperverlik	5
1.5 Sosyal Mekân	21
1.6 Mekân Algısı	7
1.7 Mekânın Dili	15
1.8 Tarihin Yansıması	18
1.9 Tarihsel Önem	8
1.10 Tarihsel Bağlam	16
1.11 Kültürel Rotaya Dahil Edilmesi	29
1.12 Tarihi Mekanlarda Tatmak	12
1.13 Bakırcılar Çarşısı	10
1.14 Tarihi Çarşılar	3
1.15 Tarihi Kır Kahvesi	4
1.16 Tahmis Kahvesi	9
1.17 Gümrük Hanı	2
1.18 Budeyri Hanı	2
1.19 Millet Hanı	2
1.20 Zincirli Bedesten	3
1.21 Almacılar Çarşısı	4

Kültürel miras bağlamında Menengiç kahvesi geleneğine ilişkin kod sistemi oluşturulmuş ve dijital mekânda (Instagram, X-Twitter ve YouTube gibi sosyal medya platformları) konunun önemi değerlendirilmiştir. İlgili kodlamalar gerçekleştirilirken medyada kullanıcılara bu geleneğe ilişki bakış açıları ve deneyimlerinin aktarımı esas alınmıştır. Kodlamalar neticesinde "Mekânsal Bellek ve Dijital Bellek" olmak üzere iki ana tema ve bu tema altında alt kodlar ortaya konmuştur (Tablo 1 ve 2). Bu yapı, Menengiç kahvesinin kültürel ve toplumsal bağlamda nasıl bir

anlam taşıdığını ve dijital platformlarda nasıl temsil edildiğini derinlemesine incelemeye imkân tanımaktadır.

MAXQDA programı ile oluşturulan kod kitabı; kullanıcıların Menengiç kahvesine ilişkin algılarını, kültürel bağlılıklarını ve AB tescili gibi kimliksel unsurlara verdikleri değeri yansıtan temalar etrafında oluşturulmuştur. Böylece dijital mecralarda Menengiç kahvesi üzerine şekillenen kültürel söylem ve tüketici perspektifi sistematik biçimde kategorize edilmiştir.

**Tablo 2**

*Analizler Sonucu Elde Edilen Sosyal Medya Kullanıcı Yorumlarına Dayalı Kod Kitabı (MAXQDA 2024)*

Tema-Alt Kodlar	Frekans
<b>2. Dijital Bellek</b>	
2.1 Huzur ve Dinginlik	10
2.2 Geçmiş Zaman Özlemi	7
2.3 Geleneksel Kahve Kültürü	47
2.4 Geleneksel Kahve Deneyimi	43
2.5 Kahve Kokusu	18
2.6 Geçmiş Hissetmek	24
2.7 Otantik Deneyim	38
2.8 Meşhur Olma	22
2.9 Markalaşma	11
2.10 Şehrin İmzası	14
2.11 AB Tescilli Ürün	17
2.12 Aidiyet	10
2.13 Geleneksellik	10
2.14 Geleneksel Olanı Tatmak	12
2.15 Yerel Kültürün Yansıması	16
2.16 Kültürel Bağlam	11
2.17 Kültürel Deneyim	12
2.18 Kültürel Miras	23
2.19 Kültürel Kimlik	24
2.20 Kültürel İmgeler	12
2.21 Duygusal Bağlantı	12
2.22 Zamansızlık Hissi	14
2.23 Zaman Yolculuğu	21
2.24 Nostaljik Atmosfer	40
2.25 Mekânın Mistik Ruhü	22
2.26 Gaziantep Kültürünü Temsil Etme	22

## Bulgular ve Analiz

### Gaziantep'in Coğrafi Yapısı

Gaziantep, Türkiye'nin güneydoğusunda, tarihsel ve kültürel kimliği itibarıyla zengin bir il olup, Menengiç kahvesi geleneği açısından da önemli bir mekândır (Şekil 2). Antik çağlardan günümüze kadar birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Gaziantep, kültürel miras öğeleri, geleneksel mutfağı ve el sanatlarıyla ünlüdür. Aynı zamanda Türkiye'nin gastronomi başkentlerinden biri olarak kabul edilir ve UNESCO tarafından gastronomi alanında "Yaratıcı Şehirler Ağı"na dâhil edilen ilk şehirdir. Gaziantep'in mutfağı, özellikle baklava, fıstık ve Menengiç kahvesi gibi özgün lezzetleriyle dünya çapında

tanınmaktadır. Gaziantep tarihi boyunca Pers, Roma, Bizans ve Osmanlı İmparatorluğu gibi birçok farklı uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Bu zengin tarih, bölgedeki mimari yapılar, hanlar, camiler, medreseler ve çarşılarla kendini göstermektedir. Özellikle Tahmis Kahvesi ve Bakırcılar Çarşısı, geleneksel el sanatlarının ve kahve kültürünün yaşatıldığı önemli mekanlardır. Gaziantep'in tarihi çarşılarında, el yapımı bakır eşyalar ve Menengiç kahvesi gibi yöresel ürünler hem yerli hem de yabancı turistler tarafından ilgiyle takip edilmektedir.

**Şekil 2**  
Gaziantep Lokasyon Haritası.

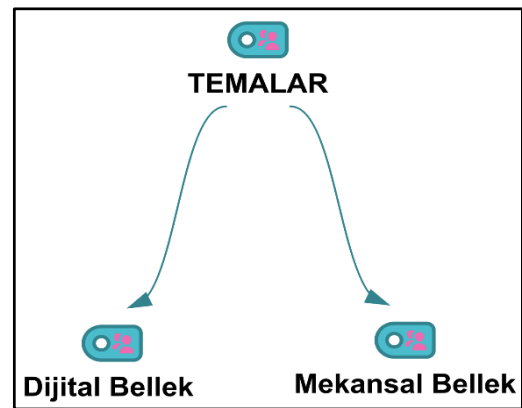


Menengiç kahvesi, Gaziantep'in kültürel mirasının bir parçası olarak, tarihi mekanlarda içilen geleneksel bir içecektir. Tahmis Kahvesi, Bakırcılar Çarşısı ve Hanlar bölgesi gibi mekanlar, Menengiç kahvesinin sunulduğu, sosyal etkileşimlerin yoğun olduğu ve geleneksel kültürün yaşatıldığı yerler olarak öne çıkmaktadır. Bu alanlar, kahve kültürünün toplumsal bağlamda nasıl şekillendiğini ve yerel kimliği nasıl güçlendirdiğini gözler önüne seren önemli sosyal merkezlerdir. Menengiç kahvesi, menengiç (*Pistacia terebinthus*) meyvesinden elde edilen özel bir kahve türüdür ve diğer kahve çeşitlerinden farklı olarak, kavrulmuş menengiç çekirdeği ile hazırlanır. Bu kahve, bölgenin sosyal hayatında önemli bir yere sahiptir. Çünkü insanlar, geleneksel Menengiç kahvesi içme ritüelleri sırasında bir araya gelir, sohbet eder ve bu etkileşim yoluyla kültürel değerlerini yaşatıp birbirleriyle paylaşırlar. Gaziantep'te Menengiç kahvesi içmek, yalnızca bir içecek tüketimi değil, aynı zamanda sosyal bir etkinlik ve kültürel bir deneyim olarak kabul edilir. Gaziantep'teki Menengiç kahvesi geleneği hem şehrin tarihî dokusuyla hem de günümüzdeki toplumsal yaşamla derinlemesine ilişkilidir. Bu özellikler, Menengiç kahvesi geleneğinin detaylı bir şekilde incelenmesi ve bu geleneğin dijital mekânda temsil edilme durumu hakkında anlamlı sonuçlar elde edilmesine olanak tanımaktadır.

Çalışmada, AB tescilli menengiç kahvesi geleneğinin dijital dünyadaki ve fiziksel mekânlardaki izlerini sosyal medya (Instagram, X-Twitter ve YouTube) platformlarında incelerken, bu geleneğin dijital ve mekânsal bellek üzerinden şekillenme durumu ele alınmıştır. Sosyal medya üzerinde yapılan paylaşımların,

etkileşimlerin ve içeriklerin Menengiç kahvesi geleneği üzerindeki etkisi derinlemesine incelenmiştir. Süreçte, 440 farklı elektronik içerik detaylı bir şekilde ele alınmış ve veriler MAXQDA 2024 yazılımı kullanılarak içeriklerin analizi uygulanmıştır. Menengiç kahvesi geleneğinin dijital ve fiziksel dünyadaki izleri üzerine yapılan analizlerde "Mekânsal Bellek" ve "Dijital Bellek" başlıkları altında iki ana tema belirlenmiştir (Şekil 3). Bu temalar, geleneğin sosyal medya üzerinden nasıl dijital bir mekân algısına dönüştüğünü ve bu dönüşümün fiziksel mekânlarla nasıl etkileşim içinde olduğunu gösteren önemli bulgular sunmaktadır.

**Şekil 3**  
Analizler Sonucu Oluşturulan Sosyal Medya Kullanıcı Yorumlarına Dayalı Hiyerarşik Kod-Alt Kod Modeli-Tüm Temalar (MAXQDA 2024).



Ortaya konan ilk tema olan "Mekansal Bellek" sosyal medya kullanıcılarının Menengiç kahvesi geleneğine yönelik mekânsal tanımlamalarını ve bu geleneğin fiziksel mekânlarla olan ilişkisini içermektedir. Bu tema, Menengiç kahvesinin yerel kültürle bağlarını ve geleneksel mekânlarda nasıl varlık gösterdiğini, kullanıcıların bu geleneği belirli coğrafi alanlarda nasıl algıladıklarını incelemektedir. Sosyal medya platformlarında paylaşılan içeriklerde, Menengiç kahvesi genellikle belirli mekânlarla, özellikle de kahve içilen yerler, sosyal çevreler ve kültürel etkinliklerle ilişkilendirilmektedir. Bu bağlamda, mekânsal bellek, Menengiç kahvesi geleneğinin belirli coğrafi ve kültürel bağlamlarda anlam kazanan bir deneyim olarak algılandığını ortaya koymaktadır.

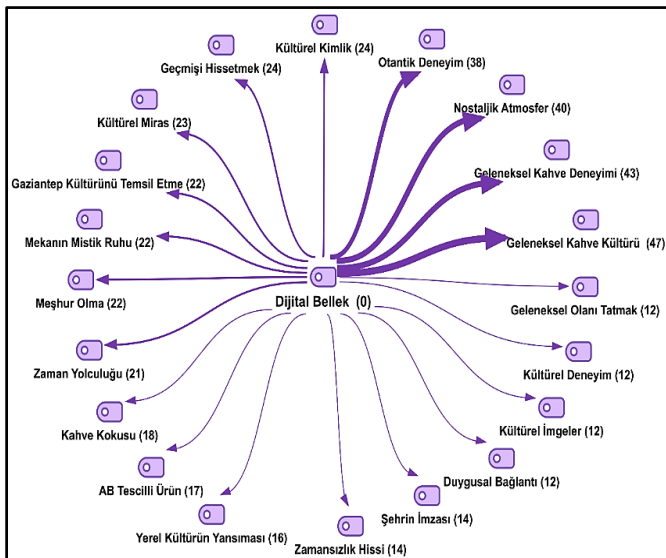
Kod alt kod bölümler modelinde "Mekansal Bellek" teması ve en fazla üzerinde durulan kodlar incelenmiştir. Yapılan analizler neticesinde, "Mekansal Bellek" teması çerçevesinde kullanıcıların Menengiç kahvesi geleneğine yönelik mekânsal tanımlamaları ortaya konulmuştur. Modele göre kullanıcılar, Menengiç kahvesinin kültürel ve tarihsel bağlamda anlam taşıyan mekânlarla ilişkisini çok sayıda farklı alt kodlar ile ifade etmişlerdir. Öne çıkan kodlar arasında, "Menengiç Kahvesinin Bir Kültürel Rota Olarak Kabul Edilmesi (f=29)", "Turistik Bir Olgular Olarak Algılanması (f=22)" ve "Sosyal Mekân (f=21)" olarak tanımlanması önemli yer tutmaktadır. Dijital paylaşımların analizi sonucu elde edilen bu bulgular, Menengiç kahvesinin sosyal ve kültürel bir deneyim sunduğunu, toplumsal bağları güçlendirdiğini, kültürel alışverişin gerçekleştiği mekânlarda tüketildiğini göstermektedir. Ayrıca, "Otantik Ortam (f=19)" ve "Tarihin Yansıması (f=18)" alt kodları, Menengiç kahvesi'nin



mekanlar ve içim ritüelleri ile otantik bir deneyim sunduğu düşüncesini dijital platformlarda pekiştiren bir diğer önemli tanımlamadır. Ayrıca kullanıcılar, “Kültürel Kimlik (f=24) ve Geçmiş Hissetmek (f=24)” kodları ile Menengiç kahvesinin Gaziantep’in kültürel kimliğiyle sıkı bir bağ kurduğunu ve bu geleneği dijital alanda yeniden yaşatarak geçmiş hatırladıklarını vurgulamışlardır. “Kültürel Miras (f=23)” kodu, Menengiç kahvesinin bir kültürel miras olarak dijital bellekte yer edinmesi ve gelecek nesillere aktarılması açısından önemli bir vurgudur. “Gaziantep Kültürünü Temsil Etme (f=22)” kodu ise, kullanıcıların Menengiç kahvesini Gaziantep’in kültürünü temsil eden önemli bir öğe olarak ele aldıklarını ve bu bakış açısının dijital alanda paylaşımlarına yansıtıldığını göstermektedir. “Mekânın Mistik Ruh (f=22) ve Meşhur Olma (f=22)” kodları, menengiç kahvesinin mekânı ve ortamı ile olan ilişkisinin mistik bir hava taşıdığını ve bu geleneğin sosyal medyada daha geniş bir kitleye ulaştıkça daha çok tanındığını ifade etmektedir. “Zaman Yolculuğu (f=21) ve Kahve Kokusu (f=18)” alt kodları ise, menengiç kahvesinin zamanla bir bağ kurma ve geçmiş hatırlatma özelliği ile kullanıcıların dijital ortamda kahveye duyduğu duygusal bağları ortaya koymaktadır. Son olarak, “Avrupa Birliği Tescilli Ürün (f=17)” ve “Yerel Kültürün Yansıması (f=16)” kodları, Menengiç Kahvesinin AB tescilli bir ürün olarak dijital platformlarda kültürel ve ekonomik değerini pekiştirdiğini, yerel kültürün dijital dünyada nasıl yansıtıldığını ve benimsendiğini göstermektedir. Tüm bu kodlar, Menengiç kahvesi geleneğinin dijital ortamda nasıl algılandığını ve kullanıcılar tarafından nasıl bir kültürel ve duygusal deneyim olarak paylaşıldığını kapsamlı bir şekilde ortaya koymaktadır.

#### Şekil 6

Analizler Sonucu Oluşturulan Kod Alt-Kod Bölümler Modeli-Dijital Bellek Teması Alt Kodlar Dağılımı (MAXQDA 2024).



-Mistik ve güzel bir atmosfer var. Kendinizi zaman makinesine binip eski zamanlara gelmiş gibi de hissediyorsunuz (K-98).

-Mekâna girdiğiniz de etrafı saran kahve kokusuyla büyüleniyorsunuz. Menengiç kahvesini içmeden dönmeyin (K-109).

-Gaziantep'e geldiğinizde bir de canlı müzik varsa hemen

Menengiç kahvesi sipariş edin ve geçmişe doğru yolculuğunuza tat katın (K-132).

Analizler sonucunda elde edilen bulgular, sosyal medya kullanıcılarının algılarının, Menengiç kahvesi geleneğinin mekânsal ve dijital bellekteki yansımalarının dijital mekân olgusuna dönüştüğünü ortaya koymaktadır (Şekil 8). Bu dönüşüm, Menengiç kahvesinin geleneksel kültürel kimliğini, dijital platformlar aracılığıyla geniş kitlelere ulaştırırken, aynı zamanda fiziksel mekânların dijital temsillerinin de sosyal etkileşimlerde ve kültürel aktarımda önemli bir rol oynamasını sağlamaktadır. Dijital ortamda Menengiç kahvesiyle ilgili yapılan paylaşımlar, görseller ve etkileşimler, geleneksel mekânsal belleği dijital dünyada yeniden şekillendirerek, kahve kültürünün sanal bir biçimde deneyimlenmesine olanak tanımaktadır. Bu süreç, Menengiç kahvesinin hem yerel halk hem de dijital kullanıcılar için anlamını artırmakta ve geleneğin sürekliliğini desteklemektedir. Bu döngü dijital ortamda geleneksel kültürün nasıl yansıtıldığını ve dijital platformların, fiziksel mekanlarla olan etkileşimini ifade etmektedir (Şekil 7).

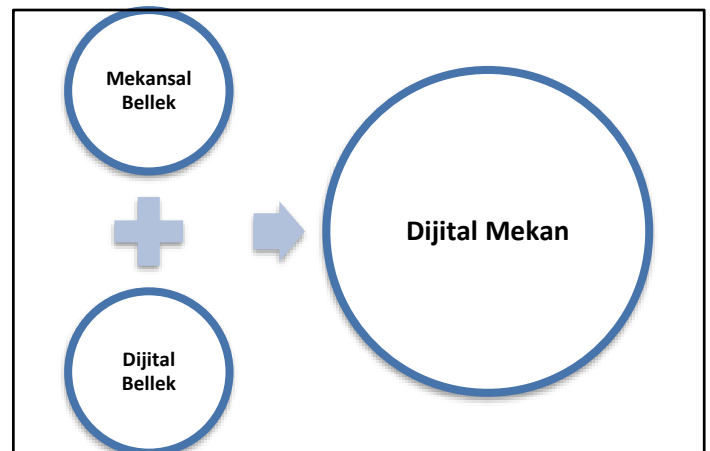
#### Şekil 7

Menengiç Kahvesi Yapımı.



#### Şekil 8

Medyada (Instagram, X-Twitter ve YouTube) Dijital Bellek ve Mekansal Bellek Dönüşümü.



Çalışmada ortaya çıkan temalar ve alt kodlar arasındaki ilişkilerin tespit edilmesi amacıyla Kod İlişkileri Tarayıcı modeli kullanılmıştır. Tarayıcıya 440 kullanıcı ve tüm kodlar dâhil edilmiştir. Analiz aşamasında sıklık 1, küme ise 3 olarak tayin edilmiş ve sonuçlar değerlendirilmiştir. Elde edilen



Kullanıcıların "Geleneksel Kahve Deneyimi" kodu ile ilişkilendirdiği "Kültürel İmgeler" ve "Nostaljik Atmosfer" gibi alt kodlar, Menengiç kahvesinin geçmişle olan bağlarını, nostaljik bir deneyim olarak sunulduğunu vurgulamaktadır. Bu durum, dijitalleşmenin Menengiç kahvesinin kültürel kimliğinin korunmasında etkili bir araç olduğunu göstermektedir. Menengiç kahvesi misafirperverlik ve topluluk bağlarının sembolü olmuştur. Çalışmada Menengiç kahvesinin, dijital ortamda geçmişin izlerini taşıyan bir kültürel miras olarak yeniden şekillendiğine ve gelecekte de bu bağlamda önemini koruyacağına işaret etmektedir.

Sonuç olarak, çalışmada Menengiç kahvesi geleneği hem mekânsal hem de dijital bellek bağlamında önemli bir kültürel fenomen olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu gelenek, yerel kahve mekanlarında sosyalleşme ve kültürel etkileşimin güçlenmesine olanak tanırken, dijital platformlarda paylaşılan içerikler aracılığıyla da kültürel mirasın korunmasına katkıda bulunmaktadır. Menengiç kahvesi, hem geleneksel kahve kültürünün bir parçası, hem de yerel halkın ve turistlerin kültürel deneyimlerini dijital ortamlarda paylaştığı bir kültürel ürün haline gelmiştir. Bu bağlamda, dijitalleşme süreci, Menengiç kahvesinin kültürel kimliğini güçlendirirken, mekânsal bellek ile dijital bellek arasında bir köprü kurmaktadır.

Türkiye'nin zengin kahve kültürünün bir parçası olarak Menengiç kahvesi hem yerel ekonomi hem de kültürel miras açısından büyük bir potansiyel taşımaktadır. Gelecekte, Menengiç kahvesinin tanıtımında dijital platformların daha da önemli bir rol oynaması beklenmektedir. Ayrıca, Menengiç kahvesi ile ilişkili olan mekânlar ve sosyal etkinlikler, yerel kültürlerin ve toplumsal bağların güçlendirilmesine katkı sağlayacaktır. Menengiç kahvesinin hem dijital dünyada hem de fiziksel mekânlarda kültürel bir deneyim sunması ve bu deneyimin dijital platformlar aracılığıyla çok daha hızlı bir şekilde yayılmasının, dijitalleşme çağının bir gereği olarak süreç içerisinde devam edeceği öngörülmektedir.

**Hakem Değerlendirmesi:** Dış bağımsız.

**Yazar Katkıları:** Fikir- F.T., N.K.; Tasarım- F.T., N.K.; Denetleme- F.T., N.K.; Kaynaklar- F.T., N.K.; Veri Toplanması ve/veya İşlemesi- F.T., N.K.; Analiz ve/ veya Yorum- F.T., N.K.; Literatür Taraması- F.T., N.K.; Yazıyı Yazan- F.T., N.K.; Eleştirel İnceleme- F.T., N.K.

**Çıkar Çatışması:** Yazarlar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

**Finansal Destek:** Yazarlar, bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

**Yapay Zekâ Kullanımı:** Yazarlar, bu çalışmada yapay zekâ destekli herhangi bir uygulama kullanılmadığını beyan etmiştir.

**Peer-review:** Externally peer-reviewed.

**Author Contributions:** Concept - F.T., N.K.; Design- F.T., N.K.; Supervision- F.T., N.K.; Resources- F.T., N.K.; Data Collection and/or Processing- F.T., N.K.; Analysis and/or Interpretation- F.T., N.K.; Literature Search- F.T., N.K.; Writing Manuscript- F.T., N.K.; Critical Review- F.T., N.K.

**Conflict of Interest:** The authors have no conflicts of interest to declare.

**Financial Disclosure:** The authors declared that this study has received no financial support.

**Use of Artificial Intelligence:** The authors state that no artificial intelligence-powered applications were used in this study.

## Kaynaklar

- Aşık, N. (2017). Değişen kahve tüketim alışkanlıkları ve Türk kahvesi üzerine bir araştırma (A research on changing coffee consumption habits and Turkish coffee). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 310-325. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.152>
- Baycar, A. (2017). Yerel gastronomik kimlik oluşum unsuru olarak gastronomi müzeleri: Safranbolu Türk Kahve Müzesi örneği. *Aydın Gastronomi*, 6(2), 119-136.
- Bozagcı, E., & Çevik, A. (2021). Destinasyon çekim gücü olarak gastronomi müzeleri: Safranbolu Türk Kahve Müzesi örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 320-330. <https://doi.org/10.37847/ttdad.1016819>
- Büyüктаş, Ö. (2024). Kurtuluş Caddesi'nin kentsel bellek bağlamında zihin haritaları üzerinden analizi. *Kocaeli Üniversitesi Mimarlık ve Yaşam Dergisi*, 9(1), 1-20. <https://doi.org/10.26835/my.1264563>
- Büyükdemirci, H. & Ercoşkun, O. (2017). Coğrafi tabanlı sosyal medya kullanımı: Ankara'da en çok yer bildirimi yapılan kahve mekanları. *Mimarlık Bilimleri ve Uygulamaları Dergisi (Mbud)*, 2(1), 33-54. <https://doi.org/10.30785/mbud.337210>
- Creswell, J.W. (2013). *Qualitative inquiry and research design choosing among five approaches*. Sage.
- Coşkun, O., & Orhan, F. (2019). Kültürel incelemelere coğrafi bir katkı: Erzincan'da kahvehanelerin mekânsal özellikleri. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23(2), 577-604.
- Çaksu, A. (2019). Bir siyasi içecek olarak Türk kahvesi. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 41, 369-386. <https://doi.org/10.21497/sefad.586654>
- Çetinkaya, H. (2021). Season celebrations in Gaziantep. *International Journal of Language and Education Research*, 3(1), 17-35. <https://doi.org/10.29329/ijler.2021.581.2>
- Demir Doğan, M., & Orak, Ş. (2021). Determining individuals' knowledge, attitudes and experiences concerning menengic coffee and bittim soap. *Pharmacophore*, 12(6), 67-71. <https://doi.org/10.51847/1MzxsVv1Ym>
- Guimarães, M., Silva, E., Faria, A., Argollo-Ferrão, A., & Dias, D. (2022). A multisensory (visual, auditory, and olfactory) and teaching application concerning the history and production process of coffee. *Anais Estendidos do XXIV Simpósio de Realidade Virtual e Aumentada* içinde, (ss. 26-27). Porto Alegre: SBC. [https://doi.org/10.5753/svr\\_estendido.2022.227649](https://doi.org/10.5753/svr_estendido.2022.227649)
- Gül, M. (2022). Kahramanmaraş Tematik Mutfak Müzesi ve Dondurma Müzesinin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(1), 312-334. <https://doi.org/10.31463/aicusbed.1085409>
- Karaman, N., Kılıç, A., & Avcıkurt, C. (2019). Tüketicilerin kahve kafeleri ziyaret eğilimlerinin ve değişen kahve tüketim alışkanlıklarının belirlenmesi: Geleneksel Türk kahvesi üzerine bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 612-632. <https://doi.org/10.26677/tr1010.2019.181>
- Karhan, J. (2021). Toplumsal ve kültürel bir içecek: "Türk kahvesi". *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(52), 149-165. <https://doi.org/10.17498/kdeniz.998437>
- Kart, N., Saraç, Ö., Pamukçu, H., & Sandıkçı, M. (2022). Afyon sucuğu üreticilerinin sürdürülebilir gastronomi kapsamında coğrafi işaret tesciline yönelik algıları. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(1), 381-404. <https://doi.org/10.16953/deusosbil.1030441>
- Kavaz Yüksel, A. & Yüksel, M. (2020). Organic acid profiles, physicochemical, microbiological and sensory properties of yogurts produced by adding turpentine (pistacia terebinthus l.) coffee. *International Journal of Food Engineering*, 16(10). <https://doi.org/10.1515/ijfe-2019-0365>

- Kefeli, E., Şahin, Ö., & Yarmacı, N. (2020). Üçüncü nesil kahve işletmelerinde Türk kahvesinin yeri: İstanbul örneği. *Uluslararası Batı Karadeniz Sosyal ve Beşerî Bilimler Dergisi*, 4(2), 130-147. <https://doi.org/10.46452/baksoder.741837>
- Koca, N., & Ersöz, A. (2020). Somut olmayan kültür miras listesinde bir değer olan Türk kahvesine coğrafya perspektifinden bakış. *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(1), 347-362. <https://doi.org/10.31454/usb.692043>
- Maspul, K. (2023a). Cultural exchange and resilience: Shaping coffee consumption in Saudi Arabia's coffee shops. *J-Ceki Jurnal Cendekia Ilmiah*, 2(6), 693-707. <https://doi.org/10.56799/jceki.v2i6.2351>
- Maspul, K. (2023b). Developing fourth wave coffee culture towards sustainable gastronomy tourism growth in Riyadh. *PESHUM*, 2(6), 1003-1021. <https://doi.org/10.56799/peshum.v2i6.2303>
- Rosero-Toro, J., Gómez, H., Ruán-Soto, F., & Santos-Fita, D. (2021). Can cultural significance in plants be explained by domestication and usage spaces? A study case from a coffee producing community in Huila, Colombia. *Ethnobiology and Conservation*, 10. <https://doi.org/10.15451/ec2021-06-10.28-1-24>
- Seyitoğlu, F. & Alphan, E. (2021). Gastronomy tourism through tea and coffee: Travellers' museum experience. *International Journal of Culture Tourism and Hospitality Research*, 15(3), 413-427. <https://doi.org/10.1108/ijcthr-10-2020-0243>
- Turan, G., & Yazıt, H. (2024). *Kırk yıllık hatıra: Türk kahvesi*. H. Yazıt & K. Gençer (Eds.), *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Üzerine Güncel Araştırmalar-II* içinde (ss. 89-104). Özgür Yayınları. <https://doi.org/10.58830/ozgur.pub439.c1910>
- Tuzcuoğlu, B. (2023). Mekân-kullanıcı ilişkisi açısından kafelerin tercih edilme nedenleri: Trabzon örneği. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 32(2), 497-510. <https://doi.org/10.35379/cusosbil.1256610>
- Ulukanlı, Z., Karabörklü, S., Öztürk, B., Çenet, M., & Balcılar, M. (2012). *Chemical composition, antibacterial and insecticidal activities of the essential oil from the pistacia terebinthus l. spp. palaestina* (Boiss) (Anacardiaceae). *Journal of Food Processing and Preservation*, 38(3), 815-822. <https://doi.org/10.1111/jfpp.12035>
- Vargün, Ö. (2024). Türk kahvesi kültüründe görsel dil kullanımı: Türk kahvesi reklam film örnekleri. *İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi*, 10(2), 111-126. <https://doi.org/10.22252/ijca.1570495>
- Yeşil, Y., Çelik, M., & Yılmaz, B. (2019). Wild edible plants in Yeşilli (Mardin Turkey), a multicultural area. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 15(1), 52. <https://doi.org/10.1186/s13002-0190327-y>
- Yıldız, Ö. & Sarıbaş, Ö. (2019). Tasting Gaziantep: How local food shapes sense of place. *Business and Management Studies an International Journal*, 7(5), 2873-2890. <https://doi.org/10.15295/bmij.v7i5.1363>
- Yılmaz, G. (2023a). Planlı davranış kuramı çerçevesinde yerel kahve deneyiminin tüketim, satın alma ve tavsiye etme niyetine etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 11(3), 1783-1808. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1267>
- Yılmaz, A. (2023b). Kahve turizmine ilişkin sistematik bir araştırma (a systematic research of coffee tourism). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 11(3), 2203-2222. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1289>