



AHLAK  
BİLGİ  
ÜRETİM

1.

Sayı  
(Issue)

2024

Yıl  
(Volume)

# Artuklu Tourism Studies

MAÜ  
PRESS

e-ISSN: 3062-0880



AHLAK  
BİLGİ  
ÜRETİM

# Artuklu Tourism Studies

e-ISSN: 3062-0880

[www.dergipark.org.tr/tr/pub/artos](http://www.dergipark.org.tr/tr/pub/artos)

**SAYI: 1**

**Kasım 2024**

**Yayıncı**

Mardin Artuklu Üniversitesi/MAÜ Press  
<https://www.artuklu.edu.tr/mauyayinevi>  
publisher.maupress@artuklu.edu.tr  
@mauyayinlari

**Kapsam**

Turizm Araştırmaları

**Periyot**

Artuklu Tourism Studies yılda iki kez (31 Mayıs-30 Kasım) yayımlanan hakemli akademik bir dergidir.

**Yayın Dili**

Türkçe, İngilizce

**Dergi Politikası**

Artuklu Tourism Studies en az iki hakemin görev aldığı çift taraflı kör hakemlik sistemini kullanır.

Açık Erişim- CC-BY-NC lisansı

Hakem kimlikleri gizli tutulur ve yayımlanmaz.

Yazarlar, çalışmalarının telif hakkına sahiptirler.

Artuklu Tourism Studies [APA 7 Atıf Sistemin](#) benimser.

Yazıların hukuki sorumluluğu yazarlarına aittir.

Artuklu Tourism Studies dergisinin tüm giderleri Mardin Artuklu Üniversitesi tarafından karşılanır.

Hiçbir ad altında yazarlardan ücret talep edilmez. Dergide makalesi yayınlanan yazarlara da herhangi bir ücret ödenmez.

**İletişim**

Mardin Artuklu Üniversitesi, Turizm Fakültesi  
MARDİN / TÜRKİYE  
artuklutourismstudies@artuklu.edu.tr  
+90 432 214 1120

**ISSUE: 1**

**November 2024**

**Publisher**

Mardin Artuklu University /MAU Press  
<https://www.artuklu.edu.tr/mauyayinevi>  
publisher.maupress@artuklu.edu.tr  
@mauyayinlari

**Scope**

Tourism Studies

**Period**

Artuklu Tourism Studies is a peer-reviewed academic journal published biannually (31 May-30 November).

**Publish Language**

Turkish, English

**Journal Policy**

Artuklu Tourism Studies Journal uses the model of double-anonymized peer review, which has the duty of at least two reviewers.

Open Access- CC-BY-NC

The identities of reviewers are hidden and not published.

Authors retain the copyright of their work.

Artuklu Tourism Studies adopts the [APA 7 Citation System](#).

The legal responsibility of the articles belongs to the authors.

Mardin Artuklu University covers all expenses of the Artuklu Tourism Studies.

No fee is charged from the authors under any name. No fee is paid to the journal authors whose articles are published.

**Contact**

Mardin Artuklu University, Faculty of Tourism,  
MARDİN / TÜRKİYE  
artuklutourismstudies@artuklu.edu.tr  
+90 432 214 1120



MAÜ  
PRESS

# Artuklu Tourism Studies

e-ISSN: 3062-0880


[www.dergipark.org.tr/tr/pub/artos](http://www.dergipark.org.tr/tr/pub/artos)

Sayı/Issue: 1 (2024)

## İmtiyaz Sahibi/ Owner

Prof. Dr. İbrahim ÖZCOŞAR  
Mardin Artuklu Üniversitesi Rektörü  
Rector of Mardin Artuklu University


## Yazı İşleri Müdürü / Managing Editor

Dr. Öğretim Üyesi Onur AKGÜL   
Mardin Artuklu Üniversitesi / Mardin Artuklu University  
Turizm Fakültesi/Faculty of Tourism, TÜRKİYE

## Editör/ Editor-in-Chief

Doç. Dr. Serkan YİĞİT   
Mardin Artuklu Üniversitesi / Mardin Artuklu University  
Turizm Fakültesi/Faculty of Tourism, TÜRKİYE

## Editör Yardımcısı/Editorial Assistant

Doç. Dr. Mehmet Necati CİZRELİOĞULLARI   
Mardin Artuklu Üniversitesi / Mardin Artuklu University  
Turizm Fakültesi/Faculty of Tourism, TÜRKİYE


## Dil Editörü/ Language Editor


Araş. Gör. Abidin Can AKTAŞ   
Mardin Artuklu Üniversitesi / Mardin Artuklu University  
Turizm Fakültesi/Faculty of Tourism, TÜRKİYE

## Mizanpaj Editörü / Layout Editor


Araş. Gör. Tolgahan DOĞAN   
Mardin Artuklu Üniversitesi / Mardin Artuklu University  
Turizm Fakültesi/Faculty of Tourism, TÜRKİYE


## Editörler Kurulu / Editorial Board


Prof. Dr. A. Celil ÇAKICI   
Mersin Üniversitesi | Turizm Fakültesi  
TÜRKİYE

Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY   
Balıkesir Üniversitesi | Turizm Fakültesi  
TÜRKİYE

Prof. Dr. Serhat HARMAN   
Mardin Artuklu Üniversitesi | Turizm Fakültesi  
TÜRKİYE

Prof. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN   
Neşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi | Turizm Fakültesi  
TÜRKİYE

Prof. Dr. André Riani Costa PERINOTTO   
Universidade Federal do Delta do Parnaíba | Bachelor of  
Tourism Course  
BRAZIL

Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN   
Balıkesir Üniversitesi | Turizm Fakültesi  
TÜRKİYE

Dr. Ozan KAYA   
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi | Ortaca Meslek Yüksekokulu  
TÜRKİYE

Dr. Francesc FUSTÉ-FORNÉ   
University of Girona | Serra Hünter, Department of Business  
SPAIN

Dr. Rogelio Jr POLICARPIO FLORES   
University of Aveiro | Governance, Competitiveness and Public Policies  
PORTUGAL

Dr. Ömer ÇOBAN   
Neşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi | Turizm Fakültesi  
TÜRKİYE

# Artuklu Tourism Studies

e-ISSN: 3062-0880

[www.dergipark.org.tr/tr/pub/artos](http://www.dergipark.org.tr/tr/pub/artos)

Sayı/Issue: 1 (2024)

## Araştırma Makaleleri / Research Articles

**1) The Innovative Journey of Tea in Gastronomy: The Use of Tea in Food and Beverage Products**  
Çayın Gastronomideki Yenilikçi Yolculuğu: Yiyecek ve İçecek Ürünlerinde Çayın Kullanımı  
Gökhan Onat, Yılmaz Sami Toker, Hilal Tercüman.....1-12

**2) Can the Artificial Intelligence Program ChatGPT Contribute to the Tourist Guiding Profession?**  
Turist Rehberliği Mesleğine Yapay Zekâ Programı ChatGPT'nin Katkısı Olabilir Mi?  
Abidin Can Aktaş.....13-25

**3) Analysis of Postgraduate Theses on Mardin and Tourism**  
Mardin ve Turizm Konulu Lisansüstü Tezlerin Analizi  
Gizem Çorman, Hayriye Duman, Özkan Demir.....26-38

## Derlemeler / Reviews

**4) An Overview of Contemporary Middle Eastern Food Culture**  
Günümüz Orta Doğu Yemek Kültürüne Bir Bakış  
Nur Bostancı.....39-53

**5) The Relationship Between Neurogastronomy and Eating-Drinking Preferences**  
Nörogastronomi ve Yeme-İçme Tercihleri Arasındaki İlişki  
Kübra Erbil.....54-67

**6) The Intersection of Physiotherapy and Wellness Tourism: Personalized Healthcare Services and Quality of Life Experience**  
Fizyoterapi ve Wellness Turizminin Kesişiminde Kişiselleştirilmiş Sağlık Hizmetleri ve Yaşam Kalitesi Deneyimi  
Gaye Deniz, Nazmiye Uzlaşır.....68-81

MAÜ  
PRESS

## Artuklu Tourism Studies

## Çayın Gastronomideki Yenilikçi Yolculuğu: Yiyecek ve İçecek Ürünlerinde Çayın Kullanımı

Gökhan ONAT<sup>a\*</sup>, Yılmaz Sami TOKER<sup>a</sup>, Hilal TERCÜMAN<sup>a</sup><sup>a</sup>Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Ardeşen Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Rize, Türkiye

\*Sorumlu Yazar, E-mail: gokhan.onat@erdogan.edu.tr

Geliş Tarihi/Submission 26 Mayıs 2024  
Kabul Tarihi/Acceptance 21 Ağustos 2024  
Yayın Tarihi/Publication 30 Kasım 2024

## Atıf Bilgisi

Onat, G., Toker, Y.S. & Tercüman, H. (2024). Çayın gastronomideki yenilikçi yolculuğu: Yiyecek ve içecek ürünlerinde çayın kullanımı. *Artuklu Tourism Studies*, 1, 1-12.

## Öz

Genel olarak çay toplumlarda bir içecek olarak tüketim göstermektedir. Bu çalışma sonucunda çayın içecek olarak tüketilmesinin yanı sıra yiyeceklere de iyi bir şekilde entegre edildiği ifade edilebilir. Dolayısıyla buradan hareketle bu çalışmada, yeşil çay pudrası ve siyah çayın farklı yiyecek ürünlerine entegre edilerek yeni ürünlerin geliştirilmesi amaçlanmıştır. Yeşil çay pudralı cheesecake, yeşil çay pudralı kurabiye, siyah çaylı kek ve yeşil çay pudralı sütlaç olmak üzere dört farklı ürün üretilmiştir. Bu ürünlerin geliştirilmesi ve tatları hakkında geri bildirimler alınmıştır. Yeşil Çay Pudralı Cheesecake için yapılan değerlendirmelerde, ürünün tadında buruk bir çay lezzetinin baskın olduğu ve çay pudrası miktarının azaltılması önerilmiştir. Bu nedenle gelecekte ürün geliştirme sürecinde yeşil çayın ekstraktının kullanılması veya demlenerek elde edilen çayın özünün ürüne entegre edilmesi önerilmiştir. Yeşil Çay Pudralı Kurabiye ise genel olarak olumlu değerlendirmeler almıştır. Ancak, ürünün yapısında daha fazla çay tadı istenmediği belirtilmiştir. Bu nedenle gelecekte bu üründe de çay pudrası miktarının azaltılması veya çayın özünün kullanılması düşünülmektedir. Siyah Çaylı Kek ve Yeşil Çay Pudralı Sütlaç ise tadım sonrası olumlu değerlendirmeler almıştır. Ancak, ürünlerin yapısında daha fazla çay lezzeti istendiği belirtilmiştir. Geri bildirimler doğrultusunda gelecekte ürün geliştirme sürecinde çayın miktarı ve kullanımı üzerine daha detaylı çalışmalar yapılarak daha tatmin edici ürünlerin elde edileceği öngörülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Çay Pudrası, Çaylı Yiyecekler, Siyah Çay, Yeşil Çay

## The Innovative Journey of Tea in Gastronomy: The Use of Tea in Food and Beverage Products

Gökhan ONAT<sup>a\*</sup>  , Yılmaz Sami TOKER<sup>a</sup> , Hilal TERCÜMAN<sup>a</sup> 

<sup>a</sup>Recep Tayyip Erdoğan University, Ardeşen Tourism Faculty, Gastronomy and Culinary Arts Rize, Türkiye

\*Corresponding Author, E-mail: gokhan.onat@erdogan.edu.tr

Date of Submission	26 May 2024
Date of Acceptance	21 August 2024
Date of Publication	30 November 2024

### Citation

Onat, G., Toker, Y.S. & Tercüman, H. (2024). Çayın gastronomideki yenilikçi yolculuğu: Yiyecek ve içecek ürünlerinde çayın kullanımı. *Artuklu Tourism Studies, 1*, 1-12.

### Abstract

In general, tea is consumed as a beverage in societies. As a result of this study, it can be stated that tea is well integrated into foods as well as being consumed as a beverage. Therefore, in this study, it was aimed to develop new products by integrating green tea powder and black tea into different food products. Four different products were produced: green tea powdered cheesecake, green tea powdered cookies, black tea cake and green tea powdered rice pudding. Feedbacks were received about the development and flavors of these products. In the evaluations made for the Green Tea Powdered Cheesecake, it was suggested that the taste of the product was dominated by an astringent tea flavor and that the amount of tea powder should be reduced. For this reason, it was suggested to use green tea extract or to integrate the extract of brewed tea into the product in the future product development process. Green Tea Powder Cookies received generally positive evaluations. However, it was stated that more tea flavor was not desired in the structure of the product. For this reason, it is considered to reduce the amount of tea powder or use tea extract in this product in the future. Black Tea Cake and Green Tea Powdered Rice Pudding received positive evaluations after tasting. However, it was stated that more tea flavor was desired in the structure of the products. In line with the feedback, it is envisaged that more satisfying products will be obtained by conducting more detailed studies on the amount and use of tea in the product development process in the future.

**Keywords:** Gastronomy and Culinary Arts, Tea Powder, Tea Foods, Black Tea, Green Tea

## Giriş

Günlük hayatta her gün karşılaştığımız ve fizyolojik ihtiyaçlarımız arasında yer alan yiyecekler-içecekler aslında içinde buldukları toplumun kültürünü, coğrafyasını ve yaşam tarzını yansıtan birer öğedir (Güneş, 2012). Yeme-içme olayı yukarıda da aktarıldığı gibi bir fizyolojik ihtiyaçtır. Bu nedenle insan hayatı devam edebilmesi için bu ihtiyaçların minimum seviyede de olsa karşılanması gerekmektedir. Bu ihtiyaçlar karşılanırken bireyler ve toplumlar aslında bir etkileşim içerisine girmektedir. Giddens, (2000) toplumlarda yeme-içmenin insanlar için etkileşim ve törenlerin gerçekleşmesine ortam sağladığından bahsetmiştir ve kahvenin toplum için bir değer taşıdığından örnek vermiştir. Bu noktada da Türk toplumunda ve dünyada birçok ülkede de çayın toplum için bir değer olduğu ifade edilebilir. Her ne kadar Türkiye’de ilk çay hasadı ve siyah çay üretimi 1938 yılında başlansa da çay hemen hemen her kesim tarafından sevilerek tüketilmektedir (Çaykur, 2019). Bu nedendir ki dünyada kişi başına en çok çay tüketimi 3,16 kg ile Türkiye’ye aittir (Czarniecka-Skubina ve diğerleri, 2022). Aynı zamanda da 2019 Çaykur verilerine göre 234 092 kilo çay üretimiyle dünyada sırasıyla Çin, Hindistan, Kenya ve Sri Lanka’dan sonra 5. Sırada yer almaktadır. Çay üretimi ve tüketimi açısından yukarıda görüldüğü üzere Türkiye dünyada önemli bir yere sahiptir.

Türkiye’de ve dünyada çay tüketimini oluşturan başlıca çaylar siyah çay, yeşil çay, beyaz çay, organik çaylar ve diğer bitki çayları oluşturmaktadır. Bu çaylarında genellikle içecek olarak tüketildiği bilinmektedir. Son yıllarda Türkiye’de ve dünyada çayın faydalarından daha çok yararlanmak için, çay tüketiminin daha geniş kitlelere hitap edebilmesi için ve çayın içecek olarak tüketilmesinin yanı sıra alternatif tüketimlerinin oluşturulması için çalışmalar yürütülmektedir. Tam da bu noktada bu çalışmada da çayın içecek olarak tüketilmesinin yanında hangi yiyecek ürünlerinde kullanılabileceği sorusuna odaklanılmıştır. Bu nedenle Çaykur Çay İşletmeleriyle görüşme sağlanmıştır. Çaykur Çay İşletmelerinin yiyecek ürünlerinde kullanılmak üzere ürettiği yeşil çay ve siyah çay pudrası alınmıştır. Profesyonel bir mutfakta standart reçetelere yeşil çay ve siyah çay pudrası eklenerek yenilebilir yiyecek ürünleri üretilmesi amaçlanmıştır. Bu bağlamda Yeşil Çay Pudralı Cheesecake, Yeşil Çay Pudralı Kurabiye, Siyah Çaylı Kek, Yeşil Çay Pudralı Sütlaç ve Yeşil Çay Pudralı ve Siyah Çay Pudralı Dondurma yapılacak ürünler olarak belirlenmiştir. Yeşil Çay Pudralı ve Siyah Çay Pudralı Dondurma makine ve teçhizat eksikliğinden dolayı yapılamamış fakat diğer dört ürünün uygulanması başarılı bir şekilde yapılmıştır.

## 1. Çay

Çay, bilimsel olarak *Camellia sinensis*'in yapraklarından elde edilen bir bitki türüdür (M. Zhang, Li, Liu ve Holman, 2012). Çay bitkisi kaynaklara göre 2000 yıl öncesinde Çin'in güneyinde ortaya çıktığı bilinmektedir. Çin’de ortaya çıkan bu bitki zengin bir geçmişe sahip doğal bir içecektir (Purushothaman ve Song, 2023). Çayın, özellikle de yeşil çayın bileşimi, potansiyel sağlık yararları için dikkat çeken polifenollerini içermektedir (Chacko, Thambi, Kuttan ve Nishigaki, 2010). Özellikle yeşil çay, polifenol kimyası ve gıda muhafazasında önemli bir role sahip olduğu bilinmektedir (Graham, 1992). Çay polifenollerinin moleküler hedefleri sağlık açısından faydaları çok olmasından dolayı birçok alandan araştırmacıların dikkatini çekmektedir (Chen, Zhang ve Lian, 2015). Dolayısıyla çayı konu alan birçok çalışmaya rastlamakta mümkündür. Bu çalışmalardan bazıları bitkisel ürünlerde kontaminasyon ve yerleştirme tespit etmek için DNA barkodlamaya odaklanılmıştır (Newmaster, Grguric, Dhivya, Ramalingam ve Ragupathy, 2013). Bitkisel çayların botanik kökenini doğrulamak için DNA barkodlaması kullanılarak, kaliteye ve çayın saflık düzeyine odaklanılmaktadır (Uncu, Uncu, Frary ve Doğanlar, 2015).

*Camellia sinensis* bitkisinden elde edilen çay, yüzyılları ve kıtaları kapsayan zengin bir

geçmişe sahiptir. Bu doğrultuda çay içmenin kökenleri ise antik Çin'e kadar dayanmaktadır. Arkeolojik kanıtlar doğrultusunda 2. yüzyıl başlarında Batı Han krallığı sırasında popüler bir içecek olduğu söylenebilmektedir (Zhang ve diğerleri, 2021). Bilinen en eski ve ilkel yöntemlerle yetiştirilen çay ağacı Çin'de ortaya çıkarılmıştır. Çin'de tespit edilen çay fosillerinin milyonlarca yıl öncesine ait olduğu bilinmektedir (Pan ve diğerleri, 2022). Çin'de çay yetiştiriciliği ve tüketim tarihi, Çin'in kültürel mirasıyla bağlantılıdır. Tang Hanedanında bulunan Cha Jing (Çay İncili) adlı edebi eserde çayla hakkında çeşitli bilgilere ve detaylara rastlanılmaktadır (Tauber, Schweiker ve Levonis, 2020).

Çay Çin'den başlayarak dünyanın birçok yerinde tüketilmeye başlamıştır. Çayın yaptığı bu dünya turu, çayın dünyadaki popülerliğinin ve öneminin bir kanıtıdır. Çayın Avrupa'ya ve ötesine yayılması 17. Yüzyıla dayanmaktadır. Bu yıllarda Avrupa ülkelerinin çay ticaretine katılmasıyla küresel çay ticareti ağları oluşmaya başlamıştır (Purushothaman ve Song, 2023). Çay kültürünün ve geleneklerinin farklı destinasyonlara yayılması çayın gittiği destinasyonların sosyal faaliyetlerini etkilediği gibi kültürel yapısında da değişimlere neden olmuştur. Günümüzde ise çayın turizm alanında ve destinasyon markalama stratejilerinde kullanıldığı bilinmektedir (Bohne, 2021).

Çay bitkisi içecek olarak tüketilmenin yanında pudrası üretilerek gıda maddeleri içerisinde de kullanılmaktadır. Literatürde yeşil çayın kanser hastalığını ve metabolik değişiklikleri en aza indirmede potansiyelinin olduğunu ifade eden bilimsel araştırmalar mevcuttur (Xing, Zhang, Qi, Tsao ve Mine, 2019). Bu araştırmacılar tarafından yeşil çay polifenollerini ile ilişkili moleküler mekanizmalar incelenmiştir. Sonuç olarak yeşil çay polifenollerinin antioksidan, anti-enflamatuar ve diğer terapötik özelliklerini ortaya çıkarmışlardır (Wang ve diğerleri, 2020). Çin ve Hindistan gibi bölgelerde çay bitkilerinin genetik çeşitliliği ve evrimleşme tarihi gelişmiş moleküler teknikler kullanılarak keşfedilmiştir. Bu keşifler çay içeceğinin evrimsel yolculuğu hakkında bilgi edinmemize olanak sağlamaktadır (Meegahakumbura ve diğerleri, 2016, 2018).

## 2. Dünyada ve Türkiye'de Çay

Çay, dünya çapında yaygın olarak ve sevilerek tüketilen bir içecektir. 30'dan fazla ülkede çay ve çaydan üretilen diğer içecek çeşitleri tüketilmektedir (Xing ve diğerleri, 2019). Dünyadaki çay tarımı ve üretiminin büyük bir kısmı, en büyük tüketici konumunda olan Asya kıtasında yapılmaktadır. Son yıllarda ise Afrika kıtasındaki çay üretimi konusundaki artış dikkat çekmektedir. Tropik ve subtropik iklim kuşaklarında yer alan Asya ve Afrika kıtasında yer alan ülkelerde hasat dönemi 9 ila 11 ay devam etmektedir. Bu ülkelerde çay üretimi ise yıl boyunca kesintisiz sürmektedir (Başer, 2006). Çin, Hindistan, Kenya, Sri Lanka, Vietnam, Türkiye ve Endonezya en büyük çay üreticileri arasında yer aldığı bilinmektedir (Cao ve diğerleri, 2018; İsmail ve diğerleri, 2020). Camellia sinensis'ten elde edilen çay, pazar değeri 2025 yılına kadar 318 milyar doların üzerinde olacağı tahmin edilmektedir (Dong ve diğerleri, 2017; Yuan, Ma, Zhang ve Wang, 2023).

Türkiye, dünya çapında kişi başına en yüksek yıllık çay tüketimi olan ülke konumundadır. Türkiye'de kişi başı ortalama 3,16 kilogram çay tüketilmektedir. Bu nedenle Türkiye dünyada çay endüstrisi alanında önemli bir role sahip (Czarniecka-Skubina ve diğerleri, 2022). Çay Türkiye'de sabah, öğle akşam ve diğer öğünlerde tüketilen bir içecektir. Bunun yanı sıra dini açıdan içilmesinde bir sakınca yoktur. Fiyatı da diğer içeceklerle nazaran oldukça düşük olan çayın Türkiye'de oldukça fazla tüketilmesinin birkaç nedeni olarak gösterilebilir. Türkiye'de daha çok siyah çay tüketilmektedir. Bunun yanında sınırlı miktarda da yeşil çay üretilip tüketildiği bilinmektedir (Yurteri, Özcan ve Seyis, 2019). Türkiye'de Kara Deniz Bölgesi, ülkenin çay üretiminin neredeyse %100'ünü karşılayarak, çay üretimi için önemli bir bölge haline gelmiştir (Cengiz ve diğerleri, 2017). Coğrafi olarak oldukça yağışlı ve nemli bir iklime sahip olan Doğu Karadeniz bölgesi özellikle de Rize, Artvin ve Trabzon Türkiye'de



çay üretiminde sayılacak ilk üç şehir konumundadır. Türkiye’de %97 oranında Türk siyah çayı tüketilmektedir. Hemen hemen her kesim tarafından benimsenen siyah çay tüketiciler tarafından sevilerek tercih edilmektedir. Kalan %3'lük kısmı ise daha çok yeşil çay, bitki çayları ve diğer çayları tüketmektedir (Güneş, 2012). Türk çay kültürü "çaydanlık" kullanılarak geleneksel bir demleme yöntemi içerir, bu da standart yöntemlere kıyasla daha uzun bir tüketim süresine izin vermektedir (Guzel-Seydim, Seydim ve Greene, 2021).

### 3. Çay Kullanılarak Üretilen Yiyecek ve İçecek Ürünlerinin Faydaları

Çay bitkisi çeşitli işlemlerden geçirilerek demlenebilir form kazandırılmaktadır. Son yıllarda ise çay bitkisinin pudrası elde edilerek veya demlenebilir formu kullanılarak çeşitli yiyecek ve içecek ürünlerinde kullanıldığı bilinmektedir. Çaydan yapılan yiyecek ve içecek ürünleri, çay yapraklarında ikincil metabolitlerin bulunması nedeniyle sağlık açısından çeşitli yararlar sunmaktadır. Bu ürünler polifenoller, kafein, teanin, vitaminler, polisakkaritler, uçan yağlar ve mineraller içerir, bu minareler sağlık ve tıbbi açıdan insan vücuduna fayda sağlamaktadır (Xia ve diğerleri, 2017). Öte yandan siyah çay tüketimi kalp ve damar sağlığına bulunduğu fayda ile de bilinmektedir (Khan ve Mukhtar, 2013). Yeşil çay ise, kalp ve damar hastalıkları, kanser, Alzheimer, Parkinson hastalığı ve diyabet gibi kronik hastalıkların etkilerini azaltmakta önemli bir rol oynamaktadır (Xing ve diğerleri, 2019).

Çay tabanlı ürünler, Kamboçya çayı gibi, antioksidan seviyelerini artıran fermantasyon işlemleri sayesinde popülerlik kazanmakla birlikte birçok sağlık faydasını beraberinde getirmektedir (Tanner ve diğerleri, 2022). Günümüzde çay pudrası yada çayın demlenerek suyunun kullanıldığı çeşitli yiyecek ve içecek ürünleri çayla ilişkili sağlık faydalarını elde etmek veya yiyecek ve içecek ürünlerini çeşitlendirmek için yeni bir yaklaşım olarak ortaya çıkmıştır. ortaya çıkan bu yiyecek ve içecekler ise çayın yararlı özelliklerini bünyesine dahil etmek için uygun bir alternatif sunmaktadır (Madrid-Gambin ve diğerleri, 2018). Çay bitkisi antimikrobiyal bitki polifenollerini bakımından oldukça zengindir ve çaydan elde edilen içecekler ağızda plak tutuşunu azaltarak ağız ve diş sağlığına fayda sağlamaktadır. Çaydan üretilen içecekler şekerli içeceklere oranla daha sağlıklı bir alternatif sunmaktadır (Wu ve diğerleri, 2021).

Çay ve çay tabanlı üretilen yiyecek ve içecek ürünleri sağlıklı bir yaşam tarzının önemli bileşenlerinden biri haline gelmiştir. Biyokimyasal bileşikler açısından zengin olan çay kullanılarak üretilen yiyecek ve içecek ürünleri bakteriler ve mantarların simbiyotik kültürlerinden elde edilen sağlık yararlarını iki katına çıkarmaktadır. Bu durumda çay kullanılan yiyecek ve içecek ürünlerini bilinçli tüketiciler için çekici bir seçenek haline getirmektedir (Antolak, Piechota ve Kucharska, 2021). Çay bazlı yiyecek ve içeceklerin insan sağlığını pozitif yönde etkilemesinden dolayı bu ürünlerin tüketimi son yıllarda artış göstermiştir (Zhou ve diğerleri, 2022).

### 4. Çay Kullanılarak Üretilen Yiyecekler

Son yıllarda birçok nedenden dolayı siyah çay ve yeşil çaydan elde edilen çay pudrası ve demlenmesi sonucunda elde edilen çayın birçok yiyecek ve içecek ürününde kullanıldığı bilinmektedir. Bu çalışmada bu ürünler içinde erişilebilirlik ve uygulama şartları göz önünde bulunularak dört ürün seçilmiş ve bu ürünlerin aşağıdaki reçellerdeki talimatlar uygulanarak üretilmiştir.

#### 4.1. Yeşil Çay Pudralı Cheesecake

Taban için malzemeler:

- 130 gr. yulaf bisküvi
- 30 gr. eritilmiş tereyağı

**İç harç için malzemeler:**

- 300 gr. labne peyniri
- 100 gr. toz şeker
- 200 gr. süt kreması
- 2 adet yumurta
- 10 gr. vanilin
- 70 gr. buğday nişastası
- 20 gr. yeşil çay pudrası
- Orman meyveli sos malzemeleri:
- 250 gr. orman meyvesi
- 200 gr. toz şeker
- 100 ml su

**Hazırlanışı:****Şekil 1.** Yeşil Çay Pudralı Cheesecake**Kaynak:** Yazar tarafından bu çalışma için çekilmiştir.

Cheesecake tabanı için tereyağı eritilir. Bisküviler rondodan geçirilir ve toz haline getirilir. Ardından tereyağı ve bisküvi karıştırılır. Tabanına yağlı kâğıt serilen 28 cm'lik cheesecake kalıbına bisküvi harcı dökülür ve eşit şekilde yayılır. Daha sonra buzdolabında 15 dakika dinlendirilir. Bu sırada cheesecake harcı için karıştırma kabında krema ve labne peyniri eklenip homojen bir kıvam alana kadar karıştırılır. Ardından yeşil çay pudrası eklenir ve karıştırmaya devam edilir. Toz şeker ve vanilin ilave edilip karıştırılır. Yumurtalar teker teker eklenir ve çırpma işlemine devam edilir. Nişasta da eklenip karıştırma tamamlanır. Buzdolabında dinlenen taban çıkarılır ve cheesecake harcı üzerine dökülür. Cheesecake 'in üzerinin çatlamaması için fırın içerisine bir kap su koyulur. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirilir. Pişen cheesecake fırından çıkarılıp soğutma telinin üzerine alınıp dinlenmeye bırakılır. Orman meyveli sos için bir sos tenceresine orman meyveleri su ve şeker eklenip kıvam alıncaya kadar pişirilir ve soğumaya bırakılır. Soğuyan ve dinlenen cheesecake' nin üzerine orman meyveli sos dökülür ve cheesecake servise hazırdır.

**4.2. Yeşil Çay Pudralı Kurabiye****Malzemeler:**

- 125 gr. tereyağı
- 65 gr. pudra şekeri

- 250 gr. un
- 1 adet yumurta
- 5 gr. Vanilya
- 50 gr. yeşil çay pudralı helva
- 10 gr. kabartma tozu
- 50 gr. hindistan cevizi
- 5 gr. yeşil çay pudrası (pudrayı açmak için 10 ml su)

#### Hazırlanışı:



**Şekil 2.** Yeşil Çay Pudralı Kurabiye

**Kaynak:** Yazar tarafından bu çalışma için çekilmiştir.

Oda sıcaklığındaki tereyağı bir yoğurma kabının içerisine alınır. Ardından üzerine yumurta, pudra şekeri, vanilya, helva, hindistan cevizi eklenip yoğrulur. Sonrasında suyla açılan yeşil çay pudrası kurabiye hamuruna eklenir ve bir süre daha yoğrulmaya devam edilir. Kurabiye karışımına kontrollü şekilde un ve kabartma tozu eklenip istenen yumuşaklık elde edilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır ve şekil verilir. Şekil alan kurabiyeler fırın tepsisine dizilip 180 derecede 18 dakika pişirilir. Pişen kurabiyeler soğuduktan sonra yemeye hazırdır.

#### 4.3. Siyah Çaylı Kek

Malzemeler:

- 2 adet yumurta
- 170 gr. şeker
- 200 ml demlenmiş siyah çay
- 200 ml sıvı yağ
- 15 gr. kabartma tozu
- 5 gr. vanilya
- 270 gr. un
- 36 gr. kakao

**Hazırlanışı:****Şekil 3.** Siyah Çaylı Kek

**Kaynak:** Yazar tarafından bu çalışma için çekilmiştir.

Bir kabın içerisine yumurta ve şeker eklenip şeker eriyene ve yumurtalar köpük kıvamına gelene kadar çırpılır. Ardından sıvı yağ ve kakao eklenip çırpma işlemine devam edilir. Sonrasında demlenmiş çay eklenen kek hamuruna vanilyada eklenip karıştırılır. Un yavaş yavaş kabartma tozuyla birlikte elenerek hamura ilave edilir ve istenen kıvama gelen kek hamuru hazır hale gelir. Kek kalıbının iç yüzeyi eşit şekilde yağlanır ve kek harcı kalıba dökülür. Kalıba dökülen kek harcı 180 derecede 35-40 dakika kontrol edilerek pişirilir. Pişen kek kalıptan çıkarılıp dilimlenir. Dilimlendikten sonra isteğe göre pudra şekeri eklenip servise sunulur.

**4.4. Yeşil Çay Pudralı Sütlaç**

Malzemeler:

- 40 gr. pirinç
- 400 ml sıcak su
- 1 litre süt
- 180 gr. toz şeker
- 150 ml su
- 56 gr. buğday nişastası
- 10 gr. yeşil çay pudrası

**Hazırlanışı:****Şekil 4.** Yeşil Çay Pudralı Sütlaç**Kaynak:** Yazar tarafından bu çalışma için çekilmiştir.

Pirinçler sadece bir kez sudan geçirilir ardından tencereye alınır ve 2 su bardağı sıcak su eklenerek kısık ateşte pişmeye bırakılır. Pişmeye bırakılan pirinçler ara ara karıştırılır. Pirinçler suyunu çekip lapa hale gelince üzerine süt ilave edilir ve karıştırılır. Süt kaynayana kadar ara ara karıştırma işlemine devam edilir. Süt kaynadıktan sonra altı kısılır ve 8-10 dakika kadar kısık ateşte karıştırılarak pişirilir. Ardından şeker eklenir ve tekrar karıştırılır. Sütün tekrar kaynaması beklenir ve bu şekilde 4-5 dakika kadar pişirilir. Nişastayla birlikte çay pudrası da bir kâseye alınıp 150 ml su yardımı ile açılır. Yapılan karışım tencereye ilave edilirken aynı zamanda süt karıştırılmaya devam edilir. Kıvam alana kadar sütlaç pişirmeye devam edilir. Yüzeyde baloncuk görüldüğünde yani sütlaç kaynamaya başladıktan sonra 1-2 dakika daha pişirilir ve ocaktan alınır. Ardından kaselele alınır ve soğumaya bırakılır. Servis sırasında isteğe göre fındık veya tarçın eklenebilir.

**5. Sonuç ve Öneriler**

Çay bitkisi Türkiye'ye 1938 yıllarında gelmiş ve bu yıllardan sonra seri üretime geçilmeye başlanmıştır (Çaykur, 2019). Çayın Türkiye'deki geçmişi 100 yıl olmasa da Türk toplumu tarafından benimsenmiştir. Hemen hemen her etkinlikte, her toplantıda veya her kurumda çay ve türevleri tüketilmektedir. Fakat bu alanda çayın genel olarak demlenerek içecek olarak tüketildiği bilinmektedir. Bu nedenle çayın bu kısır döngüden kurtularak farklı yiyecek maddelerine entegresi sağlanması gerekmektedir. Bu sayede Türkiye'de üretilen çay yiyecek ürünleriyle beraber tüketilecek ve gıda sektöründe farklı bir pazara girişi sağlanacaktır. Bu nedenle bu çalışmada her ne kadar yeni ürün geliştirme süreçleri adım adım izlenmemiş olsa da bir ürün geliştirilirken atılması gereken adımlardan bazıları izlenerek yeşil çay pudrası ve siyah çay standart reçetelere entegre edilmiş ve bu reçetelerin uygulanması sonucunda yeni ürünler denenmiştir.

Elde edilen bu yeni ürünler Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında eğitim almış 3 kişi, diğer katılımcılar olarak 3 kişi olmak üzere toplam 6 kişiye tattırılmıştır. Genel olarak tadım sonrasında gelen öneriler ve yorumlar sırasıyla aşağıdaki gibidir. Yeşil çay pudralı

cheesecake dokusunda buruk bir çay tadının baskın olduğu ve ürünün içerisinde daha az miktarda çay pudrası kullanılması ve ürünün tekrar denenmesi gerektiği yapılan yorumlar içerisindedir. Bu neticede gelecek ürün geliştirme adımları izlenirken bu üründe yeşil çay pudrasının yerine yeşil çayın ekstraktının çıkarılması veya yeşil çayın demlenerek özünün ve renginin suya geçmesi ve bu suyun bir kısmının yoğunlaştırılarak öz kısmının ürün içerisinde kullanılması çayın sahip olduğu buruk tadın ürüne geçmesini engelleyeceği düşünülmektedir. İkinci ürün olarak yeşil çay pudralı kurabiye yapılmıştır. Bu ürün genel olarak 6 kişi tarafından beğenilmiş ve ürünün renginin ve tadının yeşil çayı yansıttığı ifade edilmiştir. Ayrıca yeşil çayın acı tadının kurabiyede hissedilmediği belirtilmiştir. Bu nedenle aynı tarif yeni ürün geliştirme adımları izlenerek standart bir reçete haline getirilmesi önerilebilir. Üçüncü ürün olarak ise siyah çaylı kek yapılmıştır. Siyah çay demlenerek çayın yaprakları ürünün içerisinde kullanılmamıştır. Bu sayede de çayın sahip olduğu acı ve baskın tat ürüne geçmemiştir. Bu ürünü tadan kişiler tarafından dokusu ve tadı beğenilmiş fakat görünüşte biraz sorun yaşanmıştır. Çünkü siyah çaylı kek porsiyonlarınken dağılmıştır. Bu ürünün tam soğumadan kesilmesinden kaynaklanabileceği gibi ürünün içerisinde kullanılan siyah çayın yapısındaki farklılıktan dolayı da dağıldığı ifade edilebilir. Bu nedenle daha sonraki denemelerde içerisinde yapılacak tarif değişiklikleriyle bu sorununda çözüme kavuşacağı düşünülmektedir. Son olarak ise yeşil çay pudralı sütlaç reçetesi uygulanmıştır. Yapılan tadım sonrasında yeşil çayın sahip olduğu tadın ürün içerisinde alındığı ifade edilirken renginin ise sütlaç formu içerisinde tam olarak belirin olmadığı ifade edilmiştir. Yeşil çay bu ürün içerisinde pudra olarak tüketilmiştir. Ve ürün içerisinde daha fazla yeşil çay pudrası kullanılması ürünün rengini açık yeşile döndürse de sütlaçın tadını olumsuz etkileyeceği düşünülmüştür. Bu nedenle bu ürün içerisinde de yeşil çay demlenerek kullanılması bu sorunun çözümüne katkı sunabilir.

Bu çalışmada yeşil çay ve siyah çayın yiyecek ürünlerinde kullanılması amaçlanmış ve ortaya çıkan ürünler içerisinde de bu ürünlerin tüketilebilir olduğu görülmüştür. Gelecek çalışmalarda yeni bir ürün geliştirme süreci izlenerek bu ürünler aşamalı olarak tek tek ele alınmalıdır. Ve bir ürün başarılı olana kadar denenerek başarılı olduğunda da standart reçetesi çıkarılarak ticarileşmesi sağlanmalıdır. Bu sayede de çay sadece içecek olarak tüketilmekten çıkarak yiyecek ürünlerin de tüketilmesi sağlanabilecektir.

## Makale Bilgileri / Article Information

Değerlendirme Evaluation	İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körlüme Two Outside Referees, / Double-Sided Blinding Recep Tayyip Erodğan Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu/ 17.07.2024/ Toplantı karar sayısı: 2024/276
Etik Beyan	Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur.
Ethical Consideration	Recep Tayyip Erdoğan University Social and Human Sciences Ethics Board / 17.07.2024 / Meeting decision number: 2024/276 It is hereby declared that scientific and ethical principles were followed during the preparation of this study and that all studies utilized were indicated in the bibliography.
Benzerlik Taraması Similarity Scan	Yapıldı Done
Etik Bildirim Ethical Statement	artuklutourismstudies@artuklu.edu.tr
Çıkar Çatışması Conflict of Interest	Çıkar çatışması beyan edilmemiştir. No conflict of interest declared.
Finansman Financing	Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır. No external funding was used to support this research.
Telif Hakkı & Lisans Copyright & License	Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmalarını CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır. Authors own the copyright of their work published in the journal and their work is published under the CC BY-NC 4.0 license.

## Kaynakça | References

- Antolak, H., Piechota, D. ve Kucharska, A. (2021). Kombucha Tea—A Double Power of Bioactive Compounds From Tea and Symbiotic Culture of Bacteria and Yeasts (SCOBY). Antioxidants. doi:10.3390/antiox10101541
- Başer, A. (2006). Türkiye’de Tarım Destekleme Politikaları ve Çay Sektörü. Marmara Üniversitesi.
- Bohne, H. (2021). Uniqueness of Tea Traditions and Impacts on Tourism: The East Frisian Tea Culture. International Journal of Culture Tourism and Hospitality Research. doi:10.1108/ijcthr-08-2020-0189
- Cao, P., Yang, D., Zhu, J., Liu, Z., Jiang, D. ve Xu, H. (2018). Estimated Assessment of Cumulative Dietary Exposure to Organophosphorus Residues From Tea Infusion in China. Environmental Health and Preventive Medicine. doi:10.1186/s12199-018-0696-1
- Çaykur. (2019). Çaykur İstatistik Bülteni. Rize.
- Gençiz, M. F., Turan, O., Özdemir, D., Albayrak, Y., Perincek, F. ve Kocabas, H. (2017). Geographical Origin of Imported and Domestic Teas (<i>Camellia Sinensis</i>) From Turkey as Determined by Stable Isotope Signatures. International Journal of Food Properties. doi:10.1080/10942912.2017.1283327
- Chacko, S. M., Thambi, P. T., Kuttan, R. ve Nishigaki, I. (2010). Beneficial Effects of Green Tea: A Literature Review. Chinese Medicine. doi:10.1186/1749-8546-5-13
- Chen, X., Zhang, L. ve Lian, Y. (2015). Molecular Targets in Alzheimer’s Disease: From Pathogenesis to Therapeutics. Biomed Research International. doi:10.1155/2015/760758
- Czarniecka-Skubina, E., Korzeniowska-Ginter, R., Pielak, M., Sałek, P., Koziro, W. ve Kozak, A. (2022). Consumer Choices and Habits Related to Tea Consumption by Poles. Foods. doi:10.3390/foods11182873
- Dong, C., Zhu, H., Zhao, J., Jiang, Y., Yuan, H. ve Chen, Q. (2017). Sensory Quality Evaluation for Appearance of Needle-Shaped Green Tea Based on Computer Vision and Nonlinear Tools. Journal of Zhejiang University Science B. doi:10.1631/jzus.b1600423
- Giddens, A. (2000). Sosyoloji. (H. Özel ve C. Güzel, Ed.). Ankara: Ayraç Yayınevi.
- Graham, H. N. (1992). Green Tea Composition, Consumption, and Polyphenol Chemistry. Preventive Medicine. doi:10.1016/0091-7435(92)90041-f
- Güneş, S. (2012). Türk Çay Kültürü ve Ürünleri. Milli Folklor, 24(93), 234–251.
- Guzel-Seydim, Z. B., Seydim, A. C. ve Greene, A. K. (2021). Effect of Brewing Method on Quality Parameters and Antioxidant Capacity of Black Tea. Functional Food Science. doi:10.31989/ffs.v1i8.807
- Ismail, A., Akhtar, S., Riaz, M., Gong, Y., Routledge, M. N. ve Naeem, I. (2020). Prevalence and Exposure Assessment of Aflatoxins Through Black Tea Consumption in the Multan City of Pakistan and the Impact of Tea Making Process on Aflatoxins. Frontiers in Microbiology. doi:10.3389/fmicb.2020.00446
- Khan, N. ve Mukhtar, H. (2013). Tea and Health: Studies in Humans. Current Pharmaceutical Design. doi:10.2174/1381612811319340008
- Madrid-Gambin, F., Vázquez-Fresno, R., Vegas, E., Sánchez-Pla, A., Misawa, K., Hase, T., ... Andres-Lacueva, C. (2018). Metabolic Signature of a Functional High-Catechin Tea After Acute and Sustained Consumption in Healthy Volunteers Through <sup>1</sup>H NMR Based Metabolomics Analysis of Urine. Journal of Agricultural and Food Chemistry. doi:10.1021/acs.jafc.8b04198
- Meegahakumbura, M. K., Wambulwa, M. C., Li, M., Thapa, K. K., Sun, Y., Möller, M., ... Gao, L. (2018). Domestication Origin and Breeding History of the Tea Plant (*Camellia Sinensis*) in China and India Based on Nuclear Microsatellites and cpDNA Sequence Data. Frontiers in Plant Science. doi:10.3389/fpls.2017.02270
- Meegahakumbura, M. K., Wambulwa, M. C., Thapa, K., Li, M. M., Möller, M., Xu, J., ... Gao,

- L. (2016). Indications for Three Independent Domestication Events for the Tea Plant (*Camellia Sinensis* (L.) O. Kuntze) and New Insights Into the Origin of Tea Germplasm in China and India Revealed by Nuclear Microsatellites. *Plos One*. doi:10.1371/journal.pone.0155369
- Newmaster, S. G., Grguric, M., Dhivya, S., Ramalingam, S. ve Ragupathy, S. (2013). DNA Barcoding Detects Contamination and Substitution in North American Herbal Products. *BMC Medicine*. doi:10.1186/1741-7015-11-222
- Pan, S.-Y., Nie, Q., Tai, H.-C., Song, X.-L., Tong, Y.-F., Zhang, L.-J.-F., ... Liang, C. (2022). Tea and Tea Drinking: China's Outstanding Contributions to the Mankind. *Chinese Medicine*. doi:10.1186/s13020-022-00571-1
- Purushothaman, V. ve Song, W. (2023). Evolution of Chinese Ancient Tea Technology and Its Transfer to British India. *Open Journal of Social Sciences*. doi:10.4236/jss.2023.113018
- Tanner, M. J., Mayulu, N., Mayulu, N., Taslim, N. A., Achadi, E., Permatasari, H. K., ... Hardinsyah, H. (2022). Sea Grapes Kombucha Tea Improves Liver-Superoxide Dismutase (SOD) Serum in Mice Fed on Cholesterol- And Fat-Enriched Diet: A Novel Probiotic Ready-to-Drink Rich in Ascorbic Acid. *Proceedings of the Nutrition Society*. doi:10.1017/s0029665122000891
- Tauber, A. L., Schweiker, S. S. ve Levonis, S. M. (2020). From Tea to Treatment; Epigallocatechin Gallate and Its Potential Involvement in Minimizing the Metabolic Changes in Cancer. *Nutrition Research*. doi:10.1016/j.nutres.2019.12.004
- Uncu, A. T., Uncu, A. O., Frary, A. ve Doğanlar, S. (2015). Authentication of Botanical Origin in Herbal Teas by Plastid Noncoding DNA Length Polymorphisms. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. doi:10.1021/acs.jafc.5b01255
- Wang, X., Hu, F., Chang, Y., Ma, C.-L., Wang, L., Hao, X., ... Yang, Y. (2020). Population Sequencing Enhances Understanding of Tea Plant Evolution. *Nature Communications*. doi:10.1038/s41467-020-18228-8
- Wu, C. D., Huang, E., Li, W., White, M. L., Jung, S. ve Xie, Q. (2021). Beverages Containing Plant-Derived Polyphenols Inhibit Growth and Biofilm Formation of *Streptococcus Mutans* and Children's Supragingival Plaque Bacteria. *Beverages*. doi:10.3390/beverages7030043
- Xia, E., Zhang, H., Sheng, J., Li, K., Zhang, Q., Kim, C., ... Gao, L. (2017). The Tea Tree Genome Provides Insights Into Tea Flavor and Independent Evolution of Caffeine Biosynthesis. *Molecular Plant*. doi:10.1016/j.molp.2017.04.002
- Xing, L., Zhang, H., Qi, R., Tsao, R. ve Mine, Y. (2019). Recent Advances in the Understanding of the Health Benefits and Molecular Mechanisms Associated With Green Tea Polyphenols. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. doi:10.1021/acs.jafc.8b06146
- Yuan, Y., Ma, M., Zhang, S. ve Wang, D. (2023). Efficient Utilization of Tea Resources Through Encapsulation: Dual Perspectives From Core Material to Wall Material. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. doi:10.1021/acs.jafc.2c07346
- Yurteri, E., Özcan, A. ve Seyis, F. (2019). Switch to Sustainable Organic Tea Cultivation in the Eastern Black Sea Region of Turkey. *JSTR*. doi:10.7176/jstr/5-9-06
- Zhang, M., Li, L., Liu, P. ve Holman, C. D. J. (2012). Green Tea for the Prevention of Cancer: Evidence of Field Epidemiology. *Functional Foods in Health and Disease*. doi:10.31989/ffhd.v2i10.79
- Zhang, X., Chen, S., Shi, L., Gong, D., Zhang, S., Zhao, Q., ... You, M. (2021). Haplotype-Resolved Genome Assembly Provides Insights Into Evolutionary History of the Tea Plant *Camellia Sinensis*. *Nature Genetics*. doi:10.1038/s41588-021-00895-y
- Zhou, D.-D., Saimaiti, A., Luo, M., Huang, S., Xiong, R.-G., Shang, A., ... Li, H. B. (2022). Fermentation With Tea Residues Enhances Antioxidant Activities and Polyphenol Contents in Kombucha Beverages. *Antioxidants*. doi:10.3390/antiox11010155



MAÜ  
PRESS

## Artuklu Tourism Studies

**Turist Rehberliği Mesleğine Yapay Zekâ Programı ChatGPT'nin Katkısı Olabilir Mi?**Abidin Can AKTAŞ\*  

\*Mardin Artuklu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği, Mardin, Türkiye  
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Araştırmaları Enstitüsü, Turizm Rehberliği, Nevşehir, Türkiye  
\*Sorumlu Yazar, E-mail: abidincanaktas@gmail.com

Geliş Tarihi/Submission 4 Eylül 2024  
Kabul Tarihi/Acceptance 16 Ekim 2024  
Yayın Tarihi/Publication 30 Kasım 2024

**Atf Bilgisi**

Aktaş, A. C. (2024). Turist rehberliği mesleğine yapay zekâ programı ChatGPT'nin katkısı olabilir mi?. *Artuklu Tourism Studies*, 1, 13-25.

**Öz**

Bu araştırma, yapay zekâ uygulamalarından biri olan ChatGPT'yi turizm rehberliği mesleği eğitiminde ve mesleğin icrasında nasıl kullanılabileceğini değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Araştırmada veriler, nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Araştırma kapsamındaki sorular ChatGPT'ye sorulmuş ve bazı cevaplar alınmıştır. ChatGPT'ye “Yapay zekâ turist rehberliği eğitimine ne gibi katkıda bulunabilir?” sorusu yöneltilmiş ve “Kişiselleştirilmiş Öğrenme Deneyimi, Etkileşimli Eğitim Araçları, Veri Analizi ve Geri Bildirim, Sanal ve Artırılmış Gerçeklik, Çok Dilli Eğitim, Güncel İçerik ve Bilgi Sağlama, Soruları Yanıtlama, Eğitim Materyali Geliştirme” cevabı alınmıştır. Bir diğer soru olan “Turist rehberi turlarda yapay zekâyı nasıl kullanabilir” sorusu yönlendirilmiş ve “Sanal Rehberlik, Kişiselleştirilmiş Öneriler, İnteraktif Haritalar ve Navigasyon, Dil Çeviri Uygulamaları, Gerçek Zamanlı Bilgilendirme, Eğlenceli ve Etkileşimli İçerik, Sosyal Medya ve İçerik Paylaşımı, Geri Bildirim ve Değerlendirme” cevapları alınmıştır. Araştırma sonucunda turizm rehberliği öğrencileri ve turist rehberleri için yapay zekânın önemli ve eğitim ve mesleğin icrasında destek verici bir kaynak oluşturabileceği ön görülmüştür. Ayrıca bu araştırma yapay zekâ ile turist rehberliği mesleğini inceleyen gelecek çalışmalara öncü olabileceği düşünülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Turist Rehberliği, Yapay Zekâ, ChatGPT, Turizm Rehberliği Eğitimi

# Can the Artificial Intelligence Program ChatGPT Contribute to the Tourist Guiding Profession?

Abidin Can AKTAŞ<sup>a\*</sup>  

<sup>a</sup> Mardin Artuklu University, Faculty of Tourism, Tourism Guidance, Mardin, Türkiye  
Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Institute of Tourism Research, Tourism Guidance, Nevşehir, Türkiye  
\*Corresponding Author, E-mail: abidincanaktas@gmail.com

Date of Submission 4 September 2024  
Date of Acceptance 16 October 2024  
Date of Publication 30 November 2024

## Citation

Aktaş, A. C. (2024). Turist rehberliği mesleğine yapay zekâ programı ChatGPT'nin katkısı olabilir mi?. *Artuklu Tourism Studies*, 1, 13-25.

## Abstract

This research aims to evaluate how ChatGPT, one of the artificial intelligence applications, can be used in the education and practice of tourism guidance profession. In the research, qualitative research method was used and data were obtained through the interview technique. The questions within the scope of the research were asked to ChatGPT and some answers were received. ChatGPT was asked the question "How can artificial intelligence contribute to tourist guiding education?" and the answer was "Personalized Learning Experience, Interactive Educational Tools, Data Analysis and Feedback, Virtual and Augmented Reality, Multilingual Education, Providing Up-to-date Content and Information, Answering Questions, Developing Educational Material". Another question, "How can a tourist guide use artificial intelligence in the performance of his/her profession?" was asked and the answers were "Virtual Guidance, Personalized Recommendations, Interactive Maps and Navigation, Language Translation Applications, Real-Time Information, Fun and Interactive Content, Social Media and Content Sharing, Feedback and Evaluation". As a result of the research, it was predicted that artificial intelligence can be an important and supportive resource for tourism guidance students and tourist guides in education and practice of the profession. In addition, this research is thought to be a pioneer for future studies examining artificial intelligence and the tourist guiding profession.

**Keywords:** Tourist Guidance, Artificial Intelligence, ChatGPT, Tourism Guidance Education

## Giriş

Yapay zekâ son yılların en önemli teknolojileri arasında görülmektedir. Geçen yüzyılın başında yalnızca farklı bilim-kurgu romanlarında ve filmlerde karşılaştığımız sahnelerin çoğu yapay zekânın bir ürünü olarak değerlendirilmektedir. Fakat son yıllarda hayatımıza çok daha fazla girdiği söylenebilmektedir (Arslan, 2020). Yapay zekâ farklı alanları önemli ölçüde etkilemiştir. Bununla birlikte bazı görev ve sorumlulukların yerine getirilme sürecini ve sorunların çözülme sürecini ile şeklini dönüştürdüğü ifade edilmektedir. Esasen yapay zekânın temelleri hesaplama ajanları ile baskın yaklaşımları destekleyen temel varsayımların eleştirel değerlendirmesine dayanmaktadır (Poole ve Mackworth, 2010). Yapay zekâ ilerledikçe dış verileri yorumlama, yorumlanan verileri öğrenme ve esnek adaptasyon yoluyla belirli hedeflere ulaşmak için onları kullanma gibi modern bir yaklaşımı içermektedir (Ligeza, 1995). Yapay zekâdaki bu evrim günlük hayata entegre olmuş ve teknolojinin toplumla etkileşiminde kayda değer bir değişim yaşatmıştır (Vodanonic vd., 2023). Yapay zekânın geliştirilmesi ve uygulanması özellikle insan zekâsını simüle etmek ve geliştirmek amacıyla teorik bazı yöntem ve tekniklerin incelenmesini gerektirmektedir (Cao, 2017). Geniş bir yapay zekâ kavramı tanımlamak gerekirse, çeşitli veri türlerini işleyen, bilgiyi yorumlayıp çıkarana ve tanımlanmış hedeflere ulaşmak için kullanılan teknolojiyi kapsamaktadır (Hamada vd., 2021).

Yapay zekâ eğitim alanında da kullanılmaktadır. Çin'deki eğitimin gelişim aşamalarını ve mevcut durumu ortaya koymak amacıyla Çin liselerinde tarih eğitiminin iyileştirilmesi yapay zekâ yöntemleri kullanılarak yapılmaktadır (Sheng, 2023). Eğitim ile bu denli birbirine bağlı geçmişleri, yapay zekânın ilk günlerinden bu yana bu alanlar arasındaki köklü ilişkinin altını çizmektedir (Doroudi, 2022). Bununla birlikte eğitim alanında öğrenme ve öğretme süreçlerinde önemli bir potansiyele sahip dönüştürücü bir araç olarak da kabul görmektedir. Yapay zekânın eğitime entegrasyonu ise akademik başarıyı tahmin etmekten öğrencileri çeşitli sektörlerle yönlendirip hazırlamaya ve e-öğrenme deneyimlerini geliştirmeye kadar geniş bir uygulama alanını kapsamaktadır (Abuhassna vd., 2024). Pedagojik ve idari olarak bu ikili odaklanma, yapay zekânın eğitimde kullanımını zenginleştirmekle birlikte farklı eğitim alanları üzerindeki çok boyutlu etkilerini vurgulamaktadır (Aghaziarati, Nejatifar ve Abedi, 2023).

Yapay zekâ teknolojileri arasında popüler olan uygulamalardan biri de ChatGPT olarak değerlendirilmektedir. ChatGPT gibi yapay zekâ teknolojileri, eğitim alanındaki potansiyel uygulamaları geliştirmek amacıyla giderek daha fazla araştırılmaktadır. ChatGPT öğrencilere özel bire bir yardım sağlamak için fırsat sunmaktadır (Bao, 2024). Yükseköğretimde ChatGPT, öğretmenler, öğrenciler ve yapay zekâ arasındaki ilişkileri teşvik etmek, geleneksel sınıf yaklaşımlarını desteklemek ve etkileşim desteği geliştirmek için öğretim modellerine entegre edilebilmektedir (An, Ouyang ve Zhu 2023).

Son yıllarda ChatGPT ve yapay zekâ ile ilgili birçok çalışma bulunsa da turizm alanında bu çalışmaların arttığı görülmektedir (Ali ve OpenAI, 2023; Dwivedi vd., 2023; Erdem, 2023; Erul ve Işın, 2023; Ivanov ve Soliman, 2023; Yiğit, 2023; Dogra, 2024; Naqbi, Bahroun ve Ahmed, 2024; Vu, Vu ve Tran, 2024) Fakat özellikle bilgiyi turlar esnasında beklentileri olan misafirlere yönelik kullanmada en önemli meslek dalları arasında yer alan turist rehberliği mesleği ve eğitimi ile ilgili bu alanda yapılmış bir çalışmaya rastlanmamıştır. Ayrıca bu çalışmada turist rehberliği eğitimi ve mesleğin icrası sırasında yapay zekâ kullanımının önemli bir kaynak oluşturabileceği öngörülmekte ve bu kapsamda yapılan çalışmalara örnek olabileceği düşünülmektedir. Dolayısıyla bu çalışmanın amacı yapay zekânın ve özellikle ChatGPT'nin turist rehberliği mesleğinin icrasında ve eğitiminde faydalı olup olmayacağını belirlemektir. Çalışma kavramsal çerçeve, yöntem, bulgular ve yorumlar ile sonuç ve öneriler olmak üzere

dört bölümden oluşmaktadır.

## 1. Kavramsal Çerçeve

Chat Generative Pretrained Transformer yani ChatGPT, OpenAI tarafından geliştirilmiş olan yapay zekâ tabanlı bir sohbet robotu olarak bilinmektedir. İnsan benzeri yanıtlar üretmek ve tutarlı bilgiler sağlamak amacıyla Kasım 2022'de tasarlanmıştır (Lo, 2023). ChatGPT'nin çok yönlü olduğu, sınıfta öğrencilerin bilgi keşfini desteklemek (Murgia vd., 2023) ve çeşitli senaryolarda karar verme süreçlerine rehberlik etmek (Rauhala, 2024) gibi uygulamalarda açıkça görülmektedir. Ayrıca ChatGPT'nin fen bilimleri eğitiminde kullanımı, fen ünitelerinin, puanlama anahtarlarının ve sınavların tasarlanmasında umut vaat etmektedir (Cooper, 2023). Fakat bununla birlikte ChatGPT kullanımına dair özellikle hile ve bazı etik sonuçlara ilişkin endişelerin de olduğu ifade edilmektedir (Mah vd., 2024). Bahsedilen yeteneklerinin yanında ChatGPT gibi üretim yapabilen yapay zekâ uygulamalarının yaygın şekilde benimsenmesiyle ilgili potansiyel riskler ve bazı zorluklar hakkında devam eden tartışmalar da bulunmaktadır. ChatGPT insanlığa katkıda bulunan bir uygulama olsa da bazı konular özelinde eksiklikleri de görülmektedir. Uygulamada olgusal bilgi hususunda güvenilirlik sorunlarının olduğu ifade edilmektedir. Yanlış ve yanıltıcı bilgiyi üreterek yayılmasına neden olup dezenformasyon yaratabilme ihtimali de bulunmaktadır (Zhuo vd., 2023). Fakat OpenAI'a (2022) göre ChatGPT insanların sahip oldukları bazı etik muhakeme yeteneklerine sahip olmasa da yasadışı ve zararlı bilgileri yaymayacak şekilde tasarlanıp geliştirilmiştir. ChatGPT bilgi sağlama ile birlikte soruları yanıtlama gibi doğal bir dil etkileşimi sağlayabilen görevleri desteklemeyi hedeflemektedir (Ali ve OpenAI, 2023). Bu sayede devam eden bir konuşmayı takip etmekte ve kullanıcılar tarafından belirlenen kuralları ya da konuşmada geçen bilgileri hatırlayabilmektedir (Hughes, 2023).

Turist rehberliği, gidilen destinasyonlar hakkında bilgi sağlayarak yönlendirme içeren ve seyahat deneyimini geliştiren önemli bir meslek dalı olarak ifade edilmektedir. Uluslararası Tur Yöneticileri Birliği'ne göre turist rehberleri turistleri turistik ve tarihi yerler ile doğal ve kültürel miras hakkında ilgi çekici ve eğlenceli anlatılar sunan kişiler olarak tanımlanmaktadır. Bununla birlikte tur sırasında sorunlara çözüm bulan, turistleri karşılaştıkları zorluklardan kurtaran ve çevreyi güvenilir hale getiren kişilerdir (Zhang ve Chow, 2004). Dolayısıyla turist rehberleri bilgi ve becerileri açısından kaynak inceleyen, kendini yenileyen ve bilgiye ulaşmak ve aktarmak konusunda iyi bir deneyime sahip olması gereken kişilerdir. Bu deneyim ve becerileri kişisel çalışmalar vasıtasıyla yapabildikleri gibi turizm rehberliği eğitimi sırasında da edinebilmektedirler. İster mesleği icra ederken isterse meslek eğitimi sırasında yapay zekâ tabanlı uygulamaları kullanmak hem bilgiye ulaşmakta hem de hizmet kalitesinin artırılmasında önemli bir rol oynayabilmektedir.

Guo (2023) çalışmasında, turistlere yüksek kalitede hizmet sunmak amacıyla konuşma, tanıma ve akıllı öneri algoritmaları gibi teknolojilere odaklanarak kırsal ekoturizm girişimciliğinde yapay zekâ uygulamalarının yerini araştırmıştır. Bununla birlikte Huang ve Zhu (2015) ise turist rehberliği hizmetini geliştirmek ve turist deneyimini artırmak amacıyla yapay zekânın entegrasyonunu ifade eden akıllı bir turist rehberi sistemi ve mobil uygulama geliştirmiştir. Bu çalışmalar yapay zekânın turist rehberliği hizmetlerini kişiselleştirilmiş öneriler sunma, geliştirme ve turistler için ilgi çekici deneyimler yaratma potansiyellerini vurgulamaktadır.

## 2. Yöntem

Bu araştırma yapay zekâ uygulamalarından biri olan ChatGPT'ın turizm rehberliği eğitimine ve mesleğin icrasına nasıl katkı sunabileceğini değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Araştırma soruları olarak "Yapay zekâ turist rehberliği eğitimine ne gibi katkıda bulunabilir?"

ve ‐Turist rehberi turlarda yapay zekâyı nasıl kullanabilir?‑ ifadeleri kurgulanmıştır. Derinlemesine cevap alabilmek amacıyla nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Morgan’a (1996) göre nitel araştırma, insanın öz potansiyelini anlayıp sırlarını çözmesi, kendi çabasıyla inşa ettiği sistemlerin ve sosyal yapının derinliklerini keşfetmek amacıyla geliştirdiği bilgi üretme biçimleri arasında yer almaktadır. Nitel araştırmalar görüşme, gözlem, söylev ve doküman analizi gibi veri toplama teknikleri kullanılmaktadır. Bununla birlikte nitel araştırma insana yönelik olay ve algıların, doğal ortamında ve sosyal gerçeklikte derinlemesine inceleyebilen ve çeşitli disiplinleri bütüncül bir bakış açısıyla birleştiren bir olgu olarak değerlendirilmektedir (Hatch, 2002; Merriam ve Grenier, 2019). Ayrıca nitel vaka çalışmaları ise teorik içgörülerini elde etmek amacıyla çok çeşitli ampirik çıktılar sunmaktadır (Creswell, 2007).

Araştırma kapsamında elde edilen veriler ChatGPT’nin detaylı cevaplar vermesi ve verdiği cevapları yeniden hatırlayabilmesi amacıyla katılımcı rolü verilerek görüşme tekniği ile kurgulanmıştır. Rospigliosi (2023) diyalog üzerine kurulan programlara sorular sorulurken konuya uygunluk, bütünleştiricilik ve hatırlanabilirlik kavramları önem arz ettiğini ifade etmektedir. Bu durumu Pask’ın (1976) sohbet teorisine dayandırmaktadır. Sohbet teorisine göre bir sohbetin içerik ve ilişkiden oluşan iki ana bileşeni bulunmaktadır. İçerik konuşmanın konularını ifade ederken ilişki ise katılımcılar arasındaki sosyal dinamikleri göstermektedir. Bu kapsamda ChatGPT’ye iki soru yönlendirilmiştir. Sorulara verilen cevapların tutarlı olabilmesi için farklı tarihlerde aynı sorular sorulmuş ve ChatGPT’nin cevaplarının tutarlı olduğu gözlemlenmiştir.

### 3. Bulgular ve Yorumlar

Araştırmada ChatGPT’ye sorulan iki sorunun cevapları bu kısımda bulunmaktadır. ChatGPT’ye ilk olarak ‐Turist rehberi turlarda yapay zekâyı nasıl kullanabilir?‑ sorusu yöneltilmiştir. Tablo 1’de soruya verilen cevaplar yer almaktadır. Ardından ikinci olarak ‐Yapay zekâ turist rehberliği eğitimine ne gibi katkıda bulunabilir?‑ sorusu yöneltilmiştir. Tablo2’de bu soruya verilen cevaplar yer almaktadır.

**Tablo 1: ‐Turist rehberi turlarda yapay zekâyı nasıl kullanabilir?‑**

Sanal Rehberlik Uygulamaları	Turist rehberleri, yapay zekâ (AI) destekli mobil uygulamalar aracılığıyla tarih, kültür ve yerel bilgi sunan sanal rehberlik hizmetleri sağlayabilir. Turistler, bu uygulamalarla sağlanan QR kodları veya konum tabanlı bilgi ile gerçek zamanlı içerik alabilirler.
Kişiselleştirilmiş Öneriler	Yapay zekâ, turistlerin ilgi alanlarına ve önceki tercihlerine dayanarak kişiselleştirilmiş tur önerileri sunabilir. Rehberler, bu bilgileri kullanarak turlarını daha iyi uyarlayabilirler.
İnteraktif Haritalar ve Navigasyon	Yapay zekâ, interaktif haritalar ile rehberlere grup üyelerini yönlendirmede yardımcı olabilir. Turistler, harita ve navigasyon uygulamaları sayesinde hedeflerine daha kolay ulaşabilirler.
Dil Çeviri Uygulamaları	Farklı dillerde iletişim kurma ihtiyacını karşılamak için yapay zekâ tabanlı çeviri uygulamaları kullanılabilir. Bu, rehberlerin uluslararası turistlerle daha etkili bir şekilde iletişim kurmalarını sağlar.
Gerçek Zamanlı Bilgilendirme	Yapay zekâ, hava durumu, kalabalık durumu veya ulaşım bilgileri gibi dinamik verileri analiz ederek rehberlere anlık güncellemeler sağlayabilir. Bu,

	rehberlerin turlarını daha iyi yönetmelerine yardımcı olur.
Eğlenceli ve Etkileşimli İçerik	Rehberler, yapay zekâ destekli etkileşimli içerikler (örn. sorular, anketler) ile turistlerin katılımını artırabilir ve öğrenme deneyimlerini eğlenceli hale getirebilir.
Sosyal Medya ve İçerik Paylaşımı	Rehberler, yapay zekâ araçları kullanarak geziler sırasında sosyal medya için içerik oluşturabilir. Bu, gezinin tanıtımını artırabilir ve katılımcılar arasında paylaşım yapma imkânı sunar.
Geri Bildirim ve Değerlendirme	Yapay zekâ, tur sonrası geri bildirim toplamak için kullanılabilir. Bu, rehberlerin hizmetlerini geliştirmelerine ve gelecek turlarda daha iyi bir deneyim sunmalarına yardımcı olur.
Yukarıdaki ifadelerin yanında ChatGPT bu yöntemler vasıtasıyla turist rehberleri için yapay zekânın avantajlarını kullanarak hizmet kalitesini geliştirebileceği ve turlarını daha etkili ve unutulmaz kılabileceği ifade etmiştir.	

**Kaynak:** ChatGPT, 2024.

**Tablo 2: İkinci Soruya Verilen Cevap**

Kişiselleştirilmiş Öğrenme Deneyimi	Yapay zekâ, her öğrencinin öğrenme tarzını ve hızını anlayarak, onlara uygun içerikler sunabilir. Bu, öğrencilere daha etkili ve verimli bir öğrenme deneyimi sağlar.
Etkileşimli Eğitim Araçları	AI destekli etkileşimli uygulamalar ve simülasyonlar, öğrencilere gerçek dünya senaryolarında rehberlik yapma pratiği yapma imkânı tanır. Bu, öğrendiklerini uygulamalarına yardımcı olur.
Veri Analizi ve Geri Bildirim	Eğitim sürecinde toplanan veriler, AI kullanılarak analiz edilebilir. Bu, öğrencilerin ilerlemelerini takip etmek ve zayıf noktalarını belirlemek için etkili bir yöntem sunar.
Sanal ve Artırılmış Gerçeklik	Yapay zekâ, sanal gerçeklik (VR) ve artırılmış gerçeklik (AR) uygulamaları ile eğitimi destekleyebilir. Öğrenciler, gerçek mekanları sanal olarak keşfederek pratik yapabilirler.
Çok Dilli Eğitim	Yapay zekâ, dil çeviri araçları sayesinde çok dilli eğitim materyalleri sunabilir. Bu, öğrencilerin yurtdışında rehberlik yapma becerilerini geliştirmelerine yardımcı olur.
Güncel İçerik ve Bilgi Sağlama	Turizm trendleri ve güncellemeler hakkında bilgi sağlamak için yapay zekâ kullanılabilir. Böylece öğrenciler, sektördeki yenilikleri yakından takip edebilir.
Soruları Yanıtlama	AI destekli chatbotlar veya sanal asistanlar, öğrencilere eğitim sürecinde sorularını anında yanıtlayarak destek olabilir.
Eğitim Materyali Geliştirme	Yapay zekâ, video, makale ve diğer eğitim materyallerini otomatik olarak oluşturma veya güncelleme potansiyeline sahiptir.
Yukarıdaki ifadelerin yanında ChatGPT, turist rehberliği eğitiminin daha dinamik, etkileşimli ve modern hale getirerek, gelecekteki rehberlerin daha iyi hazırlanmasına	

yardımcı olabileceğini vurgulamıştır.

**Kaynak:** ChatGPT, 2024.

Cevaplara bakıldığında yanıtların 8 maddede başlıklar halinde görülmüştür. Bu başlıklar, ChatGPT'nin sorulara karşı oluşturmuş olduğu başlıklardır. İlk başlık “Sanal Rehberlik Uygulamaları” olmuştur. Turist rehberlerinin yapay zekâ destekli mobil uygulamalar ile rehberlik hizmeti sağlayabileceği ifade edilmiş QR kodlar ile konum tabanlı bilgi ile gerçek zamanlı içerik alabileceği vurgulanmıştır. Özellikle son yılların en önemli problemleri arasında gösterilen Covid-19 pandemisi ile insanlar evlerine kapanmış, tarihi alanları gezmek bir yana, dışarıdaki ihtiyaçlarını bile karşılayamayacak şekilde evlerinden çıkamamışlardır. Bu aşamada insanlar için sanal rehberlik uygulamaları ön plana çıkmış, sanal öğrenme ve müze gezisini internet üzerinden gerçekleştirmişlerdir. ChatGPT ise bunu yapay zekâ tabanlı mobil uygulamalar vasıtasıyla yapılabileceğine dikkat çekmiştir. İkinci ve bir diğer başlık “Kişiselleştirilmiş Öneriler” başlığıdır. Rehberler turistlerin isteğine göre turlar yapabilmektedir. Bu istekleri yapay zekâ tabanlı uygulamalara yazıp daha hızlı ve etkin cevapların alınabileceği düşünülmektedir. Üçüncü başlık ise “İnteraktif Haritalar ve Navigasyon” olarak görülmüştür. Harita ve navigasyon bir turun olmazsa olmazı olarak değerlendirilmektedir. Yeni yolların yapılması, eski yolların kapatılması bu uygulamaların kullanımını zorunlu hale getirmiştir. Yapay zekâ tabanlı yol uygulamalarının da turist rehberlerine oldukça yardımcı olacağı ifade edilmiştir. Dördüncü başlık ise “Dil Çeviri Uygulamaları” olmuştur. Turist rehberi talep edilen her dilde hizmet sunmasından dolayı özellikle eğitim ve mesleğin icrasında dil desteğine ihtiyaç duymaktadır. Farklı dillerde iletişim kurma ihtiyacını karşılamak için de yapay zekâ tabanlı çeviri uygulamaları kullanmanın bu işlemi kolaylaştıracağı ifade edilmiştir. Diğer başlık ise “Gerçek Zamanlı Bilgilendirme” şeklindedir. Turist rehberlerinin anlık olarak ulaşım bilgileri, ziyaret edilen yerin kalabalık durumu, hava durumu gibi bilgilere ulaşması gerekmektedir. Yapay zekâ tabanlı uygulamaların anlık olarak güncellemeler yaparak turların iyi yönetilmesine yardımcı olacağı ifade edilmiştir. Altıncı başlık “Eğlenceli ve Etkileşimli İçerik” başlığıdır. Tur sırasında yapay zekâ tabanlı eğlenceli etkinlikler ve anketler kullanıldığında turistlerin öğrenme ve katılım deneyimlerinin artacağı ifade edilmiştir. Özellikle yol süresi uzun olan turlarda bunun faydalı olabileceği düşünülmektedir. Yedinci başlık ise “Sosyal Medya ve İçerik Paylaşımı” başlığıdır. Misafirlerin ve rehberlerin tur sırasındaki sosyal medya paylaşımları son yıllarda önemli bir seyahat unsuru olarak görülmektedir. Yapay zekâ tabanlı uygulamalar vasıtasıyla gezi tanıtımının artırılması ve katılımcılar arası paylaşım yapma imkânı mümkün olmaktadır. Özellikle ünlü destinasyonlara yönelik yalnızca fotoğraf çekmek isteyen misafirler bulunmaktadır. Hem destinasyon tanıtımı hem de sosyal medyada daha kaliteli bir sunum bu uygulamalar vasıtasıyla sağlanabilir. Son başlık ise “Geri Bildirim ve Değerlendirme” başlığıdır. Seyahat acentaları tur sonrası özellikle misafirlerin aldıkları hizmetleri değerlendirmeleri için çeşitli anketler uygulayabilmektedir. Bu durum, turist rehberlerinin kendilerini geliştirmeleri ve gelecek turlarda daha iyi bir deneyim sunmaları için bir fırsat olarak değerlendirilebilmektedir.

Turist rehberliği eğitimine yapay zekânın nasıl katkı sağlayacağı sorusu araştırmanın ikinci sorusu olarak ChatGPT'ye sorulmuştur. 8 başlık altında bazı cevaplar alınmıştır. Başlıkların ilki “Kişiselleştirilmiş Öğrenme” başlığıdır. Yapay zekânın kişilerin öğrenme tarzını ve hızını analiz ettiği ifade edilmiştir. Kişiselleştirilmiş öğrenme çalışmaları ve süreci, birçok bölüm öğrencileri gibi turizm rehberliği bölümü öğrencileri için faydalı bir durum olarak düşünülebilir. Öğrencilerin istek ve beklentilerine bu vasıta ile cevap bulunması daha kolaydır. İkinci başlık “Etkileşimli Eğitim Araçları” başlığıdır. Yapay zekâ tabanlı etkileşimli simülasyonlar ve uygulamalar öğrenciler için gerçek dünya senaryoları sunarak teorik eğitimin yanında pratik eğitim de verebilmektedir. Öğrencilerin derste öğrendiklerini uygulamaları için fırsat sunulmuş olmaktadır. Son yıllarda turizm rehberliği bölümlerinin dolu ve kalabalık olması, pratik eğitim ortamının sağlanamamasına neden olmuştur. Buradan doğan ihtiyaç doğrultusunda pratik eğitimler öğrenmeye de katkıda bulunabilir. Üçüncü başlık “Veri Analizi ve Geri Bildirim”

başlıdır. Eğitim sırasında öğrencilerden alınan veriler yapay zekâ tabanlı uygulamalar sayesinde analiz edilip düzenlenebilir. Bu sayede öğrencilerin zayıf noktaları belirlenip çalışma usulleri düzenlenebilir. Dördüncü başlık “Sanal ve Artırılmış Gerçeklik” başlıdır. Bu uygulamalar yapay zekâ ile desteklenebilmektedir. Turizm rehberliği bölümü eğitim sürelerinde öğrenciler istedikleri antik kent ve merkezlere gerek maddi sebepler gerekse pratik eğitimlerin çok olmaması nedeniyle ulaşamamaktadır. Fakat bu uygulamalar pratik eğitime öğrenciler antik kentlerde gezi yapıyormuş gibi katkıda bulunacaktır. Beşinci başlık “Çok Dilli Eğitim” başlıdır. Hem mesleğin icrası hem de eğitimi sırasında dil ile ilgili başlığın ve ifadelerin olması dikkat çekmektedir. Turist rehberleri ve yabancı dil birbirlerinden ayrılmaz iki kavram olarak düşünülebilmektedir. Yapay zekâ tabanlı çok dilli eğitim materyalleri özellikle incoming veya outgoing tur yapan rehberler için bir fırsat sunabilmektedir. Bununla birlikte yasal olarak bir Türk turist rehberinin yurtdışında rehberlik yapamayacağı bilinmektedir. Ancak rehberler yurtdışında acenta temsilcisi rolü ile rehberlik hizmeti verebilmektedir. Bu durum günümüzde en yaygın uygulamalardandır ve yapay zekâ bu anlamda onlara yardımcı olabilir. Altıncı başlık “Güncel İçerik ve Bilgi Sağlama” başlıdır. Öğrenciler, yapay zekâ uygulamaları kullanarak güncel bilgilere ve turizm trendlerine kolay ulaşım sağlayabilmektedir. Fakat ChatGPT uygulamasının bilgi sağlama konusunda eksik olduğu görülmüştür. Verilen bilgilerin kaynakları belirtilmediğinden doğruluğunun kontrol edilmesi şarttır. Yeni yapay zekâ programları artık bilgi kaynaklarını da sunabilmektedir. Bu konuda ChatGPT'nin eksik kaldığı görülmüştür. Dolayısıyla bu uygulamanın yalnızca destekleyici tarafının baskın olabileceğini ifade etmek gerekmektedir. Bu sonuç bazı araştırmaların sonuçlarıyla paralellik göstermektedir (Erul ve Işın, 2023; Yiğit, 2023). Yedinci başlık “Soruları Yanıtlama” başlıdır. Öğrenciler eğitimler süresince zihinlerinde oluşabilecek herhangi bir soruda hızlı cevap alabilmek için yapay zekâ uygulamaları kullanabilmektedir. Bu durum eğitim sürecine destek olabilir. Son başlık ise “Eğitim Materyali Geliştirme” başlıdır. Makaleler ve videolar gibi eğitim materyallerinin otomatik ve hızlı bir şekilde yapay zekâ tabanlı uygulamalar sayesinde yapılabileceği ifade edilmektedir.

## Sonuç ve Öneriler

Dünya, teknoloji sayesinde çok kısa sürede büyük adımlar atabileceği gelişmeler yaşamaya devam etmektedir. Bu gelişmelerin tamamına yakını insanların yaşamlarını daha da kolaylaştıracak teknolojileri içermektedir. Bunun yanında teknoloji ile birlikte insanların beklenti ve davranışlarının değiştiği de ifade edilebilmektedir. Bu değişikliğe ayak uyduracak hizmet ve ürünlerin geliştirilmesi gerekmektedir. İnsanlar artık bazı hizmetleri yapay zekâ vasıtasıyla oturdukları yerden alabilmekte ve artık farklı beklentiler oluşabilmektedir. Yapay zekâ programları da insanların istek ve beklentilerine göre dizayn edilmektedir. ChatGPT ise üretilen ilk ve popüler yapay zekâ programlarından biri olarak değerlendirilmektedir. Bu program chatbox temelli, yazışma sırasında insanmış gibi davranan ve hızlı yanıt verebilen bir programdır. ChatGPT'den sonra çok çeşitli yapay zekâ programları da dizayn edilip yayınlanmıştır. Fakat en popüler programlardan biri olarak değerlendirilmektedir. Dolayısıyla bu popülerlikten yola çıkarak ChatGPT'nin turist rehberliği mesleğine ve eğitimine yönelik ne gibi faydaları bulunabilir sorusu düşünülmüş ve çalışmanın esas amacını oluşturmuştur.

İnsanoğlunu tatmin ve memnun etmek için yine insanoğlunun ürettiği makinalar ile uygulamalar kullanılmaktadır. Bu makinaların son yıllarda tüm hizmetlerin yerini alabileceği konuşulsa da hali hazırda insanoğlunun hizmet beklentisi bu evrede eski geleneklerini devam ettirebilme çabasıdır. Her ne kadar yapay zekâ programları etkili, hızlı ve önemli bilgiler verse de insanoğlunun sunduğu hizmetin samimi, sorun çözücü, her probleme yaklaşımının farklı olabilmesi açısından önemli olduğu değerlendirilmektedir. Ancak bilgiye kolay ulaşım ve sorulara yönelik hızlı cevaplar ChatGPT gibi programları kullanılabilir kılmaktadır.

Araştırma kapsamında ChatGPT'ye iki soru yönlendirilmiştir. Soruların turist rehberliği



mesleğine yönelik olmakla birlikte eğitim ve mesleğin icrasını kapsamaktadır. Bu kapsamda ilk soru turist rehberi tur sırasında yapay zekâyı nasıl kullanabileceğini içeren sorudur. Turist rehberleri tur sırasında birçok materyalden yararlanmaktadır. Teknolojik gelişmeler ile birlikte yol bulma, yoğunluk kontrol etme, bilgi edinme, tedarikçilere ve paydaşlara ulaşma gibi aksiyonları akıllı telefonlar vasıtasıyla kolay olarak yapabilmektedir. Ayrıca ChatGPT gibi programlar bunların birçoğunu tek başına hızlı bir şekilde yapabilmektedir. Aynı zamanda rehberlik ve tur hizmetlerini de daha hızlı bir şekilde turistlere ulaştırmada önem arz etmektedir. Bu durum Bahar, Yüzbaşıoğlu ve Topsakal'ın (2019) çalışmasında da desteklenmektedir. Bu kapsamda turlarda kullanımı sorusuyla birlikte ChatGPT'nin cevabı, turistlerin deneyimini zenginleştirebileceğini ve daha etkili bir tur yapabileceği olmuştur.

ChatGPT'den alınan cevaplar dikkate alındığından yapay zekâ destekli uygulamaların hem turist rehberlerinin turları hem de eğitimleri sırasında destek olabileceği ifade edilmektedir. Fakat bu uygulamaların kolay ve hızlı olması, araştırma kabiliyetine sahip olması beklenen turist rehberleri ve öğrencilerinin araştırma tembelliğine neden olabileceği düşünülmektedir. Kaynak belirtilmeyen ifadeler misafirlere aktarılabilir ve doğru olmayan bilgiler silsilesi doğurabilir. Dolayısıyla turizm rehberliği bölümü öğretim elemanlarının dersleri sırasında bu bilgiyi özellikle belirtmesi ve eğitim sırasında araştırmanın geleneksel ve güncel yöntemlerin birleşimiyle yapılması önerilmektedir. Ayrıca Düzgün (2022) ise yapmış olduğu çalışmada oluşabilecek olumsuz bir durum olarak rehber-turist ilişkisini de yapay hale getirebilme ihtimalini dile getirmektedir.

Bu araştırmanın gelecek çalışmalara bazı önerileri bulunmaktadır. Yapay zekâ tabanlı uygulamalar eğitim sırasında kullanılabilir. İlk test ve son test vasıtasıyla bu uygulamaların ne kadar yararlı veya zararlı olduğu saptanabilir. Yıldırım ve Perdahçı (2019), geleneksel öğretim faaliyetleri yerine interaktif bir öğretim yöntemi kullanarak yaptıkları çalışmada öğrencilerin derse karşı başarı, tutum ve motivasyonlarını artırmada etkili olduğunu ifade etmektedir. Ayrıca yalnızca ChatGPT değil, eğitim sırasında kaynak ve atf verebilen diğer uygulamalara yönelik çalışmalar da geliştirilebilir. Turist rehberlerine yönelik öneri olarak, uygulamaların yaygınlaşması ve kullanımı turist deneyimini güçlendirebilmektedir. Tur sırasında hızlı ve etkin karar alabilmek oldukça önemlidir. Yapay zekâ programları bu kolaylığı sağlayabilmektedir. Seyahat sektörü ve uygulama geliştiricileri birlikte çalışıp turizme entegre olmuş ve sadece ona özgü programlar üretilip her bir paydaşın kullanabileceği platformlar yapılabilir. Turist rehberleri için önemli noktalardan biri gidilen destinasyonların ziyaretçi yoğunluğunun kestirilememesi olmaktadır. Bu yoğunlukları gösterecek yapay zekâ tabanlı uygulamalar geliştirilebilir ve sunulabilir. Turizm işletmelerine yönelik önerilerde ise ChatGPT gibi yapay zekâ tabanlı uygulamalar kullanılarak artık turistlere daha hızlı ve interaktif tur programları çıkarılabilir. Sadece ChatGPT değil artık yapay zekâ tabanlı görsel oluşturma, program hazırlama gibi uygulamalar da söz konusudur. Geleneksel pazarlama yöntemlerinden ziyade modern ve teknolojik pazarlama yöntemleri ile satışlar gerçekleşebilir ve turist rehberleriyle entegre şekilde uygulanabilir. Ayrıca çalışmada yalnızca ChatGPT uygulaması kullanılmıştır. Bu durum çalışmanın sınırlılıklarının olduğunu ifade etmektedir. Elde edilen veriler tek program ile sağlandığından dolayı tüm programlar için genelleme yapmak mümkün değildir.

**Makale Bilgileri / Article Information**

Değerlendirme Evaluation	İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körleme Two Outside Referees, / Double-Sided Blinding Bu çalışma Etik Kurul beyanı gerektiren çalışmalar kapsamına girmemektedir.
Etik Beyan	Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur.
Ethical Consideration	This study does not fall within the scope of studies requiring an Ethics Committee declaration. It is hereby declared that scientific and ethical principles were followed during the preparation of this study and that all studies utilized were indicated in the bibliography.
Benzerlik Taraması Similarity Scan	Yapıldı Done
Etik Bildirim Ethical Statement	artuklutourismstudies@artuklu.edu.tr
Çıkar Çatışması Conflict of Interest	Çıkar çatışması beyan edilmemiştir. No conflict of interest declared.
Finansman Financing	Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır. No external funding was used to support this research.
Telif Hakkı & Lisans Copyright & License	Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmaları CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır. Authors own the copyright of their work published in the journal and their work is published under the CC BY-NC 4.0 license.

**Kaynakça | References**

- Ali, F., & OpenAI, Inc, C. (2023). Let the devil speak for itself: Should ChatGPT be allowed or banned in hospitality and tourism schools?. *Journal of Global Hospitality and Tourism*, 2(1), 1-6.
- Arslan, K. (2020). Eğitimde Yapay Zekâ ve Uygulamaları. *Batu Anadolu Eğitim Bilimleri Dergisi*, 11(1), 71-88.
- Abuhassna, H., Awae, F., Adnan, M. A. B. M., Daud, M., & Almheiri, A. S. B. (2024). The Information Age for Education Via Artificial Intelligence and Machine Learning: A Bibliometric and Systematic Literature Analysis. *International Journal of Information and Education Technology*, 14(5), 700-711.
- Aghaziarati, A., Nejatifar, S., & Abedi, A. (2023). Artificial Intelligence in Education: Investigating Teacher Attitudes. *AI and Tech in Behavioral and Social Sciences*, 1(1), 35-42.
- Al Naqbi, H., Bahroun, Z., & Ahmed, V. (2024). Enhancing Work Productivity Through Generative Artificial Intelligence: A Comprehensive Literature Review. *Sustainability*, 16(3), 1166.
- Ali, F., & OpenAI, Inc, C. (2023). Let The Devil Speak for Itself: Should Chatgpt Be Allowed or Banned in Hospitality and Tourism Schools?. *Journal of Global Hospitality and Tourism*, 2(1), 1-6.
- An, Y., Ouyang, W., & Zhu, F. (2023). ChatGPT in Higher Education: Design Teaching Model Involving Chatgpt. *Lecture Notes in Education Psychology and Public Media*, 24, 47-56.
- Bahar, M., Yüzbaşıoğlu, N. ve Topsakal, Y. (2020). Akıllı Turizm ve Süper Akıllı Turist Kavramları Işığında Geleceğin Turizm Rehberliğine Bakış. *Journal of Travel and Tourism*

*Research*, 14(14), 72-93.

Bao, Y. (2024). A Comprehensive Investigation for Chatgpts Applications in Education. *Applied and Computational Engineering*, 35(1), 116-122.

Cao, Z. (2017). Development and Application of Artificial Intelligence. In *2nd International Conference on Mechatronics Engineering and Information Technology (ICMEIT 2017)* (pp. 403-406). Atlantis Press.

ChatGPT, (2024). <https://chat.chatbotapp.ai/chats/-O2YMcYsZBhNgvOAIr-Y?model=gpt-3.5>, Erişim Tarihi: 26.07.2024.

Cooper, G. (2023). Examining Science Education in Chatgpt: An Exploratory Study of Generative Artificial Intelligence. *Journal of Science Education and Technology*, 32(3), 444-452.

Creswell, J. W. (2007). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches*. Sage Publications.

Dogra, J. (2024). ChatGPT And Its Significance in Tourism Sector: Current Scenarios and Future Roadmaps. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 9(3), 191-199.

Doroudi, S. (2023). The Intertwined Histories of Artificial Intelligence and Education. *International Journal of Artificial Intelligence in Education*, 33(4), 885-928.

Düzgün, E. (2022). Turist Rehberlerinin Dijital Turizmdeki Gelişmelere Bakışı. *Turizm Akademik Dergisi*, 9(1), 193-208.

Dwivedi, Y., Pandey, N., Currie, W., & Micu, A. (2023). Leveraging Chatgpt and Other Generative Artificial Intelligence (Ai)-Based Applications In The Hospitality and Tourism Industry: Practices, Challenges and Research Agenda. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 36(1), 1-12.

Eda, A. (2020). The Evaluation of The Perceptions of Tourists Participated in A Package Tour Within The Scope Of Tourist Guide Performance. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(1), 17-28.

Erdem, A. (2023). Akıllı Turizmin ChatGPT Tarafından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 3298-3313.

Erul, E., & Işın, A. (2023). ChatGPT ile Sohbetler: Turizmde Chatgpt'nin Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(1), 780-793.

Guo, Z. (2023). Research on Rural Ecotourism Entrepreneurship Based on Artificial Intelligence to Promote Sustainable Development of Rural Revitalization Strategy. *Tourism Management and Technology Economy*, 6(4), 5-13. <https://doi.org/10.23977/tmte.2023.060402>.

Hatch, J. A. (2002). *Doing Qualitative Research In Education Settings*. Suny Press.

Hamada, M., Temirkhanova, D., Serikbay, D., Salybekov, S., & Omarbek, S. (2021). Artificial Intelligence to Improve The Business Efficiency and Effectiveness for Enterprises in Kazakhstan. *Sar Journal*, 4(1), 34-41.

Huang, K., & Zhu, J. (2015). Research Design Of Intelligent Tourist Guide System and Development Of APP. In *International Conference on Education, Management and Computing Technology (ICEMCT-15)* (pp. 1200-1205). Atlantis Press.

Hughes, A. (2023). ChatGPT: Everything You Need to Know About OpenAI's GPT-3 Tool,

www.sciencefocus.com/future-technology/gpt-3/, Erişim Tarihi: 24.07.2024.

Ivanov, S., & Soliman, M. (2023). Game Of Algorithms: Chatgpt Implications for The Future of Tourism Education and Research. *Journal of Tourism Futures*, 9(2), 214-221.

Ligeza, A. (1995). Artificial Intelligence: A Modern Approach. *Neurocomputing*, 9(2), 215-218. [https://doi.org/10.1016/0925-2312\(95\)90020-9](https://doi.org/10.1016/0925-2312(95)90020-9)

Lo, C. K. (2023). What is The Impact of Chatgpt on Education? A Rapid Review Of The Literature. *Education Sciences*, 13(4), 410.

Mah, C., Walker, H., Phalen, L., Levine, S., Beck, S. W., & Pittman, J. (2024). Beyond CheatBots: Examining Tensions in Teachers' and Students' Perceptions of Cheating and Learning with ChatGPT. *Education Sciences*, 14(5), 500.

Merriam, S. B., and Grenier, R. S. (2019). *Qualitative Research in Practice: Examples For Discussion And Analysis*. San Francisco, CA: Jossey-Bass Publishers.

Morgan, D. L. (1996). *Focus Groups as Qualitative Research*. New York: Sage publications.

Murgia, E., Abbasiantaeb, Z., Aliannejadi, M., Huibers, T., Landoni, M., Pera, M.S. (2023). *Chatgpt in The Classroom: A Preliminary Exploration on The Feasibility of Adapting Chatgpt To Support Children's Information Discovery*. In: Adjunct Proceedings of the 31st ACM Conference on User Modeling, Adaptation and Personalization, pp. 22–27. Association for Computing Machinery, New York. <https://doi.org/10.1145/3563359.3597399>, ISBN 978-1-4503-9891-6.

OpenAI (2022). ChatGPT: Optimizing Language Models for Dialogue, <https://openai.com/blog/chatgpt/>, Erişim Tarihi: 24.07.2024.

Pask, G. (1976). Conversation theory. *Applications in Education and Epistemology*.

Poole, D. L., & Mackworth, A. K. (2010). *Artificial Intelligence: Foundations of Computational Agents*. Cambridge University Press.

Rauhala, J. (2024). What Culture Is Chatgpt's Ai?. *European Conference on Cyber Warfare and Security*, 23(1), 407-410. <https://doi.org/10.34190/eccws.23.1.2364>.

Rospigliosi, P. A. (2023). Artificial intelligence in teaching and learning: what questions should we ask of ChatGPT?. *Interactive Learning Environments*, 31(1), 1-3.

Sheng, X. (2023). The Role of Artificial Intelligence in History Education of Chinese High Schools. *Journal of Education, Humanities and Social Sciences*, 8, 238-243.

Vodanovic, M., Subašić, M., Milošević, D., & Savić Pavičin, I. (2023). Artificial Intelligence in Medicine And Dentistry. *Acta stomatologica Croatica: International journal of oral sciences and dental medicine*, 57(1), 70-84.

Vu, Q. N., Vu, M. H. T., & Tran, D. A. (2024). The Impact of Chatgpt On Tourists' Trust And Travel Planning Intention: International Researches And Current Situation In Vietnam. *International Journal of Multidisciplinary Research and Analysis*, 7(2), 516-521.

Yıldırım, Y. S., & Perdahçı, Z. N. (2019). Eğitimde İnteraktif İnfografik Kullanımının Öğrenci Başarı, Tutum ve Motivasyonuna Etkisi. *Turkish Online Journal of Design Art and Communication*, 9(3), 449-463.

Yığıt, S. (2023). Yapay Zekâ Gastronomi Eğitime Katkı Sunabilir Mi? ChatGPT Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(3), 1970-1982.

Zhang, H. Q., & Chow, I. (2004). Application of importance-performance model in tour guides'

performance: evidence from mainland Chinese outbound visitors in Hong Kong. *Tourism management*, 25(1), 81-91.

Zhuo, T. Y., Huang, Y., Chen, C., & Xing, Z. (2023). Exploring AI ethics of ChatGPT: A diagnostic analysis. arXiv, doi: 10.48550/arxiv.2301.12867.

MAÜ  
PRESS

## Artuklu Tourism Studies

## Mardin ve Turizm Konulu Lisansüstü Tezlerin Analizi

Gizem ÇORMAN<sup>a</sup>, Hayriye DUMAN<sup>b</sup>, Özkan DEMİR<sup>c\*</sup><sup>a</sup>İstanbul Nişantaşı Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye<sup>b</sup>Batman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Batman, Türkiye<sup>c</sup>Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Kütahya, Türkiye

\*Sorumlu Yazar, E-mail: ozkan.demir@dpu.edu.tr

Geliş Tarihi/Submission 25 Eylül 2024

Kabul Tarihi/Acceptance 18 Kasım 2024

Yayım Tarihi/Publication 30 Kasım 2024

## Atıf Bilgisi

Özkan, D., Çorman, G. & Duman, H. (2024). Mardin ve turizm konulu lisansüstü tezlerin analizi. *Artuklu Tourism Studies*, 1, 26-38.

## Öz

Bu çalışmada Ulusal Tez Merkezi veri tabanından 'Mardin' ve 'Turizm' kelimeleriyle arama yapılarak elde edilecek olan tezlerin doküman incelemesi yöntemiyle incelenmesi amaçlanmaktadır. Bu amaçla Ulusal Tez Merkezinden elde edilen toplam 16 tez incelenmiştir. Yapılan analizler sonucunda toplam 16 tezin 4'ünün doktora, 12'sinin ise yüksek lisans tezi olduğu; veri toplama aracı olarak 6'sında görüşme/mülakat, 5'inde doküman inceleme ve 5'inde ise anket tekniğinin kullanıldığı belirlenmiştir. Araştırmalardan 7'si Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında, 3'ü İşletme Anabilim Dalında, 2'si Coğrafya Anabilim dalında yayınlanmış olup, ayrıca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Kültürlerarası Yönetim Anabilim Dalı, Ekoturizm Rehberliği Anabilim Dalı ve Orman Mühendisliği Anabilim Dalında da 1'er tez yayınlanmıştır. İncelenen 16 tezin 6'sı Profesör Doktor, 5'i Doçent Doktor, 3'ü Doktor Öğretim Üyesi ve 2'si ise Yardımcı Doçent Doktor unvanına sahip akademisyenler tarafından yürütülmüştür. İncelenen tezlerde kullanılan anahtar kelimelerin yoğunluğu incelendiğinde Mardin, turizm, yerel halk, turizm gelişimi ve Süryani anahtar kelimelerinin daha yoğun kullanıldığı belirlenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Mardin, Turizm, Mardin ve Turizm, Ulusal Tez Merkezi

## Analysis of Postgraduate Theses on Mardin and Tourism

Gizem ÇORMAN<sup>a</sup> , Hayriye DUMAN<sup>b</sup> , Özkan DEMİR<sup>c</sup>  

<sup>a</sup>Istanbul Nişantaşı University, Faculty of Art and Design, Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul, Türkiye

<sup>b</sup>Batman University, Faculty of Tourism, Gastronomy and Culinary Arts, Batman, Türkiye

<sup>c</sup>Kütahya Dumlupınar University, Tavşanlı Faculty of Applied Sciences, Gastronomy and Culinary Arts, Kütahya, Türkiye

\*Corresponding Author, E-mail: ozkan.demir@dpu.edu.tr

Date of Submission 25 Sempember 2024

Date of Acceptance 18 November 2024

Date of Publication 30 November 2024

### Citation

Özkan, D., Çorman, G. & Duman, H. (2024). Mardin ve turizm konulu lisansüstü tezlerin analizi. *Artuklu Tourism Studies*, 1, 26-38.

### Abstract

In this research, it is aimed to examine the theses obtained by searching the National Thesis Center database with the words 'Mardin' and 'Tourism' using the document analysis method. For this purpose, a total of 16 theses obtained from the National Thesis Center were examined. As a result of the analysis, it was determined that 4 of the 16 theses were doctoral theses and 12 were master's theses. Interview technique was used in 6 of them, document review was used in 5 of them, and survey technique was used in 5 of them. 7 of the researches were published in the Department of Tourism Management, 3 in the Department of Business Administration, 2 in the Department of Geography, and also 1 in the Department of Tourism Management and Hotel Management, Department of Intercultural Management, Department of Ecotourism Guidance and Department of Forest Engineering. Each thesis has been published. Of the 16 theses examined, 6 were conducted by academics with the title of Professor Doctor, 5 of them as Associate Professor, 3 of them as Lecturer Doctor and 2 of them as Assistant Professor Doctor. When the density of keywords used in the theses examined was examined, it was determined that the keywords Mardin, tourism, local people, tourism development and Assyrian were used more frequently.

**Keywords:** Mardin, Tourism, Mardin and Tourism, National Thesis Center

## Giriş

Dünyanın en hızlı büyüyen sektörlerinden biri olan turizm, bireylerin ikamet ettikleri yerlerden farklı bölgelere gerçekleştirdikleri seyahatler (Usta, 2014) ve bu bölgelerdeki geçici konaklamaları ile ilişkili bir olgudur. Tarih boyunca insanların farklı sebeplerle yer değiştirdiği bilinmekte olup, bu durum turizmin tarihsel süreç içinde sürekli var olan bir fenomen olduğunu göstermektedir (Olalı ve Timur, 1988).

20. yüzyılın son çeyreğiyle birlikte, turizm sektörünün ekonomik açıdan olgunlaşması ve belirli bir doyum noktasına ulaşması, yeni pazar arayışlarını gündeme getirmiştir. Bu süreçte, dünyada turizmin farklı türleri ortaya çıkmış; özellikle özel ilgi turizmi, macera turizmi, ekoturizm ve kültür turizmi gibi alternatif yaklaşımlar gelişim göstermiştir. Bu gelişim ile birlikte seyahat motivasyonlarında da belirgin bir değişim yaşanmıştır. Eskiden turizmin temel motivasyonu, bireylerin günlük yaşamın getirdiği rutinden ve bulunduğu çevreden uzaklaşma arayışına dayalı iken, bu durum zamanla yerini bireysel gelişim ve kendini zenginleştirme amacına bırakmıştır (McCain ve Ray, 2003: 715).

Yeryüzünde tarımın ilk kez ortaya çıktığı ve neolitik ile kalkolitik dönemlerin önemli kültürel gelişimlerine ev sahipliği yapan “bereketli hilal” bölgesinin en dikkat çekici yerlerinden biri olan Mardin (Toprak, 2015: 202), medeniyetlerinin keşişim noktasında yer alması dolayısıyla tarih boyunca pek çok farklı kültür, din ve etnik grubun bir arada yaşadığı bir şehir olmuştur (Yılmaz, 2009). Mardin, tarihi ve kültürel mirası, geleneksel el sanatları, doğal güzellikleri ve özgün mutfağı ile turizm açısından büyük bir potansiyel barındırmaktadır (Çorman ve Özdemir Yılmaz, 2024). Dolayısıyla şehir taş evleri, dar sokakları, tarihi camileri, kiliseleri, manastırları ve kalesi ile adeta bir açık hava müzesi niteliğindedir (Karasu, 2013). Buna ek olarak Mardin’de düzenlenen kültürel etkinlikler, sanat festivalleri ve yöresel yemeklerin tanıtımı, şehrin turistik cazibesini artıran unsurlar arasında yer almaktadır.

Bu araştırmanın amacı Mardin ili ile ilgili yazılmış lisansüstü tezlerin turizm bağlamında bir doküman analizi yapılarak şehrin turizmdeki yeri, önemi ve bu alandaki gelişmelere nasıl katkı sağladığını irdelemektir. Bu amaç doğrultusunda Mardin’in tarihi ve kültürel birikimi, bu araştırmanın temel çerçevesini oluşturmaktadır olup, şehrin turizmdeki rolü, sosyal, ekonomik ve kültürel açılarından ele alınacaktır. Araştırmanın amacı doğrultusunda lisansüstü tezler incelenecek olup, Mardin ilinin turizm ile olan ilişkisini ve turizm potansiyelini ne düzeyde yansıttığı irdelenecektir.

## 1. Mardin ve Turizm

Türkiye’nin güneydoğusunda yer alan Mardin, Dicle ve Fırat nehirleriyle sınırlanan Mezopotamya’nın kuzeyinde, eski adıyla Tur Abdin olarak bilinen (Hasankeyf, Mardin, Cizre ve Nusaybin yerleşimlerini kapsayan) bölgenin batısında konumlanmıştır. Mardin’in tarihi yerleşim alanı, Mezopotamya Ovası’na hakim bir plato üzerinde yer almaktadır. Şehir, yüksek bir yamaçta inşa edilen kale ve bu yamaçların güney eteklerine yayılan daha geniş yerleşim alanı ile dikkat çekmektedir (Bekleyen, Dalkılıç ve Özen, 2014: 29).

Tarihi boyunca önemli ticaret yollarının keşişim noktasında bulunan Mardin’in ismiyle ilgili çeşitli rivayetler dile getirilmektedir (Toprak, Çelikel Güngör ve Gürbüz, 2018: 1096). Yunan coğrafyacılar, bu şehre “Marde” ismini buraya yerleşen bir kavimden dolayı vermiştir. “Kaleler” anlamına gelen “Merdin” adı da çeşitli kaynaklarda geçmektedir. Evliya Çelebi, Hz. Yusuf’un bir ejderi öldürerek kaleyi onardığını ve bu nedenle kalenin “Kûh-i Mâr”, şehrin ise “Mardin” olarak adlandırıldığını belirtmiştir (Duyan, 2022). Şehir, Osmanlı dönemine kadar şehir farklı isimlerle anılmış, ancak bu dönemde bugünkü adı olan Mardin kullanılmaya başlanmıştır.



Mardin'in tam olarak ne zaman ve kimler tarafından kurulduğu ise kesin olarak bilinmemekle birlikte Eski Yakın Doğu tarihine göre, kentin kökeni Subarilerle dayanmaktadır. MÖ 4500'den itibaren bu bölgede Subariler, Hurriler, Sümerler, Akadlar, Mitanniler, Hititler, Asurlular, İskitler, Babiller, Persler, Makedonyalılar, Abbasiler, Romalılar, Bizanslılar, Araplar, Selçuklular, Artuklular ve Osmanlılar egemenlik kurmuştur. Özellikle Artuklu dönemi, Mardin'in önemli bir imar faaliyetinden geçtiği ve geliştiği bir zaman dilimi olmuştur (Akmeşe, Ataman ve Aras, 2018).

Kültürel zenginliklerini bünyesinde barındıran kentler, binlerce yıllık birikimlerini günümüze taşıyan ve bu birikimleri giyimden mimariye kadar birçok alanda yansıtan mekânlar olarak öne çıkmaktadır. Bu yerleşimler, geçmiş ve mevcut toplulukların kültürlerini yansıtan, farklı coğrafi görünümüne sunan önemli merkezlerdir. Mardin, Mezopotamya Bölgesi'nin kuzeyinde, köklü uygarlıkların buluştuğu ve birbirlerini etkilediği bir coğrafyada kurulmuş önemli bir kültür merkezi olarak dikkat çekmektedir. Bölge, Yahudilik, Hristiyanlık, İslam, Şemsilik ve Ezidilik gibi çeşitli dinlerin izlerini taşımasının yanı sıra, Kürtler, Süryaniler, Araplar, Türkler ve Ermeniler gibi farklı etnik grupların bir arada yaşadığı bir alan olarak kültürel çeşitliliğini korumaktadır. Bu zengin tarihsel ve kültürel dokusuyla Mardin sadece bir kent değil, aynı zamanda korunması gereken önemli bir kültürel miras haline gelmiştir (Işık ve Güneş, 2015).

Her geçen gün artan yerli ve yabancı ziyaretçi sayısıyla Mardin, kültürel, doğal güzellikleri, tarihi, arkeolojik zenginlikleri ve mimari dokusuyla Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin en dikkat çeken turizm destinasyonu olarak görülmektedir (Alioğlu, 2000, s. 7). Tarihsel, dilsel ve dini çeşitliliği ile Mardin, medeniyetlerin kesiştiği kozmopolit bir şehir olarak öne çıkmaktadır. 7 bin yıllık tarihi ve mimari zenginliği ile adeta bir açık hava müzesi görünümüne sunan şehir, 2000 yılında UNESCO Dünya Kültürel ve Doğal Mirası Geçici Listesi'ne girmiştir (Çağlayan, 2021; Çorman, 2023). Şehir, çeşitli tarihi yapılar ve kültürel mekânlar bakımından oldukça zengindir. Örneğin, Mardin'in tarihi kervansarayları, hamamları, çarşıları ve kaleleri, bölgenin geçmişine tanıklık eden önemli yapılar arasında yer almaktadır. Özellikle Mardin Kervansarayı gibi yapılar, geçmişte ticaret yolları üzerinde önemli konaklama merkezleri olarak kullanılmıştır. Bunun yanı sıra, Emünüddin Hamamı, Radviye Hamamı ve Ulu Cami Hamamı gibi hamamlar, Mardin'in geleneksel Osmanlı mimarisi ve kültürel yaşamına ışık tutmaktadır (Mardin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024a).

Mardin'in önemli kültürel zenginlikleri arasında kaleleri de yer almaktadır. Mardin Kalesi, Kız Kalesi ve Dara Kalesi gibi yapılar, bölgenin stratejik önemini ve tarihî dokusunu ortaya koymaktadır. İlaveten Mardin, çok sayıda inanç merkezine de ev sahipliği yapmaktadır. Ulucamii, Şeyh Çabuk Camii ve Deyrulzafaran Manastırı gibi farklı inançlara ait yapılar, şehrin dinî çeşitliliğini ve hoşgörü kültürünü gözler önüne sermektedir. Bu yapıların her biri, farklı dönemlerde inşa edilmiş ve farklı kültürel izler taşımaktadır. Şehrin çarşıları da tarihî ve ekonomik yaşamın canlı örnekleridir. Kayseriye (Bezestan), Revaklı Çarşı ve Bakırcılar Çarşısı gibi pazar yerleri, şehrin ticaret hayatının merkezinde yer almıştır. Bu çarşılar, yerli üreticiler ile turistler arasında bir köprü oluşturarak, Mardin'in yerel kültürünü (Mardin Valiliği, 2024) ve el sanatlarını (tahta oymacılığı, bakırcılık ve kalaycılık, gümüşçülük (telkari), taş işlemeciliği, kilim dokumacılığı (merş) ve keçecilik) canlı tutmaktadır (Günel, 2005).

Mardin, kültür ve inanç turizminin önemli merkezlerinden biri olarak değerlendirilmekte olup, bünyesinde barındırdığı farklı uygarlıkların izlerini yalnızca tarihi, kültürel ve mimari yapılarında değil, aynı zamanda mutfak kültüründe de yansıtmaktadır (Akyüz, 2018). Bu çeşitlilik, Mardin'in gastronomi turizmi açısından da cazibe merkezi haline gelmesine katkı sağlamaktadır. Dolayısıyla, Mardin'in zengin yöresel mutfağı, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde gastronomi turizminin öne çıkan destinasyonlarından biri olmasını mümkün

kılmaktadır.

Gürbüz, vd. (2017) tarafından yazılan “*Mardin’in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında Gastronomi Kenti Olabilirliğine İlişkin Paydaş Görüşleri*” adlı araştırma, Mardin’de turizm alanında faaliyet gösteren kamu kurumları, akademisyenler, sivil toplum kuruluşları ve özel sektör temsilcileri ile yüz yüze görüşmeler yapılarak gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde, Mardin mutfağının zenginliği ve turizm faaliyetlerinin çeşitlendirilmesinde bu zenginliğin öne çıkarılması gerektiği konusunda katılımcılar arasında fikir birliği olduğu tespit edilmiştir. Ancak, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı konusunda sadece bir paydaşın detaylı bilgiye sahip olduğu ve gastronomi turizmi alanında bireysel araştırmaların ötesine geçmeyen çabaların bulunduğu belirlenmiştir. Buna ek olarak bu alanda daha geniş kapsamlı ve planlı araştırmaların eksik olduğu ve liderlik eden bir kurumun bulunmadığı katılımcılar tarafından ifade edilmiştir. Mardin’in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na katılması veya farklı fon kaynaklarıyla yürütülecek projelerle gastronomi turizminde kısa sürede önemli ilerlemeler kaydedilebileceği sonucuna ulaşılmıştır.

Ataman ve Özer (2020) tarafından gerçekleştirilen “*Mardin Yerel Halkının Turizm Algısının Turizmi Destekleme Niyeti Üzerindeki Etkisi*” başlıklı araştırma, yerel halkın turizmin etkilerine ve turizmin gelişimine yönelik algı düzeylerini ölçmeyi amaçlamaktadır. Bulgular, Mardin’deki yerel halkın genel olarak turizmin etkilerine olumlu yaklaştığını ve turizmin gelişimine dair algılarının yüksek olduğunu ortaya koymuştur. Hipotezlerin test edilmesi amacıyla yapılan korelasyon analizinde, turizmin ekonomik ve çevresel etkilerine dair algılar ile turizmin gelişimine yönelik algılar arasında anlamlı ilişkiler saptanmıştır. Ancak, turizmin sosyo-kültürel etkilerine dair algılar ile turizmin gelişimine destek arasında anlamlı bir ilişki bulunamamıştır. Bu araştırmanın bulgularına benzer şekilde, Kodaş, Öztürk ve Deniz (2021) tarafından yürütülen araştırma da Mardin’deki yerel halkın turizme dair algıları ve turizmin gelişimine verdikleri destek arasındaki ilişkileri incelemiştir. Kodaş ve arkadaşlarının araştırması, yerel halkın turizmin ekonomik, kültürel, sosyal ve çevresel etkilerine yönelik algıları ile yaşam memnuniyeti ve turizmin gelişimine verdikleri desteği teorik bir model aracılığıyla değerlendirmiştir. Bulgular, özellikle turizmin ekonomik ve kültürel etkilerine ilişkin algılar ile turizmin gelişimine yönelik destek arasında anlamlı bir ilişkinin bulunduğunu ortaya koymaktadır. Bu sonuç, Ataman ve Özer’in (2020) araştırmasındaki bulgularla tutarlı olup, her iki araştırmada da ekonomik ve kültürel etkilerin yerel halkın turizm gelişimine destek verme niyetinde önemli bir rol oynadığı tespit edilmiştir.

Harman, Arık Yüksel ve Altürk (2021) tarafından gerçekleştirilen araştırma Mardin’e gelen kültür turistlerinin seyahat motivasyonlarını belirlemeyi amaçlamaktadır. Araştırma sürecinde anket tekniği kullanılarak toplamda 492 geçerli anket toplanmıştır. İstatistiksel analiz programları ile elde edilen bulgulara göre, Mardin’i ziyaret eden kültür turistlerinin seyahat motivasyonları sekiz ana boyutta toplanmıştır: ‘Rahatlama’, ‘Mardin kültürü’, ‘bağlanma ve faydacılık’, ‘sosyalleşme’, ‘Mardin’in kent dokusu’, ‘yerel halkı tanıma’, ‘sosyal statü’ ve ‘hoş vakit geçirme’. Buna ek olarak katılımcıların demografik değişkenleri ile seyahat davranışları arasında anlamlı farklılıklar gözlemlenmiştir. Sonuç olarak Mardin’i ziyaret eden kültür turistlerinin temel motivasyonlarının, hem fiziksel hem de zihinsel olarak rahatlama arayışı ile Mardin kültürünü deneyimleme isteği olduğunu ortaya koymaktadır.

Çorman ve Özdemir Yılmaz (2024) tarafından gerçekleştirilen “*Gastro-Kültürel Turlara Katılan Yerli Ziyaretçilerin Otantiklik Algısı ve Tur Deneyim Kalitesi: Turist Rehberlerinin Yorumlayıcı Rolünün Etkisi*” başlıklı araştırma, turist rehberlerinin yorumlayıcı rolünün, gastrokültürel turlar kapsamında Mardini ziyaret eden yerli ziyaretçilerin otantiklik algısı ve tur deneyim kalitesi üzerindeki etkilerini incelemektedir. Mardin’e turlarla gelen 626 yerli ziyaretçi, araştırmanın örneklem grubunu oluşturmuştur. Analiz sonucunda elde edilen

bulgular, turist rehberlerinin yorumlayıcı rolünün yerli ziyaretçilerin otantiklik algısı üzerinde olumlu ve yüksek bir etkiye sahip olduğunu, tur deneyim kalitesini ise olumlu ve orta düzeyde etkilediğini göstermektedir. Ayrıca, gastrokültürel turlara katılan ziyaretçilerin Mardin iline dair algıladıkları otantikliğin, deneyim kalitesini pozitif ve yüksek oranda etkilediği sonucuna varılmıştır.

## 2. Yöntem

Bu araştırmada Ulusal Tez Merkezi veri tabanından ‘Mardin’ ve ‘Turizm’ kelimeleriyle arama yapılarak elde edilecek olan tezlerin doküman incelemesi (analizi) yöntemiyle incelenmesi amaçlanmaktadır. İncelenen konuyla ilgili olgu ve olgular hakkında bilgiler içeren yazılı belgelerin analiz edilmesiyle yeni veriler sağlanmasına doküman incelemesi denilmektedir (Karataş, 2015: 72). Uzun yıllardır kullanılan önemli bir araştırma yöntemi olan doküman analizi; kitaplar, gazete makaleleri, akademik dergi makaleleri ve kurumsal raporlar dahil olmak üzere çeşitli belge türlerinin analiz edilmesi için potansiyel bir kaynaktır (Morgan, 2022: 64).

Araştırma verileri Ulusal Tez Merkezi gelişmiş tarama arama motoruna sırasıyla ‘Mardin’ ve ‘Turizm’ kelimeleri aynı anda yazılarak başka herhangi bir filtreleme yapılmadan arama yapılmıştır. 4 Eylül 2024 tarihinde yapılan bu arama sonucunda 4’ü doktora tezi, 12’si yüksek lisans tezi olmak üzere toplam 16 teze ulaşılmıştır. Araştırmada elde edilen tezler; yayın yıllarına, tez türüne, veri toplama araçlarına, sayfa sayısına, anabilim dalına ve tez danışmanı akademik unvanına göre incelenmiştir. Bu inceleme için söz konusu veriler word ve excel dosyalarına aktarılıp, gerekli kodlamalar yapılarak frekans ve yüzde değerlerinin gösterildiği tablo ve grafikler şeklinde gösterilmiştir.

## 3. Bulgular

Araştırma kapsamında Ulusal Tez Merkezi veri tabanında ‘Mardin’ ve ‘Turizm’ kelimeleriyle ilgili yayınlanmış olan 16 yüksek lisans ve doktora tezi incelenmiş. Tezlerle ilgili detaylı bilgiler tablo ve şekillerle detaylandırılmıştır.

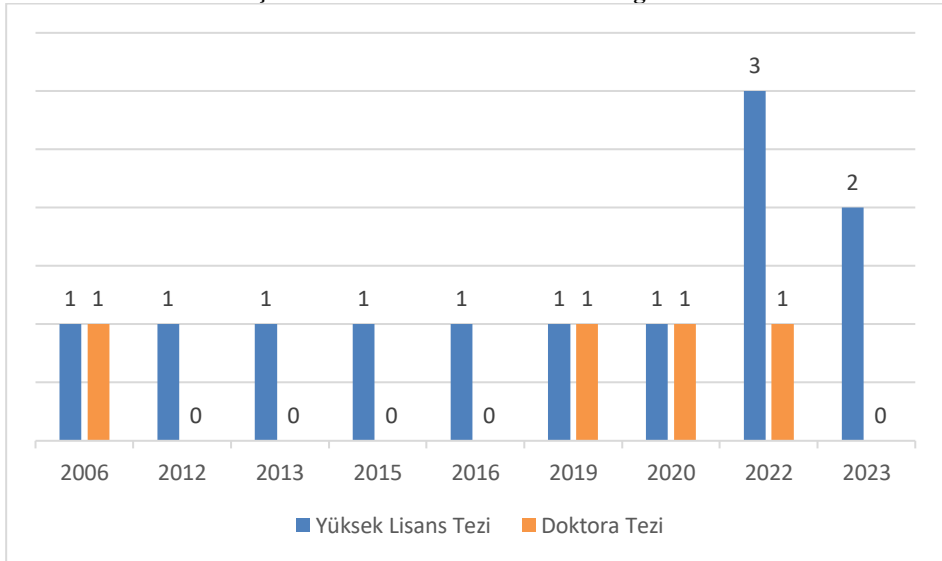
**Tablo 1. Tezlere İlişkin Bazı Genel Bilgiler**

Sayı	Tez Başlığı	Yıl	Tez Türü	Veri T. Araçları	Üniversite
1	Mardin ilinin turizm potansiyeli	2006	Yüksek Lisans	Doküman İnceleme	Fırat Üniversitesi
2	Mardin ilinde kültürel çekicilikler ve turizm amaçlı kullanım olanakları	2006	Doktora	Doküman İnceleme	Ankara Üniversitesi
3	Sosyolojik açıdan turizm gelişimi ile otantiklik olgusu arasındaki ilişkinin değerlendirilmesi: Mardin örneği	2012	Yüksek Lisans	Görüşme/ Mülakat	Dokuz Eylül Üniversitesi
4	Türkiye’de izlenen turizm politikaları: Mardin turizmine yansımaları	2013	Yüksek Lisans	Doküman İnceleme	Düzce Üniversitesi
5	Turizm sektöründeki teşviklerin TMS-20 çerçevesinde muhasebeleştirilmesi ve Mardin iline yönelik bir araştırma	2015	Yüksek Lisans	Doküman İnceleme	Balıkesir Üniversitesi
6	Mardin ilindeki alternatif turizm potansiyellerinin belirlenmesi ve değerlendirilmesi üzerine araştırmalar	2016	Yüksek Lisans	Doküman İnceleme	Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi
7	Gastronomi turizminin alternatif turizm ürünü olarak değerlendirilmesi: Mardin ilinde bulunan işl. yönelik bir uygulama	2019	Doktora	Görüşme/ Mülakat	Hasan Kalyoncu Üni.
8	Mardin ilinin film turizm potansiyelinin değerlendirilmesi	2019	Yüksek Lisans	Anket	Batman Üniversitesi
9	Süryani kültürü bağlamında Midyat’ta (Mardin) turizm potansiyeli	2020	Yüksek Lisans	Görüşme/ Mülakat	Türk-Alman Üniversitesi
10	Paydaşlar gözüyle terör turizm ilişkisi:	2020	Doktora	Görüşme/	Muğla Sıtkı Koçman

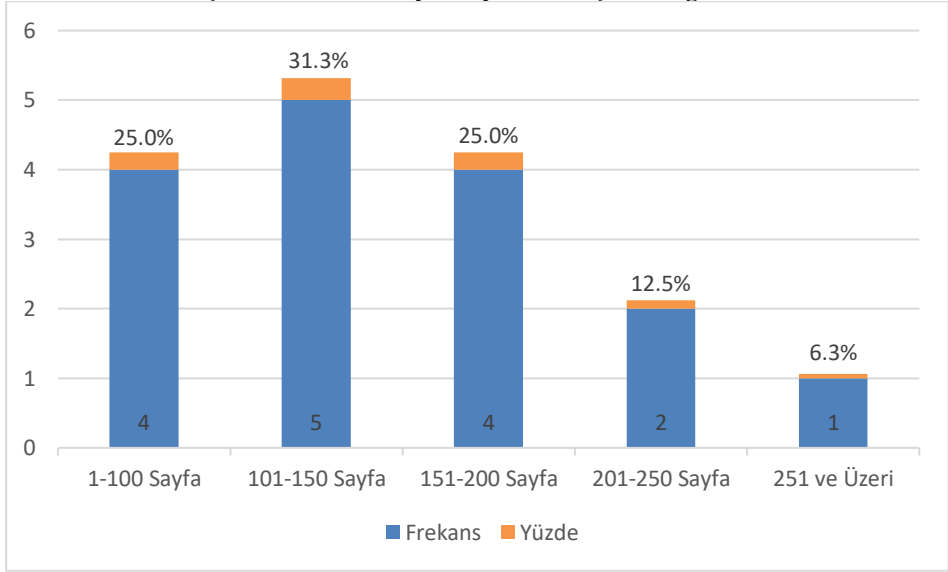
	Mardin örneği			Mülakat	Üniversitesi
11	Kişiliğin turizm gelişimini destekleme üzerindeki etkisinde duygusal dayanışmanın aracılık rolü: Mardin’de bir araştırma	2022	Yüksek Lisans	Anket	Şırnak Üniversitesi
12	Mardin ilindeki arkeolojik alanların ilin turizm kalkınması açısından değerlendirilmesi	2022	Yüksek Lisans	Görüşme/ Mülakat	Batman Üniversitesi
13	Mardin, Şanlıurfa ve Hatay illerinde bulunan üç, dört ve beş yıldızlı otel	2022	Doktora	Anket	Hasan Kalyoncu Üniversitesi
14	Yerel halkın turizm gelişimine yönelik algıları: Mardin Süryani topluluğu örneği	2022	Yüksek Lisans	Anket	Batman Üniversitesi
15	Yerel halkın sürdürülebilir turizm tutumu, turizm gelişim desteği ve öznel iyi oluş ilişkisi: Mardin örneği	2023	Yüksek Lisans	Anket	Mardin Artuklu Üniversitesi
16	Mardin’in kültürel miras unsurlarının korunması ve turizm amaçlı kullanılmasına yönelik paydaş algısı	2023	Yüksek Lisans	Görüşme/ Mülakat	Mardin Artuklu Üniversitesi

Tablo 1’de görüldüğü üzere Ulusal Tez Merkezi gelişmiş tarama arama motoruna ‘Mardin’ ve ‘Turizm’ kelimeleriyle arama yapıldığında 4’ü doktora 12’si yüksek lisans tezi olmak üzere toplam 16 tez belirlenmiştir. Farklı üniversitelerde tamamlanmış olan yüksek lisans ve doktora tezleri, Mardin’in turizm alanındaki gelişim dinamiklerini çok boyutlu olarak ele almaktadır. İncelenen araştırmaların dağılımı, Mardin’in hem kültürel hem de ekonomik turizm potansiyelinin çok çeşitli yönleriyle araştırıldığını göstermektedir. Tezlerde ele alınan konular, Mardin’in kültürel mirası, otantiklik, alternatif turizm türleri ve gastronomi turizmi gibi çeşitli konuları içlemektedir.

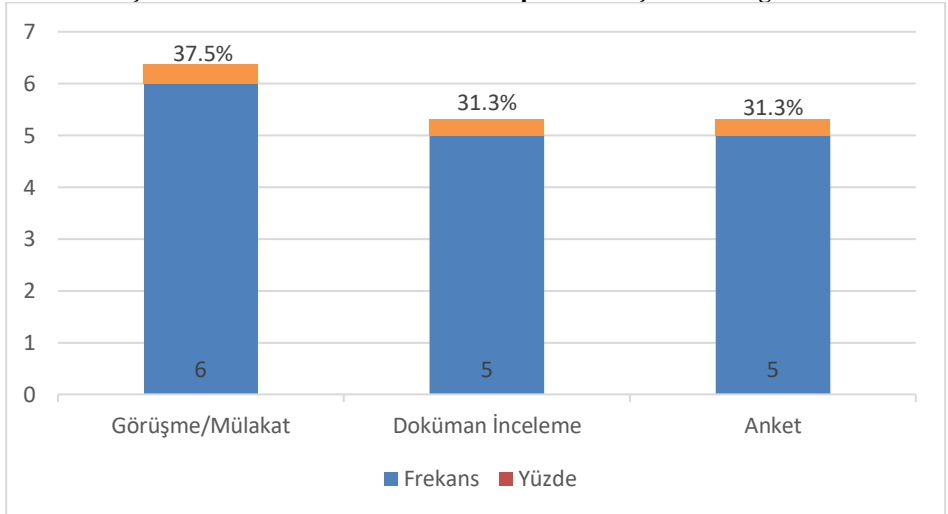
**Şekil 1. Tezlerinin Yıllara Göre Dağılımı**



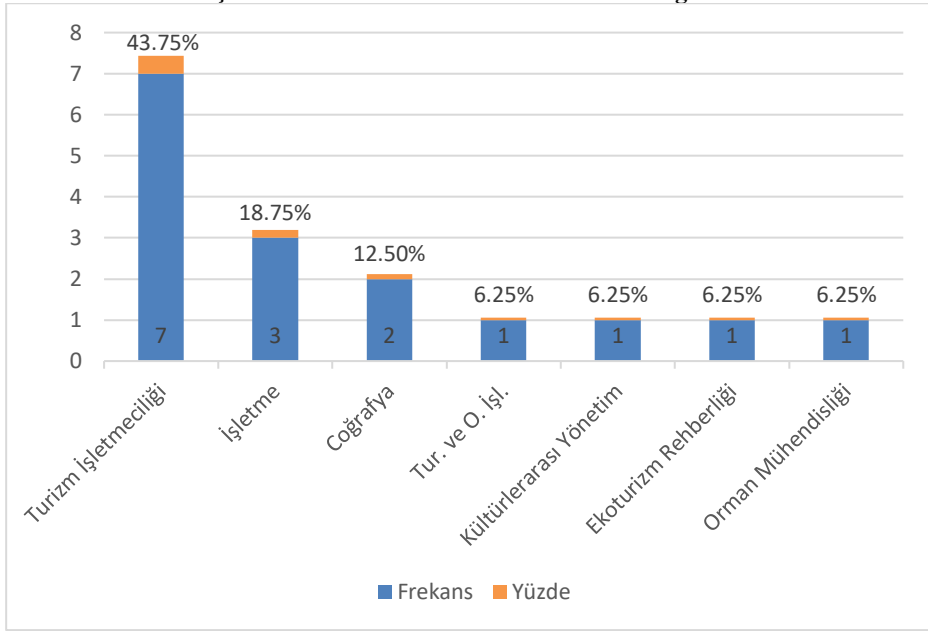
Şekil 1’e göre, 2006-2023 yılları içerisinde Ulusal Tez Merkezi’nde ‘Mardin’ ve ‘Turizm’ kelimelerini içeren 4’ü doktora tezi olmak üzere 16 tez yayınlanmıştır. Özellikle 2020 sonrası dönemde Mardin ve turizmi konu edinen tezlerde artış olduğu görülmektedir. Bu artış, bölgede turizm gelişiminin daha kapsamlı ve çok yönlü ele alınmaya başladığını göstermektedir.

**Şekil 2. Tezlerin Sayfa Sayılarına İlişkin Bulgular**

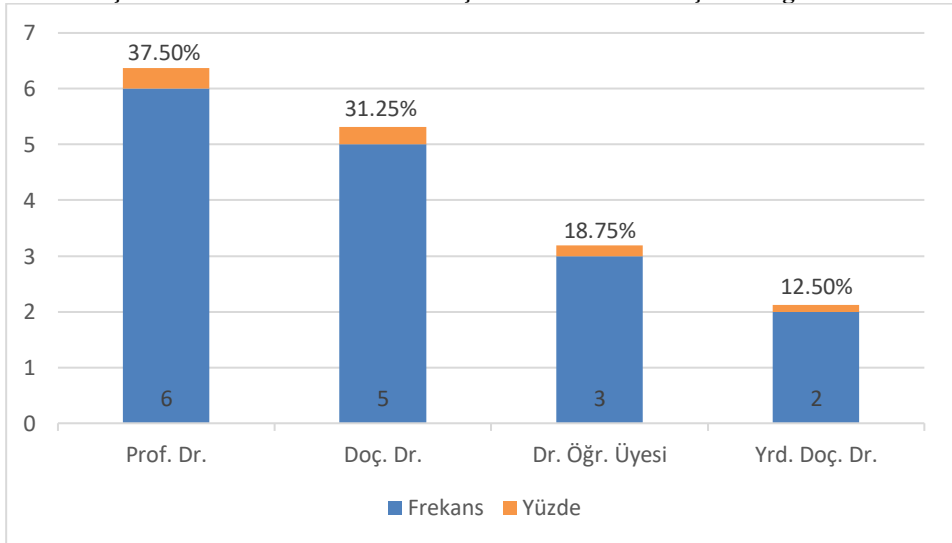
Şekil 2'ye göre, tezlerin büyük bir çoğunluğunun 101-150 sayfa aralığında olduğu dikkat çekmektedir (%31). Bunu, 1-100 sayfa ve 151-200 sayfa aralıklarındaki tezler takip etmektedir (her biri %25). Sayfa sayısı 201-250 aralığında olan tezlerin oranı %12 iken, 251 sayfa ve üzeri tezler ise %6.25 oranıyla en düşük frekansa sahiptir.

**Şekil 3. Tezlerde Kullanılan Veri Toplama Araçlarının Dağılımı**

Şekil 3'e göre araştırmada incelenen tezlerde görüşme/mülakat yöntemi %37 (n=6) oranıyla en sık kullanılan veri toplama aracı olmuştur. Araştırmalarda doküman inceleme ve anket yöntemleri ise her biri %31 oranında tercih edilmiştir. Bu veriler araştırma kapsamında incelenen tezlerde genellikle nitel veri toplama yöntemlerinin (görüşme/mülakat) tercih edildiğini göstermektedir.

**Şekil 4. Tezlerin Anabilim Dalına Göre Dağılımı**

Araştırma kapsamında incelenen tezlerin %47'si (n=7) Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında, %18,75'i (n=3) İşletme Anabilim Dalında, %12,50'si (n=2) ise Coğrafya Anabilim Dalında yayınlanmıştır. Ayrıca Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Kültürlerarası Yönetim Anabilim Dalı, Ekoturizm Rehberliği Anabilim Dalı ve Orman Mühendisliği Anabilim Dalında 1'er tez yayınlanmıştır (Şekil 4).

**Şekil 5. Tezlerin Akademik Danışman Unvanlarına İlişkin Bulgular**

Şekil 5'e göre yayınlanmış olan toplam 16 tezin %37,50'si (n=6) akademik unvanı



yöntemi olarak görüşme/mülakat, doküman inceleme ve anket tekniklerinin tercih edildiği belirlenmiştir. Tezlerin %47'sinin (n=7) Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında, %18,75'i (n=3) İşletme Anabilim Dalında yayınlandığı belirlenmiştir. Söz konusu 16 lisansüstü tezin 3'ü Batman Üniversitesi, 2'si Hasan Kalyoncu Üniversitesi, 2'si ise Mardin Artuklu Üniversitesi 9'u ise farklı 9 üniversite tarafından yayınlanmıştır. Tezlere danışmanlık yapan akademisyen unvanlarına bakıldığında ise %37,50'si (n=6) akademik unvanının Profesör Doktor, %31,25'i (n=5) ise akademik unvanının Doçent Doktor olduğu belirlenmiştir. Ayrıca incelenen tezlerde en çok kullanılan anahtar kelimelerin 'Mardin', 'turizm', 'yerel halk', 'turizm gelişimi' ve 'Süryani' anahtar kelimeleri olduğu belirlenmiştir. Güneydoğu Anadolu bölgesinde yer alan Mardin, inanç turizmi, kültür turizmi, doğa turizmi, macera turizmi ve gastronomi turizmi gibi çok çeşitli turizm türlerine ev sahipliği yapmaktadır. Mardin'de 2022 yılında 376.157'si yerli, 33.383'ü ise yabancı olmak üzere toplam 409.540 ziyaretçi konaklamıştır (Mardin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024b). Mardin ilinin ev sahipliği yaptığı alternatif turizm çeşitliliği, mevcut turizm istatistikleri ve turizm potansiyeli düşünüldüğünde Ulusal Tez Merkezi arama motoruna 'Mardin' ve 'Turizm' yazıldığında elde edilen 16 tezin yetersiz olduğu düşünülmektedir. Her ne kadar yıllar itibarıyla tez sayısında bir artış meydana gelmiş olsa da Mardin ilinin bir turizm şehri olduğu ve alternatif turizm çeşitliliğine ev sahipliği yaptığı gerçeği düşünüldüğünde lisansüstü tez sayısının daha fazla sayıda olması gerektiği açıktır. Ayrıca Mardin ilinin çok farklı kültürlerle ve inançlara ev sahipliği yaptığı, onunla ilişkili olarak mutfak kültürünün oldukça zengin olduğu gerçeği düşünüldüğünde gastronomi turizmi ile ilgili lisansüstü tezlerin sayısının artırılması gerektiği düşünülmektedir.

### Makale Bilgileri / Article Information

Değerlendirme Evaluation	İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körleme Two Outside Referees, / Double-Sided Blinding Bu çalışma Etik Kurul beyanı gerektiren çalışmalar kapsamına girmemektedir.
Etik Beyan	Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur.
Ethical Consideration	This study does not fall within the scope of studies requiring an Ethics Committee declaration. It is hereby declared that scientific and ethical principles were followed during the preparation of this study and that all studies utilized were indicated in the bibliography.
Benzerlik Taraması Similarity Scan	Yapıldı Done
Etik Bildirim Ethical Statement	artuklutourismstudies@artuklu.edu.tr
Çıkar Çatışması Conflict of Interest	Çıkar çatışması beyan edilmemiştir. No conflict of interest declared.
Finansman Financing	Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır. No external funding was used to support this research.
Telif Hakkı & Lisans Copyright & License	Yazarlar dergide yayımlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmalarını CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır. Authors own the copyright of their work published in the journal and their work is published under the CC BY-NC 4.0 license.



## Kaynakça | References

- Akmeşe, H., Ataman, D., ve Aras, S. (2018). Somut kültürel mirasın turizm açısından değerlendirilmesi: Mardin ili Örneği. *International Journal of Social and Humanities Sciences Research (JSHSR)*, 5(29), 3598-3607.
- Akyüz, Ç. (2018). Markalaşma süreci ve kültüre evrilen turizm: Mardin İçinde İlk Çağlardan Modern Döneme Tarihten İzler-II, (Ed: D. Karacoşkun - O. Köse), 267-280, Ankara: Berikan Yayınevi.
- Alioğlu, E. (2000). *Mardin şehir dokusu ve evler*. İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları.
- Ataman, D., ve Özer, Ö. (2020). Mardin yerel halkının turizm algısının turizmi destekleme niyeti üzerindeki etkisi. *Journal of Hospitality and Tourism Issues*, 2(2), 203-215.
- Bekleyen, A., Dalkılıç, N., ve Özen, N. (2014). Geleneksel Mardin evinin mekânsal ve ısıl konfor özellikleri. *TÜBAV Bilim Dergisi*, 7(4), 28-44.
- Beyhan, Ş. G., ve Ünügür, S. M. (2005). Çağdaş gereksinimler bağlamında sürdürülebilir turizm ve kimlik modeli. *İ.T.Ü. Mimarlık, Planlama, Tasarım*, 4(2), 79-87.
- Çağlayan, M. (2021). Mardin'in UNESCO Dünya Mirası Listesi'ne alınma süreci. *International Journal of Mardin Studies*, 2(2), 7-16.
- Çorman, G. (2023). *Gastro-kültürel turlara katılan yerli ziyaretçilerin otantiklik algısı ve deneyim kalitesi ile davranışsal niyet ilişkisi: Turist rehberlerinin yorumlayıcı rolünün etkisi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çorman, G., ve Özdemir Yılmaz, G. (2024). Gastro-kültürel turlara katılan yerli ziyaretçilerin otantiklik algısı ve tur deneyim kalitesi: turist rehberlerinin yorumlayıcı rolünün etkisi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(1), 332-352.
- Duyan, K. (2022). *Mardin'in yemek ritüelleri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Mardin: Mardin Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Günel, V. (2005). Mardin ilinde kültürel turizm potansiyeli. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 11, 93-124.
- Gürbüz, S., Serçek, G. Ö., ve Toprak, L. (2017). Mardin'in UNESCO yaratıcı şehirler ağında "gastronomi kenti" olabilirliğine ilişkin paydaş görüşleri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(1), 124-136.
- Harman, S., Arık Yüksel, T., ve Altürk, A. (2021). Kültür Turistlerinin seyahat motivasyonlarının belirlenmesi: Mardin Örneği. *TURAR Turizm ve Araştırma Dergisi*, 10(1), 4-30.
- Işık, G., ve Güneş, M. (2015). Çok kültürlülüğün mirasını geleceğe taşımak: Mardin örneği. *TUCAUM VIII. Coğrafya Sempozyumu*, 449, 462.
- Karasu, A. (2013). *Türkiye'de izlenen turizm politikaları: Mardin turizmine yansımaları*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Düzce: Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi temelli sosyal hizmet araştırmaları dergisi*, 1(1), 62-80
- Kodaş, D., Öztürk, E., ve Deniz, S. (2021). Turizmin etkilerine yönelik yerel halkın algıları, turizm gelişim desteği ve yaşam tatmini ilişkisi: Mardin odaklı bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(4), 2613-2629.
- Mardin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2024a). <https://mardin.ktb.gov.tr/TR-56480/genel->

[bilgiler.html](#). Erişim Tarihi: 04.09.2024.

Mardin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2024b). Yıllara Göre Konaklayan Ziyaretçi İstatistikleri. <https://mardin.ktb.gov.tr/TR-318882/yillara-gore-konaklayan-ziyaretci-istatistikleri.html> Erişim Tarihi: 23/09/2024

Mardin Valiliği. (2024). Mardin. <http://www.mardin.gov.tr/sehrimiz>. Erişim Tarihi: 04.09.2024.

Mccain, G. and Ray, N. M. (2003). Legacy tourism: The search for personel meaning in heritage travel. *Tourism Management*, 24, 713-717.

Morgan, H. (2022). Conducting a qualitative document analysis. *The Qualitative Report*, 27(1), 64-77.

Olah, H., ve Timur, A. (1988). *Turizm ekonomisi*. İzmir: Ofis Ticaret.

Toprak, L. (2015). Mardin’de halkın turizm algısı. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(54), 201-218.

Toprak, L., Çelikel Güngör, A., ve Gürbüz, S. (2018). Mardin geleneksel yemekleri ve bu yemeklerde kullanılan gıda maddeleri. *Zeugma I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi*, 13-16 Eylül, 1096-1103.

Usta, Ö. (2014). *Turizm: Genel ve yapısal yaklaşım* (4.Baskı) Ankara: Detay Yayıncılık.

Yılmaz, İ. (2009). Kültürel zenginlik bakımından Mardin. *Dinbilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, 9(4), 51-70.

MAÜ  
PRESS

## Artuklu Tourism Studies

## Günümüz Orta Doğu Yemek Kültürüne Bir Bakış

Nur BOSTANCI\*  <sup>a</sup>Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Van, Türkiye

\*Sorumlu Yazar, E-mail: dytnurbostanci@gmail.com

Geliş Tarihi/Submission	16 Eylül 2024
Kabul Tarihi/Acceptance	21 Kasım 2024
Yayın Tarihi/Publication	30 Kasım 2024

## Atıf Bilgisi

Bostancı, N. (2024). Günümüz Orta Doğu yemek kültürüne bir bakış. *Artuklu Tourism Studies*, 1, 39-53.

## Öz

Orta Doğu mutfağı, geniş coğrafyası ve zengin tarihi boyunca birbirinden farklı kültürlerin etkileşimiyle şekillenmiş olsa da genel olarak İslam dini etrafında şekillenmiş eşsiz bir lezzet mozaiğidir. Bu muhteşem mutfak geleneği, bölgenin her köşesinde kendine özgü tatlar ve tekniklerle kendini gösterir. Ortak unsurların yanı sıra, Orta Doğu mutfağının bölgesel çeşitliliği de dikkat çeker. Her bölgenin kendine özgü malzemeleri, pişirme teknikleri ve yemek kültürü bu mutfağın renkli ve çeşitli yapısını oluşturur. Yemek, Orta Doğu toplumlarında sadece bir ihtiyaç değil, aynı zamanda bir yaşam tarzı ve kültürel bir ifade biçimidir. Sofralar, aile ve arkadaşlarla bir araya gelmenin, anıları paylaşmanın ve bağları güçlendirmenin bir simgesidir. Orta Doğu mutfağı, sadece bir yemek geleneği değil, aynı zamanda insanlığın ortak mirasının bir parçasıdır. Bu bağlamda Orta Doğu mutfak kültürünün dünya mutfağına önemi katkıları olmasından ötürü, bu çalışmada günümüz Orta Doğu mutfak kültürü ve belirli mutfak kültürleri kısaca değerlendirilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Orta Doğu, Orta Doğu Yemek Kültürü, Yemek Kültürü, Arap Mutfak Kültürü, İran Mutfak Kültürü, İran Mutfak Kültürü, Azerbaycan Mutfak Kültürü.

## An Overview of Contemporary Middle Eastern Food Culture

Nur BOSTANCI\*  

<sup>a</sup>Van Yüzüncü Yıl University, Faculty of Tourism, Gastronomy and Culinary Arts, Van, Türkiye

\*Corresponding Author, E-mail: dytnurbostanci@gmail.com

Date of Submission 16 September 2024

Date of Acceptance 21 October 2024

Date of Publication 30 November 2024

### Citation

Bostancı, N. (2024). Günümüz Orta Doğu yemek kültürüne bir bakış. *Artuklu Tourism Studies*, 1, 39-53.

### Abstract

Although Middle Eastern cuisine has been shaped by the interaction of different cultures throughout its vast geography and rich history, it is a unique mosaic of flavors shaped around the Islamic religion. This marvelous culinary tradition manifests itself in every corner of the region with distinctive flavors and techniques. In addition to common elements, Middle Eastern cuisine is characterized by regional diversity. Each region's unique ingredients, cooking techniques and food culture make up the colorful and diverse nature of this cuisine. Food is not only a necessity in Middle Eastern societies, but also a way of life and a form of cultural expression. The table is a symbol of gathering with family and friends, sharing memories and strengthening bonds. Middle Eastern cuisine is not only a culinary tradition, but also part of the common heritage of humanity. In this context, due to the importance of the Middle Eastern culinary culture and its contribution to the world cuisine, this study briefly evaluates the contemporary Middle Eastern culinary culture.

**Keywords:** Middle East, Middle Eastern Food Culture, Food Culture, Arab Culinary Culture, Iranian Culinary Culture, Iranian Culinary Culture, Azerbaijan Culinary Culture.

## Giriş

Orta Doğu, coğrafi konumunun etkisiyle Doğu ile Batı arasında köprü görevi gören Hint Okyanusu'yla Akdeniz'i, Rusya ile sıcak denizleri birbirine bağlayan önemli bir bölgedir. Bununla birlikte, bu bölge Doğu ile Batı arasındaki tüm ticari ve kültürel bağlantıların yoğun olarak gerçekleştiği bir merkezdir (Harunoğulları, 2017). Ayrıca Orta Doğu, jeopolitik açıdan son derece önemli bir bölge olup Suriye, Suudi Arabistan, Ürdün, Irak, Katar, Mısır, Umman, Kıbrıs, Lübnan, İran, Filistin, Sudan, Birleşik Arap Emirlikleri, Kuveyt, İsrail, Bahreyn, Yemen, Afganistan, Libya, Pakistan, Tunus, Cezayir ve Fas gibi birçok ülkeyi içine alan geniş bir coğrafi alana sahiptir. Bu ülkeler, bölgenin çeşitli kültürel, siyasi ve ekonomik dinamiklerini şekillendirirken aynı zamanda Orta Doğu'nun karmaşık ve zengin tarihine katkıda bulunmaktadır (İsrail Başkonsolosluğu, 2024).

Toplumların kültür ve kimliklerini yansıtan önemli bir unsuru da yemeklerdir. Yemek, bireysel ve toplumsal boyutları olan bir kültürel unsur olup, yaşanan fiziksel ve kültürel coğrafya üzerinde derin etkilere sahiptir (Berik ve Kahraman, 2009; Sitti, Hayta ve Yetim, 2009). Orta Doğu yemek kültürü bakımından çok zengin bir kimliğe sahiptir. Bunda en önemli etmen göç alıp aynı zamanda göç veren bir bölge olmasından dolayı bu bölgede insanların birbirlerini etkilemelerine veya göç ettikleri yerlere kendi yöresel yemek kültürlerini yaymalarına olanak tanır. Bu da toplumların beslenme alışkanlıklarının sürekli değişim göstermesine yol açar (Yurt, Yıldız, Kumlay ve Küçüköner, 2010).

Farklı ırkların yaşadığı Orta Doğu'da, bazı bölgelerdeki coğrafi ve iklim koşullarının etkisiyle birlikte kültürel çeşitlilik oluştursa da bölge genelinde belirgin bir kültürel birliktelik söz konusudur. Bu birlikteliğin temel nedeni, çoğunlukla Müslüman olan toplumların İslam'ın birleştirici rolünden kaynaklanmaktadır. Bu durum, mutfak kültüründe de kendini gösterir. Her bölge ve hatta her yöre kendi özgün mutfak anlayışına sahip olsa da Orta Doğu'nun genelinde domuz eti ve alkollü içeceklerin tüketimi konusunda genellikle benzer tutumlar sergilenir (Roger, 2000; Zubaide, 2009).

Orta Doğu mutfağı, belirli bir bölgenin yemek kültürünün ötesinde, insanlığın ortak kültürel mirasının önemli bir parçasıdır. Bu yüzden bu çalışma Orta Doğu mutfak kültürünün dünya mutfağına sağladığı katkıları göz önüne bulundurarak günümüz Orta Doğu mutfağının genel özelliklerini ve küresel etkilerini ele almıştır. Ayrıca Orta Doğu Bölgesinde yer alan belirli ülkelerin de mutfak kültürleri hakkında bilgiler de bulunmaktadır.

## 1. Kavramsal Çerçeve

Orta Doğu'nun mutfak kültürlerinin şekillenmesinde İslam dininin ve Akdeniz kültürünün etkisi önemlidir. Ancak asıl belirleyici faktör, arka arkaya gelen hanedan ve seçkinlerin oluşturduğu siyasi ve kültürel egemenliklerin birbirini izlemesi ve birbirini tamamlamasıdır. Bununla birlikte 20. yüzyılda küresel ticaretin ve iletişim teknolojilerinin gelişmesinin etkisiyle Orta Doğu mutfak kültürlerini yeni bir çağa taşımıştır (Zubaide, 2009).

Orta Doğu, tarımın ilk kez yapıldığı ve hayvanların evcilleştirildiği tarihî bir merkez olmasına rağmen günümüzde kendi gıda ihtiyaçlarını karşılamakta zorlanan bir bölgedir. Coğrafyanın, iklimin ve sosyo-ekonomik faktörlerin yanı sıra hızla artan nüfus da bu zorlukları daha da derinleştirmektedir. Mümbit Hilal'in bir parçası olan Türkiye, Irak, Suriye, Lübnan ve Ürdün gibi ülkeler bölgenin en verimli tarım bölgelerini oluşturur. Ancak geniş çöl alanları ve sınırlı tarım yapılabilir alanlar düşünüldüğünde, tarımsal üretim önemli zorluklarla karşı karşıyadır. Bu durum, Türkiye hariç diğer Orta Doğu ülkelerinin gıda ithalatına bağımlı olduğunu göstermektedir. Bölgede ithalat, ülke bütçelerini olumsuz

etkilerken aynı zamanda bölge mutfak kültürlerinde de yabancılaşmaya neden olmuştur (Allan 2009; Ertam, 1992).

İran'dan Fas'a, Yemen'den Orta Asya'ya uzanan bu geniş coğrafyada Orta Doğu'nun halkları ortak malzemeleri ve benzer pişirme yöntemlerini paylaşarak birbirlerinden etkilenmiş birçok mutfak geleneğini bünyesinde barındırır. Bölgede var olan onlarca devletin varlığına rağmen Türk, İran ve Mısır mutfakları tarihi derinlikleri, politik önemleri ve zengin lezzetleriyle öne çıkar. Diğer mutfaklar ise geniş bir çeşitlilik sunmalarına rağmen, benzerliklerinin fazla olması ve özgün bir kimlik geliştirememeleri nedeniyle genellikle Arap mutfağı çatısı altında değerlendirilir (Közleme, 2012). Buna rağmen Orta Doğu mutfağını daha iyi tanımak adına çalışmanın bundan sonraki bölümlerinde Orta Doğu bölgesinde yer alan belli başlı ülkelerin mutfak kültürlerine yakından bakılmıştır.

### 1.1. İran Mutfak Kültürü

İran'ın zengin yemek kültürü, binlerce yıllık tarihe göre şekillenmiştir. Pers İmparatorluğu'nun ilk dönemlerinden itibaren (MÖ 5000'lere kadar) Çin, Orta Asya ve Hindistan mutfak kültürlerinden etkilenmiş ancak her zaman kendi özgünlüğünü korumuştur. Pers ve Sasaniler dönemlerinde saraylarda büyük davetlerde sunulan ve gösterişli menülerin yer aldığı yemekler, altın ve gümüş kaplarda servis edilmiş ve pahalı örtülerin üzerine serilen halılar üzerinde yenmiştir. Bu yemeklerin vazgeçilmez bir parçası ise şaraptı. Şarap, İran kültüründe dini bir öneme sahipti ve Zerdüştlük inancında ayinlerde kurban edilen hayvanın kanının yerine geçirdi (Zubaide 2009; Roger, 2000; Boudan, 2006).

İran, kültürel olarak Reştî ve Irakî bölgeleri şeklinde iki ana bölüme ayrılmaktadır. Reştî bölgesi, başkent Tahran'ın kuzeyinde bulunurken Irakî bölgesi ise başkent güneyinde yer alır. Bu iki bölge arasındaki kültürel farklılıklar, mutfaklarına da yansımıştır. Reştî bölgesinde pirinç yaygın bir şekilde kullanılırken Irakî bölgesinde buğday daha yaygındır. Geçmiş yüzyıllarda kuzeyde buğday kullanımının arttığı, güneyde ise pirincin daha çok tercih edildiği gözlemlenmektedir (Bromberger, 2009).

İran mutfağında sağlık ve beslenme arasında sıkı ilişki vardır. Besinler sıcaklık ve nem gibi temel özelliklerine dayalı olarak tanımlanır. Besinler ve hastalıklar, sıcaklık ve nem dengesine göre sınıflandırılır; bu da kuru ve yaş gibi ikincil niteliklerle belirlenir. İran mutfağında, lezzetli yemekler sıcak ve soğuk içerikli besinlere dikkat ederek dengeli bir şekilde harmanlanarak hazırlanır. Her hastalık ya sıcak ya da soğuk içeriklere sahip olarak kabul edilir. Tatlı yiyecekler genellikle sıcak kabul edilirken, ekşi yiyecekler soğuk olarak sınıflandırılır. Kızartma veya kabartma gibi yemekler genellikle sıcak içeriklidir, bu nedenle bu tarz yemeklerin tedavisi için soğuk ve yaş nitelikli besinler önerilir. Üşütme veya grip gibi hastalıklar ise genellikle soğuk içeriklidir; bu durumda ise sıcak besinler tüketilmesi tavsiye edilir. Bu sağlık ve beslenme ilişkisi, Çin ve Yunan mutfağı gibi diğer ulusal mutfaklarda da görülebilir (Bromberger, 2009).

İran, çeşitli iklimlere sahip geniş bir ülke olup tarıma uygun alanlar sadece toplam yüz ölçümünün %8,6'sını kapsamaktadır. Ancak, geçmiş yüzyılda tarım üretimi, iç tüketimdeki artışla aynı hızda büyümemiş ve 1970'lerin başından itibaren temel tarım ürünlerinin ithalatına bağımlı hale gelmiştir. Geleneksel üretim yöntemlerinin modernize edilmemesi ve nüfusun artışı, bu ithalat bağımlılığının önemli bir faktörüdür. İran'ın diğer kültürel unsurları gibi geleneksel mutfağı da ithal edilen ürünlerden etkilenmiş ve değişikliklere uğramıştır (Ertam, 1992).

İran, iç tüketim ihtiyacını karşılamakta zorlanmasına rağmen, çeşitli iklimlere sahip geniş bir bitki örtüsüne sahiptir. Hazar Denizi kıyıları bol yağış alır ve taze sebzelerin yetiştiği bir bölge olarak bilinirken, Basra Körfezi boyunca aşırı sıcaklar, hurma ağaçlarının yetişmesine uygun bir ortam sağlar. Ülkede buğday, Hazar kıyıları hariç her yerde yetiştirilir ve çeşitli

meyve ağaçları da geniş bir yayılım gösterir. Örneğin çay; zeytin, şeftali, kayısı, nar, kavun, üzüm, Şam fıstığı ve ceviz. İran'ın ünlü güllerinden elde edilen gül suyu da önemli bir üründür. İran mutfağının kökenlerinden biri olan ıspanağın, birçok yemeğin yapımında kullanıldığı da belirtilmelidir (Roger, 2000).

İran mutfağı, yüzyıllar boyunca neredeyse hiç değişmemiş ve Orta Doğu'da yaygınlaşmamıştır. Bu özellik, tatlı ve ekşi unsurların bir arada kullanılmasından kaynaklanır ve Pers kültüründen günümüze kadar gelmiştir. Örneğin, kuzu yahnisi ıspanaklı ve kuru erikle, koyun ise nar suyu ve ballı pirinçle pişirilir; Sığır eti ıspanak ve sirke ile, ördek ise vişne veya nar sosuyla hazırlanarak yoğurt ve ceviz ezmesiyle sunulur. Günümüzde ise tavuk parçaları, öğütülmüş ceviz ve nar suyu şurubu kullanılarak yapılan fesencan gibi yemekler; İran mutfağının güçlü sembollerinden biri olarak kabul edilir (Roger, 2000; Fragner, 2009).

İran mutfağında pirinç, Güney Asya ve Doğu mutfağının basit hazırlık tarzının aksine karmaşık ve titiz bir sürece tabi tutulur. Aşçılar, pirinci hazırlarken ustalıklarını sergiler ve bu süreçte pirinci en mükemmel hale getirmek için çaba gösterirler. Yemek için kullanılacak pirinç önce iyice yıkanır ve birkaç saat suda bekletilir. Sonrasında dikkatlice durulanır ve tane tane olana kadar bol suda haşlanır. İyice süzildükten sonra büyük bir kaba alınarak içine eritilmiş yağ eklenir ve rafyadan yapılmış bir kapakla kapatılır. Pirinç bu şekilde demlenmeye bırakılır. Yaklaşık yarım saat sonra, o mükemmel lezzete ulaşılır. Bu yöntemle pişirilen yemeklere "cilav" veya "pilav" denir. Eğer demlenme sürecinde içerisine lezzet verici malzemeler eklenirse, bu pilav olur; sadece haşlanıp demlendikten sonra diğer yemeklerin yanında servis edilenine de "cilav" denir. İran mutfağı, pirinçle yapılan çeşitli nefis pilavları geleneğini sürdürmektedir (Közleme,2012).

Pirincin İran kültüründeki kutsal değeri; etli, baharatlı, tatlı, sebze ve diğer çeşitli hazırlanmış şekillerinde kendini gösterir. İslam öncesi dönemde olduğu gibi pirincin değeri katlanarak hep artmış ve kutsal bir öneme sahip olmuştur. Rivayete göre İslam dininin lideri Hz. Muhammed'e cennet gösterildiğinde şaşkınlıktan terlemiş ve yüzünde altı ter damlası ile birlikte uyanmıştır. Bu damlalardan biri düşüp toprağa karışarak pirinç tohumu olmuştur (Roger, 2000).

İran topraklarında keçi ve koyun yaygın olarak yetiştirildiğinden bu hayvanların etiyle birlikte sütleri de çok farklı şekillerde değerlendirilmektedir. Sütlerden yoğurt ve peynir gibi ürünler elde edilmektedir. Orta Asya mutfağından etkilenerek süt ürünlerinin kullanımını geliştirilmiş ve İran mutfağında beyaz peynir, taze yoğurt, öğütülmüş kuru yoğurt (keşk) ve yoğurt kuruları önemli yer tutmaktadır. Yoğurt; çoğunlukla yemeklerin yanında farklı meyve, otlar ve ceviz gibi malzemelerle süslenerek servis edilmektedir (Fragner, 2009).

İran'ın geleneksel mutfağı, Batı tarzına ve küresel tüketim anlayışına karşı direnç gösteren ancak zamanla belirli etkilenmelerden kaçınamayan mutfaklardan biridir. Bu değişimlerden biri ekmeğin tüketimindeki değişimdir. Geleneksel İran mutfağında ekmeğin, yemeği tutan bir tabak olarak sunulurken, günümüzde özellikle kıyıcı kesimlerde Batı tarzı bir yaklaşımla tüketilmeye başlandığı gözlemlenmektedir. İthal ürünlerin ve küresel tüketim baskılarının etkisiyle İran mutfağı geleneksel köklerinden beslenerek varlığını sürdürmeye çalışan bir mutfak geleneğidir. Bu süreçte, yerel malzemelerle yapılan yemeklerin yanı sıra, yeni geleneklerin ve tatların da mutfağa katıldığı görülmektedir (Roger, 2000).

## 1.2. Azerbaycan Mutfak Kültürü

Azerbaycan mutfağının zenginliği, tarihi İpek Yolu'nun etkisiyle şekillenmiş bir mozaik gibi görünür. Bu mutfak kültürü komşu Kafkas boylarından, Türkiye'den, İran'dan, Arap coğrafyasından, hatta Çin ve Hint mutfağından etkilenmiştir. Yıl boyunca bol miktarda taze sebze ve meyve bulunması, Azeri mutfağının zengin bir çeşitlilik sunmasını sağlar. Bu zenginlikte pişirme teknikleri ve kullanılan çeşitli kap kacaklarının rolü oldukça büyüktür.

Azerbaycan mutfağında, bu çeşitlilik ve yöntemlerle hazırlanan yemekler hem göz alıcı bir lezzet hem de kültürel bir simge olarak ön plana çıkar (Goldstein, 2005; Kashkay, 2015; Toygar ve Berkok, 1997).

Azeri mutfağı; genellikle et, sebze, süt ürünleri, hamur işleri, pilavlar ve çorbalar gibi geniş bir yelpazede sunulur. Zeytinyağlı yemeklerin yer almadığı bu mutfak kültüründe, aynı türden birçok çeşit bulunur. Örneğin, dolma ve sarma gibi geleneksel yemeklerin 30'dan fazla çeşidi ile pilavın 100'den fazla çeşidi bulunmaktadır. Bu çeşitlilik; et ve sebze yemekleri, çorbalar, hamur işleri, salatalar ve tatlılar için de mümkündür. Azerbaycan'da yemek pişiren kişilere "aşbaz" denir ve bu görev genellikle kadınlar tarafından üstlenilir. Aşbazlar, geleneksel olarak ustalık ve çıraklık ilişkisi içinde yetişirler (Ahmedov ve İsmayıloğlu, 2011).

Azeri yemeklerinde genellikle kuyruk yağı, ay çiçek yağı ve tereyağı tercih edilir. Et veya et suyu pek çok yemeğin temelini oluşturur ve bu nedenle neredeyse hiçbir yemek et olmadan hazırlanmaz. Özellikle etler, kavurma, kurutma veya pastırma şeklinde kış için özel olarak hazırlanır. Geleneksel Azeri mutfağında koyun eti genellikle başrolde olsa da "mal eti" olarak bilinen kanatlı hayvanların etleri ve sığır (dana) eti ile av kuşlarından yapılan yemekler de oldukça çeşitlidir. Bu çeşitlilik, Azerbaycan mutfağının zengin lezzet dünyasını yansıtır, her biri özenle hazırlanan yemekler sofraları süsler (Toygar ve Berkok, 1997).

Azerbaycan'da, evde tandırda pişirilen ekmekler oldukça popülerdir. Genellikle tandırda ekmek yapılır ve bu ekmeğe "fetir" adı verilir çünkü çörek benzeri bir yapıya sahiptir. Ayrıca dayanıklı bir yufka ekmeği olan lavaş da belirli aralıklarla pişirilir ve kapalı bir sandıkta saklanır. Yemeğin yaklaşık on dakika öncesinde lavaş çıkarılır, üzerine su serpilerek yumuşatılır ve sonra yenmeye hazır hale getirilir. Bu ekmekler Azerbaycan mutfağının temelini oluşturur ve her öğünde lezzetli bir tamamlayıcı olarak yer alır (Ahmedov ve İsmayıloğlu, 2011).

Azerbaycan'ın misafirperver sofralarında, yemekler genellikle siyah çay ile başlar ve aynı çayla son bulur. Çayın yanında reçeller eşliğinde lavaş servis edilir, bu da sofranın başlangıcını lezzetli bir şekilde tamamlar. Daha sonra sırasıyla pilav, ızgara et veya balık, yoğun kıvamlı bir çorba gelir. Sofrada yer alan zengin çeşitliliğin yanı sıra yoğurt ve salata gibi taze ve hafif lezzetler de sunulur. Tatlılar genellikle fesleğen tohumları safran ve balla karıştırılan şerbetlerden oluşur, Böylece sofradaki tatlı anı güzel bir şekilde taçlandırır. Azeri kültüründe günde üç ana öğün vardır. Bunun yanında ara öğünler de önemlidir. Bu da sofradaki çeşitliliği ve lezzeti artırarak her öğünü bir ziyafete dönüştürür (Ahmedov ve İsmayıloğlu, 2011; Toygar ve Berkok, 1997).

Azerbaycan'da çay kültürü oldukça önemlidir. Çayla birlikte genellikle murabba adı verilen tatlılar, limon dilimleri, küp şeker ve kuruyemişler ile atıştırma sunulur. Murabba, reçele benzer bir tatlıdır ve çay ile birlikte tüketilir. Eğer çay murabba ile içilecekse, çayın içine bir kaşık murabba eklenerek içilir. Ayrıca Azerbaycan'da çay yemeklerden sonra içilir. Eğer birinin acelesi varsa çayı çay tabağına dökerek içmesine izin verilir. Bu ritüel, Azeri misafirperverliğinin bir parçasıdır ve çayın keyfini sakın bir ortamda çıkarmak için zaman ayrıldığını gösterir (Toygar ve Berkok, 1997).

### 1.3. Arap Mutfak Kültürü

Arap ülkelerinin çoğunda çöllerin bulunmasıyla birlikte genel olarak çöl yaşamına dayalı bir beslenme tarzı gelişmiştir. Bu ülkelerin %90'ı çöllerle kaplı olmasına rağmen her ülkede verimli araziler bulunmaktadır. Aynı zamanda bu bölge, uzun süre boyunca dünya ticaretinin ana arterleri olan Baharat Yolları gibi yollarda yer alması nedeniyle mutfağında önemli gelişmelere tanık olmuştur. Ancak İran ve Türk mutfağı kadar belirgin bir Arap mutfağı gelişmemiştir. Mısır mutfağı bu durumun dışında tutulursa son yıllarda Lübnan mutfağının



belirgin bir gelişim gösterdiği fark edilebilir. Lübnan, Orta Doğu ülkelerine nazaran küçük bir ülke olmasına rağmen çeşitli kültürlerin ve tarihi mirasın artılarını kullanarak kendi benzersiz mutfağını oluşturmuş ve bunu ustalıklı geliştirmiştir (Allan, 2009; Belge, 2001).

Arap mutfağı; Suriye'den Sudan'a, Fas'tan Umman'a kadar uzanan geniş coğrafyada kök salmış zengin bir kültürü temsil eder. Ancak geçmişten günümüze, çoğu Arap ülkesinde çöl yaşamının belirlediği bir anlayış hâkim olmuştur. Bu coğrafyanın tarihsel olarak Baharat Yolu gibi önemli ticaret yolları üzerinde bulunması nedeniyle Türkiye ve İran gibi komşu ülkelerin etkisiyle Arap mutfağı benzersiz bir kimlik kazanamamıştır. Günümüzde ise bu bölgelerde Türk mutfağının malzemeleri ve pişirme teknikleri sıklıkla kullanılmaktadır, bu da bölgenin mutfak kültüründe çeşitliliği ve zenginliği artırmaktadır (Şimşek, Soylu ve Durlu-Özkaya, 2020).

Arap ülkelerinde yaygın olarak benimsenen bir sofraya düzeni bulunmaktadır, ancak bölgeden bölgeye bazı değişiklikler görülebilir. Sofralar genellikle kadınlar ve erkeklerin ayrı oturduğu, basit bir düzene sahiptir. Yere serilen bir örtünün üzerine alçak bir sehpa veya sofraya yerleştirilir ve üzerine geniş bir tepsi konulur. Yemekler, tepsi ve tabaklardan sağ elin üç parmağıyla (baş, orta ve işaret parmakları) nazikçe alınarak yenir. Et ve sebze parçaları ekmeğe ağza götürüldükten sonra lokmayı tutan parmaklar temizlenir. Genellikle çatal ve kaşık yerine ekmeğe kullanılır çünkü ekmeğe yaşamla bütünleşmiştir. Arap kültüründe, Mısır ve bazı diğer ülkelerde ekmeğe için kullanılan "ays" kelimesi, hayatı temsil eder. Dolayısıyla Arap sofralarında ekmeğe olmazsa eksiklik hissedilir. Yemeklerden sonra içilen sıcak kahve ve çay sofranın bir parçası olarak keyifle paylaşılır (Közleme, 2012; Şimşek, Soylu ve Durlu-Özkaya, 2020).

Arap mutfağında kullanılan baharatların yemeklere özgü belli bir standart kullanım şekli bulunmamaktadır; bu nedenle yemeklerle kullanılan baharatlar arasındaki uyumsuzluk hemen fark edilebilir. Nar, limon suyu, susam, sumak, maydanoz, rezene, yalancı safran, tarhun, koruk, çörekotu, demirhindi, karabiber, karanfil, kırmızı biber, yenibahar, kişniş, mahlep, vanilya, tarçın ve zencefil gibi tatlandırıcılar sıkça kullanılır. Hurma ise yerleşik ve göçebe halkın hayatlarının ayrılmaz bir parçasıdır ve bölgedeki mutfakların temel besin kaynağı olarak önem taşır (Közleme, 2012; Karaca ve Karacaoğlu, 2016).

#### 1.4. Mısır Mutfak Kültürü

İnsanın toplum içindeki konumu, insanın kendini ifade etme biçimlerini çeşitlendirir. Mısır'da şehir hayatının başlaması, avcılık ve göçebe yaşamdan farklı bir beslenme tarzını zorunlu kılmıştır. Zaferleri kutlamak için kurulan şölen sofraları hem bu dünyadaki keyfi yaşamayı hem de öteki dünyadan beklentileri yansıttığı için bu durum Mısır'ın geleneksel mutfağının temellerini oluşturmuştur. Şölenlerde arpın büyüleyici nağmeleri, güzel kokular, tanrı armağanı olan şarap ve şiiir; şehirlili yaşam kültürünün nefse hitap eden yönlerini ortaya çıkarmıştır. Mısırlılar, MÖ 3000 yılından beri Nil nehrinin verimli kıyılarında tarım yapmaktadırlar. Nil'in varlığı, tarımın yapıldığı yerleri belirlerken, beslenmenin temelini de tahıl oluşturmuştur. Eskiden beri tarımla uğraşan diğer toplumlar gibi Mısırlılar da enerji ve besinlerini büyük ölçüde tahıllardan sağlamışlardır. Buğdayın kullanımıyla birlikte MÖ 3000 yılından beri ekmeğe yapımı da yaygınlaşmıştır (Roger,2000; Fragner,2009; Gürsoy, 2004).

Mısır mutfağı geçmişten günümüze uzanan eşsiz bir devamlılık sergilemektedir. Mısır'a gelen ziyaretçiler, Nil ve Akdeniz'in bolluğundan geleneksel tariflerle hazırlanan balıkları tadabilirler. Mısır soylularının kır evlerinde popüler olan ızgara kuşlar ve üç bin yıllık maltız gibi geleneksel yemekler, modern şehir yaşamıyla bir bütün oluşturur. Günümüzde ise her kahvaltıda tüketilen ve eski Mısır dönemlerinden beri varlığını sürdüren "ful" adlı ekmeğe, iç bakladan yapılan ve farklı malzemelerle zenginleştirilen bir lezzet olarak bilinmektedir. Bu bağlamda Mısır mutfağı hem tarihi köklerini koruyarak hem de modern yemek kültürüyle bütünleşerek zengin bir miras sunmaktadır (Bober, 2003).

Nil Vadisi ve Nil Deltası gibi tarıma uygun alanların sınırlı olması nedeniyle Mısır'ın toplam yüz ölçümünün sadece %4'ü ekilebilir arazi olarak kullanılabilir. Ancak modern tarıma geçiş sürecinde yaşanan zorluklar ve artan nüfusun etkisiyle 1960'ların başından itibaren Mısır, temel tarım ürünlerinin ithalatçısı konumuna gelmiştir. Artan nüfusla birlikte 1960'lardan itibaren Mısır mutfağındaki değişimler başlamış ve et tüketimi artmış buna bağlı olarak da ithalat miktarı artmıştır. Tarımda dışa bağımlılığın artmasıyla birlikte Batı menşeli ithal mutfaklar yaygınlaşmıştır. Ancak şehirdeki yerel halk, geleneksel yeme-içme alışkanlıklarını sürdürerek temel gıda maddelerine dayalı eski gelenekleri yaşatmaktadır (Artam, 1991).

### 1.5. Birleşik Arap Emirlikleri ve Bahreyn Mutfak Kültürü

Birleşik Arap Emirlikleri mutfağı, zengin ve çeşitli bir geçmişten beslenirken özellikle İran ve Lübnan mutfak kültüründen etkilenmiştir. Arap Mutfak kültüründe ekme, salata ve turşu gibi besinler özellikle Lübnan mutfağından izler bulunduklarında, baharatlı pirinç yemekleri ve benzeri tatlarda ise İran mutfağından esinlenmiştir. Pirinç, ekme çeşitleri ve geniş bir deniz ürünleri yelpazesi, Birleşik Arap Emirlikleri mutfağının temelini oluştururken bir yandan da bu lezzetler geleneksel ve modern mutfak arasında köprü görevi görmüştür. Domuz eti, İslam inancına göre haram olduğundan dolayı Birleşik Arap Emirlikleri'nde restoran menülerinde yer almaz. Baharatlar arasında soğan, sarımsak, kurutulmuş ihlamur, tarçın, kimyon, kişniş, kakule ve hindistan cevizi gibi çeşitli aroma vericiler bulunmaktadır. Ayrıca "bezar" adı verilen popüler bir baharat karışımı, kimyon, rezene, tarçın ve diğer baharatların harmanlanmasıyla elde edilir ve Birleşik Arap Emirlikleri mutfağında sıkça kullanılır (Közleme, 2012; Kılıçhan, 2018).

Bahreyn mutfak kültürü diğer Arap ülkelerinin mutfak kültürlerine benzemektedir. Yemekler genellikle diğer Arap ülkelerindeki gibi sağ el kullanılarak yenir ve misafirler genellikle cinsiyete göre ayrı oturtulur. Kahvaltıda tipik olarak sıcak bir içecek (çay veya kahve), ekme ve peynir veya yoğurt bulunur. Öğle yemeğinde ise mezeler, sebze yemeği, salata, pirinçli et veya balık, tercihe göre çay veya kahve ve tatlı servis edilir. Kahve şekersiz veya şekerli olarak tercih edilebilen en popüler içecektir (Kılıçhan, 2018).

### 1.6. Suriye Mutfak Kültürü

Arap kültürünün etkisiyle Suriye'de genel yaşam tarzında belirgin olarak Arap kültürünün izleri bulunmaktadır. Özellikle pişirme yöntemleri açısından Ürdün ve Lübnan mutfağıyla benzerlikler gözlemlenmektedir (Özbay, 2015). Bununla birlikte Suriye mutfağında Arap kültürünün etkisi belirgin olmasına rağmen yemek yeme alışkanlıkları Batı'nın etkisi altında şekillenmiştir. Bu duruma örnek verecek olursak Suriye'de çatal-bıçak kullanımı diğer Arap ülkelerine kıyasla daha yaygın olup, aynı zamanda kadınların ve erkeklerin birlikte yemek yedikleri sıkça görülmektedir (Jacob ve Ashkenazi, 2007).

Suriyeliler genellikle güne zengin bir kahvaltıyla başlamayı tercih ederler. Tipik bir Suriye kahvaltısı; çay, lavaş ekmeği, tereyağı, zeytin, bal, domates, salatalık, yumurta, reçel, kaymak ve beyaz peynir gibi çeşitli yiyeceklerden oluşur. Kahvaltı sofralarında çoğunlukla menemen, mercimek veya domates çorbası gibi yemekler de bulunabilir. Öğle yemeklerinde genellikle dört çeşit yemek içecek şekilde geniş bir seçenek sunan Suriye mutfağında, öğle öğünü saat 14.00'da yenilir. Akşam yemeği ise genellikle hafif kahvaltı türü yiyecekler seçilerek saat 22.00'da yenilir (Jacob ve Ashkenazi, 2007).

Suriye mutfağında et yemekleri genellikle köfteler, kebaplar, kuru fasulye ve tencere yemekleri şeklinde sınıflandırılır. Et, özellikle lahmacun kebab diye sunulan kebab türlerinde önemli bir bileşendir. Kebaplar çoğunlukla restoranlarda sunulan, ızgara yöntemiyle hazırlanan yemeklerdir. Döner kebab, bu türler arasında en popüler olanıdır. Köfteler ise kıyma, soğan, ekme içi ve çeşitli baharatlarla hazırlanıp pişirme yöntemleri arasında ızgara,

fırlama, kızartma veya sulu yemek yöntemlerinden biri ile pişirilir. Sulu et yemekleri arasında güveç, kâğıt kebabı ve çeşitli türlü ve yahni çeşitleri de bulunmaktadır (Güllü, 2022).

Suriye mutfağının öne çıkan lezzetleri arasında bol tahinli humus, babagannuş (patlıcan ezmesi), mutabbal (tahinli patlıcan salatası), muhammara, zahter salatası (taze kekikten yapılan), ejjeh (sebzeli omlet), yeşil zeytin salatası, mutabbak (soğanlı patlıcan yemeği), fattuş (yağda kızartılmış lavaş ekmeği parçaları, jibneh peyniri ve maydanozla servis edilen salata), rulo sucuk (sucuk harcı sürülmüş kızartılmış börek), müceddere (zeytinyağlı mercimekli bulgur pilavı) gibi yemekler bulunmaktadır. Ana yemeklerinde ise Güney Anadolu'ya benzerlik gösteren kebbe/kubbe/kıbbe (içli köfteler) ve çeşitli dolmalar da öne çıkan diğer lezzetler arasında yer alır (Amos, 2010).

### 1.7. Lübnan Mutfak Kültürü

Lübnan, tarih boyunca Doğu ve Batı ticaret yollarının kavşağında olması sebebiyle son derece zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Binlerce yıllık medeniyetlerin izlerini taşıyan bu coğrafyada Arap, Batı ve Doğu kültürleri bir araya gelerek zengin bir yemek kültürü oluşturmuştur. Orta Doğu mutfağı; Osmanlı, Arap ve Fransız mutfak kültürlerinin harmanlanmasıyla şekillenmiş zengin bir mutfak kültürüdür. Özellikle Lübnan mutfağı, Orta Doğu mutfağının merkezinde yer alır ve bu kültürün özünü taşır (Türkiye Turizm Ansiklopedisi, 2024). Acı, tatlı, bitki, baharat, zeytinyağı, şarap ve arak Lübnan mutfağında önemli bir yer tutar ve Lübnan mutfağının olmazsa olmazlarıdır. Başka bir ifadeyle Lübnan mutfağının tarzı; Güney doğu'nun (bulgur ve acı lezzetler), Arap dünyasının (sunum ve renkler) ve Ege-Akdeniz bölgesinin (zeytinyağı ve otlar) mutfak geleneğinin karışımından oluşur (Güllü, 2022).

Lübnan mutfağında, görsel estetik, aromaların büyümesi, benzersiz tatlar, mutfak sesleri ve dokunuşla hissedilen lezzetler son derece önemlidir. Bu sebeple, sumak, taze baharatlar, tatlı biber, kişniş, kimyon gibi çeşitli baharatlar; pekmez, nar, sirke çeşitleri ve zeytinyağı kullanılarak yemeklere çeşitlilik ve zenginlik katılmaktadır (Raad, 2015).

Lübnan mutfağı; patlıcan, bulgur, pirinç, kuru fasulye, nohut, tahin, yoğurt, limon, zeytinyağı ve samneh (eritilmiş tereyağı) gibi temel malzemelerle zenginleşir. En sık kullanılan baharatlar arasında ise tarçın, kimyon, karabiber, karanfil, kuru nane, yenibahar ve maydanoz bulunur. Samneh genellikle tencerede pişen et yemeklerinin hazırlanmasında ve haşlanmış sebzelerin üzerine dökülmesinde kullanılır. Yoğurt ise Lübnan'da ev yapımı olarak üretilir ve nesilden nesile aktarılan bir kültür olarak değerlendirilir. Lübnan mutfağının vazgeçilmez yemeklerinden olan zahter, kekik türü bir bitkidir, ancak daha aromatik ve lezzetlidir. Taze olarak salatalarda kullanılabilirken, kurusu zahterli pide malzemesi olarak kullanılır veya tozu susam unu ve zeytinyağı ile karıştırılarak ekmele tüketilir. Lübnan mutfağında ana yemekler genellikle nohut, bulgur, yoğurt ve fasulye ile hazırlanır. Falafel (kızarmış nohut ezmesi), Lebniye (nohutlu yoğurt çorbası), kibbelebniye (içli köfteyle yapılan çeşidi), ekşili yaprak sarma, maluf (fasulye ezmesi) ve tavuklu pilav bu mutfağın en tanınmış yemeklerindendir (Güllü, 2022).

Lübnan mutfak kültüründe kahve önemli bir yere sahiptir ve birçok kahve çeşidi bulunmaktadır. Kahveler farklı şekil, koku ve lezzetlerde sunulur. En bilinen ve sevilen kahve türleri arasında caféturc (kakuleli Türk kahvesi) öne çıkar. Kakuleli mirra ve daha hafif tatlılık isteyenler içinse caféblanc tercih edilir (Türkiye Turizm Ansiklopedisi, 2024).

### 1.8. Irak Mutfak Kültürü

Irak mutfağı, kökleri göçebe boylarına dayanan ve sadece taşınabilir gıdaları kullanarak beslenen çok eski bir geçmişe sahiptir. Babiller, Sümerler, Persler ve Yunanlar gibi eski uygarlıkların etkisiyle şekillenen mutfakları, İslamiyet'in ve Arap kültürünün katkılarıyla günümüzdeki çeşitliliğini kazanmıştır. Bağdat'ın İslami bir başkent olmasıyla birlikte ülkeye

gelen Müslümanlar ve uluslararası ziyaretçiler, Irak mutfağında çeşitli değişikliklere yol açmıştır: Örneğin Akdeniz bitkilerinin kullanımı gibi yenilikler getirmiştir. Ayrıca Osmanlı dönemi boyunca Irak mutfağı, Türk mutfağından da etkilenmiş ve birçok tarifleri bir araya getirip harmanlamıştır (Lezzetler, 2007).

Irak mutfağının ana yiyecekleri: buğday, pirinç, arpa, hurma ve sebzeler gibi temel besinlerdir. Patlıcan, domates, bamya, patates, barbunya, fasulye ve mercimek gibi çeşitli sebzeler sıkça tercih edilirken, et türleri arasında koyun, kuzu, sığır eti ve keçi öne çıkar ve bunları balık ile tavuk takip eder (Jacob ve Ashkenazi, 2007). Geleneksel olarak üç öğün beslenme yaygındır ancak bazı ailelerde ikindi sonrası Suriye kültüründe olduğu gibi hafif bir yemek geleneği de gözlemlenebilir. Öğle yemeği ise günün en önemli öğünü olarak kabul edilir ve genellikle tüm aile bireyleri bir araya gelir (Jacob ve Ashkenazi, 2007)

Irak mutfağında içecekler arasında çay, kahve meyve suları, ayran ve gazlı içecekler bulunur. Özellikle çay en çok tercih edilen içecek türüdür. Irak kültüründe misafirperverlik diğer Orta Doğu ülkeleri gibi önemli bir yer tutar ve misafirler için bolca ikram sunulur. Misafirlerin sunulan ikramları reddetmesi, ev sahibi tarafından olumsuz bir işaret olarak algılanabilir ve ev sahibi konuşunun kendisine kırılmış veya kızgın olduğunu düşünebilir. Bu nedenle, Irak'ta misafirlik kültürü, karşılıklı saygı ve samimiyet temelinde şekillenir (Lezzetler, 2007).

Bitkisel yağlar, zeytinyağı ve saf tereyağı (sadeyağ/sadeleştirilmiş yağ) üretimi Irak'ta oldukça yaygındır. Ancak yemekler genellikle katı yağlarla hazırlanır. Geleneksel olarak kullanılan katı yağlar, yemeklerin lezzetini ve dokusunu zenginleştirmek için tercih edilir. Bu yağlar, genellikle tencere yemeklerinde ve kızartmalarda kullanılmakta olup, yerel yemeklerin karakteristik tatlarını oluşturmada önemli rol oynamaktadır (Brittin, 2011).

Irak mutfağı, köklü geçmişi ve zengin kültürel mirasıyla öne çıkan çeşitli yemekler ve içecekler bulundurmaktadır. Küpe, özellikle Kuzey Irak'ta sevilen bir yemektir; işkembe içi dolma harç ile doldurularak pişirilir ve genellikle haşlanmış kelle paça ile servis edilir. “kubat el ruz” ve “kubat el burgul”, pirinç veya bulgur ile yapılan içli köftelerdir; farklı iç harçlarla doldurularak kızartılarak veya haşlanarak sunulurlar. “Afkhadh al-dijaj bil-teen”, incirli tavuk kanadı ise tavuk kanatlarının incir ve baharatlarla fırınlanmasıyla hazırlanan bir başka lezzettir. “samak mashwi bil-summaq” ise balığın sumaklı harç ile doldurularak fırınlanmasıyla yapılan geleneksel bir yemektir. Irak mutfağının tatlıları arasında “merket el mişmiş” ve “kileyce” öne çıkmaktadır; kayısı veya hurma bazlı tatlılar hem gündelik hem de özel günlerde tüketilir. İçecekler arasında ise ayran, meyve suları, çay ve sütlü çay gibi çeşitler bulunur. Özellikle çay, yoğun bir şekilde tercih edilir ve kültürel etkinliklerde önemli bir yer tutar. Irak mutfağı, tarihi kökenleriyle modern dönemin zenginliklerini harmanlayarak benzersiz bir yemek kültürü sunmaktadır (Güllü, 2022).

### 1.9. Katar Mutfak Kültürü

Katar, Basra Körfezi'nde yer alan bir yarımada ülkesidir ve nüfusunun büyük çoğunluğunu yerel halk dışında gelen yabancılar oluşturmaktadır. Yerel halk genellikle Şii ve Sünni Araplardan oluşurken ülkenin çeşitlilik gösteren nüfusu, Katar mutfağını da etkilemiştir. Geleneksel Katar mutfağı milli unsurların yanı sıra farklı kültürlerle ait lezzetleri de barındırmaktadır. Özellikle Fransız, Hindistan, Türk, İtalyan, Çin ve Japon mutfaklarının etkileri Katar mutfağında belirgin bir şekilde görülmektedir. Bu kültürel çeşitlilik Katar mutfağını zenginleştirerek farklı tatlar ve yemeklerin bir araya geldiği bir mutfak kültürü ortaya çıkarmıştır (Jacob ve Ashkenazi, 2007; Özbay, 2015).

Katar, tarım ve hayvancılık alanında zengin bir çeşitliliğe sahip olan bir ülkedir. Hurma, kavun, domates, karpuz gibi farklı meyveler ile tavuk, keçi, deve, koyun ve sığır gibi çeşitli hayvanlar, ülkenin tarım ve hayvancılık sektöründe öncü unsurları arasında yer almaktadır

(Brittin, 2011). Ülkenin denizlerle çevrili olması, Katar mutfağında balık ve deniz ürünlerinin de önemli bir yer tutmasını sağlamaktadır. Istakoz, yengeç, ton balığı ve karides gibi deniz ürünleri yerel mutfakta sıkça tercih edilen ve sevilen yiyecekler arasındadır. Geleneksel yemekler genellikle benzer pişirme yöntemleriyle hazırlanmasına rağmen farklı kültürlerden gelen özel pişirme teknikleri Katar mutfağını zenginleştirmiştir (Güllü, 2016). Katar mutfağının en popüler ve yaygın tüketilen yiyeceklerinden biri ise buğday unundan ve pirinçten yapılan farklı ekmek çeşitleridir (Jacob ve Ashkenazi, 2007).

Katar'ın öne çıkan özel bir yemek kültürü ise yabancı ziyaretçiler için otellerin sunduğu geniş çeşitlilikteki Cuma kahvaltısıdır. Bu kahvaltı, ülkedeki büyük beş yıldızlı otellerde sunulmakta olup yer bulabilmek için önceden rezervasyon yaptırmak gerekmektedir (World Travel Guide, 2016). Cuma kahvaltısı, Katar'da haftanın en gözde öğünü olarak kabul edilmekte ve ziyaretçilere yerel lezzetlerin yanı sıra uluslararası mutfağın da zengin bir kombinasyonunu sunmaktadır. Bu özel kahvaltı deneyimi otellerin titizlikle hazırladığı ve misafirlerin beğenisine sunduğu geniş menülerle öne çıkmaktadır.

### 1.10. Yemen Mutfak Kültürü

Yemen; Aden Körfezi, Umman Denizi ve Kızıldeniz'e kıyısı olan bir ülkedir ve kuzeyde Suudi Arabistan, doğuda ise Umman ile sınırlıdır. Ülkenin güneyinde Aden Körfezi ve Umman Denizi bulunmakta olup yaklaşık 200 adadan oluşmaktadır (Açıklan, Coşkun ve Laçiner, 2010).

Yemen'in kendine özgü bir mutfağı vardır. Yemen'de iklim koşullarının elverişsizliği sebebiyle sulama imkanlarının geliştirilip tarımda önemli ilerlemeler kaydedilmesi sağlanmıştır. Bu durum mutfak kültürünün etkilenip şekillenmesine sebep olmuştur. Yemen, kıyı bölgeleri gelişmiş bir balıkçılık geleneğine sahiptir. Ayrıca hayvancılıkta da kendini geliştiren halk, özellikle küçükbaş hayvanlar ve kümes hayvanları üzerine odaklanmıştır. Yemen mutfağında en sık tüketilen hayvansal ürünler arasında deniz ürünleri, balık, sığır, keçi, kuzu, tavuk ve yumurta bulunmaktadır (Jacob ve Ashkenazi, 2007).

Yemen mutfağı, özgünlüğü ve çeşitliliğiyle dikkat çekmektedir. En ünlü yemeklerinden biri "saltah çorbası"dır. Ayrıca "samak mofa", "aseed", "fahsa", "lahm mandi", "thareed", "shafut", "fattah", "bint al sahn" ve "jachnun" gibi diğer popüler yemekler de Yemen mutfağının zenginliğini gösterir. Yemen'de ekmek çeşitleri de oldukça çeşitlidir ve genellikle taboon adı verilen tandırlarda pişirilir. "laxoox", "tawa", "kader", "malooga", "tameez", "oshar", "fateer", "rashoosh", "khamira", "kudam" gibi farklı ekmek çeşitleri bulunmaktadır. Yemen'de içecek olarak ise siyah çay, çay, qahwa (kahve), qishr (kahve), diba'a (ezilmiş nektar), karkadin ve naqe'eal zabib (soğuk kuru üzüm içeceği) gibi içecekler yaygın olarak tüketilir. Yemekler genellikle ailece, aynı kapta ve sağ elle yenir; kadınlar ve erkekler geleneksel usule göre ayrı oturur ve erkekler genellikle kadınlardan önce yemek yer (Jacob ve Ashkenazi, 2007; Güllü, 2022).

### 1.11. Ürdün Mutfak Kültürü

Ürdün, jeopolitik konumunun zorluklarına rağmen Orta Doğu'nun öne çıkan ülkelerinden biridir ve ekonomisi büyük ölçüde hizmet sektörüne dayanmaktadır (Mollaveisoğlu, Sobutay ve Dinler, 2003). Özellikle turizm, Ürdün ekonomisi için önemli bir potansiyele sahiptir: Petro, Akabe ve Ölü Deniz gibi başlıca turizm merkezleri ülkenin turistik cazibe merkezleridir (Sobutay ve Dinler, 2003). Bu turizm merkezleri, Ürdün mutfağının da gelişmesine ve çeşitlenmesine katkıda bulunmuştur. Ürdün mutfağı, Akdeniz mutfağının etkisini taşıyan ve zengin bir lezzet çeşitliliğine sahip olan mutfaklar arasında yer almaktadır (Kılıç, 2010).

Ürdün mutfağı, verimsiz kurak toprakların ve yaygın hayvancılığın etkisiyle bol et içeren menüleriyle tanınır. Örneğin "mansaf" yemeği, kuzu etinin "cemid" adı verilen kurutulmuş

ekşi yoğurt birlikte pişirilmesidir. Bu yemek pilavla birlikte servis edilir ve üzerine cemid karışımı sos ve et suyu dökülerek yenilir. Ürdün mutfağının diğer önemli yemekleri arasında muskan, kadayıf ve baklava gibi tatlılar da bulunur (Türkiye Turizm Ansiklopedisi, 2024). Ürdün'ün batısında yer alan Ürdün Vadisi ise ülkenin en verimli tarım alanlarından biridir ve burada turunçgiller, zeytin, salatalık, domates, çilek gibi birçok tarım ürünü yetiştirilir (Yağış, 2011).

Ürdün mutfağında yaygın olarak tüketilen diğer gıdalar arasında zeytin, zeytinyağı, yumurta, beyaz keçi peyniri, süzme yoğurt yer alır; bu gıdalar neredeyse her öğünde salatalık ve domatesle birlikte sunulur (Jacob ve Ashkenazi, 2007). Ürdün'ün coğrafi olarak çeşitlilik gösteren bölgeleri ise hem verimli tarım alanları sağlar hem de yenebilir bitki örtüsü barındırır. Özellikle Rum Vadisi'nde yetişen bazı otlar hem gıda hem de bitki çayı olarak tüketilmektedir (Koçak, 2010).

## Sonuç

Günümüz Orta Doğu yemek kültürü, köklü geçmişi ve derin kültürel bağlarıyla lezzetin ve tarihi mirasın buluşma noktasıdır. Gerek bulunduğu konum ile gerekse İslam dininin etlisiyle çok çeşitli lezzetlere ev sahipliği yapmaktadır. Bu muhteşem mutfak, çeşitliliği ve zenginliğiyle adeta bir lezzet serüvenine davet çıkarır. Her bir yemeğin ardında binlerce yıllık bir hikâye, bir coğrafyanın izleri ve bir toplumun mirası yatar. Sofralar, sadece yemek yemek değil, aynı zamanda paylaşmak, bir araya gelmek ve bağları güçlendirmek için bir araç olarak görülür. Orta Doğu mutfağının sağlık ve beslenme açısından da önemi büyüktür. Sağlıklı beslenme konusunda özellikle ülke olarak İran mizaca göre beslenme konusunda ön plana çıkmaktadır. Yine Orta Doğu mutfağında taze ve doğal malzemeler, çok çeşitli baharatlar ve sağlıklı pişirme yöntemleri, insan sağlığını korumaya ve besleyici bir yaşam tarzını teşvik etmeye yardımcı olur. Her lokmanın altında yatan kültürel derinlik, Orta Doğu mutfağını sadece bir yemek kültürü değil, aynı zamanda bir miras ve kimlik belirleyicisi yapar. Bu eşsiz lezzetlerin keşfi, bir coğrafyanın ve insanlığın hikayesini tatmak anlamına gelir. Orta Doğu mutfağı sadece bir sofraya değil, aynı zamanda bir geçmişin ve geleceğin ta kendisidir.

Orta Doğu mutfakları genellikle et, baharat tahıl, bakliyat ve zeytinyağı gibi temel gıda ürünlerine dayanır. Özellikle humus, falafel, kebab ve çeşitli pirinç yemekleri gibi yemekler bu kültürün simgelerindedir. Lübnan mutfağındaki mezeler, İran mutfağındaki baharatlı pilav çeşitleri bu kültürün çeşitliliğini yansıtır. Aynı şekilde, Orta Doğu mutfağının tarihi olarak baharat yolları üzerinde bulunması, mutfak kültürünün zengin baharat kullanımı ile ön plana çıkmasına zemin hazırlamıştır. Bu mutfakların karakteristik özellikleri, bölgeye kültürel miras ve gastronomi turizmi açısından önemli katkılar sağlamaktadır. Özellikle sağlık açısından zeytinyağı ve zengin baharat kullanımı gibi unsurların yoğun yer alması, dünya mutfaklarına göre daha sağlıklı ve lezzetli bir seçenek sunmaktadır. Bu bağlamda, Orta Doğu mutfağının uluslararası alanda yiyecek-içecek sektöründe tanıtımı, gastronomi turizminin teşviki ve yerel gıda ürünlerinin ihraç edilmesi gibi stratejiler yer almalıdır. Gelecek çalışmalar, bu mutfakların sağlık yönlerinin daha detaylı incelenmesi, küreselleşmenin etkisiyle unutulmaya yüz tutmuş gıdaların korunması ve bölgesel mutfakların küresel pazarlara entegrasyonu üzerine odaklanabilir.

## Makale Bilgileri / Article Information

Değerlendirme Evaluation	İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körleme Two Outside Referees, / Double-Sided Blinding Bu çalışma Etik Kurul beyanı gerektiren çalışmalar kapsamına girmektedir.
Etik Beyan	Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur.
Ethical Consideration	This study does not fall within the scope of studies requiring an Ethics Committee declaration. It is hereby declared that scientific and ethical principles were followed during the preparation of this study and that all studies utilized were indicated in the bibliography.
Benzerlik Taraması Similarity Scan	Yapıldı Done
Etik Bildirim Ethical Statement	artuklutourismstudies@artuklu.edu.tr
Çıkar Çatışması Conflict of Interest	Çıkar çatışması beyan edilmemiştir. No conflict of interest declared.
Finansman Financing	Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır. No external funding was used to support this research.
Telif Hakkı & Lisans Copyright & License	Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmaları CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır. Authors own the copyright of their work published in the journal and their work is published under the CC BY-NC 4.0 license.

## Kaynakça | References

- Açıklın, S. Coşkun, G. ve Laçiner, S. (2010). *Yemen dosyası: Fakirlik ve terör kaskacında bir ülke*. Uşak Yayınları, Ankara: Başak Matbaacılık.
- Ahmedov, A., İsmayilöğlu, C. (2011). *Azerbaycan Mutfak Ansiklopedisi*. Azemaşr yayınevi. Bakü.
- Allan, T. (2009). *Orta Doğu'da Yiyecek Üretimi, İçinde: Zubaide, Sami ve Tapper, Richard, Orta Doğu Mutfak Kültürleri*. Çev.: Ülkün Tansel. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Amos, D. (2010). Foodlovers discover the joys of aleppo. <https://www.npr.org/2010/01/05/122058669/food-lovers-discover-the-joys-of-aleppo> (Erişim tarihi: 04/09/2024).
- Artam, A. (1991). *Sosyo-ekonomik Açından Orta Doğu Bölgesinde Gıda Güvenliği*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). İstanbul üniversitesi Sosyal Bilimler Enstütüsü, İstanbul.
- Belge, M. (2001). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Berik N., Kahraman, D. (2009). *Asma Yaprağında Sardalya Balığı*. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs. 212-215.
- Bober, P. (2003). *Antik ve Ortaçağ Yemek Kültürü: Sanat, Kültür ve Mutfak (Eski Çağlardan 70 Yemek Tarifi)*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Boudan, C. (2006). *Mutfak Savaşı*, Çev: Yaşar Avunç, İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Brittin, H.C. (2011). *The food and culture around the World handbook*. Prentice Hall: Upper Saddle River, New Jersey, USA.
- Bromberger, C. (2009). *Kuzey İran'da Yemek Alışkanlıkları ve Kültürel Sınırlar. İçinde: Zubaide, Sami ve Tapper, Richard, Orta Doğu Mutfak Kültürleri*, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Ertam, A. (1992). *Sosyo-Ekonomik Açından Orta Doğu Bölgesinde Gıda Güvenliği*, İstanbul: Aydınlar Ocağı Yayınları.
- Fragner, B. (2009). *Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni*, İçinde: Zubaide, Sami ve Tapper, Richard, Orta Doğu Mutfak Kültürleri, Çev: Ülkün Tansel, İstanbul:

- Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Goldstein, D. (2005). *Cultures Culinaires d'Europe*. Avrupa konseyi. Ss. 67-74.
- Güllü, M. (2022). *Orta Doğu Mutfağı (Kısım 2 – Bölüm 6), Gastronomi ve Turizm (Kavramlar– Uygulamalar-Uluslararası Mutfaklar-Reçeteler)*. Ankara: Detay yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Harunoğulları, M. (2017). Orta Doğu Jeopolitiği Ve Küresel Güçlerin Enerji Mücadelesi. *Humanitas-Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(9), 121-137. <https://doi.org/10.20304/humanitas.318517>
- İsrail Başkonsolosluğu-İstanbul (2024). Orta Doğu. <https://embassies.gov.il/istanbul/AboutIsrael/the-middle-east/Pages/the-middle-east.aspx#:~:text=Bu%20tan%C4%B1ma%20g%C3%B6re%20Orta%20Do%C4%9Fu.%2C%20Sudan%2C%20Fas't%C4%B1r.> (Erişim tarihi: 07.08.2024).
- Jacob, J. ve Ashkenazi, M. (2007). *The world cook book for student*. Westport/ABD: Greenwood press.
- Karaca, O.B., Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi:”Adana İli Örneği”, *Hittit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2) 561-584.
- Kashkay, K. (2015). *Food and Art of Azerbaijan*. ISBN 978-1906509927.
- Kılıç, N. (2010). *Türk mutfağının Ege-Akdeniz karakterinin kültürel ve turistik açıdan incelenmesi: Ayvalık örneği*. (Uzmanlık Tezi). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Güzel Sanatlar Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Kılıçhan, R. (2018). Orta Doğu Mutfağı. <https://www.gastronomi-mutfaksanatleri.com/?pnum=173&pt=Orta+Do%C4%9Fu+Mutfak%C4%9F%C4%B1> (Erişim Tarihi: 29/06/2024)
- Koçak, T. B. (2010). *Ürdün'in turizm coğrafyası*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi Orta Doğu Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.
- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Lezzetler (2007). Irak Mutfak Kültürü. <https://lezzetler.com/irak-mutfak-kulturu-vt10272> (Erişim tarihi: 09/07/2024).
- Mollaveisoğlu, D., Sobutay, T. ve Dinler, A. (2003). Orta Doğu'nun yükselen pazarı Ürdün. *İtoviyon Dergisi*, 1(10), 52-56.
- Özbay, G. (2015). *Orta Doğu mutfağı*. M. Sarıuşık (Ed.), *Uluslararası gastronomi içinde* (269-301). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Raad, E. (2015). Lübnan mutfağı 5 duyuya hitap eder. [www.haberturk.com/yasam/haber/1147372-lubnan-mutfagi-5-duyuya-hitap-eder](http://www.haberturk.com/yasam/haber/1147372-lubnan-mutfagi-5-duyuya-hitap-eder) (Erişim tarihi: 04/09/2024).
- Roger, D. (2000). The History and Culture of Food and Drink in Asia: The Middle East and South Asia, İçinde: *The Cambridge World History of Food*, Kenneth F. Kiple ve Kriemhild Conee Ornelas, Cambridge University, c. II, s. 1140.
- Sitti S., Hayta, M., Yetim, H. (2009). *Kayseri Mantısı: Hazırlanışı ve Kalite Nitelikleri*. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 27-29 Mayıs 2009. 208-211.
- Sobutay, T. ve Dinler, A. (2003). *Ürdün ülke etüdü*. İstanbul: İstanbul Ticaret Odası Yayınları, Yayın No: 2003/4. Turizm Gazetesi.
- Şimşek, N., Soylu, A., Durlu-Özkaya, F. (2020). Osmanlı İmparatorluğu'ndan İtibaren Anadolu ve Arap Yarımadası'nın Mutfak Etkileşimleri. *Seyehat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*. (17)3.
- Toygar, K., Berkok, N. (1997). *Kardeş Mutfaklar; Türk Dünyası Yemeklerinden Örnekler Azeri-Kazak-Kırgız-Özbek-Türkmen*. Ankara: Takav Matbaacılık.
- Türkiye Turizm Ansiklopedisi. (2024). Ürdün Mutfağı. <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/urdun-mutfagi> (Erişim tarihi: 05/08/2024).
- Türkiye Turizm Ansiklopedisi. (2024). Lübnan mutfağı.



- <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/lubnan-mutfagi> (Erişim tarihi: 14/08/2024).
- World Travel Guide. (2016). Qatar Travel Guide. <https://www.worldtravelguide.net/guides/middle-east/qatar/> (Erişim Tarihi: 08/08/2024).
- Yağış, M. (2011). Ürdün ÷lke raporu. Ankara: T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüt Merkezi.
- Yurt, B., Yıldız, Ö., Kumlay, A.M., Küçüköner, E. (2010). *İğdir Yöresinde Tüketilen Bazı Hayvansal Kaynaklı Geleneksel Gıdalar*. 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 15-17 Nisan 2010. 358-359.
- Zubaide, S. (2009). *Orta Doğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları*. Çev: Ülkün Tansel. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları

MAÜ  
PRESS

## Artuklu Tourism Studies

## Nörogastronomi ve Yeme-İçme Tercihleri Arasındaki İlişki

Kübra ERBİL<sup>a\*</sup>  <sup>a</sup>Amasya Üniversitesi, Amasya Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Amasya, Türkiye

\*Sorumlu Yazar, E-mail: kubra.erbil@amasya.edu.tr

Geliş Tarihi/Submission	2 Ekim 2024
Kabul Tarihi/Acceptance	27 Kasım 2024
Yayın Tarihi/Publication	30 Kasım 2024

## Atıf Bilgisi

Erbil, K. (2024). Nörogastronomi ve yeme-içme tercihleri arasındaki ilişki. *Artuklu Tourism Studies*, 1, 54-67.

## Öz

Moleküler gastronomi, nörogastronomi ve gastrofizik, gıda davranışının farklı yönlerine vurgu yapar, ancak hepsinin çabalarında kilit bir unsur olarak yiyecek memnuniyeti vardır. Yeme davranışının büyük ölçüde yemekten duyulan memnuniyet tarafından yönlendirilip yönlendirilmediği sorusu, farklı yaklaşımların anahtarıdır. Bu, çoğunlukla beslenme topluluğunda benimsenen ve yeme davranışının tamamen homeostatik ihtiyaçlar tarafından kontrol edildiği şeklindeki fikirlerle taban tabana zıttır. Fakat bu, biri diğerini dışladığı anlamına gelmemektedir. Bununla birlikte, niteliğin niceliğin yerini alıp alamayacağı sorusu sorulabilir. Bu çalışmada kavramsal olarak nörogastronominin tüketiciler üzerindeki etkisine dair yapılan çalışmalar incelenmektedir. Çalışmanın amacı nörogastronominin literatürde yer alan çalışmalarını inceleyerek yiyecek içecek işletmelerinde müşteriler üzerindeki etkisini ve müşteri memnuniyetini sağlama noktasındaki önemini ortaya çıkarmak amacıyla yapılmaktadır. Yapılan çalışmalarda, fizyolojik olarak plasebo etkisi ile hastaların gıda ile iyileşebileceği ve psikolojik bakımdan da insanların hem duygularına hem de algılarına etkisi araştırılmaktadır. Nörogastronominin yeme içme tercihleri ile ilişkisi incelendiğinde, lezzet deneyimi, açlık ve doyumluk hisleri, deneyim ve alışkanlıklar arasındaki etkilerinden söz edilmektedir. Duyuların yemek yeme deneyimlerine olan etkisi ve misafirlere yenilikçi bakış açısı ile farklı deneyimler sunmak yiyecek içecek işletmeleri açısından önemlidir. Bu çalışma, yiyecek içecek işletmelerinin misafirlerine daha iyi hizmet sunması için bu güne kadar yapılan veya gelecek zamanda yapılabilecek yeniliklere de ışık tutacak ve literatüre katkı sağlayacaktır.

**Anahtar Kelime:** Gastronomi, Koku, Lezzet, Nörogastronomi, Tat.

## The Relationship Between Neurogastronomy and Eating-Drinking Preferences

Kübra ERBİL<sup>a\*</sup>  

<sup>a</sup>Amasya University, Amasya Vocational School of Social Sciences, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Amasya, Türkiye

\*Corresponding Author, E-mail: kubra.erbil@amasya.edu.tr

Date of Submission	2 October 2024
Date of Acceptance	27 November 2024
Date of Publication	30 November 2024

### Citation

Erbil, K. (2024). Nörogastromoni ve yeme-içme tercihleri arasındaki ilişki. *Artuklu Tourism Studies*, 1, 54-67.

### Abstract

Molecular gastronomy, neurogastronomy and gastrophysics all focus on different aspects of food behavior, but all have food satisfaction as a key element in their efforts. The question of whether eating behavior is largely driven by food satisfaction is key to the different approaches. This is in stark contrast to the idea, often held in the nutrition community, that eating behavior is entirely controlled by homeostatic needs. However, this does not mean that one excludes the other. However, the question can be asked whether quality can replace quantity. This study conceptually examines studies on the impact of neurogastronomy on consumers. The aim of the study is to examine studies in the literature on neurogastronomy to reveal its impact on customers in food and beverage businesses and its importance in ensuring customer satisfaction. Studies have investigated the physiological placebo effect that patients can heal with food and beverages, and the psychological effects on both people's emotions and perceptions. When examining the relationship between neurogastronomy and food and beverage preferences, the effects on taste experience, hunger and satiety, experience and habits are discussed. The effect of senses on dining experiences and offering different experiences to guests with an innovative perspective are important for food and beverage businesses. This study will also shed light on innovations that have been made so far or that can be made in the future in order for food and beverage businesses to provide better service to their guests and will contribute to the literature.

**Keywords:** Gastronomy, Smell, Flavor, Neurogastronomy, Taste.

## Giriş

Shepherd (2006) çalışmasında, gıda hazırlamanın biyokimyasını, koku alma reseptörlerinin moleküler biyolojisini, koku görüntüleri ve beyin lezzet sistemi bilgisini birleştiren bir nörogastronomi tanımından bahsetmektedir. Böyle bir sentez, bireylerin yeme-içme deneyimine ilişkin anlayışını geliştirerek kişilerin daha lezzetli ve sağlıklı beslenmelerini sağlayacaktır (Shepherd 2006). Böylece nörogastronomi terimi ortaya çıkmıştır. 2012'de Kentucky Üniversitesi'nin nöropsikoloji hizmetleri klinik bölümünün şefi ve Nöroloji Doçenti Dan Han, Montreal'de bir konferansa katılmış ve ünlü 'Joe Beef' restoranında bir akşam yemeği rezervasyonu nedeniyle restoranın sahibi ve şefi Fred Morin ile tanışmışlardır. Burada, şefleri ve bilim adamlarını nörogastronomiyi çalışmak üzere bir araya getirme fikri filizlenmiştir. 7 Kasım 2015'te bu sentez, Uluslararası Nörogastronomi Derneği'nin (ISN) açılış sempozyumuyla Kentucky Üniversitesi'nde resmi olarak duyurulmuştur (Özata, 2020).

Sempozyumda 13 konuşmacı ve 6 gıda teknolojisi ve tarım gösterimi yer almıştır. Konular nörogastronominin üç ayağı olan mutfak sanatları, klinik uygulama ve tezgâh sinirbiliminden oluşmaktaydı. Açılış konuşmacısı Gordon Shepherd, lezzetin beyin tarafından nasıl meydana geldiğini açıklamıştır. Sunumunun öne çıkanları arasında yiyecek ve uyuşturucu bağımlılığı ile beyin ödül sistemi arasındaki örtüşme; insan ağız anatomisinin ve yemek pişirmenin icadının evrimsel öneminin gözden geçirilmesi ve insanların retronazal koku alma yoluyla tatları algılama konusundaki benzersiz akut kapasitesine değinilmiştir. Shepherd ayrıca beyin nörogastronominin merkezinde olduğunu ve yemek yeme ile nörobilim arasındaki karmaşık ve dinamik çift yönlü ilişkiyi zarif bir şekilde açıklamaktadır. Örneğin; yemek yemenin neredeyse tüm beyni nasıl meşgul ettiğini ve beynimizin gebelikten itibaren yediklerimize göre şekillendiğini belirtmektedir (Shepherd, 2006). Ayrıca, beyindeki lezzet görüntülerinin, kemoterapi hastalarında olduğu gibi, bizi tatsızlık yanlısılarına karşı duyarlı hale getirirken aynı zamanda ödül sistemiyle olan bağlantılarına dikkat çeken bir sempozyum olmuştur. Shepherd buradaki konuşmasında yeni girişimler yapılması gerektiğini ve nörogastronomi alanının en etkili şekilde ilerleyebilmesi için temel araştırmayı beslenme ve kamu politikasıyla birleştirmenin önemine vurgu yapmaktadır.

## 1. Nörobilim Nedir?

Kentucky Üniversitesi'nde Fizyoloji Profesörü ve ISN'nin kurucularından biri olan Tim McClintock, tat geliştirmenin geleceğini ve algılamada yer alan spesifik koku alma reseptörlerinin tanımlanmasını sağlayacak "Kentucky tahlili" gibi yeni teknolojilerden bahsetmektedir. Herhangi bir koku verici ve daha sonra tersine mühendislik koku verici formülasyonlarını bilimsel olarak mümkün olmaktadır. McClintock, bu atılımın, belirli besinsel faydaları olabilecek aroma formülasyonları için önemine vurgu yapmaktadır ve bu yeni sınırın önemini, ilaç endüstrisinin, (bozuk)işlevlerine dahil olan reseptörler tanımlandıktan sonra belirli tedaviler için ilaçları nasıl geliştirebildiğine benzetmektedir (Lahne,2013). Aynı zamanda Kentucky Üniversitesi'nde Fizyoloji Profesörü olan Bret Smith, bağırsak-beyin sapı-karaciğer-glikoz düzenleyici devreyi ve bunun beyin yiyecekleri nasıl işlediğini ve yemek yeme motivasyonunu nasıl etkilediğini açıklamaktadır. Bu bilginin hastalığa nasıl uygulanabileceğini göstermek için hayvan diyabet modellerinde glikoz intoleransını tersine çevirebilen laboratuvarından bir araştırma sumaktadır. Ayrıca insanlarda Tip 2 diyabetle mücadele etmek için vagus siniri üzerine yerleştirilebilen yeni bir cihaz hakkında bilgi vermektedir (Shepherd, 2006). Smith, gelişmekte olan nörogastronomi alanına yönelik merkezi bir zorluğun, dengeli bir metabolizmayı sürdüren homeostatik

mekanizmaları bozmadan yiyeceklerin hedonik olarak çekici hale getirilebileceği yolları bulmak olduğu sonucuna ulaşılmaktadır.

Oxford Üniversitesi'nden beğenilen duyuşsal psikolog Charles Spence, insan gıda algısında duyuş, hafıza ve bağlamın önemini tartışmaktadır. Laboratuvarının modlar arası yazışmalar üzerine yaptığı kapsamlı araştırmayı özetleyerek ve çevreyle olan deneyimlerimizden öğrendiğimiz iştme, görme ve doku arasındaki ilişkilerin gıda algısını nasıl değiştirebileceğini ve etkileyebileceğini açıklamaktadır (Shepherd, 2006). Örneğin, yüksek perdeli çingıraklı notalar dinlenirken şekerleme yenirse tadı ortalamadan daha tatlı, düşük bas sesleri ile eşleştirildiğinde tadı daha acıdır. En önemlisi, gıda tüketiminin hastane ortamları ve kanser hastaları gibi sağlık için bir sorun olduğu durumlarda bu ilişkilerin önemini tartışmaktadır. Örneğin, kırmızı rengin evrensel bir dikkat ve tehlike sinyali olduğu ve gıda tüketimini engellediği gösterilmiş olmasına rağmen hastanelerde yetersiz beslenen hastalara yiyecek getirmek için sıklıkla kırmızı tepşilerin kullanılıyor olması da bu çağışmaların uygulamadaki eksikliğini göstermektedir.

### 1.1. Nörobilim ve Klinik Veriler

ISN'nin ana kurucusu, Kentucky Üniversitesi'nden nöropsikolog Dan Han hem tıpta hem de halkın bilinçlendirilmesinde koku almanın odağa alınması için bir paradigma değişikliğine duyulan ihtiyaçtan bahsetmektedir. Besin çeşitliliğinin sağlık için kritik öneme sahip olduğuna dikkat çekmek için monokültürün tarım için kötü olması ile monoton beslenmenin insan beslenmesi için kötü olması arasındaki paralellige dikkat çekmektedir (Spence, 2012). Sunumu, ISN'nin misyonunu ve klinik eksiklikleri ele almak, yeni yaklaşımları çoğaltmak ve insanı geliştirmek ve yaşam kalitesi için gerekli değişikliklerin yapılabilmesi için nörogastronomi zanaatını ve bilimini uygulamak için disiplinler arası meslektaşlar arasında entelektüel düşünceyi, tartışmayı ve ağ kurmayı teşvik etme ihtiyacını vurgulamaktadır (Shepherd, 2006). Kentucky Üniversitesi Tıp Fakültesi'nden nörolog ve ISN'nin kurucu üyelerinden Sid Kapoor, gıda, ilaç ve sağlık arasındaki bağlantıdan bahsetmektedir ve Rx'in kökeninin Latince'de 'almak' anlamına gelen 'recipe' (reçete) sözcüğü olduğunu açıklamıştır. Kapoor daha sonra, özellikle epilepsi tedavisi için 'ketojenik diyet' konusundaki çalışması açısından, beslenme tıbbının vaadi üzerine bir araştırmadan bahsetmektedir (Shepherd, 2006).

New Orleans'taki Tulane Üniversitesi'nden şef Leah Sarris mutfak bilimi, beslenme ve tıp arasındaki ilk disiplinler arası programı geliştirmiş ve müfredatı şu anda ülke genelinde 16 tıp fakültesinde kullanılmaktadır. Leah Sarris, Kuzey Amerika'daki obezite ve diyabet salgınlarına ve bunların çocuk sağlığına getirdiği çok ciddi sorunlarına vurgu yapmaktadır. Sarris, daha lezzetli ve aynı zamanda daha sağlıklı yiyecekler oluşturmak için ortak araştırma çağırısında bulunmuş ve ebeveynlerin yiyeceklere yönelik tutumlarının çocukları arasında yiyecek kabulünü nasıl etkilediğine dikkat çekmiştir. En önemlisi, insanların yemek pişirmeyi ve hazırlamayı öğrenmesi ve gıdanın beslenme ve sağlık açısından önemini anlaması için gıda eğitimi, pazarlama, sağlık ve kamu politikasına yönelik yaklaşımımızda nasıl büyük bir değişimin olması gerektiğini özetlemektedir (Shepherd, 2006).

### 1.2. Nörobilim ve Gastronomi İlişkisi

Gastronomi panelinde önemli şeflerin yaptığı konuşmalar sırasıyla aydınlatıcı, duygulandırıcı ve eğlenceli anlar yaşanmış ve tüm şefler, gıda üreticileri ve gıda tüketicileri arasında açık bir diyalogun, bir yemekten hem haz hem de beslenme açısından maksimum faydanın elde edilebilmesi için tüketicinin damak tadına ilişkin bir anlayış geliştirmede kritik öneme sahip olduğunu vurgulanmıştır. Montreal'deki uluslararası üne sahip 'Joe Beef' restoranından ISN'nin şefi ve kurucu ortağı Fred Morin, insanları yeni yiyecekler denemeye iten şeyleri, 'gastronomi tuvallerimiz' her birindeki bireysel farklılıkları ve ortak bir dile ihtiyaç olduğunu söylemiştir. Şefler, sinirbilimciler ve yemek yiyenler yemek deneyimini de

burada paylaşmaktadır (Shepherd, 2006). Ayrıca, yemek kültürünü, yerel malzemeleri ve yemek deneyimi bağlamını kapsayacak şekilde şarapların tadı üzerindeki bölgesel etkilerle ilgili bu Fransızca terimin kullanımını genişleterek 'terroir'in öneminden bahsedilmektedir (Spence, 2012). Morin'in, gastronomiden alınabilecek zevke odaklanması gerektiğini ve buna örnek olarak da Quebec'teki bir bakımevinde sakinlerin yaşam kalitesini iyileştirmek için yiyecek ve şarabın nasıl kullanıldığından bahsetmektedir (Shepherd, 2006). New York City'deki 'Graffiti' ve 'Me and You' nun sahibi şef Jehangir Metha, yemekten maksimum memnuniyet ve keyif almak için şef ile lokanta arasındaki sohbetin önemine değinmektedir ve fiziksel yakınlığın ve sofraya ayarlarına dikkatli yemek yeme deneyimini değiştirebileceğini söylemiştir. Ayrıca gıdanın ve sağlığın önemini ve gıdanın ilaç olarak nasıl kullanılabilirliğini vurgulayarak özel bir diyetin karışımın şiddetli kemoterapi yoluyla gücünü korumasını nasıl sağladığına ve kanserden iyileşmesine nasıl yardımcı olduğuna dair bir örnek vermektedir. Mehta ayrıca, acı tat üzüntü ve acıyı azaltırken tatlının vücudun korkuyla savaşmasına yardımcı olması gibi Ayurveda geleneğinden örneklerle yemek ve duygunun önemini vurgulamaktadır (Herz, 2015).

Kentucky'deki birçok restoranın seçkin bir sahibi olan şef Ed Lee, gıdaların ilaç olarak kullanılmasına ve karışımın kanseri yenmesine nasıl yardımcı olduğuna da söylemektedir. Özellikle hastane ortamlarında gıda tadı ve beslenme kalitesi arasındaki talihsiz kopukluğu ve bunun iyileşmeyi nasıl engelleyebileceğini vurgulamıştır. Hastanelerin kişiselleştirilmiş yemek planları geliştirmesine ciddi bir ihtiyaç olduğu ve böylece bireyler yemek yemekten daha fazla hedonik zevk alabilir, bu da kendi başına iyileşme sürecini kolaylaştırabilir. Yemek menülerinin her birinin benzersiz terapötik faydaları vardır ve geliştirilmelidir. Lee ayrıca ginseng, sarımsak, biberiye, kekik ve zerdeçal gibi baharatların pek çok mutfakta bulunmasının temel iyileştirici niteliklerinden kaynaklandığını açıklayarak farklı etnik yemeklerde lezzet ilkelerinin tıbbi kökenlerine değinmektedir (Shepherd, 2006). Ünlü bir Kentucky şefi olan Ouita Michel, yemek yiyememenin kanser olan annesinin ölümünü nasıl hızlandırdığını söylemektedir Yiyecek ve kişi arasındaki benzersiz ve göreceli ilişkii ele almış ve ölümcül bir teşhisin getirdiği duygusal travmanın sadece yemek yeme arzusunu değil, aynı zamanda vücudun yiyecekleri metabolize etme fizyolojik yeteneğini de nasıl etkilediğini paylaşmaktadır. İyileştirme olasılıklarını ele alan Michel, plasebo etkilerinin gıdaya nasıl yayılabileceğini ve hastalar bir gıdanın iyileştirdiğine ikna olurlarsa iyileşmelerine yardımcı olacağından bahsetmektedir (Spence, 2012). Buradan çıkarımla nörogastromiden elde edilen araştırma bulgularının, yaşam kalitelerinin ve uzunluklarının iyileştirilebilmesi için son dönem kanser hastalarında yemek yemeyi kolaylaştırabilecek yiyecek ve sofraya takımlarının duygusal dönüşümlerini geliştirmek için uygulanması gerekmektedir. Uzman şefler, sinirbilimciler ve klinisyenler bir araya gelerek günümüz dünyasında yemek yemenin merkezinde yer alan hastalıkları, yetersiz beslenmeyi, hastalık ve obeziteyi tartışmaktadır. Bu problemler karşıt meseleleri ele alıyor gibi görünse de temel olarak beyin, fizyolojimizin ve gıda zevki deneyimindeki bireysel farklılıkların gıda tüketimine nasıl giriftir bir şekilde dahil olduğuna dair bir anlayışın sağlayabilecek herhangi bir çözüm için kritik olduğu gerçeğiyle birleşmektedir (Spence, 2012, Özata, 2020).

ISN'nin misyonu, insan yaşamının kalitesini artırmak ve gastronomi bağlamında beyin-davranış ilişkileri hakkında bilgi üretmek ve yaymak için nörogastromiyi bir zanaat, bilim ve sağlık mesleği olarak ilerletmektir. Bu amaca, Uluslararası Nörogastromi Derneği'nin açılış sempozyumunda büyük bir istekle ulaşılmaktadır. Shepherd (2006), görevleri ve keşifleri nörobilim, kimyasal duyular, kamu politikası, mutfak sanatları ve pek çok alanda araştırma ve uygulamanın geleceğini dönüştürecek olan son derece etkili bir toplum olacağını ve önemli olan insan sağlığı ve mutluluğu olduğunu belirtmektedir.

### 1.3. Lezzet ve Tat

Lezzet ve tat kavramlarının anlamları birçok kez karıştırılmakta veya aynı olduğu yönünde bir yanlışlık mevcuttur. Tat alma, tüketilen yiyeceklerin dil üzerinde bulunan tat reseptörleriyle uyarılmasıyla ağızda başlar ve beyinde biter. Bir yiyecekten ilk ısırık alınmasıyla hem tükürük salgısı ve çiğneme ile parçalanma başlar hem de dilin üzerinde bulunan papillalar sayesinde, alınan tat beyne iletilir ve böylece tat alma gerçekleşir (Baral, 2015). Besinler birçok molekülden meydana gelmektedir ama ana tatlar; acı, tatlı, tuzlu, ekşi ve umami tatlar olarak beş temel başlıkta toplanmaktadır (Yılmaz vd., 2021:149). Tat algıları yalnızca beş temel tat ile ifade edilmemekle birlikte ayrıca, tüketilen yiyeceklerin sıcaklığı, soğukluğu, sertliği, yumuşaklığı, acılığı gibi farklı özelliklerinden de bahsedilmektedir (Özata 2020:170).

Lezzet ise, tüketilen yiyecekleri yutarken ağızda hissedilen tadın dışında, alınan koku sinyallerini kapsayan bir algı olarak tanımlanmaktadır (Cankül ve Uslu, 2020:67). Lezzet, tatma işlemi sırasında algılanan tat ve sinirsel duyumlar ile koku almanın karmaşık bir bileşenidir (Spence, 2012:2). Lezzet, bireye tüketilen bir besinden elde edilen bir deneyim sonucu bir düşünce oluşturması için zemin hazırlar ve duyu organlarının algılarını bir bütün olarak ortaya çıkarmaktadır. Lezzet algısı, herhangi bir gıdadan tat almaktan daha kuvvetli bir olgudur. Beyinde lezzet algısının iletilmesi orbitofrontal korteks öğrenme, hafıza, duyu ve dil ile aynı yönde ilerlemektedir. Bu noktadan bakıldığında, kişilerin lezzeti algılamada zihinsel işlevlerden olabileceğine ait görüşler bulunmaktadır (Kanwal, 2016; Yılmaz vd., 2021:149).

Nörogastronomi alanında gerçekleşen bilimsel çalışmaların çoğunlukla işitsel, görsel, koku tat almaya yönelik olduğu ve bu unsurların yiyecek içecek tüketimi sırasında sergilenen davranışların farklı noktalardan da etkilediğine dair çalışmalar ile açıklanmaktadır. Nörogastronomi üzerine yapılan çalışmalarda Spence (2012)'ın çalışmaları anlamlı bir yere sahiptir. Shepherd; gıda bilimi, fizyoloji, psikiyatri, bilişsel nörobilim, nörofarmakoloji, biyokimya, antropoloji, davranışsal psikiyatri gibi bilim dallarının nörogastronomi ile olan bağlantısını ortaya koymaktadır. Bu bilim dallarının yiyecek ve içeceklerle ilgili bağlantıları aşağıdaki tabloda gösterilmektedir.

**Tablo 1. Bilim dallarının yiyecek ve içeceklerle ilgili bağlantıları**

Bilim dalı	Yiyeceklerle ilgili çalışma konuları
Gıda bilimi	Ağızımızda besinleri nasıl çiğneyerek yuttuğumuz
Fizyoloji	Kokunun nefes alırken, verirken, yiyecekleri çiğnerken ve yutarken burnumuzdan nasıl algılayıcı hücrelere taşındığı
Psikiyatri	Kokunun nasıl tat ve diğer duyularla birleşerek lezzeti oluşturduğu
Bilişsel Nöroloji	Lezzetin beynimizde yarattığı etkilerin beyin görüntüleme teknolojileri ile tespit edilmesi
Nörofarmakoloji	Aşırı yeme-içme ihtiyacı ile alkol, sigara ve uyuşturucu bağımlılığının nasıl beynin aynı bölgelerini etkilediğini
Biyokimya	Vücudumuzun beynimizle bağlantısı olan kanda dolaşan hormonların açken nasıl yemeye başlamamız gerektiğini sinyalini ve tokken nasıl yemek yemeği artık kasmemiz gerektiğini sinyalini beynimize ilettiğini belirlemek

Antropoloji	İnsan evriminde gıdanın pişirilmesinin temel itici güç olması
Davranış Psikiyatrisi	Maymunlarda ve insanlarda koku duyusunun bilinenden daha fazla gelişmiş olduğu
Arkeoloji	Tarihi yerlerde bulunan besinlerle ilgili bulgular
Arkeobotanik	Geçmiş, zamanda yetişmiş bitki türlerinin gıdalarla olan ilişkisi
Ziraat	Günümüzde yetişen bitki türlerinin gıdalarla olan ilişkisi
Tıp	Hastalıkların tedavisinde ve çoğu zaman da hastalık teşhisinde kullanılan yiyecek içecekler

Gastronominin gıda bilimi, fizyoloji, psikiyatri, bilişsel nöro bilim, nörofarmakoloji, biyokimya, antropoloji, davranışsal psikiyatr, arkeoloji, ziraat ve tıp gibi bilim dalları ile çalışması nörogastromi ile mümkündür. Bilim dalları, yiyecek ve içeceklerle çeşitli şekillerde ilişkilidir. Bu bağlantılar, gıda üretiminden tüketim deneyimine kadar geniş bir yelpazeyi kapsamaktadır. Bu disiplinler yiyecek ve içeceklerle ilgili süreçleri, etkileri ve alışkanlıkları anlamada kritik rol oynamaktadır. Bu alanlardaki bilgi birikimi sayesinde daha sağlıklı ve sürdürülebilir gıda sistemleri geliştirmeye de yardımcı olmaktadır.

## 2. Duyular

### 2.1. Koklama

Gıdalardan alınan koku beyin ön limbik korteksine bağlı olduğu için doğrudan koku beyin erişimine sahiptir (Shepherd, 2012:158). Burun boşluğunda bulunan koku reseptörleri ile tüketilen gıdadan çığneme esnasında çıkan uçucu bileşenler yoluyla uyarılması neticesinde koku algısı oluşmaktadır. Koku ve tat birleşimi lezzet algısını oluşturmaktadır (Yaparel ve Elmacı, 2016:218). Koku alma duyusu iki farklı uyarıcıdan oluşmaktadır. Bunlardan birincisi orta nazal ikincisi ise retro nazal bölgedir. Orta nazal, alınan kokuların direkt koku alma alanına gitmesini ifade ederken; retro nazaldan algılanan uyarıcılar, ağız boşluğu olarak ifade edilen bölgede kayıt altına alınan kokular olarak tanımlanmaktadır (Boyacı, 2019:24-25). Shepherd, (2012) koku algısı ile ilgili olarak, beynimizin tasarlayabileceği en kuvvetli molekül tespit cihazlarından bile daha iyi koku alma duyusuna sahip olduğunu belirtmektedir.

### 2.2. Görme

Görme duyusu, gıda algısı hakkında ilk bilginin beyinde oluşmasını sağlamaktadır (Arıkan ve Ekincek, 2016). Tat ile ilgili beklentiyi oluşturan ve gıdanın beyinde kabul veya reddedilmesini karar veren duydur. Görsel olarak daha çekici olan yemek daha lezzetli olarak algılanmaktadır (Böyükılmaz ve Yaman, 2018). Ayrıca, yemeğin görsel tasarımı ve servis edilme tarzının, yemeğin koku algısını etkilediği de bilinmektedir. Tat ve koku alma duyu organları birbirine bağlı olduğu ve kokunun gıdadan ayrılmaz bir parçası olduğu söylenebilir (Bercik vd., 2021:354). Kavramlar ve renkler de bireyde kullanılma oluşturmaktadır. Gıdaların renkleri, bireylerin tat algılarında önemli ölçüde etkilemektedir. Örneğin; kırmızı renkte görülmeye alışılan bir gıdayı farklı bir renkte görmek, algı yanılmasına neden olmaktadır. Salça veya ketçabın farklı bir renge sahip olması gibi. Çünkü insan her rengi belirli nesnelere eşleştirmektedir. Bu nedenle farklılık oluşturmaktadır (Özdemir, 2005:394). Ayrıca renkler, farklı coğrafyalarda yaşayan kişiler için farklı anlam ve kavramları ifade edebilmektedir. Renklerdeki değişimlerin lezzet algısı üzerinde etkili olup algı değişiminde rol oynamaktadır. Spence vd. (2010), bir çalışmada renk ve gıda uyumu üzerine araştırma yapmışlardır. Yapılan çalışmada, katılımcılara kırmızı meyvelerden elde



edilmiş içecek ikram edilmiş, tadımın sonucunda da ieeğin vişne ya da ilek suyu olabileceği yönünde cevaplar alınmıştır. Bu sonuca ulaşılmasının algılanan rengin ve gıdanın uyumu neden olmaktadır. Yapılan bir başka çalışmada ise, katılımcılara bu sefer vişne aromasına sahip ieeğin rengi yeşil olarak sunulularak tadım yapan bireylerin tadına bile bakmaksızın limon tadını aldıklarını ifade etmişlerdir. Limon algısının oluşmasında yeşil renkten dolayı ulaşılmıştır. Renk ve gıda uyumunun araştırıldığı bir başka çalışmada da ikram edilen gıdanın limon olmasına rağmen renginin kırmızı olması limon algısını değiştirmiştir. Yapılan deney sonuçlarında tadım testine katılanların renk uyumunun olmadığı şartlarda içeceklerin tadını yanlış tahmin ettikleri sonucuna ulaşılmaktadır (Spence vd., 2010:68).

**Tablo 2.Renklerin Anlamı**

<b>Renk Türü</b>	<b>Renk Türü Etkileri</b>
Kırmızı	Hareketli olma ve artırmak, ilgi çekmek için kullanılan bir renk olmasının yanında cesareti ve cömertliği de ifade etmektedir. Kırmızı renginin aşırı kullanımı tehlikeyi ve şiddeti de yansıtabilmektedir.
Mavi	Uyumluluk, iyi niyet, hoşnutluk, merhametli olma, huzurlu olma, heyecanı yenme gibi etkileri bilinmektedir. Ayrıca mavi ışık uyku getirici, sakinleştirici, ağrı kesici olarak etkileri mevcuttur.
Yeşil	Doğal çevrede oldukça çok bulunan bir renktir. Bununla birlikte, serinletici ve yatıştırıcı bir etkiye de sahip olmaktadır. Sessizliği, verimliliği, hayatı, doğayı, bilgeliği ve inancı da temsil etmektedir.
Beyaz	Saf duyguları ve temizliğin temsilcisi olarak görülmektedir. Bütün renkleri de içinde bulundurmaktadır. Açık ve şeffaf olması da bununu ifade etmektedir.
Siyah	İyi ve kötü, gece ve gündüz, yaşam ilelm gibi ikilemlerin biri beyazı diğeri de siyahı temsil etmektedir. Aynı zamanda yalı olmayı, pişmanlığı, suçluluğu sembol etmesi gibi derin ve dinlendirici sonsuzluk etkileri de mevcuttur.
Sarı	Renk türleri içerisinde genel kas sinirlerinin gücünü artıran tek renk olarak açıklanmaktadır. Aklın işlevini artırır, anlamayı kolaylaştırdığı gibi uyarıcı etkisi de vardır. Zenginlik, bolluk, şeref, sadakat duygusunu anımsatmaktadır. Entelektüel olmayı sağlar. İddia vezgrlk ifade etmektedir.
Mor	Asaletin, aristokratların rengi olarak geçmektedir. Utanç, aşk, aklın birleşimi, itibarın gereğidir. Mor, büyük alanlarda korkutucu, huzursuzluk veren bir renk olmanın yanı sıra ilahi aşkı da temsil eder. Ayrıca melankolik duygular içermektedir.

Taba	Kahverenginin içine sarı katılması ile elde edilen kahverengi, resmiyetin içine neşe katılmasını ifade etmektedir. Gerçekçi, yönlendirici, ısrarcılığı ifade etmektedir.
Turuncu	Zenginlik, ışık, verimlilik, neşe, beraberlik, birlik olmaya yönlendirme, önsezi, iyimserlik, çok abartıldığında ise huzursuzluk vermektedir.
Uçuk Pembe	Nezaket sahibi olmayı, mahcup olmayı, tatlılığı ve çekingenliği ifade eder.
Kahverengi	Olgun olmaya yönelten bir renktir. Ayrıca sakinlik veren, kararlı olmayı ve mantıklı karar almak için uyarı etkileri olmakla birlikte ciddi olmayı da temsil eder.

**Kaynak:** (Özdemir, 2005)

Renk, gözle algılanan ışığın belirli dalga boylarının oluşturduğu bir özelliktir. Renkler psikolojik olarak özellikle duygulara ve davranışlara etki etmektedir. Tüketilen yiyeceklerin renk ve lezzet ilişkisi, bilinen bir gıdanın farklı bir renk ile sunulması ürünü lezzetsiz olarak algılanmasına neden olabilmektedir. Bu duruma ‘görsel gıda hafızası’ veya ‘şartlandırılmış tat lezzet ilişkisi’ denir. Tüketilecek bir gıdanın renk seçimi zorlu bir süreçtir. Seçilen renk her zaman ilgi uyandırmayabilir ve tercih edilmeyebilir. (Özdemir, 2005:393). Bu olumsuzluklarla karşılaşmamak ve misafirlere iyi deneyim yaşatmak için renk bilgine sahip olmak gerekmektedir.

### 2.3. Tat Alma

İnsanın tat alma duyusu, diğer tüm canlılar içerisinde en iyi olanıdır (Shepherd, 2012:165). Tat alma duyusu tat reseptörlerinin bir besin tarafından etkilenmesi ile başlamaktadır. Nörogastromi bakımından da tat alma koku alma kadar önemlidir. Servis edilen tabağın rengi ve şekli de tat algısını etkilemektedir (Bercik vd., 2021:354). Tat ve lezzetin çocuklarda da etkisi görülmektedir. Genellikle çocuklar, yoğun tatlı, tuzlu ve ekşi gıdaları daha çok tercih etmektedirler. Burada çocuklar zararlı tercihlere karşı daha savunmasız olmaktadır. Çocuklar bakımından tüketilen yiyeceğin sağlıklı veya sağlıksız olması önem taşımamaktadır. Tüketilen zararlı yiyecekler beyin kontrol sisteminin bozulmasına neden olur ve çocuklar obezite gibi hastalıklara daha kolay yakalanabilmektedir. Bu da tat algısının özellikle çocuklar üzerinde önemini ortaya çıkarmaktadır. Fast food işletmelerinin çocukların lezzet algılarına etkileri ile tercihlerinin bu yönde oluşturarak, onların sürekli müşteri olmasını sağlamaktadır (Shepherd, 2012:235).

### 2.4. Dokunma

Dokunma duyusuyla ağza alınan bir besini algılamak için bütün duyu organları tek bir noktaya odaklanmaktadır. Ağız içerisinde oluşan bu odaklanma sonucunda sinirler yoluyla tüketilen yiyeceğin acılık, tatlılık, tuzluluk, sıcaklık, soğukluk vb. tüm değerlendirmeleri yapılmaktadır. El ve ağız olarak dokunma iki şekilde yapılmaktadır. Dokunma ile nesnelere direkt temas edilmektedir. Bütün dokunma duyuları sıcak, soğuk, yumuşak ve sert, acı ve tatlı gibi hislerin duyulmasını sağlamaktadırlar. Gıdaya dokunarak gerçekleştirilen satın alma davranışı, tüketicilerin tutumlarını olumlu yönde etkilemektedir (Boyacı, 2019:30). Ayrıca çevre ile olan etkileşim de gıda algısını etkilemektedir (Spence, 2012:30). Bir araştırmada, restorandaki masa örtüsünden, sandalyenin ağırlığına, menüden, çatal-bıçağın dokusuna kadar hepsi tat almada önemli unsurlar olduğu vurgulanmaktadır (Yılmaz vd., 2021:148). Günümüzde dünyasında hızlı bir gelişim ve küreselleşmeyle birlikte kentleşmedeki artış ile de insanlar doğal yaşamdan uzaklaşmaktadır. Bireyler meyvelere veya sebzelere dalından

koparmadan ya da topraktan toplamadan, yiyeceklerle duygusal bir iletişim kurmadan doğrudan tüketime hazır halde ulaşmaktadır. Bu durum hem gıda ile bağı azaltmakta hem de bundan dolayı gıdanın hakkında oluşan tat ve lezzet algısında farklılıklar meydana getirmektedir.

## 2.5. İştme

Tüketilen gıdanın sahip olduğu ses, lezzet deneyiminin bir parçası olarak görülmektedir (Shepherd, 2012:158). Bir yiyeceğin tüketilmesi sırasında çıkardığı ses, onunla ilgi tazeliği hakkında bilgi verebilmektedir. Lezzet algısı üzerinde direkt etkileşimin olduğu koşullardan bir tanesi olduğu görülmektedir (Akkuş ve Akkuş, 2009). İştme çevre seslerinin duyulması ve yorumlanarak lezzet bakımından değerlendirilmesi olarak görülmektedir (Biswas vd.,2018). Bu durumda, yeme ve içme sırasında çıkan sesler olarak bilinmektedir. Örneğin; mısır gevreğinin, patates cipsinin veya bir salatalığın tazelik sesinin lezzet deneyimi sırasında yiyecekten alınan hazı artırdığı bilinmektedir (Shepherd, 2012:33). Günümüzde yemek deneyimleri sırasında arka fonda tasarlanmış ses verilmesi ve ayrıca sesin desibelinin de gıda ve tat algısını etkilediği görülmektedir (Bekar ve Bekar, 2020). İştisel nesnelere gıda tüketim deneyimini oluşturan birçok algıyı etkilemektedir. Bu tercihler arasında tercih edilen gıdanın çeşidi ve ne miktarda olduğu, tüketicinin memnuniyetinin algılanan lezzete kadar birçok konuda etkili olmaktadır (Caldwell ve Hibbert, 2002; Yılmaz vd. 2021:151).

## Sonuç ve Öneriler

Nörogastronomi üzerine az sayıda bilimsel çalışma mevcuttur. En yaygın amaç, gıda tercihi ve seçiminin duyuların iştah üzerindeki etkilerinin incelenmesidir. Diğer bir noktada da ilgi alanlarının satış, alışveriş deneyimi ve koku ile duyguları birbirine bağlayan mekanizmalar üzerine yapılan araştırmalardır. İncelenen literatürde duyuların, lezzet ve tat üzerinde gıda ile uyumlu olduklarında daha büyük bir etkiye sahip olduğu görülmektedir. Bunun yanı sıra insan davranışı üzerindeki diğer etkileri bulunmaktadır. Yiyecek algısı, seçimler ve davranışlar; nerede yemek yenildiği fark edilmeksizin aslından kokuya dayalı bir atmosfer etkilenmektedir. Gastronominin üst kısmında faaliyet gösteren şefler, hizmete daha etkili bir yaklaşımla tabak dışı veya atmosferik kokunun kullanımına ve etkisine dikkat çekme eğilimindeyken, ana akım yiyecek ve içecek zincirleri genellikle sadece çoğu zaman tüketicinin sadece satın almasını sağlayacak koku alma atmosferinin optimizasyonuna dikkat etmektedir. Yemek yeme bütün duyularımızı hitap etmektedir. Fakat insanların yedikleri yemekten duydukları memnuniyet görecelidir ve kişiden kişiye farklılık göstermektedir. Gördüğümüz yemekler, tattığımız tabaklar ve harika sunumlara sahip olan içecekler, tasarlanması ve konseptlerinin farklılığı ile dikkat çeken restoranlar, sevilen kokular, sesler ve bunlar gibi birçok sayılabilecek hususlar herkeste farklı duygular uyandırabilmektedir.

Görme, gıda algısı için birincil duygusal girdiyi sağlamaktadır. Tat ile ilgili beklentileri yükseltmekte ve gıdanın kabul edilmesini veya reddedilmesini teşvik etmektedir. Çekici bir şekilde sunulan yiyecekler daha lezzetli görünmektedir. Yiyeceklerin düzenlenmesindeki yaratıcılık, yalnızca tek tek bileşenlerin rengine ve karmaşıklığına değil, aynı zamanda birlikte tek bir görsel bütün oluşturan tabağın kendisine de dayanmaktadır. Misafirlerin estetik olarak uygun şekilde düzenlenmiş nihai yemeği daha lezzetli olarak değerlendirmekle kalmayıp bunun için daha fazla ödeme yapmaya da istekli oldukları yapılan çalışmalarla bilinmektedir. Koku duyusu da gıda endüstrisinde de pazarlama stratejilerinde en çok kullanılan ikinci duydur. Duyusal pazarlama, duygusal deneyimler oluşturmak ve bunları belirli bir ürünle ilişkili belirli duygulara dönüştürmek amacıyla duyulara hitap etmektedir. Bu noktada nörogastronomi, aromakoloji ve nörobilim arasında güçlü bir ilişki meydana gelmektedir.

Nörogastronomi, beynin yiyecekleri duyularla nasıl algıladığını araştırmaktadır. Yiyecek maddelerinin sahip olduğu doku, koku ve sıcaklık gibi görsel, işitsel özelliklerinin uyum ile beyne iletilmesi sonucunda tüketicilerin bu gıda maddelerini nasıl algıladığı Nöro-gastronomi ile ilişkilendirilmektedir. Yiyecek ve içecek işletmelerindeki servisi yapılan ürünlerin tercih edilmelerindeki asıl nedeni tüm duyulara hitap eden bir deneyim olmasından kaynaklanmaktadır. Burada restoran işletmelerinin ve şefin yapması gereken sunulan yemeğin görsel çekiciliğini en üst seviyeye taşıyarak bir yemeğin nasıl hazırlanması gerektiğinden sunumuna kadar olan süreçte tercihlerini belirlemesi ve bu noktada yemek ile ilgili bilmesi gerekenleri uygulaması olacaktır. Ayrıca, sağlıklı ve lezzetli yemeklerin üretilmesi ve sunulması toplum sağlığı konusunda da fayda sağlayacaktır. Nörogastronomi ile şeflerin ve nörologların bir araya gelmesi sağlanarak, yeni bir bilimsel alan oluşturulup bu alanda gelişme sağlanması gerekmektedir.

Nörogastronomi, beslenme ve yemek yeme deneyimlerini beynin işleyişi ile ilişkilendiren bir disiplin olarak tanımlanabilir. Bu alan, yiyeceklerin tadı, kokusu, dokusu ve görünümü gibi duyuşal özelliklerinin, yeme içme tercihleri ve davranışları üzerindeki etkilerini incelemektedir. Duyuşal ve psikolojik etkiler açısından, yiyeceklerin tadı ve sunumu, bireylerin ruh halini etkilemektedir. Renk, aroma ve dokunun bir araya gelmesi, yeme isteğini artırabilir veya azaltabilir. Örneğin, hoş bir koku açlık hissini artırırken, olumsuz bir deneyim duyuşal bir tepkiye yol açmaktadır. Kültürel ve sosyal faktörler bakımından yeme içme tercihleri, kültürel arka plan, aile alışkanlıkları ve sosyal ortam tarafından şekillenmektedir. Nörogastronomi, bu sosyal ve kültürel unsurların beyindeki etkileşimlerini de araştırmaktadır. Nörogastronominin yeme içme tercihleri ile ilişkisi incelendiğinde, lezzet deneyimi, açlık ve doyunluk hisleri, deneyim ve alışkanlıklar arasındaki etkilerinden söz edilebilir. Yeme içme tercihleri ile beyin ve duyuşal algılar arasındaki karmaşık ilişkiyi anlamaya yardımcı olmaktadır. Yiyeceklerin sadece besin değil, aynı zamanda duyuşal ve psikolojik bir deneyim sağlamaktadır.

Nörogastronomi ve yeme içme tercihleri üzerine yapılan araştırmalar, restoran işletmecilerine, mutfak çalışanlarına ve şeflere çeşitli stratejiler geliştirme konusunda yardımcı olabilir. Duyuşal deneyimi zenginleştirerek görsel olarak sunumlarda yemeklerin çekici bir şekilde servis edilmesi, renk uyumuna dikkat etmek ve tabak düzenine önem vermek müşterilerin yemeğe olan ilgisini artıracaktır. Ayrıca koku ve yiyeceklerdeki aroma uyumu da önem taşımaktadır. Restoranın genel ortamında da hoş bir koku olması müşterilerin iştahını artırabilir. Restoran atmosferinin oluşturulmasında, ambiyansa dikkat ederek ışıklandırma, müzik ve genel dekorasyon uyumunun olması misafirlerin deneyimini etkileyen önemli unsurlar arasındadır. Rahat ve dikkat çeken bir atmosfer oluşturmak müşteri memnuniyetini artırabilir. Ayrıca personelin yeterli eğitimi alarak yiyeceklerin özellikleri, tat profilleri ve sunumları hakkında bilgi sahibi olmaları, müşteri deneyimini olumlu yönde etkileyecektir.

**Makale Bilgileri / Article Information**

Değerlendirme Evaluation	İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körleme Two Outside Referees, / Double-Sided Blinding Bu çalışma Etik Kurul beyanı gerektiren çalışmalar kapsamına girmemektedir.
Etik Beyan	Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur.
Ethical Consideration	This study does not fall within the scope of studies requiring an Ethics Committee declaration. It is hereby declared that scientific and ethical principles were followed during the preparation of this study and that all studies utilized were indicated in the bibliography.
Benzerlik Taraması Similarity Scan	Yapıldı Done
Etik Bildirim Ethical Statement	artuklutourismstudies@artuklu.edu.tr
Çıkar Çatışması Conflict of Interest	Çıkar çatışması beyan edilmemiştir. No conflict of interest declared.
Finansman Financing	Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır. No external funding was used to support this research.
Telif Hakkı & Lisans Copyright & License	Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmalarını CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır. Authors own the copyright of their work published in the journal and their work is published under the CC BY-NC 4.0 license.

## Kaynakça | References

- Akbaba, A. & Çetinkaya, N. (2018). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Detay Yayıncılık
- Akkuş K. G. & Akkuş, Ü. (2009). Müziğin Tüketim Davranışı Üzerine Etkileri. *Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 32, 303-317.
- Arıkan, A. D. & Ekincek, S. (2016). *Yemeklerin Görsel Sunumu. Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi*. Detay Yayıncılık.
- Bekar, E. & Bekar, A. (2020). Fine-Dining Restoran İşletmelerinde Canlı Müzik: Müşteriler ve İşletmeler Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (2), 1396-1412.
- Bercik, J., Paluchová, J. & Neomániová, K. (2021). Neurogastronomy as a Tool for Evaluating Emotions and Visual Preferences of Selected Food Served in Different Ways. *Foods*, 10, 354. <https://doi.org/10.3390/foods10020354>.
- Biswas, D. Lund, K. & Szocs, C. (2018). Sounds like a healthy retail atmospheric strategy: Effects of ambient music and background noise on food sales. *Journal of The Academy of Marketing Science*. 47(1), 37-55.
- Boyacı, D. (2019). *Duyuların Lezzet Algısı ve Satın Alma Niyetine Etkisi. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi)*. Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Böyükıylmaz, S. & Yaman, M. (2018). Mutfak Sanatlarında Gösterge Biliminin Tabak Sunumlarına Yansımaları. *Uluslararası Turizm İşletme Ekonomi Dergisi*, 2(2), 253-259.
- Caldwell, C. & Hibbert, S. A. (2002). The Influence of Music Tempo and Musical Preference on Restaurant Patrons' Behavior. *Psychology & Marketing*, 19(11), 895-917.
- Cankül, D. & Uslu, N. (2020). Nörogastromoni ve Duyusal Algılama. *Turizm ve İşletmecilik Dergisi*, 1(1), 64-74.
- Herz, S. R. (2015). Birth of a Neurogastronomy Nation: The Inaugural Symposium of the International Society of Neurogastronomy, *Chemical Senses*, 41, 101-103. DOI:10.1093/chemse/bjv073. ISN. (2021). *Uluslararası Nörogastromoni Topluluğu*. <https://isneurogastronomy.org/news>. Erişim Tarihi: 19.01.2022.
- Kanwal, K. J. (2016). Brain Tricks to Make Food Taste Sweeter: How to Transform Taste Perception and Why It Matters. Retrieved from <https://sitn.hms.harvard.edu/flash/2016/brain-tricks-to-make-food-taste-sweeter-how-to-transform-taste-perception-and-why-it-matters/>, Erişim Tarihi: 12.02.2022.
- Lahne, J. (2013). Neurogastronomy: How the Brain Creates Flavors and Why it Matters: By Gordon M. Shepherd. *Food, Culture & Society*, 16(2), 327-330, DOI:10.2752/175174413X13589681351575.

- Özata Şahin, E. (2020). Gastronomide Güncel Bir Yaklaşım-Nörogastronomi: Science Direct Veri Tabanında Yayınlanan Makaleler Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 168-178.
- Özdemir, T. (2005). Tasarımda Renk Seçimini Etkileyen Kriterler. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(2), 391-402.
- Shepherd G.M.,(2006). Smell images and the flavour system in the human brain. *Nature*. 444: 316 –321.
- Spence, C. (2012). Book Review: ‘Neurogastronomy: how the brain creates flavor and why it matters’ by Gordon M. Shepherd. *Flavour*, 1 (1), 21. Spence, C. ve Betina Piqueras
- Fiszman, B. (2014). *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining*, London: John Wiley & Sons.
- Spence, C., Levitan, C. & Zampini, M. (2010) Does Food Color Influence Taste and Flavor Perception in Humans? *Chemosensory Perception*, 3, 68-84.
- TDK. (2022). <https://www.sabah.com.tr/tdk-anlami/gastronomi-ne-demek-gastronomi-tdk-sozluk-anlami> Erişim Tarihi:16.01.2022.
- Yaparel, C. & Elmacı, Y. (2016). Tat-Koku İnteraksiyonları, *Akademik Gıda*, 14(2), 218-224.
- Yılmaz, İ., Akay, E. & Er, A. (2021). Nörogastronomi. *Aydın Gastronomi*, 5(2), 143-156. DOI:10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy\_v05i2005.

MAÜ  
PRESS

## Artuklu Tourism Studies

**Fizyoterapi ve Wellness Turizminin Kesişiminde Kişiselleştirilmiş Sağlık Hizmetleri ve Yaşam Kalitesi Deneyimi**Gaye DENİZ<sup>a\*</sup> , Nazmiye UZLAŞIR<sup>b</sup> <sup>a</sup>Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği, Nevşehir, Türkiye<sup>b</sup>Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir Türkiye

\*Sorumlu Yazar, E-mail: gaye.yuksel@nevsehir.edu.tr

Geliş Tarihi/Submission	28 Ekim 2024
Kabul Tarihi/Acceptance	28 Kasım 2024
Yayın Tarihi/Publication	30 Kasım 2024

**Atıf Bilgisi**

Deniz, G., Uzlaşır, N. (2024). Fizyoterapi ve wellness turizminin kesişiminde kişiselleştirilmiş sağlık hizmetleri ve yaşam kalitesi deneyimi. *Artuklu Tourism Studies*, 1, 68-81.

**Öz**

Bu çalışma, fizyoterapi ile wellness turizminin kesişim noktasında, kişiselleştirilmiş sağlık ve yaşam kalitesi deneyimlerinin önemini ele almaktadır. Fizyoterapi, kas-iskelet sistemi ve diğer vücut fonksiyonlarının rehabilitasyonuna odaklanan bir tıbbi alan olarak öne çıkarken, wellness turizmi ise sağlıklı yaşam alışkanlıklarının teşvik edildiği bir deneyim sunmaktadır. Bu iki alanın bir araya gelmesi, bireylerin yaşam kalitesini iyileştirmek ve uzun vadeli sağlıklarını korumak amacıyla kişiye özel çözümler geliştirmektedir. Çalışma, kişiselleştirilmiş tedavi yaklaşımlarının fiziksel ve zihinsel sağlık üzerindeki etkilerini inceleyerek, fizyoterapi ve wellness turizminin entegrasyonunun daha etkin sağlık hizmetleri sunma potansiyelini tartışmaktadır. Literatür taramasına dayanan bu çalışma, yenilikçi ve bütüncül hizmet modellerinin geliştirilmesine katkı sağlamayı amaçlamakta ve kişiselleştirilmiş sağlık hizmetlerinin bireylerin yaşam kalitesine olan olumlu etkilerini ortaya koymaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Deneyim, Fizyoterapi, Kişiselleştirilmiş Sağlık, Wellness Turizmi, Yaşam Kalitesi



## The Intersection of Physiotherapy and Wellness Tourism: Personalized Healthcare Services and Quality of Life Experience

Gaye DENİZ<sup>a\*</sup>  , Nazmiye UZLAŞIR<sup>b</sup> 

<sup>a</sup>Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Tourism Management, Nevşehir, Türkiye

<sup>b</sup>Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Institute of Social Sciences, Nevşehir, Türkiye

\*Corresponding Author, E-mail: gaye.yuksel@nevsehir.edu.tr

Date of Submission	28 October 2024
Date of Acceptance	28 November 2024
Date of Publication	30 November 2024

### Citation

Deniz, G., Uzlaşır, N. (2024). Fizyoterapi ve wellness turizminin kesişiminde kişiselleştirilmiş sağlık hizmetleri ve yaşam kalitesi deneyimi. *Artuklu Tourism Studies*, 1, 68-81.

### Abstract

This study explores the critical role of personalized health and quality of life interventions at the nexus of physiotherapy and wellness tourism. Physiotherapy, which concentrates on the rehabilitation of musculoskeletal systems and other bodily functions, complements wellness tourism's focus on promoting sustainable healthy living practices. The convergence of these fields enables the provision of individualized solutions that enhance quality of life and support long-term health maintenance. This study investigates the impact of tailored therapeutic approaches on individuals' physical and mental well-being, emphasizing how the integration of physiotherapy with wellness tourism can yield more effective healthcare outcomes. Grounded in a comprehensive literature review, the study aims to contribute to the advancement of innovative and holistic service models within the domains of physiotherapy and wellness tourism, underscoring the positive.

**Keywords:** Experience, Physiotherapy, Personalized Health, Wellness Tourism, Quality of Life

## Giriş

Fizyoterapi ve wellness turizmi, son yıllarda bireylerin fiziksel, zihinsel ve duygusal iyilik hallerini destekleyen iki önemli disiplin olarak öne çıkmaktadır. Fizyoterapi, kas-iskelet sistemi, sinir sistemi ve solunum sistemi gibi çeşitli vücut sistemlerinin işlevselliğini artırmayı hedefleyen tıbbi müdahaleleri içerirken (Pathmanathan, Beaumont & Gratrix, 2015), wellness turizmi, bireylerin sağlıklı yaşam alışkanlıklarını teşvik etmeye yönelik deneyim odaklı hizmetler sunmaktadır (Puczkó, 2010). Chen, Liu ve Chang (2013), sıcak su kaplıcalarında sunulan fizyoterapi destekli programların yaşlı bireylerin fiziksel esenliklerine önemli katkılar sağladığını belirtmekte, bu iki alanın entegrasyonunun bireyler üzerinde olumlu etkilerini vurgulamaktadır. Modern toplumlarda artan sağlık sorunları ve yaşam kalitesini yükseltmeye yönelik kişiselleştirilmiş hizmetlere olan talep, bu iki disiplinin birlikte ele alınmasını zorunlu kılmaktadır.

Fizyoterapi alanında yapılan çalışmalar, bu disiplinin bilimsel temellere dayalı müdahale yöntemleriyle bireylerin hareket kabiliyetini ve yaşam kalitesini artırma potansiyeline sahip olduğunu göstermektedir (Latimer-Cheung vd., 2013). Benzer şekilde, wellness turizmi literatürü de sağlıklı yaşam uygulamalarının bireylerin stres yönetimi, beslenme alışkanlıkları ve yaşam tarzı üzerinde olumlu etkiler yarattığını ortaya koymaktadır (Avcı & Şener, 2023). Uluslararası wellness turizmi deneyimlerinin bireylerin holistik iyilik hali üzerindeki etkilerini inceledikleri çalışmalarında Dillette, Douglas ve Andrzejewski (2021), fizyoterapi uygulamalarının yoga ve meditasyon gibi wellness programları ile birlikte sunulmasının katılımcıların fiziksel ve zihinsel sağlıklarını önemli ölçüde iyileştirdiğini belirtmişlerdir. Bununla birlikte, fizyoterapi ve wellness hizmetlerinin entegrasyonu konusunda yapılan çalışmalar sınırlı olup (Armağan, Kayahan & Özer, 2023; Battakova & Saipov, 2022), bu iki alanın bir arada sunulmasının bireylerin tedavi ve sağlıklı yaşam deneyimlerini nasıl daha etkin hale getirebileceğine dair literatürde belirgin bir boşluk bulunmaktadır. Örneğin, Hartley, Ryad ve Yeowell (2023), fizyoterapistlerin wellness merkezleri ile iş birliği yaparak daha kapsamlı ve kişiye özel sağlık hizmetleri sunabileceklerini, bu tür bir entegrasyonun tedavi süreçlerini hızlandırarak uzun vadeli iyileşme sağladığını ortaya koymaktadır.

Bu çalışmada, fizyoterapi ve wellness turizminin entegrasyonunun sağlık ve yaşam kalitesi üzerindeki etkileri derinlemesine incelenerek, bu iki disiplinin sunduğu sinerjik potansiyelin ortaya konulması amaçlanmaktadır. Literatürdeki mevcut boşlukları doldurarak, sağlık profesyonelleri ve wellness turizmi uzmanlarına rehberlik edecek stratejik yönlendirmeler sağlamak hedeflenmektedir. Justice ve diğerlerinin (2023) vurguladığı gibi, fizyoterapinin wellness merkezlerinde sağlıklı yaşam programlarına entegrasyonu, kişiye özel sağlık stratejilerinin geliştirilmesine ve bireylerin tedaviye olan bağlılığının artırılmasına katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda, çalışma hem sağlık hem de turizm sektörlerinin gelişimine yönelik pratik öneriler sunarak, bireylerin fiziksel, zihinsel ve duygusal iyilik hallerini daha etkili bir şekilde yönetmeye katkıda bulunmayı hedeflemektedir.

## 1. Fizyoterapi ve Wellness Turizminin Kavramsal Çerçevesi

Fizyoterapi ve wellness turizmi, her biri farklı disiplinlerden kök bulan ancak bireylerin sağlık ve iyilik haline yönelik ortak amaçları olan iki önemli kavramdır. Bu iki kavram, sağlık turizminin içinde yer alarak, kapsamlı sağlık ve iyilik hizmetleri sunma hedefiyle bir araya gelir. Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) ve Avrupa Seyahat Komisyonu (ETC), 2018'de yayımladıkları "Sağlık Turizmini Keşfetme" raporunda, sağlık turizmini "fiziksel, zihinsel, duygusal, mesleki, entelektüel ve ruhsal olmak üzere insan yaşamının tüm temel alanlarını iyileştirmeyi ve dengelemeyi amaçlayan bir turizm faaliyeti türü" olarak tanımlamıştır (Faisal & Dhusia, 2020). Sağlık turizmine yönelik talep ve gelecekteki önemi

henüz yeni yeni anlaşılmaktadır. Birçok tüketicinin sağlıklarını ve genel iyilik hallerini iyileştirmek amacıyla seyahat ettiği açıkça görülmektedir (Güleç, 2011).

Literatürde sağlık turizmi, farklı alt dallar altında ele alınmakta ve çeşitli kaynaklarda farklı sınıflandırmalara tabi tutulmaktadır. Bu alt dallar arasında termal turizm, medikal turizm, ileri yaş turizmi, spa-wellness, üvalizm, klimatizm ve mağara turizmi yer almaktadır (Aydın, 2012). Ancak, Sağlık Bakanlığı sağlık turizmini üç ana başlıkta sınıflandırmaktadır: Termal Turizm ve SPA-Wellness, Yaşlı ve Engelli Turizmi, Medikal Turizm (İyem, 2019). Wellness turizmi, bu alt dallardan biri olarak, bireylerin fiziksel, zihinsel ve ruhsal iyilik hallerini desteklemek amacıyla gerçekleştirdikleri seyahatleri ifade etmektedir. Sağlık Turizmi Derneği (2019) wellness turizmini sadece hastalıklardan korunma değil, aynı zamanda sağlıklı yaşam biçimlerini teşvik eden bir turizm türü olarak tanımlamaktadır. Wellness turizmi, bireylerin sağlıklı yaşam alışkanlıklarını kalıcı hale getirerek yaşam kalitelerini sürdürülebilir şekilde artırmayı hedeflemektedir (Smith & Puczkó, 2008). SPA terapileri, yoga, meditasyon, doğal tedavi yöntemleri, beslenme danışmanlığı ve kişisel gelişim seminerleri gibi çeşitli uygulamalar bu türün temelini oluşturmaktadır (Liao vd., 2023). Modern yaşamın getirdiği sağlık sorunları ve artan stresle mücadele etmek amacıyla wellness turizmine olan ilgi giderek artmaktadır (Romanova, Vetitnev & Dimanche, 2015). Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) ve Küresel Sağlıklı Yaşam Enstitüsü (GWI) gibi uluslararası kuruluşlar da wellness turizminin küresel turizm pazarında hızla büyüyen bir sektör olduğunu vurgulamaktadır. 2013 yılında GWI, wellness turizmini 2012'de 439 milyar dolar olarak değerlendirirken, 2019'da bu harcamaların 720 milyar dolara ulaştığını açıklamıştır. Wellness turizmi sektörü, küresel çapta önemli bir büyüme göstermekte ve 2027 yılına kadar 651 milyar ABD doları değerine ulaşması beklenmektedir. Bu sektör, yıllık ortalama %16,6 gibi yüksek bir büyüme oranıyla ilerlemekte olup, hem yerel ve bölgesel ekonomilere önemli katkılar sağlamakta hem de bireylerin zihinsel, fiziksel ve duygusal refahını artırmak suretiyle yaşam kalitelerini yükseltmektedir (Global Wellness Institute, 2024).

Sağlık turizmi; tıbbi muayeneler, hidroterapi, su terapileri, fizyoterapi, doğal tedavi yöntemleri ile güzellik ve bakım uygulamaları gibi çeşitli hizmetlerin sunulması sayesinde yıl boyunca aktif bir şekilde işlev göstermektedir (Güleç, 2011). Bu bağlamda fizyoterapi, kas-iskelet sistemi, nörolojik ve kardiyovasküler bozukluklar gibi çeşitli sağlık sorunlarının tedavisine odaklanan tıbbi bir disiplin olarak sağlık turizmi kapsamında önemli bir yer tutmaktadır (Khalid, Sarwar & Sarwar, 2015). Fizik tedavi ve rehabilitasyon olarak da bilinen fizyoterapi, bireylerin günlük yaşam aktivitelerini gerçekleştirme yeteneklerini sınırlayan hastalıklar veya yaralanmalara müdahale eden bilim dalıdır (Acıbadem, 2022). Bu bilim dalı, temelinde tıbbi bilgiye dayanarak hastaların ağrılarının azaltılması, kas gücünün artırılması ve hareket kabiliyetlerinin yeniden kazanılması amacıyla çeşitli manuel teknikler, egzersiz programları ve elektroterapi gibi fiziksel tedavi yöntemlerini içerir (Denehy & Berney, 2006). Dünya Fizik Tedavi Konfederasyonu'na göre fizyoterapi, bireylerin yaşamları boyunca en iyi şekilde hareket edebilmelerini ve günlük aktivitelerini gerçekleştirebilmelerini sağlamak amacıyla uygulanan bir tedavi yöntemidir (Struber, 2003). Fizyoterapi uygulamaları, hastanın sağlık durumuna göre kişiselleştirilerek fonksiyonel iyileşme sağlamayı hedeflemekte ve her bireye özgü tedavi programları oluşturulmaktadır (Kress vd., 2015). Fizyoterapinin uygulama alanları oldukça geniştir ve ortopedi, nöroloji, pediatri, sporcu sağlığı, kardiyoloji ve geriatri gibi çeşitli disiplinleri kapsar (Khalid, Sarwar & Sarwar, 2015). Temel uygulamaları arasında manuel terapi, egzersiz terapisi, postür düzeltici teknikler ve fonksiyonel eğitim yer alırken; elektroterapi, hidroterapi ve ortez-protez kullanımı gibi teknolojik yöntemler de tedavi sürecini desteklemektedir (Olson, 2021). Bu yöntemler, hastaların günlük yaşamlarını bağımsız şekilde sürdürebilmelerine ve ağrısız bir yaşam sürmelerine yardımcı olmayı hedeflemektedir. Fizyoterapi yalnızca fiziksel iyileşmeyi değil, aynı zamanda bireylerin psikososyal iyilik hallerini de desteklemektedir (Hall vd., 2022). Fiziksel hareketliliğin

artması, hastaların özgüvenlerini ve yaşam kalitelerini yükseltir. Modern yaşamın getirdiği hareketsizlik ve buna bağlı sağlık sorunları göz önüne alındığında, fizyoterapinin hem tedavi edici hem de önleyici bir rol üstlenmesi, bu disiplinin önemini daha da artırmaktadır (Romanova, Vetitnev & Dimanche, 2015). Sağlık turizminin çeşitli dallarında, özellikle wellness ve termal turizmde, fizyoterapi uygulamaları geniş bir yelpazede sunulmaktadır (Sarıpek & Sarıpek, 2023).

## 2. Fizyoterapinin Wellness Turizmindeki Rolü

Fizyoterapi, bireylerin her yaşta sağlıklı yaşamı teşvik etmesi ve fiziksel işlevlerini yeniden kazanmalarında kritik bir rol oynamaktadır (Activtherapy, 2024). Wellness turizmi ile entegre edildiğinde, bilimsel temelli fizyoterapi uygulamaları, bireylerin sağlıklı yaşam hedeflerine ulaşmalarına katkı sağlamaktadır. Her iki alan da bireylerin sağlık ve refahını artırmaya yönelik bütüncül yaklaşımlar sunmayı hedeflemektedir. Fizyoterapi, mevcut sağlık sorunlarının tedavisine odaklanırken (Doring, 1976), wellness turizmi ise bireylerin potansiyel sağlık sorunlarını önlemek ve genel sağlık durumlarını güçlendirmek amacıyla önleyici bakım uygulamaları sunmaktadır (Dillette, Douglas & Andrzejewski, 2021). Örneğin, yoga, meditasyon ve sağlıklı beslenme programları, stres yönetimini ve yaşam kalitesini artırmayı hedefleyen önleyici yaklaşımlar olarak öne çıkar. Bu iki disiplinin kesişiminde, bireylerin özgül sağlık ihtiyaçlarına yönelik kişiselleştirilmiş çözümler geliştirilmektedir (Puczkó, 2010). Örneğin, kronik bel ağrısı olan bir birey hem wellness turizmi kapsamında stres ve ağrıyı hafifletmeye yönelik masaj terapisi gibi uygulamalardan yararlanabilir hem de fizyoterapist tarafından değerlendirilen ve spesifik egzersizler ile manuel terapiden oluşan bir rehabilitasyon programına katılabilir. Böylece wellness turizmi bireye kısa vadede rahatlama sağlarken, fizyoterapi sorununun temel nedenlerini ele alarak uzun vadede kalıcı bir iyileşme sağlar (Smith & Puczkó, 2008).

Araştırmalara göre, fizyoterapinin wellness turizmi ile entegrasyonu, özellikle yaşlanan nüfus ve kronik hastalıklar gibi küresel sağlık sorunlarına karşı etkili çözümler sunmaktadır (Chen, Liu & Chang, 2013; Polat & Öztürk, 2021). Yaşlı bireyler genellikle kas-iskelet sistemi problemleri, eklem rahatsızlıkları ve hareket kabiliyeti kayıpları gibi sağlık sorunları yaşarken, kronik hastalıklar uzun süreli tedavi ve bakım gerektirir. Fizyoterapi, bu tür sağlık sorunlarına bilimsel temelli yaklaşımlarla çözüm sunarken, wellness turizmi bireylerin yaşam kalitesini artırmayı hedefleyen önleyici yaklaşımlar sunmaktadır. İki alanın birleşimi, hem mevcut sağlık sorunlarının tedavisine hem de ileride oluşabilecek sağlık problemlerinin önlenmesine katkıda bulunur. Özellikle rehabilitasyon süreçlerinin wellness merkezlerinde desteklenmesi, yaşlanan nüfusun sağlık ve yaşam kalitesine olumlu ve sürdürülebilir etkiler yaratır. Fizyoterapi ve wellness turizmi, bireylerin yaşam kalitelerini artırmaya yönelik kişiselleştirilmiş ve yenilikçi sağlık deneyimleri sunma potansiyeline sahiptir (Justice vd., 2023; He, Liu & Li, 2023). Wellness turizminin geçici rahatlama sağlayan etkilerini, fizyoterapinin uzun vadeli iyileştirici yaklaşımlarıyla birleştirmek, bireylerin sağlık sorunlarına kalıcı çözümler sunulmasına olanak tanır. Bu bağlamda, wellness merkezlerinde sunulan deneyimler, fizyoterapi uygulamalarıyla desteklendiğinde, sürdürülebilir bir yaşam kalitesi artışı sağlanabilir (Da Costa Guerra, Trentin & Vila-Chã, 2022).

Fizyoterapistler ile wellness tesisleri arasındaki işbirlikleri, kişiselleştirilmiş sağlık çözümleri sunulmasını mümkün kılmaktadır. Bu tür işbirlikleri, otel ve SPA gibi wellness merkezlerinde, fizyoterapistlerin misafirlere özel rehabilitasyon programları, fiziksel tedavi seansları ve egzersiz planları sunmasına olanak tanımaktadır. Böylece fizyoterapistler uzmanlıklarını genişletme fırsatı bulurken (Hartley, Ryad & Yeowell, 2023), wellness tesisleri de sundukları hizmetleri çeşitlendirme imkânı elde eder (Gallup, 1999). Fizyoterapi ve wellness turizmi arasındaki bu işbirliği, sağlık ve refahı bütüncül bir perspektifle ele almaktadır. Örneğin, fizyoterapi ve yoga kombinasyonunu içeren programlar hem fiziksel

iyileşme hem de ruhsal rahatlama sunarak bireylerin genel sağlık durumunu iyileştirmektedir (Thomas vd., 2021). Bu entegre hizmetler, kişiselleştirilmiş sağlık stratejileriyle hedef kitlenin ilgisini çekmekte ve sektörde bütünlük sağlığı çözümleri sunan bir konumlandırma sağlamaktadır.

Teknolojideki hızlı gelişmeler, wellness turizmi ve fizyoterapinin entegrasyonunu destekleyen önemli yenilikler sunmaktadır (Dalkıran, 2023). Giyilebilir teknolojiler, mobil sağlık uygulamaları ve dijital takip sistemleri, bireylerin sağlık durumlarını izlemelerine ve fizyoterapi programlarını daha etkin bir şekilde takip etmelerine olanak tanımaktadır (Nussbaum vd., 2019; Wu & Luo, 2019). Bu teknolojiler, wellness merkezlerinde sağlık verilerinin toplanmasını sağlarken, fizyoterapistlerin bu verileri değerlendirerek kişiselleştirilmiş sağlık planları oluşturmalarına katkıda bulunur. Giyilebilir cihazlar bireylerin fiziksel aktivitelerini, kalp ritimlerini ve uyku düzenlerini takip ederken, mobil uygulamalar da egzersiz programlarını izleyerek bireylerin sağlık hedeflerine ulaşmalarına yardımcı olmaktadır (Blumenthal, Wilkinson & Chignell, 2018). Bu teknolojik yenilikler, fizyoterapi ve wellness hizmetlerinin kalitesini artırarak, bireylerin sağlıklı yaşam hedeflerine ulaşmalarına katkı sağlamaktadır.

### 3. Kişiyi Özel Sağlık ve Yaşam Kalitesi Deneyimi

Modern sağlık hizmetleri, bireylerin farklı ihtiyaç ve beklentilerine odaklanan kişiselleştirilmiş yaklaşımlar benimsemektedir. Standart hizmetlerin, her zaman bireylerin özgün sağlık gereksinimlerini karşılamada yeterli olamayacağı durumlarda, bu yaklaşımlar kritik bir öneme sahiptir. Bireysel farklılıkların göz önünde bulundurulması, hizmetlerin etkinliğini artırarak hasta memnuniyeti ve tedaviye bağlılığı güçlendirmektedir. Bu çerçevede, fizyoterapi ve wellness turizmi, kişiselleştirilmiş sağlık hizmetlerinin önemli aktörleri olarak öne çıkmaktadır. Fizyoterapi, kas-iskelet sistemi fonksiyonlarını iyileştiren, fiziksel kapasiteyi artıran ve genel sağlığı optimize eden bir disiplin olarak, wellness turizmi kapsamında bireylerin fiziksel sağlık durumlarına özel tedavi programları sunmaktadır (Alodaibi vd., 2022).

Fizyoterapinin wellness turizmi içindeki uygulama alanları oldukça geniştir. Wellness merkezlerinde çalışan fizyoterapistler, bireylerin sağlık geçmişi, fiziksel kapasiteleri ve hedefleri doğrultusunda kişiselleştirilmiş tedavi planları hazırlamaktadır (Quinn & Morgan, 2017). Spor yaralanmalarından kronik ağrılara, yaşlı bireyler için denge ve hareket egzersizlerine kadar çeşitli alanlarda özelleştirilmiş programlar oluşturulmakta ve bu programlar, bireylerin mevcut sağlık durumlarına göre düzenlenmektedir (De la Corte-Rodriguez vd., 2024). Wellness turizmi, kısa süreli rahatlamanın ötesine geçerek uzun vadeli sağlık iyileştirmeleri sağlayan bütüncül bir deneyim sunmaktadır. Örneğin, kas-iskelet sistemi sorunları yaşayan bireyler, wellness merkezlerinde uygulanan masaj ve SPA terapilerinin yanı sıra, fizyoterapist tarafından hazırlanan güçlendirme ve esneklik artırıcı egzersizlerle desteklendiğinde, yaşam kalitelerinde önemli bir iyileşme elde edebilirler. Bir başka örnekle omurga sorunları yaşayan bir birey, fizyoterapist tarafından hazırlanan postür düzeltme ve omurga egzersizleri sayesinde wellness merkezindeki diğer uygulamalarla birlikte sağlık durumunu optimize edebilir. Aynı zamanda stres yönetimine odaklanan programlar, yoga ve meditasyon gibi aktivitelerle zihinsel rahatlama sağlarken, uyku düzenini iyileştiren terapiler de bireylerin genel sağlıklarını olumlu yönde etkiler. Bu tür bütüncül yaklaşımlar, sağlık sorunlarının tekrarını önleyerek, daha kalıcı ve sürdürülebilir çözümler sunar (North Shore Physiotherapy Clinic, 2023). Fizyoterapinin wellness turizmiyle entegrasyonu, bireylere uzun vadeli sağlık faydaları sunarak daha sağlıklı bir yaşam tarzına katkıda bulunmaktadır (Activtherapy, 2024).

Kişiselleştirilmiş sağlık hizmetlerinin önemli avantajlarından biri de hasta memnuniyetini ve tedaviye bağlılığı artırmasıdır. Özellikle kronik rahatsızlıkları olan bireyler için bu tür

yaklaşımlar, hastalığın ilerlemesini yavaşlatarak yaşam kalitesini artırırken, sağlıklı yaşam alışkanlıklarının kazanılmasına da yardımcı olmaktadır (Fernandes, Teixeira & Godinho, 2022). Kişiyeye özel egzersiz programları ve beslenme danışmanlığı gibi uygulamalar, bireylerin sağlık hedeflerine ulaşmalarını destekleyen önemli araçlar arasında yer alır (Adams vd., 2020). Bu bağlamda, wellness turizmi ve fizyoterapi entegrasyonu, bireylerin sağlık hedeflerine ulaşmalarını sağlarken, sağlık turizminin gelişimine de katkıda bulunmaktadır.

Dünyada fizyoterapi ve wellness turizmini entegre eden başarılı uygulama örnekleri mevcuttur. Chandramohan ve diğerleri (2023) tarafından yapılan bir çalışmaya göre, Hindistan, sağlık turizmi kapsamında hastalar tarafından özellikle rehabilitasyon hizmetleri ve fizyoterapi uygulamaları için tercih edilmektedir. Bu araştırma, sağlık ve zindelik arayışındaki birçok hastanın Hindistan'ı fizyoterapi ve ilgili sağlık hizmetleri sunan bir destinasyon olarak gördüğünü ortaya koymaktadır. Rusya'da wellness turizmi, balneoloji, klimatoloji, fizyoterapi ve rehabilitasyon gibi çeşitli araştırma merkezleri tarafından desteklenmektedir. Örneğin, Belokurikha-2 tatil kompleksi, modern otel altyapısına entegre edilmiş fitness ve SPA olanaklarının yanı sıra, turistlere balneoterapi ve fizyoterapi hizmetleri sunan kliniklere de ev sahipliği yapmaktadır (Szymańska, Rutkowski & Panfiluk, 2016). Kazakistan'da yer alan Balkhash Sağlık ve Zindelik Kompleksi, sağlık ve rehabilitasyon hizmetlerini bir araya getiren kapsamlı bir merkez olarak dikkat çekmektedir. Bu kompleks, spor salonları, yüzme havuzları, saunalar ve fitness odaları gibi olanaklarla birlikte, lazer terapisi, manyetoterapi, elektroterapi, ultrason ve ışık terapisi gibi geniş bir fizyoterapi yelpazesi sunmaktadır. Uzman fizyoterapistler tarafından verilen bu hizmetler, kompleksin sağlık ve wellness turizmi açısından dünya çapında önemli bir örnek teşkil etmesini sağlamaktadır (Battakova & Saipov, 2022). Almanya'nın Bad Füssing kaplıcaları, sağlık ve wellness turizmi alanında öne çıkan bir merkezdir. Termal suların tedavi edici etkileriyle birlikte, bireylerin sağlık durumlarına göre kişiselleştirilmiş rehabilitasyon ve egzersiz programları sunulmaktadır. Bu programlar, termal banyo terapileri ve fizyoterapi seanslarının entegrasyonu sayesinde, uzun vadeli sağlık iyileştirmelerine katkıda bulunmaktadır (Bad Füssing, 2024). İsviçre'deki Grand Resort Bad Ragaz, termal suların terapötik etkilerini kişiselleştirilmiş sağlık hizmetleriyle birleştiren önemli bir wellness merkezidir. Uzmanlar, bireylerin sağlık geçmişini ve ihtiyaçlarını dikkate alarak özel fizyoterapi programları tasarlamakta; bu programlar, özellikle spor yaralanmaları sonrası rehabilitasyon ve kronik ağrı yönetimi alanlarına odaklanmaktadır (Beritelli & Laesser, 2017).

Türkiye'de ise Nirvana Cosmopolitan Hotel, Antalya'da fizyoterapi ve wellness hizmetlerini entegre eden kapsamlı bir sağlık merkezi sunmaktadır. Otel, kişiselleştirilmiş rehabilitasyon programları, kas-iskelet sistemi terapileri, spor yaralanmaları için özel tedaviler ve masajlar gibi çeşitli hizmetler sağlayarak misafirlerine bütünsel bir sağlık ve iyileşme deneyimi sunmaktadır (Nirvana Hotels, 2024). Ayka Vital Park, bireylerin fiziksel, ruhsal ve zihinsel sağlığını desteklemeye yönelik bütüncül programlar sunmaktadır. Tesiste, uzman tıbbi ekip ve deneyimli personel tarafından hazırlanan kişiyeye özel yaşam ve beslenme planları uygulanmakta, aynı zamanda pozitif psikoterapi, spor ve doğa aktiviteleri gibi çeşitli hizmetler verilmektedir. Ekosistemle uyumlu bir ortamda, bireyler gençleşme ve iyilik halini bütüncül bir yaklaşımla deneyimleme fırsatı bulmaktadır (Ayka Vital Park, 2024). Prestige Thermal Hotel SPA & Wellness, misafirlerine kapsamlı sağlık hizmetleri sunma amacı doğrultusunda, bireysel sağlık kontrolleri ve check-up sonuçlarına dayalı olarak kişiyeye özgü sağlık kürleri tasarlanmaktadır. Bu yaklaşımla, her bireyin ihtiyaçlarına yönelik özelleştirilmiş tedavi ve sağlıklı yaşam programları uygulanmaktadır (Prestige Thermal Hotel, 2024). Kişiselleştirilmiş sağlık hizmetleri, bireylerin yaşam kalitesini artırmada kritik bir rol oynamaktadır ve bu alandaki yenilikçi uygulamalar, wellness turizminin gelişimini destekleyerek sağlık sektöründe önemli bir ilerleme potansiyeli sunmaktadır.

## Sonuç

Bu çalışma, fizyoterapinin tedavi edici ve koruyucu sağlık hizmetleriyle wellness turizmi kapsamında oluşturduğu sinerjiye dair özgün bir perspektif sunması yönüyle önem taşımaktadır. Fizyoterapi ve wellness turizminin entegrasyonu, bireylerin fiziksel ve zihinsel sağlıklarını güçlendiren, kişiselleştirilmiş sağlık hizmetleri sunarak daha bütüncül bir iyilik hali ve yaşam kalitesi sağlayan bir model oluşturmaktadır. Wellness turizmi, fiziksel, zihinsel ve ruhsal iyilik halini desteklemeyi hedeflerken, fizyoterapi bilimsel temelli tedavi yöntemleriyle bu süreçte kritik bir rol üstlenmektedir. Kişiye özgü fizyoterapi programları, wellness merkezlerinde sunulan sağlık hizmetlerini tamamlayarak bireylerin sağlık sorunlarına uzun vadeli çözümler üretir ve genel iyilik hallerini iyileştirir. Kas-iskelet sistemi rehabilitasyonu, postür bozuklukları ve kronik ağrı gibi sorunlara yönelik çözümler, wellness turizminin koruyucu sağlık anlayışını desteklemekte, aynı zamanda ameliyat sonrası rehabilitasyon süreçlerini hızlandırarak bireylerin fiziksel sağlıklarını geri kazanmalarına yardımcı olmaktadır. Ayrıca, masaj terapileri ve egzersiz programları gibi uygulamalar, stres yönetimini kolaylaştırarak zihinsel sağlığa olumlu katkılar sağlar. Bütünleşik hizmetler sunan tesislerde genellikle spa hizmetleri, fiziksel fitness aktiviteleri, sağlıklı mutfak ve özel ilgi programları birlikte sunulmakta ve misafirlerin fiziksel ve zihinsel sağlığını desteklemektedir (Chen, Liu & Chang, 2013). Fizyoterapinin kişiselleştirilebilir yapısı, bireylerin farklı sağlık ihtiyaçlarına yönelik çözümler sunarak wellness turizmi deneyimini daha etkin hale getirmektedir. Termal kaynaklar gibi doğal tedavi unsurlarının fizyoterapiyle birleştirilmesi, tedavi süreçlerinin daha hızlı ve kalıcı sonuçlar vermesini sağlamaktadır. Bu sayede bireylerin sağlıklarını optimize etmelerine ve günlük yaşam aktivitelerini daha verimli şekilde sürdürmelerine olanak tanımaktadır. Bu anlamda sağlık rehabilitasyon merkezleri; tıp, fizyoterapi, beden eğitimi, beslenme ve psikoloji gibi çeşitli alanlarda profesyonellerden oluşan multidisipliner personelini kullanarak fiziksel ve spor tıbbını, fitness programlarını entegre ederek ve teşhis prosedürlerini ve tesislerini kullanarak kullanıcı deneyimini yeniler (Živković, Brdar & Knežević, 2024).

Uvoulamada, wellness turizmi işletmelerinin fizyoterapi hizmetlerini entegre ederek bireylerin sağlıklarına daha kalıcı çözümler sunduğu gözlemlenmektedir (Bernabeu-Wittel vd., 2023; Chwialkowska, Bhatti, Arslan & Glowik, 2023; Lo, Francis-Cracknell & Hased, 2017). Bu entegrasyon, müşteri memnuniyetini artırarak sağlık hizmetlerinin uzun vadeli ve bilimsel temelli yaklaşımlarla sunulmasına olanak tanır. Ayrıca, fizyoterapistlerin wellness merkezlerinde düzenli olarak hizmet vermesi, kişiye özel tedavi planlarının daha etkili bir şekilde uygulanmasına katkı sağlayacaktır. Giyilebilir teknolojiler ve dijital sağlık uygulamaları da tedavi süreçlerinin kişiselleştirilmesi ve izlenebilirliğini artırmada önemli bir rol oynayacaktır (Adeghe, Okolo & Ojeyinka, 2024).

Bu çalışmanın sınırlılıkları arasında teorik düzeyde bir literatür taramasına dayalı olması ve uygulamalı veri analizine yer verilmemesi söz konusudur. Bu durum, elde edilen bulguların gerçek yaşam koşullarında nasıl sonuçlanacağı konusunda belirsizlik yaratabilir. Gelecek araştırmalar, fizyoterapi ve wellness turizmi entegrasyonunun bireylerin yaşam kalitesi üzerindeki etkilerini uygulamalı çalışmalarla inceleyebilir. Özellikle farklı yaş grupları, sağlık durumları ve kültürel farklılıklar dikkate alınarak deneysel araştırmalar yapılabilir. Ayrıca, teknolojik yeniliklerin entegrasyon sürecindeki rolü daha derinlemesine incelenmelidir. Son olarak, fizyoterapi ve wellness turizmi profesyonellerinin deneyim ve görüşlerine dayanan niteliksel araştırmalar, hizmetlerin geliştirilmesine yönelik daha kapsamlı öneriler sunabilir.

## Makale Bilgileri / Article Information

Değerlendirme Evaluation	İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körleme Two Outside Referees, / Double-Sided Blinding Bu çalışma Etik Kurul beyanı gerektiren çalışmalar kapsamına girmemektedir.
Etik Beyan	Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur.
Ethical Consideration	This study does not fall within the scope of studies requiring an Ethics Committee declaration. It is hereby declared that scientific and ethical principles were followed during the preparation of this study and that all studies utilized were indicated in the bibliography.
Benzerlik Taraması Similarity Scan	Yapıldı Done
Etik Bildirim Ethical Statement	artuklutourismstudies@artuklu.edu.tr
Çıkar Çatışması Conflict of Interest	Çıkar çatışması beyan edilmemiştir. No conflict of interest declared.
Finansman Financing	Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır. No external funding was used to support this research.
Telif Hakkı & Lisans Copyright & License	Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmalarını CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır. Authors own the copyright of their work published in the journal and their work is published under the CC BY-NC 4.0 license.



## Kaynakça | References

- Acıbadem. (2022). *Fizyoterapi nedir? Fizyoterapi ne için kullanılır?* <https://www.acibadem.com.tr/ilgi-alani/fizyoterapi/#:~:text=Ayn%C4%B1%20zamanda%20Fizik%20Tedavi%20ve,uygulayana%20uzmanlara%20fizyoterapist%20ad%C4%B1%20verilir.> (Erişim: 28.08.2024).
- Activtherapy. (2024). *A closer look at physiotherapy techniques.* <https://www.activtherapy.com.au/blog/a-closer-look-at-physiotherapy-techniques> (Erişim: 03.05.2024).
- Adams, S. H., Anthony, J. C., Carvajal, R., Chae, L., Khoo, C. S. H., Latulippe, M. E., & Yan, W. (2020). Perspective: Guiding principles for the implementation of personalized nutrition approaches that benefit health and function. *Advances in Nutrition, 11*(1), 25-34.
- Adeghe, E. P., Okolo, C. A., & Ojeyinka, O. T. (2024). A review of wearable technology in healthcare: Monitoring patient health and enhancing outcomes. *OARJ of Multidisciplinary Studies, 7*(01), 142-148.
- Alodaibi, F. A., Alotaibi, M. A., Almohiza, M. A., & Alhowimel, A. S. (2022). Physical therapists' role in health and wellness promotion for people with musculoskeletal disorders: A cross-sectional descriptive study conducted in Saudi Arabia. *Journal of Multidisciplinary Healthcare, 15*, 567-576.
- Armağan, M., Kayahan, B., & Özer, A. Y. (2023). Türkiye'de wellness kavramına ilişkin lisansüstü araştırmaların bibliyometrik analizi. *TOĞÜ Sağlık Bilimleri Dergisi, 3*(3), 281-294.
- Avcı, M., & Şener, Y. (2023). Covid-19 pandemisinin sağlıklı yaşam turizmi üzerindeki etkileri ve sektördeki değişimler. *Turur Turizm ve Araştırma Dergisi, 12*(2), 112-137.
- Aydın, O. (2012). Türkiye'de alternatif bir turizm; sağlık turizmi. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 2012*(2), 91-96.
- Ayka Vital Park. (2024). *Active and healthy life for all of us.* <https://aykavitalpark.com/en/active-life-for-everyone/> (Erişim: 25.07.2024).
- Bad Füssing. (2024). *Therapeuten.* <https://www.badfuessing.com/de/therapeuten> (Erişim: 23.08.2024).
- Battakova, K., & Saipov, A. (2022). Healthcare and wellness tourism for people with occupational diseases in central Kazakhstan. *GeoJournal of Tourism and Geosites, 45*, 1586-1593.
- Battakova, K., & Saipov, A. (2022). Healthcare and wellness tourism for people with occupational diseases in central Kazakhstan. *Geo Journal of Tourism and Geosites, 45*, 1586-1593.
- Beritelli, P., & Laesser, C. (2017). The dynamics of destinations and tourism development. In *Design Science in Tourism: Foundations of Destination Management* (pp. 195-214).

Bernabeu-Wittel, M., Moreno-Gaviño, L., Nieto-Martín, D., Lanseros-Tenllado, J., Sáenz-Santamaría, A., Martínez-Pérez, O., ... & Ollero-Baturone, M. (2023). Physiotherapy in palliative medicine: patient and caregiver wellness. *BMJ Supportive & Palliative Care*, 13(e1), e197-e204.

Blumenthal, J., Wilkinson, A., & Chignell, M. (2018). Physiotherapists' and physiotherapy students' perspectives on the use of mobile or wearable technology in their practice. *Physiotherapy Canada*, 70(3), 251-261.

Chandramohan, R., Prabhuserker, C. N., Sedhunivas, R., & Nikhilesh, D. A. (2023). Physiotherapists' perspectives on the role of physiotherapy in medical tourism in India. In *Recent Advances in Commerce, Management, and Tourism* (Bölüm 13). <https://doi.org/10.9734/bpi/mono/978-81-19761-70-8/CH13>.

Chen, K. H., Liu, H. H., & Chang, F. H. (2013). Essential customer service factors and the segmentation of older visitors within wellness tourism based on hot springs hotels. *International Journal of Hospitality Management*, 35, 122-132.

Chwialkowska, A., Bhatti, W. A., Arslan, A., & Glowik, M. (2023). Co-creating value and well-being experiences in physiotherapy services. *Journal of Services Marketing*, 37(1), 12-24.

Da Costa Guerra, R. J., Trentin, F., & Vila-Chã, C. (2022). New sustainable practices in health and wellness tourism destinations focused on the quality of life and wellbeing. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 20(4), 871-883.

Dalkiran, G. B. (2023). Health tourism components and intermediary institutions as supplier businesses in the context of Health 4.0. In *Health 4.0 and Medical Supply Chain* (pp. 147-162). Singapore: Springer Nature Singapore.

De la Corte-Rodriguez, H., Roman-Belmonte, J. M., Resino-Luis, C., Madrid-Gonzalez, J., & Rodriguez-Merchan, E. C. (2024). The role of physical exercise in chronic musculoskeletal pain: Best medicine—a narrative review. In *Healthcare*, 12(2), 242.

Denehy, L., & Berney, S. (2006). Physiotherapy in the intensive care unit. *Physical Therapy Reviews*, 11(1), 49-56.

Dillette, A. K., Douglas, A. C., & Andrzejewski, C. (2021). Dimensions of holistic wellness as a result of international wellness tourism experiences. *Current Issues in Tourism*, 24(6), 794-810.

Doring, L. A. (1976). An elaboration on holistic physiotherapy. *Australian Journal of Physiotherapy*, 22(2), 83-89.

Faisal, M., & Dhusia, D. K. (2020). Health tourism: A new driver for development. *Advances in Economics and Business Management*, 7(2), 50-56.

Fernandes, J. B., Teixeira, F., & Godinho, C. (2022). Personalized care and treatment compliance in chronic conditions. *Journal of Personalized Medicine*, 12, 737.

Gallup, J. W. (1999). *Wellness centers: A guide for the design professional* (Vol. 7). John Wiley & Sons.

Global Wellness Institute. (2024). *Wellness tourism*. <https://globalwellnessinstitute.org/what-is-wellness/what-is-wellness-tourism/> (Erişim: 05.09.2024).

Güleç, D. (2011). *Sağlık turizmi kapsamında antiaging (sağlıklı yaşlanma) uygulamaları ve yaşlı bakımı: Türkiye değerlendirmesi* (Yüksek lisans tezi). Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Hall, M. S., Podlog, L., Newton, M., Galli, N., Fritz, J., Butner, J., & Hammer, C. (2022). Patient and practitioner perspectives of psychological need support in physical therapy. *Physiotherapy Theory and Practice*, 38(5), 670-685.

Hartley, S. E., Ryad, H., & Yeowell, G. (2023). Future-proofing the profession: Physiotherapists' perceptions of their current and emerging role. *Physiotherapy*, 119, 72-79.

He, M., Liu, B., & Li, Y. (2023). Tourist inspiration: How the wellness tourism experience inspires tourist engagement. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 47(7), 1115-1135.

İyem, B. (2019). *Medikal turizmi sektöründe insan kaynakları envanteri: Aydın ilindeki özel sağlık kuruluşlarında bir araştırma* (Yüksek lisans tezi). Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.

Justice, C., Sullivan, M. B., Van Demark, C. B., Davis, C. M., & Erb, M. (2023). Guiding principles for the practice of integrative physical therapy. *Physical Therapy*, 103(12), 1-9.

Khalid, M. T., Sarwar, M. F., & Sarwar, M. H. (2015). Current role of physiotherapy in response to changing healthcare needs of the society. *International Journal of Education and Information Technologies*, 1(3), 105-110.

Kress, H. G., Aldington, D., Alon, E., Coaccioli, S., Collett, B., Coluzzi, F., & Sichère, P. (2015). A holistic approach to chronic pain management that involves all stakeholders: Change is needed. *Current Medical Research and Opinion*, 31(9), 1743-1754.

Latimer-Cheung, A. E., Pilutti, L. A., Hicks, A. L., Ginis, K. A. M., Fenuta, A. M., MacKibbon, K. A., & Motl, R. W. (2013). Effects of exercise training on fitness, mobility, fatigue, and health-related quality of life among adults with multiple sclerosis: A systematic review to inform guideline development. *Archives of Physical Medicine and Rehabilitation*, 94(9), 1800-1828.

Liao, C., Zuo, Y., Xu, S., Law, R., & Zhang, M. (2023). Dimensions of the health benefits of wellness tourism: A review. *Frontiers in Psychology*, 13, 1071578.

Lo, K., Francis-Cracknell, A., & Hassed, C. (2017). A health enhancement programme for physiotherapy students: a mixed methods pilot study. *New Zealand Journal of Physiotherapy*, 45(3), 143-153.

Nirvana Hotels. (2024). *Şehrin kalbinden sağlıklı yaşama adı*. <https://www.nirvanahotels.com.tr/oteller/nirvana-cosmopolitan/cosmo-fit> (Erişim: 02.07.2024).

North Shore Physiotherapy Clinic. (2023). *Unlocking wellness: The power of physiotherapy treatment*. <https://www.northshorephysio.com/blog/power-of-physiotherapy-treatment/> (Erişim: 15.09.2024).

Nussbaum, R., Kelly, C., Quinby, E., Mac A., Parmanto, B., & Dicianno, B. E. (2019). Systematic review of mobile health applications in rehabilitation. *Archives of Physical Medicine and Rehabilitation*, 100(1), 115-127.

Olson, K. A. (2021). *Manual Physical Therapy of the Spine-E-Book*. Elsevier Health Sciences.

Pathmanathan, N., Beaumont, N., & Gratrix, A. (2015). Respiratory physiotherapy in the critical care unit. *Continuing Education in Anaesthesia Critical Care & Pain*, 15(1), 20-25.

Polat, G., & Öztürk, İ. (2021). Current supporting practices in health tourism. In *Tourism Studies and Social Sciences* (pp. 375-391).

Prestige Thermal Hotel. (2024). *Fizik tedavi*. <https://www.prestigethermalhotel.com/> (Erişim: 06.09.2024).

Puczko, L. (2010). Health, wellness and tourism: Healthy tourists, healthy business. In *Proceedings of the Travel and Tourism Research Association Europe 2010 Annual Conference* (pp. 1-3).

Quinn, L., & Morgan, D. (2017). From disease to health: Physical therapy health promotion practices for secondary prevention in adult and pediatric neurologic populations. *Journal of Neurologic Physical Therapy*, 41, S46-S54.

Romanova, G., Vetitnev, A., & Dimanche, F. (2015). Health and wellness tourism. In *Tourism in Russia: A management handbook* (pp. 231-287).

Sarıpek, S., & Sarıpek, A. D. (2023). Fizyoterapi ve rehabilitasyon işletmelerinin sağlık turizmi içerisindeki yeri. In *Turizm ve Destinasyon Araştırmaları IV* (pp. 129-149).

Smith, M., & Puczko, L. (2008). *Health and wellness tourism*. Routledge.

Struber, J. C. (2003). Physiotherapy in Australia—where to now? *Internet Journal of Allied Health Sciences and Practice*, 1(2), 1-5.

Szymańska, E., Rutkowski, A., & Panfiluk, E. (2016). The open innovation process in SPA & wellness tourism. *European Journal of Service Management*, 19, 59-66.

Thomas, A., Kirschbaum, L., Crowe, B. M., Van Puymbroeck, M., & Schmid, A. A. (2021). The integration of yoga in physical therapy clinical practice. *Complementary Therapies in Medicine*, 59, 102712.

Wu, M., & Luo, J. (2019). Wearable technology applications in healthcare: A literature review. *Online Journal of Nursing Informatics*, 23(3).

Živković, I., Brdar, I., & Knežević, M. (2024). Rejuvenating mind, body, and spirit: Exploring the role of physical activity in health and rehabilitation institutions' offerings in Serbia. *Менаџмент у хотелијерству и туризму*, 12(1), 95-113.