

Akşehir Meslek Yüksekokulu Sosyal Bilimler Dergisi

YIL: 2026

Sayı: 21

ISSN: 1309-6729

Gastronominin Kültürel İlişkiler ve Turizm Üzerindeki Rolü: Konya ve Tebriz Mutfağının Karşılaştırılması

The Role of Gastronomy in Cultural Relations and Tourism: A Comparison of Konya and Tabriz Cuisine

Saeid FOROUGHİ, Abdullah KARAMAN***

*Lisansüstü Öğrencisi
Selçuk Üniversitesi, Sosyal
Bilimler Enstitüsü, Turizm
İşletmeciliği Ana Bilim
Dalı.
ORCID: 0000-0002-7556-
2118
E-mail:
saeid.foroughi@yahoo.com

**Prof. Dr., Selçuk
Üniversitesi, Turizm Fak.,
Seyahat İşletmeciliği ve
Turist Rehberliği ABD.
ORCID: 0000-0001-7934-
0451
E-mail:
akaraman@selcuk.edu.tr

Makale Türü
Article Type
Araştırma Makalesi
Research Article

Geliş Tarihi
Recieved
01.03.2026

Kabul Tarihi
Accepted
20.05.2026
Önerilen Atıf Şekli /
Recommended Citation:

Foroughi, S., Karaman, A.
(2026). Gastronominin
Kültürel İlişkiler ve
Turizm Üzerindeki Rolü:
Konya Ve Tebriz
Mutfağının
Karşılaştırılması, *Akşehir
Meslek Yüksekokulu Sosyal
Bilimler Dergisi*, 21, 44-
65.

ÖZET

Bu çalışma, Türkiye ile İran arasındaki kültürel ilişkilerde gastronomi kültürünün rolünü Konya ve Tebriz mutfakları üzerinden karşılaştırmalı olarak incelemektedir. Araştırmada gastronominin kültürel kimlik, toplumsal aidiyet ve kültürel mirasın aktarımı üzerindeki etkisi değerlendirilmiştir. Çalışma, nitel araştırma yöntemi kapsamında doküman analizi ve tematik analiz teknikleri kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Bulgular, Konya ve Tebriz mutfaklarının tarihsel ve kültürel etkileşimler doğrultusunda şekillendiğini; her iki mutfağın da kültürel kimliğin korunması, toplumsal hafızanın sürdürülmesi ve gastronomi turizminin geliştirilmesi açısından önemli işlevler üstlendiğini ortaya koymaktadır. Konya mutfağının daha sade ve ritüel temelli bir yapıya sahip olduğu, Tebriz mutfağının ise çeşitlilik ve zengin sunum özellikleriyle öne çıktığı belirlenmiştir. Ayrıca gastronomi turizminin yerel ekonomiye katkı sağladığı ve destinasyon kimliğini güçlendirdiği tespit edilmiştir. Çalışma, Türkiye-İran kültürel ilişkilerini gastronomi ekseninde karşılaştırmalı biçimde ele alarak literatüre katkı sunmakta; gastronomi turizmi, kültürel miras ve bölgesel kalkınma alanlarına yönelik teorik ve uygulamalı çıkarımlar ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi turizmi, kültürel miras, Konya mutfağı, Tebriz mutfağı, Türkiye-İran kültürel ilişkileri.

ABSTRACT

This study comparatively examines the role of gastronomic culture in the cultural relations between Türkiye and Iran through the cuisines of Konya and Tabriz. The research evaluates the impact of gastronomy on cultural identity, social belonging, and the transmission of cultural heritage. The study was conducted within the framework of qualitative research using document analysis and thematic analysis techniques. The findings reveal that the cuisines of Konya and Tabriz have been shaped by historical and cultural interactions and that both cuisines play significant roles in preserving cultural identity, sustaining collective memory, and promoting gastronomy tourism. The Konya cuisine is characterized by a simpler and ritual-oriented structure, whereas the Tabriz cuisine stands out with its diversity and rich presentation styles. In addition, gastronomy tourism was found to contribute to the local economy and strengthen destination identity. By comparatively addressing Türkiye-İran cultural relations through the lens of gastronomy, this study contributes to the literature and provides theoretical and practical implications for gastronomy tourism, cultural heritage, and regional development.

Keywords: Gastronomy tourism, cultural heritage, Konya cuisine, Tabriz cuisine, Türkiye-İran cultural relations.

GİRİŞ

Gastronomi, bir bölgenin kültürel kimliğinin ve somut olmayan mirasının temel bileşenlerinden biri olarak değerlendirilmektedir (Cvijanović vd., 2025). Yiyecek ve içecek unsurlarının, destinasyon markalaşması ve sürdürülebilir turizm gelişimi süreçlerinde stratejik bir rol üstlendiği; turistlerin otantik mutfak deneyimleri aracılığıyla yerel kültürle etkileşime girmesine olanak sağladığı belirtilmektedir (Mwangi & Mwalongo, 2023). Bu çerçevede gastronomi turizminin, yerel mutfakların deneyimlenmesini merkeze alan yapısı sayesinde kültürel turizmin ayrılmaz bir alt bileşeni hâline geldiği ifade edilmektedir (Marius vd., 2018). Dolayısıyla gastronominin yalnızca bir turistik çekim unsuru olarak değil, aynı zamanda kültürel diplomasi ve uluslararası imaj inşası aracı olarak da işlev gördüğü kabul edilmektedir. Ayrıca geleneksel pişirme tekniklerinin sürdürülmesi ve yerel hammaddelerin kullanımı yoluyla kültürel mirasın korunmasına katkı sağlandığı; yerel ürünlerin ticarileştirilmesi ve gastronomi temelli girişimlerin teşvik edilmesi aracılığıyla ekonomik büyümenin desteklendiği vurgulanmaktadır (Boratynskyi & Paska, 2025; Kalenjuk Pivarski vd., 2023). Bu bağlamda gastronomi, kültürel sürdürülebilirlik ile ekonomik kalkınma arasında çok boyutlu bir etkileşim alanı olarak konumlandırılmaktadır.

Farklı coğrafyalara ait mutfak geleneklerinin karşılaştırmalı olarak incelenmesinin, kültürel etkileşim dinamiklerinin ve turizm potansiyelinin daha derinlemesine anlaşılmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu çalışmada, Anadolu'nun köklü mutfak geleneklerinden biri olan Konya mutfağı ile İran'ın önemli gastronomik merkezlerinden Tebriz mutfağı karşılaştırmalı bir perspektifle ele alınmaktadır. Her iki mutfağın da bulundukları coğrafyanın tarihsel birikimini, sosyo-kültürel yapısını ve etkileşim süreçlerini yansıtan özgün lezzetlere ve üretim pratiklerine sahip olduğu görülmektedir. Bu doğrultuda gastronominin kültürel ilişkiler ve turizm gelişimi üzerindeki rolünün, Konya ve Tebriz mutfakları üzerinden analiz edilmesi amaçlanmaktadır. Söz konusu karşılaştırmaların, otantik mutfakların etnik turizm bağlamındaki önemini ve bölgesel kalkınma aracı olarak kullanım potansiyelini ortaya koyacağı öngörülmektedir.

Yemeğin, yalnızca biyolojik bir gereksinimi karşılayan bir unsur olmadığı; toplumsal kimliğin inşasında, kültürel değerlerin aktarımında ve tarihsel belleğin sürdürülmesinde işlevsel bir araç olduğu ifade edilmektedir (White vd., 2019; Özkan & Boylu, 2021). Türkiye ve İran toplumlarının, tarihsel süreç içerisinde coğrafi yakınlık ve karşılıklı etkileşimler sayesinde mutfak kültürü üzerinden güçlü bağlar geliştirdiği bilinmektedir. Konya ve Tebriz kentlerinin, bu kültürel etkileşimin somut örneklerini sunduğu değerlendirilmektedir. Konya mutfağının Selçuklu ve Osmanlı mirasının etkisiyle daha sade ve işlevsel bir yapıya sahip olduğu; Tebriz mutfağının ise Azeri ve Pers kültürel unsurlarının birleşimiyle zengin ve çeşitlilik gösteren bir gastronomik karakter sergilediği belirtilmektedir (Nematzadeh vd., 2024; Esen & Seçim, 2020). Bu çalışma kapsamında, söz konusu iki mutfak geleneği arasındaki benzerlik ve farklılıkların sistematik biçimde analiz edilmesi hedeflenmektedir. Böylece gastronomi aracılığıyla Türkiye–İran kültürel ilişkilerinin nasıl şekillendiği ve gastronomi turizminin bölgesel kalkınma perspektifinde nasıl konumlandırılacağı ortaya konulacaktır. Bu yönüyle araştırmanın, gastronomi temelli kültürel etkileşim literatürüne karşılaştırmalı bir katkı sunacağı değerlendirilmektedir.

Bu bağlamda, çalışmanın kuramsal çerçevesini daha sistematik biçimde ortaya koyabilmek ve araştırmanın odak noktasını açık şekilde belirleyebilmek amacıyla aşağıdaki araştırma soruları geliştirilmiştir:

1. Konya ve Tebriz mutfaklarının tarihsel gelişim süreçleri ve gastronomik oluşum dinamikleri hangi benzerlik ve farklılıkları taşımaktadır?
2. Gastronomik unsurlar, Türkiye ve İran arasındaki kültürel etkileşim ve kültürel kimlik oluşumu süreçlerinde nasıl bir rol üstlenmektedir?
3. Konya ve Tebriz mutfaklarında öne çıkan geleneksel yemekler, pişirme teknikleri ve tüketim pratikleri kültürel mirasın korunması ve aktarımına nasıl katkı sağlamaktadır?
4. Gastronomi turizmi açısından Konya ve Tebriz mutfaklarının sahip olduğu potansiyel, bölgesel kalkınma, destinasyon kimliği ve turistik çekicilik süreçlerini nasıl etkilemektedir?
5. Konya ve Tebriz mutfakları arasındaki gastronomik benzerlikler ve farklılıklar, Türkiye–İran kültürel ilişkilerinin sürdürülebilirliği açısından nasıl değerlendirilebilir?

Bu araştırma soruları doğrultusunda çalışma, gastronominin yalnızca bir beslenme pratiği olmadığını; aynı zamanda kültürel kimliğin korunması, kültürlerarası etkileşimin güçlendirilmesi, kültürel mirasın sürdürülebilirliği ve bölgesel kalkınmanın desteklenmesi açısından stratejik bir unsur olduğunu ortaya koymayı amaçlamaktadır.

Böylece araştırmanın, gastronomi, kültürel miras ve gastronomi turizmi literatürüne kuramsal ve uygulamalı katkı sunacağı değerlendirilmektedir.

Gastronominin Kültürel Kimlik, Sosyal Etkileşim ve Tarihsel Bağlamdaki Rolü

Gastronomi, kültürel kimliğin inşası, temsili ve yeniden üretimi süreçlerinde merkezi bir işleve sahiptir (Simon vd., 2025; Muñiz-Martinez & Florek, 2023). Yiyecek ve içecekler yalnızca tüketim nesneleri değil; bir destinasyonun marka kimliğini şekillendiren, yerel belleği somutlaştıran ve toplumsal yapıları sembolik düzeyde ifade eden kültürel göstergelerdir. Bu bağlamda gastronomi, mekânsal aidiyetin kurulmasında ve kolektif kimliğin görünür kılınmasında stratejik bir araç olarak değerlendirilmektedir. Geleneksel yemekler ulusal gururun pekiştirilmesine katkı sağlamakta, ulusal kimliğin sembolik unsurlarını güçlendirmekte ve kültürel mirasın korunmasında işlevsel bir rol üstlenmektedir (Maniou vd., 2025; Suna & Alvarez, 2021).

Mutfak bilgisi; şehirlerin, bölgelerin ve yerel toplulukların tarihsel deneyimlerini, doğal kaynaklarını ve kültürel pratiklerini yansıtan bütüncül bir bilgi alanıdır (Valle Arellano vd., 2025). Bu yönüyle gastronomi, yalnızca yerel ürünlerin değil, aynı zamanda üretim tekniklerinin, ritüellerin ve anlatıların da taşıyıcısıdır. Çok kültürlü etkileşimler sonucunda şekillenen mutfaklar, kültürel çeşitliliğin somut göstergelerini sunmaktadır. Örneğin, Sicilya mutfağında gözlemlenen Yunan, Arap ve Norman etkileri, tarihsel etkileşimlerin gastronomik yapıya nasıl içkin hâle geldiğini göstermektedir (Maniou vd., 2025). Bu tür örnekler, gastronominin kültürel sentez ve kimlik oluşum süreçlerinde dinamik bir rol oynadığını ortaya koymaktadır.

Gastronomi, kültürel kimliğin korunmasının yanı sıra toplumsal etkileşimin güçlendirilmesinde de önemli bir işleve sahiptir. Yemek, bireyleri bir araya getiren ve kolektif deneyimi pekiştiren temel sosyal pratiklerden biridir. Topluluk şenlikleri, dini törenler ve geleneksel kutlamalar, gastronomik unsurlar etrafında şekillenerek sosyal dayanışmayı artırmaktadır. Restoranlar ve benzeri kamusal mekânlarda gerçekleşen mutfak deneyimleri ise bireyler arası etkileşimi teşvik ederek sosyal ağların güçlenmesine katkı sağlamaktadır (Sulistiyo vd., 2024). Bu bağlamda gastronomi, sosyal sermayenin oluşumuna ve topluluk içi bağların yeniden üretimine katkıda bulunan bir sosyal alan olarak değerlendirilebilir.

Tarihsel perspektiften ele alındığında gastronomi, geçmişin kültürel unsurlarını güncelleyerek, uyarlayarak ve yeniden yorumlayarak kültürel sürekliliğin sağlanmasına katkıda bulunmaktadır (Kömives vd., 2024). Yerel malzemeler, üretim teknikleri ve tarifler nesilden nesile aktarılacak suretiyle kültürel kimliğin korunmasına ve aidiyet duygusunun güçlenmesine hizmet etmektedir. Geleneksel yemeklerin tarihsel evrimini incelemek, kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilir biçimde aktarılması açısından önemli bir araştırma alanı oluşturmaktadır (Abror vd., 2024). Gastronominin yalnızca tat deneyimi sunan bir alan olmadığını; aynı zamanda tarihsel ve kültürel değerlerin taşıyıcısı ve koruyucusu olduğunu göstermektedir (Sulistiyo vd., 2024).

Yemek kültürü, tarihsel süreçlerin ve toplumsal dönüşümlerin somut bir göstergesi olarak da değerlendirilebilir. Savaşlar, göç hareketleri, kolonizasyon süreçleri ve küreselleşme dinamikleri, toplumların mutfak pratiklerini ve gastronomik kimliklerini doğrudan etkilemiştir. Özellikle göçmen topluluklar açısından yemek, anavatanla sembolik bağın sürdürülmesini sağlayan ve kimliğin yeniden üretimini mümkün kılan merkezi bir kültürel araçtır (Sağır & Ülgen, 2022). Bu çerçevede gastronomi, bireysel ve kolektif hafızanın sürekliliğini sağlayan bir kültürel ifade biçimi olarak öne çıkmaktadır. Gastronomi; kültürel kimliğin inşası ve temsili, toplumsal bağların güçlendirilmesi ve tarihsel sürekliliğin sağlanması süreçlerinde çok boyutlu bir rol üstlenmektedir. Akademik literatür, gastronominin yalnızca ekonomik veya turistik bir unsur olarak değil, aynı zamanda kültürel, sosyal ve tarihsel bir fenomen olarak ele alınmasının gerekliliğini ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda gerçekleştirilecek disiplinlerarası ve derinlemesine çalışmalar, gastronominin toplumsal işlevlerini ve kültürel anlam dünyasındaki konumunu daha kapsamlı biçimde açıklamaya katkı sağlayacaktır.

Gıdanın Kültürel ve Sosyal Bir Unsur Olarak Önemi

Gıda, bir toplumun kültürel kimliğinin inşasında, yeniden üretiminde ve kuşaklar arası aktarımında merkezi bir konuma sahiptir (Hedi Nairi, 2023). Bir yerin gastronomik özelliklerini tanımlayan yiyecekler ve mutfak pratikleri, yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan unsurlar değil; aynı zamanda tarihsel birikimi, toplumsal hafızayı ve kolektif deneyimi somutlaştıran kültürel sermaye bileşenleridir (İlazoğlu & Aksoy, 2023). Yemek, kültürel kimliğin ifade edilmesinde, toplumsal sınırların çizilmesinde ve ulusal imajın güçlendirilmesinde stratejik bir araç olarak işlev görmektedir (Neuman, 2024). Geleneksel yemekler, atalarla kurulan sembolik bağları güçlendiren ve aile içi hafızayı canlı tutan anımsatıcı araçlar niteliğindedir. Özellikle göç, yerinden edilme ve hızlı toplumsal dönüşüm süreçlerinde, mutfak pratikleri kültürel sürekliliğin korunmasına katkı sunmaktadır (Anjum,

2025). Türkiye’de yaşayan Mağrip diasporası için yemek, memleketle kurulan duygusal bağın sürdürülmesi ve geçmişe ilişkin kolektif hafızanın yeniden üretilmesi bakımından önemli bir işleve sahiptir. Benzer şekilde, Boşnak toplulukları da ritüel yemekleri ve geleneksel mutfak uygulamalarını devam ettirerek kültürel kimliklerini koruma yönünde sembolik bir direniş sergilemektedir. Bu süreç, ulusal gururun pekişmesine ve ulusal kimliğin güçlenmesine de katkıda bulunmaktadır (Komar, 2025; Örs, 2024; Özer vd., 2021). Bu çerçevede Türk mutfak kültürü, yüzyıllar boyunca farklı coğrafi, tarihsel ve kültürel etkileşimler sonucunda gelişmiş zengin lezzet repertuarı, çeşitli pişirme teknikleri ve ortak sofrada adabı ile somut olmayan kültürel mirasın ayrılmaz bir bileşeni hâline gelmiştir (Baydeniz & Sandıkcı, 2023). Geleneksel tariflerin nesilden nesile aktarımı, yalnızca gastronomik bilgi transferini değil; aynı zamanda değerler sisteminin, sosyal normların ve toplumsal dayanışma pratiklerinin sürekliliğini sağlamaktadır (Sharma & Jonjua, 2025). Bu yönüyle gıda, kültürel mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılmasında temel bir taşıyıcıdır.

Gıdanın sosyal boyutu ise topluluk içi ve topluluklar arası ilişkilerin inşasında belirginleşmektedir. Birlikte yemek yeme pratikleri, ortak deneyim üretimi yoluyla sosyal sermayenin güçlenmesine katkı sağlar. Yemek, toplumsal kutlamaları, ritüelleri ve gündelik etkileşimleri pekiştirerek sosyal ağların oluşumuna zemin hazırlar. Türk kültüründe “diş buğdayı” gibi ritüellerde buğdayın kullanımı, gıdanın sembolik anlam üretme kapasitesini ve toplumsal bütünleşmedeki rolünü açık biçimde ortaya koymaktadır. Yerel çiftçi pazarları ve gıda festivalleri ise geleneksel gıda mirasının paylaşılmasını sağlayarak sosyallik, dayanışma ve kolektif aidiyet duygusunu güçlendirmektedir (Taş Gürsoy, 2021).

Göç bağlamında gastronomi mekânları, kimlik inşasının ve toplumsal entegrasyonun önemli alanları olarak öne çıkmaktadır. Örneğin, İstanbul’un Fatih ilçesinde faaliyet gösteren Suriye mutfağı işletmeleri, Suriyeli göçmenler açısından yalnızca ekonomik faaliyet alanları değil; aynı zamanda ortak kimliğin yeniden üretildiği, kültürel pratiklerin sürdürüldüğü ve yeni sosyal bağların kurulduğu kamusal mekânlar niteliğindedir (Yılmaz Hava, 2023). Bu tür mekânlar, gastronominin sosyal bütünleşme ve kültürel süreklilik üzerindeki işlevini somutlaştırmaktadır.

Gıda aynı zamanda bir kültürel eser ve insan deneyimini şekillendiren bir anlatı aracıdır. Gündelik yaşamın parçası olan ancak yüksek sembolik yoğunluk taşıyan gıda unsurları; kimlik, aidiyet, gelenek ve dönüşüm söylemlerini iç içe geçirerek çok katmanlı anlamlar üretir (Khatoun & Antony, 2025). Bu nedenle gastronomi, yalnızca bireysel tüketim pratiklerine indirgenemeyecek; kültürel temsil, toplumsal hafıza ve kimlik politikalarıyla doğrudan ilişkili bir alandır.

Gastrodiplomasi, mutfak kültürünün uluslararası düzeyde tanıtımı yoluyla devletlerin yumuşak güç kapasitesini artıran önemli bir strateji olarak öne çıkmaktadır. Mutfak kültürü üzerinden yürütülen tanıtım faaliyetleri, kültürlerarası etkileşimi güçlendirmekte ve turizm hareketliliğine katkı sunmaktadır (Cabral vd., 2024). Gastronomi aynı zamanda yaratıcı endüstriler ve girişimcilik faaliyetleri aracılığıyla kültürel mirasın korunmasına, ekonomik sürdürülebilirliğe ve toplumsal faydanın artırılmasına katkı sağlamaktadır (Gökbulut & Yeniasır, 2025). Son dönem çalışmalar, birlikte yemek yeme pratiklerinin, somut olmayan kültürel mirasın korunmasının ve gastrodiplomasi uygulamalarının sosyal sermaye, ulusal imaj ve sürdürülebilir turizm üzerinde bütünleşik ve güçlü etkiler yarattığını ortaya koymaktadır (Neuman, 2024). Bu bulgular, gıdanın yalnızca kültürel kimliğin bir göstergesi değil; aynı zamanda sosyal bütünleşme, ekonomik kalkınma ve uluslararası imaj inşası süreçlerinde stratejik bir araç olduğunu göstermektedir. Dolayısıyla gıda, kültürel ve sosyal sistemlerin kesişim noktasında yer alan, çok boyutlu ve dinamik bir olgu olarak değerlendirilmelidir.

Kültürel Kimliğin Oluşumunda Gastronomi Ortaklıklarının ve Farklılıklarının Rolü

Gastronomi, kültürel kimliğin inşasında ve yeniden üretiminde işlevsel bir kültürel ajans olarak değerlendirilmektedir. Yemek, yalnızca biyolojik bir gereksinimi karşılayan tüketim pratiği değil; sosyal ilişkileri düzenleyen, sembolik anlamlar üreten ve bir bölgenin tarihsel-kültürel karakterini temsil eden çok katmanlı bir ifade biçimidir (Bahri vd., 2024). Bu çerçevede gastronomi, hem farklılıklar hem de ortaklıklar üzerinden kültürel kimliğin şekillenmesine katkı sunan dinamik bir alan olarak ortaya çıkmaktadır.

Gastronomik farklılıklar, kültürel özgünlüğün ve yerel kimliğin görünür kılınmasında belirleyici bir rol oynar. Geleneksel tariflerin kuşaklar arası aktarımı, yerel ve coğrafi işaret niteliği taşıyan ürünlerin sürekliliği ve yemeklere eşlik eden anlatı pratikleri, kültürel otantikliğin korunmasını sağlar (Satrio vd., 2025). Geleneksel mutfak, ulusal kimliğin güçlendirilmesinde ve kültürel dayanıklılığın artırılmasında stratejik bir işlev üstlenmektedir (Abror vd., 2024). Gastronomi aynı zamanda sömürge mirasının yeniden yorumlanması, yerel geleneklerin korunması ve melezleşme süreçlerinin yönetilmesi yoluyla kimlik eklemlenmesinin bir aracı olarak

işlemektedir (Syawaludin, 2025). Otantiklik, çeşitlilik ve yenilik gibi unsurlar, gastronomik kimliğin kurucu bileşenleri olarak bir bölgenin tarihsel ve coğrafi bağlamını somutlaştırır.

Gastronomi, yalnızca farklılıklar üzerinden değil, kurulan ortaklıklar aracılığıyla da kültürel kimliğin pekiştirilmesine katkı sağlar. Gastronomi festivalleri, yerel ürünlerin görünürlüğünü artırarak ve gastronomik peyzajı güçlendirerek destinasyon kimliğinin inşasında önemli rol oynar. Türkiye ve İtalya örneklerini karşılaştıran çalışmalar, bu tür etkinliklerin yerel gastronomik değerlerin ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımında kritik işlev gördüğünü ortaya koymaktadır (Gündüz vd., 2024). Benzer şekilde gastrodiploasi uygulamaları, mutfak kültürünü bir yumuşak güç unsuru olarak konumlandırmakta; ulusal kimliğin inşasına, kültürlerarası diyalogun geliştirilmesine ve ülke imajının güçlendirilmesine katkıda bulunmaktadır (Kömmeci, 2025).

Turizm geliştirme perspektifinden bakıldığında, gastronomik kimliğin tanıtımı ile destinasyon rekabetçiliği arasında pozitif bir ilişki bulunmaktadır. Tanıtım faaliyetleri, gastronomi temelli eğitim programları ve özgün mutfak deneyimleri, gastronomik kimlik değerinin algılanmasını artırmaktadır (Yaman, 2025). Toplum temelli eğitim girişimleri ile gastronominin konaklama hizmetleri, uygulamalı yemek atölyeleri ve yerel ürün temelli hediyelik eşya üretimi gibi faaliyetlerle bütünleştirilmesi, sürdürülebilir bir turizm ekosisteminin oluşumuna katkı sağlamaktadır (Satrio vd., 2025). Ayrıca UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı gibi uluslararası platformlar, destinasyonların gastronomik çeşitliliğini küresel ölçekte görünür kılmakta; Gaziantep örneğinde olduğu üzere gastronomik kimliğin uluslararası düzeyde tescillenmesine ve markalaşmasına imkan tanımaktadır (Yılmaz vd., 2020).

Yemek kültürü, bireylerin kültürel aidiyetlerini ifade etmelerinde ve toplumsal bağlarını güçlendirmelerinde önemli bir araçtır. Özellikle çok kültürlü toplumlarda yemek tercihleri ve tüketim alışkanlıkları, kimlik temsillerinin somut göstergeleri olarak işlev görmektedir. Ortak yemek pratikleri toplumsal aidiyet duygusunu güçlendirirken, gastronomik farklılıklar kültürel çeşitliliği görünür kılar ve kimlik sınırlarını belirginleştirir. Ancak küreselleşme süreci, gastronomik kimlik üzerinde çift yönlü bir etki yaratmaktadır. Bir yandan kültürler arası etkileşimi artırarak mutfak çeşitliliğini zenginleştirmekte; diğer yandan yerel yemek geleneklerinin homojenleşme baskısıyla karşı karşıya kalmasına neden olmaktadır. Özellikle genç kuşakların küresel yemek trendlerine yönelimi ile yaşlı kuşakların geleneksel mutfak pratiklerini sürdürme eğilimi arasında gözlenen farklılaşma, gastronomik kimliğin nesiller arası dönüşümünü ortaya koymaktadır (Wright vd., 2021).

Gastronomi, hem yerel özgünlüğü koruyan farklılıklar hem de festivaller, diploması ve turizm gibi çok boyutlu ortaklıklar aracılığıyla kültürel kimliğin dinamik biçimde oluşmasına ve gelişmesine katkı sağlamaktadır. Yerel mutfakların tarihsel ve coğrafi bağlamı, toplumsal kimliğin derin yapısını yansıtırken; ulusal ve uluslararası işbirlikleri bu kimliğin görünürlüğünü artırmakta ve sürdürülebilirliğini desteklemektedir. Bu nedenle gastronomi, kültürel kimliğin hem içsel inşasında hem de dışsal temsilde stratejik bir alan olarak değerlendirilmelidir.

Konya ve Tebriz'in Tarihsel, Kültürel ve Coğrafi Bağlamları

Konya ve Tebriz, tarih boyunca Orta Doğu'nun siyasal, ticari ve kültürel ağları içerisinde merkezi konumlarda yer almış, çok katmanlı tarihsel ve kültürel birikim üretmiş iki kadim yerleşim merkezidir. Stratejik coğrafi konumları ve ticaret yolları üzerindeki konumları, her iki kentin toplumsal yapısı, mimari dokusu ve kültürel pratiklerinde kalıcı etkiler bırakmıştır. Bu yönüyle her iki şehir, hem özgün tarihsel deneyimleri hem de ortak medeniyet mirası üzerinden karşılaştırmalı analizlere imkân sunmaktadır.

Tarihsel bağlam

Konya: Konya'nın tarihsel kökenleri Neolitik döneme uzanmakta ve Çatalhöyük yerleşimi, kentin yerleşik hayata geçiş ve tarımsal üretim açısından erken bir örnek oluşturmasını sağlamaktadır (Kaynak & Karabulut, 2016; Ocal, 2016). Anadolu Selçuklu Devleti'ne başkentlik yapması, şehirde bilim, sanat ve tasavvuf alanlarının gelişimine zemin hazırlamış; Mevlânâ Celâleddîn-i Rûmî ve Mevlevî geleneği, Konya'nın kültürel kimliğinin temel taşlarını oluşturmuştur (Sipahi & Şenalp, 2018). Konya-Beyşehir güzergâhındaki kervansaraylar, hem ekonomik hem de bölgesel dolaşım açısından stratejik öneme sahiptir. Osmanlı döneminde de tarım ve üretim odaklı bölgesel merkez niteliğini koruyan Konya, modern dönemde kentsel dönüşüm ve çevresel kırılganlıklarla karşı karşıya kalmıştır (Kutlu, 2007; Arat, 2024).

Tebriz: Tebriz, İran'ın kuzeybatısında, Azerbaycan bölgesinde ve Orta Doğu'nun en eski kentsel merkezlerinden biri olarak gelişmiştir. İlhanlılar döneminde başkentlik yapması, Afro-Avrasya ticaret ağlarında stratejik konum kazanmasını sağlamış, diploması, sanat ve entelektüel üretimde bölgesel sınırları aşan bir etki

yaratmıştır (Prazniak, 2013; Lida & Fahimeh, 2015). Safevi dönemine kadar filî başkent olarak işlev görmesi, kentin siyasal ve kültürel ağırlığını pekiştirmiştir. İlhanlı ve Safevi dönemlerinde inşa edilen mezarlıklar, türbeler ve hazireler, Tebriz'in morfolojik ve kentsel gelişiminde kalıcı izler bırakmıştır. Her iki şehir de tarih boyunca başkentlik deneyimi, ticaret yolları üzerindeki konumu ve çok katmanlı kültürel mirasıyla, Orta Doğu'daki siyasal, ekonomik ve kültürel dönüşümlerin anlaşılmasına olanak sağlamaktadır.

Kültürel bağlam

Konya: Konya'nın kültürel yapısı, Selçuklu ve Osmanlı mirası üzerine kurulmuştur. Mevlî geleneği ve tasavvuf düşüncesi, kentin simgesel ve manevi kimliğini oluşturur; Mevlânâ Müzesi, Şeb-i Arus Törenleri ve semâ gösterileri bu mirası kamusal alanda yeniden üretir (Kutlu, 2007). Ayrıca Çatalhöyük'ten başlayarak Hristiyanlık ve İslam dönemlerine uzanan çok katmanlı dini geçmiş, Konya'nın kültürel çeşitliliğini güçlendirmektedir (Kaynak & Karabulut, 2016). Safevi Tebriz'i ile Osmanlı Konya'sı arasındaki müzikal etkileşimler, makamsal yapı ve estetik alışveriş aracılığıyla kültürel bağlantının sürekliliğini göstermektedir (Saiyah, 2025). Geleneksel Konya evleri, kültürel bilginin kuşaklar arası aktarımını sağlayan mekânsal taşıyıcılar olarak öne çıkmaktadır (Arat, 2024; Aydın vd., 2015).

Tebriz: Tebriz, uluslararası ticaret ve kültürel etkileşimlerin kesişim noktasında gelişmiş, geleneksel mimarisi, tarihî çarşıları ve kültürel pratikleriyle kentsel turizm açısından öne çıkmıştır (Ahmadzadeh & Dadashpour Moghaddam, 2024; Assari vd., 2011). Tebriz Tarihi Çarşısı, çok işlevli kamusal bir alan olarak sosyal, kültürel ve ekonomik faaliyetlerin merkezi konumundadır. Şehir, Azerbaycan Türkçesi'nin konuşulduğu, zengin bir edebiyat ve sanat geleneğine sahip bir kültür merkezi olup; Tebriz Okulu, minyatür sanatı ve halı dokumacılığı gibi geleneklerle kültürel kimliğini güçlendirmektedir (Çınarcı, 2009). Her iki kent de tarihsel süreklilik, dini miras ve kamusal mekân organizasyonu açısından benzerlikler taşırken; Konya'da tasavvuf, Tebriz'de ise ticaret ve entelektüel üretim ön plana çıkmaktadır.

Coğrafi bağlam

Konya: Türkiye'nin İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan Konya, geniş tarım ovaları ve stratejik konumu sayesinde ekonomik ve lojistik bir merkez olmuştur (Arat, 2024). Konya-Beyşehir güzergâhındaki kervansaraylar, tarihsel ticaret ağının mekânsal izlerini yansıtmaktadır. Çatalhöyük ve Silile gibi yerleşimler, tarihsel süreklilik ve mikro-topoğrafi açısından önem taşımaktadır (Ocal, 2016; Kıtır, 2025). Bununla birlikte, kentsel alanlar iklim değişikliği etkilerine karşı savunmasızdır.

Tebriz: Tebriz, İran'ın kuzeybatısında, dağlık bir coğrafyada konumlanmıştır. Kuzey Tebriz Fayı üzerinde bulunması, kenti deprem riski açısından kırılgan hâle getirmektedir (Mesbahi vd., 2020). Tarihi çarşı ve uygun iklim koşulları, şehrin kalıcı bir yerleşim merkezi olmasını sağlamıştır (Lida & Fahimeh, 2015). Kentsel yeşil alan eksikliği ve ekosistem baskıları, mekânsal sorunlar yaratmakla birlikte, tarihî ve kültürel zenginlikler Tebriz'in turizm kapasitesini güçlendirmektedir (Ahmadzadeh & Dadashpour Moghaddam, 2024). Her iki kent, farklı topoğrafik ve jeolojik özelliklere sahip olmasına rağmen, tarihsel ve kültürel mirasları sayesinde bulundukları coğrafyada süreklilik arz eden merkezi yerleşimler olarak önemini korumaktadır.

ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ, AMACI VE KAPSAMI

Araştırmanın Önemi

Gastronomi turizmi, günümüzde yalnızca bir seyahat biçimi olmanın ötesine geçerek, kültürel kimliğin korunması, ekonomik kalkınmanın desteklenmesi ve sürdürülebilir turizm uygulamalarının teşvik edilmesinde stratejik bir araç olarak öne çıkmaktadır. Pandemi sonrası dönemde değişen seyahat tercihleri ve turist beklentileri, gastronomi turizminin önemini artırmış; destinasyonların çekiciliğini yükseltmede kritik bir rol üstlenmiştir. Yerel mutfakların tanıtımı, küçük ve orta ölçekli işletmelerin gelişimini destekleyerek bölgesel ekonomik canlılığı artırmaktadır. Uluslararası düzeyde gastronomi turizminin pazar hacmi hızla büyümekte olup, gelecekte sürdürülebilir bir büyüme potansiyeline sahiptir (Kedla vd., 2025).

Kültürel açıdan, gastronomi turizmi, yerel mutfakların korunması ve kültürel mirasın gelecek kuşaklara aktarılması açısından önemli bir rol oynamaktadır. Yöresel yemekler, bir bölgenin tarihini, değerlerini ve toplumsal yapısını yansıtan kültürel unsurlar olarak, turistlerin deneyimlerini zenginleştirmektedir (Wright et al., 2021; Kalenjuk Pivarski vd., 2024). Sürdürülebilirlik perspektifinden değerlendirildiğinde ise, yerel üreticilerle iş birliği, organik ve mevsimsel ürünlerin kullanımı ile gastronomik mirasın korunmasına yönelik uygulamalar,

çevresel etkilerin azaltılmasına ve bilinçli tüketim alışkanlıklarının güçlendirilmesine olanak tanımaktadır (Fontefrancesco vd., 2023).

Gastronomi turizminin bölgesel kalkınmadaki önemi göz ardı edilemez. Ekonomik katkılarının yanı sıra, turistik çekiciliği artırma, sürdürülebilir kalkınma hedeflerini destekleme ve kültürel kimliği güçlendirme potansiyeli, destinasyonlar için stratejik bir değer taşımaktadır. Bu nedenle, destinasyonlar gastronomi turizmini bir araç olarak benimseyerek, hem yerel halkın yaşam kalitesini artırabilir hem de uluslararası turizm pazarında rekabet avantajı elde edebilirler (Kalenjuk Pivarski vd., 2024).

Türkiye ve İran arasındaki kültürel ilişkilerin gastronomi bağlamında incelenmesi, literatürde önemli bir boşluğu doldurmaktadır. Tarih, edebiyat ve sanat alanlarında kapsamlı çalışmalar bulunmakla birlikte, mutfak kültürleri ve yemek gelenekleri üzerinden kültürel etkileşimleri ele alan araştırmalar sınırlıdır. Bu bağlamda, Türkiye ve İran mutfakları arasındaki benzerlikler ve farklılıkların sistematik biçimde ortaya konması, kültürel karşılaştırmalı çalışmalar ve gastronomi turizmi araştırmaları için yeni bir perspektif sunmaktadır. Yemek kültürü, tarihsel etkileşimin günümüz mutfak uygulamalarına yansımalarını göstererek, kültürel kimliğin ve toplumsal belleğin korunmasına yönelik stratejilerin geliştirilmesine katkı sağlamaktadır.

Araştırmanın Amacı ve Kapsamı

Bu çalışma, "Türkiye–İran Kültürel İlişkilerinde Yemeğin Rolü: Konya ve Tebriz Mutfağı Karşılaştırması" başlıklı araştırma makalesinde, araştırmanın amaç ve kap-samını net bir şekilde ortaya koymayı hedeflemiştir. Araştırmanın amaçları şunlardır:

- Konya ve Tebriz mutfaklarının gastronomik özelliklerini karşılaştırarak, bu mutfak kültürlerinin tarihsel gelişim süreçlerini, temel bileşenlerini ve pişirme tekniklerini sistematik bir biçimde analiz etmek; böylece her iki mutfağın özgünlüğünü ve birbirleriyle olan etkileşimlerini ortaya koymak.
- Kültürel etkileri değerlendirmek; iki mutfağın hem yerel kültürel kimlik üzerindeki rolünü hem de toplumsal belleğe katkısını anlamaya yönelik veriler üretmek.
- Ekonomik etkileri incelemek; gastronomi turizmi bağlamında Konya ve Tebriz mutfaklarının bölgesel kalkınmaya, yerel pazara, tanıtıma ve turistik çekiciliğe sağladığı katkıları araştırmak.

Araştırmanın konusu olarak Konya ve Tebriz seçildi çünkü her iki şehrin de tarihsel ve kültürel etkileşime sahip olması, geleneksel mutfaklarının korunması ve yemek turizmi potansiyeline sahip olmaları nedeniyle bu seçimler yapılmıştır. Araştırmanın sınırlılıkları arasında, Tebriz mutfağına ilişkin güncel akademik kaynakların Konya'ya göre daha az olması ve pandemi sonrası saha çalışmalarının sınırlı sayıda veriye da-yanması yer alıyor. Ek olarak, yerel dildeki literatürün tamamına erişim zorluğu nedeniyle, iki şehirdeki mutfak uygulamalarına ilişkin karşılaştırmalar sınırlı kalmıştır.

LİTERATÜR İNCELEMESİ

Tarih boyunca yakın coğrafyalarda yer alan Türkiye ve İran, güçlü kültürel bağlara sahip olmuştur. Bu etkileşim, özellikle mutfak kültürleri aracılığıyla her iki toplumun kimlik oluşumunda somut biçimde gözlemlenebilir. Türk ve İran mutfak kültürleri arasında tarihsel süreçte önemli kültürel ve dilsel etkileşimler yaşanmış; Farsça kökenli birçok kelimenin Türk mutfak terminolojisinde yer alması bu etkileşimin somut bir göstergesidir (Nikeghbal & Yüncü, 2022). Bununla birlikte, İranlı göçmenlerin Nevruz, aile gelenekleri ve yemek kültürü aracılığıyla kültürel kimliklerini sürdürmeleri, modernleşmenin etkilerini yansıtan bir dönüşümü göstermektedir (Batu vd., 2023). Safevi Tebriz'i ile Osmanlı Konya'sı arasındaki paylaşılan müzikal hafıza da daha geniş kültürel bağlantılara işaret etmektedir (Saiyah, 2025).

Gastronomi, günümüzde yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan bir olgu olmaktan öte, kültürel kimliğin önemli bir göstergesi, mirasın taşıyıcısı ve turizm destinasyonları için stratejik bir çekim unsuru olarak kabul edilmektedir (Macêdo vd., 2025). Yerel mutfaklar, bir bölgenin tarihini, geleneklerini ve toplumsal yapısını yansıtan kültürel unsurlar olarak turist deneyimlerini zenginleştirmekte ve kültürel kimliğin sürdürülmesinde kritik bir rol oynamaktadır (Satrio vd., 2025). Bu bağlamda gastronomi turizmi, kültürel turizmin önemli bir bileşeni olarak öne çıkmakta ve otantik deneyimler sunarak bölgelerin kimliğini ve geleneklerini yansıtmaktadır (Noviati vd., 2025).

Gastronomi turizmi, yerel ekonomilerin gelişimini teşvik eden ve turistik destinasyonların çekiciliğini artıran yenilikçi bir strateji olarak değerlendirilmektedir. Sürdürülebilir turizm uygulamalarını destekleyerek

kültürel mirasın korunmasına ve yerel kaynakların etkin kullanımına katkıda bulunmaktadır (Yayla & Günay, 2024; Kalenjuk Pivarski vd., 2023). Gastronomi festivalleri gibi etkinlikler, bölgesel mutfak lezzetlerinin tanıtılmasında ve destinasyonların cazibesinin artırılmasında önemli bir rol oynamaktadır. Turistlerin destinasyonu deneyimleme biçimini etkileyen gastronomi, aynı zamanda yerel halkın gurur duygusunu geliştirmeye de katkı sağlamaktadır (Gündüz vd., 2024; Solunoğlu & Orgun, 2024).

Türkiye, zengin ve çeşitli mutfak kültürü ile gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Türk mutfağı, doğu ve batı sentezi olarak çift kimlikli olup, farklı kültürlerden etkileşimlerle zenginleşmiştir (Dündar, 2015). Konya mutfağı, bu zenginliğin önemli bir parçasıdır ve bamya çorbası, etli yemek, fırın kebabı, tirit, sacarası tatlısı ve hoşmerim gibi yöresel yemekleriyle tanınmaktadır. Mevlevi mutfağı, Konya'nın etnik mutfak kimliğinin önemli bir bileşeni olarak tarihi izler taşımaktadır (Sormaz vd., 2023). Konya'nın gastronomi turizmi gelişimi için yöresel lezzetlerin menülerde daha fazla yer alması ve tanıtım faaliyetlerinin artırılması gerektiği vurgulanmaktadır (Esen & Seçim, 2020). Şehrin kültürel ve tarihi mirası, Selçuklu başkenti olmasıyla da pekişmekte ve gastronomi kimliği destinasyon pazarlaması için kritik bir değer taşımaktadır (Yaman, 2025).

İran mutfak kültürü geleneksel özelliklerini koruma eğilimindedir. Tebriz, tarihi ve kültürel zenginlikleriyle öne çıkan kadim bir şehir olup, sosyal, kültürel ve tarihi alanlardaki turizm potansiyeli yüksektir (Asbagh, 2025). Tebriz'in yiyecek çeşitliliği ve özgün yemek stilleri, bölgesel gastronomi turizmi açısından önemli bir değerdir. İran'daki yemek festivalleri, ülkenin zengin mutfak mirasını kullanarak sürdürülebilir turizmin gelişimine katkıda bulunabilir (Ahmadzadeh & Dadashpour Moghaddam, 2024).

Konya ve Tebriz mutfakları arasındaki benzerlikler ve farklılıklar, iki kültür arasındaki etkileşimin somut örneklerini sunmaktadır. Konya mutfağı, Selçuklu ve Osmanlı etkisiyle gelişmiş olup, genellikle sade ve işlevsel yemekleriyle tanınırken; Tebriz mutfağı, Azerbaycan ve Pers kültürlerinin etkisiyle çeşitlenmiş, zengin baharat kullanımı ve özgün pişirme teknikleriyle öne çıkmaktadır. Mevcut literatürde, gastronominin kültürel ilişkiler ve turizm üzerindeki genel rolü, Türkiye ve İran'ın genel mutfak kültürleri ve etkileşimleri üzerine çalışmalar bulursa da, Konya ve Tebriz mutfaklarının kültürel ilişkiler ve turizm bağlamında sistematik ve karşılaştırmalı analizi sınırlıdır. Bu durum, söz konusu iki şehrin mutfak kültürleri arasındaki benzerlikleri ve farklılıkları derinlemesine inceleyecek, kültürel etkileşimlerin gastronomi üzerindeki yansımalarını ortaya koyacak ve gastronomi turizmi potansiyellerini karşılaştırmalı bir perspektifle değerlendirecek özgün bir araştırma ihtiyacını ortaya koymaktadır.

Akademik araştırmalar, gastronominin kültürel diplomasi, kimlik oluşumu ve bölgesel kalkınma süreçlerindeki rolünü net bir şekilde göstermektedir. Türkiye ve İran arasında yaşanan gastronomik etkileşimler, her iki toplumun kültürel mirasını tanıma ve anlamlandırma açısından önemli fırsatlar sunmaktadır. Bu çerçevede gastronomi, yalnızca bir beslenme biçimi olarak değil, aynı zamanda kültürel bir ifade ve kimlik aracı olarak değerlendirilmiştir.

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Bu araştırma, Türkiye ve İran arasındaki kültürel ilişkiler bağlamında gastronominin rolünü Konya ve Tebriz mutfakları üzerinden incelemek amacıyla nitel araştırma yaklaşımı temelinde tasarlanmıştır. Çalışmada, kültürel olguların tarihsel, toplumsal ve sembolik boyutlarının derinlemesine analiz edilmesine olanak sağlayan betimsel-analitik araştırma deseni benimsenmiştir. Nitel yaklaşımın tercih edilmesinin temel nedeni, gastronominin yalnızca beslenme pratiğiyle sınırlı olmayan; kültürel kimlik, toplumsal aidiyet, tarihsel miras ve turizm dinamikleriyle doğrudan ilişkili çok katmanlı bir olgu niteliği taşımasıdır. Bu doğrultuda araştırmada elde edilen veriler yalnızca betimsel düzeyde değerlendirilmemiş; kültürel, sosyal ve ekonomik boyutlar çerçevesinde karşılaştırmalı olarak analiz edilmiştir.

Araştırmanın veri toplama sürecinde doküman analizi yöntemi kullanılmıştır. Doküman analizi, araştırma konusu ile ilişkili yazılı materyallerin sistematik biçimde incelenmesi, sınıflandırılması ve yorumlanmasına dayanan nitel bir veri toplama tekniğidir. Bu kapsamda gastronomi, kültürel miras, kültürel kimlik, gastronomi turizmi, Türk mutfağı, İran mutfağı, Konya mutfağı ve Tebriz mutfağına ilişkin ulusal ve uluslararası akademik literatür ayrıntılı biçimde taranmıştır. Veri toplama sürecinde hakemli dergi makaleleri, lisansüstü tezler, bilimsel kitaplar, kongre bildirileri, UNESCO raporları ve gastronomi turizmine ilişkin kurumsal yayınlardan yararlanılmıştır. Kaynak taramalarında Web of Science, Scopus, Google Scholar, TR Dizin ve ulusal tez veri tabanları kullanılmıştır.

Kaynak seçim sürecinde belirli ölçütler esas alınmıştır. Öncelikle araştırma konusu ile doğrudan ilişkili çalışmalar değerlendirmeye dahil edilmiştir. Gastronomi kültürü, kültürel etkileşim, yerel mutfak gelenekleri ve

gastronomi turizmi ekseninde veri sunan çalışmalar öncelikli olarak tercih edilmiştir. Bunun yanında kaynakların bilimsel güvenilirliğe sahip olması, güncel literatürü temsil etmesi ve Konya ile Tebriz mutfaklarına ilişkin özgün içerik sunması temel seçim kriterleri arasında yer almıştır. Tarihsel arka planın bütüncül biçimde değerlendirilebilmesi amacıyla klasik kaynaklar ile güncel akademik çalışmalar birlikte ele alınmıştır. Ayrıca araştırmanın karşılaştırmalı yapısını güçlendirmek amacıyla Türkiye ve İran gastronomi kültürüne ilişkin disiplinlerarası çalışmalar analiz sürecine dahil edilmiştir. Araştırma amacıyla doğrudan ilişkili olmayan veya tekrar eden bilgiler içeren çalışmalar ise kapsam dışında bırakılmıştır.

Araştırma verilerinin analizinde tematik analiz yöntemi kullanılmıştır. Tematik analiz, nitel veriler içerisinde tekrar eden örüntülerin, kavramsal ilişkilerin ve anlam bütünlüklerinin sistematik biçimde belirlenmesine olanak sağlayan bir analiz yöntemidir. Analiz süreci dört aşamada yürütülmüştür. İlk aşamada araştırma kapsamında elde edilen dokümanlar ayrıntılı biçimde incelenmiş ve veriler araştırmanın amacı doğrultusunda sınıflandırılmıştır. İkinci aşamada metinlerde tekrar eden kavramlar, ifadeler ve içerikler kodlanmıştır. Bu süreçte gastronominin kültürel kimlik, toplumsal dayanışma, tarihsel miras, pişirme teknikleri, yemek ritüelleri ve gastronomi turizmi ile ilişkili boyutları ön plana çıkarılmıştır.

Üçüncü aşamada benzer içeriklere sahip kodlar bir araya getirilerek ana temalar ve alt temalar oluşturulmuştur. Bu doğrultuda “gastronominin kültürel kimlik üzerindeki rolü”, “yemeklerin sosyal ve ritüel işlevleri”, “Konya ve Tebriz mutfaklarının karakteristik özellikleri”, “gastronomi turizminin ekonomik etkileri” ve “kültürel etkileşim ve gastronomik benzerlikler” başlıkları altında tematik bir yapı geliştirilmiştir. Son aşamada ise elde edilen temalar karşılaştırmalı bir perspektifle yorumlanmış; Konya ve Tebriz mutfakları arasındaki benzerlikler ve farklılıklar kültürel, sosyal ve ekonomik bağlamlar çerçevesinde değerlendirilmiştir. Böylece gastronominin Türkiye–İran kültürel ilişkilerindeki işlevi sistematik ve bütüncül bir analiz yaklaşımıyla ortaya konmuştur.

Araştırmanın metodolojik güvenilirliğini artırmak amacıyla veri çeşitliliği sağlanmış ve farklı kaynaklardan elde edilen bulgular karşılaştırmalı biçimde değerlendirilmiştir. Ayrıca literatürde yer alan kuramsal yaklaşımlar ile araştırma bulguları arasında ilişki kurularak analiz sürecinin kavramsal tutarlılığı güçlendirilmiştir. Araştırma süreci boyunca akademik etik ilkelerine bağlı kalınmış ve kullanılan tüm kaynaklar bilimsel atf kurallarına uygun biçimde raporlanmıştır.

Bu çalışma, Konya ve Tebriz mutfaklarının tarihsel gelişim süreçlerini, kültürel özelliklerini, toplumsal işlevlerini ve gastronomi turizmi açısından taşıdığı potansiyeli karşılaştırmalı olarak incelemektedir. Bu bağlamda araştırma, gastronominin yalnızca bir tüketim pratiği değil; kültürel kimliğin korunması, kültürlerarası etkileşimin sürdürülmesi ve bölgesel kalkınmanın desteklenmesi açısından stratejik bir unsur olduğunu ortaya koymayı amaçlamaktadır.

ARAŞTIRMA BULGULARI ve TARTIŞMA

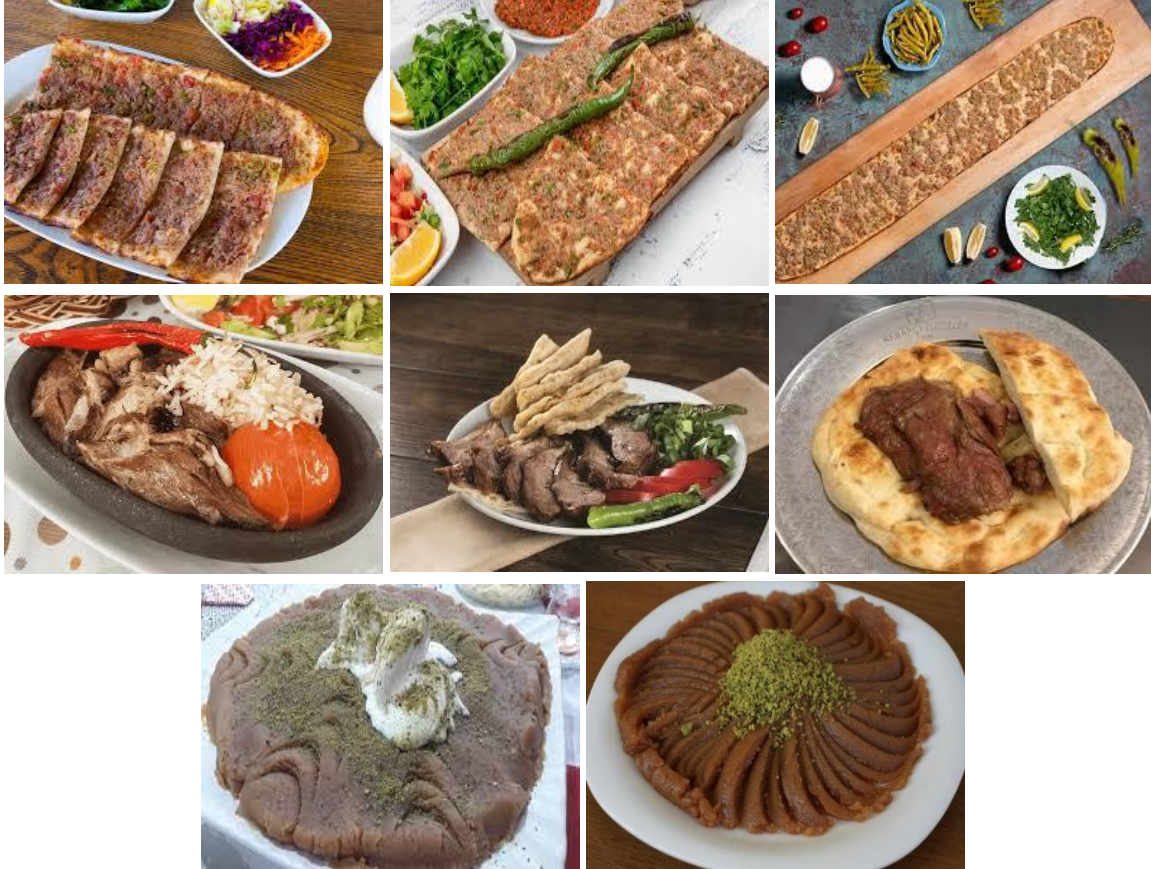
Konya ve Tebriz’in Coğrafi ve Yöresel Yemekleri

Konya

Konya mutfağı, özellikle Selçuklu saray geleneği ve Mevlevî kültüründen beslenen köklü bir mirasa sahiptir. Etli ekmek, tandır kebabı ve hoşmerim gibi karakteristik yemekler, Selçuklu döneminden günümüze uzanan pişirme geleneklerini sürdürmektedir. Bunun yanında, Çatalhöyük kazılarında ortaya çıkarılan bulgur ve mercimek gibi buluntular, binlerce yıl öncesine dayanan yemek kültürünün izlerini göstermektedir (Esen & Seçim, 2020). Etli ekmek, ince açılmış hamurun üzerine kıyma harcı konularak taş fırında pişirilir ve Konya’nın simgesi hâline gelmiştir. Tandır kebabı ise kuzu etinin tandır fırında ağır ateşte pişirilmesiyle hazırlanır ve Selçuklu mirasını yansıtır. Hoşmerim tatlısı ise un, tereyağı ve şekerle yapılmakta olup, Mevlâna törenlerinde sunulmasıyla kültürel bir anlam kazanmıştır.

Konya, Anadolu’nun en önemli tarihî merkezlerinden biri olarak zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Selçuklu İmparatorluğu’nun başkenti olması ve Mevlevîlik kültürünün merkezi konumunda bulunması, şehrin yemek geleneğini derinlemesine şekillendirmiştir (Esen & Seçim, 2020). Konya mutfağının öne çıkan yemeklerinden etli ekmek, ince açılmış hamur üzerine kıyma, soğan ve baharat karışımı eklenerek taş fırında pişirilir ve şehrin simgesi olarak kabul edilir. Tandır kebabı, kuzu etinin tandır fırınında uzun süre pişirilmesiyle hazırlanır ve özellikle bayram ve düğün sofralarının vazgeçilmezi olarak öne çıkar. Ayrıca hoşmerim, un ve tereyağıyla yapılan bir tatlı olarak Mevlevî ayinlerinde ikram edilmekte ve bu sayede manevi bir anlam kazanmıştır.

(Şekil 1). Pişirme teknikleri açısından, Konya mutfağında taş fırın, tandır ve odun ateşi yaygın olarak kullanılmaktadır. Bu teknikler yemeklere özgün bir lezzet kazandırmakla kalmaz, aynı zamanda kültürel otantikliği de güçlendirir. Sunum biçimlerinde ise sadelik ve bereket vurgusu ön plana çıkar; yemekler genellikle büyük tepsilerde ortak tüketim için servis edilir ve bu, paylaşım kültürünün güçlü bir yansımasıdır (Sormaz vd., 2024).



Şekil 1. Konya Mutfağı

Tebriz

Tebriz mutfağı, Azerî ve İran mutfaklarının sentezi olarak öne çıkar ve et, pirinç, taze otlar, kuruyemiş ile kuru meyvelerden oluşan zengin içerikleriyle dikkat çeker. Şehrin öne çıkan yemekleri arasında “Küfteh Tebrizi” (iri köfte), “Dolma” (yaprak sarma veya sebze dolması), “Ashe Doogh” (yoğurt çorbası), “Abgoosht” veya “Dizi” (et ve bakliyat güveci) ve “Tahchin” (yoğurtlu safranlı pilav) yer alır; bu yemekler taze ve kurutulmuş ürünlerin dengeli kullanımı ile karakterizedir. Küfteh Tebrizi, içerisine ceviz, yumurta ve kurutulmuş meyveler eklenerek hazırlanan iri köftelerden oluşur ve genellikle sos ile lavash ekmeği eşliğinde sunulur. Dizi ise et, nohut ve diğer bakliyatlarla hazırlanan doyurucu bir güveç olarak bilinir (Şekil 2). Tebriz, İran Azerbaycanı’nın merkezi olması sebebiyle hem Azerî mutfak kültürünü hem de Pers yemek geleneğini bünyesinde taşır. Ashe Doogh, nane ve pirinçle hazırlanan ferahlatıcı bir yoğurt çorbasıdır ve şehirde sıkça tüketilir. Dolma, üzüm yaprağı veya sebzeler içine pirinç ve et doldurularak yapılan geleneksel bir yemektir; Dizi/Abgoosht ise kuzu eti, nohut ve patatesle hazırlanır ve uzun bir geçmişe sahiptir (Nooripoor vd., 2021; Pezeshki vd., 2023).



Şekil 2. Tebriz Mutfağı

Tebriz mutfağında pişirme teknikleri genellikle yavaş pişirme ve tencere yemekleri üzerine kuruludur. Özellikle Dizi'nin hazırlanışında malzemeler saatlerce düşük ısıda pişirilir; bu yöntem hem lezzet derinliği kazandırır hem de besin değerini artırır. Sunumda ise zengin garnitürler ve sofrada paylaşım ön plandadır; yemekler çoğunlukla pilav, taze otlar, turşular ve lavaş ekmeği ile servis edilir. Bu yaklaşım, Tebriz mutfağında misafirperverliğin ve toplumsal birlikteliğin önemini vurgular.

Konya ve Tebriz mutfakları arasında belirgin paralellikler görülmektedir. Her iki mutfak da et ağırlıklı yemekler, hamur işleri ve geleneksel pişirme teknikleri ile karakterizedir. Bununla birlikte farklılıklar da mevcuttur; Konya'da taş fırın ve tandır kültürü baskınken, Tebriz'de tencere yemekleri ve baharat ile kuru meyve kullanımı öne çıkar. Sunum açısından ise Konya'da sadelik ve paylaşım ön planda iken, Tebriz'de sofralar genellikle zengin ve çeşitlidir.

Yöresel Yemeklerin Kültürel ve Sosyal Rolü

Konya mutfağında kültürel ve sosyal rol

Konya'da yemek, yalnızca beslenme amacıyla sınırlı kalmayıp, aynı zamanda inanç, kültürel ve sosyal yaşamın merkezinde önemli bir rol oynar. Özellikle Mevlevîlik geleneğinde yemek hazırlama ve sunum süreçleri tasavvufi bir anlam taşır. Mevlevî dergâhlarında yemek hazırlamak, ibadet niteliğinde bir etkinlik olarak

değerlendirilmiş ve mutfak “matbah-ı şerif” adıyla kutsal bir mekân olarak kabul edilmiştir (Esen & Seçim, 2020). Bu çerçevede yemek hazırlığı, manevi bir eğitim süreci olarak görülmüş ve toplumsal dayanışmanın temel öğelerinden biri hâline gelmiştir.

Günlük yaşamda da yemek, Konya toplumunda sosyal bağların güçlendirilmesinde etkili bir araçtır. Özellikle etli ekmek ve tandır kebabı, aile yemeklerinde ve misafir ağırlamada sunularak toplumsal ilişkilerin pekişmesine katkı sağlar. Düğünlerde servis edilen düğün pilavı ise toplulukların bir araya gelmesini sağlayan en önemli yemeklerden biri olarak öne çıkar; büyük kazanlarda pişirilip geniş katılımcılara sunulması paylaşım kültürünün somut bir göstergesidir (Esen & Seçim, 2020). Ayrıca dini günler ve kandil gecelerinde hazırlanan helva ve tatlıların komşulara dağıtılması, toplumsal yardımlaşma ve kültürel dayanışmanın sembolü olarak değerlendirilir.

UNESCO’nun somut olmayan kültürel miras kapsamındaki mutfak kültürüne yaptığı vurgu dikkate alındığında, Konya mutfağındaki bu ritüellerin yalnızca gastronomik değil, aynı zamanda kültürel mirasın korunması açısından da önemli bir değer taşıdığı söylenebilir (UNESCO, 2023).

Tebriz mutfağında kültürel ve sosyal rol

Tebriz’de yemek, toplumsal yaşamın merkezi bir unsurdur. Geleneksel Azerî-İran kültüründe sofralar yalnızca beslenme mekânı olarak görülmez; aynı zamanda aile birliğinin, misafirperverliğin ve toplumsal kimliğin ifade edildiği alanlardır (Nematzadeh vd., 2024). Tebriz mutfağının öne çıkan yemeklerinden Küfteh Tebrizi, genellikle aile içi özel buluşmalarda hazırlanır ve iç harcında kullanılan kuru meyve ve ceviz, yemeğe hem zenginlik hem de kutlama niteliği kazandırır.

Bölgedeki sosyal ritüellerde yemeklerin rolü büyüktür. Örneğin, Ashe Doogh adlı yoğurt çorbası, toplu etkinliklerde ve özellikle bahar aylarında düzenlenen törenlerde ikram edilir. Düğünler ve dini bayramlar sırasında sofraların pilav çeşitleri, kebaplar ve tatlılarla donatılması ise misafire gösterilen değerın kültürel bir yansımasıdır. Bu bağlamda Tebriz’de yemek, topluluk dayanışmasının ve misafirperverliğin en görünür aracı olarak kabul edilmektedir. Modern dönemde ise Tebriz mutfağı, gastronomi turizminin gelişimiyle birlikte kültürel bir vitrin hâline gelmiştir. Yerel yemeklerin festival ve etkinliklerde öne çıkarılması, mutfak kültürünü yalnızca aile içi bir olgu olmaktan çıkarıp şehrin uluslararası kimliğinin bir parçası hâline getirmiştir. Böylelikle Tebriz mutfağı, hem kültürel mirasın korunmasında hem de toplumsal kimliğin inşasında merkezi bir rol üstlenmektedir.

Konya ve Tebriz mutfaklarının sosyal ve kültürel işlevi, ortak bir noktada “yemek aracılığıyla toplumsal birlikteliği güçlendirme” şeklinde özetlenebilir. Konya’da yemekler özellikle dini ritüeller, tasavvufi gelenekler ve toplumsal yardımlaşma bağlamında ön plana çıkarken, Tebriz’de aile bağlarını, misafirperverliği ve toplumsal kut-lamaları temsil eden bir araç olarak görülür. Her iki mutfakta da yemek, yalnızca biyolojik bir ihtiyaç değil, aynı zamanda kültürel kimliğin korunması ve aktarılmasında temel bir unsur olarak değerlendirilmektedir.

Yöresel Yemeklerin Ekonomik Etkileri ve Gastronomi Turizmi

Gastronomi turizmi, yerel mutfakları kültürel miras ve ekonomik bir kaynak olarak değerlendiren, uzmanlaşmış bir turizm segmentidir. Bu turizm türü, destinasyonların çekiciliğini artırmada ve ziyaretçiler ile ev sahibi topluluklar arasında kültürel bağları güçlendirmede önemli bir rol oynamaktadır. Yerel mutfak gelenekleri, destinasyonların rekabet gücünü artırmak için turizm geliştirme stratejilerine entegre edilmelidir. Gastronomi turizmi, ekonomik büyüme ve kültürel koruma gibi ikili hedeflere ulaşmayı sağlayarak sürdürülebilir ve zenginleştirici bir ziyaretçi deneyimi sunar (Coelho, 2025). Yerel mutfak, restoran işletmelerinde modern bir trend olarak öne çıkmakta ve otantikliği, bölgesel kimliği ve kültürel mirası temsil etmektedir. Tüketicilerin otantik bölgesel yemeklere olan ilgisi artmakta, bu da restoranların pazarlama ve markalaşmasını etkilemektedir. Gastronomi, bir bölgenin kültürel imajını şekillendirerek farklı ülkelerden turist çekmeye yardımcı olan zengin bir pazarlama potansiyeline sahiptir. Ayrıca, gastronomi turizmi, istihdam yaratma ve ekonomik kalkınma üzerinde önemli bir etkiye sahiptir (Mwangi & Mwalongo, 2023).

Konya Mutfağı

Konya, gastronomi turizmi bağlamında Türkiye’nin öne çıkan destinasyonlarından biri olarak değerlendirilmektedir. Şehrin köklü mutfak kültürü ve coğrafi işaretli ürünleri, hem yerel ekonomik yapıya katkı sağlamakta hem de destinasyonun marka değerini güçlendirmektedir (Yayla & Günay, 2024). Özellikle etli ekmek, tandır kebabı ve düğün pilavı gibi yöresel lezzetler, Konya mutfağının ayırt edici unsurları arasında yer almaktadır;

bu ürünlerin restoran menülerinde yaygın biçimde sunulması, gastronomi temelli turistik talebi artırarak kentin kimliksel konumlanmasını pekiştirmektedir (Esen & Seçim, 2020).

Literatürde, yöresel yemeklerin destinasyon deneyiminin önemli bir bileşeni olduğu ve menülerde yer almasının turist memnuniyetini artırarak tekrar ziyaret niyetini olumlu yönde etkilediği vurgulanmaktadır (Seçim, 2018). Bu bağlamda gastronomi, yalnızca bir tüketim faaliyeti değil; aynı zamanda destinasyon pazarlaması kapsamında stratejik bir farklılaştırma aracı olarak değerlendirilmektedir (Yaman, 2025). Gastronomik kimliğin güçlendirilmesi, destinasyonun rekabet avantajı elde etmesine ve sürdürülebilir turizm stratejileri geliştirmesine katkı sağlamaktadır.

Ekonomik açıdan incelendiğinde, Konya'daki yeme-içme işletmelerinin önemli bir bölümünün gelir yapısının geleneksel yemekler üzerine kurulu olduğu görülmektedir. Özellikle etli ekmek sunan işletmeler, hem yerel halk hem de şehir dışından gelen ziyaretçiler için güçlü bir çekim unsuru oluşturmakta ve gastronomi odaklı talebin sürekliliğini desteklemektedir (Esen & Seçim, 2020). Gastronomi turizmi; restoran harcamaları, yemek turları ve yerel gıda pazarları aracılığıyla gerçekleşen tüketim faaliyetleri sayesinde yerel ekonomide doğrudan gelir yaratmakta, istihdam olanaklarını artırmakta ve küçük ölçekli üreticiler için yeni ekonomik fırsatlar oluşturmaktadır (Bain, 2024). Bunun yanı sıra, Konya'da düzenlenen gastronomi festivalleri ve tematik etkinlikler, yöresel ürünlerin tanıtım ve pazarlama süreçlerine katkı sağlayarak turizmin çeşitlendirilmesini desteklemektedir (Yayla & Günay, 2024). Söz konusu etkinlikler, yerel ekonomik hareketliliği artırmanın ötesinde, kültürel mirasın görünürlüğünü güçlendirmekte ve destinasyonun sürdürülebilir markalaşma sürecine hizmet etmektedir. Daha geniş ölçekte değerlendirildiğinde ise turizm sektöründeki gelişmelerin ekonomik büyüme üzerinde pozitif etkiler yarattığı Türkiye örneğinde de ampirik olarak ortaya konulmuştur (Eyüboğlu & Eyüboğlu, 2020). Konya mutfağı ve yöresel yemekleri, yalnızca kültürel bir miras unsuru değil; aynı zamanda gastronomi turizmi aracılığıyla ekonomik değer üreten stratejik bir kaynak niteliği taşımaktadır. Bu durum, gastronomik ürünlerin destinasyon pazarlaması ve yerel kalkınma politikaları kapsamında bütüncül bir yaklaşımla ele alınmasını gerekli kılmaktadır.

Tebriz Mutfağı

Tebriz, İran'ın kuzeybatısında yer alan ve zengin kültürel mirası ile gastronomi turizmi açısından yüksek potansiyele sahip tarihi bir şehirdir (Rasoolimanesh vd., 2019). Şehrin mutfak kültürü, 2015 yılında UNESCO tarafından "Yaratıcı Şehirler Ağı"na dahil edilerek uluslararası alanda tanınmıştır. Bu tanınma, Tebriz mutfağını yalnızca kültürel bir miras ögesi olmanın ötesine taşıyarak, ekonomik kalkınma ve turizm stratejileri açısından önemli bir araç hâline getirmektedir (Ahmadzadeh & Dadashpour Moghaddam, 2024).

Tebriz'in gastronomik ürünleri, hem yerel kültürel kimliğin korunmasına hem de ekonomik kalkınmaya katkı sağlamaktadır. Yöresel yemekler, Küfteh Tebrizi, Dolma ve Ashe Doogh gibi örneklerle restoran menülerinin temelini oluşturmakta ve hem yerel halkın hem de turistlerin ilgisini çekmektedir. Bu bağlamda, gastronomi turizmi aracılığıyla yerel gıda üretimi, hizmet sektörü ve turizm altyapısı, bölgenin ekonomik canlılığını artıran temel unsurlar olarak öne çıkmaktadır (Khatami vd., 2021). Tebriz'in gastronomi turizmi, yerel ekonomiye doğrudan katkı sağlamaktadır. Şehirdeki restoranlar, çayhaneler ve tatlı imalathaneleri, gastronomi odaklı turistik talebin merkezinde yer almakta ve özellikle çikolata ile şekerleme üretimi, yerel istihdama katkıda bulunmakta ve Tebriz'in marka değerini güçlendirmektedir (Ahmadzadeh & Dadashpour Moghaddam, 2024). Bu durum, hem ekonomik getiri hem de şehrin turistik çekiciliğinin artırılması açısından önemlidir.

Yerel mutfak deneyimlerinin tanıtılması ve gastronomi etkinliklerinin düzenlenmesi, kültürel mirasın korunmasına da katkı sağlamaktadır. Turistlerin bilinçli tüketimi desteklenmekte ve geleneksel tariflerin gelecek kuşaklara aktarılması sağlanmaktadır. Bu süreç, sürdürülebilir turizm uygulamaları açısından kritik bir rol oynamaktadır. Yerel yönetimler ve yatırımcılar, Tebriz'in özgün mutfak deneyimlerini öne çıkararak bölgesel kalkınmayı teşvik edebilir ve turizm gelirlerini artırabilir (Khatami vd., 2020).

Ekonomik açıdan Tebriz ve Konya mutfakları bazı paralellikler göstermektedir. Her iki şehirde de yöresel yemekler, restoran gelirlerinin önemli bir bölümünü oluşturmakta ve gastronomi turizminin destinasyon kimliğinin ayrılmaz bir parçası hâline gelmektedir. Konya'da coğrafi işaretli ürünler ve gastronomi festivalleri öne çıkarken, Tebriz'de UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil edilmesi ve çikolata-şekerleme üretimi, şehrin gastronomi turizmi alanındaki farklılaşmasını sağlamaktadır. Her iki şehirde de ziyaretçilerin yemek deneyimleri, tekrar ziyaret niyetini artırmakta ve bu durum sürdürülebilir turizm açısından önemli bir unsur olarak değerlendirilmektedir.

Tebriz'in gastronomi potansiyelinin tam anlamıyla değerlendirilmesi için, ziyaretçi deneyimlerinin optimize edilmesi, tanıtım ve pazarlama stratejilerinin geliştirilmesi, yerel ürünlerin markalaşması ve turizm altyapısının güçlendirilmesi gerekmektedir. Bu önlemler, hem ekonomik getiriye artıracak hem de kültürel mirasın sürdürülebilir bir biçimde korunmasına olanak sağlayacaktır. Sonuç olarak, Tebriz mutfağı, bölgesel ekonomiye sağladığı katkı ve turistik çekim gücü ile hem yerel hem de ulusal düzeyde gastronomi turizminin stratejik bir bileşeni olarak değerlendirilebilir.

Konya ve Tebriz Mutfağı Arasındaki Benzerlikler ve Farklılıklar

Benzerlikler

Konya ve Tebriz mutfakları, tarihsel gelişim süreçleri, coğrafi konumları ve kültürel etkileşimleri doğrultusunda birçok ortak gastronomik özelliğe sahiptir. Her iki şehir mutfağının temelinde et, tahıl ve bakliyat ürünleri yer almakta; Konya'da etli ekmek ve tandır kebabı, Tebriz'de ise Küfteh Tebrizi ve Dizi (Abgoosht) gibi geleneksel yemekler bu gastronomik yapının önemli örneklerini oluşturmaktadır. Bununla birlikte hamur işleri ve pilav çeşitleri, her iki mutfakta da yemek kültürünün temel bileşenleri arasında yer almaktadır.

Toplumsal açıdan değerlendirildiğinde, yemek kültürünün her iki şehirde de paylaşım, birliktelik ve misafirperverlik anlayışı etrafında şekillendiği görülmektedir. Konya'da Mevlavi geleneği içerisinde yemek, yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan bir unsur değil; aynı zamanda eğitim, disiplin ve manevi gelişim aracı olarak değerlendirilmektedir. Tebriz'de ise yemek kültürü, aile bağlarını güçlendiren ve toplumsal dayanışmayı destekleyen önemli bir sosyal unsur niteliği taşımaktadır (UNESCO, 2023). Bu yönüyle gastronomi, her iki şehirde de kültürel kimliğin korunması ve toplumsal aidiyetin sürdürülmesi açısından önemli işlevler üstlenmektedir.

Turizm perspektifinden bakıldığında ise Konya'da coğrafi işaretli ürünler, gastronomi festivalleri ve Mevlâna merkezli kültürel turizm faaliyetleri; Tebriz'de ise UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında yürütülen uluslararası tanıtım çalışmaları gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlamaktadır. Böylece her iki kent de gastronomik değerlerini yalnızca yerel mutfak kültürünün bir unsuru olarak değil; aynı zamanda ekonomik kalkınma, destinasyon markalaşması ve kültürel tanıtım açısından stratejik bir araç olarak değerlendirmektedir.

Farklılıklar

Konya ve Tebriz mutfakları arasında önemli benzerlikler bulunmasına rağmen, gastronomik pratikler, pişirme teknikleri, malzeme kullanımı ve sunum anlayışı bakımından dikkat çekici farklılıklar da bulunmaktadır. Öncelikle pişirme yöntemleri açısından değerlendirildiğinde, Konya mutfağında taş fırın, tandır ve odun ateşinde hazırlanan yemekler ön plana çıkarken (Seçim, 2018), Tebriz mutfağında daha çok tencere yemekleri ve uzun süreli yavaş pişirme teknikleri kullanılmaktadır.

Malzeme kullanımı bakımından da belirgin farklılıklar görülmektedir. Konya mutfağında daha sade ve sınırlı baharat kullanımı tercih edilirken, Tebriz mutfağında kuru meyveler, ceviz, safran ve taze otlar gibi aromatik unsurlar yoğun biçimde kullanılmaktadır. Örneğin Konya'ya özgü etli ekmek daha yalın içerikli bir yapıya sahipken; Tebriz'in geleneksel yemeklerinden Küfteh Tebrizi, kuru erik, ceviz ve yumurta gibi çeşitli malzemelerle daha karmaşık bir gastronomik karakter kazanmaktadır.

Kültürel arka plan açısından değerlendirildiğinde ise Konya mutfağının Selçuklu saray kültürü ve Mevlavi geleneğinin etkisi altında şekillendiği; Tebriz mutfağının ise Azerî ve Pers mutfak kültürü ile İpek Yolu üzerinden gelişen tarihsel ticaret ve kültürel etkileşimlerden beslendiği görülmektedir (UNESCO, 2023). Bu tarihsel farklılaşma, kullanılan malzemelerden yemeklerin sunum biçimlerine kadar gastronomik pratiğin birçok unsuruna yansımaktadır.

Turizm boyutunda da farklı yönelimler dikkat çekmektedir. Konya gastronomisi daha çok Mevlâna ve Mevlavi kültürel mirası ekseninde öne çıkarken; Tebriz mutfağı UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamındaki uluslararası gastronomi etkinlikleri ve kültürel tanıtım faaliyetleri aracılığıyla küresel ölçekte görünürlük kazanmaktadır. Bu durum, her iki destinasyonun gastronomik değerlerini farklı turizm stratejileri doğrultusunda konumlandığını göstermektedir.

Araştırma kapsamında elde edilen bulgular doğrultusunda, Konya ve Tebriz mutfaklarının gastronomik yapılarının tarihsel miras, kültürel kimlik, toplumsal işlevler ve gastronomi turizmi boyutlarında hem benzerlikler hem de farklılaşan özellikler taşıdığı belirlenmiştir. Söz konusu benzerlik ve farklılıkların daha sistematik ve karşılaştırmalı biçimde değerlendirilebilmesi amacıyla araştırma bulguları aşağıdaki tabloda özetlenmiştir.

Tablo 1. Konya ve Tebriz Mutfaklarının Gastronomik Benzerlik ve Farklılıklarının Karşılaştırmalı Analizi

Tematik Boyut	Konya Mutfağı	Ortak Özellikler	Tebriz Mutfağı
Tarihsel ve Kültürel Arka Plan	Selçuklu ve Mevlevî kültürünün etkisi ön plandadır.	Her iki mutfak da tarihsel kültürel etkileşimlerden beslenmektedir.	Azerî ve Pers kültürünün etkisi belirgindir.
Gastronomik Yapı	Daha sade, işlevsel ve ritüel temelli gastronomik yapı görülmektedir.	Et, tahıl ve bakliyat temelli geleneksel mutfak yapısı bulunmaktadır.	Daha çeşitli, zengin içerikli ve estetik sunum odaklı yapı görülmektedir.
Öne Çıkan Yemekler	Etli ekmek, tandır kebabı, hoşmerim	Geleneksel et ve hamur temelli yemek kültürü ortak özellik taşımaktadır.	Küfteh Tebrizi, Dizi (Abgoosht), Tahchin
Pişirme Teknikleri	Taş fırın, tandır ve odun ateşi yaygındır.	Geleneksel pişirme yöntemleri korunmaktadır.	Yavaş pişirme ve tencere yemekleri yaygındır.
Malzeme Kullanımı	Daha sade ve sınırlı baharat kullanımı görülmektedir.	Yerel ve geleneksel ürün kullanımı ön plandadır.	Baharat, kuru meyve, ceviz ve taze ot kullanımı yaygındır.
Sunum ve Sofra Kültürü	Ortak tepside paylaşım ve sadelik anlayışı hâkimdir.	Misafirperverlik ve toplumsal paylaşım anlayışı güçlüdür.	Zengin garnitürler ve estetik sunum ön plandadır.
Toplumsal ve Kültürel İşlev	Yemek kültürü tasavvuf ve ritüel pratiği ile ilişkilidir.	Gastronomi kültürel kimlik ve toplumsal dayanışmayı desteklemektedir.	Yemek kültürü aile bağları ve sosyal birlikteliği güçlendirmektedir.
Turizm ve Ekonomik Boyut	Mevlânâ ve kültür turizmi ile bütünleşmiş gastronomik yapı bulunmaktadır.	Gastronomi turizmi destinasyon çekiciliği ve ekonomik katkı sağlamaktadır.	UNESCO yaratıcı şehir yaklaşımı ve uluslararası gastronomik görünürlük öne çıkmaktadır.
Kültürel Miras ve Sürdürülebilirlik	Mevlevî gastronomik mirasının korunması önem taşımaktadır.	Gastronomi kültürel mirasın korunmasına katkı sağlamaktadır.	Azerî-Pers gastronomik mirasının sürdürülebilirliği ön plandadır.

Tablo incelendiğinde, Konya ve Tebriz mutfaklarının ortak tarihsel ve kültürel etkileşimler doğrultusunda benzer gastronomik temeller geliştirdiği; buna karşılık gastronomik pratikler, malzeme kullanımı, pişirme teknikleri ve sunum anlayışı bakımından özgün karakteristikler taşıdığı görülmektedir. Bu durum, gastronominin yalnızca beslenme pratiği değil; aynı zamanda kültürel kimlik, toplumsal aidiyet, kültürel sürdürülebilirlik ve destinasyon markalaşması açısından çok boyutlu bir işlev üstlendiğini göstermektedir.

Konya ve Tebriz mutfakları arasındaki karşılaştırmalı analiz, her iki gastronomi kültürünün tarihsel miras, toplumsal yapı ve kültürel kimlik ekseninde benzer işlevler üstlendiğini; ancak gastronomik pratikler, pişirme teknikleri ve sunum biçimleri açısından farklılaşan özgün karakteristikler taşıdığını ortaya koymaktadır. Bulgular, Konya mutfağının Selçuklu ve Mevlevî geleneğinin etkisiyle daha sade, kolektif paylaşımı önceleyen ve ritüel temelli bir gastronomik yapıya sahip olduğunu göstermektedir. Buna karşılık Tebriz mutfağının Azerî ve Pers kültürel etkileşimleri doğrultusunda daha zengin içerik, yoğun baharat kullanımı ve çeşitlendirilmiş sunum pratikleriyle öne çıktığı belirlenmiştir. Bu farklılaşma, gastronominin yalnızca beslenme pratiği değil, aynı zamanda kültürel kimliğin ve toplumsal hafızanın yeniden üretildiği sembolik bir alan olduğunu ortaya koymaktadır.

Araştırma bulguları, literatürde gastronominin kültürel kimlik ve toplumsal aidiyet üzerindeki işlevine ilişkin çalışmalarla paralellik göstermektedir. Özellikle Maniou vd. (2025), Muñiz-Martinez ve Florek (2023) ile Suna ve Alvarez'in (2021) çalışmaları, yerel mutfakların kültürel kimliğin korunması ve destinasyon imajının güçlendirilmesinde stratejik rol oynadığını vurgulamaktadır. Bu çalışma kapsamında elde edilen bulgular da Konya ve Tebriz mutfaklarının yalnızca yerel yemek kültürü olarak değil, aynı zamanda kültürel mirasın sürdürülebilirliği açısından önemli birer temsil alanı olduğunu göstermektedir. Benzer şekilde Sulistiyo vd. (2024) tarafından ortaya konan gastronominin sosyal dayanışmayı güçlendirdiği yönündeki bulgular, her iki şehirde yemek kültürünün toplumsal birliktelik ve misafirperverlik anlayışıyla bütünleşmesi bakımından desteklenmektedir.

Ekonomik ve turistik boyutta ise araştırma bulguları, gastronomi turizminin destinasyon rekabetçiliği üzerindeki etkisini vurgulayan Yayla ve Günay (2024), Yaman (2025) ve Ahmadzadeh ve Dadashpour Moghaddam'ın (2024) çalışmalarıyla uyumludur. Konya'da coğrafi işaretli ürünlerin ve gastronomi festivallerinin destinasyon markalaşmasına katkı sağladığı; Tebriz'de ise UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamında gastronomik kimliğin uluslararası görünürlüğünün artırıldığı tespit edilmiştir. Bu durum, gastronominin hem kültürel diplomasi hem de bölgesel kalkınma açısından stratejik bir araç olarak değerlendirilebileceğini göstermektedir.

Sonuç olarak karşılaştırmalı analiz bulguları, gastronominin Türkiye ve İran arasındaki kültürel ilişkilerde yalnızca ortak tarihsel mirasın bir yansıması olmadığını; aynı zamanda kültürel sürdürülebilirlik, destinasyon kimliği ve gastronomi turizmi ekseninde ekonomik değer üreten çok boyutlu bir yapı olduğunu ortaya koymaktadır. Bu yönüyle çalışma, Konya ve Tebriz mutfaklarını kültürel etkileşim ve gastronomi turizmi bağlamında sistematik biçimde karşılaştırarak literatürdeki önemli bir boşluğu doldurmakta ve gelecekte gerçekleştirilecek karşılaştırmalı gastronomi araştırmaları için kuramsal bir çerçeve sunmaktadır.

Tartışma

Bulguların literatür ile karşılaştırılması

Bu çalışmada elde edilen veriler, Konya ve Tebriz mutfaklarının tarihsel süreçteki kültürel etkileşimlerle biçimlendiğini ve günümüzde hem yerel halk hem de ziyaretçiler için güçlü bir kimlik göstergesi haline geldiğini ortaya koymaktadır. Bu sonuç, Türkiye ve İran mutfaklarının İpek Yolu boyunca gerçekleşen tarihsel temaslarla birbirine yakın özellikler kazandığını ileri süren önceki araştırmalarla paralellik göstermektedir (Esen & Seçim, 2020; Rajabi ve Assary, 2021). Bununla birlikte, literatürde Konya mutfağının daha çok sade, işlevsel yemeklerle tanımlandığı; Tebriz mutfağının ise zengin sunum biçimleri ve yoğun baharat kullanımıyla öne çıktığı görülmektedir. Araştırmamızda da bu farklılıkların özellikle yemeklerin sunum şekillerinde belirginleştiği gözlemlenmiştir. Ancak gastronomi turizmi açısından iki şehir arasında yapılan karşılaştırmalı çalışmaların sınırlı olması, bu çalışmanın literatüre özgün bir katkı sunduğunu göstermektedir.

Kültürel etkileşim ve gastronomi turizmi açısından değerlendirme

Araştırma sonuçları, yemeklerin yalnızca biyolojik bir gereksinimi karşılamadığını, aynı zamanda kültürel diplomasi ve kimlik aktarımında etkili bir araç olduğunu ortaya koymaktadır. Örneğin, Konya mutfağında etli ekmek ya da bamyacı çorbasının geleneksel sofralarda paylaşılması toplumsal aidiyeti güçlendirirken; Tebriz’de Küfteh Tebrizi veya çeşitli pilavların misafirlere ikram edilmesi, hem misafirperverliğin hem de kültürel bağlılığın simgesi olarak değerlendirilmektedir (Esen & Seçim, 2020; Jamini vd., 2025). Bu bulgu, yemeğin kültürel etkileşim süreçlerinde “yumuşak güç” aracı olarak işlev gördüğünü öne süren çalışmaları destekler niteliktedir. Gastronomi turizmi perspektifinden bakıldığında ise hem Konya hem de Tebriz mutfaklarının yerel halk için ekonomik getiriler sağladığı, turistler açısından ise destinasyon kimliğini güçlendiren bir deneyim sunduğu gözlemlenmiştir. Son dönem araştırmalar da gastronomi turizminin yalnızca ekonomik faydalarla sınırlı kalmayıp, kültürlerarası iletişimi geliştiren ve sürdürülebilir turizm stratejilerinde önemli bir rol üstlen bir unsur olduğunu ortaya koymaktadır (Ellis ve ark., 2018; Zhou ve ark., 2019).

Bölgesel kalkınma ve ekonomik perspektif

Konya ve Tebriz mutfaklarının gastronomi turizmi üzerinden bölgesel kalkınmaya katkı sağlama potansiyelinin oldukça yüksek olduğu görülmektedir. Yerel üretim süreçlerinin, küçük ve orta ölçekli işletmelerin ve turizm politikalarının yemek kültürü etrafında şekillendirilmesi, hem ekonomik çeşitliliğin artırılması hem de sürdürülebilir kalkınmanın desteklenmesi açısından stratejik bir önem taşımaktadır. Konya’da etli ekmek fırınlarının küçük işletmeler aracılığıyla turizm ekonomisine dinamizm kattığı; Tebriz’de ise geleneksel lokantalar ile ev yapımı ürünlerin sunulduğu pazarların bölgesel ticaretin devamlılığında önemli rol üstlendiği görülmektedir (Nooripoor ve ark., 2021; Pezeshki ve ark., 2023). Bununla birlikte, UNESCO’nun somut olmayan kültürel miras listelerinde yer alan gastronomik değerlerin destinasyon markalaşmasında güçlü bir araç olduğu da öne çıkmaktadır. Dolayısıyla, Konya ve Tebriz arasında geliştirilecek gastronomi temelli iş birlikleri yalnızca turizm gelirlerinin artırılmasına hizmet etmemekte; aynı zamanda kültürel kimliğin korunması, yerel üreticilerin desteklenmesi ve uluslararası görünürlüğün güçlendirilmesi gibi çok yönlü faydalar sağlamaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Araştırmanın genel sonuçları

Bu araştırma, Konya ve Tebriz mutfaklarının yalnızca yöresel yemek geleneklerinden ibaret olmadığını; kültürel kimliğin korunması, toplumsal hafızanın sürdürülebilirliği, kültürel etkileşimin geliştirilmesi ve destinasyon temelli ekonomik kalkınmanın desteklenmesi açısından stratejik işlevler üstlendiğini ortaya koymaktadır. Araştırma bulguları, her iki şehrin gastronomik yapısının tarihsel süreç içerisinde şekillenen sosyo-kültürel dinamiklerden önemli ölçüde etkilendiğini göstermektedir. Bu bağlamda Konya mutfağının Selçuklu ve Mevlevî kültürünün etkisiyle daha sade, paylaşım odaklı ve işlevsel bir yapıya sahip olduğu; Tebriz mutfağının

ise Azerî ve Pers gastronomi geleneğinin etkisiyle daha zengin içerik, çeşitlilik ve estetik sunum anlayışıyla öne çıktığı belirlenmiştir. Söz konusu farklılaşma, gastronominin yalnızca bir beslenme pratiği değil, aynı zamanda toplumların tarihsel yaşam biçimlerini, kültürel kodlarını ve sosyal değerlerini yansıtan önemli bir kültürel temsil alanı olduğunu göstermektedir.

Araştırmada ayrıca her iki kentte mutfak kültürünün turizm faaliyetlerine entegre edilmesiyle önemli düzeyde ekonomik ve kültürel değer üretildiği tespit edilmiştir. Özellikle gastronomi turizmi kapsamında yerel işletmelerin gelişim gösterdiği, yöresel ürünlerin ekonomik değer kazandığı, destinasyon çekiciliğinin arttığı ve şehir markalaşmasının güçlendiği görülmektedir. Konya’da Mevlevî kültürüyle bütünleşen gastronomik unsurların kültür turizmini desteklediği; Tebriz’de ise geleneksel Azerî-Pers mutfağının gastronomi turizmi açısından önemli bir destinasyon çekiciliği oluşturduğu anlaşılmaktadır. Bu doğrultuda Konya ve Tebriz mutfaklarının yalnızca yerel gastronomi değerler olmadığı; aynı zamanda Türkiye ve İran’ın kültürel mirasının korunması, sürdürülebilir turizm anlayışının geliştirilmesi ve uluslararası ölçekte tanıtılması bakımından önemli işlevler üstlendiği sonucuna ulaşılmıştır.

Akademik katkılar

Bu çalışma, Türkiye–İran kültürel ilişkileri bağlamında gastronomi kültürünü karşılaştırmalı bir perspektifle ele alarak literatüre özgün katkılar sunmaktadır. Mevcut literatürde gastronomi turizmi ve kültürel kimlik ilişkisini inceleyen çalışmaların büyük ölçüde tek destinasyon veya tek mutfak kültürü üzerine yoğunlaştığı görülmektedir. Bu çalışmada ise Konya ve Tebriz mutfakları karşılaştırmalı olarak değerlendirilmiş; böylece iki farklı kültürel coğrafya arasındaki gastronomik benzerlikler ve farklılıklar sistematik biçimde analiz edilmiştir. Bu yönüyle çalışma, gastronominin kültürel diplomasi, toplumsal aidiyet ve kültürel sürdürülebilirlik üzerindeki etkisini daha geniş bir kuramsal çerçevede değerlendirme imkânı sunmaktadır.

Araştırmanın bir diğer teorik katkısı, gastronomiyi yalnızca turistik tüketim unsuru olarak değil; kültürel mirasın aktarımı, kültürel etkileşim ve destinasyon kimliği bağlamında çok boyutlu bir yapı olarak ele almasıdır. Özellikle Konya ve Tebriz örnekleri üzerinden geliştirilen karşılaştırmalı analiz yaklaşımı, gastronomi araştırmalarında kültürel yakınlık ve yerel farklılaşma ilişkisini açıklamaya yönelik yeni bir analitik perspektif ortaya koymaktadır. Bu durum, gastronomi turizmi literatüründe disiplinlerarası çalışmaların geliştirilmesine ve kültürel çalışmalar ile turizm araştırmaları arasındaki teorik bağın güçlendirilmesine katkı sağlamaktadır.

Uygulama ve politika önerileri

Araştırma bulguları, gastronomi turizmi politikalarının geliştirilmesinde Konya ve Tebriz mutfaklarının stratejik bir değer olarak değerlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Bu kapsamda öncelikle yerel yönetimler, turizm kurumları ve kültürel kuruluşların yöresel yemeklerin korunması, tanıtılması ve markalaştırılması yönünde daha kapsamlı stratejiler geliştirmesi önem taşımaktadır. Özellikle coğrafi işaretleme uygulamalarının yaygınlaştırılması, yerel mutfak festivallerinin desteklenmesi ve gastronomi temalı kültür rotalarının oluşturulması destinasyon rekabetçiliğine önemli katkılar sağlayabilecektir.

Kültürel miras politikaları bağlamında ise yerel mutfak kültürlerinin UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi kapsamında değerlendirilmesine yönelik çalışmaların desteklenmesi gerekmektedir. Bu süreç, yalnızca kültürel mirasın korunmasına değil, aynı zamanda uluslararası düzeyde görünürlüğün artırılmasına ve kültürel diplomasi faaliyetlerinin güçlendirilmesine katkı sağlayacaktır. Ayrıca gastronomi turizminin sürdürülebilirliği açısından yerel üreticiler, küçük ve orta ölçekli işletmeler ile turizm sektörü arasında iş birliğinin geliştirilmesi büyük önem taşımaktadır. Geleneksel yemeklerin endüstriyel standartlaşma yerine özgün ve otantik üretim yöntemleriyle sunulması ise gastronomik kimliğin korunmasına katkı sağlayacaktır.

Bunun yanı sıra Türkiye ve İran arasında gastronomi temelli kültürel iş birliklerinin geliştirilmesi, ortak gastronomi festivalleri, kültürel etkinlikler ve akademik projelerin desteklenmesi bölgesel turizm hareketliliğinin artırılması açısından stratejik fırsatlar sunmaktadır. Böylece gastronomi, yalnızca ekonomik bir turizm unsuru değil; kültürlerarası iletişim ve kültürel yakınlaşmayı destekleyen önemli bir araç olarak değerlendirilebilecektir.

Gelecek araştırmalar için öneriler

Bu araştırmadan elde edilen bulgular, gelecekte gerçekleştirilecek çalışmalar için farklı araştırma perspektifleri sunmaktadır. Öncelikle Türkiye–İran kültürel ilişkilerinin yalnızca Konya ve Tebriz özelinde değil; Gaziantep, Şiraz, İsfahan veya Erzurum gibi farklı şehirler üzerinden karşılaştırmalı biçimde incelenmesi literatüre daha kapsamlı katkılar sağlayacaktır. Bunun yanı sıra gastronomi araştırmalarının yalnızca ana yemek kültürü ile

sınırlı kalmayıp tatlı geleneği, içecek kültürü, sokak lezzetleri ve ritüel temelli yemek pratikleri gibi daha spesifik alanlara yönelmesi önerilmektedir.

Ayrıca gastronomi turizmi kapsamında farklı turist profillerinin (genç gezginler, kültürel turistler, gurme turistler veya deneyim odaklı ziyaretçiler gibi) gastronomik deneyimlerinin incelenmesi, daha hedef odaklı turizm stratejilerinin geliştirilmesine katkı sağlayabilecektir. Gelecekte gerçekleştirilecek araştırmalarda saha çalışmaları, derinlemesine görüşmeler, katılımcı gözlem teknikleri ve turist deneyim analizleri gibi nitel yöntemlerin yanı sıra nicel veri analizlerinin kullanılması da literatüre daha kapsamlı ve yüksek güvenilirliğe sahip bulgular sunacaktır. Bununla birlikte gastronomi turizminin ekonomik etkilerinin destinasyon performansı, yerel kalkınma ve sürdürülebilir turizm göstergeleri üzerinden ampirik modellerle incelenmesi, alan yazındaki kuramsal ve uygulamalı çalışmaları önemli ölçüde güçlendirecektir.

KAYNAKÇA

- Abror, K. T., Zennika, T., Putri, E. P. M., Yukuri, K. A., & Supriyono. (2024). Peran makanan tradisional dalam menguatkan identitas nasional. *Jurnal Budaya Nusantara*, 7(1), 24–35. <https://doi.org/10.36456/JBN.vol7.no1.8834>
- Ahmadzadeh, H., & Dadashpour Moghaddam, M. (2024). Identification and empowerment of capabilities and potentials in urban tourism with an approach to enhancing brand image and personality: A case study of Tabriz City. *Smart Tourism*, 5(1). <https://doi.org/10.54517/st.v5i1.2502>
- Anjum, S. (2025). Food and culture in Kashmiri writings. *International Journal of Research and Scientific Innovation*, 12(8), 2226–2231. <https://doi.org/10.51244/IJRSI.2025.120800199>
- Arat, Y. (2024). Housing practices in Anatolia from the past to the present: Insights from traditional Konya houses in Turkey. *ISVS E-Journal*, 11(1), 142–158. <https://doi.org/10.61275/isvsej-2024-11-01-28>
- Asbagh, N. B. (2025). Introduction to Tabriz Historic Bazaar Complex as one of the UNESCO World Heritage Sites in Iran. *Proceedings of the International Conference of Contemporary Affairs in Architecture and Urbanism (ICCAUA)*, 8(1), 863–905. <https://doi.org/10.38027/ICCAUA2025EN0120>
- Assari, A., Mahesh, T. M., Emtehani, M. R., & Assari, E. (2011). Comparative sustainability of bazaar in Iranian traditional cities: Case studies in Isfahan and Tabriz. *International Journal on Technical and Physical Problems of Engineering*, 3(9), 18–24.
- Aydın, D., Yaldız, E., & Büyüksahin Sıramkaya, S. (2015). Evaluation of domestic architecture via the context of sustainability: Cases from Konya city center. *Archnet-IJAR: International Journal of Architectural Research*, 9(1), 305–317.
- Bain, A. (2024). Effect of culinary tourism on local economic development in South Africa. *Journal of Hospitality and Tourism*, 4(2), 34–44. <https://doi.org/10.47672/jht.2382>
- Batu, M., Sarvari Kohnehshahri, F., & Varışlı, B. (2023). Iranian migrants' perceptions of Turkish and Iranian culture: A comparative analysis with ZMET technique. *Türkiye İletişim Araştırmaları Dergisi*, 42, 103–122. <https://doi.org/10.17829/turcom.1122465>
- Baydeniz, E., & Sandıkcı, M. (2023). Importance of Turkish delight and Afyon cream from intangible cultural heritage elements for Afyonkarahisar. *Turkish Academic Research Review*, 8(2), 998–1013. <https://doi.org/10.30622/tarr.1219696>
- Boratynskyi, O., & Paska, M. (2025). Nurturing gastronomic landscapes for biosphere stewardship. *Geography and Tourism*, 80, 20–26. <https://doi.org/10.17721/2308-135X.2025.80.20-26>
- Cabral, Ó., Lavrador, L., Orduna, P., & Moreira, R. (2024). Gastronomy as a diplomatic tool: A systematic literature review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 38, Article 101072. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.101072>
- Coelho, R. A. (2025). Culinary tourism: The role of local cuisine in enhancing destination appeal. *International Journal of Scientific Research in Engineering and Management*, 9(2), 1–6. <https://doi.org/10.55041/IJSREM41482>

- Cvijanović, D., Vujko, A., & Sekulić, D. (2025). Gastronomy as a catalyst for destination branding and sustainable tourism: Insights from rural Serbia and Italy. *Marketing*, 56(3), 195–208. <https://doi.org/10.5937/mkng2503195C>
- Çınarcı, M. N. (2011). Tebriz Milli Kütüphanesinde bulunan Türkçe el yazmalarına ek. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 4(2), 99–110. https://doi.org/10.9761/JASSS_17
- Dündar, A. (2015). An approach to culinary tourism development in Turkey. *Journal of Tourism and Hospitality Management*, 377–386. <https://doi.org/10.35666/25662880.2015.1.377>
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. S. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250–263. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>
- Esen, M. F., & Seçim, Y. (2020). Konya mutfağında yer alan yöresel yemeklerin işletme menülerinde yer alma düzeylerinin tespit edilmesi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(1), 279–294. <https://doi.org/10.32709/akusosbil.523787>
- Eyüboğlu, S., & Eyüboğlu, K. (2020). Tourism development and economic growth: An asymmetric panel causality test. *Current Issues in Tourism*, 23(6), 659–665. <https://doi.org/10.1080/13683500.2019.1588863>
- Fontefrancesco, M. F., Zocchi, D. M., & Pieroni, A. (2023). The intersections between food and cultural landscape: Insights from three mountain case studies. *Land*, 12(3), 676. <https://doi.org/10.3390/land12030676>
- Gökbulut, B., & Yeniasır, M. (2025). The impact of the sustainability of intangible cultural heritage elements (ICH) and the awareness of the Ministry of Culture personnel on the safeguarding and sustainability of cultural heritage. *Heritage*, 8(4), 138. <https://doi.org/10.3390/heritage8040138>
- Gündüz, C., Rezaei, M., Quaglia, R., & Pironti, M. (2024). Culinary tourism: Exploring cultural diplomacy through gastronomy festivals in Turkey and Italy. *British Food Journal*, 126(7), 2621–2645. <https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2023-0965>
- Hedi Nairi, A. (2023). Food and foodways of the Maghrebian diaspora in Turkey: Identity, belonging, and integration. *Moment Dergi*, 10(1), 176–199. <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.176199>
- İlâzoğlu, N., & Aksoy, M. (2023). Exploring iconic foods of Hatay cuisine as a cultural identity. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 3262–3279. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1341>
- Jamini, D., Komasi, H., Yazdi, A. K., Hanne, T., & Coluccio, G. (2025). Scenario planning for food tourism in Iran's rural areas: Ranking strategies using picture fuzzy AHP and COPRAS. *Sustainability*, 17(21), 9524. <https://doi.org/10.3390/su17219524>
- Kalenjuk Pivarski, B., Grubor, B., Banjac, M., Đerčan, B., Tešanović, D., Šmugović, S., Radivojević, G., Ivanović, V., Vujasinović, V., & Stošić, T. (2023). The sustainability of gastronomic heritage and its significance for regional tourism development. *Heritage*, 6(4), 3402–3417. <https://doi.org/10.3390/heritage6040180>
- Kalenjuk Pivarski, B., Paunić, M., Šarenac, N., Šmugović, S., Mlinarević, P., Ivanović, V., Marjanović, J., Pavlović, S., Tekić, D., Đerčan, B., Tešanović, D., & Gagić Jaraković, S. (2024). The influence of gastronomic identity factors on food tourism development in the Republic of Serbia and Bosnia and Herzegovina. *Frontiers in Nutrition*, 10, 1335943. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1335943>
- Kaynak, İ. K., & Karabulut, T. (2016). Urban tourism and cultural tourism in the context of belief tourism: Konya sample. *Journal of Tourism and Hospitality Management (JTHM)*, 1(1). <https://doi.org/10.35666/25662880.2016.1.11>
- Kedla, S., Nandini, B., & Chethan, S. (2025). Street food culture and culinary tourism: Economic drift for the tourism industry. *European Journal of Arts, Humanities and Social Sciences*, 2(2), 85–91. [https://doi.org/10.59324/ejahss.2025.2\(2\).09](https://doi.org/10.59324/ejahss.2025.2(2).09)
- Khatami, F., Sorano, E., & Bechis, M. (2021). Assessment of food heritage to improve virtuous cycles. *Journal of Cultural Heritage Management and Sustainable Development*, 11(3), 280–296. <https://doi.org/10.1108/JCHMSD-04-2019-0035>

- Khatoon, S., & Antony, A. A. (2025). The interplay of culinary cuisine and literature: A cultural and narrative perspective. *Shanlax International Journal of Arts, Science and Humanities*, 12(4), 67–71. <https://doi.org/10.34293/sijash.v12i4.8711>
- Kitir, M. (2025). Adapting historic sites: Konya-Sille's approach to climate resilience. *Journal of Design for Resilience in Architecture and Planning*, 6(3), 620–631. <https://doi.org/10.47818/DRArch.2025.v6i3186>
- Komar, Y. V. (2025). From a national sweet to a symbol of cultural tourism and integration of Turkic traditions. *Abyss (Studies in Philosophy, Political Science and Social Anthropology)*, 3, 186–200. <https://doi.org/10.33979/2587-7534-2025-3-186-200>
- Kőmíves, C., Kupi, M., Mazurek, M., & Lebrun, A. M. (2024). Tasting traditions: The impact of demographics and gastronomic knowledge in Győr-Moson-Sopron County, in Hungary. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 56(4), 1708–1717. <https://doi.org/10.30892/gtg.56426-1340>
- Kömmeci, B. (2025). A gasztronómia mint puha erő eszköz: Török gasztrodiplomáciai tevékenységek Afrikában. *Afrika Tanulmányok (Hungarian Journal of African Studies)*, 18(3), 45–56. <https://doi.org/10.15170/AT.2023.18.3.4>
- Kutlu, Ö. (2007). Local government tradition and its cultural, social, and political bases: The Konya model. *Critique: Critical Middle Eastern Studies*, 16(3), 255–271. <https://doi.org/10.1080/10669920701616500>
- Lida, B. A., & Fahimeh, D. (2015). The effect of the cemeteries in the development of urban structure of Tabriz city since Ilkhanid era to Safavid era. *Iran University of Science & Technology Journal*, 3, 89–90.
- Macêdo, A. C. L., Soares, J. R. R., & Solla, X. M. S. (2025). Cultural aspects and sustainability in gastronomic places: Analysis in tourist cities in Brazil and Europe. *Revista JRG de Estudos Acadêmicos*, 8(18), e081933. <https://doi.org/10.55892/jrg.v8i18.1933>
- Maniou, F., Manola, M., Tsatalbasoglou, A.-I., Papadogoulas, G., & Diannis, I. (2025). Gastronomy as cultural heritage: The case of Sicily and the literary hero 'Montalbano'. *World Journal of Advanced Research and Reviews*, 26(2), 2571–2578. <https://doi.org/10.30574/wjarr.2025.26.2.1897>
- Marius, B., Gheorghe, P., & Mihaela, M. I. (2018). The role of gastronomic tradition and culture in the development of tourism. *Ovidius University Annals: Economic Sciences Series*, 205–208.
- Mesbahi, F., Akbari Baghi, M., & Nadiri, A. (2020). Assessment and mapping of the seismic vulnerability of Tabriz city using fuzzy logic. *Journal of Advances in Environmental Health Research*, 8(3), 181–192. <https://doi.org/10.22102/jaehr.2020.242457.1179>
- Muñiz-Martinez, N., & Florek, M. (2023). Food-based place branding as holistic place ecosystems: The case of Basque gastronomic ecosystem. *Place Branding and Public Diplomacy*, 19(2), 155–166. <https://doi.org/10.1057/s41254-021-00222-6>
- Mwangi, G., & Mwalongo, J. (2023). Exploring the role of communication in enhancing the gastronomic tourism experience. *Journal of Digital Marketing and Communication*, 3(1), 28–35. <https://doi.org/10.53623/jdmc.v3i1.248>
- Nematzadeh, M., Panahi, H., & Mohammadzadeh, P. (2024). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of tourists' food satisfaction. *Journal of Tourismology*, 10(2), 93–107. <https://doi.org/10.26650/jot.2024.10.2.1385300>
- Neuman, N. (2024). Commensal attraction: Eating together as a social tool. *Journal for the Theory of Social Behaviour*, 54(4), 556–570. <https://doi.org/10.1111/jtsb.12431>
- Nikeghbal, N., & Yüncü, H. R. (2023). Reflection of Turkish-Persian linguistic interaction on Turkish cuisine. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(3), 1908–1923. <https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1073>
- Nooripoor, M., Khosrowjerdi, M., Rastegari, H., et al. (2021). The role of tourism in rural development: Evidence from Iran. *GeoJournal*, 86, 1705–1719. <https://doi.org/10.1007/s10708-020-10153-z>
- Noviati, F., Makiya, K. R., & Haryanto, E. (2025). Pola perjalanan wisata gastronomi: Menelusuri kuliner jejak Kerajaan Mataram Islam di Yogyakarta. *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*, 19(1). <https://doi.org/10.47256/kji.v19i1.751>

- Ocal, T. (2016). Determining the academic knowledge level of social studies teacher candidates on settlement geography of Turkey. *European Scientific Journal*, 12(8), 448. <https://doi.org/10.19044/esj.2016.v12n8p448>
- Örs, R. (2024). Culinary complexities in Turkey and Greece: On food, nation, and identity in the Aegean. *Journal of Modern Greek Studies*, 42(2), 225–256. <https://doi.org/10.1353/mgs.2024.a937517>
- Özer, Ç., Albayrak, A., & Ağan, C. (2021). Bosniaks in Turkey and a study on the culinary culture. *Trakya University Journal of Social Science*, 23(1), 407–428. <https://doi.org/10.26468/trakyasobed.834049>
- Özkan, B. I., & Boylu, Y. (2021). A study on the use of tourism as a soft power instrument in international relations. *Journal of Tourismology*, 7(1), 73–99. <https://doi.org/10.26650/jot.2021.7.1.0004>
- Pezeshki, A., Kalantari, N., Pourreza, A., & Roudsari, A. H. (2023). Food as a tourism attraction: Food tourism policy analyzing in Iran. *Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade*, 15(1).
- Prazniak, R. (2013). Tabriz on the Silk Roads: Thirteenth-century Eurasian cultural connections. *Asian Review of World Histories*, 1(2), 169–188. <https://doi.org/10.12773/arwh.2013.1.2.169>
- Rajabi, M., & Assary, A. (2021). Resources, goals and tools of cultural diplomacy of the Islamic Republic of Iran. *Soft Power Studies*, 11(2), 105–124.
- Rasoolimanesh, S. M., Taheri, B., Gannon, M., Vafaei-Zadeh, A., & Hanifah, H. (2019). Does living in the vicinity of heritage tourism sites influence residents' perceptions and attitudes? *Journal of Sustainable Tourism*, 27(9), 1295–1317. <https://doi.org/10.1080/09669582.2019.1618863>
- Sağır, M., & Ülgen, S. (2022). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak melez mutfaklar: Sakarya'da göçmenlik deneyimleri (Çerkez mutfağı örneği). *Sosyolojik Bağlam*, 3(2), 123–139. <https://doi.org/10.52108/2757-5942.3.2.2>
- Saiyah, T. (2025). Echoes of unity: The shared musical memory of Safavid Tabriz and Ottoman Konya. *Journal of the Music Research Association*, 1(1), 1–23. <https://doi.org/10.65604/efxmb771>
- Satrio, M., Jumaidin, J., Martina, C. D., & Putra, A. A. N. S. (2025). Gastronomy as a strengthener of local cultural tourism identity in Bonjeruk tourism village in Central Lombok. In *SHS Web of Conferences* (Vol. 226, Article 01016). EDP Sciences. <https://doi.org/10.1051/shsconf/202522601016>
- Seçim, Y. (2018). Yöresel bir ürün olan Konya etliekmeği ve genel özellikleri hakkında nitel bir çalışma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(4), 197–209. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.30>
- Sharma, C., & Jonjua, M. (2025). Promoting cultural sustainability through Instagram: Content analysis of reels highlighting Dogra cuisines. *Communications on Applied Nonlinear Analysis*, 32. <https://doi.org/10.52783/cana.v32.559>
- Simon, E. L., Ferro, R. C., Soares, C. M. P., Ribeiro, K. R. M., & Souza, P. H. M. (2025). Gastronomia e gastronomias: Movimentos acadêmicos-científicos. *Agora*, 26(2), 25–45. <https://doi.org/10.17058/agora.v26i2.20126>
- Sipahi, E. B., & Şenalp, M. (2018). An assessment on the effects of urban transformation to city identity: The case of Konya. *International Journal of Innovation, Management and Technology*, 9(3), 135–140. <https://doi.org/10.18178/ijimt.2018.9.3.802>
- Solunoğlu, A., & Orgun, E. (2024). Gastronomy festivals in the development of event tourism and the current situation in Turkey. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 16(4), 464–473. <https://doi.org/10.1108/WHATT-06-2024-0136>
- Sormaz, Ü., Dursun, K., & Onur, N. (2023). Ethnic cuisine ratings of consumers: A sample analysis of Konya ethnic Mevlevi kitchen dishes. *Journal of Ethnic Foods*, 10, 38. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00191-6>
- Sulistiyo, T., Gantina, D., Haryono, J., Riyadi, A., & Irfal, I. (2024). Legendary culinary tourism in Jakarta, Indonesia. *TRJ Tourism Research Journal*, 8(2), 208–223. <https://doi.org/10.30647/trj.v8i2.263>
- Suna, B., & Alvarez, M. D. (2021). The role of gastronomy in shaping the destination's brand identity: An empirical analysis based on stakeholders' opinions. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 30(6), 738–758. <https://doi.org/10.1080/19368623.2021.1877587>

- Syamsul Bahri, Nasution, K. Y., Hutabarat, S. W., & Harlina, A. R. (2024). Gastronomic tourism: Experiencing a region's identity through modern cuisine in Asia. *International Journal of Education, Language, Literature, Arts, Culture, and Social Humanities*, 2(1), 1–20. <https://doi.org/10.59024/ijellacush.v1i4.453>
- Syawaludin, D. F. (2025). Gastronomy as a cultural agency: Identity negotiation and postcolonial hybridity in urban cuisine. *Return: Study of Management, Economic and Business*, 4(4), 322–329. <https://doi.org/10.57096/return.v4i4.417>
- Taş Gürsoy, İ. (2021). Slow food justice and tourism: Tracing Karakılçık bread in Seferihisar, Turkey. *Journal of Sustainable Tourism*, 29(2–3), 467–487. <https://doi.org/10.1080/09669582.2020.1770772>
- UNESCO. (2023). *Intangible cultural heritage and gastronomy*. UNESCO Publishing.
- Valle Arellano, D. R., Zambrano Moreira, M. L., Cabezas Ramos, J. R., & Oleas Orozco, J. A. (2025). Gastronomy, intercultural knowledge and ICT: Video games in learning local gastronomy. *Journal of Information Systems Engineering and Management*, 10(20S), 749–757. <https://doi.org/10.52783/jisem.v10i20s.3228>
- White, W., Barreda, A. A., & Hein, S. (2019). Gastrodiplomacy: Captivating a global audience through cultural cuisine A systematic review of the literature. *Journal of Tourismology*, 5(2), 127–144. <https://doi.org/10.26650/jot.2019.5.2.0027>
- Wright, K. E., Lucero, J. E., Ferguson, J. K., Granner, M. L., Devereux, P. G., Pearson, J. L., & Crosbie, E. (2021). The impact that cultural food security has on identity and well-being in second-generation U.S. American minority college students. *Food Security*, 13(3), 701–715. <https://doi.org/10.1007/s12571-020-01140-w>
- Yaman, Z. (2025). The relationship between the development level of gastronomy tourism and gastronomic identity value within the scope of destination marketing. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 13(2), 1984–1999. <https://doi.org/10.21325/jotags.2025.1642>
- Yayla, Ö., & Günay, S. (2024). Interaction of food geography and gastronomy tourism: A study on gastronomy destinations in Türkiye. *Journal of Tourism and Hospitality Management*, 10(26), 26–35. <https://doi.org/10.35666/25662880.2024.10.26>
- Yılmaz, G., Kılıçarslan, D., & Caber, M. (2020). How does a destination's food image serve the common targets of the UNESCO Creative Cities Network? *International Journal of Tourism Cities*, 6(4), 785–812. <https://doi.org/10.1108/IJTC-07-2019-0115>
- Yılmaz Hava, Z. (2023). Constructing migrant foodscapes and social networks: The case of Syrian migrants in Fatih, Istanbul. *Moment Dergi*, 10(1), 155–175. <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.155175>
- Zhou, X., Santana Jiménez, Y., Pérez Rodríguez, J. V., & Hernández, J. M. (2019). Air pollution and tourism demand: A case study of Beijing, China. *International Journal of Tourism Research*, 21(6), 747–757. <https://doi.org/10.1002/jtr.2301>