



# Gastro-World

## *Gastro-Dünya*

*Official journal of Atatürk University, Faculty of Tourism*

**Issue / Sayı 5 • September / Eylül 2025**

**EISSN 2980-3950**

<https://dergipark.org.tr/tr/pub/gastroworld>

# Gastro-World

## CHIEF EDITOR / BAŞ EDITÖR

**Neslihan SERÇEOĞLU** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Atatürk University, Erzurum, Turkey  
*Atatürk Üniversitesi-Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Erzurum, Türkiye*

## FOREIGN LANGUAGE CONSULTANT / YABANCI DİL DANIŞMANI

**Furkan CANBAY**

Department of Tourism Management,  
Atatürk University-Erzurum, Turkey  
*Atatürk Üniversitesi-Turizm İşletmeciliği Bölümü,  
Erzurum, Türkiye*

## EDITORIAL BOARD / YAYIN KURULU

**Atilla AKBABA** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
İzmir Katip Çelebi University-İzmir Turkey  
*İzmir Katip Çelebi Üniversitesi- Gastronomi ve  
Mutfak Sanatları Bölümü, İzmir, Türkiye*

**Düriye BOZOK** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Balıkesir University, Balıkesir, Turkey  
*Balıkesir Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Balıkesir, Türkiye*

**Ferah ÖZKÖK** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Çanakkale Onsekiz Mart University- Çanakkale,  
Turkey  
*Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi- Gastronomi  
ve Mutfak Sanatları Bölümü, Çanakkale, Türkiye*

**Fügen DURLU-ÖZKAYA** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Ankara Hacı Bayram Veli University, Ankara, Turkey  
*Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi- Gastronomi  
ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye*

**Gökalep Nuri SELÇUK** 

Department of Tourism Management,  
Atatürk University-Erzurum, Turkey  
*Atatürk Üniversitesi-Turizm İşletmeciliği Bölümü,  
Erzurum, Türkiye*

**Murat DOĞDUBAY** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Balıkesir University, Balıkesir, Turkey  
*Balıkesir Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Balıkesir, Türkiye*

**Murat TOSUN** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Atatürk University, Erzurum, Turkey  
*Atatürk Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Erzurum, Türkiye*

**Nurudin KIDIRALİEV**

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Kırgızistan-Turkey Manas University, Manas,  
Kyrgyzstan  
*Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi-Gastronomi  
ve Mutfak Sanatları Bölümü, Manas, Kırgızistan*

**Alev SÖKMEN** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Kastamonu University-Kastamonu, Turkey  
*Kastamonu Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü -Kastamonu, Türkiye*

**Duran CANKÜL** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Eskişehir Osmangazi University-Eskişehir, Turkey  
*Eskişehir Osmangazi Üniversitesi- Gastronomi ve  
Mutfak Sanatları Bölümü, Eskişehir, Türkiye*

**Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Anadolu University, Eskişehir, Turkey  
*Anadolu Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Eskişehir, Türkiye*

**Göksel Kemal GİRGIN** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Balıkesir University-Balıkesir, Turkey  
*Balıkesir Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Balıkesir, Türkiye*

**Gürkan AKDAĞ** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Mersin University-Mersin, Turkey  
*Mersin Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Mersin, Türkiye*

**Hüseyin Avni KIRMACI** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Karabük University, Karabük, Turkey  
*Karabük Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Karabük, Türkiye*

**Hüseyin BOZ** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Atatürk University, Erzurum, Turkey  
*Atatürk Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Erzurum, Türkiye*

**Kazım Ozan ÖZER** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Kocaeli University, Kocaeli, Turkey  
*Kocaeli Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Kocaeli, Türkiye*

**Lokman TOPRAK** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Mardin Artuklu University, Mardin, Turkey  
*Mardin Artuklu Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Mardin, Türkiye*

**Mehmet Akif ŞEN** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Sakarya University, Sakarya, Turkey  
*Sakarya Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Sakarya, Türkiye*

**Serdar SÜNNETÇİOĞLU** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Çanakkale Onsekiz Mart University, Çanakkale,  
Turkey  
*Çanakkale Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Çanakkale, Türkiye*

**Sibel ÖNÇEL** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Anadolu University, Eskişehir, Turkey  
*Anadolu Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Eskişehir, Türkiye*

**Ahmet EMİRMUSTAFAOĞLU** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Bolu Abant İzzet Baysal University, Bolu, Turkey  
*Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi- Gastronomi ve  
Mutfak Sanatları Bölümü, Bolu, Türkiye*

**Alper İŞİN** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
İzmir Katip Çelebi University, İzmir, Turkey  
*İzmir Katip Çelebi Üniversitesi- Gastronomi ve  
Mutfak Sanatları Bölümü, İzmir, Türkiye*

**Aykut ŞİMŞEK** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Kastamonu University, Kastamonu, Turkey  
*Kastamonu Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Kastamonu, Türkiye*

**Bahar GÜMÜŞ** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Akdeniz University, Antalya, Turkey  
*Akdeniz Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Antalya, Türkiye*

**Barış DEMİRCİ** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Eskişehir Osmangazi University, Eskişehir, Turkey  
*Eskişehir Osmangazi Üniversitesi- Gastronomi ve  
Mutfak Sanatları Bölümü, Eskişehir, Türkiye*

**Dilek DÜLGER ALTINER** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Kocaeli University, Kocaeli, Turkey  
*Kocaeli Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Kocaeli, Türkiye*

**Esra Doğu BAYKUT** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
İstanbul Medeniyet University, İstanbul, Turkey  
*İstanbul Medeniyet Üniversitesi- Gastronomi ve  
Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye*

**Emine MACİT** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Atatürk University, Erzurum, Turkey  
*Atatürk Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Erzurum, Türkiye*

**Emirhan YENİŞEHİRLİOĞLU** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Alanya Alaattin Keykubat University, Antalya,  
Turkey  
*Alanya Alaattin Keykubat Üniversitesi- Gastronomi  
ve Mutfak Sanatları Bölümü, Antalya, Türkiye*

**Eray POLAT** 

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Gümüşhane University, Gümüşhane, Turkey  
*Gümüşhane Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak*

# Gastro-World

Sanatları Bölümü, Gümüşhane, Türkiye

## Fatma BAŞAR <sup>ID</sup>

Department of Tourism Management,  
Atatürk University-Erzurum, Turkey  
*Atatürk Üniversitesi-Turizm İşletmeciliği Bölümü,  
Erzurum, Türkiye*

## Ferhan BALCI TORUN <sup>ID</sup>

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Akdeniz University, Antalya, Turkey  
*Akdeniz Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Antalya, Türkiye*

## Gülser YAVUZ <sup>ID</sup>

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Mersin University, Mersin, Turkey  
*Mersin Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Mersin, Türkiye*

## Gülşen BAYAT <sup>ID</sup>

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Iğdır University, Iğdır, Turkey  
*Iğdır Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak Sanatları  
Bölümü, Iğdır, Türkiye*

## Hakkı ÇILGINOĞLU <sup>ID</sup>

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Kastamonu University, Kastamonu, Turkey  
*Kastamonu Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Kastamonu, Türkiye*

## Kansu GENÇER <sup>ID</sup>

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Kütahya Dumlupınar University, Kütahya, Turkey  
*Kütahya Dumlupınar Üniversitesi- Gastronomi ve  
Mutfak Sanatları Bölümü, Kütahya, Türkiye*

## Mehmet Murat CEYLAN <sup>ID</sup>

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Iğdır University, Iğdır, Turkey  
*Iğdır Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak Sanatları  
Bölümü, Iğdır, Türkiye*

## Mehmet Sedat İPAR <sup>ID</sup>

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Eskişehir Osmangazi University, Eskişehir, Turkey  
*Eskişehir Osmangazi Üniversitesi- Gastronomi ve  
Mutfak Sanatları Bölümü, Eskişehir, Türkiye*

## Mehmet ŞİMŞEK <sup>ID</sup>

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Giresun University, Giresun, Turkey  
*Giresun Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Giresun, Türkiye*

## Melek YAMAN <sup>ID</sup>

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Ankara Hacı Bayram Veli University, Ankara, Turkey  
*Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi- Gastronomi  
ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye*

## Murat ÖDEMİŞ <sup>ID</sup>

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Gümüşhane University, Gümüşhane, Turkey  
*Gümüşhane Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Gümüşhane, Türkiye*

## Nilgün DEMİREL İLİ <sup>ID</sup>

Department of Tourism Management,  
Iğdır University-Iğdır, Turkey  
*Iğdır Üniversitesi-Turizm İşletmeciliği Bölümü, Iğdır,  
Türkiye*

## Oya ÖZKANLI <sup>ID</sup>

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Gaziantep University, Gaziantep, Turkey  
*Gaziantep Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Gaziantep, Türkiye*

## Ozan GÜLER <sup>ID</sup>

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Mersin University, Mersin, Turkey  
*Mersin Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Mersin, Türkiye*

## Özlem ÖZER ALTUNDAĞ <sup>ID</sup>

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Karabük University, Karabük, Turkey  
*Karabük Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Karabük, Türkiye*

## Sabri ÇELİK <sup>ID</sup>

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Afyon Kocatepe University, Afyon, Turkey  
*Afyon Kocatepe Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Afyon, Türkiye*

## Salih YILDIZ <sup>ID</sup>

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Kastamonu University, Kastamonu, Turkey  
*Kastamonu Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Kastamonu, Türkiye*

## Serdar EREN <sup>ID</sup>

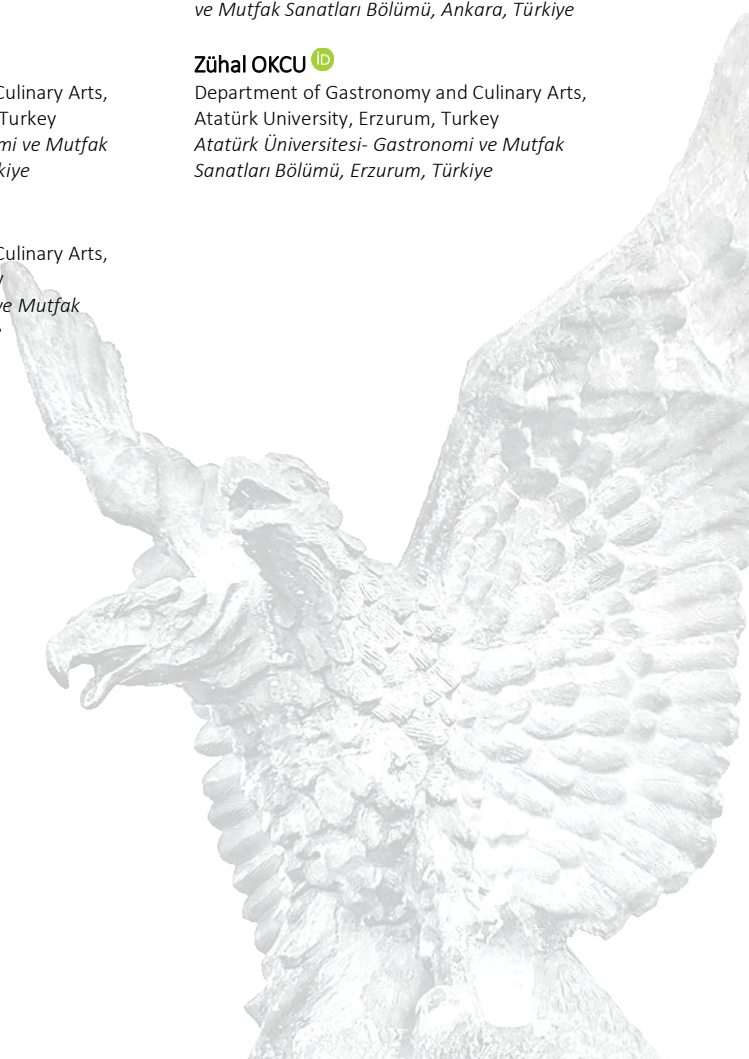
Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Kütahya Dumlupınar University, Kütahya, Turkey  
*Kütahya Dumlupınar Üniversitesi- Gastronomi ve  
Mutfak Sanatları Bölümü, Kütahya, Türkiye*

## Tufan SÜREN <sup>ID</sup>

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Ankara Hacı Bayram Veli University, Ankara, Turkey  
*Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi- Gastronomi  
ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye*

## Zühal OKCU <sup>ID</sup>

Department of Gastronomy and Culinary Arts,  
Atatürk University, Erzurum, Turkey  
*Atatürk Üniversitesi- Gastronomi ve Mutfak  
Sanatları Bölümü, Erzurum, Türkiye*



# Gastro-World

## AIMS AND SCOPE

Gastro-World aims to publish studies of the highest scientific caliber in the field of gastronomy.

Gastro-World publishes research, and review articles that will contribute to the literature on gastronomy, culinary arts, food culture, nutrition and food. The main purpose of the journal is to disseminate the scientific knowledge produced in the field of gastronomic communication, sociology, psychology, literature, religion, history, archaeology, anthropology, economy, tourism, politics, agriculture, physics, chemistry, technology, fine arts, marketing, nutrition and dietetics, food engineering to a wide platform. In doing so, the journal aims to bring together researchers, educational practitioners and policy makers at a common intersection.

The target audience of the journal consists of researchers who are interested in or working in the field of gastronomy.

## Abstracting and Indexing

Gastro-World is covered in the following abstracting and indexing databases;

- EBSCO
- ERIH Plus
- Gale Cengage

To guarantee that all papers published in the journal are maintained and permanently accessible, articles are stored in Dergipark which serves as a national archival web site and at the same time permits LOCKSS to collect, preserve, and serve the content.

## Disclaimer

The statements or opinions expressed in the manuscripts published in the journal reflect the views of the author(s) and not the views of the editors, editorial board, and/or publisher. The editors, editorial board, and publisher are not responsible for the content of the manuscripts and do not necessarily endorse the views expressed in them. It is the responsibility of the authors to ensure that their work is accurate and well-researched, and the views expressed in their manuscripts are their own. The editors, editorial board, and publisher simply provide a platform for the authors to share their work with the scientific community.

## Open Access Statement

Gastro-World is an open-access publication, and the journal's publication model is based on the Budapest Access Initiative (BOAI) declaration. All published content is available online, free of charge at <https://dergipark.org.tr/tr/pub/gastroworld/archive>. The journal's content is licensed under a Creative Commons Attribution-Noncommercial (CC BY-NC) 4.0 International License which permits third parties to share and adapt the content for non-commercial purposes by giving the appropriate credit to the original work. You can find the current version of the Instructions to Authors at <https://dergipark.org.tr/tr/pub/gastroworld/writing-rules>.



### Contact (Editor in Chief) / İletişim (Baş Editör)

Neslihan SERÇEOĞLU

Atatürk University, Faculty of Tourism, Erzurum, Turkey  
Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Erzurum, Türkiye

✉ [nserceoglu@atauni.edu.tr](mailto:nserceoglu@atauni.edu.tr)

✉ [gastrodunya@atauni.edu.tr](mailto:gastrodunya@atauni.edu.tr)

🌐 <https://dergipark.org.tr/tr/pub/gastroworld>

☎ +90 442 231 53 53

### Contact (Publisher) / İletişim (Yayıncı)

Atatürk University

Atatürk University, Erzurum, Turkey

Atatürk Üniversitesi Rektörlüğü 25240 Erzurum, Türkiye

✉ [ataunijournals@atauni.edu.tr](mailto:ataunijournals@atauni.edu.tr)

🌐 <https://bilimseldergiler.atauni.edu.tr>

☎ +90 442 231 15 16



# Gastro-World

## AMAÇ VE KAPSAM

Gastro-World, gastronomi alanında en yüksek bilimsel kaliteye sahip çalışmalarını yayınlamayı amaçlamaktadır.

Gastro-World, gastronomi, mutfak sanatları, yemek kültürü, beslenme ve gıda ile ilgili literatüre katkı sunacak, özellikle araştırma ve derleme makaleleri yayınlamaktadır. Derginin temel amacı, gastronomiyle ilgili iletişim, sosyoloji, psikoloji, edebiyat, din, tarih, arkeoloji, antropoloji, ekonomi, turizm, siyaset, tarım, fizik, kimya, teknoloji, güzel sanatlar, pazarlama, beslenme ve diyetetik, gıda mühendisliği alanında üretilen bilimsel bilgiyi geniş bir platforma yaymaktır. Dergi bunu yaparken araştırmacıları, eğitim uygulayıcılarını ve politika yapımcılarını ortak bir kesişim noktasında buluşturmayı hedeflemektedir.

Derginin hedef kitlesi, gastronomi alanına ilgi duyan ya da bu alanda çalışan araştırmacılardan oluşmaktadır.

### Özetleme ve Dizinleme

Gastro-World aşağıdaki özetleme ve dizinleme veritabanlarında ele alınmaktadır;

- EBSCO
- ERIH Plus
- Gale Cengage

Dergide yayınlanan tüm makalelerin sürekli erişilebilirliğini ve devamlılığını garanti altına almak amacıyla, ulusal arşiv hizmeti veren ve aynı zamanda LOCKSS'in içerikleri toplamasına, saklamasına ve sunmasına olanak sağlayan Dergipark'ta makaleler saklanmaktadır.

### Sorumluluk Reddi Beyanı

Dergide yayınlanan yazılarda ifade edilen ifadeler veya görüşler yazar(lar)ın görüşlerini yansıtır ve editörlerin, editör kurulunun ve/veya yayıncının görüşlerini yansıtmaz. Editörler, editör kurulu ve yayıncı, yazıların içeriğinden sorumlu değildir ve bunlarda ifade edilen görüşleri onaylamazlar. Çalışmalarının doğru ve iyi araştırılmış olmasını sağlamak yazarların sorumluluğundadır ve yazılarında ifade edilen görüşler kendilerine aittir. Editörler, editör kurulu ve yayıncı, yazarlara çalışmalarını bilim camiasıyla paylaşmaları için yalnızca bir platform sağlar.

### Açık Erişim Bildirimi

Gastro-World yayınlanma modeli Budapeşte Açık Erişim Girişimi (BOAI) bildirgesine dayanan açık erişimli bilimsel bir dergidir. Derginin arşivine <https://dergipark.org.tr/tr/pub/gastroworld/archive> adresinden ücretsiz olarak erişilebilir. Gastro-World içeriği, Creative Commons Atıfı Gayri Ticari (CC BY-NC) 4.0 Uluslararası Lisansı ile yayınlanmaktadır. Yazarlara Bilgi'nin güncel versiyonuna <https://dergipark.org.tr/tr/pub/gastroworld/writing-rules> adresinden ulaşabilirsiniz.



### Contact (Editor in Chief) / İletişim (Baş Editör)

Neslihan SERÇEOĞLU

Atatürk University, Faculty of Tourism, Erzurum, Turkey  
Atatürk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Erzurum, Türkiye

✉ [nserceoglu@atauni.edu.tr](mailto:nserceoglu@atauni.edu.tr)

✉ [gastrodunya@atauni.edu.tr](mailto:gastrodunya@atauni.edu.tr)

🌐 <https://dergipark.org.tr/tr/pub/gastroworld>

☎ +90 442 231 53 53

### Contact (Publisher) / İletişim (Yayıncı)

Atatürk University

Atatürk University, Erzurum, Turkey  
Atatürk Üniversitesi Rektörlüğü 25240 Erzurum, Türkiye

✉ [ataunijournals@atauni.edu.tr](mailto:ataunijournals@atauni.edu.tr)

🌐 <https://bilimseldergiler.atauni.edu.tr>

☎ +90 442 231 15 16

# Gastro-World

## CONTENTS / İÇİNDEKİLER

### RESEARCH ARTICLES / ARAŞTIRMA MAKALELERİ

- 1** Lise Öğrencilerinin Türk Mutfağı ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Türk Mutfağına Karşı Turum ve Eğilimleri  
*High School Students' Knowledge Levels on Turkish Cuisine and Their Attitudes and Tendencies Towards Turkish Cuisine*  
Sevim DOĞAN-Atilla AKBABA
- 11** Tüketicilerin Etnik Mutfak Deneyimleri: Çanakkale'deki Kore Restoranı Üzerine Netnografik Bir Çalışma  
*Consumers' Ethnic Cuisine Experiences: A Netnographic Study on a Korean Restaurant in Çanakkale*  
Betül TABAN-Serdar SÜNNETÇİOĞLU

### REVIEWS / DERLEMELER

- 20** İslam ve Yahudilikte Yemek Kültürü ve Dini Yeme Pratikleri Üzerine Karşılaştırmalı Bir Analiz  
*A Comparative Analysis of Food Culture and Religious Eating Practices in Islam and Judaism*  
Rabia GÜVEN Zehra YARDI-
- 35** Sanat Eserlerinde Üzüm İmgesinin Evrimi ve Kavramsal Dönüşümünün Analizi  
*An Analysis of the Evolution and Conceptual Transformation of the Grape Motif in Artworks*  
Hacer ÖZYANIKOĞLU-Mehmet Emin KAHRAMAN



# Lise Öğrencilerinin Türk Mutfağı ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Türk Mutfağına Karşı Tutum ve Eğilimleri

## High School Students' Knowledge Levels on Turkish Cuisine and Their Attitudes and Tendencies Towards Turkish Cuisine

Sevim DOĞAN<sup>1</sup>



<sup>1</sup>İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir, Türkiye

Atilla AKBABA<sup>2</sup>



<sup>2</sup>İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İzmir, Türkiye



### ÖZ

Bu çalışma, lise öğrencilerinin Türk mutfağı hakkındaki bilgi düzeylerini ve bu mutfağına karşı tutum ve eğilimlerini incelemekte ve söz konusu olan bu önemli kültürel mirasın günümüz gençleri üzerindeki etkisini anlama yöneliktir. Araştırmada hedeflenen verilerin toplanması için nitel araştırma yöntemlerinden görüşme ve gözlem teknikleri bir arada kullanılmıştır. Araştırma verileri yarı yapılandırılmış bir görüşme formu çerçevesinde ve yüz yüze görüşme yöntemi kullanılarak toplanmıştır. Görüşme yapılan kişiler lisede öğrenim görmekte olan ve Menü, Yemek Listeleri Hazırlama, Yöresel Türk Mutfağı dersleri almış öğrencilerdir. Araştırmada kullanılan görüşme ve gözlem teknikleri ile elde edilen verilerin çözümünde, nitel veri analizi yöntemlerinden içerik analizi kullanılmıştır. Araştırma, öğrencilerin Türk mutfağına yönelik genel olumlu tutumlarını ve ilgilerini ortaya koymuş, yemeklerin sağlıklı, kaliteli ve görsel olarak ilgi çekici bulunduğunu göstermiştir. Araştırmanın bulguları, öğrencilerin Türk mutfağının zenginliğini ve besleyiciliğini takdir ettiğini, ancak bazı yemeklerin yağlı ve baharatlı olduğu için sağlık sorunlarına neden olabileceğini düşündüklerini ortaya koymaktadır. Ayrıca, öğrenciler yemeklerin ekonomik olduğunu ve yerel lezzetlerin korunması gerektiğini vurgulamışlardır. Türk mutfağının geleneksel lezzetlerinin yanı sıra, modern sunumlarla tanıtılmasının önemine dikkat çekilmiş, bu mutfağın turizm sektörü açısından da büyük bir potansiyele sahip olduğu belirtilmiştir. Sonuç olarak, Türk mutfağının genç nesillere tanıtılması ve öğretilmesi, kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından büyük önem taşımaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Türk mutfağı, Gastronomi, Lise Öğrencileri, Kültürel Miras, Görüşme, İçerik Analizi

### ABSTRACT

This study examines the knowledge levels of high school students about Turkish cuisine and their attitudes and tendencies towards this cuisine, and aims to understand the impact of this important cultural heritage on today's youth. In order to collect the targeted data in the study, interview, and observation techniques from qualitative research methods were used together. The research data were collected within the framework of a semi-structured interview form and using the face-to-face interview method. The interviewees were students studying in high school and took Menu, Food List Preparation, and Local Turkish Cuisine courses. In the analysis of the data obtained through the interview and observation techniques used in the study, content analysis from qualitative data analysis methods was used. The study revealed the students' general positive attitudes and interests towards Turkish cuisine, and showed that the meals were healthy, high-quality, and visually appealing. The findings of the study revealed that the students appreciated the richness and nutritional value of Turkish cuisine, but they thought that some meals could cause health problems because they were oily and spicy. In addition, the students emphasized that the meals were economical and that local flavors should be preserved. The importance of introducing Turkish cuisine with modern presentations as well as traditional flavors was emphasized, and it was stated that this cuisine has great potential in terms of the tourism sector. As a result, introducing and teaching Turkish cuisine to young generations is of great importance in terms of preserving the cultural heritage and transferring it to future generations.

**Keywords:** Turkish Cuisine, Gastronomy, High School Students, Cultural Heritage, Interview, Content Analysis.

Geliş Tarihi/Received 28.04.2025  
Kabul Tarihi/Accepted 30.07.2024  
Yayın Tarihi/Publication Date 30.09.2025

Sorumlu Yazar/Corresponding author:

Sevim DOĞAN

E-mail: selvi\_423@hotmail.com

Cite this article: Doğan, S. & Akbaba, A. (2025). High School Students' Knowledge Levels on Turkish Cuisine and Their Attitudes and Tendencies Towards Turkish Cuisine. *Gastro-World*, 5, 1-10.



Content of this journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

## Giriş

Türk mutfağı, zengin tarihi ve coğrafi çeşitliliğinin bir ürünü olarak, dünya mutfakları arasında özgün bir yere sahiptir. Anadolu, tarih boyunca birçok farklı medeniyete ev sahipliği yapmıştır; bu durum, Türk mutfağının çeşitli malzeme, pişirme ve sunum teknikleri ve lezzetlerle zenginleşmesini sağlamıştır. Kültürel entegrasyonun bu mutfak üzerindeki etkisi, Orta Asya'nın et ve süt ürünleri ağırlıklı beslenme alışkanlıklarından, Akdeniz ve Ortadoğu mutfaklarının zeytinyağı, sebze ve baharatlarla zenginleştirilmiş yemek kültürüne kadar geniş bir yelpazede kendini göstermektedir.

Türk mutfak kültürünü tanımlayan en önemli unsurlardan biri de, yemek pişirme ve sunumunda gösterilen olağanüstü çeşitliliştir. Bu çeşitlilik, bölgesel farklılıklar ve tarih boyunca karşılaşılan çeşitli kültürel etkileşimlerden kaynaklanır. Her bir bölge, kendine özgü tarifler, pişirme yöntemleri ve kullanılan malzemelerle Türk mutfağının zengin dokusuna katkıda bulunur. İstanbul'un kosmopolit yapısından, Güneydoğu'nun baharatlı lezzetlerine, Ege'nin zeytinyağlı yemeklerinden Karadeniz'in mısır ve hamsi tabanlı yemeklerine kadar Türk mutfağı, adeta bir lezzet mozaiği sunar. Ayrıca, Türk mutfağının sosyal yapı üzerindeki etkileşimleri de göz ardı edilemez. Yemekler, sadece fiziksel ihtiyaçları karşılamakla kalmaz, aynı zamanda sosyal etkileşimlerin ve toplumsal ritüellerin merkezinde de yer alır. Özellikle Türkiye'de yemek, aile ve arkadaşlarla bir araya gelmenin, özel günleri kutlamanın ve hatta yas tutmanın bir aracıdır. Bu durum, yemeklerin ve yemek ritüellerinin, Türk kültüründe toplumsal bağların pekiştirilmesinde oynadığı rolü vurgular.

Bu çalışma, lise öğrencilerinin Türk mutfağı hakkındaki bilgi düzeylerini ve bu mutfağa karşı tutum ve eğilimlerini incelemektedir. Türk mutfağının tarihsel, kültürel ve gastronomik yönleriyle ele alındığı araştırmada, öğrencilerin Türk mutfağının lezzetli, zengin içerikli, besleyici ve ekonomik olup olmadığını değerlendirmeleri amaçlanmıştır. Çalışmanın katılımcıları lise öğrencileri ile sınırlıdır. Bu kişilerin okulda geçirdikleri zamanın fazla olması dersleri ve okul hayatları sebebiyle, Türk mutfağına ait yöresel yemek ve ürünlerini sıklıkla hazırlamaları ve tüketmeleri kolay olmayacağı için, bu da Türk mutfağı hakkında bilgi sahibi olmalarını zorlaştırmaktadır. Beslenme bilgilerinin yetersiz olduğu, dolayısıyla da yetersiz bilginin alışkanlık ve davranışa dönüşmediği tespit edilmiştir. Beslenme bilgisinin yetersizliği mevcut besin ve ekonomik kaynaklar yeterli olsa bile, bunların hatalı kullanımına yol açmaktadır. Türk mutfağı, zengin içerikteki çok sayıda

yiyeceğin var olduğu ve önemli farklılıkları bünyesinde barındıran bir özelliğe sahiptir (Eliacı, 2012, s. 2). Türk mutfağı sahip olduğu köklü geçmiş ve zengin içeriğine rağmen özellikle teknolojinin gelişmesi ile gençlerin sosyal medya ve benzer iletişim kanalları aracılığıyla farklı yeni nesil yiyecek ve içecekleri tercih etmeleri nedeniyle son yıllarda unutulma riskiyle karşı karşıyadır. Yeme içme alışkanlıklarımızda bazı değişikliklerin meydana gelmesi ve günümüz koşullarının etkisiyle, Türk mutfağının genç kuşaklara yeteri kadar tanıtım yapıp öğretilmediği takdirde, hem Türk Mutfağının hem de Türk Mutfağının önemli parçaları olan yöresel yiyecek ve içeceklerin değişime uğraması ve hatta unutulma ihtimalinin olduğu vurgulanmaktadır.

## Bilimsel Yazın

Özellikle son yıllarda gastronomi alanına yönelik ilginin artması ile birlikte bu alanda yapılan bilimsel çalışmalar da artış göstermiştir. Mutfak kültürleri, turizm-gastronomi ilişkisi, yerel halkın ve/veya ziyaretçilerin bilgi düzeyleri, tutum, algı ve davranışları gibi konularda yoğunlaşan bilimsel çalışmalar bilimsel yazında görülebilmektedir. Yabancı turistlerin Türk mutfağına yönelik görüşlerini inceleyen çeşitli çalışmalar, genel olarak Türk yemeklerinin lezzetli, ilgi çekici, yağlı ve baharatlı olarak algılandığını ortaya koymuştur. Şanlıer'in (2005) çalışmasında, turistler Türk mutfağını lezzetli ve çekici bulduklarını ifade etmişlerdir. Çakıcı ve Eser (2016) ise Hatay'daki bir festival sırasında farklı ülkelerden gelen şeflerin, Türk mutfağının porsiyon büyüklüğü, baharat çeşitliliği, besin değeri ve lezzet uyumu açısından olumlu yorumlar yaptığını, ancak hijyen ve sindirim zorlukları gibi bazı olumsuz yönlerini de dile getirdiklerini belirtmişlerdir. Albayrak'ın (2013) İstanbul'da yapılan çalışmasında, yabancı turistler Türk yemeklerini lezzetli, güzel kokulu ve iştah açıcı olarak değerlendirirken, fazla salçalı, baharatlı ve kalorili olmasını eleştirmişlerdir. Özdemir ve Kınay (2004) Antalya'da Alman ve Rus turistler üzerinde yaptıkları çalışmada, Türk yemeklerinin lezzetli ve çeşitli olduğunu, ancak Türk tatlılarının ağır ve bazı yemeklerin yağlı olduğunu kaydetmişlerdir.

Gönülgül'ün (2020) yaptığı araştırma, Türk mutfağının zengin çeşitliliğinin genel olarak bilinmediğini ortaya koymuştur. Türk mutfağının dünya mutfakları arasında gereken konumu elde edememesi, çeşitlilik ve zenginlik açısından önemli bir mesele olarak karşımıza çıkmaktadır (Bekar ve Sürücü, 2017). Türk mutfağı, 3000'den fazla yemeğe sahip olmasına karşın (Aktaş ve Özdemir, 2012), uluslararası alanda yeterince tanınmamaktadır. Türk aşçılarının da katıldığı bir araştırmada, Türk mutfağının

dünya çapında tanınmamasının başlıca sebepleri olarak tanıtım ve reklam yetersizlikleri geldiği ifade edilmektedir (Aydın vd., 2021). Ayrıca, turistik bölgelerdeki restoran menülerinde Türk yemeklerine yeterince yer verilmemesi, mutfagımızın uluslararası alanda markalaşmasını engelleyen faktörler arasında gösterilmiştir. Eren ve Kuvvetli (2017) tarafından yapılan başka bir çalışma, TripAdvisor web sitesindeki Türk restoranlarına yönelik müşteri yorumlarını incelemiş ve restoranlarda sunulan yemeklerin sınırlı çeşitlilikte olduğunu göstermiştir. Yemekler genellikle kebab, meze, pizza gibi popüler seçeneklerle sınırlı kalmış, 3000'den fazla Türk yöresel yemeğinin yeterince tanıtılmadığı sonucuna varılmıştır.

Aslan vd. (2021) tarafından yapılan bir araştırmada Türkiye'deki gastronomi uzmanlarından dünya çapında ün kazanmış mutfakların hangi ülkelere ait olduğunu sıralamaları istenmiştir. Araştırmaya katılan uzmanların görüşleri doğrultusunda, sıralama Fransa (%87), İtalya (%60), Çin (%47), Türkiye (%33) olarak şekillenmiş, ardından Meksika, İran, Rusya, Güney Amerika ve Hindistan izlemiştir. Türk yemeklerinin restoran menülerinde az yer almasının sebepleri arasında, Türk yemeklerinin hazırlanış ve pişiriliş süreçlerinin zorluğu ve zaman alıcılığı, batı mutfaklarına olan hayranlık ve tencere yemeklerinin önceden hazırlanıp sunulmasının zorluğu gibi etkenler sıralanmaktadır. Bu durum, Türk mutfagının dünya mutfakları arasında hak ettiği yeri almasını zorlaştırmaktadır. Milor (2021) de, "Peki Türk mutfacı Dünyada Kaçınıcı?" başlıklı yazısında, Türk mutfagının dünya çapında yeterince saygı görmemesinin sebeplerini ele almıştır. Bu sebepler arasında; Türk mutfagında kullanılan ürünlerin kalitesinin zamanla düşmesi, kozmopolit yapısının kaybolması, tedarik zincirlerinde yaşanan problemler, yeniliklere kapalı olma, standartların düşük seviyede kalması, pratik çözümlere yönelim ve şarap kültürünün Türk mutfak kültürüne entegre edilememesi gibi nedenler yer almaktadır.

Ülkelerin yemek ve yemek kültürleri üzerine araştırmalar yapan, geleneksel mutfakları inceleyen Taste Atlas'ın verilerine göre, Dünyanın En İyi Yüz Ülke Mutfacı Listesinde Türk mutfacı dünya listesinde altıncı sırada yer almıştır. Türkiye'nin en beğenilen yemeği olarak Kahvaltı 4.9 puanla ilk sırada yer alırken bunu Samsun pidesi, Tire köfte, Antep fıstığı ve çöktürme kebabı takip etmiştir (Şimşek, 2025). Bu sıralama, Türk mutfagının uluslararası alanda daha iyi bir konumda olabilmesi için atılması gereken adımların önemini vurgulamaktadır.

Akman (1998) tarafından yapılan araştırmaya göre, Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistler arasında, Türk

mutfagını keşfetme isteği, ziyaret sebepleri arasında beşinci sırada yer almaktadır. Araştırmada, katılımcıların %56,7'si Türkiye'ye tekrar gelmek istediklerini ifade etmiş ve bu isteklerinde "Türk Mutfagını sevme" önemli bir etken olarak belirtilmiştir. Rimmington ve Yüksel (1998) ise yaptıkları çalışmada, turistlerin Türkiye'yi özellikle mutfacı için tekrar ziyaret ettiğini ve yiyeceklerin turistlerin genel memnuniyetinde dördüncü sırayı aldığını tespit etmişlerdir.

Sparks vd. (2003) turistik destinasyonlar, restoranlar ve turistler arasındaki ilişkiyi inceledikleri çalışmalarında, yiyecek tüketiminin turistlerin destinasyon memnuniyetine ve tekrar ziyaret etme niyetine olumlu katkıda bulunduğunu belirlemişlerdir. İpkoparan ve Akbaba (2019) sokak yemeklerinin bir şehrin mutfak kültürünün önemli bir parçası olduğunu ve turizm potansiyelini geliştirmede önemli bir role sahip olduğunu ifade etmektedir. Yazarlar sokak yemekleri ile iyi bilinen ve özellikle ziyaret edilen birçok ülke ve şehir olduğunu belirterek İzmir'de üniversitelerin lisans düzeyinde eğitim almakta olan gastronomi öğrencilerinin sokak yemekleri ile ilgili beklentilerini araştırmışlardır. Araştırmanın sonuçlarına göre sokak lezzetleri konusunda en önemli faktörlerin başında temizlik gelmektedir. Beerli ve Martin (2004), destinasyonun ziyaret sonrası imajını oluşturan faktörler üzerine yaptıkları çalışmada, yiyeceklerin marka imajını belirleyen unsurlardan biri olduğunu ve kültürel bir öğe olarak ele alınması gerektiğini vurgulamışlardır. Cohen ve Avieli (2004) ise, yerel yeme alışkanlıkları ve sofrada adabının turistlerin destinasyona yönelik algılarını etkilediğini ve yiyecek tüketiminin seyahat deneyiminin ayrılmaz bir parçası olduğunu ortaya koymuşlardır.

Pike ve Ryan (2004) yaptıkları çalışmada, turistik destinasyonların yüksek düzeyde olumlu imajlar yansıtmasının rekabet avantajı sağladığını ve duygusal temaların turistler üzerinde olumlu bir etki yaratabileceğini belirtmişlerdir. Quan ve Wang (2004) ise yiyecek tüketiminin, turistler için belirli bir destinasyonu ziyaret etme motivasyonlarının başlıca kaynaklarından biri olduğunu ve etkileyici bir ziyaret deneyiminin önemli bir parçası haline geldiğini vurgulamışlardır. Şanlıer (2005) yaptığı araştırmada, yerli turistlerin Türk yemeklerini lezzetli, iştah açıcı ve doyurucu bulduklarını belirlemiştir. Ayrıca, yabancı turistler Türk yemeklerini ilgi çekici, yağlı ve baharatlı olarak nitelendirmiştir. Ryu ve Jang (2006) ise yemek deneyiminin tekrar ziyaret niyeti ile güçlü bir ilişkiye sahip olduğunu tespit etmiştir.

Ab Karim ve Chi (2010) yaptıkları çalışmada, yemek imajı ile tekrar ziyaret etme niyeti arasında pozitif bir ilişki olduğunu göstermiştir. Arslan (2010) ise, Türk mutfagının

turistler tarafından lezzetli ve çeşitli olarak değerlendirildiğini, ancak yemeklerin aşırı baharatlı ve yağlı olduğu yönünde eleştiriler aldığını belirtmektedir. Guzman ve Canizares (2011) İspanya'da mutfak kültürünün turistik çekicilik unsuru olduğunu, Akgöl (2012) ise Türk mutfağını deneyimleme amacıyla yapılan turların popüler olduğunu tespit etmiştir. Lertputtarak (2012) mutfak imajının destinasyon imajı ile tekrar ziyaret etme niyeti arasında pozitif bir ilişki olduğunu belirtmiştir.

Chi ve diğerleri (2013) turistlerin yemek imajının destinasyon seçiminde etkili olduğunu, Wang (2015) ise mutfak imajının tekrar ziyaret ve satın alma niyetlerini olumlu yönde etkilediğini ortaya koymuştur. Çakıcı ve Eser (2016) ise yabancı mutfak şeflerinin Türk mutfağını porsiyon, baharat çeşitliliği ve tat-uyum açısından beğendiklerini, ancak hijyen ve sindirim sorunları yüzünden bazı rahatsızlıklar yaşandığını bildirmişlerdir. Mak ve arkadaşları (2017), turistlerin yerel yemeklere olan ilginin destinasyon seçimlerinde önemli bir etken olduğunu ortaya koymuştur. Akturk ve Akbaba (2021) yaptıkları bir çalışmada yerel yemeklerin son yıllarda giderek daha fazla ilgi çektiğini ve yerel yemekleri konu alan festivallerin, bir destinasyon markası yaratmada önemli bir adım olarak kullanıldığını vurgulamaktadırlar. Aydın (2019) tarafından gerçekleştirilen araştırma, Türk mutfak imajının ve ülke imajının ziyaret niyeti üzerinde anlamlı bir etkisi olduğunu göstermiş, ayrıca Türk mutfak imajının ülke imajı üzerinde de güçlü bir etkisi olduğunu belirlemiştir.

Görür vd. (2021), Türk mutfağının olumlu bir imaja sahip olduğunu ve özellikle et, fırın ve pastacılık, tatlı, sebze ve tahıl kategorilerindeki yiyeceklerin yüksek olumlu imaj sahibi olduğunu tespit etmiştir. Öztürk (2023) ise yiyecek imajının destinasyon kişiliği ile pozitif bir ilişkisi olduğunu, bu durumun destinasyon kişiliğini olumlu yönde etkilediğini belirtmiştir. Bu çalışmalar, yerel mutfakların turizm destinasyonları için ne kadar önemli olduğunu vurgulamaktadır.

### Yöntem

Bu araştırmanın amacı, lise düzeyinde öğrenim gören öğrencilerin Türk mutfağına yönelik bilgi ve ilgilerini inceleyerek, bu kültürel mirasın günümüz gençleri üzerindeki etkisini anlamaktır. Araştırma, öğrencilerin Türk yemek kültürü hakkındaki bilgi düzeylerini ve bu konuya olan eğilimlerini ölçmeyi, ayrıca öğrencilerin bu bilgileri edindikten sonra tutum ve ilgilerinde meydana gelen değişimleri tespit etmeyi hedeflemektedir. Bu süreçte, yemek seçimlerini etkileyen faktörler (bütçe kısıtlamaları, zaman sınırlılığı gibi) ve Türk mutfağının çeşitli pişirme teknikleri, saklama yöntemleri gibi zengin özellikleri

üzerinde durulmuştur.

Araştırmada hedeflenen verilerin toplanması için çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme ve gözlem teknikleri bir arada kullanılmıştır. Araştırma verileri yarı yapılandırılmış bir görüşme formu çerçevesinde ve yüz yüze görüşme yöntemi kullanılarak toplanmıştır. Görüşme yapılan kişiler lisede öğrenim görmekte olan ve Menü, Yemek Listeleri Hazırlama, Yöresel Türk Mutfağı dersleri almış öğrencilerdir. Araştırmada kullanılan görüşme ve gözlem teknikleri ile elde edilen verilerin çözümünde, nitel veri analizi yöntemlerinden içerik analizi kullanılmıştır.

Araştırmanın çalışma evrenini İzmir'de bulunan ve dersleri içerisinde Yeme-içme, Mutfak Uygulama, Gastronomi gibi alanlara yönelik dersler bulunan Meslek Liseleri öğrencileri oluşturmaktadır ve bu çalışma evreninden Kolayda Örneklem Yöntemiyle örneklem belirlenmiştir. Ulaşılabilirlik, zaman ve ekonomik olması dikkate alınarak Kolayda Örneklem Yöntemi tercih edilmiştir. Saha çalışması için örneklem olarak 2023-2024 Eğitim Öğretim döneminde lisede öğrenim görmekte olan 12 öğrenci belirlenmiştir.

Araştırmada veriler Türk mutfağına yönelik 10 soru içeren yarı yapılandırılmış görüşme formu ile toplanmıştır. Sorular hazırlanırken uzman görüşü alınmamıştır ve etik kurulu izni (MEB İzmir Menemen İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü) bulunmaktadır. Yarı yapılandırılmış görüşmeler, görüşme türleri arasında hem yapılandırılmış hem de yapılandırılmamış görüşmelerin ortasında konumlanmaktadır. Bu tür görüşmelerde, görüşmeci genel bir yol haritasına sahiptir, ancak bu harita görüşülen kişilerin özelliklerine ve konunun detaylarına göre uyarlanabilir. Yani, soruların içeriğinde değişiklik yapılabilir, yeni sorular eklenip çıkarılabilir veya mevcut soruların üzerinde değişiklikler yapılabilir. Altunışık vd. (2012) yarı yapılandırılmış görüşmelerin, önceden tasarlanmış bir dizi soru içeren bir görüşme formu bulunduğunu, ancak görüşme sırasında bu sorulara ek-sonda sorular eklenerek, konunun farklı yönleri ve detayları ortaya çıkarılmaya çalışıldığını ifade etmişlerdir.

### Bulgular

Çalışmada veriler derinlemesine analiz tekniğine uygun olarak kod ve temalara ayrılmıştır. Tema ve kodlar tablolaştırılarak katılımcılar, sayı (n) olarak sunulmuştur. Katılımcılar K1,K2,K3,...,K12 olarak kodlanarak belirlenen tema ve kodlara ait ifadeleri tablolardan sonra verilmiştir.

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağına lezzetli buluyor musun?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 1'de verilmiştir.

**Tablo 1.***Türk mutfağını lezzetli bulma durumu*

| Tema  | Kod            |                                  | Açıklama |
|-------|----------------|----------------------------------|----------|
| Evet  | Lezzetli       | K1,K2, K5,K6,K7<br>K8,K9,K11,K12 | 9        |
|       | Yöresel        | K3,K4,K10                        | 3        |
| Hayır | Lezzetli değil | -                                | 0        |

Tabloya göre, lezzetli kodlu K1, K2, K5, K6, K7, K8, K9, K11 ve K12 öğrenci koduyla temsil edilmektedir. Bu tema altında toplam dokuz katılımcı bulunmaktadır (n=9). Öte yandan, yöresel kodlu K3, K4 ve K10 öğrenci kodları ile belirtilmiş olup, bu kategoride toplam üç ifade yer almaktadır (n=3). Lezzetli olmayan kodunda ise ifade yer almamaktadır. İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

*K1: Gayet lezzetli ve keyifle yenilebilir.*

*K4: Yöresel yemeklerin benzersiz olduğunu düşünüyor.*

*K5: Diğer ülkelere göre daha çok tüketildiğini düşünüyor.*

*K6: Lezzetli buluyor.*

*K9: Evet.*

*K10: Özellikle doğu bölgesinin yemeklerini lezzetli buluyor.*

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağının zengin bir mutfak olduğunu düşünüyor musun?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 2. de verilmiştir.

**Tablo 2.***Türk mutfağını zengin içerikli bulma durumu*

| Tema  | Kod                   |                                           | Açıklama |
|-------|-----------------------|-------------------------------------------|----------|
| Evet  | Zengin içerikli       | K1,K2,K3,K4,K5,K6,K7<br>K8,K9,K10 K11,K12 | 12       |
| Hayır | Zengin içerikli değil | -                                         | 0        |

Tabloya göre, "Evet" teması altında "Zengin içerikli" olarak

sınıflandırılan kodda K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11 ve K12 kodları ile temsil edilmektedir ve bu kategoride toplam on iki yemek bulunmaktadır (n=12). "Hayır" teması altında "Zengin içerikli değil" olarak sınıflandırılan ifadeler ise bu çalışmada yer almamaktadır. İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

*K1. Evet, buluyorum her yöremize ait farklı lezzetler vardır ve bu lezzetlerle dış ülkelere gelen insanlar lezzetlerinin tadına bakabilirler*

*K3. Evet, çünkü her milletin ayrı çeşidi, yöresi vardır ve o yöresin de ayrı yemekleri vardır*

*K4. Evet düşünüyorum çünkü her yöreye ait yemekler var farklı bölgelere ait yemekler var.*

*K5. Evet düşünüyorum*

*K7. Evet aslında çok çeşit var çünkü özellikle doğu tarafında böyle yemek yapılıyor ve seviliyor*

*K12. Çok zengin mutfak bir sürü çeşit yemekleri var.*

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağının besleyici olduğunu düşünüyor musun?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 3. de verilmiştir.

**Tablo 3.***Türk mutfağını besleyici bulma durumu*

| Tema  | Kod                |                                          | Açıklama |
|-------|--------------------|------------------------------------------|----------|
| Evet  | Besleyici          | K1,K2,K4,K4,<br>K6, K8,K9,K10<br>K11,K12 | 10       |
|       | Ama zararlı yönler | K5,K7                                    | 2        |
| Hayır | Besleyici değil    | -                                        | 0        |

Tabloya göre, "Evet" teması altında "Besleyici" olarak sınıflandırılan ifadeler K1, K2, K3, K4, K6, K8, K9, K10, K11 ve K12 öğrenci kodları ile temsil edilmektedir ve bu kategoride toplam on ifade bulunmaktadır (n=10). Aynı tema altında, "Ama zararlı yönler" olarak sınıflandırılan kodda ise K5 ve K7 kodları ile belirtilmiş olup, bu kategoride toplam iki ifade yer almaktadır (n=2). "Hayır" teması altında "Besleyici değil" olarak sınıflandırılan kod bu çalışmada yer almamaktadır. İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

K2. Evet

K4. Çok besleyici olduğunu düşünüyorum çünkü her yöreye ait yemekler olduğu için besleyici ve sağlıklı oluyor.

K5. Türk mutfağının besleyici olduğunu düşünüyorum ama bir yandan da aslında zararda verdiğini düşünüyorum çünkü çok yağlı yemekler yapabiliyoruz ama konu konuya Türk mutfağının yemekleri çok lezzetli ben çok beğeniyorum

K11. Evet Türk mutfağı et ve proteinden zengin

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağındaki yemeklerin görünüşünü ilgi çekici buluyor musun?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 4'de verilmiştir.

**Tablo 4.**

*Türk mutfağını besleyici bulma durumu*

| Tema  | Kod                          |                              | Açıklama |
|-------|------------------------------|------------------------------|----------|
| Evet  | Çekici                       | K1,K2,K3,K4,K6,K8,K9,K10,K12 | 8        |
|       | Ama görsel önem arttırılmalı | K5,K7                        | 2        |
|       | İştah açıcı                  | K7,K11                       | 2        |
| Hayır | Çekici değil                 | -                            | 0        |

Tabloya göre, "Evet" teması altında "Çekici" olarak sınıflandırılan kodda K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11 ve K12 öğrenci kodları ile temsil edilmektedir ve bu kategoride toplam on iki ifade bulunmaktadır (n=12). Aynı tema altında "Ama görsel önem arttırılmalı" olarak belirtilen kodda K5 ve K7 öğrenci kodlarıyla yer almıştır. "İştah açıcı" kodunda ise K7 ve K11 öğrenci kodlarıyla temsil edilmektedir. "Hayır" teması altında "Çekici değil" kodu bu çalışmada yer almamaktadır. İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

K3. Evet, Çünkü çoğu yemeğin sunuluş şekli farklı sunuluş şekli farklı olunca da farklı lezzetler ortaya çıkıyor.

K7. Sunum oldukça önemlidir mesela o yemeğin sunumu iyi ise görünüşü de güzeldir ve yeme isteği daha çok artıyor

K11. Evet çok iştah açıcı

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağındaki yemeklerin sağlıklı olduğunu düşünüyor

musun?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 5'de verilmiştir.

**Tablo 5.**

*Türk mutfağını sağlıklı bulma durumu*

| Tema   | Kod                    |                     | Açıklama |
|--------|------------------------|---------------------|----------|
| Evet   | Sağlıklı               | K3,K4,K5,K7,K8,K12  | 6        |
| Kısmen | Sağlık sorunu olabilir | K1,K2,K6,K9,K10,K11 | 6        |
| Hayır  | Sağlıklı değil         | -                   | 0        |

Tabloya göre, "Evet" teması altında "Sağlıklı" olarak sınıflandırılan yemekler K3, K4, K5, K7, K8 ve K12 kodları ile temsil edilmekte ve bu kategoride toplam altı yemek bulunmaktadır. Aynı tema altında "Kısmen Sağlık sorunu olabilir" olarak sınıflandırılan yemekler ise K1, K2, K6, K9, K10 ve K11 kodlarıyla temsil edilmekte ve bu kategoride toplam altı yemek yer almaktadır. "Hayır" teması altında "Sağlıklı değil" olarak sınıflandırılan yemekler bu çalışmada yer almamaktadır. İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

K1. Sağlıklı ama bir süre sonra yemek yağlıysa çok fazla yenmemesi lazım yoksa herhangi bir sorunla karşılaşabilirler.

K2. Kalorisine bağlı yerine göre mesela

K5..Evet tabide çünkü her şeyi kendimiz üretiyoruz kendimiz yapıyoruz her şeyimiz Türkiye'de üretildiği için sağlıklı buluyorum ama tabi sağlıktan kastım ev yemekleri çok sağlıklı ama dışarıdaki yemekler aynısını söyleyemecem çünkü kapalı kaplarda oldukları için altında bir tür bakteri olduğunu düşünüyorum

K6. Yarı sağlıklı yarı sağlıklı

K12. Evet sağlıklı buluyorum besin çeşitleri sağlıklı.

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağındaki yemekler damak tadına hitap ediyor mu?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 6. da verilmiştir.

**Tablo 6.**

*Türk mutfağının damak tadına uygun bulma durumu*

| Tema | Kod |  | Açıklama |
|------|-----|--|----------|
|------|-----|--|----------|

|        |                        |                      |   |
|--------|------------------------|----------------------|---|
| Evet   | Uygun                  | K1,K2,K3,K4,K5,K6,K8 | 7 |
|        | Sebze                  | K11,K12              | 2 |
|        | Süt ve süt ürünleri    | K10                  | 1 |
| Kısmen | Sağlık sorunu olabilir | K7,K9                | 2 |
| Hayır  | Sağlıklı değil         | -                    | 0 |

Tabloya göre, "Evet" teması altında "Uygun" olarak sınıflandırılan yemekler K1, K2, K3, K4, K5, K6 ve K8 kodları ile temsil edilmekte ve bu kategoride toplam yedi yemek bulunmaktadır. Aynı tema altında "Sebze" olarak sınıflandırılan yemekler K11 ve K12 kodlarıyla, "Süt ve süt ürünleri" olarak sınıflandırılan yemek ise K10 kodu ile temsil edilmektedir. "Kısmen" teması altında "Sağlık sorunu olabilir" olarak sınıflandırılan yemekler ise K7 ve K9 kodlarıyla temsil edilmekte ve bu kategoride toplam iki yemek yer almaktadır. "Hayır" teması altında "Sağlıklı değil" olarak sınıflandırılan yemekler bu çalışmada yer almamaktadır. İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

*K4.Evet yapılan yiyeceklerin tadı damağa uygundur.*

*K7.Bazı yiyecekler*

*K10.Evet Süt ve süt ürünleri damak tadına daha uygun.*

*K11. Evet ediyor. En çok sebze grubu*

*K12. Damak tadına hitap ediyor. En çok sebze türü.*

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağındaki yemekleri ekonomik buluyor musun?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 7'de verilmiştir.

**Tablo 7.**

*Türk mutfağını ekonomik bulma durumu*

| Tema | Kod | Açıklama |
|------|-----|----------|
|------|-----|----------|

|        |                |                       |   |
|--------|----------------|-----------------------|---|
| Evet   | Ekonomik       | K7,K10,K12            | 3 |
| Kısmen | Çeşide bağlı   | K1,K2,K3,K4,K6,K8,K11 | 7 |
| Hayır  | Ekonomik değil | K5,K9                 | 2 |

Tabloya göre, "Evet" teması altında "Ekonomik" olarak sınıflandırılan yemekler K7, K10 ve K12 kodları ile temsil edilmekte ve bu kategoride toplam üç yemek bulunmaktadır (n=3). "Kısmen" teması altında "Çeşide bağlı" olarak sınıflandırılan yemekler ise K1, K2, K3, K4, K6, K8 ve K11 kodlarıyla temsil edilmekte ve bu kategoride toplam yedi yemek yer almaktadır (n=7). "Hayır" teması altında "Ekonomik değil" olarak sınıflandırılan yemekler K5 ve K9 kodlarıyla temsil edilmekte ve bu kategoride toplam iki yemek bulunmaktadır (n=2). İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

*K1. Yemeğin çeşidine göre değişir*

*K5. Bulmuyorum*

*K7. Ekonomik*

*K12.Evet ekonomik buluyorum. Bir üründen birçok çeşit yapılabiliyor.*

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağındaki yemeklerin güvenli olduğunu düşünüyor musun?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 8'de verilmiştir.

**Tablo 8.**

*Türk mutfağını güvenli bulma durumu*

| Tema   | Kod                       | Açıklama                  |
|--------|---------------------------|---------------------------|
| Evet   | Güvenli                   | K1,K3,K5,K6,K8,K9,K10,K12 |
|        | Evde yapıldığında güvenli | K2,K4                     |
| Kısmen | Hijyende tereddüt         | K7,K11                    |
| Hayır  | Güvenli değil             | -                         |

Tabloya göre, "Evet" teması altında "Güvenli" olarak sınıflandırılan yemekler K1, K3, K5, K6, K8, K9, K10 ve K12 kodları ile temsil edilmekte ve bu kategoride toplam sekiz

yemek bulunmaktadır (n=8). Aynı tema altında "Evde yapıldığında güvenli" olarak sınıflandırılan yemekler ise K2 ve K4 kodlarıyla temsil edilmekte ve bu kategoride toplam iki yemek yer almaktadır (n=2). "Kısmen" teması altında "Hijyende tereddüt" olarak sınıflandırılan yemekler ise K7 ve K11 kodlarıyla temsil edilmekte ve bu kategoride toplam iki yemek bulunmaktadır (n=2). "Hayır" teması altında "Güvenli değil" olarak sınıflandırılan yemekler bu çalışmada yer almamaktadır. İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

*K2. Evde yapıldıysa evet dışarıda yapılırsa hayır*

*K7. Pek sayılmaz hijyene önem verilmiyor çünkü*

*K9. Evet güvenli buluyorum*

*K11. Güven hijyene bağlı biraz da.*

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağındaki yemekleri kaliteli buluyor musun?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 9. da verilmiştir.

**Tablo 9.**

*Türk mutfağını kaliteli bulma durumu*

| Tema   | Kod                  |                                    | Açıklama |
|--------|----------------------|------------------------------------|----------|
| Evet   | Kaliteli             | K1,K2,K3,K5,K6, K7,K9,K10,K11,K 12 | 10       |
|        | Sebzeler kaliteli    | K8                                 | 1        |
| Kısmen | Yapıldığı yere bağlı | K4                                 | 1        |
| Hayır  | Kaliteli değil       | -                                  | 0        |

Tabloya göre, "Evet" teması altında "Kaliteli" olarak sınıflandırılan yemekler K1, K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K11 ve K12 kodları ile temsil edilmekte ve bu kategoride toplam on yemek bulunmaktadır (n=10). Aynı tema altında "Sebzeler kaliteli" olarak sınıflandırılan yemekler ise Ö8 kodu ile temsil edilmekte ve bu kategoride bir yemek bulunmaktadır (n=1). "Kısmen" teması altında "Yapıldığı yere bağlı" olarak sınıflandırılan yemek ise Ö4 kodu ile temsil edilmekte ve bu kategoride bir yemek yer almaktadır (n=1). "Hayır" teması altında "Kaliteli değil" olarak sınıflandırılan yemekler bu çalışmada yer almamaktadır. İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

*K3. Evet*

*K4. Her taraftan alınmaması gerek ama kaliteli buluyorum*

*K8. Eve kaliteli buluyorum özellikle sebze ve meyve grubunu*

*K10. Kaliteli buluyorum*

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağındaki yemeklerin kalori miktarının etkileyici olduğunu düşünüyor musun?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 10. da verilmiştir.

**Tablo 10.**

*Türk mutfağının kalori miktarının etkileyici bulma durumu*

| Tema  | Kod                                |                                   | Açıklama |
|-------|------------------------------------|-----------------------------------|----------|
| Evet  | Kalori miktarının etkileyici       | K1,K4,K5,K6,K7,K8,K9,K 10,K11,K12 | 10       |
| Hayır | Kalori miktarının etkileyici değil | K2,K3                             | 2        |

Tabloya göre, "Evet" teması altında "Kalori miktarının etkileyici" olarak sınıflandırılan yemekler K1, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11 ve K12 kodları ile temsil edilmekte ve bu kategoride toplam on yemek bulunmaktadır (n=10). "Hayır" teması altında "Kalori miktarının etkileyici değil" olarak sınıflandırılan yemekler ise K2 ve K3 kodlarıyla temsil edilmekte ve bu kategoride toplam iki yemek yer almaktadır (n=2). İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

*K1. Bizim Türk mutfağımızın yemekleri genelde yağlı olur ve yağ kalorisi çok fazla olduğu için fazla tercih edilmiyor.*

*K2. Bir süre sonra kalori miktarının etkileyici olduğunu düşünmüyorum*

*K3. Bulmuyorum*

*K5. Çok etkileyici*

*K6. Çok yüksek buluyorum.*

K10.Çok yüksek bence

K9. Evet kalorisi etkili yüksek kaloriye sahip.

K12. Yani etkileyici buluyorum. Yemeğine göre değişir kalori miktarı

### Sonuç ve Öneriler

Elde edilen veriler araştırmaya katılan lise öğrencilerinin Türk mutfağına yönelik genel bakış açılarını ve değerlendirmelerini kapsamlı bir şekilde yansıtmaktadır. Araştırma sonuçlarından elde edilen temel bulgular aşağıda özetlenmiştir:

1. Lezzet: Öğrencilerin hepsi Türk mutfağını lezzetli buluyor. Bölgesel damak zevklerine uygunluk ve çeşitlilik, bu olumlu algının temel nedenleri arasında yer alıyor.

2. Zenginlik: Türk mutfağının zenginliği, çeşitli yemek seçenekleri ve bölgesel çeşitlilik ile vurgulanıyor. Öğrenciler, farklı yörelerin kendine has yemeklerinin bu zenginliği desteklediğini belirtiyor.

3. Besleyicilik: Türk mutfağının genel olarak besleyici olduğu görüşü hâkimdir. Ancak bazı öğrenciler yüksek yağ içeriği ve kalorisi nedeniyle sağlıkla ilgili endişelerini dile getiriyor.

4. Görünüm: Yemeklerin estetik sunumu ve iştah açıcı görünümü öğrenciler tarafından olumlu değerlendiriliyor. Sunumun ve süslemenin yemeklerin çekiciliğini artırdığına dikkat çekiliyor.

5. Sağlıklılık: Türk mutfağındaki yemeklerin sağlıklı olduğu konusunda öğrenciler arasında genel bir mutabakat olmakla birlikte, hijyen ve hazırlanma koşullarına bağlı olarak bazı tereddütler ifade ediliyor.

6. Kalite: Yemeklerin kalitesi konusunda öğrenciler genellikle olumlu görüş bildiriyor, özellikle taze ürün kullanımı kalite algısını pekiştiriyor.

7. Ekonomiklik: Türk mutfağındaki yemeklerin ekonomikliği konusunda öğrenci görüşleri çeşitleniyor. Yemeğin türüne ve nerede yenildiğine bağlı olarak fiyatların makul veya pahalı bulunduğu belirtiliyor.

8. Kalori Miktarı: Yemeklerin yüksek kalori miktarı öğrenciler arasında etkileyici olarak değerlendiriliyor, ancak bazıları için bu durum olumsuz bir unsur olarak öne çıkıyor.

Bu veriler, Türk mutfağının gençler arasında lezzet,

zenginlik ve estetik açıdan yüksek bir takdir topladığını, ancak sağlık ve ekonomiklik gibi konularda çeşitli görüş ayrılıklarının olduğunu gösteriyor. Bu bilgiler, Türk mutfağının genç nesiller arasında nasıl algılandığına dair bakış açılarını sunmakta ve bu mutfağın gelecekte nasıl geliştirilebileceğine dair fikir vermektedir.

**Etik Komite Onayı:** Bu çalışma için etik komite onayı MEB İzmir Menemen İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü'nden alınmıştır.

**Katılımcı Onamı:** Katılımcı onamı bu çalışmaya katılan tüm katılımcılardan alınmıştır.

**Hakem Değerlendirmesi:** Dış bağımsız.

**Yazar Katkıları:** Fikir- S.D., A.A.; Tasarım- S.D., A.A.; Denetleme- S.D.; Kaynaklar- S.D., A.A.; Veri Toplanması ve/veya İşlemesi – S.D.; Analiz ve/veya Yorum- S.D., A.A.; Literatür Taraması- S.D., A.A.; Yazıyı Yazan- S.D., A.A.; Eleştirel İnceleme- S.D.

**Çıkar Çatışması:** Yazar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

**Finansal Destek:** Yazar, bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

**Ethics Committee Approval:** Ethics committee approval was received for this study from the ethics committee of İzmir Menemen District Directorate of National Education, Ministry of National Education.

**Informed Consent:** Written informed consent was obtained from all participants who participated in this study.

**Peer-review:** Externally peer-reviewed.

**Author Contributions:** Concept – S.D., A.A.; Design- S.D., A.A.; Supervision- S.D.; Resources- S.D., A.A.; Data Collection and/or Processing- S.D.; Analysis and/or Interpretation- S.D., A.A.; Literature Search- S.D., A.A.; Writing Manuscript- S.D., A.A.; Critical Review- S.D.

**Conflict of Interest:** The author have no conflicts of interest to declare.

**Financial Disclosure:** The author declared that this study has received no financial support.

### Kaynaklar

- Ab Karim, S., & Chi, C. G. Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing and Management*, 19(6), 531-555.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi* (Tez No: 322350). [Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü]. YÖK Tez Merkezi.
- Aktaş, A. & Özdemir, B. (2012). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Detay Yayıncılık.
- Akman, M. (1998). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağının Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma* (Tez No: 76609). [Yayınlanmamış doktora tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü]. YÖK Tez Merkezi.
- Aktürk, H. & A. Akbaba, "Local Food Festivals within the Scope of Destination Branding", Global Conference on Services and Retail Management (GLOSERV 2021), Bildiri Kitabı ss. 767-776, 10-13 May 2021, Florida – USA.
- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Yaşar University*, 30(8), 5049-5063.

- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., & Yıldırım, E. (2012). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı – Sakarya Yayıncılık*.
- Arslan, Ö. (2010). Yabancı turistlerin yiyecek içecek işletmeleri, personeli ve Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin değerlendirilmesi: Alanya örneği (Tez No: 277987). [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü]. YÖK Tez Merkezi.
- Aslan, E., Avcıkurt, C., & Bozok, D. (2021). *Gastronomi Uzmanlarının Dünya'da Ün Yapmış Mutfakları Değerlendirmesi*. UGTAK, 2021.
- Avcıkurt, C., Sarioğlu, M., & Girgin, G. K. (2007). *Yiyecek-İçecek Olgusuna Sosyolojik Bir Bakış*. 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, 4-5.
- Aydın, Ş., Keskin, E., & Aydemir, D. A. (2021). Türk mutfağının uluslararası bilinirliğindeki engeller ve aşçıların konu hakkındaki görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 470-487.
- Beerli, A., & Martín, J. D. (2004). Tourists' characteristics and the perceived image of tourist destination: A quantitative analysis - A case study of Lanzarote, Spain. *Tourism Management*, 25, 623-636. <http://doi.org/10.1016/j.tourman.2003.06.004>
- Bekar, A., & Sürücü, Ç. (2017). Mutfak profesyonellerinin Türk mutfağı uygulamalarına ilişkin görüşleri. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (5), 39, 576-586.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Çakıcı, A. C., & Eser, S. (2016). Yabancı mutfak şefleri gözüyle Türk mutfağına ilişkin bir değerlendirme. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 4 (Special Issue 1), 215-227.
- Eliaçık, M. (2012). Baklavaname. *International Journal of Social Science*, 5 (4), 1-9.
- Fox, R. (2007). Reinventing the Gastronomic Identity of Croatian Tourist Destinations. *International Journal of Hospitality Management*, 26, 546-559.
- Gönülgül, S. (2020). Kültürleri Farklı Bireylerin Türk mutfak Kültürü Hakkındaki Görüşlerine Yönelik Bir Araştırma (Tez No: 611461). [Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü]. YÖK Tez Merkezi..
- Görür, H., Atabay, L., & Güzeller, C. O. (2021). Analysing food image branding of Turkey from instagram social media platform. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 24-46.
- Guzman, L. T., & Canizares, S. S. (2011). Gastronomy, Tourism and Differentiation: A Case Study in Spain. *Review of Economics & Finance*, 1, 63-72.
- İpkoparan, B., & Akbaba, A. (2019). Classification of The Expectations of Gastronomy Students from Street Food by Using Kano Model: A Research in İzmir., 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı* ss. 292-298, 19-21 Eylül 2019, Nevşehir.
- Mak, A. H. N., Lumbers, M., & Eves, A. (2012). Globalisation and in tourism. *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171-196
- Milor, V. (2021). <https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/peki-turk-mutfagi-dunyada-kacinci-41716606>
- Özdemir, B., & Kınay, F. (2004). Yabancı Ziyaretçilerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Antalya'yı Ziyaret Eden Alman ve Rus Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 5- 28.
- Öztürk, S. S. (2023). *Mutfak imajının destinasyon kişiliğine etkisi: Gökçeada örneği*. [Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi].
- Pike, S., & Ryan, C. (2004). Destination positioning analysis through a comparison of cognitive, affective, and cognitive perceptions. *Journal of Travel Research*, 42(4), 333-342
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297-305. Doi:10.1016/S0261-5177(03)00130-4
- Rimington, M., & Yüksel, A. (1998). Tourist Satisfaction and Food Service Experience: Results and Implications of an Empirical Investigation. *Anatolia*, 37-57.
- Ryu, K., & Jang, S. (2006). Intention to Experience Local Cuisine in A Travel Destination: The Modified Theory of Reasoned Action. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(4), 507-516.
- Şimşek, D. (2025). <https://onedio.com/haber/taste-atlas-2024-un-en-iyi-dunya-mutfaklarini-acikladi-turkiye-nin-listedeki-siralamasi-herkese-surpriz-oldu-1263771>
- Sparks, B., Bowen, J., & Klag, S. (2003). Restaurants and the Tourist Market. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 15(1), 6-13.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşleri. *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1), 213-227.
- Şanlıer, N., Cömert M., & Özkaya, F. D. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Millî Folklor*, 24(94), 152-161.

## Tüketicilerin Etnik Mutfak Deneyimleri: Çanakkale'deki Kore Restoran Üzerine Netnografik Bir Çalışma

### Consumers' Ethnic Cuisine Experiences: A Netnographic Study on a Korean Restaurant in Çanakkale

Betül TABAN<sup>1</sup>



<sup>1</sup>Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Çanakkale, Türkiye

Serdar  
SÜNNETÇİOĞLU<sup>1</sup>



<sup>1</sup>Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Çanakkale, Türkiye

#### ÖZ

Farklı mutfaklara duyulan merakla birlikte bu mutfakların deneyimlenebileceği etnik restoranlar yeni lezzetlerin keşfedileceği önemli mekanlar haline gelmiştir. Çalışmanın amacı, insanların etnik restoranları tercih etme nedenlerini belirlemek ve tüketicilerin bu restoranlarda dikkat ettikleri unsurları tespit etmektir. Bu doğrultuda araştırmada, Çanakkale'de yer alan bir etnik restoranın çevrimiçi bir platformdaki tüketici yorumları derinlemesine incelenmiştir. Nitel analiz yöntemlerinden netnografi tekniği kullanılarak gerçekleştirilen bu çalışmada, tüketiciler tarafından etnik restoran hakkında yapılan en yaygın yorumun, sunulan yemeklerin lezzetinin ön planda olduğu görülmüştür.

**Anahtar Kelimeler:** Etnik restoran, Kore, Deneyim, Nitel Analiz, Çanakkale

#### ABSTRACT

With the growing interest in different cuisines, ethnic restaurants, where these cuisines can be experienced, have become important venues for discovering new flavors. The study aims to identify the reasons why people choose ethnic restaurants and to identify the factors consumers pay attention to in these restaurants. To this end, the study conducted an in-depth analysis of consumer reviews of an ethnic restaurant in Çanakkale on an online platform. Using netnography, a qualitative analysis method, the study found that the most common consumer comment about an ethnic restaurant was the taste of the food served.

**Keywords:** Ethnic Restaurant, Korea, Experience, Qualitative Analysis, Çanakkale



Geliş Tarihi/Received 16.04.2025  
Kabul Tarihi/Accepted 12.09.2025  
Yayın Tarihi/Publication Date 30.09.2024

Sorumlu Yazar/Corresponding author: Betül TABAN

E-mail: betuultaban@gmail.com

Cite this article: Taban, B., & Sünnetçioğlu, S. (2025). Consumers' Ethnic Cuisine Experiences: A Netnographic Study on a Korean Restaurant in Çanakkale. *Gastro-World*, 5, 10-19.



Content of this journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

## Giriş

Bireyler birçok farklı nedenden dolayı dışarda yemek yemeği tercih ettikleri söylenmektedir. Aile ve arkadaşlarla birlikte vakit geçirmek gibi nedenler olduğu gibi kişisel özel günlerin kutlanması için ya da yemek yapılmasının bilinmemesi gibi çeşitli nedenler dolayısıyla insanlar öğünlerini dışarda yemektedirler. Bu nedenlerin arasında aynı zamanda farklı bir ortamda olma isteği, farklı lezzetler deneme isteği, çeşitli kaynaklardan duyulan veya okunulan bilgiler sonrası oluşan merak, farklılık, iş yemeği gibi nedenler de insanları dışarıda yemek yemeğe yönlendirmektedir (Albayrak, 2014, s. 195; Cevizkaya, 2015, s. 54; Ertürk, 2018, ss. 1209-1210).

Farklı lezzetleri deneme isteği, menülerin çeşitli olması doğrultusunda insanlar çok fazla aşına olmadıkları kültürlerin yemeklerini denemek isteyebilmektedirler. Bunun sonucunda da yaşadıkları bölgelere yakın ya da denemek istedikleri kültürün mutfağına sahip etnik restoranlarını tercih ettikleri söylenmektedir. Etnik restoranlar farklı kültürleri deneyimleyebilecekleri noktalardan birisidir. Etnik restoranları tercih etmede farklı lezzetleri deneme isteğinin yanında fiyatların uygun olması, aile gezisi, zevk için, restoranın atmosferi ve yemeklerin lezzetli olması gibi unsurlar da etkili olduğu söylenmektedir. Aynı zamanda etnik restoranların söz konusu kültürün mutfağını tanıtmanın yanında turizmi arttırmada da önemli bir rol oynadığı söylenmektedir (Cevizkaya, 2015, s. 57; Kunaz ve Şengül, 2019, s. 310; Yavuz, 2019, ss. 80-85).

Etnik restoranların tercih edilmesinde çeşitli faktörler etkili olurken, özellikle medya ve popüler kültürün etkisiyle Uzak Doğu mutfaklarına, özellikle de Kore mutfağına yönelik ilginin giderek arttığı görülmektedir (Fırat, 2017; Turan, 2018). Kore yemekleri, çeşitli yemeklerle, bireysel alışkanlıklara, yaşam tarzlarına, sağlık ihtiyaçlarına ve gıda tercihlerine tam olarak uyarlanmış kişiselleştirilmiş diyetler sağlamayı mümkün kılabilirdiği de söylenmektedir (Kwon vd., 2023, s. 22). Çeşitli televizyon programlarının, dizilerin ve filmlerin yaygınlaşması, insanların farklı kültürlerle ait içeriklere daha hızlı bir şekilde ulaşmasını sağlamıştır. Dünya çapında popülerlik kazanan kültürlerden biri de Uzak Doğu mutfağıdır. Özellikle film ve dizilerden etkilenen Kore kültürü merak uyandırmıştır. Kore mutfağını deneyimlemek, kültürü daha iyi anlamak için önemli bir yol olarak görülüyor. Bu noktada tüketicilerin etnik restoranları tercih etme nedenleri çeşitlilik göstermektedir (Fırat, 2017, ss. 69-71; Turan, 2018, ss. 175-177). Literatürde etnik restoran tercihlerini etkileyen faktörler genel olarak incelenmiş olsa da (Cevizkaya, 2015; Clemes vd., 2013; Ha,

2019; Özdemir, 2019; Yiğit, 2018), belirli kültürlerle ve bölgesel bağlamlara yönelik detaylı çalışmalar sınırlı sayıdadır. Özellikle Çanakkale gibi kültürel ve turistik açıdan zengin bölgelerde, Kore mutfağına yönelik tüketici tercihleri ve algılar hakkında çalışmaların sayısı görece azdır. Bu durum, gastronomi alanında bölgesel ve kültürel farklılıkları anlamada daha fazla araştırmaya ihtiyaç olduğunu göstermektedir. Dolayısıyla bu çalışma, Çanakkale'deki bir Kore restoranına yönelik çevrimiçi yorumları analiz ederek tüketicilerin etnik restoranları tercih etme nedenlerini derinlemesine araştırmayı ve etnik mutfak deneyimleri hakkında bilgi edinmeyi amaçlamaktadır. Böylece hem yerel gastronomi literatürüne katkı sağlaması hem de bölgesel turizm alanında fayda sağlaması hedeflenmektedir. Çalışmanın, literatüre katkıda bulunması ve özgün bir bağlamda etnik restorana yönelik tüketici yorumlarını ortaya koyması açısından önem taşıdığı düşünülmektedir.

## Kavramsal Çerçeve

### Etnik ve Etnik Restoranlar

Fransızca bir kelime olan '*ethnique*' dilimize etnik olarak geçmiştir. TDK'ye göre etnik, 'bir sosyal grubun her türlü ırk, dil veya kültür özelliğine ait olan' demektir (TDK, 2024).

Belirli bir kültüre özgü yapılan ve dekorasyonundan menüsüne; müziğinden personeline kadar söz konusu kültürü yansıtan restoranlara etnik restoranlar denir. Bu restoranlarda personelin söz konusu kültürün mutfağında deneyimli olması beklenmektedir. Müşteriye sunulan servisin de ilgili kültüre ait olması gerekmektedir (Sökmen, 2011, s.8). Etnik restoranların tasarımında öne çıkan öğeler arasında tablolar, resimler, bayraklar ve müziklerin olduğu da söylenmektedir (Yavuz ve Mesci, 2020, s. 1393). Bu yönüyle etnik restoranlar, sadece beslenme ihtiyacını karşılayan değil, aynı zamanda kültürel bir etkileşim ve deneyim alanı olarak öne çıkmaktadır.

Bu perspektiften bakıldığında, etnik restoran deneyiminin merkezinde, sadece yabancı bir mutfakla tanışmak değil, aynı zamanda bu mutfağın kültürel kodlarını anlamak da yer almaktadır. Bu çerçevede Kore mutfağı, kendine has ürünleri ve hazırlanış biçimleriyle dikkat çekici bir örnek sunmaktadır. Kore mutfağı, içerik ve hazırlama yöntemleri açısından diğer etnik mutfaklardan farklılık göstermektedir. Kimchi ve jang gibi fermente ürünler, Kore'nin karakteristik gıda kültürünü oluşturur ve bu unsurlar tüketiciye sunulan deneyimin bir parçası hâline gelmektedir (Kwon vd., 2023, s. 2).

Deneyimsel tüketim süreci, tüketicilerin yalnızca ürün veya hizmete değil, aynı zamanda markayla kurdukları duygusal bağa da odaklanmaktadır. Nitekim tüketici-marka özdeşleşmesinin, tüketici mutluluğu ile güçlü bir şekilde ilişkili olduğu ve bu mutluluğun genel yaşam memnuniyetine de olumlu yansıdığı tespit edilmiştir (Sato vd., 2023, s. 1585). Bu bağlamda, deneyimsel tüketimin tüketici mutluluğu üzerinde doğrudan bir etkisi olduğu ifade edilmektedir (Matte vd., 2021, ss. 11–13). Tüketicilerin tüketim sürecindeki düşünce, duygu ve davranışlarını birlikte ele alan yaklaşımlar, etnik restoran deneyimlerinin çok katmanlı bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir (Gunawan, 2022, s. 37).

Etnik restoranlarda yapılan araştırmalar, hizmet ve yiyecek kalitesi, pazarlama iletişimi ve fiyat algısı gibi faktörlerin tüketici tercihleri üzerinde anlamlı etkisi olduğunu ortaya koymaktadır (Kale ve Güner, 2025, s. 36). Aynı zamanda tüketicilerin otantiklik algısı üzerinde restoranın temasıyla uyumlu dekorasyon ve müziğin de etkili olduğu; bu otantiklik algısının ise hem memnuniyet hem de tekrar tercih etme niyeti üzerinde belirleyici bir rol oynadığı ifade edilmektedir (Cankül, 2024, ss. 891–893). Deneyimsel pazarlama ile ürün kalitesi gibi değişkenlerin aynı anda müşteri memnuniyetini etkilediği ve bu sürecin tüketici açısından bütünsel bir deneyime dönüştüğü belirtilmektedir (Gunawan, 2022, s. 40). Bu kavramsal çerçeve ışığında, çalışmada etnik restoran deneyimlerini şekillendiren tüketici motivasyonları ve kültürel etkileşimleri ele alan çalışmalar incelenmiştir.

### Literatür Taraması

Tüketiciler tarafından etnik restoran seçiminde önem sırasının başında atmosfer unsuru gelebildiği gibi (Cevizkaya, 2017, ss. 60–61; Kunaz ve Şengül, 2019, ss. 310), etnik restoranların fiyat konusunda uygun olması da etnik restoran seçiminde önemli olduğu söylenmektedir (Yavuz, 2019, ss. 86–88). Bu unsurların yanında etnik restoranın hijyen konusunda temiz olması da tüketicilerin dikkat ettikleri unsurlar arasında üst kısımlarda yer almaktadır (Koçbek, 2015; Clemes vd., 2013). Bu bulgular, tüketicilerin sadece işlevsel faktörlere değil, aynı zamanda deneyimsel tatmin ve kültürel etkileşime dayanan motivasyonlara da önem verdiklerini göstermektedir.

Literatürde etnik restoranlar üzerine yapılan çalışmalara bakıldığında özellikle bu restoranların sahiplerinin yaşadıkları zorluklar, tüketicilerin memnuniyeti ve hizmet kaliteleri konularında çalışmaların yapıldığı gözlemlenmiştir. Bu bağlamda Koçbek (2005), etnik restoranlarındaki hizmet kalitesini ve müşteri memnuniyeti

düzeyini araştırdığı çalışmada müşterilerin öncelikle yemeklerin taze ürünlerden yapılması yönünde bir beklentilerini olduğunu aynı zamanda yemeklerin doyuruculuğunun da tüketiciler tarafından önemli bir noktada olduğunu ortaya çıkarmıştır. Rahat oturma ortamı veya restoran temizliği gibi atmosfer ile ilgili konularda müşterilerin beklentileri olduğunu ve bu konularda da bu beklentilerin karşılandığını söylemektedir. Tüketicilerinin büyük çoğunluğunun arkadaş önerisi ile etnik restoranlara gittikleri sonucuna ulaşmıştır. Sosyal etkileşim ve arkadaş tavsiyelerinin tüketicilerin kültürel deneyim arayışında önemli bir motivasyon olarak öne çıktığı görülmektedir. Tüketicilerin memnuniyetleri üzerinden yapılan çalışmalardan birisi olan Cankül vd. (2021)'nin, etnik restoranlar üzerinden hedonik ve faydacı değerlerinin tüketicinin tatmini ve davranışsal niyetlere etkisini araştırdıkları çalışmada hedonik değer hem tüketici tatmininde hem de davranışsal niyetler üzerine anlamlı ve olumlu bir etkisi olduğunu; faydacı değerlerin ise tüketici tatmini üzerinde anlamlı ve olumlu bir etkisi olmasına rağmen davranışsal niyetler üzerinde anlamlı bir etkisi bulunmadığını ortaya koymuşlardır. Bu bulgular, deneyimsel tüketimin duygusal boyutlarının tüketici davranışları üzerindeki önemini desteklemektedir. Başaran ve Sünnetçioğlu (2021), Türkiye'deki anime izleyicilerinin Japon mutfak tüketimine etkisini araştırdıkları çalışmalarında, Japon mutfak kültürünün yansıtılmasında animelerin ciddi katkısı olduğunu belirtmişlerdir. Yemek temalı animelerdeki ilgi çekici sahneler izleyicilerin Japon yemeklerini denemesini sağlarken, Japon mutfak ürünlerini satın almaya ve evde kullanmaya teşvik ettiği tespit edilmiştir. Genel olarak animasyonların katılımcıların yarıya yakınına Japon mutfakını merak ettirdiği ve deneyimlemeye yönlendirdiği görülmüştür. Buradan yola çıkarak popüler kültür ürünlerinin kültürel etkileşimi ve deneyimsel tüketimi nasıl şekillendirdiğine dair önemli bir örnek olarak değerlendirilebilir.

Müşteri memnuniyeti üzerinden yapılan bir diğer araştırma da Yamaç Erdoğan (2021)'nin, Uzakdoğu mutfak restoranları hakkında müşteri şikayetlerini incelediği çalışmada tüketicilerin en fazla lezzet konusunda yorum yaptığını ve kötü lezzet noktasında şikâyet ettikleri sonucuna ulaşmıştır. Buna ek olarak hizmet kalitesi konusunda da şikayetlerin çok olduğunu söylemektedir. Tüketiciler restoranda sunulan yiyeceklerin söz konusu kültürün tam olarak yansıtmadığını, bayat ürünlerin kullanıldığını, kaliteli olmayan servisin yapıldığı gibi konularda da şikayetlerin yoğun olduğunu göstermiştir. Hem yerli hem de yabancı tüketicilerin fiyat konusunda ürünlerin pahalı bulunması da bir diğer sonuçtur. Aynı zamanda etnik restoranın iç dizaynı, aydınlatması gibi

atmosferik unsurlar konusunda da müşterilerin şikâyet ettikleri konular arasında olduğunu ortaya koymuştur. Bu bulgular, ürün ve hizmet kalitesinin deneyimsel tüketim sürecinde tüketici memnuniyeti ve tercihlerinde belirleyici olduğunu göstermektedir.

Etnik restoran seçimi hakkında yapılan çalışmalardan biri olan Clemes vd. (2013) tüketicilerin lüks etnik restoranları tercih faktörlerini inceledikleri çalışmada insanların dini yemek seçeneklerin ve demografik özelliklerin lüks bir etnik restoranda yemek yeme kararını etkilemediğini; hizmet ve yemek kalitesinin, özellikle yemek deneyiminin lüks bir etnik restoranda yemek yeme kararını etkilediği sonucuna ulaşmışlardır. Hizmet ve ürün kalitesinin deneyimsel tüketim sürecinde önemi literatürde sıkça vurgulanmaktadır. Bir diğer çalışma ise Cevizkaya (2015)'nin, tüketicilerin etnik restoranları tercih etme nedenlerini araştırdığı çalışmasında; arkadaş tavsiyesi ve önceki deneyimlerine göre bu restoranları tercih ettikleri sonucuna ulaşmıştır. Aynı zamanda etnik restoranlarda yemeklerin sunum kalitesinden, menü çeşitliliğinden, restoranın atmosferinden, çalışanların davranışlarından da tüketicilerin etkilendiğini ortaya koymuştur. Ancak fiyatın tüketiciyi etkilemediği sonucuna da ulaşmıştır. Sosyal etkileşim ve önceki deneyimlerin, tüketicilerin kültürel deneyim arayışı ile doğrudan ilişkili olduğu görülmektedir. Uzakdoğu mutfağı üzerinden yapılan bir araştırma da Ha (2019) tarafından yapılmıştır. Bu çalışmada, etnik yiyecek tüketim modeli üzerinden Kore restoranlarını incelediği çalışmasında, tüketicilerin neden söz konusu etnik mutfağı nasıl seçtiklerini ve seçme nedenlerini incelemeyi amaçlamıştır. Ekonomik, kalite, bilgi değerlerinin ve aşinalığın Kore restoranlarında tüketicilerin yemek yemesindeki tutumları etkileyen önemli faktörler olduğu sonucuna ulaşmıştır. Aynı zamanda tüketicilerin etnik restoranları seçme nedenleri arasında yaşadıkları yemek deneyiminden yeni bir şeyler öğrenmeyi beklediklerini söylemektedir. Bu bulgular, deneyimsel tüketim ve kültürel öğrenme motivasyonunun etnik restoran seçiminde önemli rol oynadığını desteklemektedir.

Etnik restoranlarının marka konusu üzerinden ele alan Yavuz (2019), etnik restoranlarda müşterilerin fiyat ve marka değeri algılarını belirlemek amacıyla yaptığı çalışmasında; tüketicilerin etnik yiyecekleri tercih etme nedenleri arasında restoranın atmosferinin iyi olması ve fiyatların uygunluğunun da olduğunu bulmuşlardır. Aynı zamanda marka adının tüketicilerde bir açlık hissi oluşturduğu sonucuna ulaşmıştır. Etnik restoranların yemek deneyimi sunmakla beraber turizme destek olacak bir tür kültür yeri olarak da can alıcı bir noktada olduğunu söylemektedir. Marka değeri ve atmosferin, kültürel

deneyimin şekillenmesinde ve tüketici motivasyonlarında önemli bir etken olduğu ortaya konmaktadır. Aynı zamanda Yavuz ve Mesci (2020)'nin, etnik restoranları ile bir marka değerinin oluşması hakkında yaptıkları incelemede etnik restoran yöneticileri ile yaptıkları görüşmeler sonucunda yöneticilerin müşterilerin markaya olan bağlılıklarını sürdürebilmek için algılanan marka ve kalite standartlarını aynı seviyede tutmaya çalıştıklarını; aynı zamanda etnik restoranların marka değerini yükseltmek için reklam, sosyal sorumluluk projeleri ve özel gün kampanyaları gibi aktiviteler düzenledikleri sonucuna ulaştıklarını söyleyebiliriz. Bu da etnik restoranlarda marka değeri ve hizmet kalitesinin tüketici deneyiminde ve memnuniyetinde sürekliliği sağladığını göstermektedir.

Etnik restoranlarını pazarlama karması çerçevesinde inceleyen Başarangil ve İnam (2017), pazarlama karmasını etnik restoranlar etrafında inceledikleri çalışmada 1888'den beri hizmete açık olan ve Osmanlı Saray Mutfağı üzerine ürünler çıkartan bir etnik restoranın müdürü ile derinlemesine görüşme yapmışlardır. Menü, fiyatlandırma, dağıtım ve fiziksel kanıtlar unsurları altında inceledikleri etnik restoranın; menüsünün geniş bir yelpaze olduğunu, iyi kalitede ürün temin ettikleri için fiyatlandırmanın diğer restoranlara oranla biraz daha fazla olduğunu, tadın bozulmaması için paket servisin olmadığını, personelin sıcakkanlı olduğunu ve restorandaki tüm motiflerin söz konusu kültüre ait olduğunu ortaya çıkarmışlardır. Aynı zamanda etnik restoranlarda atmosferden daha önemli olanın mutfak ve tüketiciye sunulan yemeklerin çeşitliliği ve kalitesinin önemli olduğunu söylemektedirler.

Yöneticiler tarafından zorlukları ele alan Gündoğdu (2021), etnik restoranı olan yöneticilerin hizmet süresince karşılaştıkları sorunları ele aldığı çalışmasında yöneticilerin en çok malzemeleri tedarik etme konusunda sorun yaşadıklarını aynı zamanda yurt dışından gelen malzemelerin döviz kuru nedeniyle maliyetli olması gibi gönderim ve teslim adresi arasındaki uzak mesafeler nedeniyle ulaşım maliyetlerinin yüksek olması da yaşadıkları sorunlar arasında olduğunu söylemektedir. Yaşanılan bir diğer sorunun ise sunulan yiyecek ve içeceklerin söz konusu kültürün damak zevkine göre yapabilecek yabancı personelin tedarik süreci ve çalıştırılmasıdır. Bu konuda da izin işlemlerinin uzun sürdüğünü ve yine maliyetlerinin yüksek olduğunu söylemektedirler.

Karaca ve Köroğlu (2023) etnik restoranların göstergelerinin ve işlevlerini belirlemek amacıyla İstanbul ilinde bulunda etnik restoranlarını gösterebilimsel analizi ile incelemişlerdir. İnceledikleri iki etnik restoranın iç

mekanlarını incelediklerinde iki restoranın da müşterilere söz konusu kültürü gerçek bir şekilde yansıttıkları sonucuna ulaşmışlardır. Bu çalışma, etnik restoranların sadece yemek değil aynı zamanda kültürel bir deneyim alanı olduğunu ve tüketicilerin bu deneyim aracılığıyla kültürel etkileşim yaşadıklarını desteklemektedir. Bu sayede de tüketicilerin kendilerini zamanın dışında kalarak yiyecek ve içecek deneyimlerini güçlendirebileceğini söylemektedirler.

Özdemir (2019), etnik restoranların turist davranışlara etkisini Berlin’de yer alan Türk restoranlarını ziyaret eden Almanlar üzerinde incelemiştir. Yerel yiyecek tüketme davranışları değerlendirilerek söz konusu davranışları etkileyen faktörleri araştırırken neofobinin yerel yiyecekleri tüketme niyetini olumsuz yönde etkilediğini aynı zamanda restoran deneyimi sonrası memnuniyetin neofobiye negatif yönde etkilediği sonucuna ulaşmıştır. Mutfak bilinirliği ile memnuniyet arasında pozitif yönde bir ilişki olduğu gibi memnuniyetinde yemek imajı üzerinde de pozitif yönde bir etkisi olduğunu söylemektedir. Aynı zamanda çeşitli kaynaklardan edinilen bilgi birikimi, önceki yemek deneyimleri, söz konusu etnik restoranların sahip olduğu kültüre daha önce yapılan seyahatler de memnuniyeti pozitif yönde etkileyebildiğini vurgulamıştır. Bu sonuçlar, tüketici motivasyonları ve deneyimsel tüketim bağlamında etnik restoranların algılanış biçimini açıklamak açısından önem taşımaktadır.

Etnik restoranları farklı bir bakış açısından ele alan Yiğit (2018), etnik mutfak ürünlerinde tüketicilerin yenilik korkusu düzeylerini saptamayı amaçladığı çalışmada; tüketicilerin yemeklerde yenilik arayışı ile yenilik korkusu seviyesinin tam arasında olduğu sonucuna ulaşmıştır. Sonuç olarak müşterilerin yemekleri seçerken içeriğini bilmedikleri ürünleri tüketmedikleri gibi yeni yemekleri tüketme konusunda isteksiz olmadıkları sonucuna ulaşmıştır. Bu çalışma, tüketici davranışlarını anlamada yenilik arayışı ve korkusunun önemine işaret etmekte, böylece etnik restoran deneyiminin çok boyutlu yapısını desteklemektedir. Benzer şekilde Timur (2024), Eskişehir’deki Uzak Doğu restoranlarına yönelik çevrim içi şikâyetleri analiz ettiği çalışmada, tüketici deneyimlerinin ürün ve hizmet kalitesi temelli olumsuzluklar üzerinden şekillendiğini ortaya koymuştur. Yemeğin lezzetsizliği, sunum kalitesizliği, porsiyon küçüklüğü ve personel ilgisizliği gibi şikâyetler, özellikle Kore, Çin ve Japon restoranlarında ön plana çıkmıştır. Bu bulgular, deneyimsel tüketim sürecinde yalnızca yenilik arayışı ve beklentilerin değil, aynı zamanda karşılaşılan hizmet gerçekliğinin de memnuniyet düzeyini belirlediğini göstermektedir.

## Yöntem

Bu çalışmada nitel analiz yöntemleri arasında yer alan netnografi tekniği kullanılmıştır. Nitel analiz sayesinde araştırılan konu ile ilgili ayrıntılı ve derinlemesine inceleme yapılabilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2021, s. 44). Nitel analiz yöntemi, tüketici deneyimlerini yalnızca sayısal verilerle değil, bağlamsal olarak da anlamlandırmaya olanak sağladığı için tercih edilmiştir. Bu sayede tüketicilerin yorumları aracılığıyla hizmet kalitesi, memnuniyet düzeyi ve beklentileri daha kapsamlı biçimde değerlendirilmiştir. Bu nedenle bu çalışmada tüketicileri daha iyi anlamak ve derinlemesine incelemek için nitel analiz seçilmiş olup nitel analiz yöntemlerinden biri olan netnografi tekniği kullanılarak inceleme yapılmıştır.

Netnografi, bir diğer anlatım ile internet üzerinden etnografi, çevrimiçi platformlarda ortaya çıkan kültürleri ve toplulukları inceler. Netnografi tekniğinde, konu ile ilgili çevrimiçi platformlarda yer alan ya da yorumlar yapan tüketicilerin ihtiyaçlarını, kararlarına etki edilen durumlarını belirlemek ve mevcut grubu anlamak amacıyla çevrimiçi platformlarda kamuya açık olarak bulunan bilgileri kullanarak inceleme yapılır (Kozinets, 2002, s.62). Çevrimiçi platformlar bu konuda tüketicilerin kendi isteklerine göre kayıt oldukları yerler olduğu ve kendileri tarafından seçilen doğal ortamlar oldukları için insanların arzularını ve gereksinimleri hakkında izler bulmak konusunda önemli bir kaynaklardır (Akturan, 2007, s. 242; Kozinets, 2002, s. 62). Bu çalışmada netnografi yönteminin tercih edilme nedeni, çevrimiçi kullanıcı yorumlarının herhangi bir yönlendirme olmaksızın, doğal biçimde oluşmuş veriler içermesidir. Bu durum, analiz edilen verilerin tüketici deneyimlerine ilişkin daha özgün ve gerçekçi içgörüler sunmasını sağlamaktadır.

Çanakkale ilinde yer alan bir Kore restoranının Google yorumları netnografi yaklaşımı ile incelenmiştir. Bu restoranın seçilme nedeni, Çanakkale’de Kore mutfağı üzerine hizmet veren tek restoran olmasıdır. Bu bağlamda örneklem, yerel bağlamda temsil gücü taşıyan ve belirgin bir inceleme alanı sunan bir nitelik taşımaktadır. Tüketicilerin yorumları içerik analizi tekniği ile analiz edilmiştir. 30.05.2024 tarihine kadar olan yorumlar analize tabi tutulmuş olup toplam 82 adet yorum incelenmiştir. Yorum sayısının 82 ile sınırlı olmasının nedeni, analiz tarihinde Google platformunda yalnızca bu sayıda yorum bulunmasıdır. Tripadvisor gibi alternatif platformlarda ise yeterli sayıda yorum bulunmadığı için yalnızca Google Yorumları değerlendirmeye alınmıştır. Analiz yöntemi olarak içerik analizi ve betimsel analiz kullanılmıştır. İki veri analiz süreci önerilmektedir: betimsel analiz ve içerik

analizi. Betimsel analiz, içerik analizine göre daha yüzeyseldir ve çoğunlukla araştırmanın kavramsal yapısının önceden açıkça tanımlandığı araştırmalarda kullanılır (Strauss ve Corbin, 1990). İçerik analizi, toplanan verilerin analiz edilerek daha önce belirsiz olan tema ve boyutların ortaya çıkarılmasını sağlar. Bu çalışmada, betimsel analiz yöntemi ile verilerin ilk sınıflandırması yapılmış; ardından içerik analiziyle temalar türetilerek derinlemesine çözümleme gerçekleştirilmiştir. Betimsel analizde veriler önceden belirlenmiş temalara göre özetlenir ve yorumlanır (Karagöz, 2017). Veriler dört aşamada analiz edilmiştir. Bunlar; 1) verilerin kodlanması 2) temaların oluşturulması 3) kodların ve temaların düzenlenmesi 4) bulguların tanımlanması ve yorumlanmasıdır. Kodlama sürecinde herhangi bir ön tanımlı kategori kullanılmamıştır. Kodlar, yorumların ayrıntılı biçimde incelenmesi sonucunda veriye dayalı olarak türetilmiştir. Açık kodlama yöntemiyle oluşturulan bu kodlar, benzer içerik özelliklerine göre gruplandırılmış ve temalar bu doğrultuda oluşturulmuştur.

Güvenilirlik, nitel araştırmaların sonuçlarının ikna edici olması açısından önemli bir konudur. Bu çalışmada veri toplama ve analiz ile ilgili durumlar detaylı bir şekilde açıklanarak dış güvenilirlik artırılmaya çalışılmıştır. Ayrıca iç güvenilirlik kapsamında, aynı olgunun farklı zamanlarda aynı şekilde kodlanması ile zamana bağlı güvenilirlik; bir olgunun birden fazla araştırmacı tarafından aynı şekilde kodlanması ile gözleme dayalı güvenilirlik sağlanmaya çalışılmıştır. Nitel araştırmalarda iç geçerlilik, mümkün olduğunca doğrudan alıntılarla ve olabildiğince tarafsız olmasına bağlıdır. Çalışmanın iç geçerliliğini artırmak için tüketici yorumlarından doğrudan alıntılar yapılmıştır. Dış geçerlilik, sonuçların genelleştirilmesine bağlıdır. Nitel araştırmanın zayıf olduğu konulardan biri de budur. Ancak geçerli olabilecek sonuçlardan çıkarımlar yapılabilirse çalışmaların geçerliliğinin arttığı söylenebilir (Yıldırım ve Şimşek, 2021). Nitel verilerin analiz sürecinde Miles ve Huberman güvenilirlik formülü  $*\text{Güvenirlik} = \frac{\text{Görüş Birliği}}{(\text{Görüş Birliği} + \text{Görüş Ayrılığı})}$  kullanılmış ve araştırmacılar arasındaki görüş birliği %82 olarak bulunmuştur. Bu sonuç elde edilen sonuçların güvenilir olduğunu göstermektedir (Miles ve Huberman, 1994).

### Bulgular

Çalışma kapsamında incelenen yorumlar öncelikle kodlandırılmış daha sonrasında da temalara ayrılmışlardır. İncelenen yorumlar 9 temada kategorilendirilmişlerdir. Bu temalar fiyat, doyuruculuk, tavsiye, temizlik, damak zevki, sadakat, atmosfer, ürün çeşitliliği ve deneyim şeklindedir. Bu bağlamda, söz konusu temalar restoranın farklı yönlerini yansıtarak, tüketici deneyiminin kapsamlı bir analizini

sağlamaktadır. Yorumlara ait katılımcı ifadelerinin tema ve kodlanarak kategorilendirilmesi Tablo 1’de verilmiştir.

**Tablo 1.**

*Yorumlara Yönelik Katılımcı İfadelerinin Kategorilendirilmesi*

| Temalar                          | Kodlar                                            | $\Sigma_i$ | $\Sigma_i$<br>(195) |
|----------------------------------|---------------------------------------------------|------------|---------------------|
| (1) Fiyat                        | (1.1) Ürünler yüksek fiyatlıdır                   | 2          | 16                  |
|                                  | (1.2) Ürünler uygun fiyatlıdır                    | 14         |                     |
| (2) Memnuniyet                   | (2.1) Yemekler az/ yetersiz porsiyonlanmıştır     | 3          | 49                  |
|                                  | (2.2) Yemekler çok/ yeterli porsiyonlanmıştır     | 12         |                     |
|                                  | (2.3) İyi servis                                  | 34         |                     |
| (3) Tavsiye                      | (3.1) Diğer insanların gelmesi için önerilebilir  | 15         | 16                  |
|                                  | (3.2) Diğer insanların gelmesi için önerilemez    | 1          |                     |
| (4) Hijyen                       | (4.1) Mekân hijyenik açıdan iyidir                | 3          | 4                   |
|                                  | (4.2) Mekân hijyenik açıdan iyi değildir          | 1          |                     |
| (5) Lezzet                       | (5.1) Yemekler alışılmadık lezzetlerdedir         | 3          | 74                  |
|                                  | (5.2) Yemekler iyi lezzettedir                    | 68         |                     |
|                                  | (5.3) Yemekler kötü lezzettedir                   | 3          |                     |
| (6) Sadakat                      | (6.1) Tekrar ziyaret edilebilir                   | 10         | 10                  |
| (7) Atmosfer ile ilgili yorumlar | (7.1) Samimi veya sıcak bir ortama sahiptir       | 7          | 11                  |
|                                  | (7.2) Mekân küçük bir alana sahiptir              | 1          |                     |
|                                  | (7.3) Mekân kötü bir atmosfere sahiptir           | 1          |                     |
|                                  | (7.4) Mekân iyi bir atmosfere sahiptir            | 1          |                     |
|                                  | (7.5) Mekân iyi bir konuma sahiptir               | 1          |                     |
| (8) Ürün Çeşitliliği             | (8.1) Yemek seçeneği çoktur                       | 1          | 3                   |
|                                  | (8.2) Vegan içerikler mevcuttur                   | 2          |                     |
| (9) Deneyim ile ilgili yorumlar  | (9.1) Farklı kültürleri deneyimlemek mümkündür    | 4          | 12                  |
|                                  | (9.2) Farklı lezzetler bir arada deneyimlenebilir | 8          |                     |

Tablodaki yorumların kelime bulutu analizi, tüketicilerin deneyimleriyle ilgili öne çıkan kavramları göstermektedir. Tüketicilerin çevrimiçi platformda yaptıkları yorumların kelime bulutu Görsel 1’de verilmiştir.

### Görsel 1.

#### Kelime Bulutu



Kelime bulutunda en çok kullanılan kelimeler arasında “uygun”, “samimi”, “sıcak”, “farklı” ve “deneyimlemek” gibi olumlu ifadeler yer aldığı gözlemlenmiştir. Bu durum, tüketicilerin fiyat uygunluğu, hizmetin samimiyeti ve yeni tatlar deneme isteğine önem verdiğini göstermektedir. Öte yandan, “yetersiz” ve “kötü” gibi olumsuz kelimelerin bulunması bazı memnuniyetsizliklere işaret etmektedir. Ayrıca “tekrar” kelimesi, restoranın tekrar ziyaret edilme potansiyelini göstermektedir. Bu bulgular, tüketici deneyiminde hem olumlu hem de olumsuz unsurların varlığını ortaya koymaktadır.

Yapılan yorumlar incelendiğinde tüketicilerin etnik restoran hakkında en çok yorum yaptıkları konu sunulan yemeklerin iyi bir lezzete sahip olması hakkında olduğu gözlemlenmiştir. Bu doğrultuda, lezzetin tüketici memnuniyetinde kritik bir rol oynadığı ve restoranın temel çekim noktası olduğu söylenebilir. Yorumların içerisinde 68 adet yemeklerin iyi bir lezzette olduğunu anlatmaktadır. Tüketicilerin ifadeleri şu şekildedir: T21 düşüncesini ‘Çanakkale’nin en güzel Asya mutfağı. Bana kalsa bütün menüyü sipariş etmek isterdim, her bir yiyecek kendi soslarıyla beraber o kadar lezzetliydi ki iki gün üst üste gittiğim ilk mekân oldu.’, T36 düşüncesini ‘Hamuru yumuşak ve çok lezzetliydi. Tavuk ve dana eti denedim ve bir Japon olarak dana etinin tatlı lezzetini gerçekten

beğendim.’, T43 ise düşüncesini ‘Yumuşacık pamuk gibi bir ekmeği var mekân çok tatlı ve içerisi mis gibi ekmek kokuyor.’ şeklinde ifade etmiştir.

Bunun akabinde en çok yorum konusu olarak sırada iyi bir servise sahip olduğu hakkındadır. Bu bağlamda, iyi servis tüketici deneyimini olumlu yönde etkileyen önemli bir faktör olarak ortaya çıkmaktadır. Yorumların içerisinde 49 adet bu konu hakkında bahsetmelere sahiptir. Tüketicilerin ifadeleri şu şekildedir: T14 düşüncesini ‘Hizmetleri güler yüzlü ve yardımcı olmaya açık, bu mutfağa yabancı insanlar için açıklayıcı tutum sergileyip yol göstermeleri işlerine olan saygılarını gösteriyor.’, T54 düşüncesini ‘Çalışanı çok güler yüzlü ve ilgili’, T9 ise düşüncesini ‘gösterilen güler yüz ve hizmet gerçekten güzel.’ şeklinde ifade etmiştir.

Tüketicilerin etnik restoranı tercih etme nedenleri konusunda yorumlar incelendiğinde farklı lezzetleri bir arada denemek ve farklı kültürleri deneyimlemek olarak gözlemlenmiştir. Bu doğrultuda, tüketicilerin merak ve deneyim odaklı seçim yaptıkları anlaşılmaktadır. Tüketiciler farklı bir kültürü edindikleri ilgiler sonucu oluşan meraktan ziyade daha çok tesadüfen veyahut farklı lezzetleri deneyimlemek için etnik restoranları tercih ettikleri gözlemlenmiştir. Tüketicilerin ifadeleri şu şekildedir: T64 düşüncesini ‘Tesadüfen rastladık kız kardeşimle farklı bir şey deneyelim dedik veee veee müdavimi olduk!’, T73 düşüncesini ‘Bu yere tesadüfen rastladık ve iyi fiyatlar, harika bir atıştırmalık ve harika sahipler bulduk. Türkiye’ye çörek getirme gibi bu harika fikirle onlara başarılar diliyorum!’, T20 düşüncesini ‘Güler yüzlü bir işletmeci. Tesadüfen gördük ve denemek istedik lezzetliydi, tavsiye ederim.’, T62 düşüncesini ‘tatlı hoş bir mekân. Klasik yemeklerden sıkılanlar için bire bir.’, T9 düşüncesini ‘Farklı mutfaklar ve kültürler denemeye bayıldığımız için oldukça fazla bir merak içerisinde buraya gitme kararı aldık. İyi ki de gitmişiz, beklentimizin epey üstünde bir deneyim yaşadık.’, T13 ise düşüncesini ‘Çanakkale’de yeni lezzetler denemek isteyenlerin mutlaka uğraması gereken bir yer.’ şeklinde ifade etmiştir.

Tüketicilerin deneyimleri sonrası olumlu görüşlere sahip olmaları gibi olumsuz deneyimler de yaşayanlar mevcuttur. Bu bağlamda, olumsuz deneyimler restoranın geliştirilmesi gereken yönlerini ortaya koymakta ve bu doğrultuda iyileştirme alanları tespit edilmektedir. Özellikle yorumlarda olumsuz olarak sunulan yemeklerin lezzeti iyi olsa da porsiyonlarının tüketiciye yetersiz gelmesi ya da kötü bir lezzete sahip oldukları hakkında yorumlar yapıldığı gözlemlenmiştir. Tüketicilerin ifadeleri şu şekildedir: T25 düşüncesini ‘Biz Kore usulü tavuk yedik. Bence porsiyon olarak birazcık az doyurmaz ama tadı güzeldi.’, T82

düşüncesini *'Fiyatları uygun ve tatları çok güzel insanın yedikçe yiyesi geliyor tek üzücü noktası çabucak bitmesi. Maalesef porsiyonları küçük, pek doyurucu değil de snack tarzı bir öğün. Umarım menüsüne büyük porsiyon seçenekleri eklenir.'*, T26 ise düşüncesini *'Kötü yanlarına gelecek olursak, çıtır tavuk çıtır değildi, tiftik dana ise bana göre çok kötüydü (ancak nişanım sevdi). Tavuklu bun içerisindeki sosu da hiç beğenmedim.'*, T45 düşüncesini *'Çok fazla sos vardı ve tavuk bao çıtır tavuk değildi, sotelenmiş tavuktu, bu yüzden sos baoyu sıırıslam yaptı.'* Şeklinde ifade etmiştir.

Tüketiciler aynı zamanda restoranın atmosferi konusunda en çok mekânın sıcak ya da samimi bir ortama sahip olmaları hakkında yorum yaptıkları gözlemlenmiştir. Buradan yola çıkarak, samimi atmosferin tüketici bağlılığını artıran önemli bir unsur olduğu sonucuna ulaşılabilir. Tüketicilerin ifadeleri şu şekildedir: T11 düşüncesini *'Esnaflık ve ambiyans çok güzel'*, T40 düşüncesini *'Çok samimi bir yer.'*, T43 düşüncesini *'Yumuşacık pamuk gibi bir ekmeği var mekân çok tatlı ve içerisi mis gibi ekmek kokuyor.'* T66 ise düşüncesini *'Güler yüzlü bir çiftin işlettiği sevimli mekân. Konumu merkezi.'* Şeklinde ifade etmiştir.

Tüketiciler yorumlarda ürün çeşitliliği konusunda da yorum yaptıkları gözlemlenmiştir. Bu bağlamda, ürün çeşitliliği restoranın farklı tüketici ihtiyaçlarını karşılaması açısından önemli bir rol oynamaktadır. Tüketicilerin ifadeleri şu şekildedir: T6 düşüncesini *'Gayet lezzetli menüleri var. Her gittiğimde farklı bir şey deniyorum.'*, T18 düşüncesini *'Mantarlı bun vegan şekilde sunulabiliyor. Bu da ayrı bir güzel yanı.'*, T30 ise düşüncesini *'Vegan seçenekleriyle lezzetli yemekler.'* Şeklinde ifade etmiştir.

Yorumlar incelendiğinde tüketicilerin bahsettikleri bir diğer konu da fiyattır. Bu doğrultuda, fiyat algısının tüketici memnuniyeti ve restoranın rekabet gücü üzerinde doğrudan etkili olduğu söylenebilir. Yorumlar içerisinde en çok sunulan yemeklerin uygun fiyatlı olduğunun söylendiği gözlemlenmiştir. Fakat aynı zamanda yüksek fiyatlı bulan tüketiciler de bulunmaktadır. Tüketicilerin ifadeleri şu şekildedir: T9 düşüncesini *'Ayrıca fiyat olarak, dünya mutfağı göz önüne alındığında ve Çanakkale gibi küçük bir şehirde bulunduğu düşünüldüğünde bizce uygun fiyatlı bir mekân.'*, T18 düşüncesini *'Uygun fiyata farklı şeyler deneyebileceğiniz ve doyabileceğiniz bir yer.'*, T24 düşüncesini *'Müthiş tatlar. Fiyatlar çok yerinde. Sahipleri güler yüzlü. Çanakkale'ye çok yakışan bir mekân.'*, T1 ise düşüncesini *'Berbat tat aşırı pahalı fiyatlar. Diyecek bir şey yok.'*, T8 düşüncesini *'Yüksek fiyatlardan sebep 4 yıldız yani biraz yüksek. Lezzet fena değil.'* şeklinde ifade etmiştir.

Deneyim sonrasında yazılan bu yorumlarda tüketicilerin olumlu deneyimler sonucunda söz konusu restoranı tavsiye ettikleri ya da bir daha gelip yemeklerden tadacaklarını söyledikleri gözlemlenmiştir. Bu bağlamda, tavsiye ve tekrar ziyaret niyetinin restoranın müşteri bağlılığını ve olumlu algısını desteklediği söylenebilir. Tüketicilerin ifadeleri şu şekildedir: T16 düşüncesini *'Çok kez geldim yeni açılmasına rağmen. Bazı zamanlar 2 gün arayla geldiğim oldu. Ve her gelişimde çevremden birkaç kişi mutlaka getirdim. Bu tadı bu mekânı herkesin öğrenmesi görmesi lazım. Tatlar muhteşem, ilgi güler yüz sonsuz. İyi ki varsın Bunbi. Hatta şu an yine yine yicem afiyetle...'*, T37 düşüncesini *'Gerçekten böyle güzel şirin bir mekânda çok değişik bir kültürün lezzetlerini bizim kültürümüzle harmanlanmış olarak deneyimlemek harikaydı (kesinlikle deneyin, seveceksiniz;)',* T60 *'Çok farklı harika bir lezzet. Aynı zamanda çok tatlı sahipleri var. Oturduğum bölgeye servisleri olmadığı halde hamile olduğumu öğrendiklerinde bu durumda sizi asla geri çevirendeyiz deyip getirdiler sağlınsınlar. Tavuklusu favorim ama tiftik de ayrı güzel. Bundan sonra müdavim olacak gibiyim.'* Şeklinde ifade etmiştir. Bu bulgular doğrultusunda, tüketici yorumları etnik restoran deneyimlerinin; lezzet, servis kalitesi ve atmosfer gibi olumlu yönlerin yanı sıra, porsiyon miktarı ve fiyat algısı gibi eleştirel unsurları da içerdiğini göstermektedir. Bu durum, deneyimlerin yalnızca tekil memnuniyetlere değil, çok katmanlı ve bütüncül bir algıya dayandığını ortaya koymaktadır.

## Sonuç ve Öneriler

Bu çalışmada, Çanakkale'de bir etnik restoranın çevrimiçi yorumları üzerinden tüketicilerin deneyiminde öne çıkan faktörler incelenmiştir. Bulgular, tüketicilerin tercihlerini şekillendiren başlıca unsurların hizmet kalitesi, ürünlerin lezzeti ve çeşitliliği ile restoranın ambiyans ve atmosferi olduğunu göstermektedir. Ayrıca hijyen ve fiyat gibi faktörlerin de tercih sürecinde önemli rol oynadığı tespit edilmiştir.

Yapılan incelemeler sonucunda tüketicilerin etnik restoranları tercih etme nedenleri arasında aile ve arkadaş önerisi, farklı kültürleri deneme isteği, sosyalleşme, uygun fiyat ve lezzet gibi faktörler ön plana çıkmıştır. Bu bulgu, literatürde Cevizkaya (2017), Kunaz ve Şengül (2019) tarafından belirtilen sosyal etkileşim ve arkadaş tavsiyelerinin tüketici tercihleri üzerindeki etkisiyle örtüşmektedir. Ayrıca, fiyatın uygunluğuna ve lezzete verilen önem, Koçbek (2015), Clemes ve arkadaşları (2013) ve Yavuz (2019) çalışmalarında da vurgulanmış olup, çalışmamızın sonuçlarıyla uyumludur. Ayrıca, bu çalışmada ortaya çıkan farklı bir bulgu olarak, tüketicilerin farklı kültürleri deneyimlemek için etnik restoranları tercih

etmekten ziyade, daha çok tesadüfen söz konusu restoranları denediklerini ya da bilinçli olarak kültürel deneyim arayışından ziyade günlük hayatta yenilen yemeklerden farklı lezzetler deneme isteği doğrultusunda hareket ettiklerini göstermektedir ve bu durum, literatürdeki geleneksel tüketici motivasyonlarından farklılaşan önemli bir bulgu olarak değerlendirilebilir.

Yemek deneyimi; restoran iç tasarımı, ürün, sosyal karşılaşma, arkadaşlık, hizmet, atmosfer, ödeme ve yönetim kontrol sisteminden oluşmaktadır. Bu bileşenlerin etkileşimi tüketici memnuniyeti veya memnuniyetsizliği ile sonuçlanabilir (Özdemir, 2010). Analiz edilen yorumlar sonrasında yemek deneyimi kapsamında katılımcılar özellikle hizmet kalitesi, ürün lezzeti ve restoran atmosferini ön planda tutmuşlardır. Bu durum, Özdemir (2010) ve Koçbek (2015)'in deneyimsel tüketimin çok boyutlu yapısını ele alan çalışmaları ile paralellik göstermektedir. Ancak çalışmamızda hizmet, hijyenin önemi ve fiyat faktörlerinin de dikkat çektiği görülmüş, bu durum Yamaç Erdoğan (2021)'nin Uzak Doğu restoranlarındaki müşteri şikayetleri çalışması ile benzerlik taşımaktadır.

Diğer yandan, tüketicilerin etnik restoranları tercih etme motivasyonlarının kültürel deneyimden ziyade farklı lezzetleri deneme odaklı olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Bu sonuç, Yiğit (2018)'in yenilik arayışı ve korkusu dengesini araştırdığı çalışmayla kısmen örtüşürken, Ha (2019)'ın deneyim ve öğrenmeye yönelik motivasyon vurgusundan farklılık göstermektedir. Ayrıca Başaran ve Sünnetçioğlu (2021)'nin popüler kültürün tüketici davranışları üzerindeki etkisini ortaya koyan çalışması da lezzet ve deneyim arayışının önemli olduğu bulgumuzu desteklemektedir.

Sonuç olarak, çalışma etnik restoran tercihinde lezzet ve fiyat faktörlerinin sosyalleşme gibi sosyal etkileşimle birlikte ön planda olduğunu göstermekte; literatürde de benzer şekilde vurgulanan bu unsurların tüketici memnuniyetinde ve davranışsal niyetlerde belirleyici olduğu anlaşılmaktadır. Ancak çalışmanın sadece tek bir bölgedeki çevrimiçi yorumlara dayanması, genellenebilirliği sınırlamaktadır; ileride daha geniş örneklem ve farklı yöntemlerle yapılacak araştırmalar önerilmektedir. Böylece, bu çalışma hem yerel gastronomi literatürüne katkı sağlamayı hem de bölgesel turizme fayda sağlamayı amaçlamaktadır. Bundan sonraki çalışmalarda tüketicilerin farklı motivasyonlarla farklı etnik restoranları tercih edip etmedikleri incelenebilir. Ayrıca ileride yapılacak akademik çalışmalarda Uzak Doğu mutfağını tercih etmenin sonraki yeme veya seyahat davranışları üzerinde bir etkisi olup olmadığı araştırılabilir.

**Hakem Değerlendirmesi:** Dış bağımsız.

**Yazar Katkıları:** Fikir- B.T., S.S.; Tasarım- S.S., B.T.; Denetleme- S.S.; Kaynaklar- B.T., S.S.; Veri Toplanması ve/veya İşlemesi – B.T.; Analiz ve/veya Yorum- B.T., S.S.; Literatür Taraması- B.T., S.S.; Yazıyı Yazan- B.T., S.S.; Eleştirel İnceleme- S.S.

**Çıkar Çatışması:** Yazarlar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

**Finansal Destek:** Yazarlar, bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

**Peer-review:** Externally peer-reviewed.

**Author Contributions:** Concept – B.T., S.S.; Design- S.S., B.T.; Supervision- S.S.; Resources- B.T., S.S.; Data Collection and/or Processing- B.T.; Analysis and/or Interpretation- B.T., S.S.; Literature Search- B.T., S.S.; Writing Manuscript- B.T., S.S.; Critical Review- S.S.

**Conflict of Interest:** The authors have no conflicts of interest to declare.

**Financial Disclosure:** The authors declared that this study has received no financial support.

## Kaynaklar

- Akturan, U. (2007). Tüketici Davranışına Yönelik Araştırmalarda Alternatif Bir Teknik: Etnografik Araştırma. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(11), 237-252.
- Albayrak, A. (2014). Müşterilerin Restoran Seçimlerini Etkileyen Faktörler: İstanbul Örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 25(2), 190-201.
- Başarangel, İ., & İnam, N. (2017). Restoran Pazarlamasında 7 P: Etnik Bir Restoranda Örnek Olay İncelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 127- 145.
- Cankül, D. (2025). Etnik Restoranlarda Müziğin Memnuniyet Ve Davranışsal Niyet Üzerindeki Etkisinde Algılanan Otantikliğın Aracılık Rolü. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(3), 884–896.
- Cankül, D., Kurt, A., & Kızıltaş, M. Ç. (2021). Hedonik ve Faydacı Değerlerin Tüketici Tatmini ve Davranışsal Niyetlere Etkisi: Etnik Restoranlar Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 5(3), 522-539. <https://doi.org/10.32958/gastoria.993869>
- Cevizkaya, G. (2015). *Tüketicilerin Etnik Restoran İşletmelerini Tercih Nedenleri: İstanbul'da Bir Araştırma* (Tez No: 389857). [Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü]. YÖK Tez Merkezi.
- Clemes, M. D., Gan, C., & Sriwongrat, C. (2013). Consumer's Choice Factors of an Upscale Ethnic Restaurant. *Journal of Food Products Marketing*, 19(5), 413-438.
- Ertürk, M. (2018). Tüketicilerin Dışarıda Yemek Yeme Nedenleri. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 17(3), 1203-1224.
- Fırat, D. (2017). Küresel Yönde Ters Akış: Asya'dan Doğan Alternatif Bir Popüler Kültür. *Abant Kültürel Araştırmalar Dergisi*, 2(3), 67-74.
- Gunawan, I. (2022). Customer Loyalty: The Effect Customer Satisfaction, Experiential Marketing And Product Quality. *KINERJA: Jurnal Manajemen Organisasi dan Industri*, 1(1), 35-42.
- Gündoğdu, E. (2021). *Etnik Restoran Yöneticilerinin Karşılaştıkları Sorunlar: Nevşehir ve İzmir İlleri Örneği*. [Yüksek Lisans Tezi,

- Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi].
- Ha, J. (2019). "Why do you dine at Korean restaurants?" An Ethnic Food Consumption Model Approach. *Journal of Foodservice Business Research*, 22(2), 132–149. <https://doi.org/10.1080/15378020.2019.1581039>
- Kale, E., & Güner, H. (2025). Etnik Restoranların Tercih Edilmesinde Etkili Olan Faktörlerin Belirlenmesi: Neofilinin Düzenleyici Rolü. *Aydın Gastronomy*, 9(1), 27-41.
- Karaca, K. Ç., & Köroğlu, Ö. (2023). Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Hipergerçeklik Uygulamaları: Etnik Restoranlar. *Akademik Hassasiyetler*, 10(23), 249-268. <https://doi.org/10.58884/akademik-hassasiyetler.1332493>
- Karagöz, Y. (2017). *SPSS ve AMOS Uygulamalı Nicel Nitel Karma Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği*. Nobel Yayıncılık.
- Koçbek, A. D. (2005). *Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Kalitesi ve Müşteri Memnuniyeti: Etnik Restoranlara Yönelik Bir Araştırma* (Tez No: 187943). [Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü]. YÖK Tez Merkezi.
- Kozinets, R. V. (2002). The Field Behind the Screen: Using Netnography for Marketing Research in Online Communities. *Journal of Marketing Research*, 39(1), 61–72.
- Kunaz, A., & Şengül, S. (2019). Marmaris'i Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Kişisel Özellikleri İle Etnik Restoranları Seçim Kriterleri Arasındaki İlişkilerin Belirlenmesi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 6(3), 306–316.
- Kwon, D.Y, Soon Hee, Kim, Chung, K. R., Daily, J. W., & Park, S. (2023) Science And Philosophy Of Korea Traditional Foods (K-Food). *Journal of Ethnic foods*, 10, 26.
- Matte, J., Fachinelli, A. C., De Toni, D., Milan, G. S., & Olea, P. M. (2021). Relationship Between Minimalism, Happiness, Life Satisfaction, And Experiential Consumption. *SN Social Sciences*, 1(7), 166-188.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook*. Sage.
- Özdemir, S. S. (2019). Etnik Restoranların Turist Davranışlarına Etkisi: Berlin'deki Türk Restoranlarında Bir Araştırma (Tez No: 548877). [Doktora Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü]. YÖK Tez Merkezi.
- Sato, M., Yoshida, M., Doyle, J., & Choi, W. (2023). Consumer-Brand Identification and Happiness in Experiential Consumption. *Psychology & Marketing*, 40(8), 1579-1592.
- Sökmen, A. (2011). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği*. Detay Yayıncılık.
- Strauss, A., & Corbin, J. (1990). *Basics of Qualitative Research: Grounded Theory Procedures and Techniques*. Sage Publications.
- TDK. (Mayıs 24, 2024). *Güncel Türkçe Sözlük*. <https://sozluk.gov.tr/>
- Timur, B. (2024). Müşteri Deneyiminin Dijital Aynası: Eskişehir Uzak Doğu Restoranlarında Online Şikâyetler. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(2), 1125–1137.
- Turan, F. (2018). Türkiye'de Kore ve Kore Kültürü Algısı, Uluslararası İpek Yolu Sempozyumu Bildirileri (2-3 Temmuz 2018). *Uluslararası İpek Yolu Sempozyumu*, 172-180.
- Yamaç Erdoğan, Z. (2021). Uzakdoğu Mutfağı Konseptli Etnik Restoranlar Hakkındaki Müşteri Şikâyetlerinin Analizi. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 1(2), 35-50
- Yavuz, Ö. (2019). Etnik Restoranlarda Fiyatlandırma ve Marka Değeri: İstanbul İlinde Bulunan Etnik Restoranlar Üzerine Bir Araştırma (Tez No: 589861). [Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü]. YÖK Tez Merkezi.
- Yavuz, Ö., & Mesci, M. (2020). Etnik Restoranlarda Marka Değeri Oluşturulması: İstanbul Örneği, *Gaziantep University Journal of Social Sciences*, 19(3), 1386-1401.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Seçkin Yayınları.
- Yiğit, S. (2018). Etnik Mutfak Ürünlerinin Tercihinde Neofobinin Etkisi (Karşılaştırmalı Bir Uygulama) (Tez No: 511709). [Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü]. YÖK Tez Merkezi.

# İslam ve Yahudilikte Yemek Kültürü ve Dini Yeme Pratikleri Üzerine Karşılaştırmalı Bir Analiz

## A Comparative Analysis of Food Culture and Religious Eating Practices in Islam and Judaism

Rabia GÜVEN<sup>1</sup>



<sup>1</sup> İstanbul Aydın Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye

Zehra YARDI<sup>1</sup>



<sup>1</sup> İstanbul Aydın Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye



### ÖZ

Beslenme, temel bir insan ihtiyacı olmasının ötesinde, dini boyutlarıyla manevi bir nitelik kazanmıştır. Her iki din, besin maddeleriyle ilgili düzenlemelerini helal-haram veya koşer kavramları çerçevesinde sunmaktadır. Bu kurallar, bireylerin ve toplumların yemek alışkanlıklarını şekillendirirken, özel gün ve bayram ritüellerinde belirleyici bir rol oynamaktadır. Bu çalışmada, İslamiyet ve Yahudilik'in beslenme ve yemek kültürü üzerindeki kuralları, yasakları ve manevi etkileri karşılaştırmalı analiz tekniği ve doküman analizi yöntemi kullanılarak incelenmiştir. Araştırma kapsamında kutsal metinler (Kur'an-ı Kerim, Tevrat) ve akademik literatürden yararlanılmıştır. Bulgular, İslamiyet ve Yahudilik arasında bazı benzerliklerin bulunmakla birlikte inanç sistemlerindeki farklılıkların da dikkat çekici olduğunu göstermektedir. İslam'da beslenme kuralları Kur'an'a dayanırken, Yahudilikte bu kurallar Tevrat'a dayanmaktadır. Ayrıca, İslam'da mekruh kavramı ile şüpheli gıdalar sınıflandırılırken, Yahudilikte bu durum mevcut değildir. Alkollü içkiler İslam'da haram kabul edilirken, Yahudilikte özel günlerde şarap tüketimi teşvik edilmektedir. Sonuç olarak, çalışma her iki dinin de sağlık ve manevi değerleri ön planda tutan benzer kurallara sahip olduğunu, ancak yorum ve uygulamalarda belirgin farklılıklar bulunduğunu ortaya koyarak literatüre din-beslenme ilişkisine dair karşılaştırmalı ve özgün bir katkı sunmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Yemek kültürü, Helal, Koşer, Beslenme Kültürü

### ABSTRACT

Nutrition, beyond being a fundamental human necessity, has acquired a spiritual dimension through its connection to religion. Both Islam and Judaism present their dietary regulations within the framework of halal-haram or kosher principles. These rules shape the eating habits of individuals and societies and play a decisive role in special occasions and religious festivals. In this study, the dietary rules, prohibitions, and spiritual implications of Islam and Judaism are examined using a comparative analysis technique and the document analysis method. The research draws on sacred texts (the Qur'an and the Torah) as well as academic literature. The findings indicate that, while there are certain similarities between Islam and Judaism, significant differences also emerge in their belief systems. In Islam, dietary rules are based on the Qur'an, whereas in Judaism they are grounded in the Torah. Furthermore, Islam classifies questionable foods under the concept of makruh, a category not present in Judaism. Alcoholic beverages are strictly prohibited in Islam, while in Judaism wine consumption is encouraged during special occasions. In conclusion, this study demonstrates that both religions share similar principles emphasizing health and spiritual values, yet differ substantially in their interpretations and practices. By providing a comparative perspective, the study contributes an original insight into the literature on the relationship between religion and dietary culture.

**Keywords:** Food culture, Halal, Kosher, Nutrition Culture

Geliş Tarihi/Received 24.07.2025  
Kabul Tarihi/Accepted 12.09.2025  
Yayın Tarihi/Publication Date 30.09.2025

Sorumlu Yazar/Corresponding author:

Rabia GÜVEN

E-mail: guvenrabia70@gmail.com

Cite this article: Güven, R. & Yardi, Z (2025). A Comparative Analysis of Food Culture and Religious Eating Practices in Islam and Judaism. *Gastro-World*, 5, 20-34.



Content of this journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

## Giriş

İnsanlığın var olduğu ilk andan itibaren insan doğasından kaynaklı olarak bazı temel ihtiyaçlar doğmuştur. Bu ihtiyaçlar, tarih boyunca insanın geçirdiği evrimsel süreçle bağlantılı olarak değişim gösterse de temelde hayatta kalma güdüsü üzerine kurulmuştur. Vücudun hayatta kalabilmek için bazı gıda maddelerine gereksinim duymasıyla beslenme ihtiyacı ortaya çıkmış ve ihtiyaç duyulan bu gıdalar zamanla değişmiş ve gelişmiştir. Toplayıcılık kültürüyle başlayan bu süreç, iklim koşulları ve farklı etkenler sebebiyle insanı avcılığa yönlendirmiş; av ile beslenmeye başlayan insanlarda da hem biyolojik hem de kültürel değişimler kaçınılmaz olmuştur (Işın, 2021). Yaşanan bu değişimlerin meydana gelmesinde bazı temel unsurların etkili olduğu söylenebilir. Bireysel ve toplumsal yapıda yeme içme uygulamalarının şekillenmesinde etkili olan bu unsurlardan biri de dindir (Beşirli, 2017).

Din kavramı, farklı toplumlarda farklı süreçlerde ortaya çıkmış ve yaşanmıştır. Geçmişten günümüze toplumlar ve yaşanan dinler değişiklik gösterse de insanlığı bu iki bağlam açısından bir araya getiren bir kavram doğmuştur: Yemek. Bu kavram, günlük ve rutinsel yapılan bir eylemin ötesinde din ile birleştiğinde bir sembol olarak yaşam içerisinde yer edinmiştir (Gürhan, 2017). Dinin ve yemeğin üstlenmiş olduğu sembol görevi sayesinde beslenme, fiziksel bir ihtiyacı gidermenin ötesine geçmiş; sosyal, kültürel ve dini anlamlar taşımaya başlamıştır. Toplamların tükettiği besin maddeleri onların kimliklerini oluşturan unsurlar arasında yer almakta ve bu unsurlar kimliklerinin oluşumunda kritik bir sembol görevi görmektedir (Gürhan, 2017).

Aynı dine inanan mensuplar arasında benzerliklerin yanı sıra farklılıklara da rastlamak mümkündür. Bu farklılıklar iklim, coğrafya ve mezhep gibi konulardan kaynaklı farklı besin anlayışlarına dayanmaktadır (Közlme, 2012). Bununla beraber inandıkları dinin getirdiği beslenme alışkanlıklarında ortak noktalarda da buluşmuşlardır. İnanılan din bu noktada inananlara yalnızca tüketilecek ve tüketilmeyecek besin maddelerini belirlemekle kalmamış, bu besin maddelerinin ne şekilde tüketileceği gibi bazı önemli noktaları da kurallarıyla açıklamıştır.

Beslenme pratikleri üzerine yapılan çalışmaların önemli bir kısmı tek bir din özelinde kalmış; İslamiyet'te helal-haram ya da Yahudilikte koşer yasaları ayrı ayrı incelenmiştir. Ancak iki dinin beslenme kurallarının sistematik ve karşılaştırmalı bir analizle ele alındığı araştırmalar sınırlıdır. Bu durum, literatürde önemli bir boşluk olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bu çalışma, İslamiyet ve Yahudilik'te beslenme ve yemek

kültürünü karşılaştırmalı olarak incelemeyi amaçlamaktadır. Çalışmada helal-haram ve koşer yasalarının benzerlik ve farklılıkları, dini metinlere dayalı olarak analiz edilmekte; bu kuralların bireysel ve toplumsal yaşama, özel gün ve bayramlara yansıyan yönleri değerlendirilmektedir. Böylece çalışma, din ve beslenme ilişkisini daha geniş bir perspektiften ele alarak hem literatüre katkı sağlamayı hem de gelecekte yapılacak disiplinlerarası araştırmalara temel oluşturmayı hedeflemektedir.

## Kavramsal Çerçeve

### Yahudilikte Beslenme ve Yemek Kültürü

Din ve toplum ilişkisinde, sosyal hayatın düzenine dair bazı prensiplerin belirlenmesinde dini temelli kaynaklardan faydalanılmaktadır. Her din, kendi içerisinde insan davranışları ve alışkanlıklarını etkileyecek kurallara sahiptir. Bu kurallar içerisinde yiyecek ve içecek konusundaki izinler ve sınırlandırılmaları da rastlanmaktadır (Hatipoğlu, 2010). Prensip ve kurallara ulaşma konusunda temel alınan en önemli kaynaklar kutsal kitaplardır. Yahudilik inancında kutsal kabul edilen kitap Tevrat ve Tevrat'ın yorumu olan Talmud'a göre yeme içme kanunları düzenlenmektedir (Közlme, 2012). Koyulan kuralların kaynağı Tanrı olarak görülmekte, böylece bir şeyin yenilip yenilmeyeceğinin belirleyicisi de Tanrı olarak kabul edilmektedir (Koluman, 2009).

Yahudilik inancının yeme içme konusunda diğer dinlerden farklı bir yaklaşımı olduğu söylenebilir. Bu bağlamda yasakların evrensel değil, ulusal bir nitelik kazandığı görülmektedir. Bazı gıdaların yapısal özellikleri yerine topluma ceza mahiyetinde yasak sayılması, bu gıdaların neden yalnızca Yahudilere haram olduğunu gösterir (Erdem, 1997). Bu durumun gerekçesi, Kuran-ı Kerim'e dayandırılmaktadır. Yaratıcı tarafından Yahudi halkına tanınan izinlerin kötüye kullanılması, faiz alınması, başkalarının mallarına haksızlık yoluyla el konulması gibi nedenler, aslında helal sayılan gıdaların haram olarak kabul edilmesine ve yasaklanmasına yol açmıştır (Erdem, 1997). Yahudilikte yeme içme yasaları "Koşer" kavramıyla ifade edilir. Koşer, İbranice'de uygun veya meşru anlamına gelir (Közlme, 2012). Bu kavram, tüketilmesi ve tüketilmemesi gereken besinlerin yanı sıra bu besin maddelerinin nasıl ve ne zaman tüketileceğine dair bilgileri içerir. Bu kanunlar, gıdaları sınırlandırmanın yanı sıra Yahudiler ve Yahudi olmayanlar arasındaki sosyal ilişkileri de kısıtlar (Beşirli, 2017). Din mensupları arasında koyulan yasalar hakkında farklı görüşler bulunmaktadır. Bazıları, koşer kavramının anlamının olmadığını ve yalnızca inançla ilgili olduğunu savunurken, diğerleri ise her kuralın bir gerekçesi olduğunu

ve insan sağlığını ile dini bağlılıkları korumak için önemli olduğunu ileri sürer (Ünal ve Özişik Yapıcı, 2017).

### Yahudilikte Yiyecekler: Helal ve Haram Gıdalar

İnanç sistemlerindeki kurallar farklılık gösterse de birçok dinde inanan bireylerin faaliyetleriyle ilgili kurallar, ödöl ve cezalar vardır. Bu faaliyetler arasında beslenme ve gıdalar hakkında yaptırımlar da bulunmaktadır. Yahudilikte, kutsal kitap Tevrat'ta yasak olan eylemlerin gerçekleştirilmesi suç sayılır (Kaya, 2007). Bu suçların, Yahudilikteki dünya ve ahiret inancında mutlaka bir bedeli olduğu düşünölmektedir. Haram kabul edilen gıdaların tüketimi de bu suçlar arasında yer almaktadır. Tevrat'ın Tesniye ve Levililer bölümlerinde Koşer kavramı ve gıdalarla ilgili kurallar belirtilmiştir (Közleme, 2012).

**Tablo 1.**

#### Yahudilikte helal ve haram gıda sınıflandırması

| Besin Türü                        | Helal                                                                                                                                                 | Haram                                                                                          |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Meyve ve Sebzeler</b>          | Tüm meyve ve sebzeler helaldir; et veya süt ürünleriyle birlikte tüketilebilir (Kurt, 2010).                                                          | -                                                                                              |
| <b>Tahıllar</b>                   | Tarladaki mahsul toplanırken kenarların biçilmesi ve düşen başakların toplanması yasaktır; bunlar fakirlere bırakılır (Levililer, 23:22).             | -                                                                                              |
| <b>Meyve Ağaçları</b>             | Dikilen ağaçların meyveleri dördüncü yıl Tanrı'ya adanarak mukaddes kabul edilir; beşinci yıldan sonra tüketimine izin verilir (Levililer, 19:23-25). | İlk üç yıl boyunca meyvelerin tüketimi yasaktır (Levililer, 19:23-25).                         |
| <b>Sığır, Koyun, Keçi, Ceylan</b> | Çatal tırnaklı, yarık tırnaklı ve geniş getiren hayvanlar helaldir (Tesniye, 14:6).                                                                   | Çatal tırnaklı olmayan veya geniş getirmeyen hayvanlar haram kabul edilir (Levililer, 11:4-6). |
| <b>Kuşlar</b>                     | Kuş türleri ile ilgili kurallar nesilden nesile aktarılır; tavuk, kaz, ördek, hindi helaldir (Hatipoğlu, 2010).                                       | Yırtıcı kuşlar haramdır; temiz kabul edilmeyen kuşların tüketimi yasaktır (Tesniye, 14:11).    |

|                                                |                                                                                                                                                    |                                                                                                              |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Balık</b>                                   | Yüzgeçli ve pullu balıklar (lüfer, tuna, hamsi, uskumru gibi) helaldir; bu balıkların havyarları da tüketilebilir (Levililer, 11:9; Çiğdem, 2009). | Yüzgeci ve pulları bulunmayan deniz ürünleri haramdır (Levililer, 11:12).                                    |
| <b>Böcekler ve Haşereleler</b>                 | Bazı türlerin sınırlı tüketimi izinlidir.                                                                                                          | Dört ayak üzerinde yürüyen kanatlı haşereleler haramdır; arı haramdır fakat bal helaldir (Suleymanov, 2008). |
| <b>Süt, Yumurta, İç Organlar</b>               | Helal hayvanların süt, yumurta ve iç organları helaldir (Koluman, 2009).                                                                           | -                                                                                                            |
| <b>Kan ve İç Yağlar</b>                        | -                                                                                                                                                  | Kan ve hayvanın iç yağının tüketimi yasaktır (Levililer, 3:3-4).                                             |
| <b>Leş ve Ölü Hayvanlar</b>                    | -                                                                                                                                                  | Leşin tüketimi haramdır; ancak garibanlara verilebilir veya yabancılara satılabilir (Tesniye, 14:21).        |
| <b>Şarap</b>                                   | Yahudilerin günlük yaşantısında önemlidir; putlara sunulmamış ve Yahudiler tarafından üretilmiş olmalıdır (Aymankuay ve Pelek, 2022; Kurt, 2010).  | Başkaları tarafından üretilmiş şarap haramdır.                                                               |
| <b>Et ve Süt Ürünlerinin Birlikte Tüketimi</b> | Deniz ürünleri dışında et ve süt ürünlerinin birlikte tüketimi yasaktır, ancak pişirme işlemlerinin ayrı yapılması gerekir (Çiğdem, 2009).         | -                                                                                                            |

Musevilik inancına sahip bireylerin On Emir'in yanı sıra 613 yasak ve emire uyması beklenir (Suleymanov, 2008). Bunlardan 27'si Koşer yasalarına aittir (Ünal ve Özişik Yapıcı, 2017). Bitkilerle ilgili birkaç madde dışında, tüm kurallar hayvanlarla ilgilidir. Bu başlık altında hangi hayvanların tüketileceğinden kesim koşullarına kadar birçok husus yer alır (Ünal ve Özişik Yapıcı, 2017). Yahudilikte yiyecekler genel anlamda helal ve haram olarak incelenir. Yahudilikte haram gıdalar genel olarak "Haram" ve "Tame" terimleriyle adlandırılır (Ünal ve Yapıcı, 2017). Besinlerle ilgili koyulan

yasaklar, yalnızca hayvanın cinsiyle sınırlı kalmayıp, kesim şekilleri ve tüketimlerine kadar farklı kuralları belirlenmiştir. Tablo 1’de ayrıntılı olarak helal ve haram gıdalar türlerine göre sınıflandırılmıştır.

Yahudilikte, kutsal kitap ve dinin yasaları beslenme, yemek ve mutfak kültürü üzerinde önemli etkiler yaratmıştır. Haram ve helal kavramlarının ortaya çıkışı ve bazı besin maddelerine konulan sınır ve yasaklar bu etkilerin başında gelir. Besinlerin yalnızca kendilerinin tüketimine yasak konulmakla kalmayıp, bir arada tüketilmesinde sakınca görülen durumlar da ortaya çıkmıştır. Bunlardan biri, et ve sütün birlikte tüketilmemesidir.

Et ve sütün birlikte tüketilememesinin en önemli gerekçesi, *“Oğlağı anasının sütünde pişirmeyeceksin”* ibaresidir (Tesniye, 14, s.21). Et ve süt ürünlerinin bir arada tüketimi, pişirilmesi ve saklanması yasaklanmıştır (Beşirli, 2017). Bu yasaktan dolayı bazı dindar Yahudilerin evinde iki ayrı buzdolabı, lavabo, ocak ve tencere bulunur (Közleme, 2012). Karışıklıkları önlemek için bazı mutfak ekipmanlarına işaretlemeler yapılır. Bir kabin içinde et veya süt ürünü varsa, o kabin iyice yıkanmasından sonra diğer ürünler konulabilir. Kapların yıkanmasında dahi et ve süt kaplarının bir arada yıkanmamasına özen gösterilmektedir (Hallaç, 2022). Cam malzeme, içerisine koyduğu ürünü özümsemeyeceği gerekçesiyle etli veya sütlü ürünlerin farklı zamanlarda pişirilip saklanabileceği istisnai bir durumdur (Beşirli, 2017).

Et ve süt tüketimi için din içinde farklı görüşler vardır. En yaygın görüş, süt ürünü tüketimi için etin üzerinden en az altı saat geçmesi gerektiğidir (Beşirli, 2017). Et parçalarının ağızda kalma riskine karşı bu süre zarfında süt ürünü tüketilmez (Hallaç, 2022). Süt ürünlerinin ardından et tüketimi için ortalama bir saat beklenmesi ve bu süre zarfında ağız suyla temizlenmelidir (Bulut Solak, 2021).

Musevilik inancında et ve süt ürünleri sınırlandırması dışında kalan sebze, meyve ve tahıllar *“Parve”* olarak adlandırılmakta ve hem etli hem sütlü ürünlerle birlikte tüketilebilirler (Közleme, 2012). Et ve balığın aynı sofrada bulunabilmesi ancak birlikte tüketilmemesi gerekmektedir (Bulut Solak, 2021). Bu ürünlerin birlikte tüketimindeki sağlık sorunları, yasağın gerekçesi olarak sunulmaktadır (Bulut Solak, 2021).

### Yahudi Yasalarına Göre Hayvan Kesim Kuralları

Yahudilik inancında gıda maddeleriyle ilgili koyulan kuralların ağırlıklı olarak hayvansal gıdalar üzerinde yoğunlaştığı görülmektedir. Bu kurallar, hangi hayvanların tüketileceğinden bu hayvanların sofralara nasıl

sunulacağına kadar birçok önemli unsuru içermektedir. Ayrıca, bu hayvanların dini usullere uygun olarak kesilmesi de büyük önem taşır; çünkü hayvanın kesiminden sofraya gelene kadar koşer kanunlarına uyulması dini açıdan gereklidir. Dini kurallara uygun kesilmeyen hayvanlar koşer sayılmadığı için tüketimi haram kabul edilir (Hallaç, 2022).

Yahudi yasalarına ve din kurallarına uygun olarak hayvan kesim işlemi *“Şehita”* olarak adlandırılmaktadır (Baş, 2021). Şehita işlemini gerçekleştirecek kişinin dini açıdan özel bir eğitim alması ve sertifikaya sahip olması gerekmektedir (Hallaç, 2022). Eğitimi tamamlayan ve özel izin belgesine sahip olan bu kişiler *“Şohet”* olarak anılır (Baş, 2021). Kesim sırasında en önemli husus, işlemin hayvana acı çekirtmeden ve hızla gerçekleştirilmesidir (Suleymanov, 2008). Kullanılacak bıçak, *“halef”* adı verilen, kesim için özel olarak tasarlanmış bir bıçaktır ve düzgün bir keskinliğe sahip olmalıdır (Bulut Solak, 2021). Bıçağın uç kısmının kesim öncesinde sivri değil, küt olması gerekir; bu da hayvanın zarar görmemesi amacı taşır (Beşirli, 2017). Kesim esnasında Şohet tarafından özel bir dua olan *“Beraha”* duası okunur ve hayvanın şah damarı tek bir bıçak darbesiyle kesilir (Baş, 2021).

Kesim işlemi sonrasında hayvan uzmanlar tarafından incelenir. Eğer hayvan bir yıl içerisinde ölümcül bir hastalığa yakalanmamışsa ve herhangi bir kusuru yoksa koşer sayılır ve tüketimine izin verilir (Suleymanov, 2008). Bu aşamanın ardından hayvanın kanı tamamen boşaltılır, dini açıdan tüketimi yasak olan iç yağ ve bazı dokular temizlenir. Kanın tamamen temizlendiğinden emin olmak için kesimi takip eden 72 saat içerisinde et belirli aralıklarla yıkanır. Yıkama işleminin ardından tuzlama uygulanır ve tuzlanan et tekrar yıkanarak kanın tamamen uzaklaştığından emin olunur (Bulut Solak, 2021). Koşere uygunluğu simgeleyen mühür ve sembollerle işlem tamamlanır ve etler gerekli yerlere gönderilir (Baş, 2021).

Hayvanın koşer kurallarına uygun olarak öldürülmemesi nedeniyle avcılık yoluyla öldürülen hayvanlar koşer kabul edilmemektedir (Hallaç, 2022). Kesim işleminden sonra hayvanın kolu, çenesi, içkembesi ve yünleri din adamları ve kahinlere pay olarak verilir (Tesniye, 18, s. 1-4).

### Yahudilikte Özel Gün ve Bayramlarda Beslenme

Özel günler ve bayramlar, her din ve toplumda farklı şekillerde anılmakta ve kutlanmaktadır. Yahudilikte bu özel günler, Yahudi tarihini hatırlamak ve toplumsal hafızayı taze tutmak amacı taşır (Beşirli, 2017). Ayrıca, toplumun birlik ve beraberliği açısından da bu günlerin önemi büyüktür (Hallaç, 2022). Yeme-içme ritüelleri, bu özel günlerin vazgeçilmez unsurlarındandır.

Fısıh (Pesah) Bayramı, İsrailoğulları'nın MÖ 13. yüzyılda Mısır'dan ayrılmasını kutlamak için her yıl 14 Nisan'da yedi gün boyunca düzenlenir (Gürsoy, 2021; Özışık Yapıcı ve Ünal, 2017). Bu bayram, fiziksel ve manevi özgürlüğü simgeler. Mısır'dan ayrılma esnasında mayalı ürünlerin hazırlanma ve pişirilmesine vakit olmadığı için Fısıh kutlamalarında mayalı ürünlerin tüketimi yasaktır (Közleme, 2012). Bu süre zarfında yalnızca mayasız ekmek tüketilir. "Matza", sadece un ve su ile yapılan mayasız ekmek olarak anılır (Aymankuy ve Pelek, 2022).

Fısıh bayramı akşamında hazırlanan sofraya "Seder" denir ve burada sembolik anlamlar taşıyan 6 ürün bulunur. Bunlar arasında "Karpas" (maydanoz ve kereviz), "Marol" (yaban turpu ve marul), "Harroset" (hurma ve kuru üzüm ezmesi) yer alır. Kuzu eti, haşlanmış yumurta ve Matza ekmeği de sofrayı tamamlar (Beşirli, 2017).

Roş Haşanah, Yahudi takviminin yedinci ayı olan Tişri ayında kutlanan yılbaşısıdır ve kişilerin manevi bir sorgulama yaptığı bir gündür (Atasağun, 2001). "Challah" adı verilen yuvarlak ekmek, yaşam döngüsünü simgeler (Aymankuy ve Pelek, 2022). Ekmekler, yeni yılın tatlı geçmesi için bal ile birlikte tüketilir.

Şabat günü, Cuma gün batımından Cumartesi gün batımına kadar süren bir dinlenme günüdür (Atasağun, 2001). Bu gün, yemek pişirmek ve alışveriş yapmak gibi işler yasaktır. Özenle hazırlanan sofralar kurulur ve oruç tutulmaz (Hallaç, 2022).

Yom Kippur (Kefaret Günü) ise, dualar okunarak ruhun arındığı ve günahlardan arındığı bir gün olarak 25 saat boyunca oruç tutulur (Aymankuy ve Pelek, 2022; Atasağun, 2001).

### **Koşer Gıdalar ve Koşer Gıda Sertifikası**

İlahi kökenli dinler, toplumsal yaşamı düzenleyen kurallar içerir (Beşirli, 2017). Gıda ve beslenme alışkanlıklarına dair dini kurallar, yalnızca yenilebilecek gıdaları değil, aynı zamanda gıdaların üretiminden tüketimine kadar olan süreçleri de kapsar (Gürhan, 2017). Bireyler, inançlarına uygun gıdaların hazırlanmasını talep edebilir (Hatipoğlu, 2010). Musevilikte "Koşer" kavramı bu ihtiyacı karşılar (Közleme, 2012). Koşer gıdalar, yalnızca Yahudiler tarafından değil, helal gıdaların global çapta popüleritesi sayesinde diğer gruplar tarafından da tercih edilmektedir (Hallaç, 2022). Koşer gıdaların taze ve temiz sayılması; dinin gerekliliklerine uygun olması, vegan ve vejetaryenler ile gıda alerjisi olan bireylerin de bu gıdaları tercih etmesine neden olur (Kurt, 2010).

Bir gıda maddesinin Koşer kategorisine girebilmesi için

sertifikaya sahip olması gerekmektedir (Hallaç, 2022). Üretim ve pazarlama aşamalarında Koşer kurallarına uyulması zorunludur. Koşer sertifikalı ürünlerde "K" harfi bulunarak, bu ürünler diğerlerinden ayırt edilir (Bulut Solak, 2021).

### **İslamiyet'te Beslenme ve Yemek Kültürü**

Semavi dinler arasında İslamiyet'in koyduğu kurallar, Yahudilik ve Hristiyanlık ile karşılaştırıldığında, detay ve sayıca ortalama bir düzeyde yer alır (Közleme, 2012). Tek tanrılı son ilahi din olan Müslümanlıkta (Közleme, 2012) temel kaynak, Kutsal kitap Kur'an-ı Kerim'dir (Hallaç, 2022). Kur'an, beslenme ve gıdalarla ilgili yasaklar ve izinler hakkında önemli bilgiler sunar. Ayrıca, din alimleri, Hz. Muhammed'in Hadis-i Şerif'leri ve Sünnetleri, gıda kurallarının açıklanmasında önemli bir rol oynar (Kaya, 2007). İndirilen ayetlerin doğru anlaşılması için Allah tarafından uyarılar yapılmıştır (Nahl, 16/116). Örneğin, Allah'ın helal kıldığı gıdaların Hz. Muhammed tarafından haram sayılması bu duruma bir örnektir (Tahrim, 66/1). Din âlimleri, haram yiyenleri ikaz etme konusunda da uyarılmaktadır (Maide, 5/62-63).

İslamiyet'te gıdalarla ilgili yasakların çıkış noktası, insan sağlığını ön planda tutmaktır (Ünal ve Özışık Yapıcı, 2017). İzinler ve yasaklar, bireylerin ruhen, bedenlen ve dinen daha sağlıklı olmalarını sağlamayı amaçlar. Ayrıca, İslamiyet'te yemek, sadece bir ihtiyaç değil, Allah'ın nimetlerine karşı duyulan şükür ve yasaklı gıdalara karşı yaklaşım gibi faktörlerle zenginleştirilmiştir (Közleme, 2012).

### **İslamiyet'te Yiyecekler: Helal, Haram ve Mekruh Gıdalar**

İslamiyet; inanan bireylere yiyecek-içecekler ve beslenme konusunda bazı yasaklar getirmiştir ancak bu durum, İslam dininin inananların yeme ve içmekten keyif almalarına izin verdiği gerçeğini değiştirmez (Gürsoy, 2021). İslam dinine inanan her kimse, dinin koyduğu kuralları yerine getirmekle sorumludur. Bu bağlamda Müslüman biri, inandığı kutsal kitapta yer alan gıda ile ilgili kurallara da uymak mecburiyetindedir. Kuran'da Allah tarafından gönderilen yiyeceklerin kulların sağlığı için olduğu, haram olan birkaç şeyden uzaklaşılması durumunda kalan nimetlerden sınırsız şekilde faydalanılabileceği ve bunların insan için yararlı olduğu belirtilmektedir (Kaya, 2007). Bunun beraberinde tüketilecek veyahut tüketilmeyecek gıdaların bilinmesinin yanı sıra bunların ne şekilde ve miktarda olduğu da İslam dininde önemli olan unsurlardan olmuştur. Yemek öncesinde sofraya açken oturulması ve tam doyumlanmadan kalkılması gerektiği İslamiyet'in elçisi Hz. Muhammed tarafından inananlara iletilen öğretilerdendir. Yemek esnasında midenin doluluk olarak üç kısma

ayrılması; bu üç kısımdan birinin yemek, diğerinin hava ve son kısmın da su ile doldurulması öğütlenmektedir (Koluman, 2009).

Müslümanlık inancında gıdalara yaklaşım konusunda belirtilen kuralların dışında sofrada adabı ve davranışlar konusunda bazı hususların da bulunduğu dikkat çeker. Bunlardan ilki, yemek yemeye başlamadan önce Allah'ın adının zikredilmesi gerektiğidir (Cihan, 1982). "Rahman ve

Rahim olan Allah'ın adıyla" (Neml, 27/30) anlamına gelen Besmele ile sofraya oturulması ve Allah'ın adının anılması ile yenilen yemeğin bereketleneceğine inanılır (Ünal ve Özışık Yapıcı, 2017). Sofra adabıyla ilgili önemli tavsiyelerden bir diğeri yemeğe başlamadan önce ve yemek bittikten sonra ellerin yıkanmasıdır. Bolluk ve bereketi artırmasının yanı sıra sağlık açısından da faydalı kabul edilmesi bu davranışın önemini vurgulamaktadır (Közleme, 2012). Tüm bunlarla birlikte İslam inancının tasvip etmediği davranışlardan biri de israftır (Cihan, 1982). "Yiyin için fakat israf etmeyin. Çünkü O, israf edenleri sevmez" (Araf, 7/31). Şeklinde Kur'an-ı Kerim'de geçen ayet ile de israf konusuna değinilmektedir.

İslamiyet'te yiyecek-içeceklerin sınıflandırılmasında Helal, Haram ve tüketimi şüpheli karşılanan gıdalar için kullanılan Mekruh kavramlarından faydalanılmaktadır (Kaya, 2007). Tablo 2'de İslamiyet'te yapılan bu sınıflandırmalara örnekler verilmiştir.

İslamiyet inancında tüketiminde herhangi bir sakınca görülmeyen gıdalar "Helal" kavramıyla tanımlanmaktadır (Közleme, 2012). Genel tanımıyla helal sözcüğü, Allah tarafından yapılmasına izin verilen şeyler için kullanılmakta ve sözlük anlamı olarak "Bir şeyin serbest kalması, bir düğümün çözülmesi" anlamlarını karşılamaktadır (Özkan, 2011). Din içerisinde helal başlığı altında kullanılan bazı sözcükler de bulunmaktadır. Temiz ve güzel anlamlarını karşılayan "Tayyib", bu duruma örnek verilebilir (Macit, 2002). Kur'an-ı Kerim'de yer alan Bakara suresinde helal gıdalar ile ilgili bazı ayetler yer alır;

- "Ey insanlar, yeryüzündeki bütün nimetlerimden, temiz ve helal olmak şartıyla yiyin fakat şeytanın adımlarına uymayın" (Bakara, 2/168) ve
- "Ey iman edenler, size kısmet ettiğimiz hoş rızıklardan yiyin ve Allah'a şükredin" (Bakara, 2/172) ayetleri bu duruma örnek verilebilir.
- "Bugün, temiz nimetler sizin için helal kılındı" (Maide, 5/5) ayetinde de belirtildiği üzere Müslümanlar tarafından helal kabul edilerek

tüketilebilecek besinlerde temiz olması koşunun arandığı görülür (Beşirli, 2017).

Gıda maddelerinin içerik bakımından fiziksel ve kimyasal olarak temiz olması, hayvansal bir ürüne İslami kesim ve muhafaza koşullarına uygunluk sağlaması da bu temizlik kavramını karşılamaktadır. Kur'an-ı Kerim içerisinde temiz ve helal gıdaların tek tek açıklanmadığı görülür (Közleme, 2012).

Haram yollarla elde edilen kazanç sebebiyle normal koşullarda helal sayılan bir gıda dahi haram konumuna gelebilmektedir (Cihan, 1982). "Mahsulün hasat günü de hakkını verin; bununla beraber israf etmeyin" (En'âm, 6/141) ayetinden de hareketle helal gıdaların tüketiminde israfa kaçılmaması gerektiği de vurgulanır (Cihan, 1982).

Deniz ürünlerinin tüketimi konusunda din içerisinde farklı mezhepler arasında fikir ayrılıkları yaşanmaktadır. Konu hakkında Kur'an-ı Kerim'de;

- "Deniz avı ve onun yenmesi, size ve yolcu olanlarınıza yiyecek olması bakımından helal kılındı" (Maide, 5/96) şeklinde belirtilen ayet ile deniz ürünlerinden hangilerinin helal hangilerinin haram olduğunun açık ve net şekilde belirtilmemiş olması fikir birliğinin oluşmamasına ve mezhepler arasında farklı görüşlerin ortaya atılmasına sebebiyet veren etmenlerden biridir.
- Yalnızca balığın tüketimi konusunda ortak bir görüşün oluşmasında ise "Gördün mü? Kayaya sığındığımız zaman doğrusu ben balığı unuttum" (Kehf, 18/63) şeklinde aktarılan ve bir kıssadan bahseden ayet etkili olmuştur (Çiğdem, 2009).

Deniz ürünlerine yaklaşım konusunda en fazla sınırlandırmaya sahip olan ve yalnızca balıkların tüketimine izin veren mezhep, Hanefiler'dir (Çiğdem, 2009). Konuya daha geniş kapsamlı yaklaşan Mâlikî, Şâfiî ve Hanbelî mezheplerinde ise balık ile birçok deniz hayvanının tüketimine izin verildiği görülür (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2023).

Tablo 2.

*İslam İnancında Gıdaların Helal, Haram, Mekruh ve Şüpheli Olarak Sınıflandırması*

| Besin Türü                      | Helal                                                                                                                                   | Haram                                                                                                                         | Mekruh                                                                                                         |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Meyve ve Sebzeler</b>        | Zehir bulundurmeyen tüm meyve ve sebzeler helaldir (Koluman, 2009).                                                                     | -                                                                                                                             | -                                                                                                              |
| <b>Bakliyat ve Kuruyemişler</b> | Fındık, ceviz ve bakliyatlar helaldir (Koluman, 2009).                                                                                  | -                                                                                                                             | -                                                                                                              |
| <b>Et ve Et Ürünleri</b>        | Kurallara uygun kesimle sığır, koyun, keçi, deve, tavuk, kaz, ördek, hindi, ceylan ve tavşan helaldir (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2023). | Domuz eti ve İslam'a göre uygun kesilmemiş etler haramdır (Közleme, 2012).                                                    | Bazı hayvan organları (idrar torbası, cinsel organlar, öd, mesane) mekruhtur (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2017). |
| <b>Kan</b>                      | -                                                                                                                                       | Akan kanın tüketimi haramdır (Bakara, 2/173; En'âm, 6/145).                                                                   | Çok ince damarlar ve ciğer gibi organlarda kalan kan mekruh değildir (Közleme, 2012).                          |
| <b>Leş ve Ölü Hayvanlar</b>     | -                                                                                                                                       | Ölü hayvan eti haramdır; ancak yoksullara verilmesine izin vardır (Maide, 5/3; Tesniye, 14/21).                               | -                                                                                                              |
| <b>Deniz Ürünleri</b>           | Balık helal kabul edilir; Şâfiî, Hanbelî ve Mâlikî mezheplerine göre çoğu deniz hayvanı helaldir (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2023).      | Yüzgeç ve pul bulunmayan deniz canlıları (ör. kalamar, yengeç, midye) Hanefiler tarafından haram kabul edilir (Çiğdem, 2009). | Balık haricindeki deniz canlıları Hanefilerce mekruh sayılabilir (Çiğdem, 2009).                               |

|                                 |                                                                                                                     |                                                                                                                          |                                                                                                              |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Alkollü İçkiler</b>          | -                                                                                                                   | İçki (şarap ve diğer alkollü içkiler) haramdır; Kur'an'da kademeli olarak yasaklanmıştır (Maide, 5/90-91; Bakara, 2/219) | -                                                                                                            |
| <b>Şüpheli Gıdalar (Mekruh)</b> | -                                                                                                                   | -                                                                                                                        | Helal ve haram arasında kalan "mekruh" gıdalar, alimlerin yorumuna bağlı olarak değişebilir (Közleme, 2012). |
| <b>Av Hayvanları</b>            | Avlanarak elde edilen hayvanlar helal sayılabilir; fayda veya beslenme amacıyla avlanma kabul edilir (Özkan, 2011). | -                                                                                                                        | Merhamet duygusuna zarar vermesi gerekçesiyle kimi alimlerce mekruh kabul edilir (Özkan, 2011).              |
| <b>Süt ve Süt Ürünleri</b>      | Sığır, koyun, keçi, deve sütleri ve süt ürünleri helaldir (Közleme, 2012).                                          | -                                                                                                                        | -                                                                                                            |
| <b>Diğer Hayvansal Organlar</b> | -                                                                                                                   | Domuz ve leş hayvanların organları haramdır (Közleme, 2012).                                                             | Kesim yapılmış hayvanların öd, idrar torbası ve mesaneleri mekruhtur (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2017).       |

Allah tarafından yapılmasına izin verilmeyen, yasaklanan şeyler "Haram" olarak adlandırılır (Kaya, 2007). Kelime anlamı "yasak olan, menedilen" karşılığında olan (Macit, 2002) haram sözcüğü için de dil içerisinde farklı kullanımlar bulunur. "Pis, iğrenç olan, kötü kabul edilen" anlamlarını taşıyan "Habis" kelimesi, bu kullanımlardan biridir (Özkan, 2011). "O, onlara iyiliği emreder ve onları kötülükten meneder, temiz ve hoş şeyleri kendilerine helal, pis şeyleri de üzerlerine haram kılarlar" (A'raf, 7/157) şeklindeki ayet

ile de pis kabul edilen şeylerin haram unsuru olduğu görülür. Müslümanlık inancı içerisinde helal ve haram gıdaların açıklanması konusundaki farklılık dikkat çeker. Helal gıdaların açık bir biçimde belirtilmemesinin aksine haram kabul edilen birçok besin maddesinin tek tek açıklandığı görülür (Erdem, 1997). Haram gıdaların tüketimi noktasında insan iradesi serbest bırakılmış, bunun beraberinde getireceği sorumluluklar da insana ait kılınmıştır (Kaya, 2007). Besin maddelerinin kazanç yolları da bu noktada önem arz eder. Haram yollarla kazancı sağlanmış gıdanın helal veya haram olmasına bakılmaksızın tüketimi yasaklanmış ve haram kabul edilmiştir (Cihan, 1982).

Kur'an-ı Kerim'de haram kabul edilen yiyecek-iceceklerin sınıflandırılmasında ağırlıklı olarak hayvansal gıdaların üzerinde durulduğu, bahsi geçen hayvanlarla ilgili kurallar ve içki dışında açık bir yasaklamanın bulunmadığı görülür (Közleme, 2012). Domuz eti gibi kendi özelliklerinden dolayı bazı gıda maddeleri haram kılınmış, yasaklanma noktasında ürünlerin mikrop taşıma ve bozulma özelliği bulundurmaları da haram kabul edilmelerinde etken olmuştur (Erdem, 1997). Yasaklanan besinlerden uzak durulması durumunda insan için faydalı olacağı ve barındırdığı zararlardan koruyacağı görüşü de bu durumu destekler (Közleme, 2012).

Haram gıdalar ve yasaklardan bahseden ayetler içerisine kapsamlı tanımlardan biri Maide suresinde geçer. *"Size şunlar haram kılındı: ölü, kan, domuz eti, Allah'tan başkası adına kesilen, boğulmuş, vurulmuş, yuvarlanmış, canavar tarafından parçalanmış olup da henüz kesmedikleriniz, dikili taşlar üzerinde boğazlananlar (...) günaha dalma kastı olmaksızın darda kalan yiyebilir. Şüphesiz Allah bağışlayandır, merhametli olandır"* (Maide, 5/3). *"O size sadece ölü hayvanı, kanı, domuz etini ve Allah'tan başkası adına kesileni haram kıldı"* (Nahl, 16/115) örneğinde olduğu gibi birçok ayette yasaklanan hayvanlarla ilgili isimler zikredilse de Maide suresi bu noktada özellikle leş hayvanların hangileri olduğunun açıklanmasında önemli bir ayet konumundadır.

Kur'an-ı Kerim içerisinde "Necis" yani pis olarak geçen, tüketimi haram kabul edilen unsurlardan bir diğeri kandır (Hallaç, 2022). Bakara Suresi'nin 173.ayetinde *"O size sadece ölü hayvanı, kanı...haram etti"* (Bakara, 2/173) denilerek kan tüketiminin haram olduğu açık bir biçimde belirtilmiştir. Ancak bu noktada yasaklanan kan konusunda kastedilenin ne olduğu Kur'an'da açıklanır, *"Bana vahyolunanda ölü, dökülen kan..."* (En'âm 6/145) olarak açıklanan ayette akan kanın yenilmesinin ve içilmesinin haram olduğu belirtilir. Çok ince damarların ve ciğer gibi organların içinde kalan kan haram sayılmamaktadır

(Közleme, 2012). "Cahiliye" olarak adlandırılan dönem içerisinde; yaşamakta olan hayvandan kan alınması, bu kanın tüketilmesi, pişirilip misafirlere ikram edilmesi geleneklerinin uygulanmış olduğu görülür. Bunun üzerine Kur'an'da bu uygulamalar yasaklanır ve akmakta olan kan haram kabul edilir (Özkan, 2011). Bunlarla birlikte hayvanın helal veya haram olması, kanın tüketimini haram konumundan çıkaracak bir etkide olmamaktadır (Akin ve Bulut Solak, 2009).

İslam dininde haram kabul edilen gıdaların yanı sıra tüketimi yasaklanan bazı içeceklerin bulunduğu da görülür. Kur'an-ı Kerim içerisinde yer alan ayetler incelendiğinde içkiye yaklaşımın, diğer haram besinlere yaklaşımdan farklı olduğu söylenebilir.

- i. *"Hurmaların ve üzümelerin meyvelerinden de hem içecek ve hem de güzel bir rızık elde edersiniz. Şüphesiz ki bunda akıllı bir topluluk için bir işaret vardır"* (Nahl, 16/67) ayetiyle içkinin güzel bir rızık olduğu, insan için faydalar barındırdığından bahsedilir. Ancak süreç içerisinde meydana gelen sosyal, siyasi ve dini olayların da ışığında aşamalı olarak alkollü içkilere yasak getirilir (Gürsoy, 2021). Getirilen bu yasağın nedenlerinden biri insanın beden, ruhen ve aklın kötü etkilendiğinin düşünülmesidir (Közleme, 2012). Bir diğer sebep ise insanın olumsuz etkilenmesi sonucunda toplumda kin ve düşmanlığın artacağına inanılmasıdır (Özkan, 2011).
- ii. Aşamalı olarak içkinin yasaklanması ayetler aracılığıyla anlaşılmaktadır. *"Sana şarap ve kumardan soruyorlar. De ki: Bu ikisinde hem büyük bir günah hem de insanlar için bazı yararlar var fakat günahları yararlarından daha büyüktür"* (Bakara, 2/219) ayetiyle şarapta faydanın da bulunduğu ancak zararların daha fazla olduğu vurgulanarak ilk uyarı yapılmıştır.
- iii. Ardından gelen ayette *"Ey iman edenler! Sarhoşken ne söylediğinizi bilinceye kadar ... namaza yaklaşmayın!"* (Nisa, 4/43) uyarısı, sarhoşken namaz kılınması ve Allah'ı anmaktan uzaklaşılması üzerine yapılmıştır (Macit, 2002).
- iv. Alkollü içkilerin haram olması konusunda kesin ve net karar *"Ey iman edenler! İçki, kumar, putlar...bütününü şeytanın pis işlerindendir. Onun için siz ondan kaçın ki yakayı kurtarabilesiniz"* (Maide, 5/90) ve *"Şeytan içki ve kumarda sırf aranızda düşmanlık ve kin*

*sokmayı, sizi Allah'ı anmaktan ve namaz kılmaktan alıkoymayı ister. Artık vazgeçersiniz değil mi?"* (Maide, 5/91) şeklinde Kur'an'da yer alarak alkollü içkiler haram kılınmıştır.

Müslümanlar tarafından kutsal kitap kabul edilen Kur'an-ı Kerim'de, *"O size mecbur kaldıklarınız hariç haram kıldığı şeyleri ayrı ayrı bildirmiş iken, üzerlerine Allah ismi anılmış olanlardan niye yemeyeceksiniz?"* (En'âm, 6/119) ayetiyle haram gıdaların net bir şekilde açıklandığı ifade edilmektedir. Bununla birlikte gıdaların tanımında ve sınıflandırılmasında da bu gıdaların tespitinde hangi Ayetler ve kurallara uyulacağı da açık bir biçimde belirtilmiştir. İslamiyet inancı içerisinde helal ve haram gıdaların yanı sıra, bu iki kavram arasında kalan ve şüpheli gıdaları tanımlayan "Mekruh" kavramı karşımıza çıkar (Kaya, 2007). Dini anlam açısından bakıldığında ise mekruh, herhangi bir bağlayıcılığı bulunmamasına karşın yapılması tavsiye edilmeyen durumları da ifade eder (Hatipoğlu, 2010). Mekruh kategorisi içinde yer alan gıdaların, helal veya haram olduklarının net bir şekilde belirtilmediği, tüketilmeleri noktasında ise sorun yaratabilme ihtimallerinin olduğu görülür (Koluman, 2009).

Şüpheli gıdaların belirlenmesi ve açıklanması noktasında din alimlerine önemli görevler düşmektedir. Bu noktadan hareketle alimler, kendi algılama şekilleri ve içinde yer aldıkları sosyal ve kültürel yapıya göre besin maddeleriyle ilgili yorumlamalarda bulunabilmektedir. Belirtilen bu husus şüpheli gıdalarda da etkili olmakta, ürünlerin tüketiminde mezhepler arasında da farklılıkların bulunduğu söylenebilmektedir (Közleme, 2012).

Yorumlanan ayetler ve hadisler ışığında tüketilmesi harama daha yakın olan mekruh gıdalar arasında kesilen hayvanların bazı organları da yer alır. Söz konusu hayvan helal dahi olsa idrar torbalarının, cinsel organlarının, ödlerinin ve mesanelerinin tüketimi mekruh kabul edilmiştir (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2017). Hayvanların avlanması noktasında ise spor veya fayda sağlama amacıyla yapılan avlanmaya izin verilse de kimi din alimleri tarafından merhamet duygusuna zarar verdiği gerekçesiyle mekruh sayılmıştır (Özkan, 2011).

### İslam Yasalarına Göre Hayvan Kesim Kuralları

İslam dini içerisinde helal ve haram gıdaların Kur'an-ı Kerim aracılığıyla belirtildiği, gıdalar ile ilgili verilen izinlerin ve konulan yasakların da yine kutsal kabul edilen kitap Kur'an, ayetler ve hadisler aracılığıyla aktarıldığı görülür (Baş, 2021). Ağırlıklı olarak hayvansal gıdalarla alakalı kuralların yer aldığı İslamiyet inancında (Közleme, 2012) bahsi geçen helal hayvanların tüketimi noktasında uyulması

gereken birtakım kurallar söz konusudur. Bu kurallardan biri, kesilecek olan hayvanın cinsinin dini koşullara uygunluk sağladığı belirlendikten sonra kesim işleminde de İslami kurallara uyulması gerektiğidir (Beşirli, 2017). Kelime karşılığı "Kesmek, boğazlamak" olan "Zebh" sözcüğü, İslam dininde hayvanın kurallara uygun bir kesime tabi tutulmasını ifade eder (Özkan, 2011).

Hayvan kesimini gerçekleştirecek olan kişinin sahip olması gereken bazı özellikler vardır. Bu özelliklerden ilki, işlemi gerçekleştirecek olan kişinin Müslüman olması gerektiğidir (Hatipoğlu, 2010). *"Bugün temiz nimetler sizin için helal kılındı. Kendilerine kitap verilen ümmetlerin yemekleri size helal, sizin yemekleriniz de onlara helaldir"* (Maide, 5/5) ayetiyle de ilahi kitaplara mensup kişilerin de hayvan kesim işlemlerinde yer almasının helal kabul edildiği belirtilir. Bununla birlikte kişinin kadın veya erkek fark etmeksizin aklı başında, doğru ve yanlış ayırt edebilecek olgunlukta olması şarttır. (Özkan, 2011). *"O halde eğer O'nun ayetlerine inanan müminlerseniz, üzerlerine Allah adı anılmış olanlardan yiyin"* (En'âm, 6/118) şeklindeki ifadeyle, kesim esnasında Allah adının zikredilmesi gerektiğine vurgu yapılır. Allah dışında başka bir şeyin adı anılarak kesimin yapılması, hayvanın putlara veya dikili taşlara adanması kesimin helal kabul edilmemesine sebebiyet verir (Baş, 2021).

Kesim işleminin büyük bir özen ve dikkatle yapılması, Allah tarafından emredilmektedir (Akin ve Bulut Solak, 2009). Bu hususla birlikte işlem esnasında hayvana zarar verilmemesi, en hızlı ve acısız şekilde kesimin gerçekleştirilmesi de büyük bir önem arz eder. Kesimde kullanılacak alet ve ekipmanın kesici olması, hayvanın görebileceği bir yerde bilinmemesi de önemli noktalardandır (Özkan, 2011). Bıçağın keskin olmaması, dolayısıyla da hayvana acı verecek bir yöntemin uygulanması mekruh kabul edilir ve tasvip edilmez (Hatipoğlu, 2010).

Hayvanın kesimine başlamadan önce, ön tarafının kibleye yani Müslümanlar tarafından ilahi kabul edilen Kabe'nin olduğu yöne doğru döndürülmesi ve ayaklarından birini açıkta bırakarak acı çektirmeden yatırılması gerekmektedir (Beşirli, 2017). Keskin bir bıçak ile önce iki şah damar, ardından yemek ve soluk borusu olmak üzere bu dört damardan en az üçünün kesilmiş olması şarttır (Ünal ve Özışık Yapıcı). Kesimin ardından asılı bir şekilde veya yerde, kanın iyice akıtılması beklenir (Koluman, 2009). Ölümüne sebebiyet verilmesi halinde kesilen hayvan leş konumuna düşer ve haram sınıfında yer alarak tüketimi yasaklanır (Özkan, 2011). Kesilecek hayvanın hamile olmaması, sağlıklı ve yapılı olması da göz önünde bulundurulacak kriterlerdendir (Beşirli, 2017).

## İslamiyet'te Özel Gün ve Bayramlarda Beslenme

Toplumların sosyal ve kültürel yapılarında önemli konumda bulunan özel gün ve bayramlar geçirilen sosyal, siyasi ve tarihi birçok unsurun da ışığında süreç içerisinde değişim ve gelişimlere uğrayarak gelenekselliğini korumuş varlıklarını sürdüren önemli yapı taşlarıdır (Gönel Sönmez, 2016). İslam dini içerisinde de önemli günler ve özel bazı bayramlar yer alır. Yaşanmış ve yaşandığı düşünülen bazı olayların da etkisiyle kutlamalar ve törenlerin yapıldığı görülür (Baş, 2004). Bu noktada uygulama bakımından bölgesel olarak bazı farklılıkların bulunduğu görülse de bir bütün olarak İslam dini içerisinde gerçekleştirilen ritüeller ve özel günlerde ortak bir amaç, bir uygulama yöntemi kullanılır (Aymankuy ve Pelek, 2022).

İslamiyet inancında gastronomik açıdan önemli bir konumda yer alan Ramazan ayı (Gürsoy, 2021) din içerisinde yerine getirilmesi gereken beş şarttan biri olan oruç ibadetinin gerçekleştiği süreci ifade eder (Beşirli, 2017). Ramazan ayı ve tutulan oruç Allah'a duyulan şükürün ifade edilmesi, aç ve yoksul insanların halinin anlaşılması ve yardımlaşılması, disiplin ve iradenin güçlendirilmesi gibi birçok amacı bünyesinde barındırır (Aymankuy ve Pelek, 2022). *"O Ramazan ayı ki insanları irşat etmek için hak ile batılı birbirinden ayırt eden hidayet rehberi ve deliller halindeki Kur'an onda indirildi. Onun için sizden her kim bu aya erişirse onda oruç tutsun..."* (Bakara, 2/185) ayetiyle de Ramazan ayı boyunca oruç tutulmasına vurgu yapılır. "Sahur" olarak ifade edilen yemek yeme sürecinin sona erdiği imsak vakti ile başlayan oruç ibadeti, akşam ezanının okunmasıyla sona erer ve bu durum "İftar" olarak adlandırılır (Uca ve Yüncü, 2021).

İslamiyet dininde kutlanan iki dini bayramdan diğeri Kurban Bayramı'dır (Atay, 1969). Hicri takvimin on ikinci ayı olan Zilhicce ayının on ikinci gününde kutlanan Kurban Bayramı'nda gerçekleştirilen ritüeller Şeker Bayramı ile benzerlik gösterse de imkânı el veren kişilerin kurban kesmesi bu bayramı diğerlerinden ayıran en önemli husustur (Gönel Sönmez, 2016). Kur'an-ı Kerim'de yer alan *"Gelsinler de kendilerine ait birtakım faydaları görsünler ve Allah'ın kendilerine rızık olarak ihsan ettiği hayvanları, bilinen günlerde Allah'ın adını anarak kurban etsinler. Onlardan yiyin ve yoksulu, fakiri doyurun"* (Hacc, 22/28) ve *"Her ümmet için Allah'ın kendilerine rızık olarak verdiği kurbanlık hayvanların üzerine ismini ansınlar diye bir ibadet mahalli yapmışızdır"* (Hacc, 22/34) ayetleriyle kurban ibadeti açıklanmaktadır.

Müslümanlık inancında özel kabul edilen günlerden biri "Aşure" günüdür. Hicri takvimin ilk ayı olan Muharrem ayının onuncu gününde kutlanır; İslamiyet, Hristiyanlık ve

Yahudilik gibi Semavi dinler açısından önemli kabul edilen birçok olayın bu günde gerçekleştiğine inanılır (Baş, 2004). İbranice kökenli Arapça bir kelime olan "Aşure" gününün, tek bir dinden ziyade aynı çatı altında yaşamış dinler içerisinde de önemli olduğu görülür (Uca ve Yüncü, 2021). En az yedi malzeme kullanılarak hazırlanan (Aymankuy ve Pelek, 2022) Aşure içerisinde buğday, nohut, kayısı gibi besin maddelerine yer verilmektedir (Hallaç, 2022). Bolluk ve bereketin temsili olarak kutlanan Aşure gününde, oruç tutulabileceği de Hz. Muhammed tarafından dile getirilen hadisler arasında yer alır (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2017). Regaib ve Berat Kandili başta olmak üzere özel kandil günlerinde oruç tutulması kişinin inisiyatifine bırakılmakla birlikte İslamiyet inancında önemli görülen unsurlardandır (Koluman, 2009). İslamiyet'in kabul edilmesiyle birlikte Türk örf ve adetlerinde kandiller aracılığıyla komşulara helva ve lokma ikram edildiği de bilinen ve süre gelen uygulamalardandır (Gürsoy, 2004).

## Helal Gıdalar ve Helal Gıda Sertifikası

Bireylerin yaşamsal faaliyetleri içerisinde edindikleri en temel haklardan biri yer aldıkları inanç sistemi içerisindeki kurallara uygun bir yaşam sürmektir (Şimşek, 2013). İslamiyet inancının yer aldığı toplumlarda da kurallara uygun bir yaşantının benimsenmesinin ön plana alındığı, yeme-içme alışkanlıklarında helal gıdaların tüketimi ve hatta üretiminin dahi göz önünde bulundurulduğu görülmektedir (Beşirli, 2017).

Bir ürünün helal gıda olarak satın alınabilmesi ve helal sertifikası alabilmesi için, üretiminden sofralara gelecek olan son haline kadar içerisinde yer alan ürünlerin eksiksiz bir biçimde helal gıda kanunlarına uygunluk sağlaması gerekmektedir (Hallaç, 2022). Bu noktada bitkisel veya hayvansal kaynaklı olsun gıda katkı maddeleri, ham maddelerin elde edilmesi ve üretimde kullanımı, kullanılan ambalaj çeşitleri ve üretimin gerçekleştiği tüm işletmenin helal kurallara uygunluk sağlaması zorunludur (Güneş ve Yetim, 2020). Helal gıda kavramı dini bir ifadeyi temsil etmesinin yanı sıra, gıdaların tercihi ve tüketiminde de sağlık ve hijyen açısından önemli bir noktada yer almaktadır (Batu, 2012).

Besin maddelerinin içeriklerinde değişiklik ve düzeltmelerin yapılması, raf ömürlerinin uzatılması, tat ve dokularında ilgi çekici bir formun yakalanması amacıyla kullanılan çeşitli katkı maddelerinin de şüpheden uzak ve helal olması gerekmektedir (Batu, 2012). İşlem sırasında zehirli etkide bulunabilecek bitki türleri, İslam dininde haram kabul edilen hayvanlar ve sarhoşluk etkisi bulunan tüm içki türlerinin de gıda katkı maddelerinde kullanımı ürünün helal sayılmamasına sebebiyet verir (Şimşek, 2013).

Helal gıdaların ve sertifika sahibi ürünlerin ayırt edilmesi noktasında kullanılmakta olan logolar ve işaretler bulunur (Hallaç, 2022). Kontrol ve denetimi güvenilir kaynaklar aracılığıyla yapılan, hijyen ve sağlık kurallarına uygun bir üretim içerisinde bulunan işletmeler helal sertifikası alabilmekte; helal sertifikası bulunan ve güvenilirliğinden emin olunan gıda maddeleri de Müslüman'lar başta olmak üzere birçok birey tarafından tercih edilip tüketilmektedir (Batu, 2012).

### Yöntem

Bu çalışma, nitel araştırma yöntemi çerçevesinde tasarlanmış olup karşılaştırmalı analiz tekniği ile İslam ve Yahudilikte gıda ve beslenme kurallarını incelemektedir. Araştırmada doküman analizi yöntemi kullanılmıştır (Bowen, 2009). Doküman analizi, metin tabanlı verilerin sistematik biçimde incelenmesine imkân vererek araştırma konusu ile ilgili temaların belirlenmesine katkı sağlamaktadır (Merriam ve Tisdell, 2015). Çalışmada Kur'an-ı Kerim ve Tevrat gibi kutsal metinlerin yanı sıra akademik kitaplar, makaleler, tezler ve kurumsal raporlardan yararlanılmıştır (Erdem, 1997; Kaya, 2007). Verilerin analizi için tematik analiz yöntemi benimsenmiş ve dini beslenme yasaları, helal ve haram gıdalar, yemek ritüelleri gibi ana temalar belirlenerek içerik sınıflandırılmıştır (Braun ve Clarke, 2006). Tematik analiz, belirlenen temaların sistematik olarak kodlanmasını ve kategoriler oluşturularak ilişkilerin analiz edilmesini sağlayan bir tekniktir (Nowell vd., 2017).

Bu araştırmada kullanılan ikincil kaynaklar için belirli bir veri tabanı kısıtlaması yapılmamıştır; akademik kitaplar, makaleler, tezler ve kurumsal raporlar genel literatür taraması kapsamında değerlendirilmiştir. Ayrıca, herhangi bir tarih aralığı sınırlaması getirilmemiş, ilgili konuya katkı sağlayan güncel ve klasik kaynaklara yer verilmiştir. Bununla birlikte, çalışmanın temel olarak doküman analizi yöntemiyle yürütülmüş olması, bulguların kutsal metinler ve literatür yorumları ile sınırlı kalmasına yol açmaktadır.

### Bulgular

#### İslamiyet ve Yahudilik: Beslenme ve Yemek Kültürü Bağlamında Benzerlikler ve Farklılıklar

Yahudilik ve İslamiyet dinlerinin, beslenme ve yemek kültürleri üzerine etkileri incelendiğinde bazı benzer noktaların bulunduğu görülür. Bu benzerlikler;

- Her iki dinin kutsal metinlerinde, ilk yasakların yeme-içme ve beslenme üzerine olduğu belirtilir (Gürsoy, 2021).

- Besin maddelerine dair yasak ve izinlerin kaynağı, her iki dinde de Tanrı olarak kabul edilir ve kutsal kitaplara dayanır (Koluman, 2009).
- İslam ve Yahudilik, inananların bedenlen, ruhen ve dinen sağlıklı bir yaşam sürmeleri için beslenme kurallarına önem verir (Ünal ve Özışık Yapıcı, 2017).
- Her iki dinde, kutsal metinlerin yorumlanma biçimleri, coğrafya, sosyal ve kültürel yaşam farklılıkları nedeniyle çeşitli yorum ayrılıkları yaşanabilir (Közleme, 2012).
- İnananlar, dini kuralları yerine getirmediğinde hem dünyevi hem ahiret hayatında cezalandırılacaklarına inanır (Kaya, 2007).
- Her iki din, özellikle hayvansal gıdalara ilişkin kurallara sahiptir ve bu alanla ilgili sınırlamalar dikkat çeker (Közleme, 2012).
- Tüketilmesinde sakınca bulunan veya bulunmayan gıdalar, helal ve haram gibi sözcüklerle sınıflandırılır.

Tüm bu benzerliklerin yanı sıra İslamiyet ve Yahudilik inançlarının beslenme ve yemek kültürü üzerindeki etkilerinde bazı farklılıklar da yer almaktadır. Bu farklılıklar;

- Yahudilik, yeme-içme kurallarını Tevrat'a dayandırırken, İslam'da bu kurallar Kur'an-ı Kerim'e dayanır (Hallaç, 2022; Közleme, 2012).
- Yahudilikte bazı yasaklar ulusal bir kimlik taşıyor ve topluma yönelik bir ceza maksadıyla konulmuştur, İslam'da ise bu yasaklar evrensel niteliktedir (Erdem, 1997).
- Yahudilik inancında gıdalara daha detaylı yasaklar getirilirken, İslamiyet'te daha az sayıda yasak ve kural bulunur (Közleme, 2012).
- İslam'da "mekruh" kavramı, şüpheli gıdalar için kullanılırken, Yahudilikte bu kavramın karşılığı yoktur (Kaya, 2007).
- İsrif, sofrada adabı, yemeğe başlamadan önce ve yemek sonrası Allah'ın adının zikredilmesi İslam'da önemlidir, ancak bu durum Yahudilikte daha az vurgulanır (Cihan, 1982).

Tablo 3.

*İslamiyet ve Yahudiliğin helal gıdalar bakımından benzerlik ve farklılıkları*

| Konu                                      | İslamiyet                                                                                              | Yahudilik                                                                                       |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kelime Kullanımı</b>                   | “Tayyib” kelimesi kullanılır (Macit, 2002)                                                             | “Taher” kelimesi kullanılır (Kurt, 2010)                                                        |
| <b>Hayvansal Gıdaların Kesimi</b>         | İslami kesim kurallarına uygun olmalıdır (Beşirli, 2017)                                               | Koşer kanunlarına uygun kesim yapılmalıdır (Beşirli, 2017)                                      |
| <b>Tüketilen Hayvanlar</b>                | Kaz, tavuk, hindi, manda, sığır, koyun ve keçi gibi hayvanlar helaldir (Tesniye, 14:5)                 | Aynı hayvanlar helaldir, ancak hindi tüketimi hakkında istisnalar vardır (Tesniye, 14:5)        |
| <b>Deniz Ürünleri</b>                     | Genel olarak balıklar helaldir, kabuklu deniz ürünlerinde farklı görüşler bulunmaktadır (Çiğdem, 2009) | Yüzgeç ve pullarının bulunması gerekmektedir (Levililer, 11:9); kabuklu deniz ürünleri haramdır |
| <b>Aroma Vericiler ve Katkı Maddeleri</b> | Helal kabul edilen gıdaların kullanımı benzerlik gösterir (Kurt, 2010)                                 | Helal kabul edilen gıdaların kullanımı benzerlik gösterir (Kurt, 2010)                          |
| <b>Bitkisel Gıdalar</b>                   | Tüketiminde sınırlandırma yoktur; yalnızca zehirli bitkiler yasak (Koluman, 2009)                      | Tarlaya ekilen mahsullerin bazı kurallara uygun olması gerekmektedir (Levililer, 23:22)         |
| <b>Süt ve Yumurta Tüketimi</b>            | Helal hayvanların sütü ve yumurtaları helaldir (Koluman, 2009)                                         | Helal hayvanların sütü ve yumurtaları helaldir (Koluman, 2009)                                  |
| <b>Hindi Tüketimi</b>                     | Helaldir; herhangi bir yasak yoktur (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2023)                                   | İspanyol kökenli Yahudiler tarafından tüketilmez (Közleme, 2012)                                |
| <b>Tavşan Tüketimi</b>                    | Helaldir; sakınca yoktur (Din İşleri Yüksek Kurulu, 2023)                                              | Haramdır; çatal tırnaklı olmayan bir hayvandır (Levililer, 11:4-6)                              |
| <b>Kazanç Kaynağı</b>                     | Helal yollarla elde edilmesi gerekir (Erdem, 1997)                                                     | Belirtilmez; bu konuda özel bir kural yoktur                                                    |

- Yahudilikte, yeme-içme kurallarının tamamı “Koşer” kavramı ile ifade edilirken, İslamiyet’te bu tür kurallara dair genel bir terim kullanılmaz (Közleme, 2012).

### Helal Gıdalar Bakımından Benzerlik ve Farklılıklar

İslamiyet ve Yahudilik inancının helal gıdalara yaklaşımı noktasında yer alan bazı benzerlikler bulunmaktadır. Kullanılan sözcük bakımından “Helal” kelimesinin her iki dinde de yer edindiği, tüketiminde sakınca bulunmayan gıdaları karşıladığı (Közleme, 2012) görülmektedir. Helal gıdaların ifadesinde farklı sözcüklerin dil içinde kullanımı da ortak noktalardandır. Bu iki din bağlamında, tüketiminde sakınca görülmeyen gıdalar bazı ana başlıklar altında ifade edilmekte ve aktarılmaktadır (Tablo 3).

### Haram Gıdalar Bakımından Benzerlik ve Farklılıklar

Helal gıdalara yaklaşım hususunda olduğu gibi, her iki din içerisinde haram gıdalara yaklaşım konusunda da bazı benzerlik ve farklılıklar göze çarpmaktadır. Yahudilik ve İslamiyet içerisinde tüketiminde sakınca bulunan besin maddelerinin ifadesinde “Haram” sözcüğünün kullanıldığı görülmektedir (Kaya, 2007). Dil içerisinde haram sözcüğünü karşılayacak farklı ifadelerin kullanımı da benzerlik taşıyan hususlardan bir diğeridir. Haram gıdaların sınıflandırılmasında da bazı alt başlıklardan faydalandığı, koyulan kuralların yine kendi içerisinde bazı önemli noktalar barındırdığı da bilinmektedir. Besin maddeleriyle ilgili izin ve yasakların ağırlıklı olarak hayvansal gıdalar ile ilgili olduğu bu iki din içerisinde bir hayvanın tüketimi söz konusu olduğunda cinsinin helal olması yeterli değildir (Macit, 2002). İslamiyet inancında da Yahudilik inancında da tüketilmesine izin verilen hayvanların sınıflandırılmasında farklı özellikler dikkate alınsa da hayvanlar ile ilgili genel bazı hususların benzerlik gösterdiği görülür (Tablo 4).

Haram kavramının dil içerisindeki ifadesinde kullanılan sözcükler farklılık içerir. Yahudilik inancında yasak durumunu karşılaması amacıyla “Tame” kelimesi kullanılırken (Ünal ve Yapıcı, 2017), İslamiyet inancında “Habis” (Özkan, 2011) ve “Necis” (Hallaç, 2022) ifadelerine rastlanır. Hayvanların sınıflandırılması noktasında çatal ve yarı tırnaklı olması ile geviş getirmesi özelliklerinin bir arada bulunmadığı hayvanlar Musevilik inancında haram kabul edilmektedir (Levililer, 11, s4-6-6).

**Tablo 4.**

*İslamiyet ve Yahudiliğin haram gıdalar bakımından benzerlik ve farklılıkları*

| Konu                                 | İslamiyet                                                                                            | Yahudilik                                                                                |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kan Tüketimi</b>                  | Akan kan haramdır, ince damarlarda kalan kan helaldir (Bakara, 2/173)                                | Akan kan haramdır, ateşte alazlama ve tuzda bekletme işlemleri uygulanır (Közleme, 2012) |
| <b>Leş Tüketimi</b>                  | Leş haramdır (Nahl, 16/115)                                                                          | Leş haramdır, fakirlere verilebilir veya yabancılara satılabilir (Tesniye, 14:21)        |
| <b>Domuz Tüketimi</b>                | Domuz haramdır, bozulma ve mikrop taşıma riski nedeniyle (Erdem, 1997; Hallaç, 2022)                 | Domuz haramdır, çatal tırnaklı olduğu halde geviş getirmedeği için (Levililer, 11:7)     |
| <b>Hayvanların Kesimi</b>            | Allah adına kesilmelidir, aksi takdirde haram kabul edilir (Kaya, 2007)                              | Allah adına kesilmeyen hayvanlar haramdır (Közleme, 2012)                                |
| <b>Alkollü İçecekler (Şarap)</b>     | Haramdır, ruhen ve bedenen zararlı olduğu düşünülür, toplumda kin ve düşmanlık yaratır (Maide, 5/91) | Şarap, belirli koşullar altında tüketilebilir (Aymankuy ve Pelek, 2022; Kurt, 2010)      |
| <b>Hayvanların Sınıflandırılması</b> | Yırtıcı hayvanlar ve Allah dışında biri adına kesilenler haramdır (Gürsoy, 2021)                     | Çatal tırnaklı ve geviş getirmeyen hayvanlar haramdır (Levililer, 11:4-6)                |
| <b>Süt ve Yumurtalar</b>             | Haram hayvanların sütü ve yumurtaları da haramdır (Koluman, 2009)                                    | Haram hayvanların sütü ve yumurtaları da haramdır (Közleme, 2012)                        |
| <b>Kesim Esnasında Dua</b>           | Allah'ın adı anılmalıdır, aksi takdirde haram kabul edilir (Kaya, 2007)                              | Allah adına kesilmeyen hayvan haramdır (Közleme, 2012)                                   |

### Özel Gün ve Bayramlar

Kutlama ve yâd etme şekilleri farklılık gösterse de İslamiyet ve Yahudilik inancında bazı özel gün ve bayramların yer aldığı görülmektedir. Toplumlarda ve dinler tarihlerini hatırlamak, süreç içerisinde değişim ve

gelişimlere uğramış olsa da gelenek ve göreneklerini nesilden nesle aktarmak için bu günleri ön planda tutarlar (Beşirli, 2017; Gönel Sönmez, 2016). İki dinin özel günler ve bayramlarda olan uygulamaları Tablo 5'te gösterilmektedir.

**Tablo 5.**

*Özel günler ve bayramlar kapsamında Yahudilik ve İslamiyet'in Özellikleri*

| Özel Gün ve Bayramlar     | Özel günler ve bayramlar toplumların gelenek ve göreneklerini yaşatmak için ön planda tutulur. (Beşirli, 2017; Gönel Sönmez, 2016)           | Özel günler ve bayramlar, toplumların tarihlerini hatırlamak ve birlik sağlamak için önemlidir. (Beşirli, 2017; Gönel Sönmez, 2016) |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gastronomik Öğeler</b> | Aşure günü en az yedi malzeme ile hazırlanan aşureler ile kutlanır; bolluk ve bereket simgeleri. (Baş, 2004; Din İşleri Yüksek Kurulu, 2017) | Fısıh Bayramı'nda yapılan mayasız ekmek "Matza" (Aymankuy ve Pelek, 2022) ile kutlanır; manevi özgürlüğü temsil eder.               |
| <b>Yılbaşı</b>            | Kandil geceleri ibadet ve sorgulama ile geçer, özel ikramlar yapılır. (Cengil ve Tekin, 2016)                                                | Roş Haşanah, yeni yıl olarak kutlanır; "Challah" adlı özel ekmekler yapılır. (Aymankuy ve Pelek, 2022; Beşirli, 2017)               |
| <b>Oruç İbadeti</b>       | Ramazan ayında oruç tutulur; Sahur ve iftar ile geçiş yapılır. (Aymankuy ve Pelek, 2022)                                                     | Yom Kippur'da oruç tutulur; 25 saat süren bir ibadettir. (Ataşağın, 2001; Aymankuy ve Pelek, 2022)                                  |
| <b>Kurban İbadeti</b>     | Kurban Bayramı'nda kurban kesilir, ihtiyaç sahiplerine dağıtılır. (Aymankuy ve Pelek, 2022)                                                  | Fısıh Bayramı'nda kuzu eti Seder tabaklarında yer alır; bu et kurbanı simgeleri. (Beşirli, 2017)                                    |
| <b>Şarap Tüketimi</b>     | İslam dininde şarap ve alkollü içkiler haramdır, bu nedenle özel günlerde yer almaz. (Maide, 5/91)                                           | Fısıh Bayramı'nda dört kadeh şarap tüketilir; her kadeh Tanrı'ya ithaf edilir. (Çıkış, 6:6-7)                                       |

Hem Yahudilik hem İslamiyet dinlerinde özel gün ve bayramlar aracılığıyla toplumun birlik ve beraberlik içinde olması, sevgi ve saygı bağlarının güçlendirilmesi, kişilerin ruhen ve bedenen bir temizlik hali içinde olması amaçlanmaktadır (Atay, 1969; Gönel Sönmez, 2016; Hallaç, 2022).

## Helal Sertifikası ve Koşer Sertifikası

Bireyin içerisinde yer aldığı inancın kurallarına uygun bir yaşam sürme talebi edildiği temel haklar arasında yer alır (Şimşek, 2013). Bu noktada bahsi geçen kurallar içerisinde beslenme ve gıdalar ile ilgili önemli hususların da yer aldığı, bireyin sadece neyi tüketip tüketmeyeceğinden ziyade daha kapsamlı bir süreçten bahsedildiği görülür (Gürhan, 2017). İslamiyet ve Yahudilik inancı içerisinde, din çerçevesinde besinlere simgesel bir anlam yüklenmesi bu sürecin önemini artırmaktadır. Din mensupları üzerinde etkisini gösteren unsurlardan biri de gıda maddelerinin üretimlerinden pazarlama süreçlerine kadar yer aldıkları aşamalardır (Beşirli, 2017).

İslamiyet ve Yahudilik dinlerinde bireyler, satın aldıkları ve tükettikleri besin maddelerinin inançlarına uygunluk gösterecek şekilde hazırlanmasını talep edebilmektedir (Hatipoğlu, 2010). Ürünlerin dine uygunluk gösterecek bir biçimde hazırlanması, üretiminden pazarlanmasına kadar geçen tüm süreçte bu durumun korunması iki din içerisinde farklı sözcüklerle ifade edilmektedir. Yahudilik inancında “Koşer” kavramı ile besin maddelerinin Yahudi kurallarına uygunluk gösterecek biçimde (Közleme, 2012) hazırlandığı ifade edilir. İslamiyet inancında ise bu durumun ifadesinde “Helal” kavramına rastlanmaktadır. Tüm bunlarla birlikte her iki din içerisinde de dini koşullara uygunluk sağlayacak şekilde üretimlerin gerçekleştirilmesi ve gıdaların sofralara gelecek son haline kadar içinde yer aldığı süreçlerde kurallara uyulması sonucunda sorumlu işletmelerin sertifika aldıkları görülür (Güneş ve Yetim, 2020; Hallaç, 2022). Yahudilik inancında “Koşer sertifikası”, İslamiyet inancında ise “Helal sertifikası” olarak adlandırılan bu belgeler, işletmelerin gerekli kurumlar tarafından denetimi sonucunda verilmekte, işletme içinde ham maddelerin üretiminden kullanılan ambalaj çeşidine kadar din kurallarına uygunluk sağlanması beklenmektedir (Batu, 2012; Güneş ve yetim, 2020). Sertifika sahibi ürünlerin ayırt edilmesi noktasında ise İslamiyet inancında Helal gıdalara, Yahudilik inancında Koşer gıdalara bazı logo ve işaretlerin eklendiği görülür (Hallaç, 2022). Yahudilik inancında ağırlıklı olarak “K” harfi, İslamiyet inancında ise “Helal” yazısı ürünlerin üzerinde yer alarak ayırt edilmeleri sağlanır (Bulut ve solak, 2021).

## Sonuç

İnsanın temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme, dini boyutun sürece dahil olmasıyla birlikte bir ihtiyaç olmanın ötesine geçmiştir. Aynı dine inanan bireyler ve toplumlar, bu süreç boyunca din ve beslenmenin karşılıklı bir etkileşim hali olduğunu gösteren birer yapı haline gelmiştir. İslamiyet ve Yahudilik dinleri incelendiğinde, her iki dinin de kendi

içerisinde birtakım kurallara, yasak ve cezalara sahip olduğu görülür. Dinin, beslenme ve yemek kültürü üzerindeki kaçınılmaz etkisi de göz önüne alındığında bu ilişkiyi etkileyen unsurlar arasında her iki din içerisinde de besin maddeleri ve yemek kültürü ile ilgili kurallara rastlanır. Her iki dine de yol gösterici olan kutsal kitaplar ve din âlimleri aracılığıyla besin maddelerine ilişkin genel ilkeler belirlenmiş, bu ilkeler helal-haram gibi kavramlarla ayrıntılandırılmıştır. Başta insan sağlığının gözetilmesi olmak üzere birçok noktada benzerlik barındıran Yahudilik ve İslamiyet inançları içerisinde farklı birçok hususa da rastlanır.

Bu çalışmada, İslamiyet ve Yahudilikte beslenme ve yemek kültürünün etkileri incelenmiştir. Yemek kültüründeki benzerlikler ve farklılıklar, beslenme şekilleri, yasakları ve geleneksel uygulamaları kapsamında ortaya konmuştur. Benzerlikler arasında her iki dinin kutsal metinlerinin, yeme-içme kurallarını belirlemesi ve bu kuralların inananların sağlıklı bir yaşam sürmesini teşvik etmesi yer almaktadır. Ayrıca, her iki din de belirli gıda maddeleri ile ilgili yasaklar ve sınırlamalar getirmiştir.

Bunun yanı sıra farklılıklar da belirgin şekilde ortaya çıkmaktadır. Yahudilik, beslenme kurallarını Tevrat’a dayandırırken, İslamiyet bu kuralları Kur’an-ı Kerim’e dayandırmaktadır. Yahudi geleneğinde bu kuralların bazıları toplumsal kimlik taşıırken, İslamiyet’teki yasaklar evrensel bir nitelik göstermektedir. Ayrıca, Yahudilikte yemeklere dair daha detaylı yasaklar ve kurallar varken, İslamiyet’te kurallar daha az sayıda ve belirgindir. İslam’da “mekruh” terimi şüpheli gıdalar için kullanılırken, Yahudilikte böyle bir kavram yoktur. Kutlama gelenekleri, oruç uygulamaları ve alkol tüketimi gibi konularda da önemli farklılıklar bulunmaktadır.

Bu çalışma, literatürde çoğunlukla ayrı ayrı incelenen İslam ve Yahudilikteki dini beslenme kurallarını karşılaştırmalı bir çerçevede ele alarak özgün bir katkı sunmaktadır. Erdem (1997) ve Kaya (2007) gibi çalışmalar, helal ve haram anlayışını teolojik boyutuyla tartışırken; Hatipoğlu (2010) ve Aymankuy ve Pelek (2022) ise dini ritüellerin toplumsal yönünü vurgulamaktadır. Bu makale, söz konusu literatürü bir araya getirerek her iki dinin benzerlik ve farklılıklarını aynı düzlemde sistematik biçimde karşılaştırması bakımından farklılık göstermektedir. Ayrıca, çalışmada ulaşılan bulgular, dini kuralların yalnızca gıda seçimlerini belirlemekle kalmadığını, aynı zamanda sağlık, kimlik inşası ve toplumsal aidiyet üzerinde de etkili olduğunu ortaya koymaktadır.

Sonuç olarak, bu çalışma hem İslamiyet hem de Yahudilikte beslenme ve yemek kültürünü karşılaştırarak,

literatüre din–beslenme ilişkisine dair disiplinlerarası bir perspektif kazandırmıştır. Bulgular, dini kuralların pratik yaşam üzerindeki yönlendirici rolünü vurgularken, iki dinin benzerlikleri ve farklılıkları üzerinden beslenme pratiklerinin tarihsel, kültürel ve dini boyutlarının daha kapsamlı biçimde anlaşılmasını sağlamaktadır. Böylece çalışma, ileride yapılacak araştırmalar için hem teorik bir çerçeve hem de karşılaştırmalı bir referans noktası sunmaktadır.

**Hakem Değerlendirmesi:** Dış bağımsız.

**Yazar Katkıları:** Fikir – R.G.; Tasarım – Z.Y.; Denetleme – Z.Y.; Kaynaklar – R.G.; Veri Toplanması ve/veya İşlemesi – R.G.; Analiz ve/veya Yorum – R.G., Z.Y.; Literatür Taraması – R.G.; Yazıyı Yazan – R.G.; Eleştirel İnceleme – Z.Y., R.G.

**Çıkar Çatışması:** Yazar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

**Finansal Destek:** Yazar, bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

**Peer-review:** Externally peer-reviewed.

**Author Contributions:** Concept – R.G.; Design – Z.Y.; Supervision – Z.Y.; Resources – R.G.; Data Collection and/or Processing – R.G.; Analysis and/or Interpretation – R.G., Z.Y.; Literature Search – R.G.; Writing Manuscript – R.G.; Critical Review – Z.Y., R.G.

**Conflict of Interest:** The author have no conflicts of interest to declare.

**Financial Disclosure:** The author declared that this study has received no financial support.

### Kaynaklar

- Akın, N., & Bulut-Solak, B. (2009). *Helal gıda kanunları ve gıda güvenliği üzerindeki potansiyel etkileri*. 5. Ulusal Meslek Yüksekokulları Sempozyumu, 27-29 Mayıs, Konya, ss. 916-925.
- Ali, B. (2012). Türkiye’de helal (mahzursuz) gıda ve helal belgelendirme sistemi. *Electronic Journal of Food Technologies*, 7(1), 51-61.
- Ataşağın, G. (2001). Yahudilikte dini sembol ve kavramlar. *Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 11(11).
- Aymankuy, Ş., & Pelek, B. (2022). Semavi dinlerde yeme-içme ritüelleri (Food-Beverage Rituals in Divine Religions). *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(1), 327-337.
- Baş, E. (2004). Aşûre günü, tarihsel boyutu ve Osmanlı dinî hayatındaki yeri üzerine düşünceler. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 45(1), 67-90.
- Baş, M. (2021). Dinlerde, kültürlerde hayvan kesim usulleri ve Avustralya’da SICHMA örneği. *Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(1), 26-40.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek sosyolojisi: Yiyeceklere ve mutfağa sosyolojik bakış* (2. baskı), Phoenix Yayınları.
- Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, 9(2), 27-40. <https://doi.org/10.3316/QRJ0902027>
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp0630a>
- Bulut-Solak, B. (2021). Musevilikte koşer yiyecek ve içecekler ve koşer beslenme kanunlarının koşer gıda üretimine potansiyel

- etkileri. *International Journal*, 6.
- Cengil, M., & Tekin, D. B. (2016). Kutsal zaman, algılanış biçimi ve ibadet hayatına etkisi. *Hitit Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 15(29), 33-63.
- Cihan, S. (1982). Hz. Peygamberin sünnetinde yeme ve içme adabı. *Atatürk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 5, 1982.
- Çiğdem, R. (2009). Yahudi ve İslâm hukukunda su ürünlerinin tüketilmesi. *Acta Turcica Dergisi*, 1, 442-449.
- Din İşleri Yüksek Kurulu. (Mart 25, 2024). Bir hayvanın yenilmeyecek yerleri nelerdir? <https://kurul.diyaret.gov.tr/Cevap-Ara/670>].
- Erdem, M. (1997). İlahi dinlerin kutsal kitaplarında helâl ve haram anlayışı üzerine bir araştırma. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 37(3-4), 151-174.
- Güneş, Z., & Yetim, H. (2020). Helâl gıda üretimi ve tüketimi. *Academic Platform Journal of Halal Lifestyle*, 2(2), 70-94.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve din: Yemeğin dini simgesel anlamları üzerine bir inceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 1204-1223.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz* (1. baskı). Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2021). *Deniz Gürsoy’un gastronomi tarihi* (4. baskı). Oğlak Yayıncılık.
- Kaya, R. (2007). Kur'an, Tevrat ve İnciller bağlamında helâl ve haram gıdalar. *Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 24(24), 9-29.
- Merriam, S. B., & Tisdell, E. J. (2015). *Qualitative research: A guide to design and implementation* (4. baskı). Jossey-Bass,
- Nowell, L. S., Norris, J. M., White, D. E., & Moules, N. J. (2017). Thematic analysis: Striving to meet the trustworthiness criteria. *International Journal of Qualitative Methods*, 16(1), 1-13. <https://doi.org/10.1177/1609406917733847>
- Sönmez, T. G. (2016). Geleneksel bayramların halk hayatındaki rolü. *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, 7, 2016, 143-147.
- Süleymanov, S. (2008). *Tevrat'taki emir ve yasakların tespit ve tahlili*. Bursa Uludağ University.
- Şimşek, M. (2013). Helal belgelendirme ve SMIIC standardı. *Journal of Islamic Law Studies*, 22.
- Tevrat, *Bible.com* (Mart 25, 2024). <https://www.bible.com/tr>.
- Türker, S. (2020). Helal ve güvenilir gıda. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 2(1), 85-97.
- Uca, S., & Yüncü, H. (2021). İlkel çağlardan günümüze gastronomi kültüründe din etkisi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel* (Online), 4(2), 526-537. <https://doi.org/10.33083/joghat.2021.91>
- Ünal, İ., & Özışık Yapıcı, O. (2017). Semavi dinlerin mutfak kültürü üzerindeki etkileri. VI. *Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, 14-15.

# Sanat Eserlerinde Üzüm İmgesinin Evrimi ve Kavramsal Dönüşümünün Analizi

## An Analysis of the Evolution and Conceptual Transformation of the Grape Motif in Artworks

Hacer ÖZYANIKOĞLU<sup>1</sup>



<sup>1</sup>Kapadokya Üniversitesi, Mimarlık, Tasarım ve Güzel Sanatlar Fakültesi, Grafik Tasarım Bölümü, Nevşehir, Türkiye

Mehmet Emin  
KAHRAMAN<sup>2</sup>



<sup>2</sup>Yıldız Teknik Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Sanat Bölümü, İstanbul, Türkiye



### Öz

Bu makalede, üzüm motifinin sanat tarihindeki simgesel dönüşümü incelenmiş ve bu motifin farklı dönemlerde kazandığı estetik, dini, ahlaki ve politik anlamlar ortaya konulmuştur. Üzüm, insanlık tarihi boyunca bereket, yaşam ve haz gibi temalarla ilişkilendirilmiş; özellikle Antik Yunan ve Roma sanatında şarap tanrısı Dionysos/Bacchus aracılığıyla mitolojik ve ritüelistik anlamlarla yüklenmiştir. Bu bağlamda üzüm, yalnızca doğal bir unsur değil, aynı zamanda insanın doğayla ve hazla kurduğu ilişkinin simgesi olarak değerlendirilmiştir.

Orta Çağ ve Rönesans dönemlerinde üzüm, Hristiyan ikonografisinde İsa'nın kanını temsil eden şarapla ilişkilendirilerek kutsal bir anlama kavuşturulmuştur. 17. yüzyılda Barok sanatın natüremortlarında ise üzüm, Vanitas geleneği içinde yaşamın geçiciliğini simgeleyen bir unsur olarak betimlenmiştir. Modernizm döneminde geleneksel anlam katmanları sorgulanmış; postmodern ve çağdaş sanat yaklaşımlarında üzüm, doğa, tüketim, iktidar, sömürgecilik ve çevre sorunları bağlamında eleştirel bir simge olarak yeniden yorumlanmıştır. Makale boyunca, üzüm motifinin tarihsel süreç içinde nasıl çok katmanlı anlamlarla donatıldığı ve sanatçılar tarafından farklı dönemlerde nasıl yeniden işlevselleştirildiği gösterilmiştir. Çalışmada, sanat tarihine ilişkin görsel materyaller, ikonografik çözümleme yöntemi kullanılarak değerlendirilmiştir. Antik çağdan günümüze uzanan dönemlerde farklı sanat eserlerinden seçilmiş örnekler karşılaştırmalı biçimde incelenmiş, ikonografik ve semiyotik analiz teknikleri aracılığıyla üzüm motifinin anlam dönüşümleri ortaya konulmuştur. Elde edilen veriler, dönemin tarihsel, dini ve sosyo-politik bağlamlarıyla ilişkilendirilerek yorumlanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Üzüm, Üzüm motifi, Sanat tarihi, Üzüm sembolizmi

### ABSTRACT

This article examines the symbolic transformation of the grape motif in art history and In this article, the symbolic transformation of the grape motif throughout art history has been examined, and the aesthetic, religious, moral, and political meanings it acquired in different periods have been revealed. The grape has been associated with themes such as fertility, life, and pleasure throughout human history; particularly in Ancient Greek and Roman art, it was imbued with mythological and ritualistic meanings through the figure of the wine god Dionysus (Bacchus in Roman mythology). In this context, the grape was regarded not merely as a natural element, but also as a symbol of humanity's relationship with nature and pleasure.

During the Middle Ages and the Renaissance, the grape was linked to the wine symbolizing the blood of Christ in Christian iconography, thus being endowed with sacred significance. In the 17th century, within the still life paintings of the Baroque period, the grape was depicted as a symbol of the transience of life, in line with the Vanitas tradition. In the modernist period, traditional layers of meaning were questioned; in postmodern and contemporary art approaches, the grape has been reinterpreted as a critical symbol within the contexts of nature, consumption, power, colonialism, and environmental issues. The study employs an iconographic analysis of visual materials drawn from art history. Selected works from antiquity to the present are examined comparatively, and the symbolic transformations of the grape motif are revealed through iconographic and semiotic methods. The findings are interpreted in connection with the historical, religious, and socio-political contexts of each period. In doing so, the article demonstrates how the grape motif has been imbued with multilayered meanings throughout history and how artists have continually refunctionalized it across different eras.

**Keywords:** Grape, Grape imagery, Art history, Grape symbolism

Geliş Tarihi/Received 07.07.2025  
Kabul Tarihi/Accepted 12.09.2025  
Yayın Tarihi/Publication Date 30.09.2025

Sorumlu Yazar/Corresponding author:

Hacer ÖZYANIKOĞLU

E-mail: hacerozyanikogluu@gmail.com

Cite this article: Özyanikoğlu, H., & Kahraman, M. E. (2025). An Analysis of the Evolution and Conceptual Transformation of the Grape Motif in Artworks. *Gastro-World*, 5, 35-45.



Content of this journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

## Giriş

Üzüm (*Vitis vinifera* L.), insanlık tarihinin en eski kültüre alınmış meyve bitkilerinden biri olup yalnızca tarımsal değil, aynı zamanda kültürel ve simgesel açıdan da önemli bir yere sahiptir. Arkeolojik bulgular, üzüm yetiştiriciliğinin M.Ö. 6000 yıllarına kadar uzandığını ve özellikle Güney Kafkasya, Mezopotamya ve Anadolu bölgelerinde geliştiğini göstermektedir (This vd., 2006, ss. 511–519). Tarih boyunca üzüm, farklı uygarlıklarda bereket, yaşam, haz ve kutsallık gibi çeşitli anlamlarla ilişkilendirilmiştir.

Bu çalışmanın çıkış noktası, üzüm motifinin sanat tarihinde çok katmanlı simgesel dönüşümünün henüz bütüncül bir yaklaşımla ele alınmamış olmasıdır. Literatürde üzümün tarımsal, ekonomik ve biyolojik boyutuna ilişkin pek çok araştırma bulunmasına rağmen (Çalkan Sağlam ve Sağlam, 2018), sanat tarihindeki temsillerine dair çalışmaların sınırlı olduğu görülmektedir. Özellikle Antik dönemden günümüze kadar üzümün sanat eserlerindeki ikonografik yolculuğu, farklı dönemlerin dini, estetik ve politik bağlamlarıyla ilişkilendirilerek yeterince analiz edilmemiştir. Bu bağlamda, çalışma üzüm motifinin tarihsel süreç içindeki çok katmanlı dönüşümünü inceleyerek literatürdeki önemli bir boşluğu doldurmayı amaçlamaktadır.

Araştırmanın önemi, üzümün yalnızca bir tarımsal ürün değil, aynı zamanda insanlık tarihinin farklı dönemlerinde kültürel kimlik, inanç ve ideolojik anlamlar taşıyan bir simge olduğunu ortaya koymasından kaynaklanmaktadır. Böylelikle sanat tarihi disiplini içinde ikonografik ve semiyotik çözümleme yöntemleri kullanılarak yapılan bu inceleme, üzüm motifinin tarihsel bağlamlarla nasıl yeniden işlevselleştirildiğini göstermeyi hedeflemektedir.

## Kavramsal Çerçeve

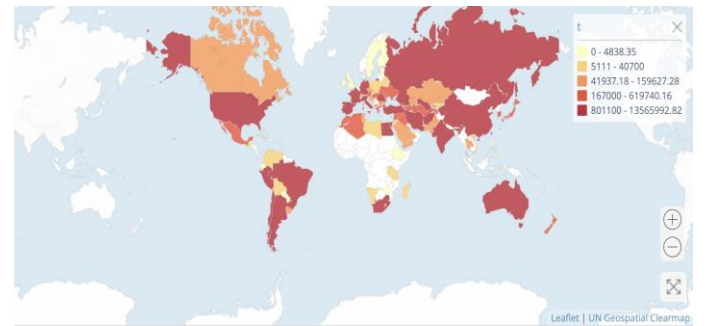
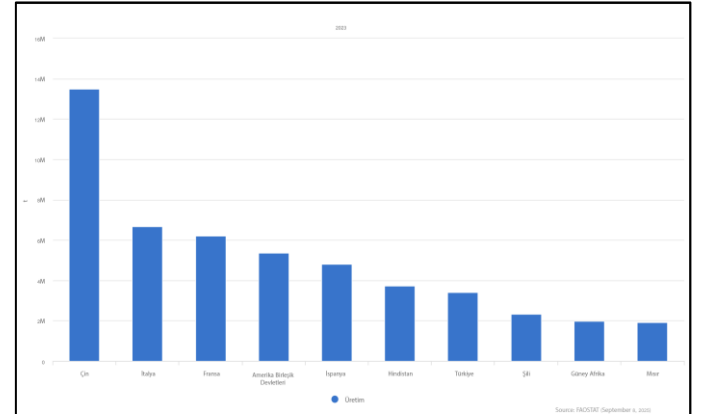
Üzüm hem sofralık meyve olarak hem de şarap, sirke, pekmez gibi türev ürünlerin hammaddesi olarak değerlendirilmektedir. Biyolojik olarak, üzüm bitkisi çok yıllık bir asma formunda olup, tırmanıcı özellikleri ile karakterizedir. Üzüm türleri arasında en yaygın olarak yetiştirilen *Vitis vinifera*, genetik çeşitlilik açısından zengin bir türdür. Bu çeşitlilik, farklı iklim koşullarına uyum sağlamasına, aroma profillerinde ve kullanım amaçlarında büyük farklılıklar oluşmasına olanak tanımaktadır (Çalkan Sağlam ve Sağlam, 2018, ss. 45-58). Üzüm taneleri; su, şeker, vitaminler ve antioksidan maddeler bakımından zengin bir içerik sunmaktadır. Özellikle fenolik bileşikler açısından zengin olması, üzüme hem besin değerini hem de uzun yıllar boyunca sağlıklı ilişkilendirilen bir anlam

kazandırmaktadır. Bugün dünya genelinde üzüm üretimi hem ekonomik hem de kültürel açıdan stratejik bir sektör olarak önem taşımaktadır. Uluslararası bağcılık ve şarapçılık organizasyonları, üzüm üretiminde çeşitliliğin korunması ve sürdürülebilir tarım uygulamalarının geliştirilmesi için çalışmalar yürütmektedir. Üzümün tarımsal önemi kadar, sanatta, dini ritüellerde ve halk kültüründe de güçlü bir sembol olarak varlığını sürdürmesi, bu bitkinin insanlık tarihi ile olan derin bağını bir kez daha göstermektedir (Akşit, 1981, s. 160).

2023 yılı itibarıyla, dünya genelinde üzüm üretimi yaklaşık 74.9 milyon ton olarak gerçekleşmiştir (Food and Agriculture Organization Corporate Statistical Database [FAOSTAT], 2023). Aşağıda, 2023 yılına ait en büyük üzüm üreticisi ülkeler ve üretim miktarları yer almaktadır:

## Grafik 1.

2023 yılına ait üzüm üretimi verilerinin ülke bazında sıralaması



**Kaynak:** Food and Agriculture Organization Corporate Statistical Database [FAOSTAT], 2023.

Üzüm yalnızca bir tarım ürünü olarak değil aynı zamanda insanlık tarihinin birçok döneminde ve kültüründe farklı anlam kapılarına açılan bir bitkidir. Toplamlar tarih boyunca kültürlerini oluşturmak ve devam ettirmek için çeşitli arayışlara girmişlerdir. Din, etnik köken, mit, rastlantısallık, coğrafya gibi çeşitli etkenler nesnelerin- kavramların

anlamsallığını geliştirir ve derinliğini artırır. Üzüm de coğrafya veya tarihi bir periyod aramaksızın tarih çizgisinde kendine yeni anlamlar yaratarak yer bulmaktadır (Akşit, 1981, s. 160).

### Yöntem

Bu araştırma, üzüm motifinin sanat tarihi boyunca geçirdiği simgesel dönüşümü incelemek amacıyla nitel içerik analizi yöntemiyle gerçekleştirilmiştir. Nitel içerik analizi, kültürel göstergelerin tarihsel süreç içerisindeki çok katmanlı anlamlarını açığa çıkarmada sıkça kullanılan bir yaklaşım olup, bu çalışmada ikonografik ve semiyotik çözümleme teknikleriyle birlikte uygulanmıştır. Çalışmada doğrudan sanat eserlerinin görsel çözümlemesine gidilmemiş, bunun yerine sanat tarihi, ikonografi ve sembolik analiz literatürüne dayalı ikincil kaynaklar incelenmiştir. Araştırmaya, Antik Çağ'dan günümüze kadar üzüm motifini konu alan akademik yayınlar, ikonografik incelemeler, sanat tarihi monografileri ve hakemli dergilerde yayımlanan makaleler dahil edilmiştir. Buna karşılık, akademik niteliği bulunmayan popüler yayınlar ile yalnızca tarımsal üretim odaklı çalışmalar kapsam dışında bırakılmıştır. Bu ölçütler, araştırmanın sanat tarihsel bağlamda odaklanmasını sağlamış ve kapsamın sınırlarını belirlemiştir. Seçilen kaynaklar, dönemsel ve tematik sınıflandırmaya tabi tutulmuştur. Mitolojik anlatılar, Hristiyan ikonografisi, Barok natürmortlar ve modern/postmodern sanat pratikleri üzerine yapılan incelemeler, ikonografik çözümleme (Panofsky, 2018) ve semiyotik analiz (Eco, 2025) yöntemleri aracılığıyla değerlendirilmiştir. Bu yöntemsel çerçeve, üzüm motifinin her dönemde kazandığı estetik, dini, ahlaki ve politik anlamların ortaya çıkarılmasını mümkün kılmıştır.

Araştırmanın güvenilirliği, farklı dönemlere ait kaynakların karşılaştırmalı analiziyle sağlanmıştır. Bulgular, literatürdeki benzer çalışmalarla tutarlılık açısından kontrol edilmiş; yöntem ve veri seçimi süreçlerinin ayrıntılı biçimde açıklanmasıyla araştırmanın şeffaflığı güçlendirilmiştir. Nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenilirlik, araştırmacının yorumlarının metodolojik temellere dayanması ve literatürle desteklenmesiyle sağlanmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2021).

### Bulgular

#### Dünya Kültüründe Üzümün Temsilleri

Antik çağlardan günümüze kadar uzanan süreçte üzüm; bereket, yaşam, ölüm, yeniden doğuş ve kutsallık gibi temaların, insanın varlık arayışında yüzleştiği yaşamsal

döngünün taşıyıcısı olarak karşımıza çıkarılmıştır. Bu yönüyle üzüm hem günlük yaşamda hem de dini ritüellerde ve sanatsal anlatılarda kendine güçlü bir dil oluşturulmuştur.

Üzüm ve onun işlenmiş hali olan şarap, özellikle Antik Yunan ve Roma uygarlıklarında tanrısal bir anlam taşınmıştır. Üzüm ve şarap, Antik Yunan uygarlığında özellikle tanrı Dionysos ile özdeşleştirilmiştir. Dionysos, şarabın, eğlencenin, coşkunun ve doğurganlığın tanrısı olarak kabul edilmiştir. Ona adanan şenliklerde (Dionysia), üzüm ve şarap hem törensel hem de sembolik bir rol üstlenilmiştir. Bu tanrı, yalnızca içki ve neşe ile ilişkilendirilmemiştir, aynı zamanda doğanın döngüsel yenilenmesini ve insan ruhunun özgürleşmesini temsil eden mistik bir figür olarak da yorumlanmıştır. Dionysos'un kültü, özellikle bağbozumu zamanlarında gerçekleştirilen törenlerle doğanın bereketini kutsamak amacıyla icra edilmiştir (Erhat, 1996, s. 85-90).

Dionysos kültü Hititler'den Lidyalılar'a, daha sonra Girit'e ve oradan Yunan medeniyetine geçirilmiştir. Zeus'un oğlu Dionysos, önceleri tabiat mahsullerinin, sonraları üzüm bağlarının koruyucusu ve şarabı icat eden kişi olarak kabul edilmiştir. Arkaik buluntulara bakıldığında anlatılarda kutlanmakta olan bağ bozumu eğlenceleri ve Dionysos'un Anadolu'dan geldiği tarihçiler tarafından kabul edilmiştir (Çalkan Sağlam ve Sağlam, 2018, ss. 45-58). Antik dönem sikkeleri bu tezi destekler nitelikte bulunmuştur. Karia, Tenedos, Soli sikkelerine bakıldığında ön yüzünde Dionysos olan paraların arka yüzlerinde de üzüm salkımı, asma gibi semboller yerleştirilmiştir (Erhan vd., 2008, s. 139).

Antik Yunan medeniyetinden etkilenen Roma İmparatorluğu, bu kültürü büyük ölçüde benimsenmiştir ve kendi inanç sistemine uyarlanmıştır. Roma aristokrasisi, Yunan kültürünü estetik ve entelektüel açıdan son derece etkileyici bulunmuştur. Özellikle felsefe, mimari, şiir, heykel ve tiyatro alanlarında Yunanların ulaştığı düzey Roma'da büyük hayranlık uyandırmıştır. M.Ö. 2. yüzyılda Yunan kent devletlerini ve Helenistik krallıkları fethettikçe, bu topraklarda yerleşik olan yüksek kültürel birikimle doğrudan temas kurulmuştur. Çünkü genellikle işlevsel davranan ve farklı kültürel unsurlar kendine uyarlanmıştır. Yunan tanrıları kendi tanrılarıyla özdeşleştirilerek (örneğin Zeus - Jüpiter) hem yerli halklar yabancılaştırılmadan hem de kendi inanç sistemi güçlendirilerek bir tür dinsel sentez oluşturulmuştur. Zeus gibi başka bir Roma tanrısı olan Bacchus, doğrudan Dionysos'un karşılığı olarak kullanılmıştır. Bacchus doğanın süregelen döngüsel yapısıyla ve insanın doğayla kurduğu ruhani bağın bir temsili olarak betimlenmiştir (Erhat, 1996, ss. 85-90). Ve başlangıçta şarap tanrısı iken zamanla ilahi bir kurtarıcıya dönüştürülmüştür. Hristiyanlığın Anadolu'da yayılışı ile

Bacchus'ün varlığı ve sembolleri Hristiyanlık öğretisinde de kabul edilmiştir. Hz. İsa'nın kendini asma, kanını da şarap olarak tasvir etmesi nedeniyle asma figürü Hristiyanlık inancında insan yaşantısının içinde sıkça kullanılmıştır. Böylece şarap Hristiyan kültürü ve ayinlerinin ayrılmaz kutsal parçası haline getirilmiştir (Akurgal, 1997, s. 187). Ayrıca Son Akşam Yemeği'nde İsa'nın şarabı kendi kanı olarak sunması, üzüm ve şarabın anlamı pekiştirilmiştir. "Sonra eline ekmek aldı, şükredip ekmeği böldü ve onlara verdi. *"Bu sizin uğrunuza feda edilen bedenimdir. Beni anmak için böyle yapın"* dedi. Aynı şekilde, yemekten sonra kâseyi alıp şöyle dedi: *"Bu kâse, sizin uğrunuza akıtılan kanımla gerçekleşen yeni antlaşmadır."* (Luka 22:19–20, Kutsal Kitap).

Üzümün kendi içinde bir anlam ifade ettiği bir diğer medeniyet Hint medeniyetidir. Hindistan'da üzüm ve şarap kültürü, tarih boyunca varlık göstermiştir. Antik metinlerde ve arkeolojik buluntularda, üzümün ve şarabın Hindistan'da uzun bir geçmişe sahip olduğu görülmüştür. Özellikle "soma" adı verilen kutsal bir içecek, ritüellerde önemli bir yer tutmuştur. Bazı araştırmacılar, soma'nın fermante edilmiş bitkisel bir içecek olduğunu ve şarapla benzerlikler taşıdığı öne sürülmüştür. Rig Veda'nın 9. KİTABI, Soma'yı anlatan 114 ilahi içerilmiştir. Soma, çeşitli şekillerde bulunan tanrılar tarafından içilen bir ölümsüzlük iksiri olarak kullanılmıştır (Rigveda, 2008, s. 8: 48).

Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan üzümün bitkisi asma, içkisi şarap olarak kültleştirilmiştir. Bununla birlikte üzümünden yapılan pestil, sirke, pekmez, koftur, orcik gibi çeşitli şekillerde de tüketilmiştir. Bunlarla birlikte evlat sahibi olmak için halk arasında hazırlanan bitkisel ilaçlarda da kullanılmıştır. Düğün günlerinde saçı olarak kullanılması, bolluk ve bereketin sembolü olarak yorumlanmıştır. Türk kültüründe dile de oldukça yansıtılmıştır. "Üzümün çöpü, armudun sapı.", "Üzüm çekirdeğinden pekmez çıkartmak", "Üzümünü ye de bağını sorma" gibi atasözü ve deyimler kullanılmıştır (Şenocak, 2008, s. 170). Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde, asma yaprağı ve üzüm salkımı motiflerine mimari bezemelerde sıkça rastlanmıştır. Bu figürler, cami, medrese ve türbe gibi yapıların taş ve çini süslemelerinde estetik bir unsur olarak yerleştirilmiştir.

Dünyanın Yedi Harikası arasında yer alan Babil'in Asma Bahçeleri, antik Mezopotamya'nın kalbinde, Fırat Nehri kıyısında konumlanmış ve çağlar boyunca hayranlık uyandıran bir yapı olarak kendine yer bulmuştur. Genellikle, Babil Kralı II. Nebukadnezar'ın Medli eşi Amytis için bu bahçeler M.Ö. 6. yüzyılda inşa ettirilmiştir. Amytis'in yeşil ve dağlık yurduna duyduğu özlemi gidermek amacıyla inşa ettirilmiştir. Bu yönüyle hem mimari hem de duygusal bir

anlam taşınmıştır. Ancak klasik kaynaklarda bahçeler efsanevi Asur Kraliçesi Semiramis'e atfedilmiştir. Bu durum, yapının tarihî kökeni hakkında farklı rivayetlerin ortaya çıkmasına neden olunmuştur. Özellikle Semiramis'in tarihsel kişiliği, Asur kraliyet tarihinde önemli bir figür olan Sammu-ramat'a dayandırılmıştır. Bazı araştırmacılar, onun oğlunun reşit olmadığı dönemde krallığı fiilen yönettiğini ve bu nedenle "Semiramis Efsanesi"nin doğurulduğu belirtilmiştir (Aydoğan, 2018, ss. 1-18). Bahçeler, yalnızca mitolojik ve siyasi figürlerle ilişkilendirilmemiştir, aynı zamanda ileri mühendislik çözümleriyle de tanınmıştır. Diodorus Siculus gibi antik yazarlar, bahçelerin teraslar halinde inşa edildiğini ve sulamanın bir tür mekanik sistemle, Fırat Nehri'nden yukarı taşınarak sağlandığını aktarmıştır (Konyar, 2001, ss. 46-54).

## Sanatta Üzüm

### Antik Dönem ve Orta Çağ Sanatında Üzüm Tasvirleri

Sanat tarihi perspektifinde üzüm teması, antik dönemlerde üzüm salkımı, asma yaprağı, şarap testileri, kırbaçlı asmalar gibi öğeler, Dionysos'un ya da onun etkisinin temsilcisi olarak yer almıştır. Örneğin; Yunan vazolarında, Dionysos genellikle başında asma yapraklarından taç, elinde şarap kadehi ya da thyrsos (asmalı değnek) ile betimlenmiştir. Yanında çoğu zaman satirler (yarı insan-yarı keçi varlıklar) ve menadlar (çılgin kadın takipçileri) üzüm toplarken, dans ederken veya şarap içerken resmedilmiştir. Roma dönemine ait mozaiklerde mevsimleri temsil eden figürlerin yanında üzüm salkımları görülmüştür. Pompeii gibi şehirlerdeki duvar resimlerinde, üzüm bağları ve bağbozumu sahneleri günlük hayatla iç içe betimlenmiştir.

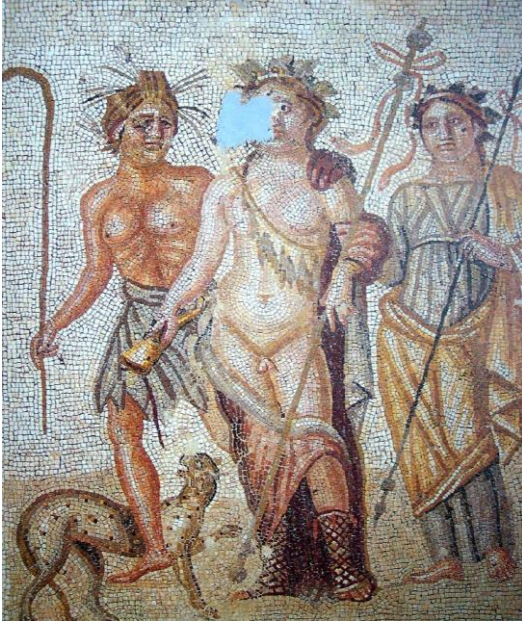
Dionysos'un Düğünü temasıyla Antik Yunan'da yapılan, MÖ 405 – 385 tarihlenen Kırmızı Figür Teknikli Apulia Volütlü Krateri, Toledo Müzesi'nde sergilenmektedir. Vazonun yüzeyinde betimlenen sahne, Dionysos'un çevresinde gelişen şenlikli bir bağbozumu ya da Bacchic alayı sahnesi olarak yorumlanmıştır. Ortada oturan figürün Dionysos olduğu düşünülmüştür, çünkü elinde şarap kabı (kantharos) ve başında asma yapraklarından taç bulunmuştur. Dionysos'un etrafında menadlar (kadın takipçileri) ve satirler (yarı insan-yarı keçi varlıklar) dans ederken, müzik çalarken ve neşeyle bağbozumunu kutlarken tasvir edilmiştir. Üst kısımlarda üzüm salkımları ve asmalar dikkat çekmiştir.

Üzüm teması yalnızca görsel bir süsleme olarak değil, dini ve mitolojik anlamlar içeren bir bağlam olarak ön plana çıkarılmıştır. Antakya kazıları sırasında ele geçirilen

mozaikler arasında da tanrı Dionysos figürlerine rastlanmıştır. Dionysos ve Eşlikçileri (M.S. 2. yy), Sarhoş Dionysos (M.S. 2. yy), Bağbozumu Mozaïği (M.S. 5–6. yy) gibi çeşitli sahneler betimlenmiştir (Görsel 1, Görsel 2, Görsel 3) (Yamaç, 2008, ss. 337–345).

### Görsel 1.

*Dionysos ve Eşlikçileri*



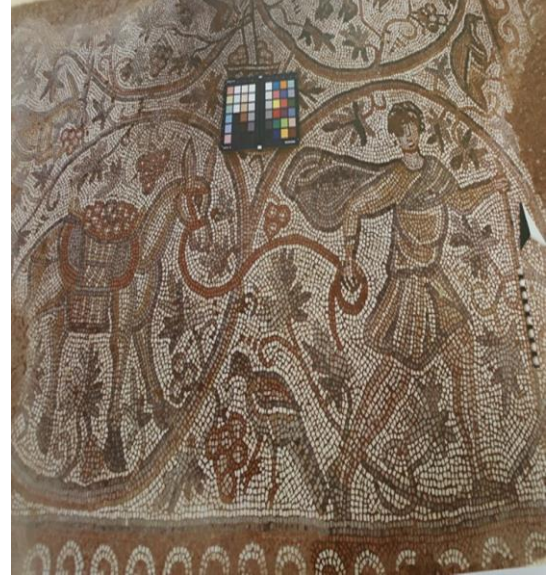
### Görsel 2.

*Sarhoş Dionysos*



### Görsel 3.

*Bağbozumu Mozaïği*



M.Ö. 2000'li yıllarda Anadolu'da büyük bir uygarlık kuran Hititler, yalnızca askeri ve politik güçleriyle değil, aynı zamanda tarım ve özellikle bağcılığa verdikleri önemle de dikkat çekmiştir. Hititlerin yaşadığı coğrafya, üzüm yetiştiriciliği açısından oldukça verimli olup, bu durum onların kültürel yapısında da kendini göstermiştir (Şener ve İlhan, 2024, ss. 45-58). Konya-Ereğli'de yer alan İvriz Kaya Kabartması, Hititlerde bağcılığın yalnızca tarımsal değil, aynı zamanda dinsel sembolizm açısından da değerlendirildiğini anlatmaktadır. Kabartmada kral Tarhunza'nın elinde üzüm salkımı taşımış olması, şarabın kutsal bir simge olarak kullanıldığını kanıtlamıştır (Maner ve Kuruçayırılı, 2018, ss. 785-802). Bu tür figüratif temsiller, Hitit sanatının da tarımsal üretimle nasıl iç içe geçirildiğini göstermiştir (Görsel 4).

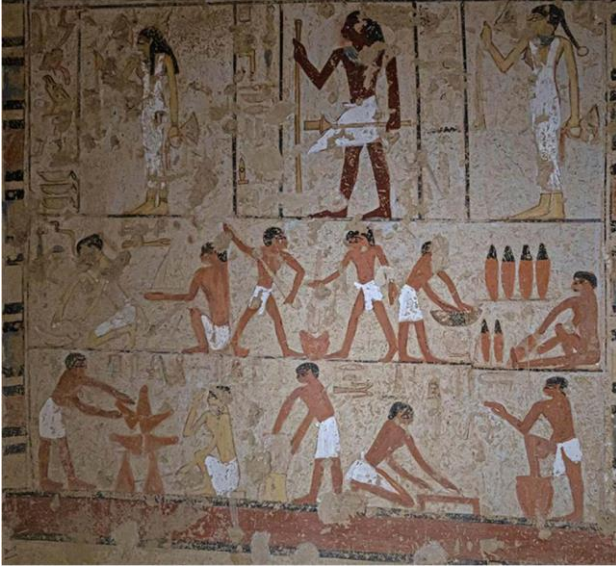
### Görsel 4.

*İvriz Kaya Kabartması*



## Görsel 5.

### Şarap üretimi aşamaları

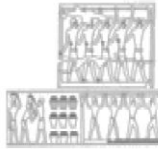


Tasir edilen sahnede şarap üretim ve depolaması 4 ana aşamayı içerir:

#### 1. Üzüm toplamak



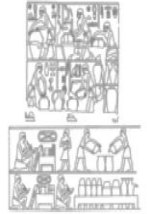
#### 2. Üzümleri bir fıçıda ezmek (şarap ayak presi)



#### 3. Şarap presinde presinde meyve suyu çıkarma (sarabın el ile preslenmesi)



#### 4. Şarap kavanozlarının doldurulması ve saklanması



Antik Mısır'da üzüm, asma ve şarap, hem günlük yaşamda hem de dini ritüellerde önemli bir yere sahip olmuştur. Bu durum, dönemin sanatı ve mimarisine de açık bir biçimde yansıtılmıştır. Mezar taşlarında yer alan sahnelerde, şarap üretiminin tüm aşamaları detaylı biçimde betimlenmiştir. Özellikle M.Ö. 5. Hanedanlık dönemine tarihlenen Saqqara'daki yüksek rütbeli yönetici Ty'nin 5. Hanedanlık mezarında, üzüm hasadı (bkz. Görsel 5), üzümlerin ayakla ezilmesi, mayalanması ve testilere

doldurulması gibi işlemler resmedilmiştir (Mohamed Abdelhakim ve Walaa, 2016, ss. 407-408).

Bu sahnelerde hem üzümün tarımsal üretimdeki yeri hem de şarabın dinsel ve sosyal işlevi ortaya konulmuştur. Antik Mısır toplumunda şarap, sadece elit sınıfa ait bir lüks tüketim maddesi değil, aynı zamanda tanrılara sunulan kutsal bir içecek olarak kabul edilmiştir. Özellikle güneş tanrısı Ra ve bereket tanrıçası Hathor gibi önemli ilahlara sunulan adaklar arasında yer almıştır. Bu içkiler, ölümler kültüründe de merkezi bir rol üstlenmiştir. Firavun mezarlarında ve soylu kişilere ait gömütlerde bulunan şarap testileri, ölünün öte dünyada da aynı yaşam standardına sahip olacağına duyulan inancı yansıtmıştır (Freeman, 2006, ss. 133-134). Şarap, ölümden sonraki yaşamda tüketilmek üzere hazırlanmış ve mezara bırakılan eşyalardan biri olmuştur. Ayrıca, arkeolojik kazılarda elde edilen buluntular, Mısırlılar tarafından şarap üretiminde oldukça gelişmiş yöntemlerin kullanıldığına işaret etmiştir. Tell el-Amarna ve Abydos bölgelerinde yapılan kazılarda bulunan seramik kaplar üzerinde, şarabın üretildiği yıl, bağın yeri ve hatta üreticinin adı gibi bilgilerin yazıldığı etiketlemelere rastlanmıştır (Egyptian Museum, 2025).

Orta Çağ sanatında Hristiyanlık öğretisinin ve Antik Yunan geleneğinin etkileri sürdürülmüştür. İstanbul Arkeoloji Müzesi'nde sergilenen, MS ikinci yüzyıla tarihlendirilen Tanrıça Tykhe Heykeli, geleneğin sürdürüldüğünü açıkça göstermiştir. Okeanos'un kızı olan tanrıça Tykhe, Roma mitolojisinde "Fortuna" adıyla var edilmiştir. Şans, kader ve talih ile ilişkilendirilen bu tanrıça, diğer Yunan tanrıları gibi her şeye hâkim bir tanrı olarak değil, rastlantısal, tesadüfi, öngörülemez bir varlık olarak bilinmiştir. Genellikle elinde bir bereket boynuzu, çocuk veya üzüm/asma yaprakları ile betimlenmiştir (Algün, 2016, ss. 71-76). Santa Costanza Kilisesi'nin mozaik süslemelerine bakıldığında, paganizm ve erken Hristiyan dönemin etkilerinin yansıdığı görülmüştür. Tavan mozaiklerinde üzüm hasadı, sepetlerin içinde ve asma yaprakları ile bir arada olan üzüm salkımları ile tasvir edilmiştir. Mozaiklerde Dionysos ile ilgili antik bir anlatı sunulmuş olsa da Hristiyan bakış açısıyla, İsa'nın kanı ve ayin sırasında içilen şarapların hazırlık süreci olarak anlamlandırılmıştır. Bununla birlikte, yine aynı kilisede bulunan lahitlerin üzerindeki kabartmalarda da asmalar ve üzüm yaprakları kullanılmıştır.

Onlar yemek yerken İsa tarafından ekmek alınmış ve kutsanmıştır. Sonra parçalara bölünerek öğrencilere verilmiştir. "Alın ve yiye, bedenimdir bu" denmiştir. Ardından bir kadeh alınmış, teşekkür edildikten sonra öğrencilere sunulmuştur. "Bundan hepiniz için" denmiştir. "Çünkü bu birçoklarını kapsayan –günahların bağışlanması

için akıtılan– ‘antlaşma kanımıdır.’ İşte size bildirilmiştir: Bundan böyle bağın bu ürününden içilmeyecektir; Babam’ın hükümrانlığında sizlerle birlikte tazesinden içileceği güne dek” (Markos 14:22-26; Luka 22:15-20; Korintoslular 11:23-25).

Son Akşam Yemeği’nde İsa’nın havarilerine, masada bulunan kadehin içindeki şarabın kendi kanı olduğunu söylemesinden dolayı “Antakya Kadehi” olarak da bilinen kutsal kâsenin üzerinde de İsa ve havarileri ile asma ve üzüm kabartmaları betimlenmiştir.

Bu bağlamda, şarap ayiniyle birleşerek üzüm, fedakârlığın ve kutsal yaşamın simgesi hâline getirilmiştir. Gotik dönem vitraylarında ya da altar panolarında üzüm asması, sıklıkla cennet tasvirlerinin parçası olarak resmedilmiştir. Orta Çağ’a tarihlenen (8-9. yy) Üzümlü Kilise, Nevşehir’in Ürgüp ilçesinin Uçhisar kasabasında konumlandırılmıştır. Üzümlü Kilise’nin tavanında yer alan haç motifinin etrafında üzüm salkımları ve asma yaprakları kullanılmıştır (Algün, 2016, ss. 71-76).

### Batı Sanatında Üzüm Tasvirleri

Batı sanatında üzüm ve asma tasvirleri, antik dönemden gelen geleneksel yaklaşımı taşımıştır. Rönesans’la birlikte doğaya dönüş anlayışı çerçevesinde üzüm, natürmort türünün vazgeçilmez bir ögesi haline getirilmiştir. Michelangelo’nun 1496–1497 yıllarında Roma’da yaptığı “Bacchus” heykeli, sanatçının kariyerinin erken dönemine ait olsa da onun estetik anlayışı ve dönemin mitolojik sembollerine yaklaşımı etkileyici biçimde ortaya koymuştur. Eserde, Roma mitolojisinde şarap ve coşkunun tanrısı olan Bacchus, alışılmış idealize edilmiş tanrısal formların aksine, sarhoş ve sendeleyeen bir pozisyonda betimlenmiştir. Heykelde Bacchus’un sol elinde bir kadeh, sağ elinde ise bir üzüm salkımı yer almıştır. Vücudunun hafifçe yana kayması, gözlerinin boşluğa bakışı ve neredeyse düşecekmiş gibi olan dengesiz duruşu, onun şarabın keyfiyle sarhoş olduğu açıkça gösterilmiştir. Bu duruş, Rönesans’ın akıl ve düzen kavramlarıyla uyumlu klasik tanrı tasvirlerinden farklı olarak, bedensel hazza ve dünyevi zaafırlara açık bir tanrı figürü olarak sunulmuştur (Lieberman, 2001, s. 65–74). Michelangelo tarafından burada yalnızca bir mitolojik figür canlandırılmakla kalmamış; aynı zamanda insan doğasının zayıflıklarına ve arzularına olan eğilimine dair simgesel bir anlatım da ortaya konulmuştur. Heykelde yer alan üzüm salkımı ve şarap kadehi, bu hazların hem maddi hem de metaforik boyutunu temsil etmiştir.

1576–1577 yılları arasında İtalyan sanatçı Jacopo Tintoretto tarafından yapılan *Bacchus, Venüs ve Ariadne*,

Venedik’teki Doge Sarayı’ndaki Sala dell’Anticollégio’da bulunan yağlıboya bir tablo olarak sergilenmiştir (Görsel 6) (Web Gallery of Art, 2025). *Bacchus, Venüs ve Ariadne*’de Bacchus, asma yapraklarından oluşan bir çelenk takarak ve üzüm tutarak denizden çıkarılmıştır. Ariadne’ye âşık olmuş ve ona başının üzerinde tuttuğu bir ‘yıldız tacı’ sunulmuştur. Efsaneye göre, Ariadne’nin ölümünden sonra (ölümsüz olarak), yıldızlı tacı gerçekten de yıldızların arasına yerleştirilmiştir. Bu yüzden takımyıldız bazen Ariadne’nin Tacı olarak adlandırılmıştır. Daha yaygın olarak Corona Borealis takımyıldızı (Kuzey Tacı) olarak bilinmiştir. Ariadne bazen denizde doğan ve ilahi lütufla süslenmiş Venedik’i sembolize eden bir figür olarak yorumlanmıştır (Lucas, 1978, ss. 25–47).

### Görsel 6.

*Bacchus, Venüs ve Ariadne, Jacopo Tintoretto*



İtalyan Barok ustalarından Caravaggio tarafından 1596 yılında Kardinal Del Monte’nin siparişi üzerine 95 cm x 85 cm boyutlarında tuval üzerine yağlıboya tekniği ile yapılmış olan *Bacchus* tablosu (Görsel 7) üzümün hem dünyevi hazlarla hem de çürüme ve fanilikle olan bağlantısını ortaya koymaktadır (Atasoy ve Tükel, 2025, s. 7). Günümüzde Floransa’da bulunan Uffizi Gallery’de sergilenmektedir. Caravaggio, bu eserinde idealize edilmiş tanrısal güzelliğin aksine, gerçekçi ve insana özgü bir Bacchus tasviri sunmaktadır. Bu natüralist yaklaşım, onun sanata bakış açısını ve Barok dönemdeki yenilikçi tarzını yansıtmaktadır. Ayrıca, Caravaggio’nun tablolarında sıkça görülen ılık ve gölge kontrastı (chiaroscuro) bu eserde de güçlü bir şekilde kullanılmaktadır. Del Monte, Roma’daki önemli bir sanat hamisi ve Caravaggio’yu koruyup destekleyen kişilerden biridir. Bu bağlamda tablonun aristokrat eğlence kültürüne hitap eden bir eser olduğu düşünülebilir.

## Görsel 7.

*Bacchus, Caravaggio*



## Modern ve Çağdaş Sanatta Üzüm Temasının Kullanımı

Modern ve çağdaş sanat, geleneksel sembolleri yeniden yorumlar ve izleyiciyle farklı katmanlarda iletişim kurar. Bu bağlamda üzüm motifi, tarihsel bağlamının ötesine geçerek yeni anlamlara bürünmektedir. Klasik sanatta bolluk, bereket ve şarapla özdeşleşen üzüm, modern sanatçılar için biçimsel bir araç ya da kültürel bir eleştiri konusu hâline gelmektedir. 20. yüzyıl sanatına yön veren sanatçılardan biri olan Pablo Picasso, 1912 tarihli *Violin and Grapes* (Görsel 8) adlı eserinde üzüm motifini Kübist bir yaklaşımla yeniden kurgulamıştır. Eser, Picasso'nun gerçekliği parçalara ayırarak çoklu bakış açılarıyla yeniden yapılandığı erken Kübist dönemine aittir. Burada üzüm, yalnızca doğal bir obje değil; mekân, biçim ve temsilin kırıldığı bir düzlemde yeni bir estetik kodun parçası hâline gelmiştir. Eserdeki nesneler tanınmaz hâle gelirken, izleyici üzüm salkımını ancak sembolik çağrışımlarla ayırt edebilmektedir. Bu durum, Picasso'nun natürmorta yüklediği yapı sökücü tavrın bir göstergesidir (Metropolitan Museum of Art; 15 Mayıs 2025).

## Görsel 8.

*Violin and Grapes, Pablo Picasso*



Roy Lichtenstein, 1970'li yıllarda Pop Art akımı içinde ürettiği *Grapes* adlı eser serisinde üzüm temasına grafiksel öğelerle yeni bir yaklaşım getirmektedir. Eserlerinde reklam estetiğini ve endüstriyel üretim dilini kullanan sanatçı, geleneksel natürmortları karikatürist bir dille yeniden üretmektedir. Kompozisyonlarında kullandığı siyah konturlar ve sınırlı renk paleti, modern çağın görsel dilini sanat alanına taşıırken; üzüm gibi klasik bir sembol, tüketime, tekrara ve stilizasyona maruz bırakılarak yeni bir anlam kazanmıştır. Dolayısıyla Lichtenstein, sanat ve kitle kültürü arasındaki sınırları silikleştirmiştir (Sotheby's, 2025).

Andy Warhol da üzüm temasına Pop Art içinde eğilen bir diğer sanatçıdır. Warhol'un *Grapes* (1979) serisi (Görsel 9), parlak renkler, yüzeysel katmanlar ve çoğaltılabilirlik ilkeleriyle klasik natürmortları çağdaş bir bağlama oturtmaktadır. Warhol, üzümleri estetik birer nesne olarak ele alırken, aynı zamanda şarap ve bolluk gibi sembolik çağrışımları da tüketim kültürü ekseninde yeniden anlamlandırmıştır. Warhol'un baskı tekniği, tekilliği ortadan kaldırır ve üzüm imgesini popüler ikonografiyle eş düzeye getirmiştir. Bu yaklaşım, kutsal veya geleneksel sembollerin günümüz görsel kültürü içinde nasıl evrildiğine dair güçlü bir eleştiri olarak kabul edilebilir.

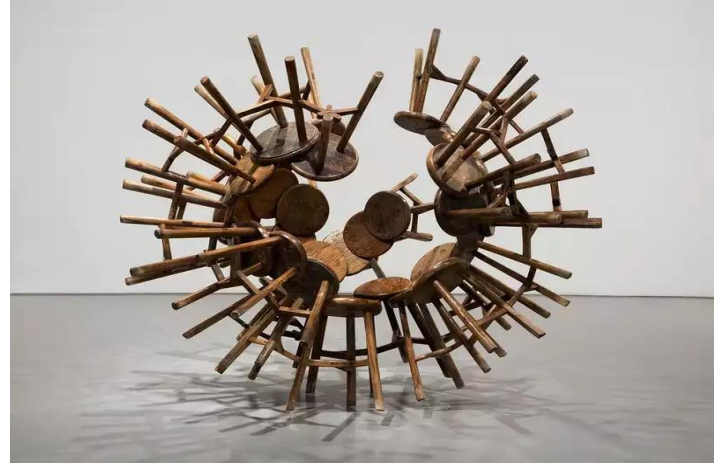
## Görsel 9.

*Grapes, Andy Warhol*

Çağdaş sanatın politik ve kavramsal katmanlarını görünür kılan sanatçılardan Ai Weiwei, 2010 tarihli *Grapes* (Görsel 10) adlı yerleştirmesinde gelenek ile modernlik arasındaki gerilimi sorgulamaktadır. Eser, Qing Hanedanı'ndan kalma ahşap taburelerin birleşimiyle oluşmuş bir üzüm salkımını andırmaktadır. Burada üzüm yalnızca bir form değil, aynı zamanda kolektif bir hafıza nesnesidir. Weiwei, bu çalışmasıyla Çin'in geleneksel değerlerinin modern dünya içinde nasıl dönüştüğüne, kimliğin nasıl yeniden yapılandığına dair sorular sormaktadır. Taburelerin formları üzüm gibi çoğalırken, işlevlerini yitirir; tıpkı kültürel kimliğin parçalanıp yeniden inşa edilmesi gibi...

Marguerite Humeau, 2021 tarihli *Rise* (Görsel 11) adlı yerleştirmesinde İtalya'da bir üzüm bağının yamacına yerleştirilen heykeller aracılığıyla doğurganlık, cinsiyet ve evrimsel biyoloji temalarını işlemektedir. Sanatçı, asmaların hem dişi hem erkek organlar içermesinden yola çıkarak çift cinsiyetli yapının doğadaki temsilini vurgulamaktadır. San Licerio Tepesi'ndeki Nebbiolo asmalarının yanına yerleştirilen *Rise*, büyüme, doğum, yeni bir başlangıçtır. Yerleştirmedeki her modül, asmaların mikroskobik erkek ve dişi çiçeklerini büyük ölçekte yeniden oluşturmaktadır. Eser, eski asma yetiştiricileri tarafından gerçekleştirilen akıllıca bir seçimden kaynaklanan, *Vitis vinifera*'nın *Sativa* alt türlerine özgü ilk hermafrodit çiçeğini üreten karşılaşma olan ilk tozlaşmalarını çağrıştırmaktadır. Humeau'nun çalışması, biyolojik formların sanat aracılığıyla nasıl metaforik anlamlar kazanabileceğini göstermektedir (Humeau, 2025).

## Görsel 10.

*Grapes, Ai Weiwei*

## Görsel 11.

*Rise, Marguerite Humeau*

Çağdaş popüler kültür ürünlerinden biri haline gelen Japon manga ve anime sanatında da üzüm temasına yönelik farklı sembolik okumalara rastlanmaktadır. Bungo Stray Dogs adlı manga ve animede, karakterlerin adları ve kişiliklerini oluşturmak için edebiyat tarihinden esinlenilmektedir. Bu karakterlerden biri olan John Steinbeck, adını taşıdığı Amerikalı yazarın sosyal gerçekçi mirasını, çağdaş bir kurgu içinde taşımaktadır. Steinbeck karakteri, yeteneği olan "The Grapes of Wrath" (Gazap Üzümleri) ile doğrudan üzüm metaforu üzerinden inşa edilir. Karakterin yeteneği, doğa üzerinde kontrol kurmasına olanak tanımaktadır: Toprağı kontrol ederek üzüm asmalarını dilediği yerde büyütebilir ve onları saldırı aracı olarak kullanabilmektedir. Bu güç, doğrudan John Steinbeck'in *The Grapes of Wrath* (1939) romanındaki sembolizmle ilişkilidir. Romanda üzüm hem bereket hem de

sınıf çatışmasının, adaletsizliğin ve halkın biriken öfkesinin metaforudur. Bungo Stray Dogs'taki Steinbeck karakteri de benzer biçimde, doğayı (özellikle üzüm asmalarını) sömürülenlerin intikamını alacak bir araç olarak kullanmaktadır.

### Sonuç ve Değerlendirme

Üzüm motifi, insanlık tarihinin en erken dönemlerinden itibaren sanat eserlerinde sıkça karşılaşılan, zengin anlam katmanları taşıyan güçlü bir görsel simge olarak varlık göstermiştir. Söz konusu motif hem doğanın bereketine hem de insanın hazla, yaşamla ve ölümle kurduğu ilişkiye dair çok yönlü göndermeler içermiştir. Antik Yunan ve Roma sanatında üzüm, özellikle Dionysos (Roma mitolojisinde Bacchus) figürüyle özdeşleştirilmiştir. Dionysos'un şarap, sarhoşluk, kutlama ve bedensel hazlarla ilişkilendirilen doğası, üzümün simgesel anlamını derinleştirmiştir. Bu dönem sanatında üzüm, yalnızca görsel bir unsur olmanın ötesinde, ritüelistik ve dini bir işlev de üstlenmiştir. Bacchus'un elinde taşınan üzüm salkımları, onun etrafında toplanan figürlerin şarapla kurduğu ilişkiler ve şölen sahnelerinde üzümün merkezî konumu, insan yaşamının döngüsel yapısı, doğanın sunduğu nimetler ve aynı zamanda dünyevi hazların geçiciliği hatırlatılmıştır.

Üzüm, bu bağlamda hem kutlamanın hem de aşırılığın simgesi hâline getirilmiştir. Şarabın insana verdiği sarhoşluk hâli, bir yandan özgürleşme ve coşku olarak temsil edilmiş, diğer yandan da denetimsizliğin ve yıkımın potansiyeli barındırılmıştır. Bu nedenle üzüm, sadece bir meyve olarak değil, aynı zamanda ahlaki, dini ve toplumsal anlamların keşiştiği bir metafor hâline getirilmiştir. Hristiyan ikonografisinde ise üzüm, İsa'nın kanını temsil eden şarapla bağlantılı olarak daha kutsal bir anlam kazanmıştır. Son Akşam Yemeği sahnelerinde üzüm ya da şarap dolu kadehler, kurtuluşun ve kurbanın sembolü olarak yer almıştır. Bu durumda üzüm, ilahi sevgi ve fedakârlığın sembolü hâline getirilmiştir. Sanatçılar tarafından üzüm, hem dünyevi zevklerin hem de ruhani arınmanın aracı olarak kullanılmıştır.

17.yüzyılda Barok dönemin etkisiyle gelişen natürmort resimlerde üzüm, görsel olarak daha detaylı, dokunsal açıdan zengin ve teknik olarak ustaca işlenmiş bir biçimde sunulmuştur. Bu resimlerde üzüm, sadece görsel cazibesiyle değil, aynı zamanda zamanın geçiciliğini vurgulayan Vanitas geleneği içinde önemli bir yere yerleştirilmiştir. Çürümeye yüz tutmuş meyveler, dökülen yapraklar, bozulmaya başlamış nesneler arasında yer alan üzüm, izleyiciye yaşamın geçici doğası hatırlatılmıştır. Bu görsel dil, bir yandan hazza davet etmiş, öte yandan bu hazzın kısa sürede

yok olacağına dair bir uyarı işlevi görmüştür. Bu dönemde sanatçılar tarafından üzümün yüzeyindeki ışık yansımaları, kabuğunun inceliği ve çürüme belirtileri ustalıklı resmedilmiştir. Böylece üzüm, izleyicinin dikkatini hem estetik bir biçime hem de felsefi bir içeriğe yönlendirmiştir. Ancak 19. yüzyılın sonlarında gelişen modernist yaklaşımlarla birlikte, geleneksel anlam kodları çözülmeye başlanmıştır. Üzüm artık yalnızca estetik ya da dini bir sembol olarak değil, aynı zamanda çağdaş dünyaya dair eleştirilerin taşıyıcısı olarak yeniden yorumlanmıştır. 20. yüzyılın ortalarından itibaren modernizmin ardından gelen postmodern sanat anlayışıyla üzüm, çok katmanlı, ironik ve politik anlamlarla yüklü bir simge hâline getirilmiştir.

Günümüz çağdaş sanatında üzüm, doğaya, tüketime, iktidar ilişkilerine ve sömürgecilik tarihine dair eleştirilerin merkezine yerleştirilmiştir. Sanatçılar tarafından üzüm metaforu kullanılarak doğa üzerindeki tahakküm mekanizmaları, kapitalizmin dayattığı üretim-tüketim zincirleri ve insanın doğayla kurduğu çatışmalı ilişki sorgulanmıştır. Üzüm, bu bağlamda yalnızca doğanın bir ürünü değil; insan eliyle biçimlendirilmiş, sömürülmüş ve kontrol altına alınmış bir varlık olarak temsil edilmiştir. Bu da üzümü, eleştirel sanat pratikleri açısından güçlü ve işlevsel bir sembol hâline getirmiştir. Bazı sanatçılar tarafından üzüm motifi, kolonyal geçmişin izlerini sürmek için kullanılmış; bağıcılığın ve şarap üretiminin tarihsel olarak köle emeğiyle ilişkili olması, bu motifin sömürü tarihine dair bir sembol olarak da yorumlanmasına yol açmıştır. Diğer yandan üzüm, iklim krizine, biyolojik çeşitliliğin azalmasına ve tarım politikalarına dair çevresel eleştirilerin bir aracı olarak da öne çıkarılmıştır. Üzüm, bu çerçevede bir tür doğa temsilinden çıkarılarak, insan-doğa ilişkisini yeniden tanımlayan bir araç hâline getirilmiştir.

Sonuç olarak üzüm, sanat tarihinde yalnızca zamana karşı direnen bir motif olmakla kalmamış, aynı zamanda her dönemin estetik, etik ve politik kaygılarını yansıtan güçlü bir ifade aracına dönüştürülmüştür. Üzüm motifi, tarih boyunca geçirdiği dönüşümlerle birlikte hem bireysel hem de toplumsal katmanlarda farklı anlamlar üretmeye devam ettirmiştir. Mitolojik kökenlerinden başlayarak çağdaş sanatın eleştirel söylemlerine uzanan bu simgesel yolculukta, üzüm yalnızca bir meyve değil, aynı zamanda insanlık tarihinin, kültürel belleğin ve ideolojik mücadelelerin taşıyıcısı olarak ortaya konulmuştur.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Yazar Katkıları: Fikir-M.E.K.; Tasarım- H.Ö.; Denetleme- M.E.K.; Kaynaklar- H.Ö.; Veri Toplanması ve/veya İşlemesi - H.Ö.; Analiz ve/veya Yorum- H.Ö., M.E.K.; Literatür Taraması- H.Ö.; Yazıyı Yazan- H.Ö., M.E.K.; Eleştirel İnceleme- M.E.K.

**Çıkar Çatışması:** Yazarlar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.  
**Finansal Destek:** Yazarlar, bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

**Peer-review:** Externally peer-reviewed.

**Author Contributions:** Concept – M.E.K.; Design- H.Ö.; Supervision- M.E.K.; Resources- H.Ö.; Data Collection and/or Processing- H.Ö.; Analysis and/or Interpretation- H.Ö., M.E.K.; Literature Search- H.Ö.; Writing Manuscript- H.Ö, M.E.K.; Critical Review- M.E.K.

**Conflict of Interest:** The authors have no conflicts of interest to declare.

**Financial Disclosure:** The authors declared that this study has received no financial support.

## Kaynaklar

- Akşit, İ. (1981). *Antik Dünya ve Harikaları*. Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Akurgal, E. (1997). *Anadolu Kültür Tarihi*. TÜBİTAK Yayınları.
- Algün, V. (2016). *Gastronomik Bir Öge Olarak Üzümün Görsel Sanatlardaki Biçimleri: Sosyo-kültürel ve Tarihsel Bir İnceleme* (Tez No: 441047). [Yüksek Lisans tezi, Gaziantep Üniversitesi]. YÖK Tez Merkezi. <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Atasoy, N., & Tükel, U. (Mayıs 3, 2025). *İtalya'da Rönesans Sanatı*. <https://cdn.istanbul.edu.tr/statics/ogrenciistanbultip.istanbul.edu.tr/wpcontent/uploads/2014/05/italyadaronesans.pdf>
- Aydoğan, B. (2018). *Antik yazarlarda bir Asur kraliçesi: Semiramis. Dicle Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 20(1), 1–18.
- Erhan, F., Girginer, S., & Tekin, O. (2008). Mersin Arkeoloji Müzesi'nden Bir Grup Antik Dönem Etüdlük Sikkelerinin Temizlik ve Koruma Çalışmaları ile Tarihlendirilmesi. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17(2), 133-162.
- Çalkan Sağlam, Ö., & Sağlam Ö. (2018). *İnsanlık tarihinde üzümün önemi. Journal of Academic Research*, 3(1), 45–58.
- Demirtaş, M. (2019). *Hititlerde tarım ve bağcılık faaliyetleri. Tarih ve Uygarlık Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 112–124.
- Eco, U. (2025). *Semiotik; Bir İmbilim Kuramı* (H. Ö. Tarhan, Çev.). Alfa Basım Yayım Dağıtım. (Orijinal eser yayın yılı: 1976).
- Erhat, A. (2013). *Mitoloji Sözlüğü*. Remzi Kitabevi.
- Food and Agriculture Organization Corporate Statistical Database [FAOSTAT]. (2023). *Crops and livestock products: Grapes, world production quantity. Food and Agriculture Organization of the United Nations*. <https://www.fao.org/faostat/>
- Freeman, C. (2003). *Mısır, Yunan ve Roma Antik Akdeniz Uygarlıkları*, Çeviren Suat Kemal Angı. Dost Yayınları.
- Global Egyptian Museum. (Mayıs 15, 2025) <https://www.globalegyptianmuseum.org>
- Konyar, E. (2001). *Babil'in Asma Bahçeleri. Toplumsal Tarih*, (96), 46–54.
- Kutsal Kitap. (Erişim Tarihi: 9 Eylül Salı). Luka 22:19–20. <https://kutsalkitap.info.tr/?q=luk.22:19-20&ref=true>
- Lieberman, R. (2001). *Regarding Michelangelo's "Bacchus". Artibus et historiae*, 65-74.
- Lucas, A., & Plesters, J. (1978). Titian's 'Bacchus and Ariadne'. *National Gallery Technical Bulletin*, 2, 25-47.
- Maner, Ç., & Kuruçayırılı, E. (2018). İvriz Ambarderesi Kızlar Oğlanlar Sarayı (Manastırı) Mağarası'nda Araştırmalar. *BELLETER*, 82(295), 785-802. <https://doi.org/10.37879/belleter.2018.785>
- Mohamed Abdelhakim, W. (2016). *The Theme of Extracting the Last Drops of Juice in the Manufacture of Wine in the Old and Middle Kingdom Private Tombs*, 1. 404-441.
- Panofsky, E. (2018). *İkonoloji araştırmaları: Rönesans sanatında insanlı temalar* (O. Düz, Çev.). Pinhan Yayıncılık. (Orijinal eser yayın yılı: 1939)
- Rigveda. (2008). *Rigveda: Ezgiler Kitabı* (K. Kaya, Çev.). Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları. Hasan Âli Yücel Klasikleri.
- Şener, B., & İlhan, G. (2024). *Hititlerde tarım kültürü ve üzümün yeri. Anadolu Kültür Araştırmaları Dergisi*, 15(2), 45–58.
- Şenocak, N. (2008). *Anadolu'da üzüm kültürü ve halk inançları. Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 46, 21–34.
- This, P., Lacombe, T., & Thomas, M. R. (2006). *Historical origins and genetic diversity of wine grapes. Trends in Genetics*, 22(9), 511–519.
- Yamaç, İ. (2008). *Antakya Mozaikleri Işığında Dionysos ve Şarap. Antik Çağda Anadolu'da Zeytinyağı ve Şarap Üretimi Sempozyum Bildirileri*, 337-345.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2021). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (12. baskı). Seçkin Yayıncılık.
- Web Gallery of Art. *Bacchus, Venus and Ariadne* (Mayıs 14, 2025). [https://www.wga.hu/html\\_m/t/tintoret/4a/1antico1.html](https://www.wga.hu/html_m/t/tintoret/4a/1antico1.html)