



Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/  
Journal of Travel and Hospitality Business  
Cilt/Vol.:21(1),Yıl/ Year.:2024 ss/pp,149-167  
Gönderim Tarihi/ Received: 09.11.2023  
Kabul Tarihi /Accepted: 09.02.2024  
DOI: 10.24010/soid. 1388600

Araştırma Makalesi/ Research Article

## Türkiye’de Oluşturulan Teorik Gastronomi Rotalarının Bibliyometrik Analizi \*

### Bibliometric Analysis of Theoretical Gastronomy Routes Developed in Türkiye

**Öğr. Gör. Sadık Can GAZELCI**   
Ankara Medipol Üniversitesi  
Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi  
Ankara, Türkiye  
**E-posta:** sadik.gazelci@ankamedipol.edu.tr

**Doç. Dr. Mustafa AKSOY**   
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi  
Turizm Fakültesi  
Ankara, Türkiye  
**E-posta:** mustafa.aksoy@hbv.edu.tr

### Öz

Gastronomi rotaları, turistik destinasyonların çekiciliğini artıran ve yöresel mutfak kültürlerini tanıtan çalışmalar arasında yer almaktadır. Bu çalışmanın amacı, ulusal literatürde teorik olarak geliştirilmiş gastronomi rotaları hakkındaki çalışmaları bibliyometrik analiz yöntemiyle incelemektir. Akademik çalışmalar arasında gastronomi rotaları hakkında yapılmış makaleler, yüksek lisans ve doktora tezleri araştırmaya dâhil edilmiştir. 2017 yılı ve 2023 Temmuz ayı arasında yapılan araştırma sonucunda DergiPark, TR Dizin ve Ulusal Tez Merkezi’nde yayımlanmış ve ulaşılabilir çalışmalar arasında 7 makale, 4 yüksek lisans tezi ve 2 doktora tezi olmak üzere toplam 13 teorik gastronomi rotası çalışması bulunmaktadır. Bu rotalar üzerinde yerel değerler arasında gıda ürünleri, yerel mimari, tesisler ve etkinlikler incelenmiştir. Yapılan araştırmalar göz önünde bulundurulduğunda Çanakkale, Hatay, Gaziantep, Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ illeri gastronomi rotası hakkında en çok çalışma yapılan destinasyonlardır. Gastronomi rotaları hakkındaki teorik tespitin yapılmasının yanı sıra uygulanabilir çıktılarının belirlenmesi bakımından bu çalışma gastronomi turizmine ve seyahat acentelerine ışık tutabilir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi turizmi, yerel mutfak kültürü, gastronomi rotası, seyahat, bibliyometrik analiz

### Abstract

Gastronomy routes are among the gastronomy studies that enhance the attractiveness of touristic destinations and introduce local culinary cultures. This study aims to examine studies on theoretically developed gastronomy routes in the national literature using the bibliometric analysis method. Among the academic studies; articles, master and doctoral theses (dissertations) about gastronomy routes were included in the research. As a result of the research conducted between 2017 and July 2023, there are a total of 13 theoretical gastronomy route studies, including 7 articles, 4 master’s theses and 2 doctoral theses, among the studies published and accessible in DergiPark, TR Index and National Thesis Center. Among local values; food products, local architecture, facilities and events were examined on these routes. Considering the research conducted, the provinces of Çanakkale, Hatay, Gaziantep, Edirne, Kırklareli and Tekirdağ are the destinations where the most studies have been carried out on the gastronomy route. In addition to making theoretical determinations about gastronomy routes, this study may lighten on gastronomy tourism and travel agencies in terms of determining applicable outputs.

**Key Words:** Gastronomy tourism, local culinary culture, gastronomy route, travel, bibliometric analysis

\* Bu çalışma, 7. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi’nde sunulmuş olan bildirinin genişletilmiş halidir.

## Extended Summary

### Purpose

The main purpose of this study is to examine and make a literature review of accessible gastronomy route studies published in the national literature about gastronomy routes including gastronomy tourism, local culinary culture, touristic destination and travel issues by using the bibliometric analysis method.

### Background

In a destination, gastronomic values and other supplementary elements of the culture of the region are important opportunities to witness the local culinary culture. Authentic tastes which become prominent values in a destination are quite significant for gastronomy tourism. Both tangible or intangible gastronomy elements specific to a region might be used to make a destination different and unique. In recent years, the increase in competition between destinations has led to the emphasis on traditional foods, and the presentation of traditional food and beverages shapes the attention of visitors and their tourism experiences.

Richness of culinary culture in a destination and the variety of local foods are important factors that can reveal the high potential of gastronomic tourism in the region. Local cuisine, which is an active factor in knowing people and culture in a region and getting an idea about them, is one of the important attractions for tourism destinations. Since, curiosity of gastronomy tourists motivate them to visit a destination by a desire to discover ingredients used by a culture that is new to them, and to have unforgettable dining experiences.

Gastronomy routes offer tourists experiences such as visiting local markets, exploring local cuisines, interacting with local chefs and learning how to prepare local dishes. These routes provide an opportunity for tourists to enjoy traditional food, experience local restaurants and interact with the locals. It is possible that tourists might spend their time productively on their trips when they are informed about the visiting points on the gastronomic routes. Additionally, tourist guides can have in-depth knowledge of the local food culture and show their professionalism by passing this information on to tourists to increase tourist satisfaction.

### Method

The aim of this study is to examine the studies on theoretically developed gastronomy routes in the national literature and qualitative research method was preferred to reach articles, master and doctoral theses (dissertations) about gastronomy routes. It is generally seen that bibliometric studies are concentrated in the field of tourism, and especially in recent years, such studies have begun to be carried out in the fields of gastronomy or food and beverage (Yılmaz, 2017). Based on the question "What are the theoretically developed gastronomy routes in Turkey?", secondary data were used to determine how gastronomy routes are handled in the related literature, in gastronomic tourism, local culinary culture, touristic destinations and travel areas, and in which aspects they are included in the studies. In the qualitative methods techniques, literature review technique was used. The bibliometric analysis technique is accepted as an interdisciplinary basis that allows a broad perspective to increase the development level of scientific research (Samiee and Chabowski, 2012).

## Findings

According to results of the study, there are in total 13 theoretical gastronomy route studies and 12 provinces have gastronomy routes across Türkiye. These studies are categorized as 7 articles, 4 master's theses and 2 doctoral theses published in the National Thesis Center, TR Index and DergiPark. The prominent element in the routes is the promotion of the products belonging to the local culinary culture. Local food products, local architecture, local facilities and events were examined on these gastronomy route researches. In terms of the years of routes, the studies have increased as getting closer to the nowadays. Furthermore, different studies have also been carried out on the same destination.

## Results

As a result of the examination of this study, Adana, Afyonkarahisar, Ankara, Çanakkale, Edirne, Gaziantep, Giresun, Hatay, İzmir, Kars, Kırklareli and Tekirdağ are the provinces where theoretically developed local gastronomy routes are located in Türkiye. Gastronomy route studies mostly prepared with qualitative methods by using local products, facilities and activities. The locality factor, it has been seen that it is possible to create more than one route in the same province, since there are different climatic and geographical conditions even in the same province. Considering the cultural values and gastronomic richness of the country, it is concluded that the routes developed are quite few. Based on the findings of the study, there is a need for more and studies in every field of gastronomy tourism in Türkiye.

### 1. Giriş

İnsanların ikamet ettiği daimî adreslerinden hareket ederek farklı motivasyonlarla diğer destinasyonları ziyaret etmesi turizm hareketlerini oluşturmaktadır. Turizm hareketleri hem ülkeler hem de yerel bölgeler için pek çok alanda katkı sağlamaktadır. Bu katkılar arasında ekonomik fayda dikkat çekicidir. Turizmle ilgili eylemler veya turizm aktivitesi olarak kabul edilen faaliyetler ekonomik kalkınma üzerinde önemli bir etkiye sahiptir (Çetin, Aksoy & Arslantürk, 2022). Öyle ki, turistik bölgeler için oluşturulan kalkınma planlarında turizmi canlandırma hareketleri önemli rol oynamaktadır. Bu bağlamda, gastronomi turizmi bir destinasyona ait değerleri ön plana çıkarmada etkili bir canlandırma unsuru olarak görülmektedir. Bunun sebepleri arasında gastronomi turizminin yemek dışında bir bölgeye ait kültür, sanat ve diğer turizm türleri gibi pek çok unsuru ekonomik olarak bir araya getirmesi olarak söylenebilir.

Bir destinasyonun sahip olduğu önemli zenginliklerden birisi gastronomik unsurlardır (Öz, Sormaz, Nizamlıoğlu & Akdağ, 2023). Turistlerin bir turizm destinasyonunda deneyimleyecekleri yöreye özgü yiyecek ve içecekler ile birlikte bölgenin kültürüne ait diğer unsurlar yerel kültüre tanık olabilmek için önemli birer fırsat niteliğindedir (Şengül & Türkay, 2018). İnsanlar seyahatleri boyunca ziyaret ettikleri ülkelerin veya bölgelerin kültürlerini sanat, mimari ve müzik gibi kültürel unsurlara ek olarak yaşadıkları gastronomik deneyimler ile birlikte de öğrenirler (Yazıcıoğlu, Işın & Yalçın, 2019). Gastronomi deneyimlerinde bölgedeki yaşayış biçimi hakkında bilgi veren tecrübeler yaşamak insanların anlamlı anılar biriktirmesine yardımcı olabilmektedir.

Turistlerin seyahatlerini planlarken hedef destinasyonun sahip olduğu değerler hakkında bilgi sahibi olması zamanlarını verimli kullanmalarını sağlayacaktır. Ziyaret edilecek yerdeki konaklama, eğlence ve beslenme gibi konularda bir kılavuza

ulaşabilmek turistlerin tatil sürelerini değerlendirmede önemli görülmektedir. Beslenme amaçlı ziyaretlerde gastronomik deneyimleri bir araya getirecek kılavuz niteliğindeki gastronomi rotaları, bölgede gıdayla ilgili tüm unsurları bir araya getirmeyi hedeflemektedir. Turistik seyahatleri planlarken kullanılabilen gastronomi rotaları, seyahat motivasyonu yerel gıdalara ulaşmak olan turistler için yönlendirici olabilmektedir. Bu yönlendirme bireysel olabileceği gibi profesyonel de olabilir. Seyahatler sırasında destinasyonlardaki yerel unsurların turistlere aktarılmasında aracı role sahip olan turist rehberleri de bu hususta önemli rol oynamaktadır.

Turlara katılan turistler, destinasyonların gastronomik ürünleri konusunda profesyonel turist rehberlerinin tavsiyelerini dikkate almakta ve destinasyonun yeme-içme kültürü ile ilgili bilgi ve önerilere de önem vermektedirler (Çalışkan, 2013). Bu nedenle, rehberler aracılığıyla turistlerle doğrudan ve uzun süreli irtibat kurmak avantaja dönüştürülmelidir. Cankül & Yalçınkaya (2021) tarafından yapılan çalışmada profesyonel turist rehberlerinin gastronomi turizmi algıları araştırılmış ve rehberlerin gastronomi alanında eğitim/öğretim almak istemeleri hem rehberlere hem de destinasyona katkı sağlayacağı ifade edilmiştir. Turizmde özel bir ilgi alanı olarak gastronominin profesyonel olarak tanıtılması ve teşvik edilmesi bölgelere katkı sağlayacaktır. Bu noktada faydalanılması gereken gastronomi rotaları sürdürülebilir güzergâhlar ile gastronomi turizminde bir arz niteliğindedir.

Dört mevsimin yaşandığı Türkiye coğrafyasında yörelerdeki mutfak kültürleri oldukça zengin olduğu için yerel gıdalar turistik ürün olarak destinasyonların tercihinde arz kaynağını olmaktadır (Gazelci, 2021). Bu çalışmanın amacı, Türkiye'de geliştirilmiş ve turistlerin katılım sağlayabileceği yerel bölgeler için teorik olarak önerilen gastronomi rotalarını incelemektir. Araştırma kapsamına dâhil edilen çalışmalarda yöresellik ön planda tutulmuştur. Bu yüzden belli bir destinasyon veya bölge ile sınırlandırılmamış çalışmalar incelemeye dahil edilmemiştir. Gastronomi rotalarından önerilmiş ziyaret noktaları, restoranlar, tesisler, etkinlikler, güzergâhlar, alternatif yollar, haritalar ve yöresel ürünler incelenen çalışmaların sınırlılığını oluşturan etmenlerdir. Mevcut çalışmada ulusal literatür araştırılmış ve bir destinasyonun keşfedilmesini sağlayabilecek gastronomi rotalarında tamamlayıcı olan gastronomik değerler bibliyometrik analiz yöntemi ile incelenmiştir.

## 2. Kavramsal Çerçeve

Gastronomi turizminin destinasyonlara özgü değerlerle uyarlanabilir olması, yerel mutfak kültürünün özgün değerleri barındırması ve gastronomi rotalarının bölgeleri tanıtmaya olan katkısı bu çalışmanın kavramsal çerçevesini oluşturmaktadır. Çalışma kapsamındaki çerçeveyi oluşturan gastronomi turizmi, yerel mutfak kültürü ve gastronomi rotası kavramları bu bölümde açıklanmıştır.

### 2.1. Gastronomi Turizmi

Tüm turistler ziyaret ettikleri yerlerde yemek yer ve bazı yiyecekler turizm deneyiminde merkezi bir role sahip olabilir. Örneğin; UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'nda yer alan Gaziantep gastronomi turizmi bağlamında önemli merkezlerden biridir. Yerli ve yabancı pek çok ziyaretçiye ev sahipliği yapan Gaziantep, gastronomi turizmi kapsamında dikkat çeken destinasyonlarından biri olması nedeniyle hem ekonomik hem de kültürel açıdan önemli katkıları göz ardı edilemeyecek bir uğrak noktasıdır (Karataş, Aksu & Deniz, 2023). Gastronomi turizminde turistleri seyahate iten temel unsurlar arasında farklı yiyecek içecekleri tatma ve üretim sürecine tanıklık etme, değişik kültürleri ve mutfak geleneklerini deneyimleme ile kendileri için yeni öğün sistemleri ve yeme

stilleri keşfetme yer almaktadır (Sarıışık & Özbay). Kumar (2018)'e göre, gastronomi turizminde kritik olan, gastronomi turistini ve gastronomi turizmi alıştırmalarına katılan gezgini ayırt etmektir. Gastronomi turisti, özellikle gastronomi turizmi egzersizlerine katılmak için dışarı çıkmaya teşvik edilen kişidir. Gastronomi gezginleri ise seyahatleri sırasında gastronomik etkinliklere katılım gösteren ancak gastronomi karşılaşmalarının gezi için ikna edici temel unsur olmadığı kişilerdir.

Gastronomi turizminin sahip olduğu değerler arasında özgün lezzetler ön plana çıkmaktadır. Bir yöreye özgü somut veya soyut gastronomi unsurları destinasyona farklılık kazandırmak için kullanılabilir. Son yıllarda destinasyonlar arası rekabetin hızla artması geleneksel gıdalara ağırlık verilmesine yol açmış, özellikle gastronomi turizmi kapsamında geleneksel yiyecek ve içeceklerin sunumu ile ziyaretçilerin ilgisini ve turizm deneyimleri şekillenmektedir (Bertan, 2020). Yöresel değerlerin devamlılığı ile gastronomi turizmi sayesinde sürdürülebilir turizm uygulamalarını hayata geçirmek mümkündür. Dahası, gastronomi temeli ile farklı turizm türlerinin multidisipliner biçimde bir araya getirilmesi mümkündür. Yerel restoranlar, festivaller, etkinlikler ve organizasyonlar ile değerlendirildiğinde agro turizm, kırsal turizm ve yavaş turizm hareketliliği gibi sürdürülebilir gastronomi turizmi anlayışını destekleyen unsurlar ile karşılaşabilmekteyiz (Özkaya, Sünnetçioğlu & Can, 2013).

## 2.2. Yerel Mutfak Kültürü

Yerel kültürlerin bağlantılı olduğu tarih, sosyoekonomik faktörler, çevresel koşullar, beslenme tercihleri, yerel gıda çeşitleri ve gıda pazarı her bölgede özgün olduğu gibi farklılıklar da barındırır (Pavlidis & Markantonatou, 2020). Bu farklılıklar, turistlerin seyahat planlamalarını yaparken etken olan bir motivasyon kaynağı olarak görülmektedir. Bir destinasyonda, uluslararası bilinirliği olan gıdaların yanı sıra yöresel gıdaların tüketicilere sunulması ziyaret edilen yörenin mutfak kültürünü anlamak için fırsat sunmaktadır (Esen, 2022). Bir bölgedeki insanları tanımak ve onlar hakkında fikir edinebilmek için etken bir unsur olan yerel mutfaklar, turizm destinasyonları için önemli çekiciliklerden biridir (Şengül & Türkay, 2018). Bir destinasyonun sahip olduğu zengin mutfak kültürü ve yöresel yiyeceklerin çeşitli olması bölgedeki gastronomi turizmi potansiyelinin yüksek olduğunu ortaya koyabilen önemli etkidir (Öz vd., 2023). Manola & Koufadakis (2020)'e göre gastronomi turistlerin bir destinasyonu ziyaret etme niyeti; merakları, kendileri için yeni olan bir kültürün kullandığı malzemeleri keşfetme arzusu ve unutulmaz yemek deneyimleri edinme amacı ile motive edilir.

Bir yöreye ait değerlerin deneyimlenmesi aracılığıyla bölge hakkında bir algıya sahip olmak mümkündür. Ziyaretçilerin sahip olacağı algıda etkili olacak unsurlar arasında bölgede yansıtılan imaj önemli rol oynamaktadır. Bölgedeki imajlar arasında tarihi, doğal, kültürel ve mutfak imajı gastronomiyle doğrudan bağlantılıdır. Bir destinasyondaki algılanan mutfak imajı, yiyecek ve içeceklerle ilgili unsurlarla beraber farklı boyutların etkileşimi sonucunda oluşturulmaktadır (Aksoy & Çekiç, 2019). Yerel yiyecek ve içecekler gastronomi turizmi açısından önemli görülen bölgedeki gelenek göreneklerinin, tarihinin ve kültürünün anlaşılıp tanıtılmasına katkıda bulunduğu için dünya çapında üne sahip restoran işletmelerinin de ana temasını oluşturmada ilham kaynağı niteliğindedir (Sevinç & Pekiyan, 2022). Bu yönüyle birden fazla unsurun bir araya getirilmesiyle bölge hakkında bir çıkarım yapılabilmesi veya algı oluşturulması mümkündür.

Yöresel ürünler bölge için sembolik bir etken olarak düşünülüp, turistlerin dikkatini çekerek destinasyonlar arası rekabet avantajı sağlaması açısından da önemli

görülmektedir (Katlav, Eren & Tuna, 2019). Yöresel yiyecek ve içecekler ülkeler ve bölgeler için yeni bir turizm pazarını fırsat olarak sunmakta ve turistik destinasyonlardaki girişimciler için eşsiz bir rekabet avantajı sağlamaktadır (Kurnaz & İşlek, 2018). Bir gastronomi bölgesi için önemli miktarda kaliteli gıda ürünü sağlayabilen çok sayıda üreticiye sahip olmak, yerel işleme yöntemleri ve teknikleri ile birlikte bölgeye özgü malzemeler kullanılarak pişirilebilen geleneksel yemeklere dayalı yerel mutfağın geliştirilmesi hayati önem taşımaktadır (Bukharov & Berezka, 2018). Bu yöntemlerin ve yerel mutfak kültürünün etkili kullanılması ile birlikte bölgeler arasındaki rekabete ek olarak bölgedeki işletmeler de kendi aralarında farklılık uygulayabilir ve ekonomik kazanç sağlayabilirler.

### 2.3. Gastronomi Rotası

Günümüzde, seyahatlerin nedenleri arasında turistlerin kitle turizmine katılmaları yerine daha çok özel ilgilerini çekecek gastronomi gibi odak grup hareketleri ön plana çıkmaktadır. Gastronomi turistleri, seyahat faaliyetleri ve davranışları destinasyonlarda yiyecek ve içecek tüketme istekleri tarafından motive edilen ve etkilenen kişilerdir (Okumuş, Xiang & Hutchinson, 2018). Gastronomi rotaları, turistlere yerel pazarları ziyaret etme, yerel mutfakları keşfetme, yerel şeflerle etkileşim kurma ve yerel yemeklerin nasıl hazırlanacağını öğrenme gibi deneyimler sunmaktadır. Bu rotalar, turistlerin geleneksel yemeklerin tadını çıkarmasına, yerel restoranları deneyimlemesine ve yerel halk ile etkileşime girmesine fırsat tanır. Çavuş & Eker (2022)'e göre, gastronomi turistlerinin seyahatleri sırasında destinasyonlarda bulunan yerel gıdaları tatmalarının yanı sıra yöresel ürünlerin üretim ve servis ritüellerini deneyimleme gibi faaliyetlerde bulunma isteğinin destinasyonda geçirilen süreyi arttırdığı, bu turistlerin gastronomi aktörleri olduğu, turistik destinasyonların pazarlanması ve reklamına da katkı sağladığı belirtilmiştir.

Belirli bir rota kapsamında seyahatlerin planlaması oluşabilecek beklenmedik sorunların önüne geçebilmek için de önem arz etmektedir. Gastronomi rotalarında yer alacak ziyaret noktaları hakkında bilgi sahibi olduğunda bireysel ya da turist rehberleri eşliğinde yapılacak gezilerde turistlerin zamanlarını verimli geçireceğini söylemek mümkündür. Seyahatlerin gerçekleştirilmesinde acentelerinin turları planladıktan sonra rehberler ile paylaşması oluşabilecek aksaklıkların önüne geçilmesi ve mesleki sorunların çözümü için etkili bir yoldur (Gazelci, 2022). Rehberler, yerel yemek kültürü hakkında derinlemesine bilgi sahibi olabilir ve itibarları ile ziyaretçilerin memnuniyetlerini artırmak için bu bilgileri turistlere aktararak profesyonelliklerini gösterebilirler. Gastronomi rehberi, bir bölgenin ziraat, ekip biçme ve temel besin maddeleri, lezzetleri ve bu lezzetlerin nerede, ne zaman ve ne ile yenileceği hakkında konuklara bilgi veren, söz konusu destinasyonun yerel mutfağını yansıtan mekânları gezdirerek lezzetleri tattıran rehberlerdir (Başoda, Aylan, Kılıçhan & Acar, 2018). Bu noktada gastronomi rotaları, turist rehberlerine uzmanlıklarını ve yerel bilgilerini sergileme fırsatı sunmaktadır.

Ulusal literatür incelendiğinde, pek çok destinasyonda yöresel gastronomi değerlerinin yeterince tanıtılmadığı ve tanıtım için gerekli olan başlıca çalışmalar arasında gastronomi rotalarının oluşturulmasının önerildiği çalışmalar mevcuttur (Nergiz, 2017; Çavuşoğlu & Çavuşoğlu, 2018; Bayraktar, 2021; Denk, 2021; Cabaroğlu, 2023). Gastronomi turları ve rotalarındaki tanıtım faaliyetleri kapsamında ünlü sanatçıların ve mutfak profesyonellerinin desteği, yerel ve merkezi yönetimlerin gereken önemi vermesi, restoran ve yerel hizmet sunan işletmelerin teşvik edici faaliyetlerde bulunması da yer almaktadır (Şahingöz & Kızıleli, 2019). Bölgenin

tanıtılmasını etkileyebilecek bu hareketlerin bir plan halinde oluşturulması potansiyel pazarlamayı stratejik bir boyuta taşıyabilir.

İnsanoğlu yemeğe düşkünlüğü ile yollara düşmüş ve yeni yerler keşfetmeye çalışmıştır. Yemeğe olan düşkünlük aş ve zamanla aşka dönüşmüştür. Bu aşk zamanla sadece karnını doyurma güdüsünden sıyrılmış, haz duyulan ve sırf bu amaçla insanların seyahat etmelerinin sebebi olmuştur. Bu kapsamda insanlar günümüzde sürekli yaşadıkları yerlerden dünyanın herhangi bir yerine gastronomi temelli hazırlanan turlara dâhil olmaktadır. Tur katılımcıları olan gastronomi turistleri yerel mutfak kültürünü tanıma ve yerel lezzetleri deneyimleme amacıyla seyahat etmektedirler. Bir bölgenin mutfağı destinasyonlar için önemli bir çekim ve pazarlama unsuru olabilirken, farklılaşma stratejisi çerçevesince yöresel ürünler destinasyonları rakiplerinden farklılaştırabilmektedir. Gastronomi rotalarında yemek haricinde yöredeki diğer tamamlayıcı değerler de yer aldığından, bu stratejide standart bir tanıtım için planlanmış gastronomi rotaları etkili rol oynayabilecektir.

### 3. Araştırma Yöntemi

Bu çalışmanın amacı, ulusal literatürde yer alan, yayımlanmış ve ulaşılabilir gastronomi rotaları hakkındaki çalışmaları incelenmektir. Araştırmada DergiPark, TR Dizin ve Ulusal Tez Merkezi etik kurul kriterlerine göre etik kurul onayı gerektiren anket, mülakat, gözlem, deney veya görüşme teknikleri kullanılarak katılımcılardan veri toplanmasını gerektiren bir durum olmadığı için etik kurul izninin alınmasına gerek duyulmamıştır. Çalışmada ilgili literatür taranarak nitel araştırma yöntemlerinden bibliyometrik analiz tekniği kullanılmıştır. Nitel veri analizi keşifsel bir süreçtir ve bu süreçte araştırmacı verileri düzenler, sentezler, kavramlara ulaşır ve rapor oluşturur (Gürbüz & Şahin, 2017). Bibliyometrik analiz tekniği bilimsel araştırmaların gelişim düzeyinin artırılmasına yönelik geniş bir bakış açısına olanak sağlayan disiplinler arası bir temel olarak kabul edilmektedir (Samiee ve Chabowski, 2012). Genellikle bibliyometrik çalışmaların turizm alanında yoğunlaştığı, özellikle son yıllarda bu tür çalışmaların gastronomi veya yiyecek ve içecek alanlarında yapılmaya başlandığı görülmektedir (Yılmaz, 2017). Bu bağlamda “Türkiye’de teorik olarak geliştirilmiş gastronomi rotaları nelerdir?” sorusu temel alınarak ilgili literatürde gastronomi turizmi, yerel mutfak kültürü, turistik destinasyon ve seyahat alanlarında gastronomi rotalarının nasıl ele alındığı ve hangi açılardan çalışmalara dahil edildiğini belirlemeye yönelik ikincil verilerden faydalanılmıştır. İkincil verilerin üstünlükleri araştırmanın zaman ve parasal kısıtlarına uygun olması, araştırma türlerine göre dönemsel çalışmalara imkân tanınması ile karşılaştırma ve sağlama yapma imkânı sunmasıdır (Coşkun, Altunışık & Yıldırım, 2019).

Bu çalışmada DergiPark, TR Dizin ve Ulusal Tez Merkezi’nde “gastronomi rotası” anahtar kelimesi taranmış olup, bölgesel veya tek ürün üzerine odaklı makaleler, yüksek lisans tezleri ve doktora tezleri araştırmaya dâhil edilmiştir. Kalkınma ajansları veya dernekler tarafından önerilen rotalar ile bildiri gibi diğer çalışmalar değerlendirme dışı bırakılmıştır. Araştırmanın sınırlılıkları arasında oluşturulmuş gastronomi temalı rotaların Türkiye’de yer alması bulunmaktadır. Yapılan çalışmaların yılı herhangi bir kısıt oluşturulmasına rağmen konuyla ilgili yapılan ilk çalışmalara 2017 tarihli olarak ulaşılmıştır. Temmuz 2023 itibarıyla yapılan bu araştırmada ulaşılabilen en eski ve en güncel çalışmalar bulunmaktadır. Bu yüzden, araştırma evrenini DergiPark, TR Dizin ve Ulusal Tez Merkezi veri tabanında yer alan gastronomi rotası üzerine 2017-2023 tarihleri arasında yazılan çalışmalar oluşturmaktadır. Örneklem seçiminde amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmıştır. 2023 yılı Temmuz ayında yapılan alan yazın incelemesi neticesinde araştırmanın

örneklemi DergiPark, TR Dizin ve Ulusal Tez Merkezi'nde yayımlanmış ulaşılabilir çalışmalar arasında 7 makale, 4 yüksek lisans tezi ve 2 doktora tezi olmak üzere toplam 13 teorik yöresel gastronomi rotası çalışması oluşturmaktadır.

Bu çalışma, iki önemli noktada literatüre katkı sağlayabilecektir. İlk olarak, gastronomi turizminde yerel destinasyonların seyahat kavramı ile beraber ön plana çıkarılması ve araştırma alanı olan gastronomi rotalarının tanıtılmasıdır. İkinci olarak, bu konudaki dikkat çekici yerel unsurları ortaya koyarak gelecekte bu unsurların yazarlar tarafından birleştirici görülmesi ve bu doğrultuda çalışmalar yapılmasında yönlendirici bir etkiye bulunulmasıdır. Bu sayede, teorik çerçevede düzenlenecek rotalarının seyahat acenteleri tarafından veya gastronomi rehberleri tarafından uygulanabilmesi açısından kaynak oluşturmak da araştırmanın önemini ortaya koymaktadır.

#### 4. Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde incelenen alan yazında ulaşılan çalışmalara yer verilmiştir. Literatürdeki çalışmalara ait yazar, araştırmanın yılı, çalışmanın türü, rotada yer alan il veya bölge, araştırmanın yöntemi ve çalışmalarda öne çıkan değerler hakkındaki bilgiler Tablo 1'de yer almaktadır.

**Tablo 1:** Türkiye'de Teorik Olarak Geliştirilmiş Gastronomi Rotası Çalışmaları

Sıra	Yıl	Yazarlar	Çalışma Türü	Yayın Yeri	Rota	Yöntem	Öne Çıkan Değerler
1	2017	Erşen	Yüksek lisans tezi	Ulusal Tez Merkezi	İzmir	Nitel	Yerel ürünler
2	2017	Çakır, Çiftçi & Çakır	Makale	Journal of Tourism and Gastronomy Studies[Y1]	Edirne, Kırklareli, Tekirdağ	Nitel	Yerel ürünler
3	2017	Nergiz	Makale	Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi	Edirne, Kırklareli, Tekirdağ	Nitel	Yerel ürünler
4	2018	Çavuşoğlu & Çavuşoğlu	Makale	Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi	Gökçeada	Nitel	Yerel ürünler
5	2019	Yazar	Yüksek lisans tezi	Ulusal Tez Merkezi	Gökçeada	Nitel	Yerel ürünler
6	2019	Köseler, Koçhan, Atsız & Sünnetçiöglü	Makale	Türk Turizm Araştırmaları Dergisi[Y2]	Çanakkale	Nitel	Yerel ürünler
7	2020	Bayar	Yüksek lisans tezi	Ulusal Tez Merkezi	Gaziantep	Nitel	Yerel ürünler ve mimari
8	2020	Üzülmez & Akdağ	Makale	Journal of Tourism and Gastronomy Studies	Adana, Antakya, Antep,	Nitel	Yerel ürünler ve etkinlikler
9	2021	Bayraktar	Doktora tezi	Ulusal Tez Merkezi	Kars	Nitel	Kars peynirleri
10	2021	Onur	Makale	Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi	Hatay	Nitel	Yerel ürünler
11	2022	Mutlu	Doktora tezi	Ulusal Tez Merkezi	Afyonkarahisar	Nitel	Yerel ürünler ve tesisler
12	2023	Ağzıküçük	Yüksek lisans tezi	Ulusal Tez Merkezi	Giresun	Nitel	Yerel ürünler ve su değirmenleri
13	2023	Gazelci Şahingöz &	Makale	Journal of Tourism and Gastronomy Studies	Ankara	Nitel	Yerel ürünler, etkinlikler ve tesisler

**Kaynak:** Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.



Erşen (2017)'in gastronomi rotalarının oluşturulmasına yönelik yaptığı çalışmanın temel amacı kendine has gastronomik değerlere sahip olan İzmir-Karaburun yarımadası ve yarımada üzerinde yer alan köylerde mevcut olan gastronomik ürünlerin envanterlenmesi ve Coğrafi Bilgi Sistemleri (CBS) aracılığı ile rotaların haritalandırılmasıdır. Bölgedeki bağcılık, baharat, bal, balıkçılık, çiftlik ürünleri, fırıncılık, meyve sebze, şarap, zeytin ve zeytinyağı potansiyelleri ile mevcut durum değerlendirmeleri yapılmıştır. Bu seçilmiş gastronomi ürünlerine ait köyler ve ürünlerin ulaşılacağı destinasyonlar ve noktalar haritalar üzerinde rotalar ile belirtilmiştir (Şekil 1). Her bir ürün için ayrı ayrı harita ve rota oluşturulmuştur. Bu çalışma ile bölgeye ait tüm gastronomi turizm ürünlerine ek olarak konaklama imkânları da düşünülerek bölgede planlama faaliyetlerine yönelik bütünlük bir yapı ortaya konulmuştur. Ek olarak, haritalandırma ile oluşturulan rotalarda yarımadanın dağlık olan coğrafi yapısının ulaşımı etkilemesi ile erişim sürelerinin uzadığı noktasına değinilmiştir. Bölgedeki gastronomi turizminin gelişmesi için öneriler de sunulmuştur.

**Şekil 1:** İzmir-Karaburun Yarımadası İçin Oluşturulan Gastronomi Rotaları



**Kaynak:** Erşen, 2017

Çakır, Çiftçi & Çakır (2017), Trakya Kalkınma Ajansı tarafından desteklenen *Trakya Lezzet Rotası Projesi* hakkında yaptıkları incelemede proje çıktılarını değerlendirilmiştir. Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ illerinin dâhil edilerek Trakya Bölgesi için geliştirilmiş gastronomi rotasında yerel mutfak kültürü kullanılarak turistik seyahatler oluşturabilmek amaçlanmıştır. 2015-2016 yıllarında yürütülen projede gastronomi unsurlarına ek olarak bölgedeki doğa ve tarihinin tanıtımı, sektörel iş birliği, turizm hareketlerinin canlandırılması ve yerel halkın farkındalığının artırılması hedeflenmiştir. Proje dâhilinde lezzet, tarih, doğa ve inanç olmak üzere dört ana temada turizm rotaları oluşturulmuştur. Lezzet rotasındaki yerel gıdalar arasında Edirne yaprak çiğeri, Kırklareli peyniri ve Tekirdağ köftesi gibi ürünler bulunmaktadır. Proje kapsamında rota söz konusu olduğu halde hazırlanan lezzet rotasında sadece ürünlerin isimleri ele alınmıştır. Turistlerin bu yerel ürünlere nasıl ulaşabileceği hakkında bilgi verilmemiştir. Ek olarak, gastronomi rotasına dâhil edilebilecek tesis,

etkinlik ve festival gibi unsurlar da yer almamaktadır. Yapılan değerlendirme neticesinde lezzet rotasının bölgedeki zenginliği yansıtmada yetersiz olduğundan ürünleri tanıtılabilecek önerilere yer verilmiştir.

Nergiz (2017) de çalışmasında aynı projeye yer vermiş olup *Trakya Turizm Rotası'* nın ayrıntılarına değinmiştir. Proje sayesinde Trakya Bölgesindeki gastronomik ve yerel kültüre ait değerlerin tespit edilip pazarlanması ile ilgili önerilerin geliştirileceği ve bölgedeki gastronomi rotaları haritasının belirli konumları içereceği bahsedilmiştir. Bahsi geçen projenin açıklandığı bu iki çalışma da rota önerileri içermekte olup harita üzerinde bir gösterim bulunmamaktadır.

Çavuşoğlu & Çavuşoğlu (2018) tarafından Gökçeada hakkında yürütülen çalışmada gastro turistlere yol gösterecek bir kılavuz niteliğinde referans kaynak oluşturulmuş ve adanın hangi bölgesinde nelerin tadılabileceği ile ilgili bilgiler verilmiştir (Şekil 2). Araştırmacılar tarafından gözlem ve kaynak incelemeleri sonucunda oluşturulan adanın lezzet haritasında dört farklı destinasyonda ulaşılabilir yerel ürünler hakkında bilgiler bulunmaktadır. Gökçeada'daki lezzet rotasında yer alan duraklar arasında ada merkezi, Zeytinliköy, Tepeköy ve Kaleköy yer almaktadır. Bu noktalarda tadımı yapılması tavsiye edilen gıdalar arasında bademli kurabiye, domates reçeli, fırında oğlak dolması ve karides güveç gibi yaygın tüketilen yöresel ürünler yer almaktadır. Çalışmada ayrıca ada haritası üzerinde gidilebilecek noktalar ok ile yönlendirme yapılarak gösterilmiştir.

**Şekil 2:** Gökçeada Lezzet Rotası Haritası



**Kaynak:** Çavuşoğlu & Çavuşoğlu, 2018

Gökçeada üzerinde yürütülen bir diğer çalışmada ise adadaki gastronomi turizmi ile slow food'u bir araya getiren gastronomi rotalarını ortaya çıkarmak ve cittaslow (yavaş şehir) unvanlı Gökçeada'nın hangi gastronomi ürünleri olduğunu tespit etmek amaçlanmıştır (Yazar, 2019). Zeytin, zeytinyağı, keçi peyniri, sebze yemekleri, et yemekleri, kahvaltı, köy ekmeği, unlu mamuller ve yöresel içecekler gibi ürünler Gökçeada'nın gastronomi turizmini arzını oluşturmaktadır. Şekil 3'teki Gökçeada beyaz peynir rotasında olduğu gibi diğer ürünler de harita üzerinde ayrı ayrı rotalar halinde

sunulmuştur. Bu ürünlerin her birine nasıl ulaşılabileceği hakkında harita üzerinde noktalar ve noktalar arasında bağlantı yolları gösterilmiştir. Oluşturulan rotalarda ticari mekân isimleri veya tavsiye edilen işletmeler yer almayıp, keşif ziyaretçilerin tercihine bırakılmıştır. Çalışmada vurgu yapılan bir diğer husus da yerel halk tarafından bu gastronomik değerlerin yeteri kadar tanıtılmadığı fikrine sahip olmasıdır. Cittaslow unvanının sahip olması gereken değerlerin de yetersizliğine vurgu yapılan çalışmada, unvanın gerektirdiği gibi bir destinasyon geliştirebilmek adına Gökçeada'nın doğa, kültür, mimari ve yöresel değerlerini yansıtacak öneriler sunulmuştur.

**Şekil 3:** Gökçeada Beyaz Peynir Rotası



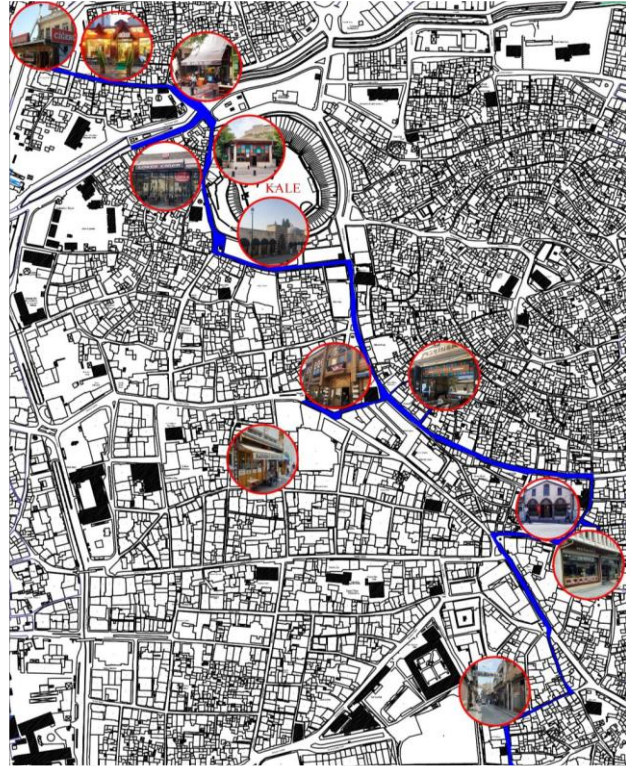
**Kaynak:** Yazar, 2019

Köseler, Koçhan, Atsız & Sünnetçioğlu (2019), Çanakkale'de alternatif olarak birden fazla gastronomi rotası belirlemiştir. Bu rotaların belirlenmesinde üç temel unsur bulunmaktadır. Bunlar; et ve süt ürünleri, deniz ürünleri ve şarap tadımı için oluşturulmuş rota önerileridir. Bu üç farklı rotada başlangıç ve bitiş için bir destinasyondan diğerine geçerken bir sıralama biçiminde güzergâh yer almaktadır. Örneğin; deniz ürünleri için oluşturulan güzergahta Gelibolu, Merkez, Bozcaada ve Gökçeada'nın sırasıyla ziyaret edilmesi tavsiye edilmiştir. Çanakkale'deki gastronomi turizmi potansiyeli oldukça yüksek olduğu yapılan diğer çalışmalardan da öngörülebilmektedir. Mevcut potansiyelin değerlendirilebilmesi için akademik olarak araştırmaların devam etmesi önerilmiştir.

Bayar (2020), çalışmasında Gaziantep'teki gastronomi turizminin çekiciliklerini ortaya koymak için popüler gastronomi mekânları mimari özellikler de dikkate alınarak tespit etmiştir. Bu araştırmadaki temel amaç gastronomi rotası oluştururken kentsel unsurları ele almak olmuştur. Kentsel unsurlar ile turistlerin şehirdeki uğrak noktalara ulaşılabilirliğini etkili ve kolay hale getirmek istenmiştir. Bulgular sonucunda ortaya çıkan gastronomi mekânları harita üzerinde birbirilerine bağlanarak kısa yol şeklinde bir aks oluşturulmuştur (Şekil 4). Aks üzerinde Gaziantep'te gidilebilecek lokantalar,

kebabçılar, baklavacılar ve katmerciler gibi ziyaret edilebilecek noktalar yer almıştır. Günlük hayata kazandırılması amacıyla bu aks önerisine “gastrotnomi rotası” kelimelerinin birleşiminden türetilen “gastrota” ismi verilmiştir.

**Şekil 4:** Gaziantep Gastrota Haritası



**Kaynak:** Bayar, 2020

Üzülmez & Akdağ (2020) tarafından Adana-Antep-Antakya'yı kapsayan *3A Lezzet Bölgesi Projesi* olarak da adlandırılan gastronomi rotasının araştırıldığı çalışmada örnek olay incelemesi yapılmıştır. Çukurova Turistik Otelciler Birliği (ÇUKTOB) Başkanı'na yöneltilen sorular ile bu rota hakkında bilgiler sunulmuştur. Çalışmanın araştırma soruları arasında; 3A (Adana-Antep-Antakya) Lezzet Bölgesi fikrinin doğuşu, bu projenin amaçları, üç ilde bulunan gastronomik ürünler, gastronomik etkinlikler ile diğer çekici unsurlara cevap aranmıştır. Sonuç olarak, birbirlerine yakın olan bu üç destinasyonda gastronomi rotası sayesinde sınırların kaldırılması ile turizm hareketlerinin canlandırılması, halkın yerel kültür ve kaynaklarla bir araya getirilmesi, sektör temsilcilerinin birlikte iş yaparak gastronomi turizmüne katılan paydaşların artırılması, yöresel ürünlerin tanıtımı ve sahip çıkılması *3A Lezzet Bölgesi Projesi*'nin Adana, Antep ve Antakya illerine sağladığı katkıları arasındadır. Çalışmadaki rota tavsiyeler barındığı için üzerinde bir rota çizimi bulunmamaktadır.

Bayraktar (2021) tarafından yapılan çalışmada Kars'ın turizm potansiyelini kullanarak bir gastronomi destinasyonu olarak pazarlanabilmesi için peynir rotası geliştirmek amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda, peynir rotası geliştirmek için gerekli olan teorik altyapı ve teorik model oluşturulmuştur. Peynir rotalarının oluşturulduğu bölgelerde ziyaret edilebilecek çeşitli noktalar belirlenmiştir (Şekil 5). Bu ziyaret noktaları peynir üretilen mandıralar, çiftlikler, çeşitli peynir satış noktaları ve

peynir müzeleri gibi birimleri kapsamaktadır. Rota içerisinde peynire ek olarak bunların dışında şarap satış noktaları, mahzenler ve peynirin olgunlaştırılması için kullanılan mağaralar gibi coğrafi alanlar da eklenmiştir. Çalışmanın sonucunda peynir turizminin son yıllarda dünya genelinde özellikle akademisyenler tarafından artan ilgi ile çalışılan niş bir gastronomi turizmi çeşidi olduğu da vurgulanmıştır. Son olarak, Kars peynir rotasından geliştirilmesi için önerilere de yer verilmiştir.

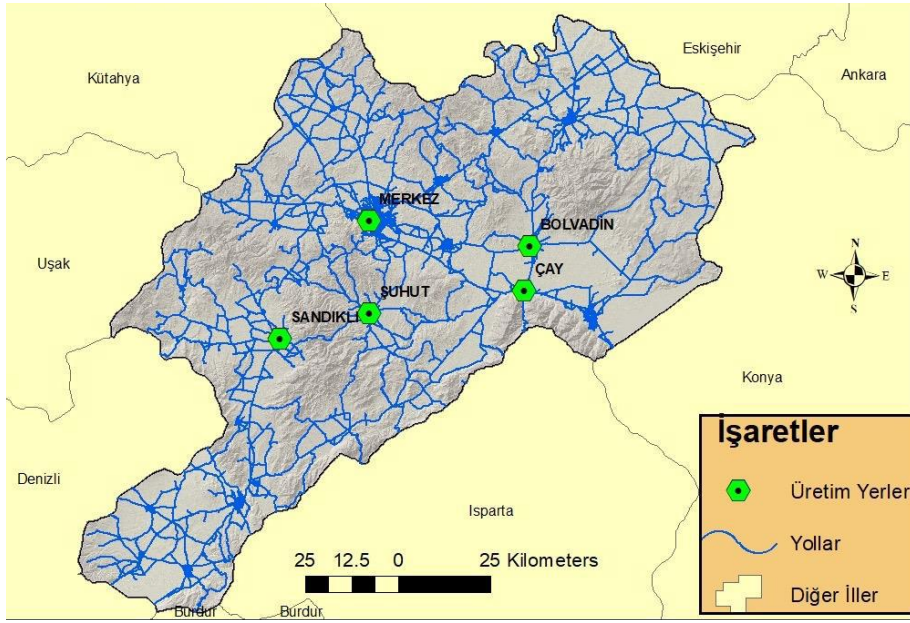
Şekil 5: Kars Peynir Rotası Haritası



Kaynak: Bayraktar, 2021

Onur (2021), zengin ve köklü bir geçmişe sahip olan Hatay mutfağı hakkında hem yöresel ürünler hem de ziyaret edilebilecek yerler için önerilerde bulunmuştur. Tavsiye edilen gıdalar arasında coğrafi işaret almış ürünler önemli rol oynamıştır. Kâğıt kebabı, künefe ve kabak tatlısı gibi yöresel ürünler Hatay'a ait yemekler arasında gösterilmiştir. Hatay'da ziyaret edilmesi önerilen noktalar arasında kültürel ve tarihi değerler ile doğal çekicilikler de ön plana çıkarılmak istenmiştir. Buna göre; rota dâhilindeki uğrak noktalar arasında eski Antakya evleri ve sokakları, İskenderun sahili, Kurşunlu Han ve Kaya Mezarları (Beşikli Mağara) gibi turistik değere sahip olan yerler bulunmaktadır. Çalışmadaki rota liste halinde öneriler içermekte olup harita üzerinde bir gösterim yer almamaktadır.

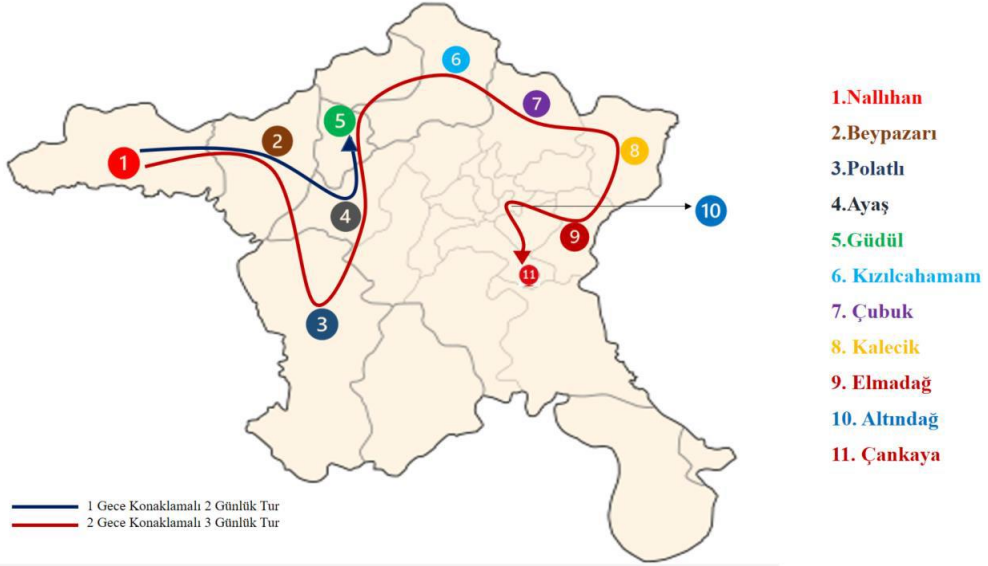
Mutlu (2022), Afyonkarahisar ilinde gastronomi envanteri oluşturularak gastronomi rotalarının belirlenmesine yönelik çalışmada belde ve köylerden veriler edinerek yeni gastronomi ürünlerini, geleneksel yemekleri, gıda hazırlama ve saklama yöntemlerini tespit etmiştir. Yapılan araştırmanın sonucunda yerel gıdaların üretildiği tesisleri içeren gastronomi tesisleri rotaları ve yerel ürünlere ilişkin rotalar tespit edilmiştir. Şekil 6'daki lokum üretim tesisi rotasına ek olarak, kaymak üretim tesisi rotası ile kiraz, haşhaş ve koyun yoğurdu rotası gibi gastronomi ürünlerine ilişkin rotalar belirlenmiştir. Ayrıca, gastronomi rotalarının haritalandırılması yapılarak haritalar üzerinde yerel ürünlere ulaşılacak noktalar, üretim tesisleri ve yollar gösterilmiştir.

**Şekil 6:** Afyonkarahisar'da Lokum Üretim Tesisi Bulunan Yerleşim Birimleri Haritası

**Kaynak:** Mutlu, 2020

Ağzıküçük (2023), Giresun'da bulunan su değirmenlerinin gastronomi destinasyonu veya gastronomi rotası oluşturulması amacıyla değerlendirmiştir. Karadeniz mutfağında önemli bir gıda kaynağı olan mısır ununun geleneksel yollarla yapımını turistlerin deneyimleyebileceği biçimde derlendiği çalışmada Giresun ilindeki su değirmenlerinin, gastronomi rotası olarak değerlendirilebileceği sonucuna ulaşmıştır. Bu sonuca ek olarak geliştirilen öneriler arasında değirmenlerin bulunduğu destinasyonlarda değirmen dışında üretimi yapılan farklı yöresel gıdaların da ziyaretçilere ulaştırılabileceği bahsedilmiştir. Ancak, tescilli su değirmenlerinin sayısının oldukça az olduğuna dikkat çekilerek, daha fazla su değirmeninin tescil edilmesiyle mevcut potansiyelin artacağı belirtilmiştir. Çalışmada incelenen su değirmenlerinin bulunduğu yer hakkında bilgi mevcut olmasına rağmen mevcut su değirmenlerinin bir harita üzerinde gösterimi mevcut değildir.

Gazelci & Şahingöz (2023), Ankara'da yerel gastronomi rotası ve lezzet haritası üzerine yaptıkları çalışmada gastronomik ürünleri ile ön plana çıkan destinasyonlarda rota oluşturmuşlardır. Ziyaret edilen yerlerde tüketilebilecek yerel yiyecek ve içecekler hakkında öneriler sunulmuştur. Profesyonel turist rehberlerinden edinilen bilgilerle Ankara'daki yerel gastronomi rotasında turistlerin günlerini planlayabilecekleri gününbirlik, bir gece konaklamalı iki günlük ve iki gece konaklamalı üç günlük tur güzergâhları belirtilmiştir (Şekil 7). Tavsiye edilen destinasyonlar arasında toplam on bir ilçede tüketilebilecek ve ziyaret edilebilecek yerel değerler bulunmaktadır. Bunlar arasında; Beypazarı ilçesi ve ilçeye ait yöresel yemeklerde Beypazarı ev baklavası, Beypazarı kurusu ve Beypazarı soda tesisi gibi noktalar ve lezzetler yer almaktadır. Çalışmada ayrıca yerel yönetimler açısından, işletmeler açısından ve akademik açıdan Ankara gastronomisini geliştirecek önerilere yer verilmiştir.

**Şekil 7:** Ankara Yerel Gastronomi Rotası ve Lezzet Haritası

**Kaynak:** Gazelci & Şahingöz, 2023

İncelenen ilgili literatür sonucunda, ulaşılan en eski çalışmanın 2017 yılında yapıldığı, günümüze yaklaştıkça araştırma sayısının ve alanlarının genişletildiği açıkça görülmektedir. Bu durum, gün geçtikçe özellikle yerel bölgeler için önemi artan gastronomi turizminin akademik çalışmalara da yansıtıldığının ve gastronomi rotası hakkında yapılan çalışmaların nispeten yeni bir alan olarak kabul edilebileceğinin kanıtı olarak açıkça görülmektedir.

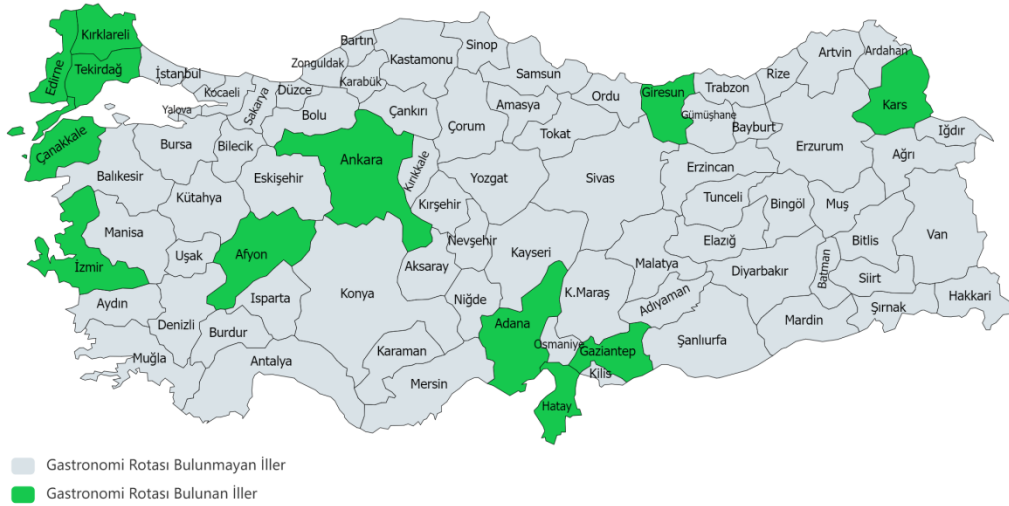
## 5. Sonuç ve Öneriler

Turistler için seyahat motivasyonu oluşturan gastronomi turizmi kapsamında farklı lezzetlere ulaşabilme isteğine cevaben yerel mutfak kültürleri önemli görülmektedir. Yöresel lezzetlere ulaşabilmek için yapılan ziyaretlerde önerilen gastronomi rotaları ziyaretlerin öncesinde, sırasında ve sonrasında fikir sahibi olmak için dikkat çekici bilgiler ve tavsiyeler içermektedir. Gastronomi rotaları kapsamında bir destinasyona özgü yoğunlaştırılmış yerel değerler bir arada yer almaktadır. Bir destinasyona özgü gastronomik unsurları birleştiren gastronomi rotalarında sadece yerel gıdalarla sınırlı kalmayıp çeşitli organizasyonlar, belirli tarihlerde yenilenen festival ve bağ bozumları gibi planlanmış düzenlemeler de bulunmaktadır. Bu çalışmada yapılan inceleme sonucunda Türkiye’de teorik olarak geliştirilmiş yerel gastronomi rotalarının bulunduğu iller arasında Adana, Afyonkarahisar, Ankara, Çanakkale, Edirne, Gaziantep, Giresun, Hatay, İzmir, Kars, Kırklareli ve Tekirdağ yer almaktadır (Şekil 8).

Literatürde yer alan ve oldukça yakın geçmişte tamamlanmış olan gastronomi rotası çalışmalarında yerel ürünler, tesisler ve etkinliklerin tespiti yapılmış olup çoğunlukla nitel yöntemlerden faydalanılarak rotalar oluşturulmuştur (Tablo 1). Yerel mutfak kültürlerini yakından tanıyabilmek için bu yöntemin tercih edildiği yapılan çalışmalarda açıkça görülmüştür. Bu hususta, farklı bölgelere ait derinlemesine bilgiler edinebilmek için nitel yöntemler aracılığıyla farklı rotalar oluşturulabileceği kanısına varmak mümkündür. Ortaya konulan çalışmalarda öne çıkan yerellik unsuru göz önüne alındığında, Türkiye’de aynı ilde dahi farklı iklim ve coğrafi koşullarının bulunması

nedeniyle, aynı ilde birden fazla rotanın oluşturulma ihtimalinin mümkün olduğu görülmüştür. Nitekim bu çalışmada Çanakkale, Edirne, Hatay (Antakya), Kırklareli ve Tekirdağ illerinde yapılan ilgili çalışmaların birden fazla olduğu tespit edilmiştir. Teorik olarak geliştirilmiş gastronomi rotaları çalışmalarındaki ziyaret noktalarına ulaşım, ziyaret süresi ve konaklama unsurları göz önünde bulundurulduğunda pratik olarak uygulanabilir olduğunu söylemek mümkündür.

**Şekil 8:** Türkiye’de Teorik Olarak Yerel Gastronomi Rotası Geliştirilmiş İller



Türkiye'nin sahip olduğu kültürel değerler ve gastronomi zenginliği göz önünde bulundurulduğunda geliştirilen rotaların oldukça az olduğu sonucuna ulaşılmaktadır. Ülkenin sahip olduğu potansiyelin kayıt altına alınması, korunması, tanıtılması ve sürdürülebilir biçimde turizm faaliyetlerinde faydalanılması için yerel gastronomi turları hakkında çalışmaların artırılması gerekmektedir. Bu sayede, ülkede turizm aktivitelerinin çeşitliliği artabilir ve destinasyonlar hakkında yapılacak planlamalar ile bölgeler turistler için cazibe merkezi haline gelebilir ve turist rehberleri aracılığıyla da bu rotaların uygulaması gerçekleştirilebilir. Bu çalışma, ileride yapılacak araştırmalar açısından hangi kriterlerin Türkiye'deki yerel gastronomi rotaları için kabul edilebilir olduğunun çıkarımı için bir çerçeve çizmesi bakımından önemlidir. Çalışmanın bulgularından hareketle Türkiye'de gastronomi turizmin her alanında daha çok sayıda ve nitelikli çalışmaya ihtiyaç olduğu söylenebilir. Bu bağlamda araştırmacılar ve uygulayıcılar için sunulan öneriler şunlardır:

- Daha fazla gastronomi rotasına ulaşılması için dikkate alınacak çalışmaların sınırlılıkları genişletilebilir. DergiPark, TR Dizin ve Ulusal Tez Merkezi dışında kalan dizinlerdeki çalışmalar incelenebilir.
- Bu çalışmanın önemli kısıtlarından biri olan kullanılan anahtar kelime sayısı artırılarak veya değiştirilerek farklı sonuçlara ulaşılabilir.
- Bu çalışmada kullanılmış olan nitel yöntem ek olarak nicel veya karma yöntem kullanılarak araştırma deseni farklılaştırılabilir.
- Destinasyonlar veya turizm bölgeleri değiştirilerek farklı alanlarda farklı örneklemeler üzerinde çalışmalar yürütülebilir. Seksen bir il olan Türkiye coğrafyasında yeni destinasyonlarda gastronomi rotaları belirlemek için çalışmalar yapılabilir.



- İlgili literatürde yapılmış olan ulusal veya uluslararası çalışmaların karşılaştırmalı analizleri yapılabilir.
- Sonraki çalışmalarda yapılacak olan araştırmalar için coğrafi işaretli ürünler önemli ölçüde yol gösterici olabilir.
- Hem ulusal hem de uluslararası düzeyde etkili olan gastronomi rehberlerinden faydalanılarak rotalar oluşturulabilir. Türkiye’de geçerli olan Michelin Türkiye Rehberi, Gault & Millau Türkiye Rehberi, The World’s 50 Best Restaurants List Rehberi ve İncili Gastronomi Rehberi kullanılarak rota oluşturulabilir.
- Gastronomi rotası oluşturulurken turistlerin ziyaret edebileceği güzergâhlar üzerinde alternatif durak noktaları ile günübürlük veya konaklama seçenekli olacak şekilde lezzetlere ek olarak konaklama hakkında bilgiler sunulabilir.
- Derinlemesine bilgi edinebilmek için yerel halk, yerel işletmeler arasında konaklama işletmeleri ile yiyecek içecek işletmeleri, seyahat acenteleri, turist rehberleri gibi hizmet sağlayıcılarına ek olarak gastronomi turistlerinin deneyim, algı ve niyetlerini belirlemeye yönelik konular ele alınabilir.
- Turizmde bölgesel kalkınma ve planlama ile turizm politikaları konuları özelinde destinasyonlarda yiyecek içecek işletmelerinde yöresel tatlılara ve sunumlarına sadık kalınarak gastronomi kimliğinin korunması ve tanıtılmasını sağlamak için gastronomi rotaları belirlenebilir.

## 6. Kaynakça

- Ağzıküçük, İ. K. (2023). Giresun’da bulunan su değirmenlerinin gastronomi rotası olarak değerlendirilmesi üzerine nitel bir araştırma. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Giresun.
- Aksoy, M. ve Çekiç, İ. (2019). Algılanan mutfak imajının davranışsal niyet üzerindeki etkisi: Hatay ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2839-2854.
- Başoda, A., Aylan, S., Kılışhan, R. ve Acar, Y. (2018). Gastronomi uzmanlığı, turları ve rehberliği: kavramsal bir çerçeve. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(3), 1809-1926.
- Bayar, S. (2020). *Gaziantep geleneksel kent dokusu’nda gastronomi rotasının belirlenmesi ve gast(ro)ta önerisi*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Hasan Kalyoncu Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gaziantep.
- Bayraktar, Z. A. (2021). *Gastronomi turizmi kaynağı olarak gastronomi rotaları: schleswig-holstein peynir rotası örneği üzerinden Kars peynir rotası model önerisi*. (Yayımlanmış Doktora Tezi). Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Bertan, S. (2020). Impact of restaurants in the development of gastronomic tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100232.
- Bukharov, I. ve Berezka, S. (2018). The role of tourist gastronomy experiences in regional tourism in Russia. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 10(4), 449-457.
- Cabaroğlu, T. (2023). Türk şarapçılığının durumu ve sorunları. *Bahçe*, 52 (Özel Sayı 1), 269-275.
- Cankül, D. ve Yalçınkaya, T. (2021). Evaluation of gastronomy tourism from perspectives of professional tourist guides. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 5(2), 135-154.
- Coşkun, R., Altunışık, R. ve Yıldırım, E. (2019). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri SPSS uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Çakır, A., Çiftçi, G. ve Çakır, G. (2017). Trakya turizm rotası projesi: lezzet rotası üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2): 194-205.

- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Çavuş, O. ve Eker, Ş. (2022). Coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi: Bolu kanlıca mantarı Mengen örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 303-320.
- Çavuşoğlu, M. ve Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve Gökçeada lezzet rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1): 347-359.
- Çetin, D., Aksoy, E. ve Arslantürk, Y. (2022). Tourism location choice of local and foreign tourist: a perspective through spatial analysis. *World Journal of Applied Economics*, 8(2), 65-79.
- Denk, E. (2021). Türkiye'de gastronomi turizmi açısından coğrafi işaretli ürünler. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 1(1), 51-61.
- Erşen, G. (2017). *İzmir karaburun yarımadası gastronomi turizmi ürününe yönelik rotalarının coğrafi bilgi sistemleri ile belirlenmesi*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Esen, M. K. (2022). Yöresel lezzetlerin gastronomi turizmi açısından önemi: Türkiye'deki helvalar. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 283-284.
- Gazelci, M. (2022). *Turist rehberliği meslek uygulama sorunları: kadın turist rehberleri perspektifi*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.
- Gazelci, S. C. ve Şahingöz, S. A. (2023). Ankara yerel gastronomi rotası ve lezzet haritası. *Journal of Gastronomy And Travel Research*, 11(2), 1-1.
- Gazelci, S. C. (2021). *Gastronomi turizmi kapsamında tören yiyecek içeceklerinin tespiti: Antalya döşemealtı örneği*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Gürbüz, S. ve Şahin, F. (2017). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Karataş, M., Aksu, B. F. ve Deniz, G. (2023). Unesco yaratıcı şehri Gaziantep'in gastronomi turizmi cazibe unsurları. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(1), 105-125
- Katlav, E. Ö., Eren, F. Y. ve Tuna, M. (2019). Kapadokya'da bağıcılığın gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2167-2186.
- Köseler, S., Koçhan, B., Atsız, N. ve Sünnetçioğlu, S. (2019). Çanakkale'de alternatif gastronomi rotaları belirlemeye yönelik bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1533-1551.
- Kumar, D. (2018). Gastronomy tourism: an overview of literature. *International Journal of Research and Analytical Reviews*, 5(2), 1974-1977.
- Kurnaz, A. ve İşlek, E. (2018). Yöresel Yemeklerin Restoranlar Tarafından Kullanımının Değerlendirilmesi: Marmaris Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 8(1), 50-59.
- Manola, M. ve Koufadakis, S. X. (2020). The gastronomy as an art and its role in the local economic development of a tourism destination: A Literature Review. *SPOUDA Journal of Economics and Business*, 70(1-2), 81-92.
- Mutlu, H. (2022). *Afyonkarahisar gastronomi envanteri oluşturularak gastronomi rotalarının belirlenmesi*. (Yayımlanmış Doktora Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Nergiz, H. G. (2017). Trakya Turizm Rotası. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 28(1), 200-202.
- Okumuş, B., Xiang, Y. ve Hutchinson, J. (2018). Local cuisines and destination marketing: cases of three cities in Shandong, China. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 23(6), 584-599.

- Onur, N. (2021). Gastronomi turizmi ve Hatay lezzet rotası. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 150-162.
- Öz, H., Sormaz, Ü., Nizamlıoğlu, H.F. ve Akdağ, G. (2023). Hatay ilinin gastronomi turizm potansiyelinin swot analizi ile değerlendirilmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 7(1), 95-107.
- Özkaya, F. D., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 1(1), 13-20.
- Pavlidis, G. ve Markantonatou, S. (2020). Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100229.
- Samiee, S. C. ve Brian, R (2012). Knowledge structure in international marketing: a multi-method bibliometric analysis. *Journal of the Academy of Marketing Science*, 40(2), 364-386.
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2).
- Sevinç, H. ve Pekyaman, A. (2022) Yerel yemek tüketim motivasyonlarının tekrar ziyaret niyetine etkisi: Afyonkarahisar'daki restoran işletmeleri üzerine bir araştırma. *Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 6(2), 357-378.
- Şahingöz, S. A. ve Kızıleli, M. (2019). The effects of local governments on tourism marketing: analysis of Turkey. *International Journal of Contemporary Applied Researches*, 6(2), 137-158.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2018). Yöresel mutfak marka değeri algısının destinasyon farkındalığı ve destinasyon sadakati üzerindeki etkisi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22(1), 223-235.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2018). Yöresel mutfak motivasyon unsurlarının destinasyonu tekrar tercih etme ve başkalarına önerme üzerine etkisi. *Journal of Management and Economics Research*, 16(4), 149-172.
- Üzülmez, M. ve Akdağ, G. (2020). Gastronomi turizminde yeni tur rotaları: 3 A (Adana-Antep-Antakya) lezzet bölgesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4: 51-63.
- Yazar, Ö. (2019). *Gökçeada'nın gastronomi rotalarında slow food ve gastronomi turizmi*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A. ve Yalçın, E. (2019). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Akdeniz bölgesi örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 861-871.
- Yılmaz, G. (2017). Restoranlarda bahşiş ile ilgili yayınlanan makalelerin bibliyometrik analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 65-79.

<b>Hakem Değerlendirmesi:</b> Dış bağımsız.	<b>Bilgilendirilmiş Onam Formu:</b> Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır.
<b>Teşekkür:</b> Katkılarından dolayı hakemlere teşekkür ederiz.	<b>Araştırmacıların Katkı Oranı:</b> Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.
<b>Destek Bilgisi:</b> Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.	<b>Etik Kurul Onayı:</b> Çalışmada ikincil veriler kullanıldığından Etik Kurul Belgesi bulunmamaktadır.
<b>Çıkar Çatışması:</b> Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.	