

Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/
Journal of Travel and Hospitality Business
Cilt/Vol:22(3),Yıl/ Year:2025 ss/pp:883-903
Gönderim Tarihi/ Received:12.09.2025
Kabul Tarihi /Accepted:05.12.2025
DOI: 10.24010/soid.1782743

Araştırma Makalesi/ Research Article

Kültürel Hafızanın ve Yerel Kimliğin Korunmasında Somut Olmayan Mirasın Rolü: Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği

The Role of Intangible Heritage in Preserving Cultural Memory and Local Identity: Ödemiş Chickpea Yeast Bread

Dr. Öğr. Üyesi Rıdvan SOLMAZ 
Necmettin Erbakan Üniversitesi
Turizm Fakültesi
Konya, Türkiye
E-posta: solmaz.ridvan@hotmail.com

Öz

Bu çalışma, coğrafi işaretli Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeğinin, somut olmayan kültürel miras ve yerel kimlik bağlamındaki rolünü incelemektedir. Nitel durum çalışması desenindeki araştırmada, Tokoğlu Ekmek Fırını sahibiyle yapılan görüşmeler betimsel analizle değerlendirilmiştir. Çalışma, kültürel miras ve coğrafi işaret entegrasyonunu ele alarak literatürdeki boşluğu doldurmayı amaçlamaktadır. Sonuçlar, ekmeğin yerel kimliği ve toplumsal dayanışmayı güçlendiren bir hafıza unsuru olduğunu; ancak taklit üretim, denetim eksikliği ve genç kuşağın ilgisizliği nedeniyle tehdit altında bulunduğunu ortaya koymaktadır. Ürünün özellikle Birgi ve çevresinde mekânsal bağlamla kültürel hafızayı güçlendirdiği belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Nohut mayalı ekmek, Ödemiş, Somut olmayan kültürel miras, Coğrafi işaret, Yerel kimlik

Abstract

This study examines the role of Ödemiş Chickpea Yeast Bread, a geographically indicated product, in the context of intangible cultural heritage and local identity. In this qualitative case study, interviews with the owner of Tokoğlu Bakery were evaluated through descriptive analysis. The study aims to fill a gap in the literature by addressing the integration of cultural heritage and geographical indications. The results reveal that the bread is an element of memory that strengthens local identity and social solidarity; however, it is under threat due to counterfeit production, lack of control, and the indifference of the younger generation. It has been determined that the product strengthens cultural memory in its spatial context, particularly in Birgi and its surroundings.

Keywords: Chickpea yeast bread, Ödemiş, Intangible cultural heritage, Geographical indication, Local identity

Extended Summary

Purpose

The primary objective of this study is to examine the role of intangible cultural heritage in shaping local identity and social memory through the lens of Chickpea Yeast Bread, a bread with a geographical indication registration in the Ödemiş district of İzmir. The study aims to reveal how bread is positioned not only as an element of daily nutrition but also as a tangible indicator of social belonging, intergenerational transmission, and cultural continuity. In this context, the research aims to show how the relationship between food culture and social memory works at the local level and to discuss the risks encountered in terms of sustainability. Furthermore, it aims to shed light on the extent to which geographical indication is effective in preserving this heritage.

Background

Globalization and rapid urbanization processes have significantly affected traditional dietary habits and regional culinary cultures. The proliferation of processed foods and the intense pace of modern life have distanced families and individuals from the food practices passed down from generation to generation. This situation poses a risk of cultural values and local gastronomic heritage being forgotten. In this context, the preservation and perpetuation of intangible cultural heritage is of critical importance not only as a dietary practice but also for the sustainability of social memory and local identity.

Chickpea Yeast Bread, produced in Birgi and the surrounding villages of Ödemiş, is a noteworthy example in this context. The process of preparing chickpea yeast, in particular, has a deep place in the community's memory and has been enriched with specific rules, beliefs, and symbols. Geographical indication registration not only certifies the product's authenticity and regional origin but also provides a legal basis for the preservation of this heritage. However, increasing counterfeit production in recent years, inadequate controls, the indifference of the younger generation, and fast-paced lifestyles overshadowing traditional production practices threaten the future of this cultural heritage. At this point, the importance of the study lies in its comprehensive assessment of the function of this heritage in both social memory and local identity.

Method

This study examines the cultural sustainability of chickpea-leavened bread, a traditional product unique to Ödemiş, and its place within the scope of intangible cultural heritage. The Tokoğlu Bakery, which has been operating for three generations in the Birgi neighborhood of Ödemiş, was selected as the sample. The bakery is one of the few businesses that continues all stages of chickpea-leavened bread production in its original form and according to geographical indication registration. A qualitative research method was adopted in the study, and a primary source capable of providing rich data was determined through purposive sampling. Data collection was carried out through a 120-minute face-to-face semi-structured interview with the bakery owner in September 2025. Descriptive content analysis was used in the analysis process, with the participant's statements supported by

direct quotations and evaluated in the context of production processes, traditional rituals, social awareness, and geographical indication awareness. This method made it possible to obtain in-depth information and understand the dynamics of the transmission of intangible cultural heritage.

Findings and Results

Research findings reveal that Ödemiş Chickpea Yeast Bread plays an important role beyond being merely a food product, serving as a significant part of cultural heritage. Interviews and field observations show that the process of preparing chickpea leaven and baking bread has been passed down from generation to generation, shaped by traditional rituals, symbolic rules, and local beliefs. The participant stated that the bread is particularly known and consumed in Birgi and the surrounding villages, emphasizing that the spatial context is an element that strengthens social memory. Furthermore, the central role of women in the production process stands out as a fundamental element that reinforces solidarity and a sense of belonging within the family and community.

The findings also reveal the existence of factors threatening sustainability. Increasing imitation products, lack of control, and the indifference of the younger generation make it difficult to continue traditional production practices. On the other hand, geographical indication registration serves as a critical tool in preserving the uniqueness of the bread and supporting cultural transmission by increasing both producer and consumer awareness. In this context, Ödemiş Chickpea Yeast Bread has been evaluated not only as a gastronomic product but also as an intangible heritage element that strengthens local identity, social memory, and cultural continuity. The research also emphasizes the importance of social participation, awareness-raising, and sustainable production strategies in preserving cultural heritage.

1. Giriş

Küreselleşme, toplumlar arasında sosyal bağlantıları artırarak fiziksel sınırları önemli ölçüde aşındırmıştır. Bu sürecin bir sonucu olarak, geleneksel beslenme alışkanlıkları değişmiş ve dünya genelinde benzer yiyecek tercihleri öne çıkmıştır (Hoşcan, 2018). Özellikle gıda endüstrisindeki hızlı gelişme, uzun süre dayanabilen hazır gıdaların üretimini artırmış; şehir hayatının karmaşası içinde aileler yerel mutfak ürünlerini pişirmek yerine hızlı çözümlere yönelmiştir (Kardeş Delil ve Yılmaz, 2023). Bu durum, bireyleri mutfak kültüründen uzaklaştırarak zamanla kültürel yemeklerin unutulmasına yol açmaktadır (Sever, 2024). Nitekim günümüz küreselleşmiş dünyasında fast-food ve benzeri tüketim modellerinin, Türkiye'nin gastronomik mirasının korunmasını tehdit ettiği vurgulanmakta; mutfak kültürüne dair farkındalığın artırılması gerekliliği üzerinde durulmaktadır (Özaydın ve Yalçın, 2025). Bu çerçevede, yerel beslenme kültürünün korunması kültürel kimliğin sürdürülmesi bakımından kritik bir önem taşımaktadır.

Uluslararası alanda somut olmayan kültürel mirasın korunması da bu bakış açısını desteklemektedir. UNESCO, 2003 yılında somut olmayan kültürel mirasın korunması sözleşmesini kabul etmiş, Türkiye ise 2006 yılında bu sözleşmeyi onaylayarak yürürlüğe koymuştur (UNESCO, 2025). Sözleşme ile toplulukların geleneksel uygulamaları, bilgi ve becerileri kültürel miras olarak tanıtmak, koruma ve

gelecek kuşaklara aktarma hedeflenmektedir. Mutfak kültürü de bu kapsamda değerlendirilmektedir. Örneğin UNESCO somut olmayan kültürel miras temsili listesi'ne ülkemizden " Geleneksel Tören Keşkeği" (2011), "Türk Kahvesi Kültürü" (2013) ve "İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü" (2016) gibi geleneksel gıda pratikleri dâhil edilmiştir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025). Bu tür uygulamalar, mutfak kültürünün bir toplumun tarihini ve geleneklerini yansıtan yaşayan bir miras olduğunu göstermektedir. Kültür; özgün yeme içme alışkanlıkları da dâhil olmak üzere bir toplumu şekillendiren değerleri kapsar; dolayısıyla mutfak kültürü yalnızca besin sağlamak değil, toplumun geçmişiyle bağ kuran bir ifade aracıdır (Baydeniz ve Sandıkçı, 2023). Bu listeye dâhil edilen 'İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü' gibi genel miras uygulamaları, ekmeğin kültürel değerini vurgulamakla birlikte Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği, coğrafi işaret tescili ile yasal koruma altına alınmış spesifik, yerel ve mekâna özgü bir ürünü temsil etmesi bakımından farklılaşmaktadır. Çalışma, geleneksel bilgi ve uygulamaların, SOKÜM Sözleşmesi'nin kültürel sürdürülebilirlik ruhu ile coğrafi işaret sisteminin sınıai mülkiyet koruması arasındaki kesişim noktasında nasıl konumlandığını analiz ederek, Türkiye'nin gastronomi mirası literatürüne özgün bir vaka perspektifi sunmaktadır.

Bu anlamda düşünüldüğünde gastronomi turizminin gelişiminde yöresel mutfak ürünleri önemli bir konuma sahiptir. Yöresel mutfak kültürünün özgün öğeleri, destinasyonların turistik çekiciliğini artıran tamamlayıcı unsurlar olarak görülmektedir (Kivela ve Crofts 2006). Belirli bir bölgeye ait yemek gelenekleri, o yerin tarihsel kökleri, gelenek ve görenekleriyle bütünleşerek turistlere özgün deneyimler sunar; bu sayede yöresel ürünler turizm değeri kazanmaktadır (Hjalager ve Corigliano, 2000; Long, 2004). Türkiye'de coğrafi işaret tescilli yiyecekler de gastronomi turizmine katkı sağlayan önemli örneklerdendir. Sürdürülebilir gastronomi turizmi çalışmalarında, coğrafi işaretli ürünlerin giderek artan bir biçimde önem kazandığı belirtilmekte, bu uygulamaların yöresel ürünlerin özgünlüğünü koruma, tanıtımını artırma ve bölgesel ekonomiyi destekleme yönüyle değer taşıdığı vurgulanmaktadır (Baran ve Karaca, 2021). Bu anlamda Batı Anadolu, zengin mutfak kültürü, bölgeye özgü ürünler ve geleneksel lezzetlerle kendini göstermektedir. İzmir'in Ödemiş ilçesi de bu bağlamda öne çıkmakta, özellikle Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği, hem yöre halkı tarafından kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel bir lezzet hem de bölgesel gastronomi kimliğinin simgesi olarak değer kazanmaktadır (Akpulat, 2020). Ödemiş, tarımsal üretimi ve geleneksel mutfak uygulamaları ile yalnızca yerel beslenme kültürünü sürdürmekle kalmayıp, gastronomi turizmi açısından da potansiyel taşıyan bir destinasyon olarak öne çıkmaktadır (Akpulat, 2016). Bu bağlamda literatür incelendiğinde, somut olmayan kültürel miras (SOKÜM) ve gastronomi ilişkisini ele alan çalışmalar mevcut olsa da, coğrafi işaret tescili ile korunmaya çalışılan Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği gibi yöreye özgü ve ritüellerle bütünleşmiş bir ürünün, hem kültürel hafıza hem de coğrafi işaret bağlamında derinlemesine incelendiği bir vaka çalışmasına rastlanmamıştır.

Yerel mutfak mirasının korunması ve gastronomik kimliğin gelecek kuşaklara aktarılması, günümüz turizm stratejileri ile kültürel miras politikalarının öncelikli hedeflerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Bu perspektiften hareketle ve Badem ve Fidan (2025) tarafından nohut mayası bağlamında sunulan öneriler doğrultusunda, çalışmada İzmir'in Ödemiş ilçesi mutfak kültürüne odaklanılarak bölgeye özgü **ödemiş nohut mayalı ekmeği** örneğinde, yöresel yemeklerin somut olmayan

kültürel miras değerleri çerçevesinde incelenmesi amaçlanmaktadır. Araştırmada, ödemiş nohut mayalı ekmeğinin üretim ve tüketim süreçleri, toplumsal bilinirliği ve geleneksel ritüellerdeki rolü üzerinden, bu mirasın sürdürülebilirliği ve bölgenin gastronomi turizmi potansiyeli değerlendirilmiştir.

2. Kavramsal Çerçeve

2.1. Somut Olmayan Kültürel Miras: Geleneksel Yiyecekler

Somut olmayan kültürel miras kavramı, UNESCO'nun 2003 yılında kabul ettiği "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi" ile uluslararası düzeyde sistematik bir çerçeveye kavuşturulmuştur. Bu sözleşme aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarılan gelenekler, görenekler, ritüeller ve mutfak kültürü gibi unsurların korunması, tanıtılması ve geleceğe aktarılması amaçlanmaktadır (Oğuz, 2009; Yel, 2024). UNESCO'nun geliştirdiği bu yaklaşım, yalnızca somut yapılar ve tarihî eserlerin değil, aynı zamanda yaşayan kültürün de korunması gerektiği fikrine dayanmaktadır (Basat, 2013).

Somut olmayan kültürel miras, toplulukların kimlik ve aidiyet duygusunu güçlendiren, aynı zamanda yaratıcılığın ve kültürel çeşitliliğin sürekliliğini sağlayan dinamik bir olgu olarak değerlendirilmektedir (Akgün, Gürel ve Koçoğlu, 2024). Bu bağlamda sözlü gelenekler, müzik, dans, festivaller, ritüeller ve mutfak kültürü gibi pratikler; kültürler arası etkileşimi artıran ve toplumsal belleği canlı tutan başlıca unsurlar arasında görülmektedir (Smith, 2006; Beşirli, 2017). Özellikle mutfak kültürü, kullanılan hammaddeler, pişirme yöntemleri, sunum tarzları ve tüketim alışkanlıkları üzerinden bir toplumun tarihsel gelişimini, coğrafi özelliklerini ve sosyal yapısını yansıtan önemli bir alan olarak öne çıkmaktadır (Yönet Eren, 2023). Bu bağlamda geleneksel mutfak kültürü, Jan Assmann'ın (1995) 'kültürel hafıza' kavramıyla güçlü bir ilişki içerisindedir. Assmann'a göre kültürel hafıza, bir topluluğun kimliğini inşa eden ve ritüellerle, sembollerle, tekrarlarla geçmişi bugüne taşıyan yaşayan bir mekanizmadır. Geleneksel yiyecekler, sadece beslenme ihtiyacını karşılayan ürünler değil; yapım ve tüketim süreçlerindeki ritüeller aracılığıyla (düğün, bayram, cenaze vb.) toplumsal hatırlamayı sağlayan hafıza figürleridir. Dolayısıyla Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği gibi özgün pratiklerin kuşaktan kuşağa aktarımı, aslında o topluluğun ortak geçmişinin, değerlerinin ve aidiyet duygusunun da korunarak geleceğe taşınması anlamına gelmektedir.

Mutfak kültürünün somut olmayan kültürel miras bağlamında değerlendirilmesi için belirli kriterler bulunmaktadır. Çapar ve Yenipınar (2016)'a göre, yerel bitkisel ve hayvansal ürünlerin kullanımı, üretimde geleneksel yöntemlerin sürdürülmesi, yemeklerin tarihsel bilgi ve ritüellerle ilişkilendirilmesi, özel günlerde sembolik anlamlar taşıması ve sunum ile tüketim biçimlerinin toplumsal değerlerle uyumlu olması, gastronomik mirasın temel göstergeleri arasında değerlendirilmektedir. Bu özellikler, geleneksel yemekleri yalnızca bir beslenme aracı olmaktan öteye taşıyarak, onları kültürel kimliğin ve kolektif belleğin önemli bir bileşeni haline getirmektedir (Kalenjuk Pivarski vd., 2022).

Beslenme kültürü, toplumsal aidiyetin en güçlü göstergelerinden biri olarak kabul edilmektedir. Tezcan (2000)'a göre kültür, "ne yiyeceğimizin temel belirleyicisidir" ve küçük yaşlarda kazanılan beslenme alışkanlıkları bireyin toplumsal kimliğiyle bütünleşmektedir. Bu kapsamda yemek, yalnızca biyolojik bir gereksinimin karşılanması değil, aynı zamanda kimlik oluşumunun, toplumsal

dayanışmanın ve kültürel devamlılığında bir araçtır (Delind, 2006; Macit ve Kıran, 2024). Nitekim Türk kahvesi, yalnızca bir içecek olmanın ötesinde; sohbet, misafirperverlik ve ritüel boyutlarıyla toplumsal yaşamın ayrılmaz bir unsuru haline gelmiş ve bu niteliğiyle 2013 yılında UNESCO somut olmayan kültürel miras listesi'ne dâhil edilmiştir. Sonuç olarak geleneksel yiyecekler toplumların geçmişten günümüze taşıdığı kültürel değerlerin hem somut hem de sembolik temsilcileri konumundadır. Bu nedenle gastronomik mirasın korunması, kültürel kimliğin sürdürülebilirliğiyle birlikte turizm, ekonomik kalkınma ve uluslararası kültürel etkileşim açısından da kritik bir önem taşımaktadır (Varol, 2020; Boyraz ve Sandıkcı, 2023).

2.2. Coğrafi İşaretleme ve Yöresel Ürünler

Yöresel ürünler, sadece belirli bir bölgenin üretim kapasitesine bağlı değildir. Aynı zamanda o coğrafyanın tarihî geçmişi, kültürel birikimi ve toplumsal yaşam biçimlerinin izlerini taşır. Bu ürünler özgün hammaddeleri ve geleneksel üretim yöntemleriyle şekillenir. Bir yandan beslenme ihtiyacını karşılarlar, diğer yandan bölgenin kimliğini ve kültürel mirasını sonraki kuşaklara aktaran araçlar haline gelir (Kuşat, 2012; Beşirli, 2017). Küreselleşme ve sanayileşme ile birlikte standart üretim ve hızlı tüketim alışkanlıkları yerel değerlerin görünürlüğünü ve sürekliliğini tehdit etmiş ve bu ürünlerin korunması hem kültürel hem ekonomik açıdan kritik bir gereklilik olarak ortaya çıkmıştır (Çakaloğlu ve Çağatay, 2017). Bu noktada coğrafi işaretleme sistemi devreye girmektedir. Coğrafi işaretleme, ürünlerin özgün niteliklerini hukuki olarak güvence altına alır ve üreticilerin emeğini ile tüketicilerin güvenliğini koruma işlevi görür (Şahin, 2013). Bir ürünün belirli bir coğrafyaya bağlılığını ve bu bağlılığın üretim sürecine ve kaliteye yansımalarını garanti eden coğrafi işaret, yalnızca bir sınai mülkiyet hakkı olarak görülmez. Aynı zamanda bölgesel kültürel mirasın sürdürülebilirliğini sağlamada stratejik bir araç olarak değerlendirilmektedir (İlcalı, 2005; Altuntaş ve Gülçubuk, 2014).

Türkiye'de coğrafi işaretleme süreci, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından yürütülmekte ve ürünler menşe adı, mahreç işareti ve geleneksel ürün adı olmak üzere üç farklı kategori altında değerlendirilmektedir. Menşe adı, ürünün tüm üretim aşamalarının belirli bir coğrafi sınır içerisinde gerçekleştirilmesini şart koşarken mahreç işareti, hammaddenin ya da üretim tekniğinin yöreyle bağlantısını koruyarak farklı bölgelerde üretime imkân tanır (Çalışkan ve Koç, 2013). Geleneksel ürün adı ise, en az otuz yıl boyunca belirli bir yörede üretilmiş ve kuşaktan kuşağa aktarılan yöntemlerle hazırlanmış ürünleri kapsamaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025a). Bu sistem, yalnızca ürünlerin hukuki koruma altına alınmasını değil aynı zamanda yerel üretim kültürünün sürdürülebilirliğini de desteklemektedir.

Coğrafi işaretleme, yöresel ürünlerin korunmasının ötesinde, turizm destinasyonlarının kimlik kazanmasında ve tanıtımında önemli bir işlev üstlenmektedir. Özellikle gastronomi odaklı turistlerin seyahat motivasyonları arasında, yöresel ürünleri deneyimleme, üretim süreçlerini gözlemleme, yemek festivallerine katılma ve üreticilerle doğrudan etkileşim kurma arzusu ön plana çıkmaktadır (Hazarhun ve Tepeci, 2018; Kesgin vd., 2022). Bu bağlamda coğrafi işaretli ürünler, yerel gastronomi kültürünü görünür kılarken aynı zamanda bölgesel kalkınmaya katkıda bulunmakta ve destinasyonlar için stratejik bir marka değeri yaratmaktadır (Green ve Dougherty, 2008; Yazıcıoğlu vd., 2019).

Türkiye’de coğrafi işaret tescili almış Giresun fıındığı, Malatya kayısı ve Ege inciri gibi örnekler, ulusal ve uluslararası pazarlarda tanınırlık sağlayarak tarımsal ihracata katkı sunmaktadır (Orhan, 2010; Kan vd., 2012). Bu örnekler, coğrafi işaretli ürünlerin yalnızca kültürel mirasın korunması açısından değil aynı zamanda ekonomik değer yaratma ve turizm potansiyeli geliştirme açısından da dikkate değer bir rol oynadığını ortaya koymaktadır (Durlu-Özyaka vd., 2013; Karaca, 2016). Benzer şekilde İzmir’in Ödemiş ilçesi de sahip olduğu yöresel ürünleriyle öne çıkmaktadır. Özellikle patates galgıtması, tulum peyniri, ekmek dolması, tıngöl pide, öemiş köftesi ve nohut mayasıyla yapılan ekmeği gibi yiyecekler bölgenin gastronomik mirasının temel taşları arasında yer almaktadır (Akpulat, 2020). Bu ürünler hem üretim yöntemlerinin özgünlüğü hem de yerel halkın kültürel yaşamıyla kurduğu güçlü bağ sayesinde Ödemiş’in kimliğini yansıtmaktadır. Dolayısıyla Ödemiş örneği, coğrafi işaretlemenin yalnızca büyük ölçekli tarımsal ürünlerde değil, yerel gastronomik değerlerin korunmasında da önemli bir araç olduğunu somut biçimde göstermektedir.

Türkiye’nin mutfak kültürü üzerine yapılan çalışmalar, özellikle bölgesel mutfakların gastronomi turizmi bağlamında taşıdığı önemi ortaya koymaktadır. Ödemiş mutfağı bu kapsamda, hem Ege mutfağının genel özelliklerini yansıtması hem de kendine özgü lezzetleriyle öne çıkmaktadır. Bölgesel mutfakların korunması, tanıtılması ve sürdürülebilir turizm politikalarıyla bütünleştirilmesi gerektiği yönünde birçok araştırma bulunmaktadır (Demirbaş ve Timur, 2020; Karacaoğlu, 2023; Kazkondur, 2024; Duman ve Avcıkurt, 2024; Çalışkan, 2025). Bu çerçevede düşünöldüğünde ekmek yalnızca fiziksel beslenmeyi sağlayan bir ürün değildir aynı zamanda ritüellerle, sembollerle, geleneklerle bütünleşmiş kültürel bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Türkiye’nin farklı bölgelerinde üretilen ekmek türleri, yöresel farklılıkları yansıtmakla birlikte, aynı zamanda toplulukların kimliğini ve aidiyet duygusunu da güçlendirmektedir. UNESCO’nun “Somut Olmayan Kültürel Miras” çerçevesinde değerlendirildiğinde ekmek üretimi, yaşayan kültürel değerlerin aktarımı ve korunması için güçlü bir araçtır.

2.3. Tokoğlu Ekmek Fırını Hakkında Bilgi

Ödemiş’in Birgi Mahallesi’nde bulunan Tokoğlu Ekmek Fırını, yöreye özgü geleneksel nohut mayalı ekmek üretimiyle tanınan, üç kuşaktır aynı aile tarafından işletilen tarihi bir fırındır. Tokoğlu Ekmek Fırını, Ödemiş Ticaret Odası tarafından 04.08.2023 tarihinde tescilli Türk Patent Marka Kurumu tarafından alınan "Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği"nin özgün üreticilerinden biridir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025b). Birgi Mahallesi, zengin tarihî geçmişıyle öne çıkan bir yerleşimdir. Lidya, Pers, Bergama Krallıkları, Roma ve Bizans İmparatorlukları dönemlerinde Dioshieron, Pyrgion ve Christopolis isimleriyle anılan bölge, Aydınıoğulları’na başkentlik yapmış, 1426’da Osmanlı egemenliğine girmiştir. 1996’da sit alanı ilan edilen Birgi, 2012’de UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesi’ne alınmış ve 2022’de Dünya Turizm Örgütü tarafından dünyanın en iyi 32 turizm köyünden biri seçilmiştir (Ödemiş Ticaret Odası, 2024). Tarihî İpek Yolu üzerinde yer alan Birgi’de çok sayıda tarihî yapı bulunmakta olup, 2024 yılında yalnızca Derviş Aça Medresesi’ni 13.280 kişi ziyaret etmiştir (Ödemiş Belediyesi, 2025).

Tokoğlu Ekmek Fırını, geleneksel üretim yöntemlerine bağlı kalması ve coğrafi işaretli ürün kriterlerine uygun üretim yapması nedeniyle bu araştırma için örneklem olarak seçilmiştir. İşletme, nohut mayası hazırlama sürecinden pişirme

aşamasına kadar tüm üretim basamaklarını özgün biçimde sürdürmektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025b). Tescil belgesinde belirtilen üretim metoduna uygun olarak nohut mayası hazırlama, hamur yoğurma, odun ateşinde pişirme ve geleneksel ambalajlama işlemleri titizlikle uygulanmaktadır. Anadolu'da "tatlı maya" olarak da bilinen nohut mayası, laktik asit bakterileri ve çeşitli probiyotik mikroorganizmaların fermentasyonu ile oluşan ve sağlık açısından faydalı etkiler sunan geleneksel bir maya çeşididir (Sayaslan ve Şahin, 2018; Şahin, Koyuncu ve Aslan, 2018; Durmaz, 2020; Oktay ve Özbaş, 2020). Nohut mayasıyla hazırlanan ekmeğin tüketilmesi durumunda şişkinlik hissi vermemekte, içerisinde B vitamini bolca bulunmaktadır (Erginkaya, Turhan ve Özer, 2016). Üstelik uzun süre tokluk hissi verme özelliğine sahiptir. Nohut mayalı ekmeğin, bilinen ekmeğe nazaran doğru koşullarda saklandığı durumda daha uzun süre dayanmaktadır (Şahin, Koyuncu ve Aslan, 2018). İdeal saklama koşulları oda sıcaklığında 4 gün, buzdolabında +4 C'de 10 gün, dondurucuda ise 6 ay muhafaza edilmektedir. Dondurucudan çıkartılıp ısıtıldığında ilk günkü tazeliğiyle tüketim yapılabilir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025b).

Fiziksel olarak işletme, geleneksel mimari özellikler taşıyan bir yapıdır. Üretim alanında odun ateşiyle çalışan geleneksel bir fırın, hamur hazırlama tezgahları ve doğal mayalama için uygun koşullar bulunmaktadır. İşletmenin girişinde coğrafi işaret logosu ve ürünle ilgili bilgilendirmeler dikkat çekmektedir. Tokoğlu Ekmek Fırını, sadece bir ekmeğin üretim tesisi olmanın ötesinde, Birgi'nin kültürel ve gastronomik mirasının yaşayan bir temsilcisidir. İşletme, yöre halkı tarafından "Minnet Ekmeği" geleneğinin son temsilcilerinden biri olarak kabul edilmekte ve özellikle yerel halkın bayram, düğün, mevlit gibi özel günlerde tercih ettiği bir üretici konumundadır.

Şekil 1: Tokoğlu Ekmek Fırını



Şekil 2: Tokoğlu Ekmek Fırını Girişi



Şekil 3: Geleneksel Odun Fırını



Şekil 4: Satışa Sunulan Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği



3. Yöntem

Bu araştırmanın amacı, Ödemiş yöresine özgü geleneksel bir ürün olan nohut mayalı ekmeğin kültürel sürdürülebilirliğini ve somut olmayan kültürel miras kapsamındaki yerini incelemektir. Ödemiş'in Birgi mahallesinde bulunan Tokoğlu Ekmek işletmesinin bu araştırma için örneklem olarak belirlenmesinin ardında iki temel kriter bulunmaktadır. Bunlardan ilki, nohut mayalı ekmeğin üretimine ilişkin geleneksel üretim sürecinin tüm aşamalarını özgün biçimde sürdürüyor olmasıdır. İkinci ve belirleyici özellik ise bölgede geleneksel yöntemlerle nohut mayalı ekmeğin üretimi yapan sayılı işletmelerden biri olmasıdır. Söz konusu bu benzersiz nitelikler, işletmeyi çalışmanın odak noktası haline getirmiştir. Bu bağlamda, çalışmanın amaçlı örneklem stratejisi kapsamında, sadece tek bir katılımcı (işletme sahibi) ile derinlemesine görüşme gerçekleştirilmiştir. Bu örneklem büyüklüğü, belirli bir formüle veya nicel çoğunluğa göre değil, Lewis (2015), Charmaz (2011) ve Duffy (1985)'nin de savunduğu şekilde örnekten elde edilecek zengin bilgi miktarına göre belirlenmiştir. Çalışmada, nitel araştırma paradigması çerçevesinde durum çalışması yöntemi benimsenmiştir. Creswell (2007)'in tanımına göre durum çalışması, belirli bir bağlam içindeki olguların; mülakat, gözlem, doküman inceleme ve görsel-işitsel materyaller gibi çoklu veri kaynakları kullanılarak derinlemesine incelendiği bir yaklaşımdır. Araştırmada amaçlı örnekleme tekniği uygulanmıştır. Morgan ve Smircich (1980)'in belirttiği üzere, bu yöntem araştırma konusuyla ilgili zengin veri sunma potansiyeli taşıyan durumların seçilmesine olanak tanımaktadır. Cochran (2007) ise, örneklem stratejisinin araştırma bağlamıyla uyumlu biçimde oluşturulması gerektiğini belirtmektedir. Kozak (2014)'in belirttiği üzere, veri toplama aşamasına araştırmacının bizzat dahil olması ve detaylı saha notları alması sağlanmış, araştırma sürecinin tüm aşamaları şeffaf bir şekilde raporlanmıştır (Elo vd., 2014). Ulaşılan bulguların geçerliğini güçlendirmek amacıyla, analiz sonuçlarını yansıtan destekleyici doğrudan alıntılara çalışmada yer verilmiştir (Hsieh ve Shannon, 2005). Veri toplama süreci, işletme sahibi ile yüz

yüze görüşme tekniği kullanılarak Eylül 2025'te gerçekleştirilmiştir. Toplam 120 dakika süren görüşme sürecinde, araştırma etiği çerçevesinde katılımcının yazılı onayı alınmış ve tüm görüşmeler hem yüz yüze hem de dijital ortamda kayıt altına alınmıştır. Araştırma verileri, 30 Ağustos 2025 tarihinde Şırnak Üniversitesi Etik Kurulu'na yapılan başvuru sonucu 142918 sayılı karar ile alınan onay doğrultusunda toplanmıştır. Çalışmanın tüm aşamaları, etik standartlara uygun biçimde gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmada nitel araştırma yönteminin ve özellikle görüşme tekniğinin seçilmesinin iki temel gerekçesi bulunmaktadır: Birincisi, araştırma konusuyla ilgili geleneksel bilgiye sahip birincil kaynakların sınırlı sayıda olması; ikincisi ise söz konusu işletmenin üretim faaliyetleri hakkında derinlemesine ve detaylı bilgi edinme ihtiyacıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2021). Araştırma soruları, somut olmayan kültürel mirasın aktarımı, geleneksel gıda üretimi ve coğrafi işaretli ürünlerin korunması konularındaki literatür taraması ve daha önce benzer konularda yapılmış çalışmalardan (Kurt, 2020; Yılmaz, Canbolat ve Ük, 2021; Aça, 2023) yararlanılarak bu çalışmaya özgü olarak geliştirilmiştir. Bu kapsamda hazırlanan araştırma soruları, alanında uzman iki akademisyenin görüşüne sunulmuş ve öneriler doğrultusunda gerekli düzeltmeler yapılarak nihai hâline getirilmiştir.

Görüşme Soruları:

- Nohut mayalı ekmeği yapmayı kimden ve nasıl öğrendiniz?
- Nohut mayası hazırlama süreciniz nasıldır? Hangi malzemeleri kullanır, hangi aşamalara dikkat edersiniz?
- Bu ekmeği genellikle hangi zamanlarda yaparsınız? (bayram, düğün, mevlit vb.)
- Bu ekmeğin Ödemiş'e özgü olduğunu düşünüyor musunuz? Bu özgünlüğü hangi özellikler belirliyor?
- Coğrafi işaret belgesinden haberdar mısınız? Size göre bu belgenin anlamı nedir?
- Bu ürünün gelecek nesillere nasıl aktarılması gerektiğini düşünüyorsunuz?
- Nohut mayalı ekmek yapımında kadınların rolünü nasıl tanımlarsınız?
- Bu ekmekle ilgili belleğinizde kalan özel bir anı veya gelenek var mı?

Araştırma kapsamında yarı yapılandırılmış mülakat tekniği ile elde edilen veriler, çalışmanın amacına uygun olarak betimsel analiz yöntemiyle incelenmiştir. Betimsel analizde temel amaç, verilerin özetlenmesi, kategorize edilmesi ve yorumlanmasıdır; bu süreçte herhangi bir kodlama veya tema geliştirme süreci takip edilmemiştir. Analiz, üç aşamada gerçekleştirilmiştir. İlk aşamada, 120 dakikalık görüşmenin ses kayıtları harfiyen yazıya dökülerek ham veri oluşturulmuştur. İkinci aşamada, toplanan veriler görüşme soruları ve çalışmanın teorik çerçevesine (Somut Olmayan Kültürel Miras, Coğrafi İşaret, Yerel Kimlik) göre başlıklar altında mantıksal bir akışla organize edilmiştir. Üçüncü ve son aşamada, ulaşılan bulgular doğrudan alıntılarla desteklenerek betimlenmiş ve yorumlanmıştır (Hsieh ve Shannon, 2005). Verilerin düzenlenmesi ve analizi, araştırmacının derinlemesine inceleme ve detaylı betimleme tercihi doğrultusunda, herhangi bir nitel veri analiz programından (NVivo, MAXQDA vb.) yararlanılmadan manuel olarak gerçekleştirilmiştir.

4. Bulgular

Araştırma kapsamında, Ödemiş Birgi'deki tarihi Tokoğlu Ekmek Fırını işletmecisi ile gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmenin bulguları aşağıda sunulmuştur. *Nohut mayalı ekmeği yapmayı kimden ve nasıl öğrendiniz?* sorusuna ilişkin katılımcı tarafından aktarılan ifadeler aşağıda sunulmaktadır:

"Bu işin esaslarına ve inceliklerine dair tüm bilgimi ailemden, babamdan öğrendim. Kendisi de bu geleneği dedemden devralmıştı. Yani bu, bizim için sadece bir ekmek yapımı değil, ailemizin kuşaklar boyu süren bir mirasın ta kendisidir."

Katılımcı, nohut mayalı ekmek yapım bilgisinin aile içinde, dededen babaya, babadan da kendisine aktarılan kuşaklararası bir miras olduğunu belirtmiştir. Bu durum, üretim bilgisinin yazılı kaynaklardan ziyade, usta-çırak ilişkisi ve aile içi sosyalizasyon yoluyla öğrenildiğini ve somut olmayan kültürel mirasın tipik bir örneğini oluşturduğunu göstermektedir. Bu bağlamda, UNESCO (2003) somut olmayan kültürel mirası tanımlarken, aynı şekilde toplulukların kültürel kimliğinin bir parçası olan ve kuşaktan kuşağa aktarılan bilgi, beceri ve uygulamalar bütününe vurgu yapmaktadır. Bu bulgu, Anadolu'nun diğer yörelerindeki geleneksel üretimlerde de (örneğin, Karadeniz'de mısır ekmeği yapımı, Güneydoğu'da belen tava üretimi) benzer şekilde, bilginin en ince ayrıntılarının yıllarca süren pratik deneyimle ve sosyal etkileşimle aktarıldığını gösteren çalışmalarla paralellik göstermektedir (Şavkay, 2000; Gürsoy, 2013).

Nohut mayası hazırlama süreciniz nasıldır? Hangi malzemeleri kullanır, hangi aşamalara dikkat edersiniz? sorusuna ilişkin katılımcı tarafından aktarılan ifadeler aşağıda sunulmaktadır:

"Nohut mayası hazırlama süreci, yazılı bir tarifle anlatılabilecek kadar basit değildir. Bu, göz kararı, el alışkanlığı ve yılların getirdiği bir tecrübe işidir. Örneğin, mayanın ideal kıvamı ve sıcaklığı için termometre kullanmayız. Serçe parmağımızı kullanırız; parmağın dayanabildiği sıcaklık, maya için en uygun sıcaklıktır. Kullanılan malzemeler standarttır: bir çay bardağı nohut (bazen hafifçe kırılarak), bir tutam tuz, bir çay kaşığı şeker, un ve en önemlisi de ılık su. Ancak asıl püf noktası, bu malzemelerin oranlarını ve mayanın 12 ila 18 saat arasında, doğru koşullarda fermente olmasını beklemektir. En kritik nokta, maya hazırlanırken ve tutarken kesinlikle kimsenin bunu görmemesi gerektiğidir... Görülürse maya tutmaz."

Katılımcı, nohut mayası hazırlama sürecinin standart malzemeler içermesine rağmen, ölçümlerin "göz kararı" ve "serçe parmağıyla sıcaklık kontrolü" gibi duyuşal ve pratik deneyimlere dayandığını vurgulamıştır. Ayrıca, mayanın hazırlanışı sırasındaki "gizlilik" kuralının, bu geleneksel bilginin sıradan bir üretim sürecinden ayrıışan sembolik ve kültürel bir boyutunu oluşturduğunu ifade etmiştir. *Bu ekmeği genellikle hangi zamanlarda yaparsınız?* sorusuna ilişkin katılımcı tarafından aktarılan ifadeler aşağıda sunulmaktadır:

"Bu ekmeğin yapım zamanı, onun sıradan bir ekmek olmadığını gösterir. Bizim için her zaman yapılan bir ekmek değildir; o, özel günlerin, kıymetli anların ekmeğidir. Yöre halkı bizi 'Minnet Ekmeği'nin son temsilcilerinden biri olarak görür. Özellikle bayramlarda,

düğünlerde, mevlitlerde, sünnet törenlerinde ve kaybettiğimiz yakınlarımızın ardından okutulan hatimlerden sonraki mevlitlerde tüketilir. İnsanlar bu ekmeği sadece doymak için değil, o anın manevi havasını anlamlandırmak için isterler. Bu bir gelenektir. Mesela bir düğün olacaksa, damat tarafı gelir, 'Düğüne şu kadar ekmek hazırlasanız' diye sipariş verir veya vefat eden birinin arkasından, ailesi '40'ımızda, 52'mizde sizden ekmek alacağız' der. Bu ekmeğin sofrada bulunması, o özel günün bir nevi onayı, vazgeçilmez bir parçasıdır."

Katılımcının işletmesinin, özel günlerde (bayram, düğün, mevlit) tüketilmek üzere tercih edilen bir üretici olduğu anlaşılmaktadır. Bu durum, ürünün gündelik bir gıda maddesi olmanın ötesinde, toplumsal ritüeller ve kutlamalarla iç içe geçmiş kültürel bir simge olduğunu göstermektedir. Birgi ve çevresindeki köylerde sürdürülen bu üretim pratiği, geçmişten günümüze taşınan ortak bir hatırlama biçimi sunmaktadır. Bu bağlamda elde edilen sonuçlar; ekmeğin yerel kimliğin inşasında ve topluluğa aidiyet hissinin pekiştirilmesinde kilit bir rol üstlendiğini, böylece kültürel hafızanın canlı tutulmasını sağlayan somut bir araç işlevi gördüğünü ortaya koymaktadır.

Bu ekmeğin Ödemiş'e özgü olduğunu düşünüyor musunuz? Bu özgünlüğü hangi özellikler belirliyor? sorusuna ilişkin katılımcı tarafından aktarılan ifadeler aşağıda sunulmaktadır:

"Bu ekmek, birçoklarının zannettiği gibi sadece Ödemiş'in değil, çok daha özel olarak Birgi'mizin ve onun dağ köylerinin bir mirasıdır. Günümüzde ise bu bilgi ve kültür, ne yazık ki Ödemiş merkezde unutulmaya yüz tutmuştur. Eğer ailesi köy kökenli olmayan birine sorarsanız, nohut mayalı ekmeği büyük ihtimalle bilmeyecektir. Bu miras, ancak Birgi, Bozdağ, Tekke köyü, Ovacık köyü gibi dağlık ve kırsal yörelerde, örf ve adetlerini hala yaşatmaya çalışan topluluklar içinde varlığını sürdürmektedir."

Katılımcı, ekmeğin kimliğinin Ödemiş'in genelinden ziyade, Birgi ve onun bağlı dağ köyleri gibi daha dar bir mikro-coğrafyaya ait olduğunu düşünmektedir. Bu özgünlüğün, bölgenin kırsal kültürü, geleneksel yaşam pratikleri ve kuşaklar boyu süren bilgi aktarımı ile şekillendiğini ifade etmiştir. Assmann (1995), kültürel hafızanın "hatırlama çerçeveleri" (ortak mekânlar, yüz yüze iletişim, kolektif ritüeller) aracılığıyla nesilden nesile aktarıldığını savunur. Birgi ve çevresindeki köy yaşamı, bu geleneğin hatırlama çerçevesini oluştururken, kentleşmeyle birlikte bu çerçevenin zayıflaması, kültürel hafızanın da silikleşmesine neden olmaktadır.

Coğrafi işaret belgesinden haberdar mısınız? Size göre bu belgenin anlamı nedir? sorusuna ilişkin katılımcı tarafından aktarılan ifadeler aşağıda sunulmaktadır:

"Coğrafi işaret belgesi, bizim için çok kıymetli. Bu belge, yaptığımız işin otantikliğini tescilleyen, onu korumayı amaçlayan ve aynı zamanda bir mesleki ahlak ve sorumluluk yükleyen bir belgedir. Devletimizin bu ürünü korumak adına attığı çok olumlu bir adımdır. Ancak, maaalesef işin teoride kalmaması, sahada da bir karşılığının olması gerekiyor. Ödemiş'te irili ufaklı 35'e yakın fırın var ve neredeyse hepsi 'biz de nohut mayalı ekmek yapıyoruz' iddiasında. Ancak, hiçbir coğrafi işaret belgesini almak için

gerekli olan standartlara uymuyor ve bu nedenle de belgeyi asmayı tercih etmiyor. Çünkü onlar, geleneksel yöntemlerle değil, içerisine endüstriyel maya katarak, işi hızlandırarak ve maliyetleri düşürerek üretim yapıyorlar. Hatta bizim çalışanlarımızın anlattığına göre, bazı fırınlar hamurun içine haşlanmış un katarak ekmeğin nohut mayalıymış gibi görünmesini sağlıyor ve tüketiciyi yanıltıyor. Bu, hem tüketiciye yapılan bir haksızlık hem de bizim gibi kurallara uyan, vergisini veren, sigortasını ödeyen esnafa karşı yapılan haksız bir rekabettir. Fransa'daki Rokfor peyniri örneğinde olduğu gibi, asıl olan vicdani merhamet ve adaletle, hilesiz hurdasız, kaliteyi koruyarak bu işi sürdürmektir. Coğrafi işaret, bu anlayışın bir garantörü olmalıdır. Tescil belgesinde yer aldığı gibi; Ödemiş Ticaret Odasının koordinasyonunda ve Ödemiş Ticaret Odası, Ödemiş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ödemiş Bilumum Gıda Maddeleriyle Uğraşanlar Esnaf ve Sanatkarlar Odasından konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 3 kişilik ekip tarafından yılda bir kez düzenli olarak denetim yapılmaktadır."

Katılımcı, coğrafi işaret belgesini, ürünün otantikliğini ve geleneksel niteliğini tescillediği, resmi bir denetim mekanizması olduğu ve üreticiye mesleki bir ahlak ve sorumluluk yüklediği için son derece değerli bulduğunu belirtmiştir. Bu durum, Antep baklavası, Van otlı peyniri gibi birçok coğrafi işaretli üründe de gözlemlenen yaygın bir sorundur (Demirbaş ve Timur, 2020). Bu çalışmalar, bir coğrafi işaretin başarısının sadece tescil aşamasıyla sınırlı olmadığını, aynı zamanda şeffaf ve etkin bir denetim mekanizması, yüksek tüketici farkındalığı ve caydırıcı yaptırımlar gerektirdiğini vurgulamaktadır. Katılımcının "vicdani merhamet" vurgusu, coğrafi işaretin hukuki ve ticari bir araç olmanın ötesinde, etik ve kültürel bir sorumluluk olduğunun altını çizmektedir.

Bu ürünün gelecek nesillere nasıl aktarılması gerektiğini düşünüyorsunuz? sorusuna ilişkin katılımcı tarafından aktarılan ifadeler aşağıda sunulmaktadır:

"Benim 9 yaşında bir kızım var. Şu an için gelecekte ne yapacağı belli olmaz ama eğer bir gün gelir de 'Baba, ben bu aile mirasını devam ettirmek istiyorum' derse, hiç tereddüt etmeden babamdan bana kalan, üzerine kendi tecrübelerimi de kattığım tüm formülasyonları, sırları ve işin inceliklerini ona teslim ederim. Ama genel manada baktığımızda, bu tarz emek yoğun, sabır ve uzun yılların tecrübesini isteyen geleneksel mesleklere genç nüfusun ilgisi maalesef çok az."

Katılımcı, mirası kendi çocuğuna aktarmaya istekli olduğunu, ancak genel olarak genç neslin bu tür emek yoğun geleneksel mesleklere ilgisizliğinden endişe duyduğunu ifade etmiştir. Bu durum, kuşaklararası aktarımın önündeki en büyük engelin, gençlerin mesleğe olan ilgisizliği olduğunu göstermektedir (Kocaman, 2019).

Nohut mayalı ekmek yapımında kadınların rolünü nasıl tanımlarsınız? sorusuna ilişkin katılımcı tarafından aktarılan ifadeler aşağıda sunulmaktadır:

"Kadınların rolüne gelince. Bu konu çok boyutlu. Bir yanda, köydeki kadınlarımızın komşuluk ilişkileri içinde, hangisinin mayası tutmuşsa onunla birleşip, köy fırınlarını yakarak, kolektif bir şekilde ekmeklerini yapıp

bu kültürü yaşatmaları gerçekten çok kıymetli ve güzel bir gelenek. Bu, kültürel hafızanın en otantik halidir. Ancak, diğer yanda, bu üretimin bir de mevzuat boyutu var. Kanunlar diyor ki, 'Hiçbir ekmek, gıda üretim izin belgesi olmadan üretilemez ve satılamaz.' Biz, bu kurallara uygun, denetimli, vergisini veren esnafız. Eğer birkaç köylü kadın, nerede, hangi koşulda ürettiği belli olmayan ekmeği pazarda satarsa, bu hem bir gıda güvenliği riskidir hem de bizim gibi kurallı çalışan esnafa karşı haksız rekabet oluşturur. Buradaki ince çizgiyi iyi anlamak lazım. Kültürümüzü yaşatalım ama bunu hukukun ve adaletin çerçevesi içinde yapalım."

Katılımcı, kadınların rolünü iki yönlü ele almıştır. Bir yandan, köylerde kadınların kolektif bir şekilde üretim yaparak geleneği yaşatmalarını kültürel hafızanın en otantik hali olarak belirtmiş, diğer yandan bu üretimin yasal düzenlemeler ve haksız rekabet bağlamında yarattığı sorunlara da dikkat çekmiştir. Bu durum, geleneksel üretim bilgisinin muhafazası ile modern gıda güvenliği politikalarının nasıl uyumlaştırılabileceğine dair akademik literatürde önemli bir tartışma konusunu oluşturmaktadır (Parasecoli, 2017). Söz konusu soruna yönelik çözüm önerisi olarak, geleneksel üreticileri temel hijyen koşullarını karşılamalarını teşvik edecek ve denetleyecek esnek yasal düzenlemelerin geliştirilmesini önermektedir. Bu sayede, kültürel mirasın yaşatılmasının yanı sıra, tüketici sağlığının korunması ve piyasa koşullarında adil bir rekabet ortamının tesis edilmesi mümkün olabilecektir.

Bu ekmekle ilgili belleğinizde kalan özel bir anı veya gelenek var mı? sorusuna ilişkin katılımcı tarafından aktarılan ifadeler aşağıda sunulmaktadır:

"Birgi'de 'minnet ekmeği' diye bilinen çok eski bir gelenek vardı. Köylüler, ekmeklerini fırınlarda pişirir, pişen ekmekleri 'minnet' denilen özel tahtalara dizer ve omuzlarında taşıyarak fırıncıya getirirdi. Fırıncıya bir nevi minnetlerini sunar, karşılığında da ekmeklerini alırlardı. Bu, sadece bir ekmek alışverişi değil, aynı zamanda toplumsal bir dayanışma ve sosyal bir ritüeldi."

Katılımcı, ekmeğe dair en belirgin anısını, geçmişte var olan "Minnet Ekmeği" geleneği üzerinden paylaşmıştır. Bu anı, ekmeğin bir gıda maddesi olmanın ötesinde, toplumsal dayanışma, karşılıklılık ve sosyal bir ritüel aracı olduğunu ortaya koymaktadır.

5. Tartışma, Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma, İzmir'in Ödemiş ilçesine bağlı Birgi mahallesinde üretilen Nohut Mayalı Ekmeğin somut olmayan kültürel miras kapsamındaki yerini, üretim pratiklerini, karşılaştığı sorunları ve sürdürülebilirlik potansiyelini incelemeyi amaçlamıştır. Araştırma bulguları, geleneksel gıda üretiminin kültürel kimlik oluşumundaki rolüne ve karşılaştığı güncel sorunlara ilişkin önemli sonuçlar ortaya koymuştur.

Çalışmanın temel bulgularından biri, Nohut Mayalı Ekmeğe ilişkin bilgi ve becerinin aile içi kuşaklararası aktarım yoluyla ve usta-çırak ilişkisi içinde öğrenilen bir miras olmasıdır. Katılımcının babam dedemden, ben de babamdan öğrendim şeklindeki ifadesi, bu aktarım kanalını net bir şekilde ortaya koymaktadır. Bu durum, Kurt'un (2020) Kınalı Ekmek çalışmasında ve Aça (2023)'nın Anadolu'daki

maya kültürüne dair araştırmasında da vurgulandığı üzere, geleneksel yiyeceklerin en temel karakteristik özelliklerinden biridir. Ayrıca, sürece dair en dikkat çekici kültürel unsurlardan birinin, "mayanın hazırlanışı ve fermantasyon aşamasında kesinlikle başkaları tarafından görülmemesi gerektiği" yönündeki geleneksel inanç olduğu katılımcı tarafından belirtilmiştir. Bu inanış, somut olmayan kültürel mirasın yazılı olmayan kurallar ve sembolik pratiklerle kuşaktan kuşağa nasıl aktarıldığının çarpıcı bir örneğini oluşturmaktadır.

Araştırmanın bir diğer önemli bulgusu; "Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği" adıyla tescillenen ürünün, katılımcı ifadeleri doğrultusunda Ödemiş merkezden çok Birgi ve bağlı köylerde tanındığı ve üretildiğidir. Katılımcının "Ödemiş'ten ziyade Birgi'de bilinmektedir" ve "dağlık yörelerde yaşayan ailesi yoksa nohut mayalı ekmeği bilmez" şeklindeki tespitleri, kültürel hafızanın mekânsal bağlamla olan ilişkisini göstermektedir. Bu durum, Duman ve Avcıkurt (2024)'un Edremit Körfezi'ndeki yöresel yiyecekler üzerine yaptığı çalışmada da ortaya konduğu gibi, geleneksel mutfak kültürünün çoğu zaman yerel/bölgesel bir kimlik taşıdığını desteklemektedir. "Minnet ekmeği" geleneği ise, bu yiyeceğin bir gıda maddesi olmanın ötesinde, bir sosyal dayanışma ve değiş-tokuş aracı olarak işlev gördüğünü kanıtlamaktadır.

Çalışmanın ortaya koyduğu en kritik bulgulardan biri de coğrafi işaretli üreticilerin taklit ve taşış sorunlarıdır. Katılımcının, coğrafi işaretli olmasına rağmen diğer üreticilerin hileli üretimlerinden şikayetçi olması, Türkiye'deki coğrafi işaret uygulamalarının ortak bir sorununu yansıtmaktadır. Çalışkan (2025)'ın vurguladığı üzere, coğrafi işaretler somut olmayan kültürel mirasın sürdürülebilir kalkınma amaçları doğrultusunda korunmasında kilit bir araç olabilir. Ancak etkin denetim mekanizmalarının olmaması, bu aracın etkinliğini ciddi şekilde zedelemektedir.

Araştırmanın sürdürülebilirlik bağlamındaki bulguları ise iki temel soruna işaret etmektedir: Genç nüfusun ilgisizliği ve ruhsatlı ve denetimli esnaf fırınlar ile geleneksel ev üreticileri arasındaki uyumsuzluk. Karacaoğlu (2023) ve Can ve Ağcakaya (2019) da benzer şekilde, geleneksel mutfak mirasının aktarılmasında genç nesillerin eğitiminin önemine dikkat çekmiştir. Katılımcının köylü kadınların üretimine ilişkin çelişkisi (kültürel değer vs. haksız rekabet), Parasecoli (2017)'nin de işaret ettiği gibi, geleneksel gıda üretimlerini yok saymayan ancak temel gıda güvenliği standartlarını da gözetken esnek ve destekleyici mevzuat modellerine olan ihtiyacı ortaya koymaktadır. Sonuç olarak bu çalışma, Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği özelinde, bir somut olmayan kültürel miras unsurunun nasıl bir yerel kimlik taşıyıcısına dönüştüğünü ve bu kimliği sürdürürken hangi tehditlerle karşılaştığını ortaya koymuştur. Araştırma bulguları ışığında aşağıdaki öneriler sunulabilir:

- Yerel yönetimler ve kamu kurumları için; coğrafi işaretin etkin bir koruma aracına dönüşmesi için İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Türk Patent ve Marka Kurumu iş birliğiyle sıkı bir denetim mekanizması kurulmalı, "Minnet ekmeği" kültürünü canlandıran temalı şenlikler ve gastro-turlar düzenlenerek bu miras turizmle ilişkilendirilmeli, geleneksel üreticileri destekleyerek mevzuata uyum sağlamaları konusunda "Geleneksel Ürün Üreticisi Sertifikasyon Programları" hayata geçirilmelidir.
- Üreticilere yönelik olarak; coğrafi işaretin ve ürün hikayesinin değerini vurgulayan etkili bir pazarlama ve iletişim stratejisi benimsenmeli, sosyal

medya ve dijital platformlar aktif olarak kullanılarak genç tüketici kitlesine ulaşılmalı, geleneksel bilginin kayıt altına alınması ve standartlaştırılması için üretim reçetesi ve süreçleri detaylı bir şekilde kayıt altına alınmalıdır.

Çalışmanın kısıtlılıkları kapsamında; bu araştırma nitel bir desenle kurgulanmış olup, veriler amaçlı örnekleme tekniğiyle belirlenen tek bir işletme ve katılımcı üzerinden derinlemesine bir incelemeyle elde edilmiştir. Araştırmanın tek bir üretici ile sınırlandırılması ve sadece üretici perspektifine odaklanması, elde edilen bulguların genellenebilirliği açısından temel kısıtlılığı oluşturmaktadır. Ayrıca çalışma, belirli bir zaman dilimindeki gözlemleri ve beyanları kapsamaktadır. Bu bağlamda, gelecek araştırmalarda tüketici algılarını da içeren nicel veya karma yöntemlerin kullanılması, konunun farklı boyutlarıyla ele alınmasını sağlayacaktır. Sonuç olarak, Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği örneğinde görüldüğü üzere, coğrafi işaretli ürünlerin korunması yalnızca yasal bir süreç değil, aynı zamanda toplumsal hafızanın ve yerel kimliğin gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlayan kültürel bir sorumluluktur.

6. Kaynakça

- Aça, M. (2023), "Anadolu Türk Halk Kültüründe ve Mutfağında Maya", *Rumelide Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, (37), ss. 554-568.
- Akgün, M. U., Gürel, B. M., ve Koçoğlu, C. M. (2024), "Bir toplumun hafızası: Türkiye'nin somut olmayan kültürel mirasının önemi ve geleceğe aktarılması", *Karaelmas Sosyal Bilimler Dergisi*, 2 (1), ss. 49-66.
- Akpulat, N. A. (2016), "Bölgede yaşayanların yöresel mutfak kültürü ile ilgili algısının belirlenmesi: Ödemiş örneği", *International Journal of Social and Economic Sciences*, 6 (1), ss. 52-58.
- Akpulat, N. A. (2020), "Ödemiş İlçesinin (İzmir) Yöresel Yemekler Açısından İncelenmesi", *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 3 (7), ss. 518-534.
- Assmann, J., ve Czaplicka, J. (1995), "Collective memory and cultural identity", *New German Critique*, 65, ss. 125–133.
- Altuntaş, A., ve Gülçubuk, B. (2014), "Yerel kalkınmada yaygınlaşan bir araç olarak geleneksel gıdalar ve geleneksel gıda mevzuatının yaygınlaştırılabilirliği", *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 31 (3), ss. 73–81.
- Badem, A., ve Fidan, E. (2025), "Türkiye'nin Coğrafi İşaret Tescilli Ekşi Mayalı Ekmekleri Üzerine Bir Değerlendirme", *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 25 (1), ss. 478-503.
- Baran, Z., ve Karaca, Ş. (2021), "Coğrafi işaretin sürdürülebilir gastronomi turizminde önemi", *Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11 (2), ss. 253-263.
- Basat, E. M. (2013), "Somut ve somut olmayan kültürel mirası birlikte koruyabilmek", *Milli Folklor*, 25 (100), ss. 61-71.
- Baydeniz, E.-Sandıkçı, M. (2023), "Importance of Turkish Delight and Afyon Cream from Intangible Cultural Heritage Elements for Afyonkarahisar", *Turkish Academic Research Review*, 8 (2), ss. 998-1013.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix Yayınları.
- Boyras, H. D., ve Sandıkçı, M. (2023), "Coğrafi işaretli ürünlerin somut olmayan kültürel miras Türk mutfak kültürü unsurlarıyla karşılaştırılması: UNESCO gastronomi şehri Afyonkarahisar ili örneği", *Tourism and Recreation*, 5 (2), ss. 172–185.

- Can, İ. İ., ve Ağcakaya, H. (2019), "Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği", *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3 (4), ss. 788-804.
- Charmaz, K. (2011), "Grounded theory methods in social justice research", *The Sage Handbook Of Qualitative Research*, 4, ss. 359-380.
- Cochran, W. G. (2007), *Sampling techniques (3rd ed.)*. New York: John Wiley & Sons.
- Creswell, J. W. (2007), *Qualitative inquiry & research design: Choosing among five approaches (2. Baskı)*. SAGE Publications.
- Çakaloğlu, M., ve Çağatay, S. (2017), "Coğrafi işaretler ve marka değerine sahip ürünlere yönelik tüketici algısı: Finike Portakalı ve Antalya Tavşan Yüreği Zeytini örnekleri", *Tarım Ekonomisi Araştırmaları Dergisi*, 3 (1), ss. 52-65.
- Çalışkan, S. (2025), "Somut Olmayan Kültürel Miras Listesinde Yer Alan Gastronomik Unsurların Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları Açısından Değerlendirilmesi", *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 13 (1), ss. 935-956.
- Çalışkan, V., ve Koç, H. (2013), "Türkiye'de coğrafi işaretlerin dağılışı özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi", *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17 (28), ss. 193-214.
- Çapar, G., ve Yenipinar, U. (2016), "Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), ss. 100-115.
- Delind, L. B. (2006), "Of bodies, place and culture: Re: Situating local food", *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 19, ss. 121-146.
- Demirbaş, N. ve Timur, A. (2020), "Coğrafi İşaretlerin Geleneksel Gıda Ürünlerinin Korunmasındaki Rolü ve Türkiye'deki Uygulamaların Değerlendirilmesi", *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 26 (1), ss. 1-10.
- Duffy, M. E. (1985), "Designing nursing research: the qualitative-quantitative debate", *Journal of Advanced Nursing*, 10 (3), ss. 225-232.
- Duman, H., ve Avcıkurt, C. (2024), "Somut olmayan kültürel miras değeri olarak yöresel yiyeceklerin duyulma, tüketilme ve beğenilme düzeylerinin belirlenmesi: Edremit Körfezi örneği", *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7 (2), ss. 386-396.
- Durlu-Özyaka, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013), "Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (1), ss. 13-20.
- Durmaz, R. (2020), Kurutulmuş nohut mayasının ekmek kalitesine etkileri, Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Karaman.
- Elo, S., Kääriäinen, M., Kanste, O., Pölkki, T., Utriainen, K., ve Kyngäs, H. (2014), "Qualitative content analysis: A focus on trustworthiness", *SAGE open*, 4 (1), 1-10.
- Erginkaya, Z., Turhan, E. Ü., ve Özer, E. A. (2016), "Nohut mayalı ekmek üretimi ve hakim mikroflora", *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 30 (1), ss. 89-99.
- Green, G. P., ve Dougherty, M. L. (2008), "Localizing linkages for food and tourism: Culinary tourism as a community development strategy", *Community Development*, 39 (3), ss. 148-158.
- Gürsoy, D. (2013), *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. Oğlak Yayıncılık.

- Hazarhun, E., ve Tepeci, M. (2018), "Coğrafi işarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin Manisa'nın gastronomi turizminin gelişimine katkısı", *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (1), ss. 371-389.
- Hjalager, A.-M., ve Corigliano, M. A. (2000), "Food for tourists determinants of an image", *International Journal of Tourism Research*, 2 (4), ss. 281-293. [https://doi.org/10.1002/1522-1970\(200007/08\)2:4](https://doi.org/10.1002/1522-1970(200007/08)2:4)
- Hoşcan, N. (2018), "Küreselleşme Sürecinde Yöresel Gastronomik Ürünlerin Üretimi ve Pazarlanmasında Kooperatifçilik Modeli", *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4 (2), ss. 397-415.
- Hsieh, H.-F., ve Shannon, S. E. (2005), "Three Approaches to Qualitative Content Analysis", *Qualitative Health Research*, 15 (9), ss. 1277-1288.
- Ilıcalı, G. (2005), *Coğrafi işaretler, coğrafi işaretlerde denetim ve denetimde akreditasyonun önemi*. Ankara Üniversitesi, Avrupa Toplulukları Araştırma Uygulama Merkezi (ATAUM), 36. Dönem Avrupa Birliği Temel Eğitim Programı Semineri, Ankara.
- Kalenjuk Pivarski, B., Šmugović, S., Tekić, D., Ivanović, V., Novaković, A., Tešanović, D., Maja, B., Đerčan, B., Peulić, T., Mutavdžić, B., Lazarević, J., ve Vukelić, N. (2022), "Characteristics of traditional food products as a segment of sustainable consumption in vojvodina's hospitality industry", *Sustainability*, 14 (2), 1-19.
- Kan, M., Gülçubuk, B. ve Küçükçongar, M. (2012), "Coğrafi İşaretlerin Kırsal Turizmde Kullanılma Olanakları", *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (22), ss. 93-101.
- Karaca, O. B. (2016), "Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizminde Önemi", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (2), ss. 17-39.
- Karacaoğlu, S. (2023), *Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak mutfak kültürünün turizme kazandırılmasına ilişkin öneriler: Bilecik ili örneği*. In 7th International West Asia Congress of Tourism Research, (ss. 196-210). Üsküp, Kuzey Makedonya.
- Kardeş Delil, B. ve Yılmaz, İ. (2023), "Yöresel Yemek Farkındalığı Hakkında Nitel Bir Çalışma: Başkent Üniversitesi Örneği", *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6 (4), ss. 1731-1745.
- Kazkondur, İ. (2024), "Coğrafi İşaretleli Yöresel Ürünlerin Gastronomik Miras Kapsamında Değerlendirilmesi: Devrek Beyaz Baklavası Örneği", *Electronic Turkish Studies*, 19 (4), ss. 1653-1675.
- Kesgin, M., Önal, İ., Kazkondur, İ., ve Uysal, M. (2022), "Gastro-tourism well-being: The interplays of salient and enduring determinants", *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34 (9), ss. 3253-3277. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-09-2021-1132>
- Kivela, J., ve Crotts, J. C. (2006), "Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination", *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30 (3), ss. 354-377.
- Kocaman, B. (2019), "Geleneksel Zanaatların Sürdürülebilirliği: Genç Neslin Zanaatkârlığa Yönelimi Üzerine Bir Araştırma", *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 18 (35), ss. 789-808.
- Kozak, N. (2014), *Turizm Araştırmaları*, Genişletilmiş 3. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kurt, B. (2020), "Somut Olmayan Kültürel Miras Unsurlarından Yöresel Yiyecekler: Kınalı Ekmek", *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 13 (29), ss. 20-32.
- Kuşat, N. (2012), "Bölgesel Kalkınmada Geleneksel Gıda Ürünlerinin Rolü ve Geleneksel Gıdalarda İnovasyon Belirleyicileri Üzerine Bir Çalışma: Afyon

- Örneği", *Celal Bayar Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 19 (2), ss. 261 – 276.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2025), *UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerinde Türkiye*, <https://yakegm.ktb.gov.tr/TR-345095/unesco-somut-olmayan-kulturel-miras-listelerinde-turkiye.html#:~:text=Multinational%202016> (28.08.2025).
- Lewis, S. (2015), "Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches", *Health Promotion Practice*, 16 (4), ss. 473-475.
- Long, M. L. (2004), *Culinary Tourism*, 2. Baskı, Usa: The University Press Of Kentucky.
- Macit, N., ve Kiran, Ö. (2024), "Yemek ve Toplum: Kültür, Kimlik ve Eşitsizlikler", *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3 (2), ss. 97-106.
- Morgan, G., Smircich, L. (1980), "The case for qualitative research", *Academy of Management Review*, 5 (4), ss. 491-500.
- Oğuz, Ö. (2009), "Somut olmayan kültürel miras ve kültürel ifade çeşitliliği", *Milli Folklor*, 89, ss. 6-12.
- Oktay, B. A., ve Özbaş, Z. Y. (2020), "Fermente Gıdaların İnsan Sağlığı Üzerindeki Etkileri", *Gıda*, 45 (6), ss. 1215-1226.
- Orhan, A. (2010), "Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde Coğrafi İşaretlerin Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği", *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21 (2), ss. 243-254.
- Ödemiş Belediyesi (2025), *Turistik ve Tarihi Merkezler*. <https://www.odemis.bel.tr/tarihi-merkez/birgi/24> (20.07.2025).
- Ödemiş Ticaret Odası (2024), *Ödemiş Ekonomik Raporu*. [http://odemisto.org.tr/Portals/290/basari_hikayeleri/%C3%96TO%202024%20EKONOM%C4%B0K%20RAPORU%20\(2\).pdf](http://odemisto.org.tr/Portals/290/basari_hikayeleri/%C3%96TO%202024%20EKONOM%C4%B0K%20RAPORU%20(2).pdf) (21.08.2025).
- Özaydın, E. C., ve Yalçın, İ. (2025), "Küreselleşme Teorileri Çerçevesinde Türk Mutfak Kültürünün Dönüşümü", *Journal of New Tourism Trends*, 6 (1), ss. 116-129.
- Parasecoli, F. (2017), *Knowing Where It Comes From: Labeling Traditional Foods to Compete in a Global Market*. University of Iowa Press.
- Sayaslan, A., ve Şahin, N. (2018), "Effects of fermented-chickpea liquor (chickpea yeast) on whole-grain wheat flour bread properties", *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 10 (2), ss. 183-192.
- Sever, M. (2024), "Yaşanılan Süreçte Türk Yeme-İçme Kültüründeki Değişimler", *Türk Folklor Araştırmaları Derneği Dergisi*, (369), ss. 117-125.
- Smith, L. (Ed.) (2006), *Cultural Heritage: Critical Concepts in Media and Cultural Studies*. New York: Routledge.
- Şahin, G. (2013), "Coğrafi işaretlerin önemi ve Vize (Kırklareli)'nin coğrafi işaretleri", *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15 (1), ss. 23-37.
- Şahin, N., Koyuncu, M., ve Sayaslan, A. (2018), "Glutensiz ekmekte nohut mayası kullanımının etkileri", *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, 22 (4), ss. 513-524.
- Şavkay, T. (2000), *Osmanlı Mutfakları*. Şekerbank Yayınları.
- Tezcan, M. (2000), *Türk yemek antropolojisi yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025a), *Coğrafi İşaret Nedir?*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Fafi-i%C5%9Faret-nedir> (21.07.2025).
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025b), *Ödemiş Nohut Mayalı Ekmeği, Coğrafi İşaret Sicil Belgesi*.

- <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/c3759c77-7b25-4e38-94ea-0c6329d9726f.pdf> (25.07.2025).
- UNESCO, (2025), UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listeleri. <https://www.unesco.org.tr> (28.08.2025).
- UNESCO. (2003), *Text of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. <https://ich.unesco.org/en/convention> (28.08.2025).
- Varol, F. (2020), "Sürdürülebilir kültürel miras yönetimi: turizm paydaşlarına yönelik bir araştırma", *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22 (4), ss. 1140-1156.
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A., ve Yalçın, E. (2019), "Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Akdeniz bölgesi örneği", *Gastoria: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 3 (4), ss. 861-871. <https://doi.org/10.32958/gastoria.571657>
- Yel, Ç. (2024), "Mutfak ve Kimlik: Unesco Somut Olmayan Kültürel Miras", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12 (3), ss. 2049-2063. doi.org/10.21325/jotags.2024.1475
- Yıldırım ve Şimşek, H. (2021), *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*, 12. Baskı, Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, E., Canbolat, C., ve Ük, Z. Ç. (2021), "Üreticilerin bakış açısından coğrafi işaretli bir yiyecek: Beypazarı kurusunun değerlendirilmesi", *İstanbul Gelişim Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8 (1), ss. 145-166.
- Yönet Eren, F. (2023), "Gastronomi, kültürel miras ve turizm entegrasyonu: Kapadokya bölgesi üzerine bir inceleme", *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 13 (1), ss. 151-166. <https://doi.org/10.30783/nevsosbilen.1309966>

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.	Bilgilendirilmiş Onam Formu: Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır.
Teşekkür: Katkılarından dolayı hakemlere teşekkür ederim.	Araştırmacıların Katkı Oranı: Tek yazarlı bir çalışmadır.
Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.	Etik Kurul Onayı: Araştırma verileri, 30 Ağustos 2025 tarihinde Şırnak Üniversitesi Etik Kurulu'na yapılan başvuru sonucu 142918 sayılı karar ile alınan onay doğrultusunda toplanmıştır.
Çıkar Çatışması: Tek yazarlı bir çalışmadır.	