


Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/  
Journal of Travel and Hospitality Business  
Cilt/Vol:23(1),Yıl/ Year:2026, ss/pp:291-314  
Gönderim Tarihi/ Received:30.01.2026  
Kabul Tarihi /Accepted:24.03.2026  
DOI: 10.24010/soid.1878057

Araştırma Makalesi/ Research Article

## Tokat, Erbaa İlçesi Gastronomik Mirası ve Ürün Envanteri\*

### Gastronomic Heritage and Product Inventory of Erbaa District, Tokat

**Dr. Öğr. Üyesi Ecem İnce KARAÇEPER** 

Istanbul Kent Üniversitesi,  
İstanbul, Türkiye

**E-posta:** [ecem.incekaraceper@kent.edu.tr](mailto:ecem.incekaraceper@kent.edu.tr)

**Uğur KOLCU** 

Istanbul Kent Üniversitesi,  
İstanbul, Türkiye

**E-posta:** [ugurkolcu3@gmail.com](mailto:ugurkolcu3@gmail.com)

#### Öz

Erbaa, yaklaşık 5000 yıllık geçmişi, farklı etnik yapısı ve Yeşilirmak–Kelkit Havzası'ndaki konumu ile zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu çalışmada, Erbaa mutfağını şekillendiren unsurlar incelenmiş ve unutulmaya yüz tutmuş gastronomik değerler kayıt altına alınmıştır. Nitel araştırma kapsamında amaçlı ve kartopu örnekleme yöntemleri kullanılarak 30 katılımcı ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Veriler MAXQDA ile analiz edilmiştir. Bulgular, dolma, keşkek, çanak tarhana, bat ve yaprak sarmasının öne çıktığını göstermektedir. Ayrıca mutfağın bağcılık, buğday ürünleri ve yerel üretimle ilişkili olduğu belirlenmiştir. Sonuç olarak, Erbaa'nın gastronomik kimliğine yönelik sistematik bir envanter oluşturulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Erbaa mutfak kültürü, Gastronomik ürün envanteri, Gastronomik kimlik, Erbaa

#### Abstract

Erbaa, with its approximately 5,000-year history, diverse ethnic structure, and location in the Yeşilirmak–Kelkit Basin, possesses a rich culinary culture. This study examines the factors shaping Erbaa's cuisine and documents gastronomic elements that are at risk of being forgotten. Within the framework of qualitative research, semi-structured interviews were conducted with 30 participants using purposive and snowball sampling methods. The data were analyzed using MAXQDA software. The findings indicate that dishes such as dolma, keşkek, çanak tarhana, bat, and stuffed vine leaves are prominent. Additionally, the cuisine is closely associated with viticulture, wheat-based products, and local agricultural production. As a result, a systematic inventory of Erbaa's gastronomic identity has been developed.

**Keywords:** Erbaa culinary culture, Gastronomik product inventory, Gastronomik identity, Erbaa

\*Bu çalışma İstanbul Kent Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda Dr. Öğr. Üyesi Ecem İnce Karaceper danışmanlığında Uğur Kolcu tarafından "Tokat Erbaa ilçesi'nin geleneksel mutfak kültürünün incelenmesi ve gastronomik ürün envanterinin oluşturulması" başlığı ile tamamlanarak 09.07.2025 tarihinde savunulan Yüksek Lisans tezinden türetilmiştir.

## Extended Summary

### Purpose

This study aims to systematically examine the traditional culinary culture of Erbaa, a district of Tokat, and to develop a comprehensive gastronomic product inventory. Specifically, the research seeks to identify local dishes, cooking techniques, ingredients, and culinary practices that shape Erbaa's food culture. In addition, the study intends to document gastronomic elements that are at risk of disappearing and to evaluate their significance within the context of cultural heritage and gastronomy tourism. By doing so, the research contributes to filling the gap in the literature regarding the lack of in-depth and systematic studies on local culinary cultures, particularly in semi-rural regions such as Erbaa.

### Background

Food culture is not only a means of sustenance but also a reflection of a society's historical, cultural, and social structure. In recent years, gastronomy has gained increasing importance within tourism studies, particularly in relation to the experience economy and destination development. Local cuisines are considered key components of cultural identity and play a crucial role in enhancing destination attractiveness and competitiveness. Despite the growing interest in gastronomy tourism, many local culinary traditions remain under-documented and are at risk of being lost due to modernization, urbanization, and changing consumption habits. Erbaa, with its approximately 5,000-year history and location in the Yeşilirmak–Kelkit Basin, represents a significant example of a region with a rich yet insufficiently studied culinary heritage. Its cuisine has been shaped by agricultural production, especially viticulture, as well as by the coexistence of diverse ethnic groups throughout history. However, the absence of comprehensive academic studies focusing specifically on Erbaa has created a gap in both cultural documentation and tourism-oriented research.

### Method

This study adopts a qualitative research design based on a cultural analysis approach to explore Erbaa's culinary culture in depth. Data were collected through semi-structured interviews and participant observations conducted between February and April 2025. The study sample consisted of individuals aged 35 and above who were born and raised in Erbaa and possess extensive knowledge of traditional culinary practices. A purposive sampling method was initially employed to select participants with relevant experience, followed by a snowball sampling technique to expand the sample through participant recommendations. In total, 30 participants were included in the study. Interviews were recorded, transcribed, and analyzed using MAXQDA qualitative data analysis software. The analysis process involved content analysis, descriptive analysis, and word frequency analysis. Data were coded, categorized, and grouped into themes to reveal the underlying structure of Erbaa's culinary culture. To ensure validity and reliability, participant confirmation and triangulation methods were applied.

## Findings

The findings reveal that Erbaa's culinary culture is strongly shaped by agricultural production, particularly viticulture, wheat-based products, and local ingredients. Prominent traditional dishes include dolma varieties, keşkek, bat, çanak tarhana, and stuffed vine leaves. These dishes reflect the region's reliance on grape leaves, legumes, and grain-based foods. The study also highlights the importance of collective food preparation practices, such as the "imece" system, where community members collaborate in preparing foods like yufka, mantı, and bread. These practices not only facilitate production but also strengthen social bonds and cultural transmission.

Special occasions such as weddings, religious holidays, and funerals play a significant role in sustaining traditional cuisine. Dishes like keşkek, dolma, and homemade baklava are commonly prepared during these events, emphasizing the social and ritualistic dimensions of food. Seasonal food preparation practices, including the production of tomato paste, pickles, preserves, and tarhana, are widely observed. These practices demonstrate the community's adaptation to seasonal cycles and the importance of food preservation techniques.

However, the findings also indicate that many traditional practices are declining due to factors such as urbanization, increased access to processed foods, time constraints, and the weakening of intergenerational knowledge transfer.

## Results

The study concludes that Erbaa possesses a rich and distinctive culinary heritage that is deeply embedded in its agricultural structure, cultural practices, and social organization. By systematically documenting local dishes, ingredients, cooking methods, and cultural practices, the research successfully develops a comprehensive gastronomic product inventory. This inventory serves as a valuable database for preserving cultural heritage and provides a foundation for future studies and tourism development initiatives. The findings also highlight the urgent need to protect and sustain traditional culinary practices, which are increasingly threatened by modern lifestyle changes. From a practical perspective, the study suggests that promoting Erbaa's culinary culture through gastronomy tourism, establishing local restaurants featuring traditional dishes, and organizing food-related events and festivals could enhance the region's visibility and economic development. In conclusion, this research contributes to the literature by offering a systematic and in-depth analysis of Erbaa's culinary culture, emphasizing its role in cultural sustainability and destination development. It also provides a model for similar studies aiming to document and preserve local gastronomic heritage in other regions.

## 1. Giriş

Yeme-içme kültürü, bireylerin beslenme davranışlarının ötesinde üretim süreçleri, toplumsal ilişkiler, ritüeller, ekonomik uygulamalar ve mekânsal kimlikleri kapsayan kültürel bir pratiği ifade etmektedir. Yiyecek ve içecek, salt fizyolojik bir gereksinim olmayıp, toplumun tarihsel ve sosyokültürel dokusunu yansıtan sembolik ve toplumsal göstergelere dönüşmektedir (Everett ve Aitchison, 2008; Björk ve

KauppinenRaisanen, 2017). Bu nedenle yeme-içme kültürü çalışmaları sosyoloji, antropoloji, kültürel çalışmalar ve beslenme antropolojisi gibi disiplinler arası bir bakış açısı gerektirmektedir (Sims, 2013; Long, 2024).

Turizm araştırmalarında gastronomi, turistlerin deneyim arayışlarının temel bileşenlerinden biridir. Deneyim ekonomisi ve deneyim temelli turizm literatürü, yeme-içme deneyimlerinin seyahat motivasyonlarında giderek belirleyici olduğunu göstermektedir. Gastronomi turizmi, yerel üretim süreçleri, geleneksel bilgi birikimi, kültürel göstergeler ve yaşam biçimlerini içeren bütünsel bir deneyim alanıdır (Kivela ve Crotts, 2006). Bu bağlamda gastronomi turizmi, kültürel mirasın korunması ve destinasyonların rekabet avantajı açısından önemlidir; turistlerin destinasyonla bağını güçlendirir ve yerel kimlik, yöresel ürün ve üretim biçimlerinin deneyim odaklı temsilini sağlamaktadır (Everett ve Aitchison, 2008; Sims, 2013). Ancak yerel mutfak kültürlerini sistematik ve kuramsal bağlamda inceleyen çalışmalar hâlen sınırlıdır; mevcut araştırmalar genellikle betimsel ve dar örneklemlidir (Üzülmez, 2021).

Tokat ili Erbaa ilçesi, tarımsal üretim çeşitliliği ve sözlü aktarım ile sürdürülen zengin bir gastronomik kültüre sahiptir. Ancak yöresel yemekler, pişirme teknikleri, mutfak araç gereçleri ve sözlü kültür unsurlarının akademik olarak sistematik incelenmesi sınırlıdır. Bu çalışma, Erbaa mutfağını nitel bir araştırma çerçevesiyle ele alarak: (1) yöresel yemekler, pişirme teknikleri, mutfak araç gereçleri ve sözlü kültür unsurlarını belirlemek; (2) bu unsurların yerel kültürel üretim ve gastronomi turizmi bağlamındaki anlamını çözümlenmek; (3) literatürdeki betimsel çalışmaları aşarak sistematik ve kavramsal açıdan zengin veri sunmak amacını taşımaktadır.

## 2. Literatür Taraması

### 2.1. Gastronomik Ürün Envanteri Yaklaşımı

Gastronomik ürün envanteri, belirli bir bölgeye özgü yiyecek-içecekler, hammaddeler, üretim ve pişirme teknikleri ile tüketim biçimlerinin sistematik biçimde kayıt altına alınmasını ifade etmektedir. Bu çalışmalar, yerel mutfak kültürünü yalnızca tarifler düzeyinde değil; üretim süreçleri, malzemeler ve toplumsal pratiklerle birlikte değerlendirme imkânı sunarak gastronomik kimliğin ortaya konulmasına katkı sağlamaktadır (Işkın ve Yılmaz, 2020; Karaçeper, 2024). Gastronomi ise toplumların tarihsel birikimini ve kültürel değerlerini yansıtan, somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilen önemli bir unsurdur (Lin ve diğ., 2021). Gastronomi alanında yapılan envanter çalışmaları, geleneksel üretim tekniklerinin belgelenmesi ve kültürel mirasın gelecek kuşaklara aktarılması açısından kritik öneme sahiptir. Aynı zamanda bu çalışmalar, gastronomik mirasın turizm ve destinasyon pazarlaması kapsamında değerlendirilmesine olanak tanımakta; yerel kalkınma ve rekabet gücüne katkı sağlamaktadır (Dordai ve diğ., 2026; Kalenjuk Pivarsk ve diğ., 2023; Kulyniak ve diğ., 2024). Son yıllarda bu alandaki akademik çalışmalar artış göstermekle birlikte, birçok araştırmacının sınırlı örneklem ve yüzeysel analizlerle sınırlı kaldığı görülmektedir (Mutlu ve Sandıkçı, 2023). Oysa gastronomik envanter çalışmaları; hammaddeler, üretim süreçleri, ekipmanlar ve toplumsal bağlam gibi çok boyutlu unsurların bütüncül biçimde ele alınmasını gerektirmektedir.

Bu bağlamda, yerel mutfakların sistematik olarak belgelenmesi, gastronomik mirasın görünürlüğünü artırmakta ve kültürel sürdürülebilirliği desteklemektedir (Kulyniak ve diğ., 2024). Türkiye’de bu tür çalışmalar artmakla birlikte bazı yerel mutfakların hâlâ yeterince incelenmediği görülmektedir. Bu çalışma, Erbaa ilçesi özelinde gastronomik ürün envanteri oluşturarak literatürdeki bu boşluğun giderilmesine ve yerel mutfak kültürünün daha sistematik bir çerçevede değerlendirilmesine katkı sunmayı amaçlamaktadır.

## 2.2. Tokat İli Erbaa İlçesinin Gastronomik ve Kültürel Bağlamı

Tokat ili, tarihsel süreç boyunca farklı uygarlıklara ev sahipliği yapmış olması, tarımsal üretim çeşitliliği ve zengin kültürel mirası ile mutfak kültürünün zenginleşmesine olanak sağlamıştır. Karadeniz ile İç Anadolu bölgeleri arasında geçiş konumunda yer alan Tokat, bu coğrafi özelliği sayesinde farklı mutfak kültürlerinin etkileşimine sahne olmuştur. Bu etkileşim, Tokat mutfağının hem Karadeniz’in bitkisel ağırlıklı beslenme alışkanlıklarını hem de İç Anadolu’nun tahıl temelli mutfak anlayışını bünyesinde barındırmasına olanak sağlamıştır (Ceylan ve Yeni, 2024). Erbaa ilçesi, Tokat ilinin önemli tarım havzalarından biri olup, özellikle Erbaa Ovası’nın sağladığı verimli topraklar sayesinde zengin bir ürün çeşitliliğine sahiptir. İlçede sebze, meyve ve tahıl üretiminin yaygın olması, geleneksel mutfak kültürünün şekillenmesinde belirleyici bir rol oynamıştır. Modernleşme, hazır gıda tüketiminin artması ve genç kuşakların geleneksel mutfak pratiklerinden uzaklaşması, Erbaa’ya özgü gastronomik mirasın sürdürülebilirliği açısından risk oluşturmaktadır. Literatürde Tokat mutfağına ilişkin çalışmalar bulunmakla birlikte, Erbaa ilçesi özelinde yapılan akademik çalışmalar oldukça yetersiz olduğu görülmektedir. Mevcut çalışmalar ise çoğunlukla Tokat mutfağına odaklanmaktadır (Sağır, 2012; Yaylacı ve Mertol, 2021; Ceylan ve Yeni, 2024). Erbaa’nın kendine özgü gastronomik unsurları detaylı biçimde ele alınmamaktadır. Bu durum, Erbaa’nın geleneksel mutfak kültürünün bilimsel olarak belgelenmesi ve gastronomik ürün envanterinin oluşturulması gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Bu çalışma, Erbaa ilçesinin geleneksel mutfak kültürünü oluşturan coğrafya, göç, inanış ve ritüeller gibi kavramları ele alarak, yöreye özgü yemeklerin, kullanılan hammaddelerin ve üretim pratiklerinin sistematik biçimde kayıt altına alınmasını amaçlamaktadır. Bu yönüyle araştırma, hem yerel gastronomik mirasın korunmasına katkı sunmakta hem de Erbaa’nın gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesine yönelik literatürdeki önemli bir boşluğu doldurmaktadır.

## 2.3. Tokat İli ve Erbaa İlçesi Bağlamında Mutfak Kültürü, Coğrafi İşaretler ve Gastronomik Kimlik

### 2.3.1. Tokat İli Mutfak Kültürü ve Coğrafi İşaretli Ürünleri

Tokat ili, Orta Karadeniz Bölgesi’nin iç kesiminde yer almakta olup verimli ovaları, iklim çeşitliliği ve stratejik konumu sayesinde güçlü bir tarımsal üretim potansiyeline sahiptir. Bu coğrafi avantajlar; sebze, meyve ve tahıl üretiminde çeşitlilik sağlayarak mutfak kültürünü doğrudan etkilemektedir (Geboloğlu ve Şahin, 2020). Samsun, Ordu, Amasya, Yozgat ve Sivas illeriyle komşu olan Tokat’ın bu konumu, mutfağının hem Karadeniz hem de İç Anadolu mutfaklarından izler taşımasına neden olmuştur (T.C. Tokat Valiliği, 2024). Tarih boyunca önemli ticaret yolları üzerinde yer alan Tokat, farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış; bu çok katmanlı

yapı mutfak kültürünün şekillenmesinde belirleyici olmuştur (Yaylacı ve Mertol, 2021; Şenol, 2022). Literatürde de vurgulandığı üzere, göç ve kültürel etkileşimler yemek kültürünü doğrudan etkilemektedir (Düzgün ve Özkaya, 2015). Bu bağlamda Tokat mutfağı, üzüm yaprağı temelli yemekler, etli yemekler, yöresel otlar ve tahıl ürünleriyle zengin bir çeşitlilik sunmaktadır. Düğün, cenaze ve bayram gibi ritüellerde sofranın birleştirici rol üstlenmesi, mutfağın toplumsal dayanışma ve kültürel aktarım işlevini ortaya koymaktadır (Sağır, 2012). İmece usulü üretim ve kışlık hazırlıklar da bu kültürel yapının önemli parçalarıdır. Tokat Kebabı, yaprak sarması, bat, keşkek, Zile pekmezi ve madımak gibi ürünler, ilin gastronomik kimliğinin öne çıkan unsurlarıdır (Şahin ve Karabacak, 2006). Ayrıca, Tokat'ın gastronomik mirasının korunmasına yönelik coğrafi işaret çalışmaları önem taşımaktadır. Türk Patent ve Marka Kurumu verilerine göre il, 33 ürün için başvuruda bulunmuş; bunların 21'i tescillenmiş, 12'si ise başvuru aşamasındadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Bu durum, Tokat'ın gastronomik ve kültürel zenginliğinin kurumsal düzeyde de tanınmaya başladığını göstermektedir (Tablo1).

**Tablo 1: Tokat İli Tescilli Ürünleri**

Zile Pekmezi	Tokat Yağlısı	Tokat Honçası	Reşadiye Hamam Kesesi
Zile Kömesi	Tokat Yazması	Tokat Ekmeği	Niksar Cevizi
Zile Beji Mermeri	Tokat Perpereli Küpesi	Tokat Bileziği / Tokat Mengil Kolluğu	Erbaa Narince Bağ Yapağı
Turhal Yoğurtmadı	Tokat Narince Salamura Asma Yapağı	Tokat Bez Sucuk	Erbaa Katmeri
Tokat Üzüm Tarhanası	Tokat Kebabı	Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu	Tokat Karayaka Kuzu Eti
Tokat Çöreği			

**Kaynak:** (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024)

Bu kapsamda Tokat mutfağının yalnızca yemekler üzerinden değil; mutfak ekipmanları, tarımsal üretim, geleneksel el sanatları ve coğrafi işaretli ürünler üzerinden bütüncül bir gastronomik kimlik sunduğu söylenebilmektedir. Literatürde coğrafi işaretli ürünlerin destinasyon markalaşması ve yerel kalkınma üzerindeki etkileri vurgulanmakta olup (Gökovalı, 2007; Hazarhun ve Tepeci, 2018), Tokat ili bu bağlamda önemli bir potansiyel taşımaktadır.

### 2.3.2. Erbaa İlçesi ve Yerel Mutfak Kültüründeki Yeri

Erbaa ilçesi, Tokat iline bağlı olup Orta Karadeniz Bölümü'nde yer almaktadır. Kelkit ve Tozanlı çaylarının birleşmesiyle oluşan Yeşilirmak Havzası'nda konumlanan ilçe, 240 metre rakımı ve verimli alüvyal toprakları sayesinde güçlü bir tarımsal üretim kapasitesine sahiptir. 2024 TÜİK verilerine göre 101.568 nüfusuyla Tokat'ın en kalabalık ilçesidir (TÜİK, 2025). Tarihsel olarak "Nevahi-i Erbaa" olarak anılan bölge, zamanla gelişerek bugünkü idari kimliğini kazanmış ve bu süreç gastronomik birikimin oluşumuna katkı sağlamıştır (Oral ve Sümer, 1968). Erbaa mutfağı, Tokat mutfağı ile benzerlik göstermekle birlikte yerel ürünler ve üretim biçimleriyle özgünleşmektedir. Özellikle Erbaa Narince Bağ Yapağı ve Erbaa Katmeri coğrafi işaretli ürünler olarak gastronomik kimliğin temel unsurlarını oluşturmaktadır. Yerel mutfakların envanterlenmesi, somut olmayan kültürel mirasın korunması açısından kritik görülmektedir (Mutlu ve Sandıkçı, 2023; Deniz, 2023). Ancak Erbaa özelinde akademik çalışmaların sınırlı olması, bu mutfağın sistematik biçimde incelenmesini gerekli kılmaktadır. Bölgenin tarıma dayalı ekonomik yapısı, mutfak kültürünü doğrudan şekillendirmekte; Narince üzümü

başta olmak üzere yerel ürünler geleneksel yemeklerin temelini oluşturmaktadır. Buna karşın gıda sanayinin sınırlı gelişimi, üretimin büyük ölçüde ev içi tüketimle sınırlı kalmasına neden olmaktadır (Yılmaz, 2020). Bu bağlamda, Erbaa mutfak kültürünün kayıt altına alınması hem kültürel sürdürülebilirlik hem de gastronomi turizmi açısından önemli bir gereklilik olarak öne çıkmaktadır. Benzer çalışmaların yerel mutfakların görünürlüğünü artırarak destinasyon markalaşmasına katkı sağladığı belirtilmektedir (Acar, 2016; Girgin, 2024; Şahin, 2023). Bu çalışma da Erbaa'nın gastronomik potansiyelinin ortaya konulmasına katkı sunmayı amaçlamaktadır.

### **3. Araştırma Yöntemi**

Bu çalışma kapsamında, Erbaa ilçesinin geleneksel mutfak kültürünü ve gastronomik ürün envanterini ortaya koymak amacıyla nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiştir. Araştırma sürecinde literatür taramasının yanı sıra, yerel halk ile gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmeler ve bu görüşmeler esnasında katılımcıların kendi hanelerindeki günlük mutfak pratiklerinin gözlemlenmesinden yararlanılmıştır. Görüşme formu hazırlanırken alanında uzman üç akademisyenin görüşlerine başvurulmuş ve gerekli düzenlemeler yapılarak veri toplama aracına son şekli verilmiştir. Görüşmeler sırasında elde edilen veriler kayıt altına alınmış; ayrıca Erbaa mutfağına özgü yemek reçeteleri ve görseller belgelenecek kültürel mirasın gelecek kuşaklara aktarılması hedeflenmiştir.

#### **3.1. Araştırmanın Deseni**

Bu çalışmada, belirli bir toplumun kültürel yapısını ve yaşam biçimini anlamaya yönelik kültür analizi deseni tercih edilmiştir. Kültür analizi, birey ve grupların değerlerini, normlarını, yaşam tarzlarını ve bunların günlük yaşamdaki yansımalarını incelemeye odaklanır (Günbayı ve Sorm, 2018). Bu yaklaşım, yemek kültürü, inanç sistemleri, toplumsal pratikler ve geleneksel üretim biçimlerinin anlaşılmasında etkili bir yöntem sunar (Akçaoğlu, 2022). Kültür analizi kapsamında katılımlı gözlem, derinlemesine görüşme ve yaşam öyküsü gibi nitel veri toplama tekniklerinden yararlanılmıştır (Demir, 2024).

Araştırma kapsamında, Erbaa ilçesinin gastronomik kültürünü oluşturan yemekler, üretim teknikleri ve bu kültürün toplumsal yaşamdaki yeri incelenmiştir. Veri toplama süreci, Şubat–Nisan 2025 tarihleri arasında ilçe merkezi ve köylerde ikamet eden yerel halk ile yürütülen yarı yapılandırılmış görüşmeler ve katılımlı gözlemlerle gerçekleştirilmiş, elde edilen veriler kayıt altına alınarak analiz edilmiştir. Çalışma, Erbaa ilçesinin geleneksel mutfak kültürü ve gastronomik ürün envanterini ortaya koymayı amaçlayan nitel bir çalışmadır.

#### **3.2. Evren ve Örneklem**

Araştırmanın evrenini Tokat ilinin Erbaa ilçesinde doğmuş ve hâlen bu bölgede yaşamını sürdüren bireyler oluşturmaktadır. Çalışmada örneklem belirlenirken amaçlı örnekleme yaklaşımından yararlanılmıştır. Amaçlı örnekleme araştırmacının belirli bir amaç doğrultusunda bilgi açısından en uygun kişileri seçtiği bir stratejidir. Bu yaklaşım, evrende temsil edilebilirlikten ziyade derinlemesine bilgi sağlamayı hedeflemektedir (Patton, 2002). Böylelikle, geleneksel mutfak kültürüne ilişkin bilgi ve deneyimin daha güçlü olabileceği 35 yaş ve üzeri, Erbaa'da doğup büyümüş ve

hâlen bölgede ikamet eden bireyler araştırmaya dâhil edilmiştir. Katılımcıların geleneksel yemek reçetelerine aşina olmaları ve bölgenin mutfak kültürünü günlük yaşam pratikleri içerisinde deneyimlemiş olmaları temel seçim ölçütleri arasında yer almıştır. Erbaa'nın komşu ilçelerle tarihsel ve kültürel etkileşim içerisinde bulunması nedeniyle, literatür taraması kapsamında Tokat merkez ve ilçelerine ait mutfak kültürü ile coğrafi işaretli gastronomik ürünler de incelenmiştir. Araştırmada katılımcılara ulaşmak amacıyla kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Bu kapsamda araştırmacı öncelikle konu hakkında bilgi sahibi olduğu düşünülen bir katılımcı ile görüşme gerçekleştirmiş, ardından bu katılımcının önerdiği diğer bireylere ulaşarak örneklem genişletilmiştir (Özen ve Gül, 2007). Görüşmeler, katılımcı ifadelerinde benzer temaların tekrar etmeye başlaması ve veri doygunluğuna ulaşılmasıyla sonlandırılmıştır.

### 3.3. Veri Toplama Yöntemi ve Süreci

Araştırmada nitel veri toplama yöntemlerinden derinlemesine görüşme ve gözlem teknikleri kullanılmıştır. Derinlemesine görüşme, açık uçlu sorular aracılığıyla katılımcıların bilgi, deneyim ve algılarını ayrıntılı biçimde ortaya koymayı amaçlayan bir yöntemdir (Tekin, 2006). Veri toplama süreci, etik kurallar çerçevesinde hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla yürütülmüştür. Görüşme soruları hazırlanırken literatürde yer alan benzer çalışmalar incelenmiş ve araştırma amacına uygun sorular geliştirilmiştir (Girgin, 2024). Araştırma kapsamında, Erbaa mutfağının kültürel, toplumsal ve gastronomik boyutlarının bütüncül biçimde anlaşılabilmesi amacıyla aşağıdaki araştırma sorularına yanıt aranmıştır:

1. Erbaa ilçesine özgü geleneksel yiyecek ve içecekler nelerdir?
2. Erbaa mutfağında geleneksel yemeklerin hazırlanmasında kullanılan temel hammaddeler ve pişirme teknikleri nelerdir?
3. Erbaa mutfak kültüründe imece usulü üretim, toplu yemek hazırlama ve paylaşım pratikleri nasıl gerçekleşmektedir?
4. Özel günler (bayram, düğün, cenaze vb.) kapsamında hazırlanan geleneksel yiyecek ve içecekler nelerdir?
5. Erbaa mutfağında mevsimsel üretim ve saklama uygulamaları (salça, turşu, konserve vb.) nasıl gerçekleştirilmektedir?
6. Geçmişte tüketilen ancak günümüzde unutulmaya yüz tutmuş yiyecek ve içecekler nelerdir ve bu değişimin nedenleri nelerdir?
7. Erbaa mutfağında yemek hazırlama sürecinde kullanılan geleneksel ve modern mutfak ekipmanları nelerdir?
8. Erbaa mutfağında yemek hazırlama sürecine ilişkin toplumsal iş bölümü nasıl şekillenmektedir?
9. Erbaa'ya gelen ziyaretçilere sunulan geleneksel yiyecek ve içecekler nelerdir?
10. Erbaa'nın geleneksel mutfak kültürünün gastronomi turizmi açısından değerlendirilme potansiyeli nedir?
11. Erbaa yemek kültürüne ait gelecek kuşaklara aktarılması gerektiği düşünülen gelenekler ve uygulamalar nelerdir?

Görüşmeler, Şubat–Nisan 2025 tarihleri arasında Erbaa ilçesinde ikamet eden gönüllü katılımcılarla gerçekleştirilmiş olup her bir görüşme ortalama 15–20 dakika sürmüştür. Araştırmanın ilk aşamasında 35 yaş ve üzeri katılımcılar belirlenen

kriterlere göre amaçlı örneklem yöntemi ile seçilmiş, sonraki aşamalarda ise katılımcıların yönlendirmesiyle kartopu örneklem yöntemi kullanılarak örneklem genişletilmiştir. Bu kapsamda araştırmacı öncelikle bölgenin mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olduğu düşünülen bir katılımcı ile görüşme gerçekleştirmiş, ardından bu katılımcının önerdiği diğer bireylerle iletişime geçilerek örneklem genişletilmiştir. Bu süreçte katılımcılara doğrudan ulaşılmış ve görüşmeler gönüllülük esasına dayalı olarak gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların onayı alınarak görüşmeler ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmış, daha sonra yazıya dökülerek analiz edilmiştir. Elde edilen veriler yalnızca bilimsel amaçla kullanılmış, katılımcıların kişisel bilgileri gizli tutulmuştur.

### **3.4. Verilerin Analizi**

Araştırma verilerinin analizinde içerik analizi, betimsel analiz ve kelime sıklığı analizi yöntemlerinden yararlanılmıştır. İçerik analizi, elde edilen nitel verilerin kodlanması, kategorilere ayrılması ve temalar oluşturulması yoluyla sistematik biçimde incelenmesini sağlamaktadır (Osman ve Ünal, 2022). Betimsel analiz ise katılımcı ifadelerinin doğrudan alıntılarla sunularak verilerin daha anlaşılır ve yorumlanabilir hâle getirilmesini amaçlamaktadır (Toker, 2022).

Bu kapsamda, görüşmelerden elde edilen ses kayıtları yazıya dökülmüş ve MAXQDA nitel veri analiz yazılımı kullanılarak analiz edilmiştir. MAXQDA aracılığıyla katılımcı ifadeleri kodlanmış, benzer kodlar bir araya getirilerek temalar oluşturulmuş ve kelime sıklığı analizleri gerçekleştirilmiştir. Elde edilen temalar doğrultusunda veriler sistematik olarak yorumlanmıştır. Analiz sürecinin güvenilirliğini artırmak amacıyla ulaşılan bulgular katılımcılara tekrar sunularak katılımcı doğrulaması yapılmıştır.

### **3.5. Geçerlilik ve Güvenirlik**

Araştırmanın geçerlilik ve güvenilirliğini sağlamak amacıyla yerinde gözlem ve derinlemesine görüşme teknikleri birlikte kullanılmıştır. Görüşmeler ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmış, yerel halkın mutfak uygulamaları fotoğraflarla belgelenmiştir. Katılımcıların seçimi sırasında geleneksel mutfak kültürüne hâkim olmalarına özellikle dikkat edilmiştir. Elde edilen veriler, literatür bulguları ile karşılaştırılarak yorumlanmış ve araştırmanın güvenilirliği artırılmaya çalışılmıştır. Katılımcılardan elde edilen tarifler ve anlatılar, Erbaa mutfak kültürünü etkileyen çevresel ve toplumsal faktörler göz önünde bulundurularak değerlendirilmiştir.

### **3.6. Etik Kurul Kararı**

Bu araştırma, insan katılımcılarla gerçekleştirilen nitel veri toplama sürecini kapsadığından etik kurul onayına tabi tutulmuştur. Araştırmanın etik uygunluğu, İstanbul Kent Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Etik Kurulu tarafından değerlendirilmiş ve 13.02.2025 tarihli 25/02 karar numaralı etik kurul kararı ile uygun bulunmuştur.

## **4. Bulgular**

Bu çalışmada, araştırmaya katılan bireylerin demografik özellikleri ile yapılandırılmış görüşme sorularına verdikleri yanıtlar doğrultusunda elde edilen

bulgular sunulmaktadır. Bulgular; Erbaa yöresinin mutfak kültürü, gastronomik ürün envanteri, gıda tüketim ve üretim alışkanlıkları, mutfakta kullanılan ekipmanlar, toplumsal iş bölümü ve gastronomi-turizm ilişkisi başlıkları altında sistematik biçimde ele alınmıştır. Katılımcılardan elde edilen veriler, yörenin gastronomik mirasının kayıt altına alınması, gelecek nesillere aktarılması ve destinasyon tanıtımına katkı sağlaması amacıyla tablolar ve görsellerle desteklenmiştir.

#### 4.1. İçerik Analizi Sonuçları

Yarı yapılandırılmış görüşmelerden elde edilen veriler MAXQDA programı kullanılarak içerik analizine tabi tutulmuştur. Analiz sürecinde katılımcı ifadeleri öncelikle kodlanmış, benzer kodlar kategoriler altında toplanmış ve daha sonra temalar oluşturulmuştur. Elde edilen temalar, Erbaa mutfak kültürünün yapısını ortaya koyan alt boyutları göstermektedir. İçerik analizi sonucunda oluşturulan tema, kategori ve kodlara ilişkin bulgular Tablo 2'de belirtilmektedir.

**Tablo 2: Tema, Kategori ve Kod Dağılımı**

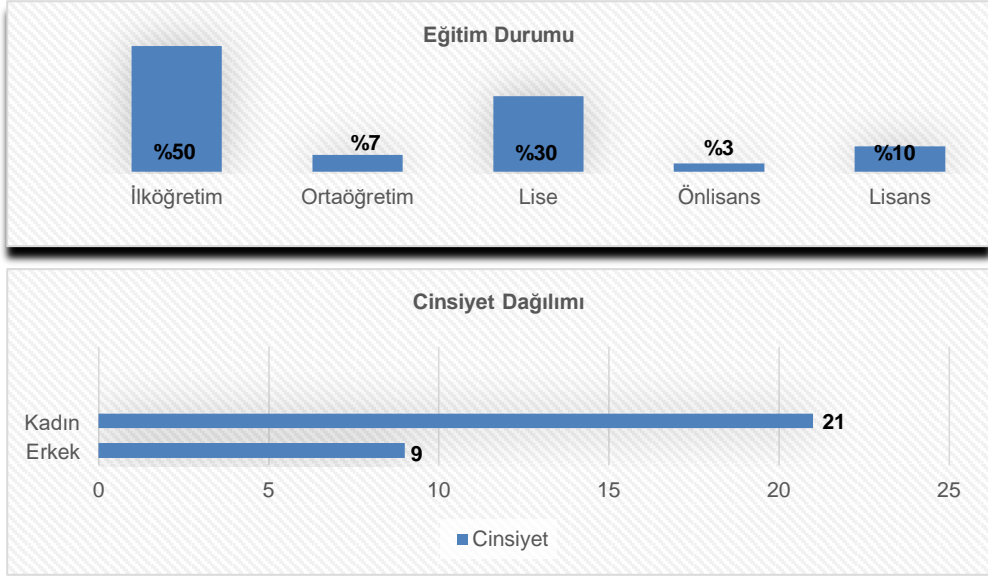
Tema	Kategori	Kod
Erbaa'nın Geleneksel Yemek Kültürü	Yöresel yemekler	Dolma çeşitleri
		Keşkek
		Bat
		Çanak tarhana
		Kara / bacaklı hamur çorbası
		Yaprak sarma
Toplumsal Yemek Pratikleri	İmece kültürü	Yufka yapımı
		Mantı hazırlama
		Köy ekmeği üretimi
		Erişte yapımı
		Kışlık hazırlıklar
Özel Gün Yemekleri	Ritüel yemekleri	Dolma
		Keşkek
		Ev baklavası
		Börek
		Bat
Mevsimsel Gıda Hazırlıkları	Kışlık hazırlık	Salça yapımı
		Turşu
		Konserve
		Menemenlik
		Pekmez
		Kuşburnu marmelatı
Yerel Gıda Tüketimi	Günlük beslenme	Karayaka koyunu
		Tavuk eti
		Bulgur
		Mercimek
Mutfak Kültüründe Ekipman Kullanımı	Geleneksel ekipmanlar	Bakır kazan
		Güveç
		Mahalle fırını
		Dolma taşı

#### 4.2. Demografik Bulgular

Araştırmaya toplam 30 katılımcı dâhil edilmiştir. Katılımcılar K1-K30 arasında kodlanmıştır. Tablo 3' te de görüldüğü üzere, katılımcıların yaşları 35 ile 70 arasında değişmekte olup, tamamı 35 yaş ve üzerindeki bireylerden oluşmaktadır. En yaşlı katılımcı 70 yaşındadır. Eğitim durumları ağırlıklı olarak ilköğretim ve lise düzeyindedir. Lisans ve ön lisans mezunu katılımcı sayısının sınırlı olduğu

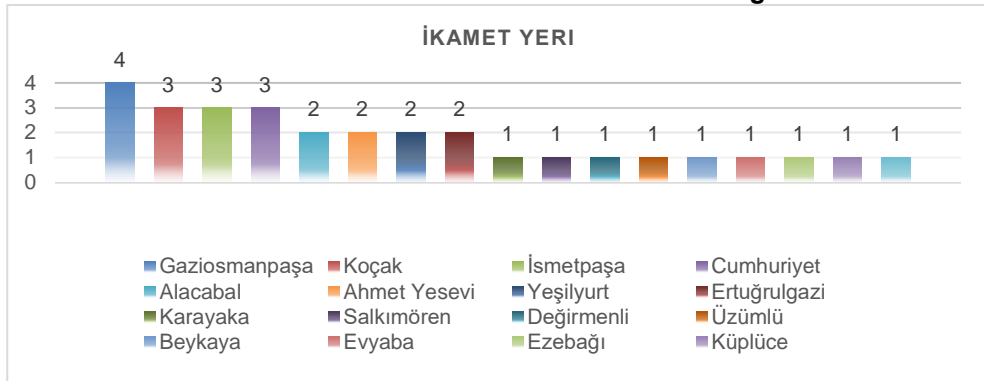
görülmektedir. Cinsiyet dağılımı incelendiğinde, kadın katılımcıların (%70) erkek katılımcılara (%30) oranla daha fazla olduğu tespit edilmiştir.

**Tablo 3: Katılımcıların Cinsiyet ve Eğitim Durumuna Göre Dağılımları**



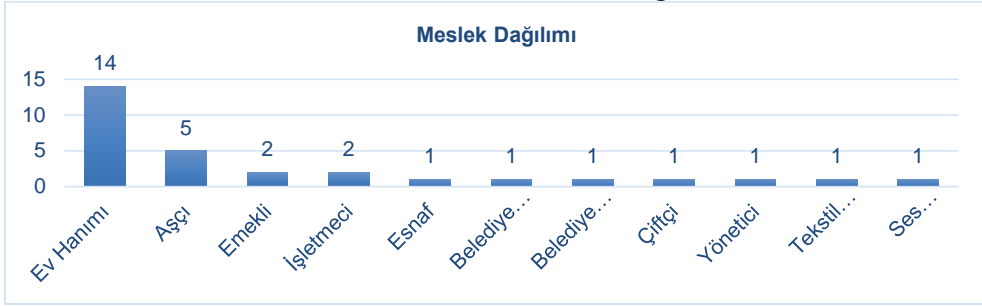
Katılımcıların %50'si ilköğretim, %30'u lise, %10'u lisans, %7'si ortaöğretim ve %3'ü ön lisans mezunudur. Tablo 4'te belirtildiği üzere, en fazla katılımcının Gaziosmanpaşa Mahallesi'nde yaşadığı, bunu Koçak Kasabası, İsmetpaşa ve Cumhuriyet mahallelerinin izlediği görülmektedir. Bu durum, araştırmanın Erbaa merkez ve çevre yerleşimlerini kapsadığını göstermektedir.

**Tablo 4: Katılımcıların İkamet Yerlerine Göre Dağılımları**



Ayrıca, Tablo 5 katılımcıların önemli bir bölümünün ev hanımı olduğunu, bunu açıcıların ve emeklilerin izlediğini göstermektedir.

Tablo 5: Katılımcıların Meslek Dağılımları



Bu durum, mutfak kültürüne ilişkin bilgilerin doğrudan uygulayıcı bireylerden elde edilmesine olanak sağlamaktadır.

#### 4.2. Erbaa'da Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürü

Katılımcılara Erbaa mutfak kültürüne ilişkin çeşitli sorular yöneltilmiştir. Bu kapsamda yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla katılımcıların Erbaa yöresine özgü geleneksel yiyecek ve içecekler hakkındaki bilgi ve deneyimleri, mutfak kültürü içerisinde yer alan imece usulü üretim, toplu yemek hazırlama ve paylaşım pratikleri, bayram, düşün ve cenaze gibi özel günlerde hazırlanan geleneksel yiyecek ve içecekler ile mevsimsel gıda üretimi ve saklama uygulamalarına ilişkin görüşleri alınmıştır. Bu doğrultuda araştırmada aşağıdaki sorulara yanıt aranmıştır: (1) Erbaa ilçesine özgü geleneksel yiyecek ve içecekler nelerdir? (2) Erbaa mutfak kültüründe imece usulü üretim, toplu yemek hazırlama ve paylaşım pratikleri nasıl gerçekleşmektedir? (3) Özel günler kapsamında hazırlanan geleneksel yiyecek ve içecekler nelerdir? (4) Erbaa mutfağında mevsimsel üretim ve saklama uygulamaları nasıl gerçekleştirilmektedir? Katılımcı görüşlerine göre Erbaa mutfağına özgü yemekler arasında dolma, keşkek, çanak tarhana, kara/bacıklı hamur çorbası, bat ve yaprak sarması öne çıkmaktadır. Bu bulgu, Erbaa mutfağında bağcılığın ve bakliyat kullanımının belirleyici olduğunu ortaya koymaktadır. Katılımcılardan biri bu durumu şu şekilde ifade etmektedir: “Bizim Erbaa’ya ait üç tane tescilli ürünümüz var. Birincisi Erbaa Narince bağ yaprağı. Onlarla yapılan yemeklerimiz çok. Zeytinyağlı dolma, baklalı dolma, yaprak dolması, bat gibi en bildik yemekler var.” (K2) Benzer şekilde başka bir katılımcı, yörede hem yemek çeşitliliğinin hem de hamur işlerinin önemine dikkat çekmektedir: “Erbaa’da yetiştirdiğimiz Narince bağ yaprağıdır. Keşkeğimiz vardır. Sini böreğimiz var. Eskiden gömbe yapılırdı, cevizli fırında yapılırdı.” (K10) Katılımcı ifadeleri, Erbaa mutfağının bağ yaprağı, buğday ürünleri ve bakliyat temelli bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir. Bu yemeklere ilişkin frekanslar Şekil 1’de kelime bulutu şeklinde sunulmuştur.

Şekil 1: Erbaa mutfağına özgü olduğu düşünülen yemeklerin kelime bulutu



İmece usulü hazırlanan yiyecekler incelendiğinde yufka, dolma, köy ekmekleri, erişte ve mantının ön plana çıktığı görülmektedir (Şekil 2). Katılımcıların bazıları imece sürecini şu şekilde aktarmaktadır: “Sonbaharda kışlık ürünler yapılır. Yufka, mantı, dolma hep imece usulüyle yapılır. Komşuluk ilişkilerini kuvvetlendirir. Salça, pekmez, konserve hep birlikte hazırlanır.” (K2) Başka bir katılımcı ise ortak fırın kullanımına dikkat çekmektedir: “Hamur kesilir, yufka açılır, köy ekmekleri ortak fırında yapılır. Kimisi ekmeğine kibrit çöpü saplar ki kendi ekmeği belli olsun.” (K30) İmece uygulamalarının yalnızca üretim kolaylığı sağlamadığı, aynı zamanda komşuluk ilişkilerini güçlendiren ve kültürel aktarımı destekleyen bir sosyal pratik olduğu anlaşılmaktadır.

Şekil 1: Erbaa’da imece usulü yapılan yemeklere ilişkin kelime bulutu



Özel günlerde hazırlanan yiyecekler arasında dolma, keşkek, ev baklavası, börek ve bat yer almaktadır (Şekil 3). Katılımcıların bazıları, özel günlerin toplumsal birliktelik açısından önemini şu sözlerle vurgulamaktadır: “Ferfene aslında bir bahane. Yemek insanları bir araya getirebilen çok güçlü bir şey.” (K2) “Bayramlarda ev baklavası yapılır, yufka börekleri yapılır. Özel dolma, keşkek mutlaka olur.” (K4)

Düğün, bayram ve cenaze gibi ritüellerde de bu yemeklerin hazırlanması, Erbaa mutfağında yemeğin toplumsal birlikteliği sağlayan temel bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır.

Şekil 2: Erbaa’da özel günlerde yapılan yemeklere ilişkin kelime bulutu



Mevsimsel hazırlıklar kapsamında salça, turşu, menemenlik, konserve, kuşburnu marmelatı ve pekmez öne çıkmaktadır (Şekil 4). Bir katılımcı bu süreci ayrıntılı biçimde anlatmaktadır. “Salçayı kazanlarda kaynatıyoruz. Lahana, fasulye turşusu yapıyorum. Bahçemizde yetişen her ürünün turşusunu yapıyoruz.” (K3) Bir başka katılımcı ise meyve bazlı ürünlere dikkat çekmektedir: “Kuşburnu olmazsa olmazımız. Şurup yaparız, kışa saklarız.” (K16) Katılımcı ifadeleri, bu hazırlıkların genellikle sonbahar aylarında ve geleneksel yöntemlerle yapıldığını göstermektedir.

Şekil 3: Erbaa'da mevsimsel hazırlanan ürünlere ilişkin kelime bulutu



#### 4.3. Erbaa'da Gıda Tüketim ve Üretim Alışkanlıkları

Araştırma kapsamında katılımcılara geçmişte yaygın olarak tüketilen ancak günümüzde unutulmaya yüz tutmuş yiyecek ve içecekler hakkında da sorular yöneltilmiştir. Bu doğrultuda Erbaa mutfak kültüründe geçmiş dönemlerde sıklıkla hazırlanan ancak günümüzde daha az tüketilen veya unutulmaya başlayan geleneksel yiyecek ve içeceklerin neler olduğu ve bu değişimin hangi nedenlere bağlı olarak ortaya çıktığı belirlenmeye çalışılmıştır. Günlük beslenme alışkanlıklarında tavuk eti, kuzu/koyun eti, bulgur ve mercimeğin yoğun olarak tüketildiği belirlenmiştir (Şekil 5). Katılımcılar, "Karayaka koyunu lezzet olarak bir numaradır. Kırmızı et en çok tüketilir." (K9) Geçmişte tüketilen ancak günümüzde daha az yapılan yiyeceklerin azalmasında ise hazır ürünlere erişimin kolaylaşması, zaman yetersizliği ve kültürel dönüşüm etkili olmaktadır. "Eskiden bulgurlar kazanlarda kaynatılırdı, şimdi hazır alınıyor." (K7) şeklinde düşüncelerini ifade etmiştir. Ayrıca, gıda tercihlerinin büyük ölçüde yerel üretim imkânlarına ve mevsimselliğe bağlı olduğunu belirtmişlerdir.

Şekil 4: Erbaa'da gıda tüketim alışkanlıklarına ilişkin kelime bulutu



Diğer taraftan, bu değişimin nedenleri arasında hazır gıdaya erişimin kolaylaşması, zaman kısıtı ve kuşaklar arası bilgi aktarımının zayıflaması gösterilmektedir. Katılımcıların büyük çoğunluğunun bağ, bahçe veya tarlalarında tarımsal üretim yaptığı belirlenmiştir. Üzüm bağı, biber, domates, patlıcan ve fasulye en sık yetiştirilen ürünlerdir (Şekil 6). Bu durum, Erbaa mutfak kültürünün tarımsal üretimle güçlü bir ilişki içinde olduğunu göstermektedir.

Şekil 5: Katılımcıların üretimini yaptıkları tarım ürünlerine ilişkin kelime bulutu



#### 4.4. Erbaa Mutfak Kültüründe Kullanılan Ekipmanlar ve Yemek Hazırlama Süreci

Araştırma kapsamında katılımcılara Erbaa mutfak kültüründe yemek hazırlama sürecinde kullanılan mutfak ekipmanlarına ilişkin sorular da yöneltilmiştir. Bu doğrultuda geçmişten günümüze mutfak uygulamalarında kullanılan geleneksel araç gereçler ile günümüzde yaygın olarak kullanılan modern mutfak ekipmanlarının neler olduğu ve bu ekipmanların yemek hazırlama süreçlerindeki rolü belirlenmeye çalışılmıştır. Katılımcılar yemek hazırlığında güveç, kazan, sini, oklava ve bakır kaplar gibi geleneksel ekipmanların yaygın olarak kullanıldığını belirtmiştir. Taş fırın ve kuzine kullanımı, özellikle toplu yemekler ve özel günlerde öne çıkmaktadır.

Bir katılımcı ekipman kullanımını şu şekilde açıklamaktadır: “*Bakır kazanlar, taş güveçler, mahalle fırınları var. Dolma taşı kullanırsınız.*” (K2) Toplumsal iş bölümüne ilişkin bulgular, yemek hazırlığında kadınların ön planda olduğunu; fırın yakma, mangal ve ağır işlerin ise çoğunlukla erkekler tarafından üstlenildiğini göstermektedir. “*Mangal, fırın yakma işleri erkeklerindir. Kadınlar yemeği hazırlar.*” (K3)

Araştırma kapsamında katılımcılara Erbaa mutfağında yemek hazırlama sürecine ilişkin toplumsal iş bölümüne dair sorular da yöneltilmiştir. Bu doğrultuda yemek hazırlama, malzeme temini, pişirme ve kışık gıda hazırlıkları gibi mutfak faaliyetlerinde aile bireyleri arasında görev dağılımının nasıl şekillendiği belirlenmeye çalışılmıştır. Toplumsal iş bölümü açısından bakıldığında, katılımcıların büyük çoğunluğu Erbaa mutfağında kadın ve erkekler arasında görev paylaşımı olduğunu ifade etmiştir (Tablo 6). Erkeklerin genellikle fırın yakma, mangal hazırlama ve ağır işler ile ilgilendiği; kadınların ise yemek hazırlığını üstlendiği görülmektedir.

Tablo 6: Erbaa Mutfağında Toplumsal İş Bölümü

Soru	Verilen Cevaplar	Frekans(n)
Erbaa mutfağında yemek hazırlığı sırasında toplumsal bir iş bölümü var mıdır?	Evet	27
	Hayır	3

#### 4.5. Erbaa Gastronomisinde Yerel Mutfak ve Turizm

Erbaa'yı ziyaret eden misafirlere en sık ikram edilen yiyecekler köy dolması, zeytinyağlı yaprak sarma ve keşektir (Tablo 7). Bu durum, yöresel yemeklerin misafirperverlik kültürünün önemli bir parçası olduğunu göstermektedir.

**Tablo 7: Erbaa'yı Ziyaret Eden Misafire Hazırlanan Yiyecek ve İçecekler**

Soru	Verilen Cevaplar	Frekans (n)
Erbaa'yı ziyaret eden turist veya misafirlere ikram edilen geleneksel yiyecek ve içecekler nelerdir?	Köy dolması / Etlı Dolma	26
	Zeytinyağlı Yaprak Sarma	17
	Keşkek	16
	Sini böreği	11
	Mercimek Batı	8
	Tokat Kebabı	8
	Sarı Burma	7
	Cevizli Parmak	5
	Katmer	5
	Haşhaşlı	4
	Pilav	4
	Lahana Sarması	3
	Yufka Tatlısı	3

Katılımcıların büyük çoğunluğu Erbaa'da yöresel mutfağı tanıtan restoranların olmadığını ya da yetersiz olduğunu belirtmiş, tamamı böyle işletmelerin mutlaka kurulması gerektiğini ifade etmiştir (Tablo 8).

**Tablo 8: Erbaa'da Yöresel Restoran Varlığı**

Soru	Verilen Cevaplar	Frekans(n)
Sizce Erbaa'da yöresel mutfağı tanıtan ve sunan restoranlar bulunuyor mu?	Var	2
	Var ama Yetersiz	4
	Yok	16
	Bilmiyorum	8
Eğer yoksa, böyle bir işletmenin var olması gerektiğini düşünüyor musunuz?	Kesin olmalı	30

#### 4.6. Erbaa Mutfak Gelenekleri ve Kültürel Süreklilik

Katılımcılara göre düğün yemekleri, imece usulü üretim ve eski tariflerin sürdürülmesi Erbaa mutfak kültüründe korunması gereken temel unsurlardır (Tablo 9).

**Tablo 9: Erbaa Yemek Kültüründe Unutulmaması Gereken Adet ve Gelenekler**

Soru	Verilen Cevaplar	Frekans (n)
Erbaa yemek kültürüne ait unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması gerektiğini düşündüğünüz bir gelenek veya adet var mı?	Düğün yemekleri ve adetleri	15
	Eski tariflerin sürdürülmesi	8
	İmece usulü	7
	Hazır tüketim ürünleri	7
	Aynı devam ediyor	3
	Misafirperverlik	3
	Asker yemekleri ve eğlenceleri	2

Hazır gıdaların yaygınlaşması ve ekonomik koşulların değişmesi bu gelenekler için tehdit olarak görülmektedir. Genç nüfusun köyden kentlere göç etmesi ile özellikle 3 gün süren yöresel düğünlerin salon düğünlerine dönüştüğü ve eski geleneklerin yaşatılmasının güç bir durum aldığı ifade edilmektedir.

#### 4.7. Erbaa Mutfağında Kullanılan Yöresel Deyimler

Erbaa mutfağına özgü yöresel terimler Tablo 10'da sistematik bir şekilde sunulmuştur. Bu deyimler, mutfak kültürünün yalnızca yemekler ve tariflerle değil, aynı zamanda dilsel ve kültürel ifadeler aracılığıyla da kuşaktan kuşağa aktarıldığını göstermektedir. Yerel mutfak terminolojisi, bölge halkının günlük yaşamında, üretim süreçlerinde ve tüketim pratiklerinde kullanılan özgün kavramları içermekte; böylece hem toplumsal hafızanın korunmasına hem de geleneksel bilgilerin aktarılmasına katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda, yemek isimleri, teknik terimler ve yöresel deyimler, somut olmayan kültürel mirasın birer taşıyıcısı olarak değerlendirilebilmektedir.

**Tablo 10: Erbaa Mutfağında Kullanılan Deyimler**

Yöresel Ağız	Modern Mutfak Terimi	Yöresel Ağız	Modern Mutfak Terimi	Yöresel Ağız	Modern Mutfak Terimi
Zavzu	Sebze	Gılık	Fasulye	İşkefe	Yufka
Mazak	Domates	Kartul	Patates	Fadula	Küçük Somun Ekmek
Zavrak	Salatalık	Peiver	Salça	Cızlak	Sacda Pişen Mısır Ekmeği
Döğülce	Fasulya	Hasuda	Nişasta Peltesi	Fetil	İnce Sac Ekmeği
Pağaç	Yağlı Fırın Çöreği	Culuk	Hindi	Çebic	Bir Yaşında Keçi
Çalkama	Ayran	Katik	Ayran	Toklu	Altı Aylık Kuzu
Çemüç	Dut Üzüm Kurusu	Sohu	Bulgur Dövme Aleti	Tirki	Yuvarlak Hamur Teknesi
Nelbeki	Sahan	İlistir	Süzgeç	Terek	Mutfak Rafı

**Kaynak:** (Oral ve Sümer, 1968)

Ayrıca bu terimlerin belgelenmesi, yalnızca gastronomik çeşitliliğin kaydedilmesini sağlamakla kalmayıp, bölgenin kültürel kimliğinin ve gastronomi turizminin güçlendirilmesi açısından da önemli bir kaynak teşkil etmektedir.

#### 5. Sonuç ve Öneriler

Her toplum; yaşam biçimi, beslenme alışkanlıkları, üretim pratikleri ve gelenekleri doğrultusunda kendine özgü bir kültürel kimlik geliştirmektedir. Küreselleşme ve teknolojik gelişmelerle birlikte toplumların geleneksel yaşam biçimlerinden uzaklaşarak yeni tüketim eğilimlerine yöneldiği görülmektedir (Viassone ve Grimmer, 2015). Bu süreçte özellikle yerel mutfak kültürleri, hızlı tüketim alışkanlıkları ve standartlaşmış gıda üretimi karşısında kaybolma riskiyle karşı karşıya kalmaktadır. Bu bağlamda yerel mutfakların kayıtlarına alınması, korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması hem kültürel sürdürülebilirlik hem de destinasyon pazarlaması açısından önem taşımaktadır (Uzel, 2018; Şenel ve

Karabulut, 2024). Anadolu coğrafyası, sahip olduğu iklimsel çeşitlilik ve tarımsal zenginlik sayesinde dünyanın önemli mutfak kültürlerinden birine sahiptir (Güler, 2010). Ancak genetiği değiştirilmiş ürünlerin yaygınlaşması, hazır gıda tüketiminin artması ve geleneksel üretim yöntemlerinin terk edilmesi, sağlıklı ve doğal gıdaya erişimi zorlaştırmaktadır (Akın, 2014). Bu durum, yöresel mutfakların yalnızca kültürel değil, aynı zamanda sağlıklı beslenme açısından da yeniden değerlendirilmesini gerekli kılmaktadır (Solmaz ve Altınar, 2018). Yerel mutfakların korunması ve kayıt altına alınmasına yönelik literatürde farklı bölgelere odaklanan çok sayıda araştırma bulunmaktadır. Yapılan bazı çalışmalar yerel yemeklerin envanterinin çıkarılması ve gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi üzerine yoğunlaşmaktadır. Kayseri mutfak kültürü üzerine yapılan bir çalışmada, bölgeye özgü yemeklerin sistematik biçimde kayıt altına alınmasının destinasyon tanıtımına katkı sağlayabileceği vurgulanmıştır. Bununla birlikte, yerel mutfak unsurlarının turizm potansiyeline rağmen yeterince tanıtılmadığı ve bu alanda daha fazla akademik ve kurumsal girişime ihtiyaç duyulduğu ifade edilmektedir (Ayyıldız ve Yüksel, 2024). Benzer şekilde Adana yöresine ait unutulmaya yüz tutmuş yemekleri inceleyen bir çalışmada, sözlü kültür yoluyla aktarılan geleneksel tariflerin büyük ölçüde yaşlı kuşakların bilgi birikimine dayandığı ve bu yemeklerin kayıt altına alınmaması durumunda zamanla kaybolma riski taşıdığı ortaya konulmuştur (Şenel ve Karabulut, 2024).

Bu çalışmaların ortak noktası, yerel mutfak kültürünün kültürel mirasın korunması ve gastronomi turizminin geliştirilmesi açısından önemli bir araç olduğunu vurgulamalarıdır. Bununla birlikte araştırmalar arasında bazı farklılıklar da dikkat çekmektedir. Bazı çalışmalar yerel yemeklerin gastronomi turizmi bağlamında ekonomik ve tanıtımsal katkılarına odaklanırken, diğer araştırmalar daha çok unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin tespiti ve kültürel mirasın belgelenmesi üzerine yoğunlaşmaktadır. Ayrıca bazı araştırmalar yerel mutfak kültürünü özel günler, ritüeller ve toplumsal pratikler bağlamında ele alırken, bazı çalışmalar ise yerel ürünlerin sürdürülebilir gıda sistemleri ve destinasyon imajı üzerindeki etkilerini incelemektedir. Nitekim farklı bölgelerde gerçekleştirilen araştırmalar, geleneksel yemeklerin yalnızca bir beslenme unsuru değil aynı zamanda toplumsal hafıza, kültürel kimlik ve yerel dayanışma pratiklerinin önemli bir taşıyıcısı olduğunu göstermektedir (Özdemir, Akyürek ve Bahar, 2025). Bu bağlamda mevcut çalışma, yerel mutfak kültürünün kayıt altına alınmasının önemini vurgulamakta ve Erbaa ilçesine özgü gastronomik unsurları ortaya koyarak literatüre katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Araştırma kapsamında Erbaa merkez ve köylerinde yaşayan, yöresel mutfak kültürüne hâkim bireylerle yapılan görüşmeler sonucunda; tüketim alışkanlıkları, üretim ve saklama yöntemleri ile geleneksel yemek pratiklerine ilişkin bulgular elde edilmiştir. Veriler nitel yöntemlerle analiz edilerek Erbaa mutfak kültürünün özgün yapısı ortaya konmuştur. Bulgular, Erbaa mutfağının iklim, tarımsal üretim ve özellikle bağcılık faaliyetleriyle şekillendiğini göstermektedir. Narince bağ yaprağı ile hazırlanan dolma ve sarmalar, baklalı dolma, keşkek, bat, sarı burma, çanak tarhana ve fefene öne çıkan yemekler arasındadır. Üzümden elde edilen pekmez ve sirke ile meyve bazlı şerbet ve reçeller, geleneksel saklama kültürünün önemli örnekleridir. Kırsal kesimde salça, turşu, tarhana ve yufka gibi ürünlerin imece usulü hazırlanması yaygın olup, bu durum toplumsal dayanışmayı güçlendirmektedir. Ancak hazır gıda tüketiminin artması, kırsaldan kente göç ve genç nüfusun geleneksel bilgiye olan ilgisinin azalması bu kültürün sürdürülebilirliğini tehdit etmektedir. Şehir merkezinde üretim imkânlarının sınırlı olması, yöresel ürün

kullanımını azaltmaktadır. Ayrıca yöresel ürünlerin sunulduğu işletmelerin yetersizliği ve tariflerin aile içinde aktarılması, kültürel aktarımın zayıflamasına yol açmaktadır. Erbaa'da düğün, bayram ve dini günlerde hazırlanan yemekler toplumsal hafızanın önemli bir parçasıdır. "Honça" geleneği bu ritüel yapının somut bir örneğini oluştururken, fefene geleneğinin hâlen sürdürüldüğü ve toplumsal birlikteliği güçlendirdiği görülmektedir (Mete ve diğ., 2017). Ancak geleneksel düğünlerin yerini modern organizasyonların alması bu uygulamaların sürekliliğini azaltmaktadır. Araştırma, Erbaa mutfağının yalnızca sınırlı ürünlerle değil; kuşburnu pekmezi, Karayaka kuzusu, Erbaa katmeri ve çanak tarhana gibi unsurlarla zengin bir gastronomik kimliğe sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Bununla birlikte modern yaşamla birlikte taş fırın ve geleneksel mutfak ekipmanlarının kullanımının azaldığı tespit edilmiştir. Bölgenin tarihsel göç yapısı da mutfağı zenginleştirmiş; Çerkes mutfağına ait haluj ve şıpsı gibi ürünlerin bu etkileşimin sonucu olduğu belirlenmiştir. Sonuç olarak bu çalışma, Erbaa'nın gastronomik kimliğinin belirlenmesine katkı sunmakta ve yerel mutfak mirasının korunmasına yönelik önemli bir bilimsel zemin oluşturmaktadır. Elde edilen bulgular doğrultusunda yerel yönetimler, turizm sektörü ve araştırmacılar için çeşitli öneriler geliştirilmiştir.

#### **Yerel Yönetim ve Kamu Kuruluşlarına Yönelik Öneriler**

- Erbaa'ya özgü yemeklerin sunulduğu bir restoran veya sosyal tesisin faaliyete geçirilmesi,
- Belediye ve sosyal tesis menülerinde yöresel ürünlere daha fazla yer verilmesi,
- Yöresel ürünlerin reçete standardizasyonunun sağlanarak coğrafi işaret başvurularının artırılması,
- Gastronomi temalı festival ve fuarların düzenlenerek sosyal medya aracılığıyla tanıtımının yapılması,
- Yerel üreticilere ve hayvancılıkla uğraşan işletmelere teşvik ve destek programlarının oluşturulması önerilmektedir.

#### **Turizm Sektörüne Yönelik Öneriler**

- Yöresel ürünlerin restoran menülerinde daha görünür hâle getirilmesi,
- Turistlere yönelik hediyelik yöresel gıda ürünlerinin geliştirilmesi,
- Çalışanlara yöresel mutfak kültürü konusunda eğitimler verilmesi önerilmektedir.

#### **Yerel Halka Yönelik Öneriler**

- Unutulmaya yüz tutan tariflerin genç kuşaklara aktarılması, sofralarda daha çok yer verilmesi,
- Fazla üretilen ürünlerin katma değerli ürünlere dönüştürülerek pazarlanması, gerekirse bu konuda yerel yönetimden destek talep edilmeli,
- Halk eğitim merkezleri aracılığıyla mutfak kültürü eğitimlerinin desteklenmesi önerilmektedir.

### Araştırmacılara Yönelik Öneriler

- Farklı mevsimlerde ve farklı örneklem gruplarıyla benzer çalışmaların yapılması,
- Erbaa'daki Çerkes, Arnavut ve Lazlar gibi etnik grupların mutfak pratiklerinin karşılaştırmalı olarak incelenmesidir.

### 6. Kaynakça

- Acar, Y. (2016), "Gastronomi turizmi kapsamında Aksaray ili Güzelyurt (Gelveri) yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi", *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4 (1), ss. 81-86.
- Akçaoğlu, A. (2022), "Etnografik araştırmalara ilişkisel sosyolojinin katkıları", *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 25 (3), ss. 417.
- Akın, G. (2014), "Geleneksel Mutfak Kültürünün Beslenme Açısından Önemi", *Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5 (3), ss. 32-43.
- Ayyıldız, S., ve Yüksel, N. Y. (2024), "Tanınırlığı arttırmada yerel mutfak kültürü çıktılarının önemi: Kayseri mutfak kültürü örneği" (The Importance of Local Culinary Culture Outputs in Increasing Recognition; The Case of Kayseri Culinary Culture), *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12 (1), ss. 477-493.
- Björk, P., ve Kauppinen-Räsänen, H. (2017), "A destination's gastronomy as a means for holiday well-being", *British Food Journal*, 119 (7), ss. 1578-1591.
- 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), ss. 239-249.
- Demir, E. (2024), "Nitel Bir Araştırma Deseni Olarak Etnografi: Kavramsal Bir Çözümleme", *Sırt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12 (1), ss. 63-74.
- Deniz, D. (2023), "Somut Olmayan Kültürel Miras Perspektifinden Gevaş İlçesinin Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma", *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13 (2), ss. 307-319.
- Dordai, L., Becze, A., ve Roman, M. (2026), "Gastronomic tourism: Global trends, sustainability challenges, and research directions (2010-2025)", *Gastronomy*, 4 (1), ss. 1-20.
- Düzgün, E., ve Özkaya, F. D. (2015), "Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü", *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3 (1), ss. 41-47.
- Everett, S., ve Aitchison, C. (2008), "The role of food tourism in sustaining local food cultures", *Journal of Sustainable Tourism*, 16 (3), ss. 289-306.
- Işkın, M., ve Yılmaz, A. (2020), "Yiyecek içecek işletmelerinde envanter yönetimi içinde Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrolü: Kavramlar, Uygulamalar ve Örnekler", Detay Yayıncılık.
- Geboloğlu, N. ve Şahin, S. (2020), "The role of Tokat province in vegetable cultivation of Turkey. *Turkish Journal of Agriculture*", *Food Science and Technology*, 8 (1), ss. 203-207.
- Girgin, C. A. (2024), "Gastronomik kimlik çerçevesinde Gelibolu'nun mutfak kültürüne ait değerlerin belirlenmesine yönelik bir araştırma", Yüksek Lisans Tezi. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi .
- Gökovalı, U. (2007), "Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği", *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21 (2), ss. 141-160.

- Güler, S. (2010), "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26 (1), ss. 24-30.
- Günbayı, İ., ve Sorm, S. (2018), "Social paradigms in guiding social research design: The functional, interpretive, radical humanist and radical structural paradigms", *Online Submission*, 9 (2), ss. 57-76.
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., ve Cambourne, B. (Eds.). (2004), *Food tourism around the world*. Routledge.
- Hazarhun, E., ve Tepeci, M. (2018), "Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün Ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı", *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (Ek1), ss. 371-389.
- Erbaa Kaymakamlığı (2024) <http://www.erbaa.gov.tr/tarihi> (Erişim tarihi: 18 Kasım 2025).
- Kalenjuk Pivarski, B., Grubor, B., Banjac, M., Đerčan, B., Tešanović, D., ve Šmugović, S. (2023), "The sustainability of gastronomic heritage and its significance for regional tourism development", *Heritage*, 6(4), ss. 3402–3417.
- Karaçeper, E. İ. (2024), "Yemek ve Kültür İlişkisi Bağlamında Balkan Restoranlarının Menü İçerik Analizi", *Kent Akademisi*, 17 (5), ss. 1975-1994.
- 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.
- Kulyniak, I., Dziurakh, Y., Lagodiienko, V., Tomashevskiy, Y., ve Sembay, N. (2024), "Archaeology and gastronomy: Uncovering the historical roots of food security in cultural heritage tourism", *Research Journal in Advanced Humanities*, 5(4), ss.134-135.
- Lin, M.-P., Marine-Roig, E., ve Llonch-Molina, N. (2021), "Gastronomy as a sign of the identity and cultural heritage of tourist destinations: A bibliometric analysis 2001–2020", *Sustainability*, 13 (22), ss. 2-7.
- Long, L. M. (2024), "Culinary tourism and contradictions of cultural sustainability: industrial agriculture food products as tradition in the American Midwest", *Food, Culture & Society*, 27 (1), ss. 48-68.
- Mete, F., Candeğer, Ü., ve Koca, T. (2017), "Somut Olmayan Kültürel Miras: Ferfene (Ankara Örneği)", *Millî Folklor*, 29 (114), ss. 100-114.
- Mutlu, H., ve Sandıkçı, M. (2023), "Gastronomi Envanteri Oluşturulması: Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Örneği (Creating Gastronomy Inventory: City of Gastronomy Afyonkarahisar Case)", *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10 (2), ss. 1168-1195.
- Oral, B., ve Sümer, Z. (1968), "*Erbaa (Erek)*", Ankara: Töyko Matbaası.
- Osman, M., ve Ünal, Ş. (2022), "İçerik analizi tekniği: İletişim bilimlerinde ve sosyolojide doktora tezlerinde kullanımı", *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22 (Özel Sayı 2), ss. 273-294.
- Özdemir, Ö., Akyürek, S., ve Bahar, O. (2025), "Preserving local gastronomy as cultural heritage in Türkiye: A qualitative study on sustainable valorization of Fethiye wedding foods", *Journal of Ethnic Foods*, 12 (1), ss. 2-8.
- Özen, Y., ve Gül, A. (2007), "Sosyal ve eğitim bilimleri araştırmalarında evren-örneklem sorunu", *Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, (15), ss. 394-422.
- Patton, M. Q. (2002), "*Qualitative research and evaluation methods*", (3rd ed.), Sage Publications.
- Sağır, A. (2012), "Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı", *Electronic Turkish Studies*, 7(4), ss. 2677-2699.

- Solmaz, Y., ve Altınar, D. D. (2018), "Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme", *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), ss. 108-124.
- Şahin, M., ve Karabacak, Y. (2006), "*Coğrafi, Tarihî, İdarî, Sosyal Ve Kültürel Yönleri İle Zile*", ss. 80-83, TOKAT: Tofset matbaacılık sanayii ticaret ltd. şti.
- Şahin, N. (2023), "*Gastronomik Ürün Envanteri Oluşturmaya Yönelik Bir Araştırma: Edremit Yöresi Örneği*", Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi.
- Şenol, C. (2022), "İlk Çağ'dan Bugüne Tokat Tarihi. C. Şenol içinde, *Horoztepe'den Günümüze 6000 Yılda Tokat* (s. 23)", Çanakkale: Çanakkale Kitaplığı Araştırma İnceleme Basın Yayın.
- Şenel, P., ve Karabulut, A. S. (2024), "*Sürdürülebilir mutfak kültürü: Adana'nın unutulmaya yüz tutmuş yerel yemekleri üzerine bir çalışma (Sustainable culinary culture: A study on Adana's nearly forgotten local dishes)*", *Aydın Gastronomy*, 8(2), ss. 351-364.
- Sims, R. (2013), "*Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience*", In *Taking food public* (pp. 475-490), Routledge.
- T.C Tokat Valiliği, (2024, Kasım), <http://www.tokat.gov.tr/erbaa> (Erişim tarihi: 3Aralık 2024).
- T.C Tokat Valiliği, (2024), Tokat'ta toprak, tarım, su, coğrafya, turizm ve daha fazlası: <http://www.tokat.gov.tr/sehrimiz> (Erişim tarihi: 28 Kasım 2024).
- Tekin, H. H. (2006), "Nitel araştırma yönteminin bir veri toplama tekniği olarak derinlemesine görüşme", *İstanbul University Journal of Sociology*, 3(13), ss. 101-116.
- Toker, A. (2022), "Sosyal bilimlerde nitel veri analizi için bir kılavuz", *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (51), ss. 319-345.
- TÜİK. (2024), <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuclari-2023-49684&dil=1>(Erişim tarihi: 6 Mayıs 2025).
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2024), Coğrafi İşaretler Portalı: <https://ci.turkpatent.gov.tr>(Erişim tarihi: 27 Kasım 2024).
- Uzel, R. A. (2018), "Geleneksel mutfak kültürü ve tarımsal ürün çeşitliliğinin, üniversite öğrencileri beslenme durumu üzerine etkisi", *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55(1), ss. 37-44.
- Üzülmez, M. (2021), "Yöresel mutfak ile destinasyon ve gastronomi turizmi arasındaki ilişkiye yönelik bir inceleme", *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 3(1), ss. 23-36.
- Viassone, M., ve Grimmer, M. (2015), "Ethical Food As A Differentiation Factor For Tourist Destinations: The case of "Slow Food", *Journal of Investment and Management*, 4(1-1), ss. 1-9.
- Yaylacı, S., ve Mertol, H. (2021), "Coğrafi işaretli ürünler ve gastronomik lezzetler: Tokat örneği", *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7 (1), ss. 313-334.
- Yılmaz, Y. (2020), "Erbaa Şehri'nde Modern Sanayinin Gelişimi, Dağılımı Ve Sorunları", *Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(2), ss. 609-636.

**Ek 1: Erbaa Mutfağı Gastronomik Ürün Envanteri**

Ürün İsmi	Kategori	Ürün İçeriği	Piştirme Yöntemi	Servis Şekli / Tüketim Zamanı	Yöresel Kültürel Anlamı	Coğrafi Yayılmı	Kaynak
Mısır Hellesi	Çorba	Yöresel Mısır	Ocak	Günlük Tüketim-Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K29
Toyga Çorbası	Çorba	Yoğurt, Nane	Ocak	Günlük Tüketim-Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K7
Katıklı Aşlık Çorbası	Çorba	Aşlık, Yoğurt	Ocak	Günlük Tüketim-Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K30
Bacaklı Hamur Çorbası	Çorba	Yöresel Erişte, Barbunya	Ocak	Günlük Tüketim-Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K19
Mancar Çorbası	Çorba	Pancar, Çemen	Ocak	Günlük Tüketim-Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K21
Gendüme Çorbası	Çorba	Nohut, Fasulye, Buğday	Ocak	Günlük Tüketim-Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K7
Zoğallı Çorba	Çorba	Kızılıçık	Ocak	Günlük Tüketim-Soğuk Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K13
Erikli Çorba	Çorba	Erik	Ocak	Günlük Tüketim-Soğuk Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K3
İri Çorbası	Çorba	Buğday, Nohut, Yoğurt	Ocak	Günlük Tüketim-Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K3
Çanak Tarhana Çorbası	Çorba	Yöresel Tarhana	Ocak	Günlük Tüketim/Düğün-Sıcak Servis	Düğün Yemeği		K6
Kara Çorba	Çorba	Barbunya, Mercimek, Bulgur	Ocak	Günlük Tüketim-Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K19
Tirit	Etili Yemekler	Kıyma, Bayat ekmek	Fırın, Ocak	Günlük Tüketim-Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı	Anadolu	K12
Keşkek	Etili Yemekler	Buğday, Koyun eti	Kazan	Günlük Tüketim/Düğün- Sıcak Servis	Düğün Yemeği	Anadolu	K6
Ferfene	Etili Yemekler	Koyun eti	Kazan	Günlük Tüketim/Bayram-Sıcak Servis	Düğün/Bayram Yemeği	Orta Asya	K2
Suda Yumurta	Etili Yemekler	Yumurta, Kıyma, Sarımsak	Ocak	Günlük Tüketim-Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		(Parlak, 2023)
Baklalı Dolma	Etili Yemekler	Asma Yaprağı, Bakla	Güveç, Fırın	Günlük Tüketim/Düğün-Sıcak Servis	Düğün/Bayram Yemeği		K29
Kelem Dolması	Etili Yemekler	Lahana	Güveç, Fırın	Günlük Tüketim-Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K30
Şipsi	Etili Yemekler	Un, Tavuk, Sarımsak	Ocak	Günlük Tüketim-Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı	Çerkes Mutfağı	K12
Phali Yemeği	Etsiz Yemekler	Kara Lahana, Barbunya, Mısır Unu	Ocak	Günlük Tüketim-Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		(Parlak, 2023)
Zeytinyağlı Yaprak Sarma	Etsiz Yemekler	Pirinç, Asma Yaprağı, Taze Otlar	Ocak, Fırın	Günlük Tüketim/Misafir-Soğuk Servis	Düğün/Bayram Yemeği		K29

**Ek 1 (Devam): Erbaa Mutfağı Gastronomik Ürün Envanteri**

Kelem Kavurma	Etsiz Yemekler	Lahana	Ocak	Günlük Tüketim- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K30
Bat	Etsiz Yemekler	Mercimek, Salça, Asma Yaprağı	Diğer	Günlük Tüketim/ Misafir-Soğuk Servis	Misafir Yemeği		K20
Boranlı	Etsiz Yemekler	Yoğurt, Nane, Erişte	Ocak	Günlük Tüketim- Soğuk Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K21
Dolma içi	Etsiz Yemekler	Salça, Soğan, Bulgur	Diğer	Günlük Tüketim/ Misafir-Soğuk Servis	Misafir Yemeği		K16
Haşhaşlı Parmak	Hamur İşi	Haşhaş, Buğday	Fırın, Kuzine	Günlük Tüketim/ Misafir-Sıcak Servis	Düğün/ Bayram Yemeği		K15
Cevizli Parmak	Hamur İşi	Ceviz, Buğday	Fırın, Kuzine	Günlük Tüketim/ Misafir-Sıcak Servis	Düğün/ Bayram Yemeği		K15
Erbaa Katmeri	Hamur İşi	Un, Maya, Ceviz	Fırın, Kuzine	Günlük Tüketim/ Misafir-Sıcak Servis	Düğün/ Bayram Yemeği		Türk Patent Enstitüsü
Gömbe	Hamur İşi	Un, Maya, Ceviz, Tereyağ	Fırın, Kuzine	Günlük Tüketim/ Misafir-Sıcak Servis	Misafir Yemeği	Anadolu	K10
Sini Böreği	Hamur İşi	Yöresel Yufka, Ceviz	Fırın, Sini (Tepsi)	Günlük Tüketim/ Misafir-Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K22
Sac Yağlısı	Hamur İşi	Un, Çökelek, Kıyma	Sac	Günlük Tüketim/ Misafir-Sıcak Servis	Düğün/ Bayram Yemeği	Anadolu	K4
Haluj	Hamur İşi	Yoğurt, Un, Peynir	Ocak	Günlük Tüketim/ Misafir-Sıcak Servis	Misafir Yemeği	Çarşes Mutfağı	K12
Muhacir Pidesi	Hamur İşi	Patlıcan, Biber, Domates, Un	Fırın, Kuzine	Günlük Tüketim/ Misafir-Sıcak Servis	Misafir Yemeği	Çarşes Mutfağı	K17
Cevizli Erişte	Hamur İşi	Yöresel Erişte	Ocak	Günlük Tüketim- Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		(Parlak, 2023)
Yufka Tatlısı	Tatlı	Yöresel Yufka, Ceviz, Şerbet	Fırın, Sini (Tepsi)	Günlük Tüketim/ Misafir-Soğuk Servis	Misafir Yemeği		K4
Leylek Giliği	Tatlı	Un, Su, Pekmez	Ocak	Günlük Tüketim/ Misafir-Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K28
Hasuda	Tatlı	Un, Tereyağ, Pekmez, Şeker	Ocak	Günlük Tüketim/ Misafir-Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		K29
Pekmez Helvası	Tatlı	Pekmez, Tereyağ, Un, Ceviz	Ocak	Günlük Tüketim/ Misafir-Sıcak Servis	Yöresel Ürün Kullanımı		(Parlak, 2023)

<b>Hakem Değerlendirmesi:</b> Dış Bağımsızdır.	<b>Bilgilendirilmiş Onam Formu:</b> Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır.
<b>Teşekkür:</b> Katkılarından dolayı hakemlere teşekkür ederim.	<b>Araştırmacıların Katkı Oranı:</b> İki yazarlı bir çalışmadır. Yazarlar çalışmaya %50 oranında katkı sağlamıştır.
<b>Destek Bilgisi:</b> Herhangi bir kurum ve/veya kuruluşun destek alınmamıştır.	<b>Etik Kurul Onayı:</b> 13.02.2025 tarihli, 25/02 Toplantı sayılı İstanbul Kent Üniversitesi, Sosyal ve Beşerî Bilimler, Araştırma ve Etik Kurulu kararınca onaylanmıştır.
<b>Çıkar Çatışması:</b> Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.	