

Yerel Kalkınma ve Gastronomik Miras Bağlamında Nitel Bir Saha Araştırması: Nazilli Hayır Böreği (Delikli Börek) Örneği

Engin ÇAKIR¹ Eray Rüştü TAKA²

ÖZ

Geleneksel gıda ürünleri yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan unsurlar değil, aynı zamanda kültürel mirasın korunması, yerel kimliğin sürdürülmesi ve bölgesel kalkınmanın desteklenmesi açısından önemli sosyo-ekonomik değerler taşımaktadır. Bu çalışmanın amacı, Aydın ili Nazilli ilçesine özgü geleneksel bir ürün olan Nazilli Hayır Böreği (delikli börek)'nin kültürel ve gastronomik özelliklerini incelemek ve ürünün yerel kalkınma ile gastronomi turizmi açısından taşıdığı potansiyeli değerlendirmektir. Araştırma nitel yöntemle yürütülmüş ve yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu kapsamda Nazilli'de yaşayan 3 hayır böreği ustası, 5 hayır veren kişi ve 10 vatandaş olmak üzere toplam 18 katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler içerik analizi yöntemi ile değerlendirilmiştir. Bulgular, Nazilli Hayır Böreği'nin yalnızca bir gıda ürünü olmadığını; toplumsal dayanışma, paylaşım kültürü ve dini ritüellerle bütünleşmiş bir gastronomik gelenek olduğunu göstermektedir. Ayrıca geleneksel üretim yöntemi, yerel kadın emeği ve usta-çırak ilişkisi ürünün özgün niteliğini koruyan temel unsurlar olarak ortaya çıkmaktadır. Çalışma, Nazilli Hayır Böreği'nin gastronomi turizmi, yerel ürün markalaşması ve coğrafi işaret uygulamaları kapsamında değerlendirilmesinin Nazilli'nin kültürel ve ekonomik gelişimine katkı sağlayabilecek önemli bir potansiyel sunduğunu ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Yerel Kalkınma, Gastronomik Miras, Coğrafi İşaret, Nazilli Hayır Böreği (Delikli Börek)

A Qualitative Field Study in the Context of Local Development and Gastronomic Heritage: The Case of Nazilli Hayır Böreği (Perforated Ritual Pastry)

ABSTRACT

Traditional food products represent important socio-economic and cultural resources that contribute to the preservation of cultural heritage and the development of local economies. This study aims to examine the cultural and gastronomic characteristics of Nazilli Hayır Böreği (perforated pastry), a traditional food specific to the Nazilli district of Aydın province in Türkiye, and to evaluate its potential contribution to local development and gastronomic tourism. The study was conducted using a qualitative research approach. Semi-structured interviews were carried out with 18 participants, including 3 pastry artisans, 5 individuals who provide the pastry as a charitable offering, and 10 local residents. The collected data were analysed through content analysis. The findings reveal that Nazilli Hayır Böreği is not merely a food product, but a gastronomic tradition closely associated with social solidarity, communal sharing, and religious rituals. Traditional production techniques, the master-apprentice relationship, and the role of local female artisans play an important role in preserving the authenticity of the product. The study suggests that Nazilli Hayır Böreği has significant potential to contribute to regional development through gastronomic tourism, local product branding, and geographical indication initiatives.

Keywords: Local Development, Gastronomic Heritage, Geographical Indication, Nazilli Hayır Böreği (Perforated Ritual Pastry)

1. GİRİŞ

Yerel gıda ürünleri, toplumların kültürel kimliğini, tarihsel deneyimlerini ve yaşam biçimlerini yansıtan önemli unsurlar arasında yer almaktadır. Yemek kültürü yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan bir pratik değil, aynı zamanda toplumların sosyal ilişkilerini, ekonomik yapısını ve kültürel değerlerini yansıtan önemli bir kültürel alan olarak değerlendirilmektedir. Geleneksel yemekler, bir toplumun tarihsel hafızasının ve yaşam biçiminin önemli bir parçasını oluşturmakta; bu yönüyle kültürel mirasın somut ve somut olmayan unsurları arasında yer almaktadır. Nitekim geleneksel yemeklerin ortaya çıkışı yalnızca beslenme alışkanlıklarının bir sonucu değildir; bu yemekler aynı zamanda toplumsal ilişkileri, kültürel değerleri ve yerel üretim pratiklerini yansıtan kültürel göstergeler haline gelmiştir (Montanari, 2006). Bu nedenle gastronomi çalışmaları günümüzde



Başvuru Tarihi: 08.04.2026 • Kabul Tarihi: 15.07.2026

¹ Doç. Dr., Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Nazilli İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, İşletme Bölümü, Nazilli/Aydın, Türkiye. ORCID: 0000-0002-5906-4178. engincakir@adu.edu.tr

² Genel Koordinatör, Nazilli Ticaret Odası, Nazilli/Aydın, Türkiye. ORCID: 0009-0001-1991-6030. takaerayrt@yandex.com

yalnızca mutfak kültürünü inceleyen dar bir alan olmaktan çıkarak; kültürel miras, turizm, sosyoloji ve bölgesel ekonomi ile ilişkili disiplinler arası bir araştırma alanı haline gelmiştir.

Son yıllarda gastronomi turizminin gelişmesi, yerel gıda ürünlerinin ekonomik ve kültürel değerinin daha fazla fark edilmesine katkı sağlamıştır (Bucak & Aracı, 2013; Aksoy & Sezgi, 2015). Turizm literatüründe gastronomi, destinasyonların kimliğini güçlendiren ve ziyaretçilere özgün deneyimler sunan önemli bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Yerel gastronomik ürünler, bir bölgenin kültürel kimliğini temsil eden unsurlar olarak turistik çekicilik yaratmakta (Cömert & Durlu Özkaya, 2014) ve aynı zamanda yerel ekonomilerin gelişmesine katkıda bulunmaktadır (Bessière, 1998). Gastronomik deneyimler, ziyaretçilere standart turistik faaliyetlerin ötesinde yerel kültürle doğrudan temas kurabilecekleri özgün bir deneyim alanı sunmaktadır. Bu nedenle yerel mutfak kültürü ve geleneksel gıda ürünleri, günümüzde hem turizm politikalarında hem de yerel kalkınma stratejilerinde önemli bir yer edinmiştir.

Türkiye, sahip olduğu zengin mutfak kültürü ve bölgesel çeşitlilik sayesinde geleneksel gastronomi ürünleri açısından oldukça güçlü bir mirasa sahiptir. Anadolu'nun farklı bölgelerinde ortaya çıkan yerel yemekler, tarihsel süreç içerisinde farklı kültürlerin etkileşimi ve yerel üretim pratiklerinin birleşmesi sonucunda şekillenmiştir (Beşirli, 2010). Bu yemekler yalnızca mutfak kültürünün bir parçası değil, aynı zamanda toplumsal dayanışma, paylaşım ve ritüel pratiklerinin de önemli bir bileşenidir (Irmak, 2024). Özellikle belirli sosyal olaylar sırasında hazırlanan ve topluma ikram edilen yemekler, toplum içinde birlik ve dayanışma duygusunu güçlendiren önemli kültürel uygulamalar olarak görülmektedir. Bu tür yemekler, gastronomik değerlerinin yanı sıra toplumların kültürel hafızasını ve sosyal ilişkilerini yansıtan önemli kültürel pratikler arasında yer almaktadır.

Geleneksel gıdaların korunması ve ekonomik değere dönüştürülmesi konusunda coğrafi işaret uygulamaları önemli bir araç olarak görülmektedir. Coğrafi işaretler, belirli bir ürünün kalitesinin, ününün veya ayırt edici özelliklerinin belirli bir coğrafi alanla ilişkilendirildiğini gösteren işaretlerdir ve bu ürünlerin korunmasına katkı sağlamaktadır (Tekelioğlu, 2019). Bu sistem sayesinde yerel ürünlerin üretim yöntemleri, kültürel bağları ve özgün özellikleri kayıt altına alınmakta ve bu ürünlerin taklit edilmesi önlenmektedir. Ayrıca coğrafi işaretli ürünler, yerel ekonomilerin güçlenmesine ve yerel üreticilerin desteklenmesine katkı sağlayan önemli araçlar olarak değerlendirilmektedir. Bu nedenle yerel gastronomi ürünlerinin belgelenmesi, üretim yöntemlerinin kayıt altına alınması ve kültürel bağlarının ortaya konulması hem akademik çalışmalar hem de yerel kalkınma politikaları açısından büyük önem taşımaktadır.

Aydın ilinin Nazilli ilçesine özgü olan Nazilli Hayır Böreği, bu bağlamda dikkat çeken geleneksel gastronomi ürünlerinden biridir. Yörede düğün, nişan, sünnet, doğum ve vefat gibi önemli sosyal olaylarda hazırlanarak topluma ikram edilmektedir. Bu yönüyle ürün yalnızca gastronomik bir değer değil, aynı zamanda toplumsal dayanışma ve paylaşım kültürünün önemli bir göstergesi olarak değerlendirilmektedir. Nazilli Hayır Böreği, şeklinin ortasının delikli olması nedeniyle halk arasında “delikli börek” olarak da bilinmektedir. Bununla birlikte ürünün ayırt edici özelliği yalnızca fiziksel formu değil, aynı zamanda toplumsal ritüellerle kurduğu güçlü ilişkidir. Hayır böreğinin hazırlanması ve dağıtılması süreci, özellikle hayır amaçlı ikram geleneği ile ilişkilendirilen ve toplumsal dayanışmayı güçlendiren bir sosyal ritüel niteliği taşımaktadır.

Nazilli Hayır Böreği'nin üretim sürecinin büyük ölçüde yerel kadın ustalar tarafından gerçekleştirilmesi, üretim bilgisinin usta-çırak ilişkisi içerisinde kuşaktan kuşağa aktarılması ve ürünün belirli sosyal olaylarla ilişkilendirilmesi bu gastronomik ürünün kültürel önemini artırmaktadır. Bu yönüyle Nazilli Hayır Böreği yalnızca bir yiyecek olarak değil, aynı zamanda yerel kimliğin, toplumsal hafızanın ve kültürel sürekliliğin bir parçası olarak değerlendirilebilecek gastronomik miras unsurlarından biridir.

Literatürde gastronomi, geleneksel gıdalar ve yerel kalkınma ilişkisini ele alan birçok çalışma bulunmakla birlikte, belirli yerel gastronomi ürünlerinin kültürel bağlamı, üretim süreci ve toplumsal işlevleri ile birlikte incelendiği çalışmaların sınırlı olduğu görülmektedir. Özellikle ritüel temelli tüketim pratiklerine sahip gastronomi ürünlerinin hem kültürel miras hem de yerel kalkınma perspektifinden birlikte ele alındığı saha araştırmalarının oldukça sınırlı olduğu dikkat çekmektedir. Türkiye bağlamında da yerel gastronomi ürünleri üzerine yapılan çalışmalar çoğunlukla mutfak kültürü veya turizm potansiyeli açısından değerlendirilmiş; belirli bir yerel ürünün toplumsal işlevleri, üretim süreci ve yerel kalkınma potansiyelinin birlikte incelendiği nitel saha araştırmalarına daha az yer verilmiştir. Nitekim son yıllarda uluslararası literatürde ritüel gastronomisi giderek artan bir ilgiyle ele alınmakta; dini ve törensel ritüellerle bütünleşen yemeklerin kültürel kimliğin oluşumunda ve kuşaklar arası aktarımında belirleyici bir rol üstlendiği vurgulanmaktadır (Dewantara vd., 2023; Han, 2023). Ancak bu çalışmalar çoğunlukla ürünün simgesel ve kimliksel işlevine odaklanmakta; söz konusu ritüel ürünlerin

yerel kalkınma ve gastronomi turizmi ile ilişkisini görgül saha verileriyle birlikte değerlendiren araştırmalar sınırlı kalmaktadır. Bu durum, özellikle belirli bir yöre ile güçlü kültürel bağ kurmuş geleneksel gastronomi ürünlerinin saha verileri ile incelenmesini gerekli kılmaktadır. Bu bağlamda Nazilli Hayır Böreği gibi ritüel temelli bir gastronomi ürününün hem kültürel hem de ekonomik boyutlarıyla ele alınması literatüre katkı sağlayabilecek önemli bir araştırma alanı olarak değerlendirilebilir.

Bu çalışmanın amacı, Nazilli Hayır Böreği'nin gastronomik özelliklerini, geleneksel üretim yöntemlerini ve kültürel bağlamını incelemek; ayrıca bu ürünün gastronomi turizmi ve yerel kalkınma açısından taşıdığı potansiyeli değerlendirmektir. Bu doğrultuda çalışmada öncelikle geleneksel gıdalar, gastronomi turizmi ve yerel kalkınma literatürü incelenmiş, ardından Nazilli Hayır Böreği'nin üretim süreci ve kültürel özellikleri ele alınmıştır. Bunun yanında çalışmada nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiş ve yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak Nazilli'de yaşayan hayır böreği ustaları, hayır veren bireyler ve yerel halk ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmeler aracılığıyla Nazilli Hayır Böreği'nin toplumsal anlamı, kültürel işlevi ve yerel kalkınma açısından taşıdığı potansiyel alanlar değerlendirilmiştir.

Bu makale beş bölümden oluşmaktadır. Giriş bölümünde çalışmanın konusu, amacı ve literatürdeki yeri ele alınmıştır. İkinci bölümde çalışmanın kuramsal çerçevesi oluşturularak gastronomi turizmi, yerel kalkınma ve geleneksel gastronomi ürünleri arasındaki ilişkiler incelenmiştir. Üçüncü bölümde Nazilli Hayır Böreği'nin gastronomi turizmi ve yerel kalkınma açısından taşıdığı potansiyel değerlendirilmiştir. Dördüncü bölümde araştırmanın yöntemi açıklanmış ve yarı yapılandırılmış görüşmelerle gerçekleştirilen saha araştırmasının kapsamı ortaya konulmuştur. Beşinci bölümde ise elde edilen bulgular analiz edilerek yorumlanmış ve çalışma sonuç ve öneriler ile tamamlanmıştır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Geleneksel gıda ürünlerinin kültürel miras ve yerel kalkınma bağlamında değerlendirilmesi, gastronomi, turizm ve bölgesel kalkınma literatürünün kesişim noktasında yer alan çok boyutlu bir konudur. Yerel gastronomi ürünleri yalnızca bir tüketim unsuru olarak değil, aynı zamanda kültürel kimliğin korunması, toplumsal değerlerin aktarılması ve ekonomik faaliyetlerin çeşitlendirilmesi açısından önemli bir kaynak olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda gastronomi turizmi, coğrafi işaretler ve geleneksel üretim biçimleri yerel kalkınma süreçleriyle doğrudan ilişkilendirilmektedir. Bu bölümde öncelikle yerel kalkınma ve gastronomi turizmi arasındaki ilişki ele alınmakta, ardından Nazilli Hayır Böreği'nin kültürel ve gastronomik özellikleri, geleneksel üretim süreci ve coğrafi işaret potansiyeli kuramsal çerçeve içerisinde değerlendirilmektedir.

2.1. Yerel Kalkınma ve Gastronomi Turizmi İlişkisi

Yerel kalkınma, belirli bir bölgenin sahip olduğu ekonomik, sosyal ve kültürel kaynakların etkin biçimde değerlendirilmesi yoluyla sürdürülebilir bir gelişme sürecinin oluşturulmasını ifade etmektedir. Bu yaklaşımda yerel kaynakların harekete geçirilmesi, yerel aktörlerin sürece katılımı ve bölgesel potansiyelin ekonomik değere dönüştürülmesi önemli bir rol oynamaktadır (Şengül & Türkay, 2016). Yerel kalkınma politikaları, özellikle yerel kimliği temsil eden kültürel ve ekonomik unsurların değerlendirilmesini temel alan yaklaşımlarla giderek daha fazla önem kazanmaktadır. Bu bağlamda yerel ürünler, kültürel mirasın korunması ile ekonomik gelişmenin birlikte ele alınabildiği önemli araçlardan biri olarak değerlendirilmektedir (Tekelioğlu, 2019).

Son yıllarda gastronomi turizmi, yerel kalkınma stratejilerinin önemli araçlarından biri haline gelmiştir (Bucak & Aracı, 2013). Gastronomi turizmi, ziyaretçilerin bir bölgeyi özellikle o bölgeye özgü yiyecek ve içecekleri deneyimlemek amacıyla ziyaret etmesi olarak tanımlanmaktadır (Hall vd., 2003). Yerel mutfak kültürü, turistlik destinasyonların kimliğini güçlendiren ve ziyaretçiler için özgün deneyimler sunan önemli bir unsur olarak görülmektedir (Richards, 2015). Bu nedenle yerel gastronomik ürünler turizm destinasyonlarının çekiciliğini artırmakta ve bölgesel ekonomilere katkı sağlamaktadır. Türkiye'de yapılan çalışmalar da yöresel mutfakların destinasyon çekiciliği üzerinde önemli bir etkisi olduğunu göstermektedir (Üzülmez, 2021; Cömert & Durlu Özkaya, 2014).

Yerel gastronomik ürünlerin korunması ve ekonomik değer kazanması açısından coğrafi işaret uygulamaları önemli bir araç olarak değerlendirilmektedir. Coğrafi işaretler, belirli bir ürünün niteliğinin, ününün veya diğer özelliklerinin belirli bir coğrafi alanla bağlantılı olduğunu gösteren işaretlerdir ve bu ürünlerin korunmasını sağlayan bir sistem olarak kabul edilmektedir (Tekelioğlu, 2019). Coğrafi işaretler aynı zamanda yerel ürünlerin markalaşmasını teşvik ederek bölgesel ekonomik kalkınmaya katkı sağlayabilmektedir. Türkiye'de coğrafi

işareti ürünlerin sayısının artması, yerel gastronomi ürünlerinin ekonomik değerinin daha fazla fark edilmesine katkı sağlamıştır (Beşirli, 2025; Kan & Gülçubuk, 2008).

Bu bağlamda geleneksel gıda ürünleri yalnızca kültürel mirasın bir parçası olarak değil, aynı zamanda turizm ve yerel ekonomi açısından önemli bir kalkınma aracı olarak değerlendirilmektedir. Yerel gastronomik ürünlerin korunması, tanıtılması ve ekonomik değere dönüştürülmesi, hem kültürel mirasın sürdürülebilirliği hem de bölgesel kalkınma politikalarının etkinliği açısından önemli bir rol oynamaktadır.

2.2. Nazilli Hayır Böreği (Delikli Börek)

Nazilli Hayır Böreği, Aydın ilinin Nazilli ilçesine özgü olan ve yörede özellikle toplumsal ritüeller sırasında hazırlanan geleneksel bir hamur ürünüdür. Ürün genellikle hazırlandığı anda sıcak olarak dağıtılmakta ve topluma ikram edilmektedir. Şeklinin ortasının delikli olması nedeniyle yörede “delikli börek” olarak da adlandırılmaktadır. Bu yönüyle Nazilli Hayır Böreği yalnızca gastronomik bir ürün değil, aynı zamanda yerel kültürel pratiklerin önemli bir parçası olarak değerlendirilmektedir.

Geleneksel toplumlarda yemek hazırlama ve ikram etme pratiği, toplumsal ilişkilerin güçlendirilmesi ve kültürel değerlerin aktarılması açısından önemli bir rol oynamaktadır. Türk kültüründe yemek ikramı, misafirperverlik, paylaşım ve toplumsal dayanışma gibi değerlerle yakından ilişkilidir (Beşirli, 2010). Bu bağlamda belirli sosyal olaylar sırasında hazırlanan yemekler, toplum içinde ortak bir anlam ve sembolik değer taşımaktadır (Irmak, 2024).

Nazilli Hayır Böreği de bu tür ritüel yemeklerinden biri olarak değerlendirilebilir. Yörede düğün, nişan, sünnet ve doğum gibi sevinçli olaylarda hayır böreği hazırlanmakta ve topluma ikram edilmektedir. Bu tür etkinliklerde böreğin hazırlanmasının temel amacı sevinci paylaşmak ve topluluk üyelerinin iyi dileklerini almaktır. Bu yönüyle hayır böreği, toplumsal birlikteliğin güçlendirilmesine katkı sağlayan sembolik bir gastronomi ürünü olarak görülmektedir.

Nazilli Hayır Böreği yalnızca sevinçli olaylarda değil, aynı zamanda vefat sonrası gerçekleştirilen hayır etkinliklerinde de hazırlanmaktadır. Vefat sonrasında yapılan hayır böreği, ölen kişinin ruhuna bağışlanan bir ikram olarak değerlendirilmektedir. Bu uygulama genellikle vefatın üçüncü, yedinci veya elli ikinci günü gibi belirli zamanlarda gerçekleştirilmektedir. Bu tür uygulamalar Anadolu kültüründe yaygın olarak görülen hayır yemeği geleneğinin bir parçası olarak değerlendirilmektedir. Hayır yemekleri, toplumsal dayanışmayı güçlendiren ve bireysel kayıpların toplumsal paylaşım yoluyla anlamlandırılmasına katkı sağlayan önemli ritüellerdir (Beşirli, 2010).

Gastronomik açıdan değerlendirildiğinde Nazilli Hayır Böreği, beyaz buğday unu, maya, şeker, bitkisel yağ ve susam gibi temel malzemeler kullanılarak hazırlanan bir hamur ürünüdür. Hamurun elde şekillendirilmesi ve ortasında delik açılması ürünün ayırt edici özelliklerinden biridir. Ayrıca böreğin genellikle üzüm pekmezi ile birlikte tüketilmesi, ürünün yerel gastronomi kültürü içerisindeki özgün niteliğini ortaya koymaktadır.

Bu özellikleriyle Nazilli Hayır Böreği, yerel gastronomik kimliğin önemli bir temsilcisi olarak değerlendirilebilir. Geleneksel üretim yöntemleri, sosyal ritüellerle olan güçlü ilişkisi ve toplumsal paylaşım kültürü içerisindeki yeri, bu ürünün yalnızca bir yiyecek olmanın ötesinde kültürel bir miras unsuru olarak ele alınmasını gerekli kılmaktadır.

2.3. Nazilli Hayır Böreği'nin Gastronomik Miras Özellikleri ve Geleneksel Üretim Süreci

Nazilli Hayır Böreği, geleneksel yöntemlerle hazırlanan ve üretim süreci büyük ölçüde el emeğine dayanan bir hamur ürünüdür. Ürünün hazırlanması ve pişirilmesi, yörede ustalık gerektiren bir süreç olarak kabul edilmekte ve bu bilgi kuşaktan kuşağa usta-çırak ilişkisi içerisinde aktarılmaktadır. Özellikle yerel kadın ustalar tarafından gerçekleştirilen üretim süreci, ürünün özgün niteliğinin korunmasında önemli bir rol oynamaktadır. Bu nedenle Nazilli Hayır Böreği'nin üretim yöntemi, yalnızca teknik bir süreç değil aynı zamanda geleneksel bilgi ve becerinin aktarımını sağlayan kültürel bir pratik olarak değerlendirilebilir. Nazilli Hayır Böreği'nin geleneksel üretim sürecinde hamurun hazırlanması, şekillendirilmesi ve kızartılması aşamaları genellikle açık alanlarda kurulan geçici üretim düzeneklerinde gerçekleştirilmektedir. Bu üretim sürecine ilişkin uygulamalar Ek 1'de gösterilmektedir.

2.4. Kullanılan Hammaddeler

Nazilli Hayır Böreği temel olarak beyaz buğday unu, kuru maya, şeker, bitkisel yağ, susam veya çörek otu ve içme suyu kullanılarak hazırlanan bir hamur ürünüdür. Ürün genellikle kızgın yağda kızartılarak pişirilmekte ve servis sırasında üzüm pekmezi ile birlikte sunulmaktadır. Geleneksel üretimde yaklaşık 50 kilogramlık bir çuval un için kullanılan malzeme miktarları şu şekildedir: yaklaşık 800 gram kuru maya, 1 kilogram toz şeker, 23 litre bitkisel yağ, 1 kilogram susam veya çörek otu ve yaklaşık 40 litre su. Ayrıca ikram sırasında kullanılmak üzere yaklaşık 2 kilogram üzüm pekmezi hazırlanır.

2.5. Hamurun Hazırlanması

Nazilli Hayır Böreği üretiminde kullanılan hamur tamamen el ile yoğrulmaktadır. Üretim sürecinde tüm un tek bir kapta yoğrulmaz; bunun yerine un miktarı birkaç eşit parçaya bölünerek ayrı kaplarda hazırlanır. Bu yöntem hem hamurun mayalanma sürecini kontrol etmeyi kolaylaştırmakta hem de üretim sürecinde oluşabilecek darboğazların önlenmesine yardımcı olmaktadır.

Genellikle 50 kilogram un yaklaşık 15-20 kilogram hacmindeki beş ayrı kap içerisinde yoğrulur. Her bir kap için ortalama 10 kilogram un, 160 gram maya, 200 gram toz şeker ve yaklaşık 8 litre su kullanılır. Malzemeler yavaş yavaş eklenerek hamur elde yoğrulur ve ustaların ifadesiyle “kulak memesi yumuşaklığında” veya “pelte kıvamında” bir hamur elde edilir. Yoğurma işlemi yaklaşık 20-25 dakika sürmektedir. Hazırlanan hamurun üzeri bezle örtülerek yaklaşık 30 dakika dinlendirilir. Bu süre zarfında hamur mayalanarak kabarıp ve şekil verilmesi kolaylaşır. Dinlendirme aşamasından sonra hamurun üzerine susam veya çörek otu eklenir.

Hamurun tek bir kapta hazırlanmamasının iki temel nedeni bulunmaktadır. Birincisi, mayalanma sürecinde hamurun hacminin yaklaşık iki katına çıkmasıdır. İkinci neden ise hamurun şekillendirilmesi ve kızartılması işlemlerinin aynı anda yürütülmesidir. Çünkü kızartma kazanının kapasitesi sınırlı olup aynı anda yalnızca birkaç börek pişirilebilmektedir. Bu nedenle üretim sürecinde hamur birkaç kapta hazırlanarak iş akışı dengelenmektedir.

2.6. Hamurun Şekillendirilmesi

Nazilli Hayır Böreği'nin en ayırt edici özelliklerinden biri hamurun tamamen elde şekillendirilmesidir. Börek ustası hamur kabından yaklaşık 200 gramlık bir hamur parçası alır ve hamuru sol elin bilek kısmı üzerine yerleştirir. Daha sonra sağ el yardımıyla hamur çekilerek yuvarlak bir form oluşturulur ve sol elin orta parmağı kullanılarak hamurun ortasında bir delik açılır.

Bazı üreticiler hamuru düz bir yüzey üzerinde açmayı tercih etse de geleneksel ustalar hamurun mutlaka elde şekillendirilmesi gerektiğini belirtmektedir. Bunun temel nedeni, mayalanma sırasında hamur içerisinde oluşan hava boşluklarının korunmasıdır. Böylece hamur kızgın yağ içerisine bırakıldığında hızla kabarmakta ve kısa sürede pişmektedir. Bu yöntem aynı zamanda ürünün yumuşak ve kabarık bir dokuya sahip olmasını sağlamaktadır.

2.7. Pişirme Süreci

Nazilli Hayır Böreği kızgın bitkisel yağda kızartılarak pişirilmektedir. Pişirme işlemi genellikle tek bir kazan kullanılarak gerçekleştirilmektedir. Geleneksel üretimde yer ocağı kurulmakta ve geçmişte odun ateşi kullanılırken günümüzde çoğunlukla LPG tüplü ocaklar tercih edilmektedir. Kullanılan kazanlar genellikle 20-25 litre kapasitesine sahiptir.

Pişirme süreci iki kişi tarafından yürütülmektedir. Börek ustası hamuru şekillendirip yağa bırakırken, yardımcı kişi yaklaşık 70-80 santimetre uzunluğundaki tahta bir çubuk yardımıyla böreği çevirir ve pişen börekleri tepsiye alır. Börek ustası hamura şekil vermeden önce ellerini pekmezli suya batırır. Bu işlem hamurun ele yapışmasını önlemek ve hamurun kolay şekil almasını sağlamak amacıyla yapılmaktadır. Pekmezli su genellikle yaklaşık iki litre suya bir su bardağı pekmez eklenerek hazırlanır.

Şekillendirilen hamur doğrudan elde kaydırılarak kızgın yağın içerisine bırakılır. Yağa bırakılan hamur kısa sürede kabarak pişer. Hamurun kızgın yağ içerisine bırakılmasıyla birlikte kısa sürede kabarma ve kızarma süreci gerçekleşmekte, börek yaklaşık 15 saniye içinde pişirilmektedir. Bu süre sonunda börek altın sarısı renkte, kabarık ve ortası delikli bir yapı kazanır. Geleneksel kızartma sürecine ilişkin uygulamalar Ek 2 ve Ek 3'te gösterilmektedir.

2.8. Ürünün Fiziksel Özellikleri ve Servis

Nazilli Hayır Böreği pişirilmeden önce yaklaşık 200 gram ağırlığındadır. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ortalama 25 santimetre çapında ve ortası yaklaşık 5-6 santimetre büyüklüğünde delikli bir forma ulaşır. Ürünün dış yüzeyi kızarmış, iç yapısı ise kabarık ve yumuşaktır.

Üretim miktarı oldukça yüksek olabilmektedir. Yaklaşık 25 kilogram undan ortalama 450 adet, 50 kilogram undan ise yaklaşık 900 adet hayır böreği hazırlanabilmektedir. Börekler genellikle sıcak olarak ikram edilmekte ve üzüm pekmezi ile birlikte tüketilmektedir. Geleneksel tüketim biçiminde börek parçaları pekmeze batırılarak yenir. Ürün pişirildikten hemen sonra tüketildiğinde en iyi lezzet ve doku özelliklerini göstermektedir; soğuduğunda ise yumuşaklık ve kabarıklık özellikleri azalmaktadır.

Sonuç olarak Nazilli Hayır Böreği'nin hazırlanması, hamurun yoğrulmasından pişirilmesine ve ikram edilmesine kadar uzanan çok aşamalı bir süreçtir. Bu süreç hem teknik beceri hem de deneyim gerektirmektedir. Üretim yönteminin büyük ölçüde el emeğine dayanması ve geleneksel tekniklerle gerçekleştirilmesi, ürünün gastronomik kimliğinin korunmasında belirleyici bir rol oynamaktadır. Bu nedenle Nazilli Hayır Böreği yalnızca bir yiyecek değil, aynı zamanda yerel kültürel mirasın önemli bir temsilcisi olarak değerlendirilmektedir. Pişirme işlemi tamamlanan hayır böreği yaklaşık 25 cm çapında, ortası delikli ve kabarık bir forma sahip olup genellikle sıcak olarak servis edilmektedir. Ürünün kızartma sonrası fiziksel görünümüne ilişkin örnekler Ek 4'te sunulmaktadır.

3. COĞRAFİ İŞARETLER VE NAZILLI HAYIR BÖREĞİNİN COĞRAFİ İŞARET POTANSİYELİ

Geleneksel gıda ürünleri, belirli bir coğrafi bölgenin doğal koşulları, üretim kültürü ve toplumsal pratikleri ile şekillenen özgün özellikler taşımaktadır. Bu tür ürünlerin korunması ve ekonomik değer kazanması açısından coğrafi işaret sistemi önemli bir araç olarak değerlendirilmektedir. Coğrafi işaretler, ürün ile üretildiği coğrafi alan arasındaki bağı ortaya koyarak hem kültürel mirasın korunmasına hem de yerel ekonomilerin gelişmesine katkı sağlamaktadır. Özellikle geleneksel üretim yöntemlerine sahip ve belirli bir yöre ile özdeşleşmiş gastronomi ürünleri, coğrafi işaret kapsamında değerlendirilerek ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtılabilmektedir. Bu bölümde öncelikle coğrafi işaret kavramı ve bu sistemin gastronomi ürünleri açısından önemi ele alınmakta, ardından Nazilli Hayır Böreği'nin sahip olduğu özellikler doğrultusunda coğrafi işaret potansiyeli değerlendirilmektedir.

3.1. Coğrafi İşaret Kavramı ve Hukuki Çerçevesi

Coğrafi işaretler, belirli bir ürünün niteliğinin, ününün veya diğer ayırt edici özelliklerinin belirli bir coğrafi alanla bağlantılı olduğunu gösteren işaretlerdir. Bu işaretler, ürünün üretildiği bölge ile olan bağı vurgulamakta ve ürünün özgün özelliklerinin korunmasını sağlamaktadır. Dünya Ticaret Örgütü'nün Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Hakları Anlaşması (TRIPS) kapsamında coğrafi işaretler, fikri mülkiyet hakları içerisinde değerlendirilmektedir (World Intellectual Property Organization [WIPO], 2021).

Türkiye'de coğrafi işaretlerin korunmasına ilişkin hukuki düzenleme 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ile sağlanmaktadır. Bu kanuna göre coğrafi işaretler, belirli bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünlerin korunmasını sağlayan bir sistem olarak tanımlanmaktadır. Coğrafi işaretler Türkiye'de menşe adı ve mahreç işareti olmak üzere iki farklı kategoride tescil edilmektedir. Menşe adı, ürünün tüm üretim aşamalarının belirli bir coğrafi alanda gerçekleşmesini gerektirirken, mahreç işareti ürünün en az bir üretim aşamasının ilgili coğrafi alanda gerçekleşmesini ifade etmektedir (Tekelioğlu, 2019; Kan & Gülçubuk, 2008).

Bu sistem sayesinde yerel ürünlerin taklit edilmesi önlenmekte ve ürünlerin özgün üretim yöntemlerinin korunması sağlanmaktadır. Ayrıca coğrafi işaretler, yerel üreticilerin kolektif haklarını koruyan bir mekanizma olarak da değerlendirilmektedir.

3.2. Coğrafi İşaretlerin Ekonomik ve Kültürel Önemi

Coğrafi işaretler, yalnızca bir fikri mülkiyet koruma aracı değil, aynı zamanda ekonomik ve kültürel bir kalkınma aracıdır. Yerel ürünlerin coğrafi işaret kapsamında korunması, bu ürünlerin pazarlama değerini artırmakta ve yerel üreticiler için ekonomik fırsatlar yaratmaktadır (Tregear, 2003).

Coğrafi işaretli ürünler aynı zamanda kültürel mirasın korunmasına katkı sağlamaktadır. Geleneksel üretim yöntemleri, yerel bilgi birikimi ve kültürel pratikler coğrafi işaret sistemi sayesinde kayıt altına alınmakta ve gelecek kuşaklara aktarılmaktadır. Bu durum özellikle gastronomi ürünleri açısından büyük önem taşımaktadır (Bessière, 1998).

Türkiye’de yapılan çalışmalar da coğrafi işaretli ürünlerin kırsal kalkınma ve yerel ekonomik gelişim açısından önemli fırsatlar sunduğunu ortaya koymaktadır. Coğrafi işaretler sayesinde yerel ürünlerin bilinirliği artmakta ve bu ürünler ulusal ve uluslararası pazarlarda daha yüksek ekonomik değer elde edebilmektedir. Bu ürünler yerel ekonomilerde katma değer oluşturmakta ve kırsal kalkınma süreçlerine katkı sağlayabilmektedir (Tepe, 2008; Kan & Gülçubuk, 2008).

3.3. Coğrafi İşaretler, Gastronomi Turizmi ve Yerel Kalkınma

Son yıllarda gastronomi turizminin gelişmesi, coğrafi işaretli ürünlerin turizm sektöründeki önemini artırmıştır. Gastronomi turizmi, ziyaretçilerin bir bölgeyi özellikle o bölgeye özgü yemekleri deneyimlemek amacıyla ziyaret etmesini ifade etmektedir (Hall vd., 2003). Bu bağlamda coğrafi işaretli gastronomi ürünleri, turistik destinasyonların kimliğini güçlendiren önemli unsurlar arasında yer almaktadır.

Yerel gastronomi ürünleri, turizm destinasyonları için önemli bir çekicilik unsuru oluşturmakta ve ziyaretçilere özgün deneyimler sunmaktadır. Bu nedenle coğrafi işaretli ürünler, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilen önemli kaynaklar olarak görülmektedir (Richards, 2015).

Coğrafi işaret sistemi aynı zamanda yerel kalkınma açısından da önemli katkılar sağlamaktadır. Coğrafi işaretli ürünlerin üretimi ve pazarlanması, yerel istihdamı artırmakta ve bölgesel ekonomilerin çeşitlenmesine katkı sağlamaktadır. Özellikle küçük ölçekli üreticilerin ekonomik faaliyetlere katılımı açısından coğrafi işaretli ürünler önemli fırsatlar sunmaktadır (Tekelioğlu, 2019).

Bu nedenle geleneksel gastronomi ürünlerinin coğrafi işaret kapsamında korunması, hem kültürel mirasın sürdürülebilirliği hem de yerel kalkınma politikalarının etkinliği açısından önemli bir araç olarak değerlendirilmektedir.

3.4. Nazilli Hayır Böreğinin Coğrafi İşaret Potansiyeli

Nazilli ilçesi de sahip olduğu geleneksel gastronomi ürünleri ile coğrafi işaret potansiyeli yüksek yerleşim alanlarından biridir. Türk Patent ve Marka Kurumu’nun coğrafi işaret veri tabanında yer alan bilgilere göre Nazilli’ye özgü bazı ürünler tescil edilmiştir. Bu kapsamda Nazilli Kar Helvası 31 Mayıs 2018 tarihinde, Nazilli Pidesi ise 18 Kasım 2020 tarihinde coğrafi işaret tescili almıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Bunun yanı sıra Nazilli Kestel Kurutması ve Nazilli Patlıcan Kuruğu için de coğrafi işaret başvuruları yapılmış olup değerlendirme süreci devam etmektedir (Tablo 1). Bu durum Nazilli’nin yerel gastronomi ürünleri açısından zengin bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir.

Tablo 1. Nazilli İlçesine Ait Coğrafi İşaretli Ürünler

Ürün	Tescil Tarihi	Durum
Nazilli Kar Helvası	31.05.2018	Tescilli
Nazilli Pidesi	18.11.2020	Tescilli
Nazilli Kestel Kurutması	Başvuru	İnceleme
Nazilli Patlıcan Kuruğu	Başvuru	İnceleme

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024)

Nazilli Hayır Böreği de sahip olduğu özellikler bakımından güçlü bir coğrafi işaret potansiyeline sahip geleneksel ürünlerden biridir. Ürünün ayırt edici özellikleri şu şekilde özetlenebilir:

- Geleneksel üretim yöntemine sahip olması
- Üretim sürecinin büyük ölçüde el emeğine dayanması
- Yerel kadın ustalar tarafından hazırlanması
- Nazilli’deki sosyal ve kültürel ritüellerle güçlü bir ilişki içinde olması
- Üzüm pekmezi ile birlikte tüketilmesi

Bu özellikler, Nazilli Hayır Böreği’nin yalnızca bir gıda ürünü olmadığını; aynı zamanda belirli bir coğrafi alanla güçlü bir kültürel ve sosyal bağ kurduğunu göstermektedir. Coğrafi işaret sisteminde ürün ile üretildiği bölge arasındaki bağın güçlü olması temel kriterlerden biri olarak kabul edilmektedir (Tekelioğlu, 2019). Bu

açından değerlendirildiğinde Nazilli Hayır Böreği'nin üretim yöntemi, kültürel bağlamı ve tüketim biçimi ürünün Nazilli ile özdeşleştiğini ortaya koymaktadır.

Ayrıca ürünün hazırlanması ve dağıtılması sürecinin düğün, sünnet, doğum ve vefat gibi toplumsal ritüellerle doğrudan ilişkili olması, ürünün yalnızca gastronomik değil aynı zamanda kültürel bir değer taşıdığını göstermektedir. Bu durum, coğrafi işaretli ürünlerde sıklıkla görülen “kültürel miras unsuru” niteliği ile örtüşmektedir.

Nazilli Hayır Böreği'nin coğrafi işaret kapsamında değerlendirilmesi, ürünün geleneksel üretim yöntemlerinin korunmasına katkı sağlayabileceği gibi Nazilli'nin gastronomi turizmi açısından da tanıtımına önemli katkılar sağlayabilir. Coğrafi işaret tescili sayesinde ürünün üretim standartlarının belirlenmesi, yerel üreticilerin desteklenmesi ve ürünün ulusal düzeyde bilinirliğinin artırılması mümkün olacaktır. Bu nedenle Nazilli Hayır Böreği'nin coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi, hem kültürel mirasın korunması hem de yerel kalkınma açısından önemli bir fırsat olarak görülmektedir.

4. NAZILLİ HAYIR BÖREĞİNİN YEREL KALKINMA VE GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Yerel gastronomi ürünleri, yalnızca beslenme kültürünün bir parçası olarak değil; aynı zamanda destinasyon kimliği, yerel üretim yapısı, kültürel görünürlük ve ekonomik çeşitlenme açısından da önemli birer kalkınma unsuru olarak değerlendirilmektedir. Gastronomi temelli deneyimlerin turistik hareketlilik üzerindeki etkisi arttıkça, belirli bir yöreyle özdeşleşen geleneksel ürünler de yerel kalkınma politikalarında daha görünür hale gelmektedir. Bu bağlamda yerel ürünlerin ekonomik değer kazanması ve turizm faaliyetleriyle ilişkilendirilmesi, kırsal ve yerel kalkınma süreçlerini destekleyen önemli stratejiler arasında gösterilmektedir (Bahar, 2019). Gastronomik miras unsurlarının korunması, markalaştırılması ve turizmle ilişkilendirilmesi; yerel gelir artışı, kültürel mirasın sürdürülebilirliği ve bölgesel tanıtım açısından çok boyutlu katkılar sunabilmektedir. Bu çerçevede Nazilli Hayır Böreği, sahip olduğu ritüel temelli kullanım alanı, geleneksel üretim biçimi ve yerel aidiyet değeri sayesinde Nazilli'nin ekonomik ve turistik gelişiminde değerlendirilebilecek önemli bir gastronomik unsur olarak öne çıkmaktadır. Yerel mutfak unsurlarının destinasyon çekiciliğini artırdığı ve turistlere özgün deneyim sunduğu yönündeki literatür de bu yaklaşımı desteklemektedir (Richards, 2015; Hall vd., 2003).

4.1. Gastronomi Turizmi Açısından Potansiyeli

Gastronomi turizmi, bir destinasyonun yalnızca doğal veya tarihsel çekicilikleriyle değil, mutfak kültürü ve yerel lezzetleriyle de tercih edilmesini sağlayan önemli bir turizm türüdür (Birdir & Akgöl, 2015). Bu çerçevede yöresel yiyecekler, ziyaretçilere standartlaştırılmış tüketim deneyimlerinden farklı, yerel kültüre temas edebilecekleri özgün bir alan sunmaktadır. Gastronomik deneyimlerin günümüzde turizmde daha merkezi bir konuma gelmesi, yerel mutfak unsurlarını destinasyon markalaşmasının önemli bileşenlerinden biri haline getirmiştir. Gastronomik deneyimlerin turizm destinasyonları için önemli bir çekicilik unsuru oluşturduğu literatürde sıklıkla vurgulanmaktadır (Hall vd., 2003; Richards, 2015). Türkiye’de yapılan bazı çalışmalar da gastronomik unsurların turistlerin destinasyon tercihleri üzerinde belirleyici bir rol oynadığını göstermektedir (Cömert & Durlu Özkaya, 2014; Okutan, 2024).

Nazilli Hayır Böreği bu bağlamda değerlendirildiğinde, sıradan bir hamur işi olmanın ötesinde, hazırlanma amacı, sunum biçimi ve toplumsal ritüellerle kurduğu ilişki sayesinde deneyim odaklı gastronomi turizmine uygun bir ürün niteliği taşımaktadır. Ürünün düğün, sünnet, doğum ve vefat gibi toplumsal olaylarla ilişkili olması, onu yalnızca tadılan bir yiyecek değil, aynı zamanda yerel kültürün sembolik bir taşıyıcısı haline getirmektedir. Bu durum, günümüz turizm anlayışında giderek daha fazla önem kazanan “otantik deneyim” arayışıyla uyumludur. Yöresel mutfağın destinasyon başarısına ve gastronomi turizmine katkı sunduğunu vurgulayan çalışmalar da bu tür ürünlerin turistik ürün çeşitliliği içinde önemli bir yere sahip olduğunu ortaya koymaktadır (Cömert & Durlu Özkaya, 2014).

Nazilli özelinde düşünüldüğünde, Hayır Böreği'nin gastronomi festivalleri, yerel ürün günleri, kültürel miras etkinlikleri ve şehir tanıtım organizasyonları içinde görünür hale getirilmesi mümkündür. Özellikle coğrafi işaretli veya coğrafi işaret potansiyeli taşıyan ürünlerin destinasyon tanıtımında daha güçlü biçimde öne çıktığı bilinmektedir (Tekelioğlu, 2019). Bu yönüyle Nazilli Hayır Böreği, Nazilli Kar Helvası ve Nazilli Pidesi gibi tescilli ürünlerle birlikte kurgulanacak bir yerel lezzet rotasının parçası olabilir. Böyle bir yaklaşım, Nazilli'nin

gastronomik kimliğinin güçlenmesine katkı sağlayabilir. Türk Patent ve Marka Kurumu verilerine göre Nazilli Kar Helvası 31 Mayıs 2018’de, Nazilli Pidesi ise 18 Kasım 2020’de tescil edilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

4.2. Yerel Ekonomi ve Kadın Emeği Açısından Katkısı

Yerel kalkınma, bölgenin sahip olduğu ekonomik, sosyal ve kültürel kaynakların yerel aktörler aracılığıyla değerlendirilmesini esas alan bir yaklaşımdır. Bu çerçevede yerel ürünler, bölgesel ekonominin çeşitlenmesi, küçük üreticilerin desteklenmesi ve yerel istihdamın güçlenmesi bakımından önemli araçlar olarak görülmektedir (Şengül & Türkay, 2016). Coğrafi işaret literatürü de yerel ürünlerin ekonomik değerinin artırılmasının kırsal ve yerel kalkınmayı desteklediğini ortaya koymaktadır (Kan & Gülçubuk, 2008).

Nazilli Hayır Böreği’nin ekonomik katkı potansiyeli doğrudan kitlesel üretime değil, daha çok kültürel değer temelli yerel ekonomik dolaşıma dayanmaktadır. Ürünün hazırlanmasında yerel kadın ustaların belirleyici rol üstlenmesi, kadın emeğinin görünür hale gelmesi bakımından önemlidir. Üretim sürecinin el becerisine ve deneyime dayanması, bu ürünün standart sanayi üretiminden farklı olarak geleneksel emek bilgisini ekonomik değere dönüştürebilecek bir nitelik taşıdığını göstermektedir.

Bu noktada kadın emeği boyutu ayrıca önem taşımaktadır. Nazilli Hayır Böreği’nin hazırlanmasında yerel kadın ustaların bilgi ve becerilerinin merkezi olması, ürünün yalnızca gastronomik değil, aynı zamanda toplumsal cinsiyet ve yerel emek bağlamında da değerlendirilmesini gerekli kılmaktadır. Geleneksel ürünlerin ekonomik değere dönüşmesi, bu bilgiye sahip kadınların yerel üretim ağlarında daha görünür ve etkin hale gelmesine katkı sunabilir. Bu tür bir süreç yalnızca gelir yaratıcı bir faaliyet değil, aynı zamanda kültürel bilginin korunmasına dayalı bir sosyal güçlenme mekanizması da oluşturabilir (Kan & Gülçubuk, 2008).

Bu çerçevede çalışma kapsamında elde edilen üretim verileri, Nazilli Hayır Böreği ile yerel kalkınma arasındaki bağı soyut bir temenni olmaktan çıkarılarak somut bir modele dönüştürülebileceğini göstermektedir. Saha bulgularına göre yaklaşık 50 kilogramlık tek bir un çuvalından ortalama 900 adet börek elde edilebilmekte ve üretim büyük ölçüde yerel kadın ustaların emeğine dayanmaktadır. Bu üretim kapasitesi, ürünün belirli ritüel ve etkinliklerle sınırlı kalan mevcut kullanımının planlı bir yerel değer döngüsüne taşınabileceğine işaret etmektedir. Bu doğrultuda önerilebilecek kadın emeği temelli yerel değer döngüsü modeli dört bileşen üzerine kurulabilir. Birinci bileşen, kadın ustaların geleneksel üretim bilgisinin bir üretici kooperatifi ya da yerel girişim çatısı altında kurumsallaştırılması ve böylece üretimin süreklilik kazanmasıdır. İkinci bileşen, ürünün coğrafi işaret tescili yoluyla üretim standartlarının tanımlanması ve özgün niteliğinin koruma altına alınmasıdır. Üçüncü bileşen, ürünün gastronomi festivalleri, yerel ürün günleri ve Nazilli Kar Helvası ile Nazilli Pidesi gibi tescilli ürünlerle birlikte kurgulanacak bir lezzet rotasına eklenerek talep tarafında görünür kılınmasıdır. Dördüncü bileşen ise elde edilen gelirin ve görünürlüğün yeniden kadın emeğine ve geleneksel bilginin aktarımına yönlendirilmesini sağlayan geri besleme halkasıdır. Bu döngüsel yapı, ürünü tek seferlik bir ikram pratiği olmaktan çıkararak hem kadın istihdamını destekleyen hem de kültürel sürekliliği güvence altına alan bir yerel kalkınma aracına dönüştürme potansiyeli taşımaktadır. Coğrafi işaretli ürünlerin kırsal ve yerel ekonomilerde katma değer oluşturduğunu ortaya koyan çalışmalar da bu modelin uygulanabilirliğini desteklemektedir (Bahar, 2019; Kan & Gülçubuk, 2008; Tekelioğlu, 2019).

4.3. Yerel Marka ve Bölgesel Tanıtım Potansiyeli

Günümüzde destinasyonların rekabet gücü yalnızca fiziksel çekiciliklerine değil, aynı zamanda özgün kimlik unsurlarını ne ölçüde görünür kılabildiklerine de bağlıdır. Yerel gastronomi ürünleri, bu kimlik unsurlarının etkili taşıyıcılarından biridir. Bir ürünün belirli bir yerle özdeşleşmesi, o ürünün yalnızca tüketim nesnesi olarak değil, aynı zamanda yerel marka değeri taşıyan bir temsil unsuru olarak değerlendirilmesini sağlar (Richards, 2015).

Nazilli Hayır Böreği’nin bölgesel tanıtım potansiyeli, ürünün hem ismi hem de üretim ve tüketim bağlamı bakımından güçlüdür. “Hayır böreği” ifadesi, ürünün yalnızca maddi değil, manevi ve toplumsal bir içeriğe de sahip olduğunu göstermektedir. Ayrıca delikli formu, sıcak servis edilmesi ve üzüm pekmezi ile tüketilmesi gibi özellikler ürünün anlatılabilirliğini ve akılda kalıcılığını artırmaktadır. Gastronomi turizmi açısından anlatısı güçlü ürünlerin destinasyon tanıtımında daha etkili olduğu bilinmektedir (Hall vd., 2003).

Nazilli’nin hâlihazırda tescilli ürünlere sahip olması da bu marka potansiyelini destekleyen bir zemindir. Nazilli Kar Helvası ve Nazilli Pidesi’nin tescillenmiş olması, ilçede yerel ürün farkındalığının kurumsal düzeyde

karşılık bulunduğunu göstermektedir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Bu çerçevede Nazilli Hayır Böreği'nin de coğrafi işaret sürecine hazırlanması, tanıtım materyallerinde yer verilmesi ve gastronomi etkinliklerinde sunulması önem taşımaktadır.

5. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Bu bölümde araştırmanın metodolojik çerçevesi açıklanmaktadır. Araştırmanın amacı doğrultusunda tercih edilen araştırma deseni, veri toplama yöntemi, çalışma grubunun özellikleri ve verilerin analiz süreci ayrıntılı biçimde ele alınmaktadır. Nazilli Hayır Böreği'nin kültürel anlamı, üretim süreci ve yerel kalkınma açısından taşıdığı potansiyelin ortaya konulabilmesi amacıyla nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiş ve veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiş ve katılımcıların görüşleri belirli temalar çerçevesinde analiz edilmiştir.

5.1. Araştırma Deseni

Bu çalışma, Nazilli Hayır Böreği'nin kültürel anlamı, üretim süreci ve yerel kalkınma açısından taşıdığı potansiyelin anlaşılmasına yönelik olarak nitel araştırma yaklaşımı ile gerçekleştirilmiştir. Nitel araştırmalar, bireylerin deneyimlerini, algılarını ve sosyal gerçeklikleri kendi bağlamları içinde anlamayı amaçlayan araştırma yaklaşımlarıdır (Creswell, 2014). Özellikle kültürel pratikler, geleneksel üretim biçimleri ve toplumsal ritüeller gibi konuların incelenmesinde nitel araştırma yöntemleri önemli avantajlar sağlamaktadır.

Bu araştırmada Nazilli Hayır Böreği'nin yalnızca gastronomik özellikleri değil, aynı zamanda yerel halk açısından taşıdığı kültürel ve toplumsal anlamın ortaya konulması amaçlanmıştır. Bu nedenle araştırma, katılımcıların deneyim ve görüşlerini doğrudan ortaya koyabilen yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak yürütülmüştür. Yarı yapılandırılmış görüşmeler, araştırmacıya belirli bir soru çerçevesi sunarken katılımcıların düşüncelerini daha ayrıntılı biçimde ifade etmelerine imkân tanıyan esnek bir veri toplama yöntemi olarak değerlendirilmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2018). Bu yöntem, özellikle kültürel ve sosyal içerikli araştırmalarda katılımcıların deneyimlerini derinlemesine ortaya koymak açısından yaygın olarak kullanılmaktadır (Patton, 2015).

Araştırmada elde edilen veriler içerik analizi yöntemi ile değerlendirilmiştir. İçerik analizi, nitel verilerin belirli temalar ve kategoriler çerçevesinde sistematik olarak analiz edilmesini sağlayan bir yöntemdir (Krippendorff, 2018). Bu yöntem sayesinde görüşmelerden elde edilen veriler belirli temalar altında sınıflandırılarak Nazilli Hayır Böreği'nin kültürel, ekonomik ve turistik potansiyeli değerlendirilmiştir.

5.2. Veri Toplama Yöntemi

Araştırmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmeler, araştırmacının önceden hazırladığı sorular çerçevesinde yürütülmekle birlikte, görüşme sürecinde ortaya çıkan yeni konuların da tartışılmasına imkân tanımaktadır. Bu özellik, katılımcıların konuya ilişkin deneyim ve görüşlerini daha ayrıntılı biçimde ifade edebilmesine olanak sağlamaktadır (Creswell & Poth, 2018).

Görüşme formu hazırlanırken Nazilli Hayır Böreği'nin üretim süreci, kültürel anlamı, toplumsal ritüeller içindeki yeri ve coğrafi işaret potansiyeline ilişkin sorular geliştirilmiştir. Görüşmeler yüz yüze gerçekleştirilmiş ve katılımcıların görüşleri not alınarak kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler ortalama 15-20 dakika sürmüştür.

5.3. Araştırma Grubu

Araştırmanın çalışma grubunu Nazilli ilçesinde yaşayan ve Nazilli Hayır Böreği geleneği ile doğrudan ilişkisi bulunan bireyler oluşturmaktadır. Katılımcılar amaçlı örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Amaçlı örnekleme yöntemi, araştırmanın amacına uygun bilgi ve deneyime sahip bireylerin seçilmesini sağlayan bir örnekleme yaklaşımıdır (Patton, 2015).

Araştırma kapsamında toplam 18 kişi ile görüşme yapılmıştır. Katılımcılar üç farklı gruptan oluşmaktadır:

- 3 hayır böreği ustası
- 5 hayır veren vatandaş
- 10 vatandaş (tüketici)

Görüşmeler veri doygunluğu sağlanıncaya kadar sürdürülmüş ve katılımcı ifadelerinin tekrar etmeye başladığı noktada veri toplama süreci tamamlanmıştır. Bu doğrultuda araştırma kapsamında toplam 18 katılımcı ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların yaş, cinsiyet ve meslek bilgileri Tablo 2’de gösterilmektedir.

Tablo 2. Araştırma Katılımcılarının Demografik Özellikleri

Katılımcı	Grup	Yaş	Cinsiyet	Meslek
K1	Hayır Böreği Ustası	58	Kadın	Börek Ustası
K2	Hayır Böreği Ustası	52	Kadın	Börek Ustası
K3	Hayır Böreği Ustası	61	Kadın	Börek Ustası
K4	Hayır Veren	63	Erkek	Emekli
K5	Hayır Veren	55	Kadın	Ev Hanımı
K6	Hayır Veren	49	Erkek	Esnaf
K7	Hayır Veren	67	Erkek	Emekli
K8	Hayır Veren	52	Kadın	Ev Hanımı
K9	Vatandaş	45	Erkek	Memur
K10	Vatandaş	39	Kadın	Öğretmen
K11	Vatandaş	28	Erkek	Serbest Meslek
K12	Vatandaş	34	Kadın	Banka Çalışanı
K13	Vatandaş	41	Erkek	Esnaf
K14	Vatandaş	50	Kadın	Ev Hanımı
K15	Vatandaş	36	Erkek	İşçi
K16	Vatandaş	31	Kadın	Öğrenci
K17	Vatandaş	44	Erkek	Şoför
K18	Vatandaş	38	Kadın	Öğretmen

5.4. Veri Analizi

Araştırma kapsamında gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen veriler nitel içerik analizi yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir. İçerik analizinde temel amaç, veriler içerisinde yer alan anlamlı ifadeleri belirli temalar ve kategoriler altında sınıflandırarak yorumlamaktır (Krippendorff, 2018). Bu doğrultuda görüşme verileri öncelikle incelenmiş, ardından benzer ifadeler bir araya getirilerek tematik kategoriler oluşturulmuştur.

Veri analizi sürecinde özellikle aşağıdaki temalar öne çıkmıştır:

- Nazilli Hayır Böreği’nin kültürel anlamı
- Üretim geleneği ve ustalık bilgisi
- Toplumsal ritüeller içindeki rolü
- Gastronomik özellikleri
- Coğrafi işaret ve tanıtım potansiyeli

Bu temalar doğrultusunda elde edilen bulgular bir sonraki bölümde ayrıntılı biçimde sunulmuştur.

Bu çalışma için Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu’ndan etik kurul onayı alınmıştır (Tarih: 17.04.2026, Karar No: 32/11).

5.5. Araştırmanın Sınırlılıkları ve Gelecek Araştırmalar İçin Öneriler

Bu araştırma, Nazilli Hayır Böreği’nin kültürel, gastronomik ve yerel kalkınma açısından taşıdığı değeri ortaya koymayı amaçlamakla birlikte bazı sınırlılıklara sahiptir. Öncelikle araştırma verileri, Nazilli ilçesinde gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmelerden elde edilmiştir ve araştırma grubu 3 hayır böreği ustası, 5 hayır veren birey ve 10 vatandaş olmak üzere toplam 18 katılımcıdan oluşmaktadır. Bu nedenle elde edilen bulguların tüm Nazilli nüfusunu veya farklı bölgelerdeki benzer gelenekleri temsil ettiği söylenemez. Nitel araştırma yaklaşımının doğası gereği çalışma, daha çok katılımcıların deneyim ve algılarını derinlemesine ortaya koymayı amaçlamaktadır.

Araştırmanın bir diğer sınırlılığı, verilerin belirli bir zaman diliminde toplanmış olmasıdır. Kültürel pratikler zaman içerisinde değişim gösterebileceğinden, farklı dönemlerde yapılacak araştırmalar farklı sonuçlar ortaya koyabilir. Ayrıca çalışmada görüşme yöntemi kullanılmış olup gözlem, etnografik alan çalışması veya nicel veri toplama yöntemleri gibi farklı yöntemlerden yararlanılmamıştır. Bu durum da araştırmanın metodolojik kapsamını sınırlayan unsurlar arasında yer almaktadır.

Gelecek araştırmalar açısından bakıldığında, Nazilli Hayır Böreği üzerine daha kapsamlı çalışmalar yapılması önemli katkılar sağlayabilir. Özellikle etnografik yöntemlerle gerçekleştirilecek saha araştırmaları, bu geleneğin toplumsal ve kültürel boyutlarını daha ayrıntılı biçimde ortaya koyabilir. Bunun yanı sıra gastronomi

turizmi kapsamında Nazilli Hayır Böreği'nin destinasyon çekiciliğine etkisini inceleyen nicel araştırmalar da yapılabilir. Turist algıları, ziyaretçi deneyimleri ve yerel ekonomik etkiler üzerine gerçekleştirilecek çalışmalar, bu gastronomik ürünün turizm potansiyelinin daha somut biçimde değerlendirilmesine katkı sağlayacaktır.

Ayrıca Nazilli Hayır Böreği'nin coğrafi işaret potansiyelini değerlendiren uygulamalı çalışmalar da literatüre önemli katkılar sunabilir. Ürünün üretim standartlarının belirlenmesi, üretici ağlarının incelenmesi ve coğrafi işaret başvuru sürecine ilişkin kurumsal analizlerin yapılması, hem akademik literatür hem de yerel kalkınma politikaları açısından değerli sonuçlar ortaya koyabilir. Bu tür çalışmalar, geleneksel gastronomi ürünlerinin korunması ve sürdürülebilir biçimde gelecek kuşaklara aktarılması açısından da önemli katkılar sağlayacaktır.

6. BULGULAR

Bu bölümde yarı yapılandırılmış görüşmelerden elde edilen bulgular sunulmaktadır. Araştırma kapsamında Nazilli'de yaşayan toplam 18 katılımcı ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar üç gruptan oluşmaktadır: hayır böreği ustaları (3 kişi), hayır veren kişiler (5 kişi) ve vatandaşlar (10 kişi). Görüşmelerden elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle incelenmiş ve katılımcı ifadeleri belirli temalar altında değerlendirilmiştir.

Analiz sonucunda görüşmelerde öne çıkan bulgular; hayır böreğinin kültürel ve ritüel anlamı, geleneksel üretim bilgisi, toplumsal dayanışma işlevi, gastronomik özellikleri ve coğrafi işaret potansiyeline ilişkin algılar etrafında yoğunlaşmıştır. Bulgular aşağıda üç ana tema çerçevesinde sunulmuş ve görüşme verilerine ilişkin kodlama şeması ayrıca tablo halinde gösterilmiştir.

6.1. Hayır Böreği Ustalarının Görüşleri

Hayır böreği ustaları ile yapılan görüşmeler, ürünün üretim sürecinin büyük ölçüde geleneksel bilgiye dayandığını ve bu bilginin genellikle usta-çırak ilişkisi içinde öğrenildiğini göstermektedir.

K1 (58 yaş, kadın usta) bu durumu şu şekilde ifade etmiştir:

“Hayır böreği bizim çocukluğumuzdan beri yapılan bir şeydir. Bu işi annemden öğrendim. Hamuru da şekli de hep elde yapılır.”

K2 (52 yaş, kadın usta) üretim sürecinin ustalık gerektirdiğini vurgulamıştır:

“Bu böreğin hamuru kolay değildir. Kıvamını tutturmak ve ortasını doğru şekilde açmak ustalık ister.”

K3 (61 yaş, kadın usta) ise ürünün Nazilli'ye özgü bir gelenek olduğunu belirtmiştir:

“Bu börek özellikle Nazilli'de bilinir. Düğünlerde ya da hayır için çok yapılır.”

Ustalar ayrıca üretim sürecinde yerel kadın emeğinin önemli bir rol oynadığını ifade etmişlerdir. Katılımcılara göre hayır böreği üretimi çoğunlukla kadın ustalar tarafından gerçekleştirilmektedir.

K1 bu durumu şöyle ifade etmiştir:

“Eskiden de şimdi de böreği daha çok kadınlar yapar. Çünkü hamur işi ustalık ister.”

Bu görüşler, Nazilli Hayır Böreği'nin yalnızca gastronomik bir ürün değil aynı zamanda geleneksel üretim bilgisini ve yerel ustalık kültürünü taşıyan bir ürün olduğunu göstermektedir.

6.2. Hayır Veren Kişilerin Görüşleri

Hayır böreği dağıtan kişilerle yapılan görüşmeler, bu geleneğin Nazilli'de güçlü bir toplumsal ve kültürel anlam taşıdığını ortaya koymaktadır. Katılımcılar hayır böreğinin özellikle düğün, sünnet, doğum ve vefat gibi önemli sosyal olaylarda dağıtıldığını ifade etmişlerdir.

K4 (63 yaş, erkek) hayır böreğinin sevinçli olaylarla ilişkisini şu şekilde açıklamıştır:

“Düğünlerde ya da sünnetlerde hayır böreği yapılır. Amaç mutluluğu paylaşmaktır.”

K5 (55 yaş, kadın) da benzer bir görüş dile getirmiştir:

“Bir düğün olduğunda hayır böreği dağıtılır. İnsanlar gelir, hayırlı olsun der, dua eder.”

K6 (49 yaş, erkek esnaf) ise bu geleneğin toplumsal dayanışma yönünü vurgulamıştır:

“Hayır böreği paylaşmak demektir. İnsanlar birlikte yer, sohbet eder.”

Katılımcılar ayrıca hayır böreğinin yalnızca sevinçli olaylarda değil, vefat sonrasında yapılan hayır etkinliklerinde de önemli bir yer tuttuğunu belirtmişlerdir.

K7 (67 yaş, erkek emekli) bu durumu şu şekilde ifade etmiştir:

“Bir kişi vefat ettiğinde ailesi hayır böreği yaptırır. İnsanlar gelir, dua eder. Bu bir gelenektir.”

K8 (52 yaş, kadın) ise bu geleneğin manevi boyutuna dikkat çekmiştir:

“Vefat eden kişinin ruhuna hayır olsun diye yapılır. İnsanlar dua eder.”

Bu bulgular, hayır böreği geleneğinin yalnızca gastronomik bir uygulama değil aynı zamanda manevi ve toplumsal bir ritüel niteliği taşıdığını göstermektedir.

6.3. Vatandaşların Görüşleri

Vatandaşlarla yapılan görüşmeler, Nazilli Hayır Böreği'nin yerel halk tarafından güçlü bir kültürel değer olarak algılandığını göstermektedir.

K9 (45 yaş, memur) şu ifadeyi kullanmıştır:

“Hayır böreği Nazilli’de çok eskiden beri yapılan bir gelenektir.”

K10 (39 yaş, öğretmen) ise ürünün Nazilli’ye özgü olduğunu belirtmiştir:

“Nazilli’nin pidesi var, kar helvası var. Hayır böreği de bunlardan biridir.”

K11 (28 yaş, serbest meslek) bu ürünün sosyal yönüne dikkat çekmiştir:

“Bir etkinlikte hayır böreği dağıtıldığında herkes bir araya gelir.”

K12 (34 yaş, banka çalışanı) ise şu ifadeyi kullanmıştır:

“Bu börek başka yerlerde pek yok. Nazilli’ye özgü olduğunu düşünüyorum.”

K13 (41 yaş, esnaf) hayır böreğinin paylaşım kültürüyle ilişkisini vurgulamıştır:

“Hayır böreği paylaşma geleneğinin bir parçasıdır.”

K14 (50 yaş, ev hanımı) geleneksel yönüne dikkat çekmiştir:

“Biz çocukluğumuzdan beri hayır böreği dağıtıldığını görürüz.”

K15 (36 yaş, işçi) ise gastronomik özelliğine değinmiştir:

“Pekmez ile yenmesi çok farklı bir tat veriyor.”

K16 (31 yaş, öğrenci) hayır böreğinin tanıtım potansiyeline dikkat çekmiştir:

“Nazilli’nin tanıtımında kullanılabilecek bir ürün olabilir.”

K17 (44 yaş, şoför) gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi gerektiğini belirtmiştir:

“Festival ya da etkinliklerde tanıtılsa iyi olur.”

K18 (38 yaş, öğretmen) ise coğrafi işaret konusuna değinmiştir:

“Coğrafi işaret alınırsa Nazilli için faydalı olur.”

Genel olarak vatandaşların görüşleri, hayır böreğinin Nazilli’nin kültürel kimliğinin bir parçası olarak algılandığını ve tanıtım potansiyeli taşıdığını göstermektedir.

Tablo 3. Görüşme Verilerine İlişkin Tematik Kodlama Çerçevesi

Tema	Alt Tema	Kod	Açıklama	Katılımcılar
Kültürel anlam	Ritüel yemek	Hayır geleneği	Hayır böreğinin sosyal olaylarda hazırlanması	K4, K5, K7
	Toplumsal dayanışma	Paylaşım	Böreğin toplum içinde paylaşılması	K6, K11
Üretim geleneği	Geleneksel üretim	El emeği	Hamurun elde hazırlanması	K1, K2
	Ustalık bilgisi	Usta-çırak	Üretim bilgisinin kuşaktan kuşağa aktarılması	K2, K3
Gastronomik özellikler	Tüketim biçimi	Pekmez ile tüketim	Böreğin pekmez ile yenmesi	K15
Yerel kimlik	Yerel ürün	Nazilli’ye özgü	Ürünün Nazilli ile özdeşleşmesi	K9, K12
Coğrafi işaret algısı	Tanıtım	Gastronomi turizmi	Ürünün turizm açısından değerlendirilebilmesi	K16, K17
	Tescil	Coğrafi işaret	Ürünün tescil edilmesi gerektiği görüşü	K18

Tablo 3’te sunulan tematik kodlama çerçevesi, katılımcı gruplarının ürüne yükledikleri anlamların birbirinden kopuk olmadığını, aksine belirli eksenler etrafında birbirini tamamladığını ortaya koymaktadır. Üretim geleneği teması ağırlıklı olarak hayır böreği ustalarının (K1, K2, K3) ifadelerinde yoğunlaşırken, kültürel

anlam ve toplumsal dayanışma teması hayır veren bireyler (K4, K5, K7) ile vatandaşların (K6, K11) ifadelerinde belirginleşmektedir. Bu dağılım, ürüne ilişkin teknik bilginin üreticilerde, anlamın ise daha geniş toplulukta taşındığını göstermektedir. Temalar arası ilişki incelendiğinde, kadın emeğinin üretim geleneği ile kültürel anlam arasında bağ kuran merkezi bir öge olarak öne çıktığı görülmektedir. Çünkü üretim bilgisinin usta-çırak ilişkisi içinde aktarılması (K2, K3) aynı zamanda ürünün ritüel işlevinin sürdürülebilmesinin de ön koşulu niteliğindedir. Benzer biçimde yerel kimlik teması, gastronomik özellikler (pekmez ile tüketim, K15) ile coğrafi işaret algısı (K16, K17, K18) arasında köprü işlevi görmektedir. Vatandaşların ürünü Nazilli'ye özgü bir değer olarak tanımlaması (K9, K12), tanıtım ve tescil yönündeki beklentilerinin temelini oluşturmaktadır. Bu ilişkisel örüntü, üç katılımcı grubunun farklı vurgularının coğrafi işaret tescili ekseninde birleştiğine işaret etmektedir. Ustalar açısından tescil üretim bilgisinin korunması, hayır veren bireyler açısından ürünün özgün kültürel anlamının güvence altına alınması, vatandaşlar açısından ise ürünün tanıtımı ve yerel kimliğin görünürlüğü anlamına gelmektedir. Dolayısıyla bulgular yalnızca katılımcı ifadelerinin betimsel bir aktarımı olmaktan çıkmakta, ürünün kültürel, üretimsel ve ekonomik boyutlarının birbiriyle ilişkili bir bütün oluşturduğunu ortaya koymaktadır.

7. TARTIŞMA VE SONUÇ

Bu araştırma kapsamında gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmelerden elde edilen bulgular, Nazilli Hayır Böreği'nin yalnızca bir gıda ürünü olmadığını; aynı zamanda güçlü bir kültürel anlam taşıyan, toplumsal ritüellerle bütünleşmiş ve yerel kimliği temsil eden bir gastronomik miras unsuru olduğunu göstermektedir. Görüşmelerde hem üreticilerin hem de hayır veren bireylerin ifadeleri, bu ürünün Nazilli'de uzun yıllardır sürdürülen bir gelenek olarak varlığını devam ettirdiğini ortaya koymaktadır. Bu durum, geleneksel yemeklerin yalnızca beslenme pratikleri değil, aynı zamanda toplumsal ilişkileri ve kültürel değerleri yansıtan unsurlar olduğunu vurgulayan çalışmalarla örtüşmektedir (Montanari, 2006; Beşirli, 2010).

Araştırmada elde edilen bulguların önemli bir kısmı, hayır böreğinin toplumsal paylaşım ve dayanışma kültürü ile güçlü bir ilişki içinde olduğunu göstermektedir. Katılımcıların büyük bölümü hayır böreğinin düğün, sünnet, doğum ve vefat gibi sosyal olaylarda hazırlanmasının temel amacının mutluluğu paylaşmak ve toplumsal birlikteliği güçlendirmek olduğunu ifade etmiştir. Bu bulgu, yemek ikramının Türk kültüründe misafirperverlik, paylaşım ve toplumsal dayanışma gibi değerlerle yakından ilişkili olduğunu ortaya koyan literatür ile paralellik göstermektedir (Beşirli, 2010). Aynı zamanda tören yemeklerinin toplum içindeki sosyal ilişkileri güçlendirdiğini ortaya koyan çalışmalar da bu bulguyu desteklemektedir (İrmak, 2024).

Araştırma bulgularının dikkat çektiği bir diğer önemli nokta, Nazilli Hayır Böreği'nin üretim sürecinin büyük ölçüde geleneksel bilgiye dayanmasıdır. Görüşmelerde ustalar, üretim tekniğinin usta-çırak ilişkisi içerisinde öğrenildiğini ve hamurun hazırlanması ile şekillendirilmesinin belirli bir deneyim gerektirdiğini belirtmiştir. Bu durum, geleneksel gastronomi ürünlerinin çoğu zaman yerel bilgi ve deneyime dayalı üretim biçimleri ile sürdürüldüğünü ortaya koyan çalışmalarla uyumludur (Bessi re, 1998). Yerel gastronomik ürünlerin özgünlüğü çoğu zaman kullanılan hammaddeleden ziyade üretim yöntemlerinden kaynaklanmaktadır. Nazilli Hayır Böreği örneğinde de ürünün ayırt edici niteliğinin büyük ölçüde geleneksel üretim tekniğinden kaynaklandığı görülmektedir.

Araştırma kapsamında elde edilen bulgular, Nazilli Hayır Böreği'nin aynı zamanda güçlü bir yerel kimlik unsuru olarak algılandığını da ortaya koymaktadır. Vatandaşların önemli bir bölümü hayır böreğini Nazilli'ye özgü bir ürün olarak tanımlamış ve bu ürünün yerel kültürün önemli bir parçası olduğunu ifade etmiştir. Gastronomi literatüründe de yerel yemeklerin destinasyon kimliği oluşturma sürecinde önemli bir rol oynadığı sıklıkla vurgulanmaktadır (Richards, 2015). Yerel gastronomi ürünleri, bir bölgenin kültürel kimliğini temsil eden önemli semboller haline gelebilmekte ve bu ürünler destinasyon markalaşmasının önemli bileşenlerinden biri olarak değerlendirilmektedir.

Araştırma bulguları ayrıca Nazilli Hayır Böreği'nin gastronomi turizmi açısından değerlendirilebilecek bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir. Katılımcıların bir kısmı bu ürünün gastronomi festivallerinde veya tanıtım etkinliklerinde kullanılabileceğini ifade etmiştir. Gastronomi turizmi literatürü, yerel yiyeceklerin turistik destinasyonların çekiciliğini artıran önemli unsurlar olduğunu ortaya koymaktadır (Hall vd., 2003). Bu bağlamda Nazilli Hayır Böreği'nin yalnızca yerel tüketimle sınırlı kalmayan, aynı zamanda gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilecek bir ürün niteliği taşıdığı söylenebilir.

Araştırma bulgularının dikkat çektiği bir diğer önemli konu, katılımcıların önemli bir kısmının Nazilli Hayır Böreği'nin coğrafi işaret alması gerektiğini düşünmesidir. Katılımcılar, böyle bir tescilin ürünün korunmasına ve Nazilli'nin tanıtımına katkı sağlayabileceğini ifade etmiştir. Coğrafi işaretler literatürü, yerel ürünlerin tescillenmesinin hem kültürel mirasın korunmasına hem de yerel ekonomik kalkınmaya katkı sağlayabileceğini ortaya koymaktadır (Kan & Gülçubuk, 2008; Tekelioğlu, 2019). Bu nedenle Nazilli Hayır Böreği'nin coğrafi işaret kapsamında değerlendirilmesi, ürünün özgün niteliğinin korunması ve yerel ekonomiye katkı sağlaması açısından önemli bir fırsat olarak değerlendirilebilir.

Bu noktada araştırma, Nazilli Hayır Böreği'ne özgü bir kuramsal önerme geliştirilmesine de olanak tanımaktadır. Anadolu kültüründe yaygın olan hayır lokması, helva veya pişi gibi ikram pratiklerinden farklı olarak Nazilli Hayır Böreği, dört ayırt edici özelliğin bir arada bulunmasıyla özgün bir konum kazanmaktadır. Bu özellikler, ortası elde açılan delikli formu, üretimin neredeyse tümüyle yerel kadın ustalar tarafından yürütülmesi, üzüm pekmezi ile birlikte tüketilen yöreye özgü sunum biçimi ve hem sevinçli hem de yas içerikli ritüellerde aynı anda yer alabilmesidir. Yaygın hayır lokması geleneği çoğunlukla bireysel veya hane temelli ve standart bir biçimde sürdürülürken, Nazilli Hayır Böreği belirli bir ustalık bilgisini ve kolektif bir üretim organizasyonunu gerektirmektedir. Bu farklılık, ürünü yalnızca manevi bir ikram pratiği olmaktan çıkararak yerel emek temelli bir üretim sistemine bağlamaktadır. Dolayısıyla ürünün ayırt ediciliği yalnızca kültürel anlamından değil, aynı zamanda kadın emeğine dayalı üretim biçiminden kaynaklanmaktadır. Bu çerçevede çalışmanın önerdiği özgün model, ritüel temelli bir gastronomi ürününün kadın emeği aracılığıyla yerel ekonomik değere dönüşmesini açıklayan bir bağ kurmaktadır. Buna göre kültürel anlam üretimi, geleneksel üretim bilgisi ve kadın emeği birbirini besleyen üç bileşen olarak işlemekte ve coğrafi işaret tescili bu döngüyü kurumsal güvenceye kavuşturabilecek bir araç olarak belirmektedir. Bu önerme, Nazilli Hayır Böreği'ni benzer ritüel yemeklerinden ayıran ve onu yerel kalkınma tartışmaları içinde özgün bir örnek hâline getiren temel katkıyı oluşturmaktadır.

Sonuç olarak araştırma bulguları, Nazilli Hayır Böreği'nin gastronomik bir ürün olmanın ötesinde kültürel, sosyal ve ekonomik anlamlar taşıyan çok boyutlu bir değer olduğunu göstermektedir. Bu ürün; geleneksel üretim yöntemi, toplumsal ritüellerle olan ilişkisi, yerel kimlik oluşturma kapasitesi ve gastronomi turizmi potansiyeli açısından değerlendirildiğinde Nazilli'nin kültürel ve ekonomik gelişimine katkı sağlayabilecek önemli bir gastronomik miras unsuru olarak ortaya çıkmaktadır. Nazilli Hayır Böreği'nin gastronomik miras unsuru olarak korunması ve tanıtılması, yalnızca yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği açısından değil, aynı zamanda Nazilli'nin kültürel kimliğinin görünür kılınması açısından da önem taşımaktadır.

Bu doğrultuda, Nazilli Hayır Böreği'nin yerel yönetimler, turizm paydaşları ve sivil toplum kuruluşları tarafından desteklenen gastronomi etkinlikleri, yerel festival organizasyonları ve kültürel miras projeleri kapsamında değerlendirilmesi, ürünün hem kültürel sürdürülebilirliğine hem de Nazilli'nin gastronomi temelli destinasyon kimliğinin güçlenmesine katkı sağlayabilir.

BEYANLAR

Etik Kurul Onayı: Bu çalışma için Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu'ndan etik kurul onayı alınmıştır (Tarih: 17.04.2026, Karar No: 32/11).

Çıkar Çatışması: Yazarlar tarafından herhangi bir çıkar çatışması beyan edilmemiştir.

Finansman: Bu çalışma için herhangi bir finansal destek alınmamıştır.

Yazar Katkıları: Yazarlar çalışmanın kavramsallaştırma, yöntem, veri analizi ve yazım süreçlerine katkı sunmuştur. Katkı oranları: 1. Yazar %75, 2. Yazar %25.

Veri Erişilebilirliği: Veriler makul talep üzerine sorumlu yazardan temin edilebilir.

Yapay Zekâ Araçlarının Kullanımı: Kullanılmadı; çalışmanın tüm bilimsel sorumluluğu yazarlara aittir.

KAYNAKÇA

Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.

Bahar, M. (2019). Kırsal kalkınma kapsamında coğrafi işaretli ürünlerin önemi: Yeşilova (Salda) bölgesine özgü ürünler örneği. *International Journal of Scientific Engineering and Science*, 3(4), 29-33.
<https://ijses.org/index.php/ijses/article/download/237/240>

- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Millî Folklor*, 22(87), 159-169.
- Beşirli, H. (2025). Yemek, kültür ve toplum. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, (Özel Sayı - Yemek), 69-84. <https://doi.org/10.33692/avasyad.1689350>
- Birdir, K., & Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 57-68. <https://izlik.org/JA57LK29GY>
- Bucak, T., & Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216. <https://izlik.org/JA89RR29UX>
- Cömert, M., & Durlu Özkaya, F. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (4th ed.). Sage.
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (4th ed.). Sage.
- Dewantara, Y., Nurbaeti, N., & Gunawijaya, J. (2023). Ritual gastronomy and cultural identity formation in Kampung Naga: An ethnographic investigation of the role of culinary in religious rituals and cultural practices. *Gema Wiralodra*, 14(3), 1447-1459. <https://doi.org/10.31943/gw.v14i3.560>
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (Eds.). (2003). *Food tourism around the world: Development, management and markets*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780080477862>
- Han, M. (2023). The logic between nature and culture: Food in the wedding traditions across East Asia. *International Journal of Anthropology and Ethnology*, 7(1), 1-23. <https://doi.org/10.1186/s41257-023-00088-x>
- Irmak, Y. (2024). Türk kültüründe tören yemeklerine işlevsel bir yaklaşım. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 17(46), 486-515. <https://doi.org/10.12981/mahder.1468557>
- Kan, M., & Gülçubuk, B. (2008). Kırsal ekonominin canlanmasında ve yerel sahiplenmede coğrafi işaretler. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 57-66. <https://izlik.org/JA43GZ99WH>
- Krippendorff, K. (2018). *Content analysis: An introduction to its methodology* (4th ed.). Sage.
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Columbia University Press.
- Okutan, Y. A. (2024). Gastronomik unsurların ve beslenme alışkanlıklarının yöresel mutfak tercihindeki rolü: Balıkesir'i ziyaret eden gastro turistler üzerine bir araştırma. *Sinop-e: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 1-15. <https://izlik.org/JA25SU82UD>
- Patton, M. Q. (2015). *Qualitative research & evaluation methods* (4th ed.). Sage.
- Richards, G. (2015). Evolving gastronomic experiences: From food to foodies to foodscapes. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 1(1), 5-17. <https://doi.org/10.3727/216929715X14298190828796>
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Özel Sayı 1), 86-99. <https://doi.org/10.21325/jotags.2016.24>
- Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi işaretler ve Türkiye uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 47-75. <https://izlik.org/JA75HN48WF>
- Tepe, S. (2008). Coğrafi işaretlerin ekonomik etkileri. *Türk Patent Enstitüsü*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/uploads/files/serap2.pdf>
- Tregear, A. (2003). From Stilton to Vimto: Using food history to re-think typical products in rural development. *Sociologia Ruralis*, 43(2), 91-107. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00233>
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2024). Coğrafi işaretler veri tabanı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>
- Üzülmez, M. (2021). Yöresel mutfak ile destinasyon ve gastronomi turizmi arasındaki ilişkiye yönelik bir inceleme. *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 3(1), 23-36. <https://doi.org/10.51525/johti.934718>
- World Intellectual Property Organization. (2021). *Geographical indications: An introduction* (2nd ed.). World Intellectual Property Organization.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (11. baskı). Seçkin Yayıncılık.

EKLER

EK 1. Nazilli Hayır Böreği'nin Geleneksel Üretim Sürecine İlişkin Genel Görünüm



EK 2. Nazilli Hayır Böreği'nin Geleneksel Kızartma Süreci



EK 3. Nazilli Hayır Böreği'nin Kızartma Sonrası Fiziksel Görünümü**EK 4. Kızgın Yağda Pişirme Aşaması**

EK 5. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu – Hayır Böreği Ustaları**Katılımcı Kodu:****Yaş:****Cinsiyet:****Meslek:****Nazilli’de yaşama süresi:****Sorular**

1. Nazilli Hayır Böreği üretimini kaç yıldır yapıyorsunuz? Bu işi kimden öğrendiniz?
2. Nazilli Hayır Böreği’nin üretim süreci hakkında bilgi verebilir misiniz?
3. Sizce Nazilli Hayır Böreği’ni diğer hamur işlerinden ayıran en önemli özellikler nelerdir?
4. Hayır böreğinin ortasının delikli olması üretim açısından veya kültürel açıdan bir anlam taşımakta mıdır?
5. Hayır böreği genellikle hangi sosyal olaylarda hazırlanır?
6. Bu ürünün hazırlanması sırasında geleneksel yöntemler ne ölçüde korunmaktadır?
7. Hayır böreği üretiminde kadın emeğinin rolü hakkında ne düşünüyorsunuz?
8. Son yıllarda hayır böreği üretimi veya talebinde değişim olduğunu düşünüyor musunuz?
9. Nazilli Hayır Böreği’nin coğrafi işaret alması hakkında ne düşünüyorsunuz?
10. Sizce bu ürünün Nazilli’nin tanıtımına ve yerel ekonomiye katkısı olabilir mi?

Derinleştirici sorular (gerektiğinde):

- Bu geleneğin gelecekte devam edeceğini düşünüyor musunuz?
- Genç kuşaklar bu üretim sürecine ilgi gösteriyor mu?

Not: Katılımcıların izinleri doğrultusunda görüşmeler not alınarak kayıt altına alınmıştır.

EK 6. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu – Hayır Veren Kişiler**Katılımcı Kodu:****Yaş:****Cinsiyet:****Meslek:****Nazilli’de yaşama süresi:****Sorular**

11. Hayır böreği geleneği sizin için ne ifade etmektedir?
12. Siz hayır böreğini hangi durumlarda yaptırdınız veya dağıttınız?
13. Nazilli’de hayır böreği dağıtmanın toplumsal açıdan nasıl bir anlamı vardır?
14. Hayır böreği dağıtmanın toplum içinde paylaşım ve dayanışma açısından rolü olduğunu düşünüyor musunuz?
15. Bu geleneğin geçmişten bugüne değiştiğini düşünüyor musunuz?
16. Sizce genç kuşaklar bu geleneği sürdürüyor mu?
17. Nazilli Hayır Böreği’nin coğrafi işaret alması gerektiğini düşünüyor musunuz?
18. Böyle bir tescilin Nazilli’nin tanıtımına katkı sağlayacağını düşünüyor musunuz?

Derinleştirici sorular

- Hayır böreği dağıtma geleneği Nazilli dışında da var mı?
- Bu geleneğin korunması için neler yapılabilir?

Not: Katılımcıların izinleri doğrultusunda görüşmeler not alınarak kayıt altına alınmıştır.

EK 7. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu – Vatandaşlar**Katılımcı Kodu:****Yaş:****Cinsiyet:****Meslek:****Nazilli’de yaşama süresi:****Sorular**

19. Nazilli Hayır Böreği hakkında ne düşünüyorsunuz?
20. Bu böreği en son ne zaman ve hangi etkinlikte tükettiniz?
21. Nazilli Hayır Böreği’nin diğer hamur işlerinden farklı olduğunu düşünüyor musunuz? Neden?
22. Böreğin pekmez ile tüketilmesi hakkında ne düşünüyorsunuz?
23. Sizce hayır böreği Nazilli’ye özgü bir geleneksel ürün müdür?
24. Nazilli Hayır Böreği’nin tanıtımının yeterli olduğunu düşünüyor musunuz?
25. Bu ürünün gastronomi turizmi açısından değerlendirilebileceğini düşünüyor musunuz?
26. Nazilli Hayır Böreği’nin coğrafi işaret alması sizce önemli midir?

Derinleştirici sorular

- Nazilli’de bu ürünün daha iyi tanıtılması için neler yapılabilir?
- Böyle bir ürünün festival veya etkinliklerde yer alması faydalı olur mu?

Not: Katılımcıların izinleri doğrultusunda görüşmeler not alınarak kayıt