

Coğrafi İşaret Tescilli Lök Tatlısının Sürdürülebilir Gastronomi Bağlamında Değerlendirilmesi

Zeynep BAKKALOĞLU
Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi
e-postabakkalogluzeynep@gmail.com
ORCID ID: 0000-0002-8250-8478

Araştırma Makalesi

DOI: 10.31592/aeusbed.1660669

Geliş Tarihi: 19.03.2025

Revize Tarihi: 02.11.2025

Kabul Tarihi: 18.03.2026

Atf Bilgisi

Bakkaloğlu, Z. (2026). Coğrafi işaret tescilli lök tatlısının sürdürülebilir gastronomi bağlamında değerlendirilmesi. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 163-181.

ÖZ

Bu çalışma Erzincan iline ait coğrafi işaretli bir ürün olan Kemaliye Lök Tatlısı/Eğın Lök Tatlısı'nın sürdürülebilir gastronomi açısından değerlendirilmesini amaçlamaktadır. Bu amaçla Kemaliye Eğın Lök Tatlısı'nın yerel mutfak kültüründeki kullanımı, üretim aşamaları değerlendirilerek, gastronomi alanında sürdürülebilirliğin sağlanması için neler yapılabileceği ile ilgili çözüm önerileri sunulmuştur. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. 32 kişinin katılımcı olarak yer aldığı çalışmada, katılımcılara demografik ve sürdürülebilirlik kapsamında hazırlanan sorular yöneltilmiştir. Katılımcıların sorulara verdiği yanıtlardan elde edilen bilgilere göre katılımcıların, coğrafi işaret almış Lök Tatlısı hakkında yeterli bilgiye sahip olduğu belirlenmiştir. Ancak tatlının tarihi ve hazırlanışı ile ilgili yazılı bir tarihi kaynak bulunmamaktadır. Bununla birlikte katılımcılar, Lök Tatlısı'nın tanıtıldığını ve ilçeye gelen yerli ve yabancı turistler tarafından bu tatlının sıklıkla tercih edildiğini belirtmiştir. Ancak bu düşünceye sahip olan katılımcıların tatlıyı gelecek nesillere öğretme oranı düşük bulunmuştur (%43.75). Bununla birlikte ürünün ticari olarak restoranların tatlı menülerinde yer alması ve ilçe dışındaki işletmelerde, hatta yurt dışında satılmasına olumlu yaklaşımları belirlenmiştir. Bu yaklaşımla beraber katılımcıların, ürünün ekonomik katkıya dönüşmesinin faydalı olacağı kanaatine sahip olduğu görülmektedir. Bu konu ile ilgili az sayıda katılımcı ise ürünün orijinalliğinin bozulması endişesi taşımaktadır. Çalışmada son olarak Lök Tatlısı'nın tanıtımı, korunması ve sürdürülebilirliği hakkında edinilen veriler doğrultusunda önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Erzincan, Eğın, Lök Tatlısı, yöresel mutfaklar.

Evaluation of the Geographically Indicated Registered Lök Dessert in the Context of Sustainable Gastronomy

ABSTRACT

This study aims to investigate Kemaliye Lök Tatlısı/Eğın Lök Tatlısı, a geographically indicated product of Erzincan province, within scope of sustainable gastronomy. To this end, the use of Lök Tatlısı in the local culinary culture and its production stages were evaluated, and solutions were proposed on what could be done to ensure sustainability in the field of gastronomy. The semi-structured interview technique, one of the qualitative research methods, was used in the study. In the study, in which 32 people participated, participants were asked questions related to demographic information and Lök Tatlısı. According to the results obtained, it was determined that the participants had sufficient knowledge about Lök Tatlısı, which has received a geographical indication. However, there are no written sources confirming the accuracy of this information. Nevertheless, participants stated that Lök Tatlısı is promoted and frequently chosen by local and foreign tourists visiting the district. However, the percentage of participants who hold this view and teach the dessert to future generations was found to be low (43.75%). However, it was determined that they have a positive attitude towards the product being commercially included in restaurant dessert menus and sold in businesses outside the district, even abroad. Along with this approach, participants believe that it would be beneficial for the product to contribute economically. A small number of participants, however, are concerned about the product losing its originality. Based on these findings, it is believed that the recommendations provided will ensure the promotion, protection, and sustainability of Lök Dessert.

Keywords: Erzincan, Eğın, Lök Dessert, local cuisines.

Giriş

Lök tatlısı, Türkiye'nin Doğu Anadolu bölgesinde bulunan Erzincan ilinin Kemaliye ilçesine ait coğrafi işaretli bir tatlıdır. Türkiye'nin doğu coğrafyası ipek yolu güzergâhı üzerinde yer alması ile

mutfak kültürü açısından zenginleşmiştir. Erzincan ili, doğu bölgesinin coğrafi ve iklimsel özelliklerini taşımakla birlikte, ilçelerinde farklı gastronomik unsurları barındırmaktadır. Erzincan mutfağı, içerisinde ağırlıklı olarak tahıl ve hayvansal gıdaların kullanıldığı bir çeşitliliğe sahiptir. Erzincan mutfağı ile ilgili ilk akla gelen lezzet ise tulum peyniridir. Meyve olarak üzüm, dut, kayısı mutfakta sıklıkla yemeklerde kullanılsa da tatlı olarakta işlenerek sofralarda yer almaktadır. Ayrıca kesme kadayıf, saruç (üzüm ve cevizle yapılan atıştırma), Üzümlü'nün cimin üzümü, Kemah'ın doğal kaynak tuzu, Refahiye'nin balı, Kemaliye'nin (Eğin) dutu ve bu duttan yapılan lök tatlısı mutfak zenginliğin kanıtı olarak Türk Patent Enstitüsü tarafından coğrafi işaretli ürünler olarak tescil edilmiştir (Coğrafi İşaretler Portalı [CİP], 2025).

Erzincan'ın merkeze en uzak ilçesi olan Kemaliye (Eğin) alternatif turizm potansiyeli yüksek bir bölgedir (Akınar, 2004). İlçedeki yapıların geleneksel mimari özellikleri, tarihi yapılar, Fırat Nehri üzerindeki kanyon, endemik bitkiler, biyolojik çeşitliliğe sahip yaban hayatı ve su ürünleri bölgeyi turizm açısından besleyen kaynaklardır. Bu çeşitliliğe gastronomik unsurlar eklendiğinde ise yöreyi ziyaret edenler ve turistler için eşsiz bir deneyim oluşmaktadır.

İlçedeki en önemli gastronomik unsurlar ise coğrafi işarete sahip Kemaliye (Eğin) dutu ve Kemaliye (Eğin) Lök tatlısıdır (CİP, 2025). Çünkü coğrafi işaret, belirli bir yöreye özgü olan ve o özgünlüğü diğer bölgelerden ayıran özellik taşıması sonucu verilen bir ibaredir. Bununla birlikte coğrafi işaret tescili sayesinde; yörelerin turizm varlıklarının tanımlanması, ekonomik faydaya dönüştürülmesi ve turistlerin yöresel ürünlerin üretildiği bölgelere doğru bir destinasyon oluşturması gerçekleşmektedir (Rodrigo ve Veiga, 2016). Coğrafi işaret almış ürünler ayrıca geleneksel üretim yöntemlerinin korunması ve yaşatılmasına yardımcı olmakla beraber yörenin gastronomik kimlik kazanmasına da önemli katkılar sağlamaktadır (Pamukçu, Saraç, Aytuğar, ve Sandıkçı, 2021). Bu nedenle Kemaliye'yi ziyaret eden kişilerin sevdiklerine hediye olarak bölgeyi temsilen Lök Tatlısı satın aldıkları görülmektedir.

Lök Tatlısı, yerelde tutunu ve dövmeç gibi isimlerle bilinirken bir rivayete göre de Osmanlı sarayında padişahlara ikram edildiği için "padişah tatlısı" adını aldığı bilinmektedir (CİP, 2025; Kanbur, 2013; Orhan, 2021). Hanelerdeki geleneksel üretiminde bir ölçü ceviz, iki ölçü dut ile taş dibeklerde demir tokmakla dövülerek yapıldığı bilinmektedir. 21.08.2023 tarihinde 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında tescil edilen ürün için hazırlanış tarifinde ise 5,5 - 6 kg kurutulmuş Kemaliye Dutu / Eğin Dutu ile 2,5 kg ceviz içinin taş dibeklerde dövülerek hazırlandığı bildirilmektedir (CİP, 2025).

Günümüzde dövme işleminin teknoloji sayesinde makinalarla yapıldığı ancak eski dönemde bu işlemin hanenin erkekleri tarafından yapıldığı bilinmektedir. Bunun sebebi dövme işleminin çok zahmetli ve güç gerektiren bir iş olmasıdır. Hatta kimi zaman ceza niyetiyle oynanan oyunlarda kaybeden tarafın lök dövmesi istendiği bilinmektedir.

Kemaliye'de özellikle kış mevsiminde her evde severek yapıp tüketilen bu lezzet günümüzde eski popülerliğini yitirmiştir. Bunun nedeni ürünün dükkânlardan hazır olarak satın alınabilmesi ve hanelerde nadir olarak yapılmasıdır. Hanelerdeki üretimin azalmasının sebebi ise Lök Tatlısı yapımında kullanılan dibeklerin (havanlar) günümüz evlerinde bulunmaması ve varsa dahi dövme işleminin fazla güç gerektiriyor olmasıdır. Bu nedenle bölgede kimi zaman Lök Tatlısı havanlarda dövülmek yerine el blenderlarında veya değirmenlerde öğütülerek yapılmaktadır. Bu da ürünün geleneksel üretim tekniğinden uzaklaşılmasına ve lezzette farklılığa yol açılmasına neden olmaktadır. Diğer bir nokta da günümüzde çocuk ve gençlerinin tatlı konusunda çok fazla alternatifte daha hızlı ve kolay ulaşabilmesi nedeni ile Lök Tatlısı'nın tercih edilebilirliğinin azaltılmasıdır. Ayrıca bölgede genç nüfusun göç ile birlikte azalması gelecek nesillerin hem Lök Tatlısı hem de yerel mutfak kültüründen uzak kalmasına neden olmaktadır. Bunun sonucu olarak da evlerde bu tatlının yapımı giderek azalmaktadır. Ancak yapılacak çalışmalarla Lök Tatlısı'nın Kemaliye (Eğin) ilçesinde gerçekleştirilecek gastronomi turizmi faaliyetlerine ve geleneksel ürünlerin sürdürülebilirliğine katkı sağlaması kaçınılmazdır. Bu nedenle bölgedeki en önemli gastronomik unsur olan Lök Tatlısı sürdürülebilir gastronomi açısından değerlendirilmelidir.

Sürdürülebilir gastronomi ve sürdürülebilir gastronomi turizmi iç içe geçmiş kavramlardır. Bu nedenle sürdürülebilir gastronominin sağlanması yeni bir yiyecek ve içecek deneyimi yaşamak için seyahat motivasyonu yaratan ve seyahat davranışlarının güdülenmesine önemli ölçüde yardımcı olan turizm şekli olan gastronomi turizmini de etkilemektedir. Sürdürülebilir gastronomi kapsamında yapılacak olan faaliyetler; bölge halkının tarımsal faaliyetlerinin desteklenmesini, yerelde özgün, nostaljik ve fizyolojik fayda sağlayan ürünlerin korunmasını, besin değeri ve biyo-yararlılığı yüksek, çevreci üretimi olan yiyecek ve içeceklerin yerel hak dışındakiler tarafından tecrübe edilmesini, yerel ürünlerin geleneksel üretim sürecine şahit olunmasını sağlamaktadır. Bununla birlikte yerli ve yabancı turistlerin tecrübe ettikleri gastronomik ürünün her seferinde aynı olması yani ürünün standardizasyonunun sağlanmış olması sürdürülebilir gastronominin devamı için önem arz etmektedir. Bu bağlamda, ayırt edici özelliği olan ve bu özelliği ile fark yaratıp bulunduğu bölge ile anılan ürünleri korumak için ürünlere coğrafi işaret tescili verilmektedir.

Gastronomi kapsamındaki coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilirlik ve gastronomi turizmi açısından önemi büyüktür. Çünkü coğrafi işaretli ürünlerin, turistleri ürünün olduğu destinasyona çekmeleri söz konusudur. Destinasyonda yaşanan bu hareketlilik turizm faaliyetlerinin de artmasını sağlamaktadır. Bölgesel kalkınma ve bölgenin gelişmesi gibi faydalarıyla turizm endüstrisi yerel ve yöresel ürünlerin öne çıkmasına yardımcı olan bir endüstridir (Mercan ve Üzülmez, 2014). Bu nedenle coğrafi işarete sahip Lök Tatlısı'nın bölgedeki turizmi de desteklemesi adına sürdürülebilirliğinin sağlanması gerekmektedir. Yapılan bu çalışma ile Erzincan'ın coğrafi işaretli ürünü olan Lök Tatlısı'nın sürdürülebilir gastronomi bağlamında incelemesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda Kemaliye/Eğir ilçesinde yüzyüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşmelerle Lök Tatlısı'nın yerel mutfak kültüründe kullanımının incelenmesi ve sürdürülebilirliği açısından farklılıklarının ortaya koyulması üzerine yoğunlaşmıştır. Çalışma ile ayrıca daha önce Lök Tatlısı hakkında coğrafi işaret ve sürdürülebilir gastronomi ile ilgili akademik bir araştırma bulunmaması açısından da önem taşımaktadır. Literatüre katkısının yanında bu çalışma, yerel üreticiler için ekonomik fayda sağlamakla birlikte ilçede gastronomi turizminin gelişmesini desteklemesi açısından önemli bulunmaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Sürdürülebilir Gastronomi ve Coğrafi İşaret

Gastronomi ifadesi kelime olarak Yunanca kökenlidir. Mide anlamındaki “gaster” ve yasa anlamındaki “nomas” kelimelerinin birleşmesi ile ortaya çıkmıştır (Güzel Şahin ve Ünver, 2015; Özdemir ve Altın, 2019). Günümüzde ise en kısa haliyle yeme içme sanatı olarak tanımlayabileceğimiz gastronomi kavramı birçok tanıma sahiptir. Bu kavram yiyeceklerin hazırlanması, üretimi ve genel olarak sunumunun yanı sıra pişirme ve yeme özelliklerini de yansıtan mükemmellekle birlikte sürdürülmesinin sağlanması şeklinde ifade edilmektedir (Sarısık ve Özbay, 2015). Başka bir tanımda ise yiyecek ve içeceklerin hijyen ve sanitasyon kuralları çerçevesinde belirli bir sistematik düzen içinde hazırlanarak göz ve damak tadına hitap edecek şekilde sunulduğu yemek kültürü veya yemek sanatı olarak belirtilmiştir (Dilsiz, 2010). Ayrıca gastronomi sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş hoş ve lezzetli mutfak düzeni olarak da tanımlanmaktadır (Hatipoğlu, 2014).

Multidisipliner bir alan olarak görülen gastronomi bilimi antropolojiden sosyolojiye, ekonomiden pazarlamaya, kimyadan ziraate ve tıptan modern teknolojilere kadar birçok alanla ilişkilendirilmektedir (Akbaba ve Kendirci, 2016; Gülen, 2017). Bu nedenle gastronomi kendi içinde çeşitli alt başlıkları üretmiştir. Gastronomi turizmi, gastronomik kimlik, gastronomi tarihi, gastronomik miras, gastronomi rehberliği, gastronomik imaj, yemek sosyolojisi ve sürdürülebilir gastronomi bunlara örnek olarak verilebilmektedir.

Sürdürülebilir gastronomi kavramı, temelde insan beslenmesinde yer alan gastronomik unsurların hem çevresel hem de kültürel anlamda korunması olarak değerlendirilebilir. Buna ilişkin ülkelerin uygulamış oldukları tarım ve enerji politikaları, doğal kaynakların kullanımı ve yönetimi gibi

konularda bu kapsamda değerlendirilebilmektedir (Yoldaş, 2019). Sürdürülebilir gastronomi kavramı da sürdürülebilirliğin ilişkilendirildiği pek çok kavram gibi üretim aşamalarında çevreye, doğaya, insan sağlığına ve ekosisteme zarar verilmeden istenilen sonuca ulaşılmasını hedeflemektedir. Bu hedeflerin gerçekleştirilmesi için gastronomik unsurların elde edilirken üretici farkındalığı ile birlikte yerel kaynaklar, mevsimsellik ve geleneksel uzmanlık büyük önem taşımaktadır (Bayram, 2023).

Bu kapsamda sürdürülebilir gastronomi ile yapılan çalışmalar incelendiğinde Cankül ve Toprak (2022) dikey tarım uygulamalarının sürdürülebilir gastronomi ile ilişkisini incelemiştir. Çalışma sonucunda ise gastronomide sürdürülebilirlikten bahsetmek için öncelikle gıda ve tarım uygulamalarının sürdürülebilir kılınması gerektiği belirtilmiştir. Tarım ve gıda için uygulanacak olan sürdürülebilirlik çalışmalarının gastronomi alanına da etki ederek sürdürülebilir gastronomiyi destekleyeceği düşünülmektedir.

Sürdürülebilir gastronomi ve turizmde beraber değerlendirilecek etkileşim içinde olan iki kavramdır. Yapılan pek çok çalışma ise sürdürülebilir gastronominin turizm ile ilişkisini inceleyerek turizm faaliyetlerinin gerçekleştirildiği destinasyonlarda önemli etkilere sahip olduğunu ortaya koymuştur (Akdağ, Özata, Sormaz ve Çetinsöz, 2016; Akdağ ve Üzülmöz, 2017; Egeli, Kızıldemir ve Hülağa Kaderoğlu, 2022).

Gastronomi alanında sürdürülebilirliğe katkı sağlayan en önemli unsurlardan biri ise coğrafi işaretlemedir. Coğrafi işaret (Cİ) kavramı, ürünlerin üretildikleri bölgelerde katma değer kazandırılarak hem üreticiyi hem de tüketiciyi koruyan bir göstergedir (Tekelioğlu, 2019). Coğrafi işaret tarımsal ürünler ve gıda maddeleri de dahil olmak üzere, bir ürünün özellikleri veya kalitesinin göstergesi olarak belirtildiği gibi ürünün kökenini belirlemek için de kullanılmaktadır (Cassago vd., 2021).

Coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından değerlendirildiğinde yöresel gastronomik ürünlerin orijinalliğini koruma, tanıtımına katkı sağlama ve pazar payını yükseltme gibi noktalarda katkı sağladığı görülmektedir (Baran ve Karaca, 2021). Bununla birlikte ürünlerin üretildikleri bölgelerin tanıtımının yapılması, yerel ve kültürel mirasın korunması, yerel tarımın desteklenmesi, geleneksel üretimin teşvik edilmesi, yerel yiyecek ve içeceklerin korunması ve bölgeye turist çekilmesi gibi konularda da etkili bir faktördür (Şentürk, 2011; Durlu Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013).

Çavuş ve Eker'in (2022) gerçekleştirmiş oldukları çalışma da Mengen ilçesinin coğrafi işaretli ürünü Bolu Kanlıca Mantarı sürdürülebilir gastronomi kapsamında değerlendirilmiş ve gastronomi turizmi bağlamında Kanlıca mantarının turizm unsuru olarak kullanılırken tanıtılmasında ve pazarlanmasında doğru stratejiler geliştirilmesi gerektiğinin altı çizilmiştir. Başka bir çalışmada ise coğrafi işaretlemenin sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğindeki rolü çalışılmıştır. Çalışma sonucunda coğrafi işaret alımının bölgenin tanıtımını sağlayan bir sistem olduğu tespit edilmiştir (Durlu Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013).

Lök Tatlısı ve Erzincan Coğrafi İşaretli Ürünleri

Erzincan ilina ait on beş adet tescilli ürün bulunmaktadır (Tablo 1). Bu coğrafi işaretli ürünlerinden biri Erzincan tulum peyniridir. Erzincan tulum peyniri en çok araştırma yapılan coğrafi işaretli üründür. Tulum peynirinin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, tekstürel ve gastronomi turizmi açısından önemi üzerine çalışmalar yürütülmüştür (Arslaner ve Türkmen, 2020; Orhan, 2021; Şen ve Silahşör, 2018; Taş ve Şen, 2024). Erzincan'ın coğrafi işaretli ürünlerinden biri olan Saruç ile ilgili çalışmalar sınırlıdır. Erzincan'ın coğrafi işaretli üzümü olan Cimin üzümünden elde edilen bu atıştırmalıkla ilgili 2018 yılında yapılan çalışmada ürünün coğrafi işaret potansiyeline dikkat çekilmiştir (Arslaner ve Salık, 2018). Ardından Erzincan Üzümlü Sarucu adı ile 2022 yılında coğrafi işaretli ürün olarak tescillenmiştir. Cimin üzümü üzerine yapılan çalışmalarda ise üzümün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, tekstürel özellikleri, üretimi, sürdürülebilirliği ve ekonomik değeri

açısından incelenmiştir (Gözener, Kaya ve Sayılı, 2014; Karadoğan ve Keskin, 2017; Özoğul ve Küpe, 2025).

Tablo 1
Erzincan'ın Coğrafi İşaretli Ürünleri

Geleneksel ürün adı	Patent türü	Ürün grubu
Cengerli Kilimi	Mahreç İşareti	Halılar ve kilimler
Cimin Üzümü	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Erzincan Bakır İmalat Ve El İşlemciliği Sanatı	Mahreç İşareti	Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Erzincan Ekşisu Doğal Maden Suyu	Menşe Adı	Alkolsüz içecekler
Erzincan Kesme Kadayıfı	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Erzincan Tulum Peyniri	Menşe Adı	Peynirler
Erzincan Üzümlü Sarucu	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Kemah Doğal Kaynak Tuzu	Menşe Adı	Yiyecekler için çeşni / lezzet vericiler, soslar ve tuz
Kemaliye Dutu / Eğin Dutu	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Kemaliye Gazenne Dokuması / Eğin Gazenne Dokuması	Mahreç İşareti	Dokumalar
Kemaliye Kapı Tokmağı/Eğin Kapı Tokmağı	Mahreç İşareti	Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Kemaliye Kuru Kaymağı/Eğin Kuru Kaymağı	Mahreç İşareti	Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Kemaliye Lök Tatlısı / Eğin Lök Tatlısı	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Refahiye Balı	Menşe Adı	Bal
Tercan Balı	Menşe Adı	Bal

Kaynak: (Coğrafi işaret portalı, 2026)

Erzincan'da henüz coğrafi işaret almamış zarafat (Özdokur, 2023) ve Kemaliye dut pekmezi de (Bakkaloğlu, 2025) literatürde coğrafi işaret potansiyeline sahip iki ürün olarak çalışılmıştır. Kemaliye dut pekmezi için coğrafi işaret tescili başvuru aşamasında olmakla birlikte, zarafat yemeği için henüz tescil başvurusu bulunmamaktadır. Ancak yapılmış olan çalışmalarla ürünler alanyazına kazandırılarak mutfak kültüründeki zenginliğin kaybolmasının önüne geçilmiştir.

Literatürde Lök tatlısı ile ilgili yapılan makaleler incelendiğinde lök isim olarak 2004 yılında Akpınar'ın yapmış olduğu "Doğu Anadolu Bölgesi'nde alternatif turizm merkez olmaya aday bir ilçe: Kemaliye" isimli çalışmada yerel bir lezzet olarak bahsedilmektedir (Akpınar, 2004). Ardından 2013 yılında yapılan "Kemaliye (Erzincan) ilçesinde gıda olarak tüketilen bitkiler ve bölgeye has diğer yiyecekler" adlı çalışmada tatlı için kullanılan malzemeler ve yapılışı yer almaktadır (Yücel, Özel ve Şengül Yücel, 2013). 2013 yılında yapılan bir diğer çalışma ise lök tatlısının yapımına yer verilerek; lökün, lök yapımında kullanılan kurutulmuş dut ve cevizin protein içeriği, yağ içeriği ve yağ asidi kompozisyonları incelenmiştir (Yılmaz, Sarıtepe, Uğur ve Durmaz, 2013).

Erzincan'ın yöresel yemeklerinin gastronomi turizmine kazandırılmasının bölge kalkınması açısından önemi ve Erzincan'da yemek kültürü başlıklı çalışmalarda yine lök tatlısına yer verilerek gerekli malzemelerden ve yapılışından bahsedilmiştir (Başar ve Silahşör, 2019; Orhan, 2021). Ancak lök tatlısı ile ilgili yapılan bu çalışmalardan elde edilen veriler değerlendirildiğinde, çalışmaların sosyo-kültürel, ekonomik ve sürdürülebilirlik yönünden yeterli olmadığı düşünülmektedir. Bu nedenle varolan sosyal yaşam içerisinde mutfak kültürünün korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması adına bu çalışma gerçekleştirilmiştir. Ayrıca yöreye ait kültürel unsurların bölgeye ekonomik fayda sağlaması açısından neler yapılabileceği ve potansiyeli de bu çalışma kapsamında ele alınmıştır.

Çalışmanın Yöntemi

Araştırmanın Deseni

Çalışmada Lök Tatlısı'nın işletmelerdeki üretim yöntemi ortaya konularak sürdürülebilir gastronomi kapsamında değerlendirilmesi hedeflenmiştir. Bu çalışma için gerekli olan etik izin, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi İnsan Araştırmaları Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulundan 28 Kasım 2024 tarihli ve 10 sayılı oturumunda alınan 10/03 sayılı karar ile alınmıştır.

Bu çalışmaya en uygun araştırma yönteminin nitel araştırma yöntemlerinden içerik analizi yöntemi olduğu belirlenmiştir. Araştırmada nitel araştırma yöntemi, gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi veri toplama tekniklerinin kullanılması, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik bir süreç olarak sağlanması nedeni ile tercih edilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2011). İçerik Analiz yöntemi ise bir dizi işlem sonucunda metinden çıkarılan geçerli yorumları içermektedir (Weber, 1989).

Araştırmanın ilk aşamasında, Lök Tatlısı'nın işletmelerdeki üretim yöntemi ortaya konmuştur. İlçede yalnızca üç işletme tarafından gerçekleştirilen üretim için tek işletme seçilmesi yeterli bulunmuştur. Ticari üretim yöntemi belirlenirken ilçede ilk defa ürünü ticarileştiren "Lökخانه" işletmesi tercih edilmiştir. Üretim yöntemine ait veriler, işletmenin coğrafi işaret sicil belgesinde yer alan tarifeye uygun gerçekleştirdiği, üretimin sözlü ve görsel olarak kayıt altına alınması ile elde edilmiştir (CİP, 2025). Araştırmanın ikinci aşamasında ise Lök Tatlısı'nın sürdürülebilir gastronomi kapsamında değerlendirilmesi için görüşme soruları hazırlanmış ve belirlenen örneklem kapsamında görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Örneklem Belirlenmesi

Araştırmanın ikinci aşamasını oluşturan Lök Tatlısı'nın sürdürülebilir gastronomi kapsamında değerlendirilmesi için örneklem belirlenmiştir. Örneklem belirlenirken, küçük gruplar ve öznel değerlendirmeler için daha etkili bir yöntem olduğu için amaçlı örnekleme tekniği kullanılmıştır. Amaçlı örnekleme, derinlemesine araştırma yapabilmek amacıyla çalışmanın amacı doğrultusunda bilgi açısından zengin durum ve kişilerin seçilmesidir (Yıldırım ve Şimşek, 2011). Ayrıca nitel yöntemler içerisinde tasarlanan bir araştırmada sınırları belirlenmiş bir konunun detaylı olarak anlaşılma çabası vardır (Karataş, 2015). Bu çalışmada sınırlılık olarak, ilçenin geleneksel mutfak kültürüne hakim olan, 18 yaş üzeri, Kemaliye'li ve Kemaliye ilçesinde ikamet eden kişilerle görüşme yapılmasına özen gösterilmiştir. Ayrıca çalışmadaki sınırlılıklar belirlenirken alandaki çalışmalar incelenerek referans alınmıştır (Arslan vd., 2023; Güngör ve Kök, 2021). Görüşme yapılacak kişi sayısı ise kartopu örnekleme yöntemi aracılığıyla artırılmıştır. Kartopu örnekleme, görüşme yapılan kişi aracılığıyla benzer niteliklere sahip başka kişilere ulaşmayı ifade etmektedir (Aziz, 2011).

Araştırma Sorularının Hazırlanması

Belirlenen araştırma yöntemleri doğrultusunda katılımcıların görüşlerini ve mevcut durumu tespit etmek için görüşme soruları hazırlanmıştır. Bunun için alanda yapılan önceki çalışmalar incelenmiş (Arslan vd., 2023; Güngör ve Kök, 2021) ve demografik sorular hariç sekiz sorudan oluşan bir form oluşturulmuştur. Bu bağlamda hazırlanan görüşme soruları şöyledir:

- S1: Kemaliye Lök Tatlısı/Eğin Lök Tatlısı'nın tarihi hakkında bilginiz var mıdır? Evde yapılabilen bir tatlı mı?
- S2: Kemaliye Lök Tatlısı/Eğin Lök Tatlısı'nı hazırlarken belli bir reçeteye (tarife) uyuyor musunuz?
- S3: Kemaliye Lök Tatlısı/Eğin Lök Tatlısı için bölgeyi ziyaret eden turist var mı?
- S4: Kemaliye'yi ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin Kemaliye Lök Tatlısı/Eğin Lök Tatlısı'nı tercih etme sıklıkları nedir?
- S5: Sizce Kemaliye Lök Tatlısı/Eğin Lök Tatlısı tanıtılıyor mu?

- S6: Kemaliye Lök Tatlısı/Eğin Lök Tatlısı'nı gelecek nesillere öğretmekte misiniz?
- S7:Kemaliye Lök Tatlısı/Eğin Lök Tatlısı'nın Kemaliye içindeki restoranlarda satılması hakkında ne düşünüyorsunuz?
- S8: Kemaliye Lök Tatlısı/Eğin Lök Tatlısı'nın Kemaliye dışında satılması hakkında ne düşünüyorsunuz?

Veri Toplama Araçları ve Verilerin Analizi

Çalışma için hazırlanan formda yer alan sorular yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile katılımcılara uygulanmıştır. Böylece görüşme esnasında bilgiler elde edilirken daha sistematik ilerlenmesi ve karşılaştırılabilir sonuçlar alma fırsatı sağlanmaktadır. Ayrıca yarı yapılandırılmış görüşme tekniği, görüşmenin ilerleyişine göre ek sorular sorma veya mevcut sorularda düzenleme yapma gibi faydalar sahiptir (Husband, 2020). İlçenin geleneksel mutfak kültürüne hakim olan, 18 yaş üzeri, Kemaliye'li ve Kemaliye ilçesinde ikamet eden kişilerle sınırlılık kapsamında yapılan görüşmeler 2024 yılı Aralık ayı ile 2025 yılı Ocak ve Şubat aylarında gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara çalışma hakkında gerekli bilgilendirme yapılmasının ardından onay alınarak görüşme formları dağıtılmıştır. Hazırlanan formda tatlı ile ilgili soruların dışında demografik sorulara (yaş, cinsiyet) da yer verilmiştir. Yaklaşık 10-15 dakika süren görüşmeler sonucu katılımcılar K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, ... şeklinde kodlanmıştır.

Görüşme sorularını yanıtlayan katılımcılardan elde edilen veriler, içerik analizi tekniği ile değerlendirilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2011). Analizin yapılabilmesi için görüşmeler Excel formatına dönüştürülmüştür. Ardından elde edilen veriler kodlanarak, sürdürülebilir gastronomi, coğrafi işaret, gastronomi turizmi ve kültürel miras kategorilerine ayrılmıştır. Ayrıca katılımcıların ifadeleri doğrultusunda ortaya çıkan yeni ve alt temalar kodlama sürecine dâhil edilerek düzenlenmiştir. Değerlendirme sonrası ise veriler tablolar ve metinlerle sadeleştirilerek sunulmuştur.

Bulgular ve Tartışma

Lök Tatlısı'nın sürdürülebilir gastronomi kapsamında değerlendirilmesinin yapıldığı çalışmaya istenilen özellikleri taşıyan 22 erkek (%69), 10 kadın (%31) olmak üzere toplam 32 kişi katılım sağlamıştır. Katılımcıların demografik özellikleri Tablo 1'de yer almaktadır. Tablo 1 incelendiğinde katılımcıların yaş aralığının 29-65 yaş olduğu görülmektedir.

Tablo 1
Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş
K1	Erkek	52	K17	Erkek	45
K2	Erkek	56	K18	Kadın	42
K3	Kadın	53	K19	Erkek	44
K4	Kadın	42	K20	Kadın	46
K5	Erkek	37	K21	Erkek	30
K6	Erkek	51	K22	Erkek	45
K7	Erkek	38	K23	Kadın	46
K8	Erkek	44	K24	Erkek	56
K9	Erkek	47	K25	Erkek	51
K10	Kadın	38	K26	Erkek	48
K11	Erkek	33	K27	Erkek	38
K12	Kadın	41	K28	Erkek	56
K13	Kadın	28	K29	Kadın	47
K14	Erkek	65	K30	Kadın	29
K15	Erkek	58	K31	Erkek	36
K16	Erkek	47	K32	Erkek	37

Kemaliye Lök Tatlısı/Eğin Lök Tatlısı'nın Üretimi

Lök Tatlısı'nın üretim aşamaları 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.08.2023 tarihinde tescil edilerek koruma altına alınmıştır (Coğrafi İşaretler Portalı [CİP], 2026). Geleneksel bir ürün olan Lök Tatlısı ilk defa ticari olarak Lökhanne işletmesi tarafından üretilmeye başlanmıştır. Lök tatlısının üretim yöntemi işletme sahibi tarafından izin alınarak fotoğraflanıp belgelendirilmiştir. Üretim; hazırlık, yapım ve sunum olmak üzere üç aşamadan oluşmaktadır. İlk aşama olan hazırlık aşamasında Fotoğraf 1'de yer verilen fotoğraflarda da olduğu gibi lök tatlısı yapımında coğrafi işaret tescil belgesinde yer alan miktarlardaki dut (1) ve ceviz (2) hazırlanarak öğütülür. Öğütme işlemi sonrası elde edilen dut unu (3) ve ceviz ezmesi (4) karıştırılmak üzere kaba alınır.



Fotoğraf 1. Lök Tatlısı Üretimi Hazırlık Aşaması (Fotoğraflar yazarın kendi arşivindedir).

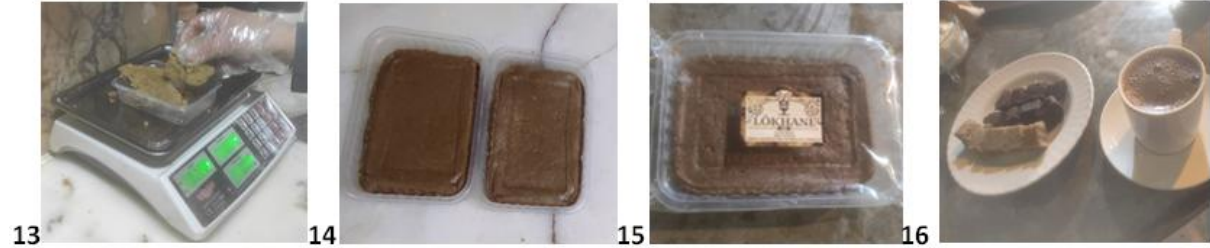
Öğütmenin ardından yapım aşamasına geçilir (Fotoğraf 2). Bu aşamada işletmenin geliştirmiş olduğu makine kullanılmaktadır (5). Hanelerdeki geleneksel üretimde taş dibeklerde demir tokmaklarla dövülen bu tatlı fotoğraf 2'de yer aldığı şekilde paslanmaz çelik derin bir kap içerisinde dövülmektedir. Makinanın haznesi dediğimiz dibek görevi gören cihaza alınan karışım (6,7) homojen bir karışım sağlanana kadar dövülmeye devam edilir. Bununla birlikte dövme işlemi el yordamı ile değil işletmenin geliştirmiş olduğu bir otomasyon sistemi (8) ile belirli bir frekansta yapılmaktadır. Karışım, macun kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 3500 ile 5000 arası vuruş ile taş, demir veya tunç dibeklerde dövülür (Coğrafi İşaretler Portalı [CİP], 2026). Bu sayede kas gücü gerektirmeden daha çok miktarda ve daha kısa sürede daha çok ürün elde edilebilmektedir. Dövme işleminin homojen olması için arada karıştırılır (9, 10, 11). Karıştırma tahta spatula yardımı ile gerçekleştirilmektedir (9). Dövme işlemi sonunda tatlı macun haline geldiğinde tatlı hazır hale gelmiş demektir. Macun haline gelen tatlı dibekten çıkarılarak mermer bir tezgâha alınır (12).



Fotoğraf 2. Lök Tatlısı Üretimi Yapım Aşaması (Fotoğraflar yazarın kendi arşivindedir).

Yemeğe hazır hale gelen macun kıvamındaki Lök Tatlısı için son aşama sunumdur (Fotoğraf 3). Sunum aşamasında iki farklı şekilde gerçekleştirilir. İlki doğrudan tüketilebilir, ikincisi ise

ambalajlanabilir şekildedir. Ambalajlama için tezagaha alınan tatlı 200 – 250 gramlık tartılarak (13) gıda ile teması uygun kaplara porsiyonlanmaktadır (14). Ardından şekil verilerek ambalajlanmaktadır. Etiketlenmenin ardından satışa sunulur (15). Serin ve rutubetsiz ortamda; ambalajlanmış ürün 6 ay muhafaza edilebilmektedir (Coğrafi İşaretler Portalı [CİP], 2026). Doğrudan tüketimde ise satış yerinde hazırlanan ürün istenilen gramajlarda tabaklara konularak, lokmalık şekilde servis edilmektedir (16). Türk kahvesi eşliğinde tüketimi yaygın olan Lök Tatlısı özellikle kış aylarının vazgeçilmezidir.



Fotoğraf 3. Lök Tatlısı Üretimi Sunum Aşaması (Fotoğraflar yazarın kendi arşivindedir).

Lök Tatlısı'nın ticari üretim süreçlerinde coğrafi işaret sicil belgesinde yer yer alan malzemelerle, belirlenen ölçülere uygun hazırlanarak yapılmıştır. Macun kıvamına gelene kadar yapılan dövme işleminin ardından ürün yine yarı otomatik sistemlerle paketlenmektedir. Şeker ilavesine gerek duymadan elde edilen bu ürünün meyveden gelen şeker tadı nedeni ile tatlı olarak çay ve kahve ile tüketilmektedir.

Lök Tatlısı ve Sürdürülebilirlik Yaklaşımları

Çalışmada yer alan Lök Tatlısı'nın üretimi ve sürdürülebilirliğine ilişkin sorular ve katılımcıların vermiş oldukları yanıtlar tablo haline getirilerek sunulmuştur (Tablo 2). Tablo 2'de sorular S1, S2, S3,.. ve katılımcılar K1, K2, K3,.. şeklinde kodlanarak ifade edilmiştir. Katılımcıların cevapları tabloda özet şeklinde derlenerek verilmekle beraber yapılan içerik analizi ile elde edilen bulgular, literatürde yer alan çalışmalarla tartışılarak yorumlanmıştır.

Tablo 2
Katılımcıların Lök Tatlısı Hakkındaki Bilgi Düzeyi ve Sürdürülebilirlik Yaklaşımları

Sorular Katılımcılar	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8
K1	Evet/Evet	Evet	Evet	Her gelen alır.	Evet	Hayır	Her restoranın menüsünde olmalı	Olumlu bakıyorum.
K2	Evet/Evet	Evet	Evet	Çoğu alır.	Evet	Hayır	Sadece bu işle uğraşan kişiler yapıp satmalı	Olumlu bakıyorum.
K3	Evet/Evet	Hayır	Evet	Çoğu alır.	Evet	Hayır	Her restoranın menüsünde olmalı	Olumlu bakıyorum.
K4	Evet/Evet	Evet	Evet	Her gelen alır.	Evet	Evet	Kararsızım	Olumlu bakıyorum.
K5	Evet/Evet	Evet	Evet	Çoğu alır.	Evet	Evet	Her restoranın menüsünde olmalı	İstemem.
K6	Evet/Evet	Evet	Evet	Her gelen alır.	Evet	Hayır	Sadece bu işle uğraşan kişiler yapıp satmalı	Olumlu bakıyorum.
K7	Evet/Evet	Evet	Evet	Her gelen alır.	Evet	Hayır	Kararsızım	Olumlu bakıyorum.
K8	Evet/Evet	Evet	Evet	Çoğu alır.	Evet	Evet	Her restoranın menüsünde olmalı	Olumlu bakıyorum.
K9	Evet/Evet	Evet	Evet	Çoğu alır.	Hayır	Hayır	Sadece bu işle uğraşan kişiler yapıp satmalı	İstemem.
K10	Evet/Evet	Evet	Evet	Her gelen alır.	Evet	Evet	Her restoranın menüsünde olmalı	Olumlu bakıyorum.
K11	Evet/Evet	Evet	Evet	Her gelen alır.	Evet	Evet	Her restoranın menüsünde olmalı	Olumlu bakıyorum.
K12	Evet/Evet	Evet	Evet	Çoğu alır.	Evet	Evet	Her restoranın menüsünde olmalı	Olumlu bakıyorum.

K13	Evet/Evet	Hayır	Evet	Çoğu alır.	Evet	Hayır	Sadece bu işle uğraşan kişiler yapıp satmalı	Olumlu bakıyorum.
K14	Evet/Evet	Fikrim yok	Hayır	Çoğu alır.	Evet	Hayır	Her restoranın menüsünde olmalı	Olumlu bakıyorum.
K15	Evet/Evet	Evet	Evet	Her gelen alır.	Kısmen	Evet	Her restoranın menüsünde olmalı	Olumlu bakıyorum.
K16	Evet/Evet	Evet	Evet	Çoğu alır.	Hayır	Hayır	Her restoranın menüsünde olmalı	İstemem.
K17	Evet/Evet	Evet	Evet	Çoğu alır.	Evet	Evet	Her restoranın menüsünde olmalı	Çekincelerim var.
K18	Hayır/Evet	Fikrim yok	Hayır	Çoğu alır.	Evet	Hayır	Her restoranın menüsünde olmalı	Olumlu bakıyorum.
K19	Evet/Evet	Hayır	Evet	Çoğu alır.	Hayır	Hayır	Her restoranın menüsünde olmalı	Olumlu bakıyorum.
K20	Evet/Evet	Evet	Evet	Çoğu alır.	Evet	Evet	Kararsızım	Olumlu bakıyorum.
K21	Evet/Evet	Evet	Evet	Çoğu alır.	Evet	Evet	Sadece bu işle uğraşan kişiler yapıp satmalı	Olumlu bakıyorum.
K22	Hayır/Evet	Evet	Evet	Çoğu alır.	Evet	Evet	Kararsızım	Olumlu bakıyorum.
K23	Evet/Evet	Evet	Evet	Çoğu alır.	Evet	Evet	Her restoranın menüsünde olmalı	Olumlu bakıyorum.
K24	Hayır/Evet	Evet	Evet	Çoğu alır.	Evet	Evet	Her restoranın menüsünde olmalı	Olumlu bakıyorum.
K25	Hayır/Evet	Hayır	Hayır	Çoğu alır.	Evet	Hayır	Her restoranın menüsünde olmalı	Olumlu bakıyorum.
K26	Evet/Evet	Fikrim yok	Evet	Çoğu alır.	Hayır	Hayır	Sadece bu işle uğraşan kişiler yapıp satmalı	Olumlu bakıyorum.
K27	Hayır/Evet	Evet	Evet	Çoğu alır.	Hayır	Hayır	Her restoranın menüsünde olmalı	İstemem
K28	Evet/Evet	Evet	Evet	Fikrim yok	Hayır	Evet	Her restoranın menüsünde olmalı	İstemem
K29	Hayır/Evet	Evet	Hayır	Çoğu alır.	Evet	Evet	Her restoranın menüsünde olmalı	Olumlu bakıyorum.
K30	Evet/Evet	Evet	Evet	Çoğu alır.	Evet	Evet	Her restoranın menüsünde olmalı	Olumlu bakıyorum.
K31	Evet/Evet	Evet	Evet	Fikrim yok.	Evet	Evet	Her restoranın menüsünde olmalı	Olumlu bakıyorum.
K32	Evet/Evet	Evet	Evet	Çoğu alır.	Evet	Evet	Her restoranın menüsünde olmalı	Olumlu bakıyorum.

Lök Tatlısı'nın Tarihi ve Yapımına İlişkin Bilgi Düzeyi

Çalışmada katılımcılara ilk olarak “Kemaliye Lök Tatlısı/Eğin Lök Tatlısı'nın tarihi hakkında bilginiz var mıdır? Evde yapılabilen bir tatlı mı?” sorusuna vermiş olduğu yanıtlar değerlendirilmiştir. Katılımcıların %19'u (K18, K22, K24, K25, K27, K29) Lök Tatlısı'nın tarihini bilmediğini, %81'lik kısım ise tatlının tarihini büyüklerinden dinlediğini ve kesinliği olmamakla beraber tatlının 100- 200 yıllık bir geçmişe sahip olduğunu dile getirmiştir. Ayrıca katılımcıların tamamı lök yapımını dedelerinden ve ninelerinden öğrendiklerini ve özellikle uzun kış gecelerinde evde yapıp tüketilen bir tatlı olduğunu bildirilmiştir. Yunan peynirleri üzerine yayınlanan bir çalışmada, peynir üretiminin aileler tarafından evlerde sürdürüldüğü ve nesilden nesile aktarıldığı belirtilmektedir (Pappa, 2023). Ayrıca yemeğin tarihinin ve içeriğinin bilinmesi, bu bilgilerin yöreyi ziyaret eden turistlerle paylaşılmasına ve turistlerin ilgisinin çekilmesine olanak tanır (Kuru ve Kurnaz, 2025). Turistlerin ilgisini çekmek için pazarlama aracı olarak kullanılabilir bu bilgiler aynı zamanda Türk mutfak kültüründe korunmasına katkı sağlayacaktır.

Lök Tatlısı'nın Hazırlanmasında Reçete Kullanımı

Yemek tarifelerinin kayıt altına alınması, sürdürülebilirlik açısından büyük önem taşımaktadır (Çekal ve Doğan, 2022). Bu nedenle katılımcılara ikinci olarak “Kemaliye Lök Tatlısı/Eğin Lök Tatlısı'nı hazırlarken belli bir reçeteye (tarife) uyuyor musunuz?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların bu soruya vermiş oldukları yanıtlar değerlendirildiğinde tatlı yapılırken %15'inin reçete kullanmadığını (K3, K13, K19, K25, K28), %10'unun bu konuda fikri olmadığını (K14, K18, K26) ve %75'inin ise reçete kullandığı görülmektedir. Alınan tarifelerde ise avuç hesabı kullanıldığı ve 2 avuç kuru duta, 1 avuç ceviz olacak şekilde dövme işleminin yapılması gibi geleneksel bir yöntem kullanıldığı belirlenmiştir. Ayrıca coğrafi işaretli Melengücceği Tatlısı'nın sürdürülebilir gastronomi

turizmi kapsamında incelendiği çalışmada da katılımcıların %62,5'nin tatlıyı yaparken reçete kullandığı ortaya konmuştur (Kök ve Güngör, 2021). Bu bulgular, çalışmamızın daha önce sürdürülebilir gastronomi alanında farklı coğrafi işaretlere sahip ürünler üzerine yapılan çalışmalarla benzer olduğunu göstermektedir. Bu nedenle, yöresel yemeklerle ilgili coğrafi işaret alınması ve yöre insanlarından yemek kültürüne ilişkin bilgilerin toplanarak derlenmesi mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlayacaktır.

Lök Tatlısı'nın Turist Çekme Potansiyeli

Kemaliye yaz mevsiminde turist çeken bir bölgedir. Gastronomi turizmi de bölgelerin turizm potansiyelini destekleyerek turist çekmede etkili bir unsur olarak görünmektedir (Durlu Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013). Bu nedenle ilçede gastronomi turizmini besleyecek kaynaklardan biri olan Lök Tatlısı için katılımcılara “Kemaliye Lök Tatlısı/Eğin Lök Tatlısı için bölgeyi ziyaret eden turist var mı?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların bu soruya verdikleri cevaplar değerlendirildiğinde %87,5'inin “Evet” cevabı verdiği ve %12,5'inin ise “Hayır” cevabı (K14, K18, K25, K29) verdiği tespit edilmiştir. Bu yanıtlar literatürdeki benzer çalışmalarla karşılaştırıldığında, sonuçların benzer olduğu hatta diğer çalışmalarda, gastronomik unsurların turistlerin ilgisini çekme noktasında daha yüksek orana sahip olduğu görülmüştür (Kök ve Güngör, 2021; Nazıkgül ve Ödemiş, 2024; Toksöz ve Aras, 2016; Ün ve Okat, 2023).

Turistlerin Kemaliye Lök Tatlısı'nı Tercih Etme Sıklığı

Bu soruyu desteklemesi açısından katılımcılara yöneltilen “Kemaliye'yi ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin Kemaliye Lök Tatlısı/Eğin Lök Tatlısı'nı tercih etme sıklıkları nedir?” sorusu sonucu elde edilen yanıtlar değerlendirildiğinde, katılımcıların ilçeye gelen turistlerin Lök Tatlısı'nı her zaman denediklerini, çok beğenerek satın aldıklarını ve hediye olarak sevdiklerine götürdüklerini belirtmişlerdir. Turist olarak gelip ürünü denemek isteyenlerin sosyal medyadan bu ürünü duyduğu ve denemek için ilçeyi ziyaret edenler olduğu da katılımcıların vermiş olduğu bilgiler arasındadır (K11). Katılımcılardan alınan diğer bir bilgi de, bölgeye turist getiren rehberler aracılığı ile tatlının tanıtımı ve tadımının yapıldığıdır (K12). Bu tatlı Kemaliye dışında Erzincan ve Elazığ dolaylarında da yapılmaktadır. Ancak yapımında Kemaliye dutunun kullanılmasının vermiş olduğu lezzet, coğrafi işaret tescilinin alınmış olması ve ürünün ticarileştirilmesi yöreye gelen yerli ve yabancı turistlerin Kemaliye Lök Tatlısı/Eğin Lök Tatlısı'nı sıklıkla tercih etmelerindeki en önemli etkenlerdir.

Lök Tatlısı'nın Tanıtımı

Katılımcılara yöneltilen bir diğer soru ise “Sizce Kemaliye Lök Tatlısı/Eğin Lök Tatlısı tanıtılıyor mu?” ifadesidir. Katılımcılar bu soruya %81,25'i “evet” cevabını vermiştir, bu veriye göre Lök Tatlısı'nın tanıtımı yapılmaktadır. Yine söylemlere göre il ve ilçenin katılım sağladığı çeşitli fuar ve tanıtım günlerinde ürün ile ilgili tanıtımlar yapılmaktadır. Fuarlar dışında tanıtım arajmanı olarak yerel halkın söylemleri ve yerel işletmelerin tabelaları ile tanıtım yapılmaktadır. Ancak tanıtımı yapılan tathya dair işletmelerin, il ve ilçeye ait sayfalarda ve sosyal medya kanallarında herhangi bir tanıtım belgesi, paylaşımı veya kanıtı rastlanmamıştır. Literatürde ise gastronomi turistlerinin destinasyon seçiminde yemek festivallerine katılma ve yemek aktivitelerini (hasat, pişirme, servis) deneyimleme etkisinin ilk sıralarda yer aldığı görülmekte ve bu faaliyetlerin önemli bir reklam aracı olduğu ifade edilmektedir (Çavuş ve Eker, 2022). Bu nedenle tanıtımlar sadece fuarlarla sınırlı bırakılmamalıdır.

Lök Tatlısı'nın Gelecek Nesillere Aktarımı

Yöresel ürünlerin sürdürülebilmesinin sağlanmasında coğrafi işaret tescili önem taşımaktadır. Ancak en güzel sürdürülebilirlik çalışması bu kültürün gelecek nesillere aktarılması ile gerçekleşmektedir. Literatürdeki çalışmalara bakıldığında, bir çalışma da 18-25 yaş aralığındaki bireylerin yarısından fazlasının Türk mutfağı ile ilgili bilgi düzeylerinin giderek azalmaya başladığını (Şanlıer, Cömert ve Özkaya, 2012), başka bir çalışma da ise Isparta ilindeki genç şeflerin yöresel

yöresel ürünler hakkında yeterli bilgi ve birikime sahip olmadıkları sonucuna ulaşmıştır (Küçükyan, Demir ve Bulgan, 2018). Bu nedenle çalışmamızda Lök Tatlısı'nın sürdürülebilirliği açısından katılımcılara "Kemaliye Lök Tatlısı/Eğin Lök Tatlısı'nı gelecek nesillere öğretmekte misiniz?" sorusu sorulmuştur. Sonuçlar literatürdeki bu sonuçları destekler nitelikte olup katılımcıların % 43.75'i gelecek nesillere bu tatlıyı öğretmediğini göstermektedir (K1, K2, K3, K6, K7, K9, K13, K14, K16, K18, K19, K25, K26, K27). Bu oran gastronomi turizmi ve geleneksel tariflerin korunması kapsamında ilerleyen yıllarda sürdürülebilirliğin sağlanması anlamında risk oluşturmaktadır. Ancak bazı çalışmalarda bu sonuçların aksine geleneksel yemek tariflerinin daha yüksek oranlarda geleceğe nesillere aktarıldığına yer verilmiştir (Ceylan ve Yeni, 2024; Kök ve Güngör, 2021; Yalın, 2020).

Lök Tatlısı'nın Yerel Restoranlarda Satılması

Tatlı ile ilgili yerel işletmelerde üretilip satılmasının dışında ilçede hizmet veren restoranların tatlı listesi de incelenmiştir. Yapılan inceleme sonucunda ilçedeki restoranların menülerinde Kemaliye Lök Tatlısı/Eğin Lök Tatlısı'na yer verilmemektedir. Bu durum birçok il ve ilçede geleneksel ürünlerin bilinirlik düzeyinin yüksek olduğunu, ancak işletme menülerinde bu yemeklere çok az yer verilmemesi şeklinde karşımıza çıkmaktadır (Ceylan ve Güven, 2018). Bunun sonucunda katılımcılara "Kemaliye Lök Tatlısı/Eğin Lök Tatlısı'nın Kemaliye içindeki restoranlarda satılması hakkında ne düşünüyorsunuz?" sorusu yöneltilmiştir. Bu soru için katılımcıların bir kısmı Lök Tatlısı'nın sadece bu işle uğraşan kişilerin yapıp satması gerektiğini (K2, K6, K9, K13, K21, K26) düşünmektedir. Bu düşünce ürünün orijinal tat ve lezzetinin korunmasının sağlanması açısından doğru bir yaklaşım olarak kabul edilebilmektedir. Ancak katılımcıların büyük bir çoğunluğu (%68,75) ise ürünün tanıtımı açısından her restoranın menüsünde olmasının iyi olabileceğini (K1, K3, K5, K8, K10, K11, K12, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K23, K24, K25, K27, K28, K29, K30, K31, K32) düşünmektedir. Diğer katılımcılar ise bu iki fikri destekleyerek ürünün tanıtımı açısından yerel restoran menülerinde iyi olabileceğini düşünmekte ancak yerel bir ürün olması nedeni ile orijinalliğinin bozulmasına ve sahte ürünlerin ortaya çıkmasına neden olabileceği endişesi taşımaktadır (K4, K7, K20, K22). Benzer çalışmalar incelendiğinde ise coğrafi işaretli ürünlerin üretildiği veya yetiştirildiği bölgeye ekonomik katkı sağlayacağı sonucuna ulaşılmıştır (Çavuş ve Eker, 2022; Erdem, Mızrak ve Kemer 2018). Bu bağlamda Lök Tatlısı'nın ilçedeki restoran menülerinde yer alması, hatta ilçe dışındaki işletmelerde de tüketilmesi/satılmasından daha fazla ekonomik gelir sağlanacağı söylenebilmektedir.

Lök Tatlısı'nın İlçe Dışında Satılması

Katılımcılara yöneltilen son soru ise "Kemaliye Lök Tatlısı/Eğin Lök Tatlısı'nın Kemaliye dışında satılması hakkında ne düşünüyorsunuz?" sorusudur. Katılımcıların %85'i bu durumun ürünün tanıtımı için harika olacağı, ürünün katma değerini arttıracacağı, özellikle yurt dışına açılmasının yöreye katkısının fazla olacağını, Kemaliye'nin gastronomi turizmi açısından tanıtımının artacağını, bölgede ürünün üretimine bağlı olarak istihdamı arttıracacağı düşüncesine sahiptir. Ancak katılımcıları geri kalan kısmı için ilçe dışında satışının ve üretiminin yapılması konusunda çekinceleri bulunmaktadır. Katılımcıların çekinceleri içerisinde ürünün orijinalliğinin bozulması (Kemaliye dutu yerine farklı yerden getirilen dutların kullanılması vb.), gıda güvenliği kapsamında gerekli tedbirlerin alınmaması (hijyen kuralları ve etiketleme tebliğine uyulmaması vb.), yapılan yanlış üretimlerin ürünün imajına zarar vereceği düşüncesi ve fazla üretim ile ürünün cazibesini kaybedeceği endişesi yer almaktadır. Çalışma bu sonuçlarla, Güngör ve Kök'ün (2021) yapmış olduğu Akçakoca'nın coğrafi işaretli ürünü olan Melengüceği Tatlısını sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında incelendiği çalışmasında yer alan katılımcıların, "tatlı satışının Akçakoca dışında satışına olumlu bakılması" sonucu ile benzerlik taşımaktadır.

Sonuç ve Öneriler

Türkiye'nin zengin mutfak kültürüne sahip olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Var olan bu zengin mutfak kültürünün korunması, yaşatılması ve uluslararası arenada haklarının korunması için ürünlerin coğrafi işaret alması önem taşımaktadır. Günümüzde karşılaştığımız teknolojik gelişmeler ve iklim değişikliğine bağlı olarak ekosistemin değişmesi, ürün çeşitliliğinin giderek azalmasına ve

gastronomi anlamında sürdürülebilirliğin sağlanmamasına neden olmaktadır. Ülkemizde birçok ürün için coğrafi işaret alınmış olmakla beraber alınması gereken pek çok üründe sırada beklemektedir.

Ülkemizdeki ürünlerin coğrafi işaret almış olmasının faydası ise var olan bu zenginliklerin sürdürülebilirliğinin sağlanmasıdır. Günümüzde sahip olduğumuz yöresel ürün zenginliklerimiz gerek teknolojiler, gerekse iklim değişikliğine bağlı faktörlerle ürün çeşitliliğinde meydana gelen azalma nedeni ile yok olma ile karşı karşıyadır. Bu faktörlerin yanı sıra sosyokültürel yapının değişmesi yeni neslin ve gelecek nesillerin yöresel mutfak kültürü hakkındaki bilgilerinin azalmasına neden olacaktır. Yapılan bu çalışma ile de karşılaşılabilecek bu problemler Erzincan'ın coğrafi işaretli ürünü olan Lök Tatlısı üzerinden değerlendirilerek, sürdürülebilir gastronomi sağlanması için neler yapılabileceği ile ilgili çözüm önerileri sunulmuştur.

Çalışmada elde edilen sonuçlara göre katılımcıların coğrafi işaret almış bu ürünler hakkında yeterli bilgiye sahip olduğunu göstermektedir. Bu yönüyle ürünün, bölge gastronomisinin kültürel hafızasında önemli bir yer ettiği söylenebilir. Ancak var olan bu bilginin doğruluğu konusunda yazılı kaynakların olmaması bilgi kirliliğine yol açmaktadır. Ürüne coğrafi işaret tescili alınması ile birlikte bilgi kirliliğinin önüne geçilmiştir. Ayrıca ürünün tarihi ve tarifi konusundaki bilgiler korunmuş olup sürdürülebilirliğine katkı sağlanmıştır. Yine yerel halkın büyük çoğunluğunun tatlının üretiminde belirli bir reçete kullanması, yerel mutfak mirasının standartlaştırılması ve kayıt altına alınması açısından sürdürülebilirliği destekleyen bir unsur olarak değerlendirilebilir. Bununla birlikte, katılımcıların bir kısmının reçete kullanmaması ya da bu konuda bilgi sahibi olmaması, geleneksel bilgilerin zaman içinde kaybolma riskini ortaya koymaktadır. Aynı zamanda katılımcıların tatlıyı gelecek nesillere öğretme oranı düşük bulunması (%43.75) literatürde Türk mutfak kültürüne ilişkin bilgi düzeyinin genç kuşaklarda azaldığını belirten çalışmalarla örtüşmektedir. Dolayısıyla tariflerin; yazılı hale getirilmesi, eğitim ve festival programlarında yer verilmesi ile kültürel miras bilincinin güçlendirilmesi önemli görülmektedir.

Yöresel ürünlerin sürdürülebilirliğinin desteklenmesinde etkili unsurlardan biri ürünün satışı ve pazarlanmasıdır. Araştırma sonuçları, Lök Tatlısı'nın turistik çekiciliğe sahip bir gastronomik unsur olduğunu göstermektedir. Katılımcıların çok büyük bir bölümü ilçeye gelen turistlerin tatlıyı denediğini ve sıklıkla satın aldığı ifade etmiştir. Bu durum, coğrafi işaretli ürünlerin destinasyon pazarlamasında önemli bir araç olarak kullanılabilmesine işaret etmektedir. Ancak buna karşılık, yerel restoran menülerinde tatlıya yer verilmemesi, gastronomik değerlerin destinasyon içi görünürlüğünün sınırlı kaldığını göstermektedir. Katılımcıların çoğunluğu tatlının restoran menülerinde yer almasının tanıtım açısından önemli olacağını belirtirken; bir kısmı ürünün orijinalitesinin korunması gerektiği yönünde görüş bildirmiştir. Bu farklılaşma, geleneksel üretimin korunması ile ekonomik katma değer yaratma arasındaki hassas dengeyi yansıtmaktadır. Bu bulgu, coğrafi işaretli ürünlerde yaygın olarak görülen “özgünlük-ticari genişleme” gerilimini yansıtmaktadır. Dolayısıyla ürünün sürdürülebilir bir şekilde yaygınlaştırılabilmesi için etkin denetim mekanizmalarının kurulması, etiketleme standartlarının uygulanması ve tatlı yapımında Kemaliye/Eğin dutunun kullanımının garanti altına alınması gerekmektedir.

Sürdürülebilirlik kapsamında yöresel ürünlerin tarihinin, içeriğinin ve geleneksel üretim yöntemlerinin bilinmesi önemlidir. Ancak bu bilgileri yöreyi ziyaret eden turistlerle paylaşılması turistlerin ilgisini çekmek için pazarlama aracı olarak kullanılabilir. Lök Tatlısı'nın tarihinin bilinirliğinin artırılması için ürünü satışı yapılan yerlerde bu bilginin verilmesi ve bilgili personeller tarafından ilçeye gelen yerli ve yabancı turistlere aktarılması önem taşımaktadır. Bu bilgilendirme sayesinde turistlerin ilgisi çekilerek ürüne olan talepte artış sağlanabilir.

Katılımcılar tanıtımların yeterli olduğu kanaatine sahip olsa da yapılacak iş birlikleri ile kitle iletişim araçları ve sosyal medya kullanılarak daha iyi bir tanıtım gerçekleştirilebilir. Ürünün tanıtılması noktasında yapılabilecek faaliyetlerden bir tanesi ise ilçeyi temsil niteliği taşıyan coğrafi işaretli ürün olan Lök Tatlısı için ulusal ve uluslararası düzeyde festival düzenlenerek, bu faaliyetlerin gelenekselleşmesidir. Böylelikle halk ve katılımcılarda bilinçlendirilerek sürdürülebilir gastronomi kavramının gerekliliği sağlanmış olacaktır.

Lök Tatlısı'nın gastronomi turizmi ve geleneksel mutfak kültürünün korunması açısından sürdürülebilirliğinin sağlanmasında hammadde teminindeki sürdürülebilirlikte önemlidir. Bu nedenle tatlının üretiminde kullanılan dut ve cevizinde talebi karşılayacak şekilde üretimlerinin sağlanması için gerekli görülen çalışmalar yapılmalıdır. Bu konuda çiftçilere, ilgili kamu kuruluşları ve ürünün üretimini yapan işletmelere büyük görev düşmektedir. Dikkate alınacak bu öneriler doğrultusunda ise sadece Lök Tatlısı değil birçok coğrafi işaret almış ve almaya aday ürünün sürdürülebilirliği sağlanacaktır.

Araştırmacıların Katkı Oranı

Çalışma tek yazarlı olup, yazarın katkı oranı %100'dür (literatür taraması, veri toplanması, verilerin analizi, yazım ve sonuçların raporlanması).

Çıkar Çatışması

Çalışma tek yazarlı olup, herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Kaynaklar

- Akbaba, A. ve Kendirci, P. (2016). Gastronomi turizmi ve coğrafi işaretlemeli ürünler. O. N. Özdoğan (Ed.), *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler 2 2016* içinde (111-120). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akdağ, G., Özata, E., Sormaz, Ü. ve Çetinsöz, B. C. (2016). Sürdürülebilir gastronomi turizmi için yeni bir alternatif: Surf & Turf. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue 1), 270-281.
- Akdağ, G. ve Üzülmöz, M. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında otantik yiyeceklere yönelik bir inceleme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 301-309.
- Akpınar, E. (2004), Doğu Anadolu Bölgesi'nde alternatif turizm merkezi olmaya aday bir ilçe: Kemaliye. *Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(6), 207-236.
- Arslan, E., Kendir, H., Akmeşe, H., Bozkurt, H. Ö., Akyollu, K. ve Hiçyakmazer, C. T. (2023). Investigation of Tokat Bez Sucuk, a geographically indicated local food, within the scope of sustainable gastronomy. *Sustainability*, 15(17), 12889.
- Arslaner, A. ve Salık, M. A. (2018). Potansiyel bir coğrafi işaret: Saruç. *Erzincan University Journal of Science and Technology*, 11(1), 74-84.
- Arslaner, A. ve Türkmen, Ö. (2020). Erzincan tulum cheese. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 8(4), 932-940.
- Aziz, A. (2011). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri ve teknikleri*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık
- Bakkaloğlu, Z. (2025). Kemaliye dut pekmezinin geleneksel üretim yöntemi ve gastronomi turizmi potansiyeli. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 13(1), 360-375.
- Baran, Z. ve Karaca, Ş. (2021). Coğrafi işaretin sürdürülebilir gastronomi turizminde önemi. *Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(2), 253-263.

- Başar, B. ve Silahşör, Y. (2019). Erzincan yemek kültürü. H. Akın (Ed.), Erzincan 2019 içinde (465-480). Ankara: Erzincan Valiliği Yayını.
- Bayram, Ü. (2023). Sürdürülebilir gastronomi turizmi: bir sistematik literatür taraması. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(1), 74-82
- Cankül, I. ve Toprak, Y. (2022). Sürdürülebilir gastronomi bağlamında dikey tarım uygulamaları. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(4), 1760-1767.
- Cassago, A.L.L., Artêncio, M.M., de Moura Engracia Giraldo, J., ve Da Costa, F.B. (2021). Metabolomics as a marketing tool for geographical indication products: a literature review. *European Food Research* <https://doi.org/10.1007/s00217-021-03782-2>
- Ceylan, U. ve Yeni, M. (2024). Yöresel mutfak kültürünün farkındalığı ve deneyimlenmesi üzerine bir araştırma: Tokat örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 8(2), 239-249.
- Coğrafi İşaretler Portalı (2025). Erzincan, <https://ci.turkpatent.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 18.09.2024)
- Coğrafi İşaretler Portalı (2026). Kemaliye Lök Tatlısı/Eğir Lök Tatlısı, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/9d2b2c17-c990-4a05-babf-4e25701fee8a.pdf> (Erişim Tarihi: 18.09.2024)
- Çavuş, O. ve Eker, Ş. (2022). Coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi: Bolu Kanlıca Mantarı, Mengen örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 303-320.
- Çekal, N. ve Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye’de gastronomi ve turizm İstanbul örneği (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Durlu Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Hatipoğlu, A. (2010). İnançların gastronomi üzerindeki etkileri: Bodrum’daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Husband, G. (2020). Ethical data collection and recognizing the impact of semi-structured interviews on research respondents. *Educ. Sci.* 10, 206.
- Egeli, S., Kızıldemir, Ö. ve Hülağa Kaderoğlu, G. (2022). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında yenilebilir böcekler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 10(3), 2638-2664.
- Erdem, Ö., Mızrak, M., ve Kemer, A. K. (2018). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44- 61
- Güngör, A. ve Kök, A. (2021). Coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından önemi: Akçakoca-Melengüceği tatlısı örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(1), 61-74.

- Gözener, B., Kaya, Y. ve Sayılı, M. (2014). Erzincan ili Üzümlü ilçesinde cimin üzümü üretimi ve pazarlama durumu. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, (9), 74-80.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi turizm potansiyeli ve geliştirilmesi kapsamında Afyonkarahisar ilinin değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42.
- Güzel Şahin, G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak “gastronomi turizmi”: İstanbul’un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Karadoğan, B. ve Keskin, N. (2017). Karaerik (*Vitis vinifera* L. cv.“Karaerik”) klonlarının kalite ve fitokimyasal özellikleri. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 4(2), 205-212.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Kanbur, M. (2013). *Eğin Yemekleri*, İstanbul: Akademi Basın Yayın.
- Kuru, A. ve Kurnaz, H. A. (2025). Gastro-turistler tarafından Türk mutfak kültüründeki yiyecek içecek hikâyeleri. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(1): 136-150.
- Mercan, Ş. O. ve Üzülmmez, M. (2014). Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm gelişimindeki önemi: Çanakkale ili örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67-94.
- Nazikgöl, M. ve Ödemiş, M. (2024). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Bayburt örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1): 151-177
- Orhan, F. (2021). Erzincan'ın yöresel yemeklerinin gastronomi turizmüne kazandırılmasının bölge kalkınması açısından önemi. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(20). *Bölge Bilimi ve Planlama Kongresi Özel Sayısı*, 48-62.
- Özdemir, G. ve Altın, D. D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Özdokur, S. (2023). The forgotten taste of Erzincan: Zarafat. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 7(2), 242-252.
- Özoğul, U. ve Küpe, M. A (2025) Naturel heritage in Erzincan: Karaerik (Cimin) grape. *Erciyes Tarım ve Hayvan Bilimleri Dergisi*, 8(1), 82-92.
- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğar, S. ve Sandıkçı, M. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Journal of Sustainability*, 13(12), 6692.
- Pappa, E. C. ve Kondyli, E. (2023). Descriptive characteristics and cheesemaking technology of Greek cheeses not listed in the EU geographical indications registers. *Dairy*, 4(1), 43-67.
- Rodrigo, I. ve da Veiga, J. F. (2016). From the local to the global: knowledge dynamics and economic restructuring of local food. A. G. Papadopoulos ve M. Fonte (Ed.). *In Naming Food After Places* içinde (ss. 127-148). UK: Routledge.
- Sarışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2).

- Şen, N. ve Silahşör, Y. (2018). Gastronomi turizmi kapsamında Erzincan ili yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yöresel yemekler üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 414-429.
- Şentürk, B. (2011). Coğrafi işaretlerin ekonomik etkileri: mikro ve makro açıdan bir değerlendirme. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Muğla Üniversitesi, Muğla.
- Taş, M. ve Şen, N. (2024). Evaluation of the recognition of Erzincan province local cuisine culture by local people. *Book Identity*, 183-201.
- Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi işaretler ve Türkiye uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 47-75.
- Toksöz, D. ve Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfakın rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 174-189.
- Ün, A. ve Okat, Ç. (2023). Van ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13(3), 488-504.
- Weber R. P. (1989). *Basic Content Analysis*. London: Sage
- Yalın, G. (2020). Kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünün turizme kazandırılması: Balıkesir ili Edremit Körfezi örneği. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 101-113.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2011). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık
- Yılmaz, M. A., Sarıtepe Y., Uğur Y. ve Durmaz, G. (2013, Ekim) Lök: as a traditional food produced from dried mulberry and walnut in Kemaliye region. II. International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Makedonya.
- Yoldaş, Ö. (2019). Geleneksel Mudurnu mutfakının toplumsal cinsiyet ve sürdürülebilir gastronomi bağlamında analizi. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu.
- Yücel, E., Özel, A. N. ve Şengün Yücel, İ. (2013). The plants consumed as food in Kemaliye (Erzincan/Turkey) district and other typical foods in this region. *Biological diversity and conservation*, 6(2), 34-44.

Extended Abstract

Introduction

Kemaliye (Eğin), the most remote district of Erzincan, is a region with a high potential for alternative tourism (Akpınar, 2004). The traditional architectural features of the buildings in the district, historical buildings, the canyon on the Euphrates River, endemic plants, wildlife with biodiversity and aquaculture products are the resources that nourish the region in terms of tourism. When gastronomic elements are added to this diversity, a unique experience is created for visitors and tourists.

Our country harbors many riches in terms of culinary culture. In order to protect and maintain these riches and to protect their rights in the international arena, it is important that the products receive geographical indication. Although geographical indications have been obtained for many products in our country, many products that need to be obtained are waiting in line.

Another benefit of the products in our country having geographical indication is to ensure the sustainability of these existing riches. Because one of the biggest problems we face today is the change in the ecosystem due to both technologies and climate change. These problems cause the product diversity to gradually decrease and the existing diversity to decrease over time. In this study, these problems that may be faced are evaluated through Kemaliye Lök Dessert/Eğin Lök Dessert, which is the geographically marked product of Erzincan, and solution suggestions are presented on what can be done to provide sustainable gastronomy.

Method

In this study, which aims to evaluate Lök Dessert within the scope of production method and sustainable gastronomy, qualitative research methods were used. The traditional production method was obtained by the “Lökthane” enterprise, which commercialized the product for the first time in the district, by taking oral and visual records while performing the production method. In the evaluation within the scope of sustainable gastronomy, a sample of 32 people who are over the age of 18, born and raised in Kemaliye and residing in Kemaliye district was formed and applied on 32 people. Data will be collected from the participants by interview technique and face-to-face interview technique. While creating the survey questions, Güngör and Kök's (2021) study was taken as an example. As a result of the interviews lasting approximately 10-15 minutes, the participants were coded as P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, The data obtained from the participants were evaluated using content analysis (Yıldırım and Şimşek, 2011).

Findings

A total of 32 people, 22 men (69%) and 10 women (31%), who have the desired characteristics, participated in the study in which Lök Dessert was evaluated within the scope of production method and sustainable gastronomy.

In the study, the participants were first asked “Do you have any information about the history of Kemaliye Lök Dessert/Eğin Lök Dessert? Is it a dessert that can be made at home?” The answers to the question were evaluated. 19% of the participants stated that they did not know the history of Lök Dessert, while 81% stated that they listened to the history of the dessert from their elders and that the dessert has a history of 100-200 years, although it is not certain.

The second question asked to the participants. When the answers given by the participants to this question are evaluated, it is seen that 15% of them do not use a recipe 10% have no idea about this and 75% use a recipe. In the recipes received, it was determined that handful calculation was used and a traditional method such as beating 2 handfuls of dried mulberries with 1 handful of walnuts was

used. And the participants were asked the question “Are there any tourists visiting the region for Kemaliye Lök Dessert/Eğın Lök Dessert?”. When the answers given by the participants to this question were evaluated, it was determined that 87.5% of them answered “Yes” and 12.5% answered “No”.

When the answers obtained as a result of the question “How often do local and foreign tourists visiting Kemaliye prefer Kemaliye Lök Dessert/Eğın Lök Dessert?” were evaluated, the participants stated that the tourists coming to the district always try this Lök Dessert, buy it very much and take it to their loved ones as a gift.

Another question asked to the participants was “Do you think Kemaliye Lök Dessert/Eğın Lök Dessert is promoted?”. 81.25% of the participants answered “yes” to this question, according to this data, Lök Dessert is promoted. In terms of the sustainability of Lök Dessert, the participants were asked the question “Do you teach Kemaliye Lök Dessert/Eğın Lök Dessert to future generations?”. 43.75% of the participants stated that they do not teach this dessert to future generations.

The participants were asked the question “What do you think about the sale of Kemaliye Lök Dessert/Eğın Lök Dessert in restaurants in Kemaliye?”. For this question, some of the participants think that Lök Dessert should only be made and sold by people who are engaged in this business. However, the majority of the participants (68.75%) think that it would be good to have it on the menu of every restaurant in order to promote the product.

The last question asked to the participants was “What do you think about the sale of Kemaliye Lök Dessert/Eğın Lök Dessert outside Kemaliye?”. 85% of the participants think that this would be great for the promotion of the product, would increase the added value of the product, would contribute to the region, especially if it is opened abroad, would increase the promotion of Kemaliye in terms of gastronomy tourism, and would increase employment in the region depending on the production of the product.

Conclusion, Discussion and Recommendations

Considering these results obtained in the study, in order to increase the awareness of the history of Kemaliye Lök Dessert/Eğın Lök Dessert, it is important to provide this information to everyone who makes the product and to convey this information to local and foreign tourists coming to the district by the producers. Although the participants have the opinion that the promotions are sufficient, a better promotion can be realized by using mass media and social media with the cooperation to be made. One of the activities that can be done to promote the product is to organize festivals at national and international level for Lök Dessert, which is a geographically marked product representing the district, and to make these activities traditional.

On the other hand, food competitions with the theme of Lök Dessert can be organized in festivals with different topics to draw attention to geographically marked products. Along with the production of Lök Dessert, necessary studies should be carried out to ensure the production of mulberries and walnuts used in the production of this dessert to meet the demand. In this regard, farmers, relevant public institutions and enterprises that produce the product have a great duty. In line with these suggestions to be taken into consideration, the sustainability of not only Lök Dessert but also many other products that have received and are candidates to receive geographical indications will be ensured.