

Yayın Geliş Tarihi: 2024-12-13

Yayın Onay Tarihi: 2024-12-26

DOI No: 10.35343/kosbed.1601005

Betül KAHVECİ¹

Nihan AKDEMİR²

KOSBED, 2024, 48: 259-274

Kartepe'ye Özgü Yöresel Yiyeceklerin Envanterinin Çıkarılması: Örnek Afiş Tasarımı

Inventory of Local Foods Specific to Kartepe: Sample Poster Design

Özet

Yöresel yiyecekler özgünlük arayışında olan tüketiciler için, çevredeki insanlarla ve mekanlarla daha doygun bir etkileşimde olmanın yanı sıra daha özgün bir benlik duygusu elde etmeye de olanak sunmaktadır. Tanıtım ve markalaşma stratejilerinde özgünlüğü ve yerel kimliği vurgulamak, örneğin; etiketteki menşeinin yerini listelemenin yiyecek ve turizm arasındaki ilişkilerin yerel ekonomik kalkınma stratejisine adapte olabilmesi için oldukça önemlidir. Bu araştırmanın amacı; Kocaeli Kartepe bölgesinin yöresel yiyeceklerinin envanterin çıkarılması ve standart reçeteler oluşturularak tanıtım için afiş hazırlanmasıdır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi, içerik analizi ve derinlemesine görüşme yapılmıştır. Çalışmanın saha araştırması 28 yiyecek-içecek işletmesinin menüleri incelenmiş ve 19 katılımcıdan toplanan veriler MAXQDA programı ile analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda Kartepe'deki yiyecek-içecek işletmelerinin %92,85'inin menülerinde yöresel yiyeceklere yer verdiği ile Kartepe'ye özgü yöresel yiyeceklerin en fazla bilinir olanlarının "kara lahanası", "yufka böreği" ve "tarhana" olduğu belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yöresel yiyecek, Envanter, Afiş, Kartepe.

Jel Kodları: M14, Z10.

Abstract

This research examines the role of local food in fostering authenticity for consumers and its impact on the relationship between food, tourism, and local economic development. By emphasizing authenticity and local identity in food promotion and branding, such as including the origin of the product on labels, the study aims to strengthen the connection between food and tourism. The focus of the study is the Kartepe region in Kocaeli, where the local foods are inventoried, and standard recipes are created for promotional materials. Qualitative research methods, including document analysis, content analysis, and in-depth interviews, were employed. The study analyzed menus from 28 food and beverage businesses and data from 19 participants using the MAXQDA program. Results show that 92.85% of Kartepe's food establishments offer local dishes, with the most popular local foods identified as "black cabbage," "yufka pastry," and "tarhana."

Keywords: Local foods, Inventory, Poster, Kartepe.

Jel Codes: M14, Z10.

¹Betül Kahveci, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Öğrencisi, bkahveci055@gmail.com, ORCID: 0009-0006-9595-609X.

²Nihan Akdemir, Kocaeli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Doç. Dr., nihan.akdemir@kocaeli.edu.tr, ORCID: 0000-0002-1232-6636

GİRİŞ

Yiyecek hem fonksiyonel bir ürün hem kültürel bir nesne olarak besin değerine ilaveten sembolik ve estetik değeri için de tüketilmektedir (Alonso & Liu, 2011). Dünya nüfusundaki artış ile birlikte sosyoekonomik yapıdaki değişimler, tüketim boyutunda ihtiyaçların, alışkanlıkların ve isteklerin yeniden şekillenmesine neden olmaktadır. Tarım, gıda ve diğer temel ihtiyaçların yeni teknoloji kullanılarak üretimin şekillenmesi, sosyal ve çevresel maliyetlerin değerlendirmede ön plana çıkması dolayısıyla geleneksel ve yöresel ürünlerin talebine vurgu yapmaktadır (Orhan, 2010). Yöresel yiyecekler özgünlük arayışında olan tüketiciler için, çevredeki insanlarla ve mekanlarla daha doygun bir etkileşimde olmanın yanı sıra daha özgün bir benlik duygusu elde etmeye de olanak sunmaktadır. Bu sayede yöresel ürünlerin tüketimin tercihi, yiyeceklerin fiziki tadını sunmakta kalmayıp bunun ötesinde yiyeceğin arka planındaki anlamı da kapsamaktadır (Sims, 2009).

Çoğu araştırma yöresel yiyeceklerin turizmde kullanılmasına yönelik destinasyonun markalaşması (Hashimoto & Telfer, 2006; Lai vd., 2017; Görür vd., 2021), tanıtım ve pazarlanması, (DuRand, vd., 2003; Okumuş, Okumuş % McKercher, 2007; Horng & Tsai, 2010; Soner, 2013; Tiwari, 2021), kimliği (Everett & Aitchison, 2008), çekiciliği (Cohen & Avieli, 2004; Canizares & Guzman, 2012; Kınalı, 2014; Bjork & Kauppinen-Raisanen, 2016) , çekiciliği üzerine yoğunlaşırken yöresel yiyeceklerin envanterinin çıkarılması ile menülerde yer alıp almadığı ile ilgili (Yurtseven & Kaya, 2011; Brokaj, 2014, Hatipoglu, vd., 2013; Akdemir & Selçuk, 2017; Akdemir, 2018) araştırmalarda literatürde yer almaktadır. Literatür incelendiğinde yapılan araştırmalarda yöresel yiyecekler ile ilgili bilinç düzeyinin ve tanıtım yapılmasının yöresel yiyecekleri tüketim tercihlerinde önemli olduğunu vurgulanmaktadır. Özellikle tanıtım hususunda web sitelerine ve broşürlere yönelik araştırmalar yapılmıştır. Okumus vd., (2007) araştırmalarında Hong Kong ve Türkiye destinasyonlarının pazarlanmasında, broşür ve web sitelerinde ulusal/uluslararası mutfakları kullandıklarını belirtmişlerdir. Chatterjee ve Suklabaidya (2018) araştırmalarında turizm pazarlama stratejisinde, şehirlerde popüler olan turizm broşürleri, web siteleri, kitapçıklar ve yemek uygulamalarının içerik analizi sonuçlarında New York'un ulusal ve uluslararası mutfağı ile pazarlama yaptığını ifade etmişlerdir. Saatçi ve Güdü Demirbulat (2016) araştırmalarında 2014 Travel Turkey İzmir Fuarı'na katılan 46 destinasyondan tanıtım broşürlerinde yöresel yemeklere yer verenlerin oranının %45,65 olduğunu tespit etmişlerdir.

Yöresel yiyecekler yörede var olan ürünler kullanılarak yapılmakta ve dışarıdan herhangi ek bir ürün maliyeti taşımamaktadır. Bu durum hem yerel ekonominin korunmasına yarar sağlamakta hem de ihracat açısından özellikle turizm sektöründe önem arz etmektedir. Yöresel ürünler ekonomik ve sosyo-kültürel olarak yöre halkı için anlam taşımaktadır. Yöresel ürünlerin yöre ile ilgili tanıtım faaliyetlerinde yer alması destinasyonun çekiciliği bakımından önem arz etmektedir. Bu ürünler yöre halkı tarafından biliniyor, evlerinde yapılıyor hatta yöredeki yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde yer alıyor olması ürünlere hem yöre halkının hem de yöreye gelen ziyaretçilerin deneyimlemesi olanağı sunmakta bu sayede özellikle ekonomik olarak katkı sağlamaktadır. Araştırmanın sorusunu "Kartepe bölgesindeki yöresel yiyecekler nelerdir ve tanıtımı nasıl yapılmaktadır?" Araştırmanın alt sorusu "Bu ürünlerin bilinirlik düzeyi, standart reçetesi, hikayesi var mıdır?" oluşturmaktadır.

1. LİTERATÜR

“Yöresel yiyecek” teriminin birden fazla ve bazen de birbiriyle çelişen tanımları vardır. Çoğunlukla gıdanın tüketiciye fiziksel olarak yakın bir yerde yetiştirildiği anlamına gelmektedir (örneğin, satış noktasından birkaç mil uzakta, aynı şehirde veya aynı eyalette üretilmesi) (Martinez vd., 2010). Halk kültürünün en önemli ögesi olan yöresel yiyecek temelde yörede var olan maddelerinin yemeklerde doğal hali yani “olduğu gibi” kullanılmasıdır. Yörenin iklimi, hayvan yetiştiriciliğine elverişliliği, av imkânları ve üretilen yiyecek-içecek maddeleri yöresel yiyeceklerin girdi kaynaklarını belirlemektedir. Yöredeki halkın yerel kimlik özellikleri ise yemek tariflerini, pişirme tekniklerini ve sunumunu şekillendirmektedir (Gürsoy, 2013).

Yöresel mutfaklar bir destinasyonun somut olmayan kültürel mirasının temel bir göstergesini temsil etmekte ve tüketimi vasıtasıyla turistler gerçekten otantik bir kültürel deneyim kazanabilmektedir. Ayrıca yiyecek, göçmen nüfuslar arasında özgünlüğünü koruyan, somut olmayan kültürel mirasın birkaç unsurundan biridir. Bu nedenle, ana pazarlardaki pek çok halk, yöresel mutfaklara gerçekte düşkün olurken aşına da olabilmektedir (Okumuş, vd., 2007). Toplumların temel kültürel öğelerinden biri olan yiyeceğe çağdaş toplumlarda da yiyeceğe olan ilgide artmaktadır. Gastronomi ve turizmin gelişmesi için kültürel motivasyonlar güçlü itici birer faktörlerdir. Yeni yöresel mutfakları deneyimlerken aynı zamanda yeni bir kültür yaşanmaktadır (Fields, 2002). Yeme-içme kültürleri arasındaki farklılıklar, yiyeceği turizm bakımından değerli kılan temel nedenlerden biridir (Hornig & Tsai, 2010). Hall ve Mitchell (2002) çalışmalarında “Tanıtım ve markalaşma stratejilerinde özgünlüğü ve yerel kimliği vurgulamak, örneğin; etiketteki menşenin yerini listelemenin” yiyecek ve turizm arasındaki ilişkilerin yerel ekonomik kalkınma stratejisine adapte olabilmesi için önem arz ettiğine değinmektedir.

Türkiye’nin kapladığı coğrafyada birçok uygarlık (Hitit, Frigya, Lidya İon, Roma- Bizans, Selçuklu, Osmanlı) yaşamış ve yaşamaktadır. Orta Asya’dan XI. Yüzyılda göç eden Türk kavimleri Anadolu’ya yerleşmiş ve burada çeşitli yerlerindeki “yöresel mutfak”, göçebe kültürün etkisi ile oluşmuştur. Sonrasında Kafkasya, Balkanlar ve Arap ülkelerinden Anadolu topraklarına göçler (Arnavutlar, Tatarlar, Çerkezler, Gürcüler, Boşnaklar, Lazlar vb. gibi) olmasıyla da yemek çeşitliliğinin zenginliği hem ürün bazında hem de pişirme teknikleri olarak önem arz etmektedir (Gürsoy, 2013). Kocaeli ili aldığı göçlerle ve yerli halkıyla birlikte oluşturduğu mutfak kültüründe çeşitlilik ve zenginliğe sahiptir. Kocaeli, Asya ile Avrupa kıtaları arasında kara ve demiryolu güzergâhlarının kesiştiği yerde kurulmuş, günümüzde Marmara Bölgesi ve Türkiye’nin en önemli endüstri ve sanayi yerleşimlerinden biri konumundadır (Kocaeli Büyükşehir Belediyesi, 2024). Kartepe, Kocaeli’nin bir ilçesi olup Köseköy, Uzunçiftlik, Uzuntarla, Eşme, Acısu, Maşukiye, Büyükderbent, Arslanbey, Sarımeşe, Suadiye, Sultaniye, Pazarçayırı, Örnekköy, Karatepe, Balaban, Nusretiye, Şirinsulhiye, Avluburun, Eşme Ahmediye ve Ketenciler mahallerini kapsamaktadır (Kartepe Belediyesi, 2024).

Kocaeli, yöresel ürünlerinde çeşitlik ve zenginlik açısından arz potansiyeline sahip olup 14 adet coğrafi işaretli ürününden, 8 adeti gıda üzerinedir: İzmit Pişmaniyesi (2002, Menşe adı), İzmit Simidi (2019, Mahreç işareti), Gebze Bayram Çöreği (2021, Mahreç işareti), Kandıra Karpuzu (2021, Mahreç işareti), Kandıra Dartısı (2022, Mahreç işareti), Kandıra Manda Yoğurdu (2023, Menşe adı), Karamürsel Simit Dolması (2023, Mahreç işareti) ve Karamürsel Samanlı Zeytini (2024, Mahreç işareti) (Türkpate, 2024). Kocaeli yöresine özgü yiyecekler çok çeşitli olup, Türkiye Kültür Portalı, Kocaeli İl Kültür ve

Turizm Müdürlüğü, Kocaeli Büyükşehir Belediyesi, Kartepe Belediyesi ve GoTürkiye Kocaeli web sayfalarından ön plana çıkan lezzetler; Otur Fatma Tatlısı, Umaç Çorbası, Pişmaniye, Cevizli Keşli Köy Makarnası, Ciğceli Kavurma, Dartı, Dartılı Keşkek, Simit Dolması, Çalça Çorbası, Fesleğenli Et Köftesi, Keşkekli, Kaburga, Poçuk Çorbası, Mancar Yemeği (Çiçekli Mancar), Kaçamak (Malak), Kesma Çorba, Çene Çarpan Çorbası, Kandıra Hindisi ve Manda Yoğurdu, Değirmendere Fındığı, Sütü NuriyeYumurta Dolması, Mancarlı Pide, Kiremitte Alabalık, Eşme Ayva ve Cezeryesidir (Akdemir, 2022).

Kartepe'ye özgü yiyecekler: (Alyakut & Küçükkömürler, 2017)

Çorbalar: Tarhana Çorbası, Umaç (Oğmaç) Çorbası, Fasülyeli Umaç) Çorbası, Sütü Buğday Çorbası, Karalahana çorbası, Mısır çorbası (Katıklama) ve Isırgan Otu çorbası.

Sebze yemekleri: Mancar kavurması, Karalahana yemeği, Karalahana hatısı, Karalahana aşu, Kaldirik kavurması, Melevcen kavurması, Pancar çiçeği kavurması, Kaz ayağı yemeği, Fasulye turşu kavurması, Malahto, Karalahana sarması, Turşu kavurması.

Otlar: Isırgan out, Erik sızbalı, Semizotu, Gelincik out, Kertecel out, Cincile mantarı, Sızbal, Isırgan otu sızbalı, Acuka, Kazayağı sızbalı, Yoğurt sızbalı, İç bakla yemeği, Kurufasulye ezmesi, Cevizli lahana.

Etlı yemekler: Papaz yahnisi, Et yahnisi, Çerkes tavuğu, Hamsili pilav, Etlı karalahana sarması, Kabak çiçeği dolması, Keşkek , Kiremitte köfte, Kuyu kebabı, Kiremitte mantar, Kiremitte peynir.

Hamur işleri: Dızmana, Kıрма böreği, Mancarlı kulak, Çarşaf böreği, Haluj, Çörek, Asma pidesi, Silor, Mısır ekmeği, Pırasalı börek, Pazılı pide, Mısır pastası, Mendil, Malak, Mıhlama, Boş mantı, Hamsili mısır ekmeği, Kuskus, Şehriyeli kuskus pilavı, Kuskus makarnası, Cızlama , Ramazan yufkası, Yufka böreği, Yufka tatlısı, Çılbrı.

Tatlılar: Kabaklı kıvrım böreği, Büzme tatlısı, Kabak tatlısı, Kesme kadayıf, Ekmek tatlısı, Laz böreği, Dikme tatlısı, Karayemiş reçeli, Erik pestili, Erik yahnisi, Ayva macunu.

2. YÖNTEM

Bu araştırmanın amacı; Kocaeli Kartepe bölgesinin yöresel yiyeceklerinin envanterin çıkarılması ve tanıtım için afiş hazırlanmasıdır. Ayrıca çalışmada yöreye özgü ön plana çıkan yiyeceklerin standart reçetesinin oluşturulması ve hikâyelerinin araştırılması da önem arz etmektedir. Bu projenin tasarımı tarama niteliğinde olup, nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi, içerik analizi ve derinlemesine görüşme yapılmıştır. Tarama modelleri, geçmişte ya da halen var olan bir durumu kendi koşulları içinde, değişiklik yapmaksızın, var olduğu haliyle betimlemeyi amaçlayan yaklaşımdır (Karasar, 2012). Betimsel bir yaklaşım olan derinlemesine görüşme tekniği, toplanan verilerin özgün formuna sadık kalınması ve bazı zamanlar katılımcıların söylediklerinden doğrudan alıntılar yapılarak verilerin okuyucuya sunulması gerekmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2016).

Kartepe bölgesinde bulunan yiyecek-içecek işletmelerinde yöresel yiyeceklerin ne oranda yer aldığını tespit edebilmek için, Kartepe Belediyesi'nin web sayfasında yer alan işletmeler incelenmiş yeni eklenenlerin listesi için yine ilgili kuruma danışılmış ve işletmeler belirlenmiştir. Sonrasında

yörede konu ile ilgili görüşme yapılabilecek kişilere yönlenebilmek amacıyla Kartepe Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürü ile Belediye'de görüşme sağlanmıştır.

Bu çalışmanın birinci aşamasında "11-13 Ocak 2023" tarihinde Kartepe bölgesindeki yiyecek-içecek işletmelerine saha çalışması başlamıştır. Araştırmacılarla görüşmeyi kabul eden 28 yiyecek-içecek işletmesinin menüleri, döküman analizi sonucu oluşturulan yukarıda yer alan Kartepe'ye özgü yöresel ürünler envanteri ile analiz edilmiştir. Ayrıca işletme sahipleri ile Kartepe'ye özgü yiyeceklerin neler olduğu ile ilgili fikirleri alınmıştır.

Çalışmanın ikinci aşamasında daha derin analizler yapmak amacıyla yerel halk ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Bu yarı yapılandırılmış görüşmeler esnasında ilçedeki mahalleler araştırmacı tarafından bizzat ziyaret edilerek, 09.06.2023-14.06.2023 tarihleri arasında 19 katılımcı ile görüşme sağlanmıştır. Görüşmeler sonrasında görüşme formuna not alınan yazılar ile ses kayıtları metne dönüştürülmüş ve MAXQADA programında analize tabi tutulmuştur. Katılımcılara görüşme sırasında aşağıdaki sorular yöneltilmiştir:

- Yaş, Cinsiyet, Medeni durumu, Eğitim düzeyi, İş ve Çalışma alanı?
- Kartepe'de yaşama süresi?
- Kartepe'ye özgü yöresel yiyecekleriniz nelerdir?
- Kartepe'ye özgü yöresel yiyeceklerinizden en fazla/sık yaptığımız/yediğiniz ürünler nelerdir?"
- Ne kadar sıklıkla yöresel yiyecekleri yapar/yer siniz?
- Kartepe'ye özgü bilinirliği en fazla olan yiyecek nedir?
- Kartepe'ye özgü yöresel yiyeceklerin standart reçetesi nedir? Tarifini anlatabilir misiniz?
- Bu yiyeceğin Kartepe bölgesindeki yapılışı ve adı aynı mıdır?
- Kartepe'ye özgü yöresel yiyeceklerinizin hikayesi var mıdır?
- Kartepe'ye özgü yöresel yiyeceklerin tanıtımı ile ilgili neler düşünüyorsunuz?
- Kartepe'ye özgü yöresel yiyeceklerin gelecek nesillere aktarımı için neler yapıyorsunuz?

3.BULGULAR

Tablo 1: Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Yer Alan Yiyecekler

İşletmeler	Menüde Yer Alan Yöresel Yiyecekler
İşletme 1	Kara lahana çorbası, ekme tatlısı, kabak tatlısı
İşletme 2	Kiremitte mantar, kiremitte peynir, mıhlama, ekme tatlısı
İşletme 3	Kara lahana çorbası, kara lahana sarması, turşu kavurması, kiremitte mantar, mıhlama
İşletme 4	Balık
İşletme 5	Yöresel ürün yok.
İşletme 6	Kiremitte köfte, kiremitte mantar, kiremitte peynir, balık, mıhlama, kabak tatlısı
İşletme 7	Kiremitte köfte, kiremitte mantar, kiremitte peynir, balık, mıhlama, kabak tatlısı, ekme tatlısı
İşletme 8	Kiremitte köfte, kiremitte mantar, kiremitte peynir, balık, mıhlama, kabak tatlısı, ekme tatlısı
İşletme 9	Kiremitte köfte, kiremitte mantar, kiremitte peynir, balık, mıhlama, kabak tatlısı
İşletme 10	Kiremitte köfte, kiremitte mantar, kiremitte peynir, mıhlama
İşletme11	Kiremitte köfte, kiremitte peynir, kiremitte mantar, mıhlama, kabak tatlısı
İşletme 12	Balık, kiremitte köfte, kiremitte mantar, kiremitte peynir, mıhlama
İşletme 13	Balık, kiremitte köfte, kiremitte mantar, kiremitte peynir, mıhlama, kabak tatlısı
İşletme 14	Balık, kiremitte köfte, kiremitte mantar, kiremitte peynir, mıhlama, kabak tatlısı, ekme tatlısı
İşletme 15	Balık
İşletme 16	Yöresel ürün yok.
İşletme 17	Mıhlama, çerkes tavuğu, kabak tatlısı
İşletme18	Ekme tatlısı, mıhlama, kabak tatlısı
İşletme19	Balık, mıhlama, kiremitte köfte, kiremitte mantar, kiremitte peynir, kabak tatlısı, ekme tatlısı
İşletme 20	Mıhlama, kabak tatlısı
İşletme 21	Kiremitte köfte, kiremitte mantar, kiremitte peynir, mıhlama
İşletme 22	Mıhlama, kara lahana çorbası, acuka, laz böreği, kiremitte köfte, kiremitte mantar, kiremitte peynir, kabak tatlısı
İşletme 23	Balık
İşletme 24	Mıhlama, kuyu kebabı, balık, kiremitte köfte, kiremitte peynir, kiremitte mantar
İşletme 25	Kiremitte köfte, kiremitte peynir, kiremitte mantar, mıhlama
İşletme 26	Mıhlama, kiremitte köfte, kiremitte peynir, kiremitte mantar, kabak tatlısı, ekme tatlısı, balık
İşletme 27	Mıhlama, kiremitte köfte, kiremitte peynir, kiremitte mantar, balık
İşletme 28	Mıhlama, kiremitte köfte, kiremitte peynir, kiremitte mantar, balık

Yapılan saha araştırmasında yöresel yiyecek içecek işletmelerin %92,85'inin (26 işletme) menülerinde yöresel yiyeceklere yer verildiği görülmüştür. İşletmelerin %7,15'inde (2 işletme) ise

yöresel ürünlere yer verilmediği görülmüştür. Ön plana çıkan yöreye özgü yiyecekler: “Kara lahana çorbası, Kiremitte köfte, Kiremitte Mantar, Kiremitte Peynir, Balık, Mıhlama, Kabak Tatlısı” dır. Bu analizler sonucunda işletmelerin menü içeriğinde yöresel ürünlere yer verme oranları Tablo 2’de gösterilmiştir.,

Tablo 2: Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Yöreye Özgü Yiyeceklerin Oranları

Yiyecek İçecek İşletmeleri	Menüdeki Yöreye Özgü Yiyecekler	Menüdeki Toplam Yiyeceklerin Sayısı	Oran	Ortalama Oran
İşletme 1	3	45	0,06	0,12
İşletme 2	4	35	0,11	
İşletme 3	5	27	0,18	
İşletme 4	1	11	0,09	
İşletme 5	0	4	0	
İşletme 6	6	42	0,14	
İşletme 7	7	34	0,20	
İşletme 8	7	32	0,21	
İşletme 9	6	38	0,15	
İşletme 10	4	38	0,10	
İşletme 11	5	45	0,11	
İşletme 12	5	38	0,13	
İşletme 13	6	39	0,15	
İşletme 14	7	42	0,16	
İşletme 15	1	6	0,16	
İşletme 16	0	5	0	
İşletme 17	3	40	0,07	
İşletme 18	3	22	0,13	
İşletme 19	7	30	0,23	
İşletme 20	2	43	0,04	
İşletme 21	4	50	0,08	
İşletme 22	8	44	0,18	
İşletme 23	1	13	0,07	

İşletme 24	6	39	0,15
İşletme 25	4	21	0,19
İşletme 26	7	34	0,20
İşletme 27	5	46	0,10
İşletme 28	5	40	0,12

Tablo 2'de görüldüğü üzere dört işletme %20 oranı ve fazlasının yöresel ürüne menüde yer vermektedir. Kartepe bölgesinden yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde yöreye özgü yiyeceklere yer verme ortalama oranı ise %12 olarak hesaplanmıştır.

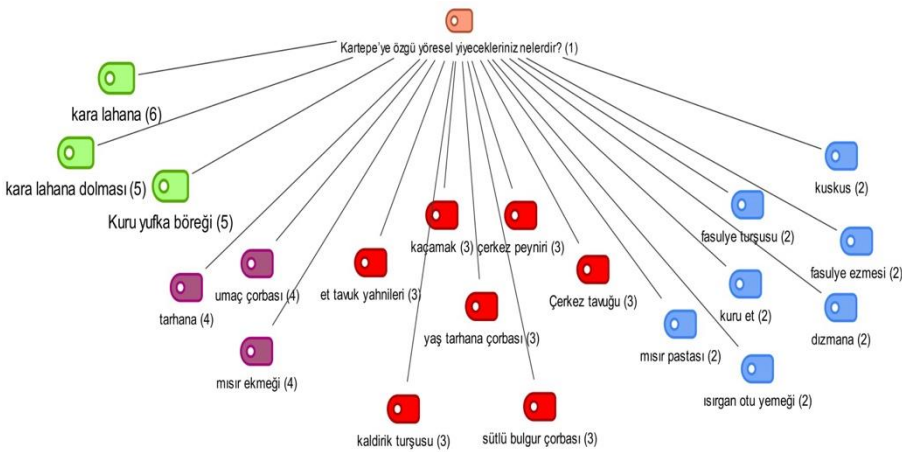
Tablo 3: Katılımcılara Ait Demografik Özelliklere İlişkin Bulgular

Kodlar	Cinsiyet	Yaş	Medeni Durumu	Çalışma Alanı	Eğitim Durumu	Yaşama Süresi
K-1	Kadın	52	Evli	Memur	Önlisans	30 Yıl
K-2	Kadın	69	Evli	Ev Hanımı	İlkokul	Doğduğundan Beri
K-3	Kadın	40	Evli	Ev Hanımı	Lise	Doğduğundan Beri
K-4	Kadın	46	Bekar	Fizyoterapist	Yüksek Lisans	Doğduğundan Beri
K-5	Kadın	48	Evli	Ev Hanımı	İlkokul	Doğduğundan Beri
K-6	Kadın	59	Evli	Aşçı	İlkokul	Doğduğundan Beri
K-7	Kadın	61	Evli	Ev Hanımı	İlkokul	Doğduğundan Beri
K-8	Kadın	77	Evli	Ev Hanımı	Okur Yazar	Doğduğundan Beri
K-9	Kadın	55	Evli	Ev Hanımı	İlkokul	25 Yıl
K-10	Erkek	73	Evli	Emekli	Lisans	Doğduğundan Beri
K-11	Erkek	80	Evli	Emekli	İlkokul	Doğduğundan Beri
K-12	Kadın	65	Evli	Ev Hanımı	İlkokul	50 Yıl

K-13	Kadın	56	Evli	Muhtar	İlkokul	37 Yıl
K-14	Erkek	73	Evli	Emekli	İlkokul	Doğduğundan Beri
K-15	Erkek	75	Evli	Emekli	Lise	Doğduğundan Beri
K-16	Kadın	50	Evli	Muhtar	Lise	Doğduğundan Beri
K-17	Kadın	57	Evli	Ev Hanımı	İlkokul	18 Yıl
K-18	Kadın	75	Evli	Ev Hanımı	Okur Yazar	19 Yıl
K-19	Erkek	39	Evli	İşçi	Lise	9 Yıl

Katılımcıların %73,70'i "Kadın", %26,30'unun da "Erkek" tir. Katılımcıların yaş gruplarının dağılımına bakıldığında 39-80 yaş arasında olduğu görülmektedir. Katılımcıların eğitim düzeylerine bakıldığında okur yazar, ilkökul, lise, önlisans, lisans ve lisansüstü olduğu ve "İlkokul" eğitimi alanların oranı %52,63 ile en yüksektir. Katılımcıların çalışma durumlarına bakıldığında memur, ev hanımı, fizyoterapist, emekli, aşçı ve işçi oldukları görülmektedir. Katılımcıların Kartepe bölgesindeki yaşama sürelerine bakıldığında ise %63,15 oranında katılımcının "Doğduğundan beri" Kartepe bölgesinde ikamet ettikleri görülmektedir.

Şekil 1: "Kartepe'ye özgü yöresel yiyecekleriniz nelerdir?" Sorusuna Yönelik Cevaplar



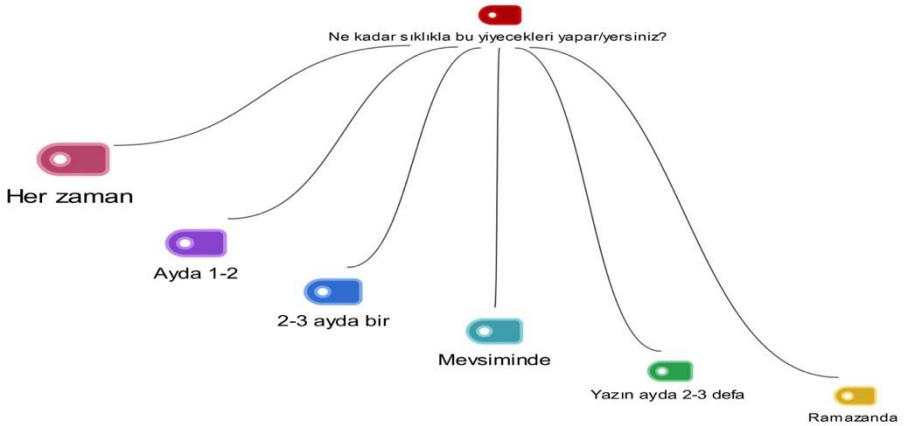
Şekil 1'de katılımcıların "Kartepe'ye özgü yöresel yiyecekleriniz nelerdir?" sorusuna en çok "kara lahana", "kara lahana dolması" ve "kuru yufka böreği" cevabını verdikleri görülmektedir. En çok bilinen yöresel yiyecek %31,57 ile "kara lahana" olduğu tespit edilmiştir.

Şekil 2: "Kartepe'ye özgü yöresel yiyeceklerinizden en fazla/sık yaptığınız/yediğiniz ürünler nelerdir?" Sorusuna Yönelik Cevaplar



Şekil 2'de katılımcıların en sık tercih ettiği yöresel yiyeceğin "Kara lahana", "Tarhana", "Yahniler" ve "Yufka Böreği" olduğu görülmektedir.

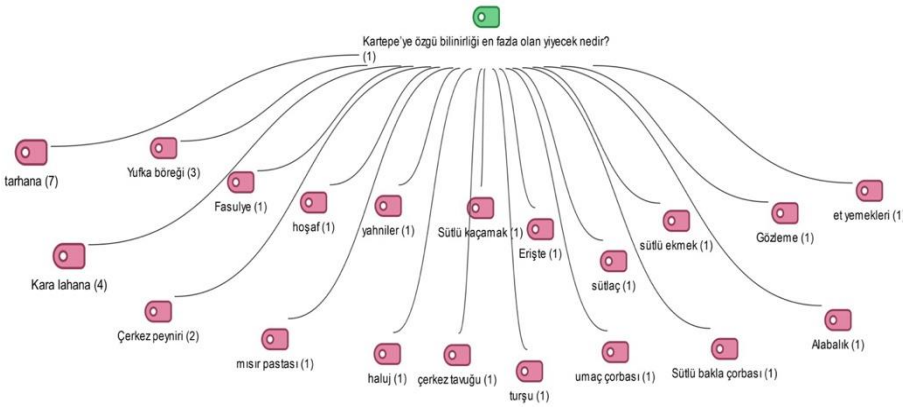
Şekil 3: "Ne kadar sıklıkla bu yiyecekleri yapar/yersiniz?" Sorusuna Yönelik Cevaplar



Şekil 3'te katılımcıların bu yiyecekleri yapma/yeme sıklığı "Her Zaman", "Ayda 1-2", "2-3 ayda bir", "Mevsiminde", "Yazın ayda 2-3 defa" ve "Ramazanda" olduğu görülmektedir. En sık verilen cevabın "Her zaman" ve en az verilen cevabın "Ramazanda" olduğu şemaya yansımaktadır. Bu cevaplar doğrultusunda Kartepe bölgesinde ikamet eden katılımcıların çoğunun "Her zaman" yöresel yiyecekleri tükettikleri söylenebilmektedir.

Şekil 4: "Kartep'e özgü bilinirliği en fazla olan yiyecek nedir?" Sorusuna Yönelik Cevaplar

Şekil 4'te katılımcıların Kartep'e özgü bilinirliği en fazla olan yiyeceğe yönelik verdiği cevaplarda "Tarhana" '7', "Kara Lahana" '4' ve "Yufka Böreği" '3' cevaplara en fazla bilinirliğe sahip yiyecekler olduğu görülmüştür. "Tarhana" yiyeceğinin %36,84 oranla en sık verilen cevap olduğu görülmektedir.



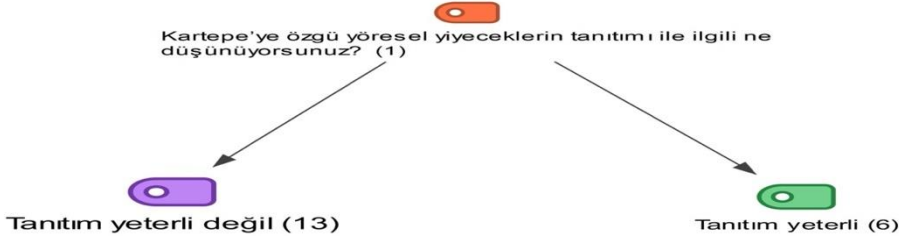
Katılımcılara görüşme sırasında "Kartep'e özgü yiyeceklerin standart reçetesi nedir? Tarifini anlatabilir misiniz?" sorusu sorulmuştur. Katılımcı 1'in cevabı "Ayva Tatlısı : 1 kilo ayvaya 1 kilo şeker kullanıyorum. Ayvaları doğradıktan sonra şekere yatırıyorum. Harlı bir ateşte kaynamaya başlayana kadar pişiriyorum. Üzerine birkaç damla limon damlatıp soğumaya bırakıyorum." olmuştur. Katılımcı 2'nin cevabı "Mısır ekmeği: 1 kepçe mısır unu, 1 yumurta, 1 kase yoğurt, Kabartma tozu ve tuz. Sıcak su ile mısır ununu iyice eritiyorum. İçine diğer bütün malzemeleri ekleyip yoğurmaya başlıyoruz. Ele yapışmayan kıvama gelinceye kadar yoğuruyoruz. Sonra tepsiye döküp fırında pişiriyoruz." olmuştur. Katılımcı 3'ün cevabı "Kuru yufka böreği : İçine patates peynir canımız ne çekerse onu koyuyoruz. 1 su bardağı yoğurt, 1 çay bardağı süt ya da su, yarım çay bardağı sıvıyağ, 1 yumurta. Kuru yufkayı tek tek suda ıslatıyoruz. Yağladığımız tepsiye önce bir kat kuru yufka koyup sos döküyoruz. Dört yufkayı arasına yine sos dökerek tepsiye diziyoruz. Ara kata harcı koyuyoruz üstüne yine aynı şekilde yufkaları koyuyoruz ve fırına veriyoruz." olmuştur. Katılımcı 4'ün cevabı "Dızmana: 1 su bardağı yoğurt, 1 su bardağı su, yarım çay bardağı sıvıyağ, 1 yemek kaşığı toz şeker, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 paket maya, aldığı kadar un. Öne un hariç bütün malzemeler karıştırılır daha sonra un yavaş yavaş eklenir ve yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurulur. Hamurların hepsi yuvarlak haline getirildikten sonra üstüne yoğurt kaymağı koyulur ve fırına verilir. Kaymak sayesinde hem çok güzel kızarıyor hem de kaymak pişince peynir oluyor ve çok güzel tat veriyor." olmuştur. Katılımcı 5'in cevabı "Kuru yufka böreği: Biz ceviz ve fındıkta yaparız. Tuzlu suyla hamuru yoğurup kurutuyoruz. Arasına ceviz serpip pişiriyorsun." olmuştur. Katılımcı 6'nın cevabı "Sütlü bulgur çorbası: Suyun içine 1 su bardağı bulguru atıp haşlamaya bırakıyoruz Biraz kaynatıp yumuşatıyoruz. İçine sütü ekleyip pişirmeye devam ediyorsun. Üstüne tereyağı yakıp döküyorsun." Katılımcı 7'nin cevabı "Sütlü bakla çorbası: 1 avuç baklayı (250 gr) suda haşlıyoruz. İyice yumuşadıktan sonra süt ekliyoruz. Karıştırıyoruz ve tuz ekliyoruz." olmuştur. Katılımcı 8'in cevabı "Kuskus:

Bulguru eleriz. Altı ve üstü alınır. Ortada olan bulgurla yapılır, su ve yumurta ile yumuşatılarak yoğuruluruz ve kuskus yapılır." olmuştur. Katılımcı 9'un cevabı " Yeşil domates yemeği: 1 soğanı doğrayıp salçayla kavuruyoruz. Yeşil domatesleri ekleyip karıştırıyoruz. En son bir avuç bulgur ve su ekleyip pişiriyoruz. Sarımsaklı yoğurtla beraber yiyoruz. " olmuştur. Katılımcı 10'un cevabı " Çerkez tavuğu: Tavuk haşlanır. Ceviz yağı, sarımsak ve baharat kullanılır. Ceviz ve sarımsak tuzla dövülür. Ekmek içi tavuk suyuyla yumuşatılır. Yumuşayan ekmeğe ceviz ve sarımsak eklenir. Karıştırılır üstüne de baharat eklenir. Didiklenen tavuk ekmeğin içinin karışımıyla iyice karıştırılır. Üstüne toz biberden yağ yapılır ve servis edilir." olmuştur. Katılımcı 11'in cevabı " Sütü Kaçamak: Nemsiz mısır unundan yapılır. Süt ve suyla yapılır. Sivılardan biri sıcak bir soğuk olmalıdır. Süt sıcak su soğuk. Muhallebi kıvamında olur." olmuştur. Katılımcı 12'nin cevabı " Tarhana çorbası: Domates ve kırmızı biberden sos yaparız. Süt kaymağı ve yoğurtla ekşitme yapıp ezme halindeki sosu ekleriz. Normal unla sade çorba yaparız. " olmuştur. Katılımcı 13'ün cevabı " Yığma: Lahanalar irili doğranır. Kenarda su kaynatılır. Su kaynayınca doğranan lahanaları biraz haşlıyoruz. Süzgece döküp soğuk suyla yıkıyoruz. Tencerede biraz tereyağı, sıvıyağ ve soğanı doğrayıp üstüne pirinç ve bulgur karıştırarak ekliyoruz. Salça ve pul biberle kavuruyoruz. Lahanaları üstüne ekleyip üstüne de haşlanmış barbunyayı ekliyoruz. Güzelce karıştırıp üstüne su ekleyip pişiriyoruz." olmuştur. Katılımcı 14'ün cevabı " Mısır pastası: Çömlek içinde su kaynatılır. Mısır unu avuç avuç konur. Pasta tokmayıçla yavaş yavaş karıştırılır. Son kıvama gelene kadar un eklemeye devam edilir. Kıvama geldiğinde sofraya ters bir şekilde konur ve hafif soğuduğunda ipe dilimlenir. Kuru çerkez peyniri pastanın içine konur ve yumuşayınca yenilir." Olmuştur. Katılımcı 15'in cevabı " Karalahana ezmesi: Lahana saplarından temizlenip haşlanır. Özel bir çark yardımı ile ezilip kıvama getirilir. Kalın çekilmiş mısır, barbunya eklenir. Pişirilir ve iç yağ eklenir. Yemeden önce üstüne tereyağı kızartılıp dökülür." Olmuştur. Katılımcı 16'nın cevabı " Bağ Pidesi: 1 demet yeşil soğan, mısır unu, ekşi yoğurt, üzüm yaprağı ve nane. Tepsiye üzüm yaprakları dizilir. Üstüne ince olacak şekilde hamur dökülüyor. Üstüne tekrar üzüm yaprağı diziliyor. Ve fırına veriliyor. Üstüne de tereyağ konuyor. Hamur ekşi yoğurt ve mısır unundan yapıyor içine yeşil soğan ve kuru nane kek kıvamından daha az sulu." Olmuştur. Katılımcı 17'nin cevabı " Tarhana: Büyük kazanlarda su, tuz, un, nohut pişirilir, hamur haline getirilir. Soğuduğu zaman, yoğurtla yoğurulur. Top haline getirilir. 1 gece bekletilir. Sabaha dökülür ve kurutulur. Sonra canımız çekince çorba şeklinde yapar yeriz." Olmuştur. Katılımcı 18'in cevabı " Buralı değilim. İnternette baktığım tariflere göre yapıyorum." Olmuştur. Katılımcı 19'un cevabı ise " Tarhana: Tarhanayı mayalayıp hamur haline getirip kurutuyoruz. Tatlı tarhana olarak kullanıyoruz. Çorbasını yapıyoruz." Olmuştur.

Katılımcılara görüşme sırasında "Bu yiyeceğin Kartepe bölgesinde yapılışı ve adı aynı mıdır?" sorusu sorulmuştur ve çoğunluk olarak " Adı aynıdır. Yapılışı farklıdır." cevabı alındığı görülmüştür.

Katılımcılara görüşme esnasında sorulan bir diğer soru "Kartepeye özgü yöresel yiyeceklerinizin hikayesi var mı?" sorusudur. Bütün katılımcıların verdiği cevap " Bilinen bir hikaye yok." olmuştur.

Şekil 5: "Kartepe'ye özgü yöresel yiyeceklerin tanıtımı ile ilgili ne düşünüyorsunuz?" Sorusuna Yönelik Cevaplar



Şekil 5'te Kartepe'ye özgü yöresel yiyeceklerle ilgili olarak "Tanıtım Yeterli Değil" cevabının %68,42 oranı ile en çok tercih edilen cevap olduğu görülmüştür. Katılımcılardan alınan cevaplara ve cevapların oranlarına bakıldığında Kartepe bölgesindeki yöresel yiyeceklerin tanıtımının yeterli olmadığı görülmüştür. "Tanıtım Yeterli" cevabını veren katılımcıların ise çoğunlukla "Bu yemekler meşhurdur. Herkes bilir." şeklinde orada yaşayan herkesin yemeklere hakim olduğunu vurgulayan cevaplar verdiği görülmektedir.

Görüşme sırasında katılımcılara sorulan son soru "Kartepeye özgü yöresel yiyeceklerin gelecek nesillere aktarımı için neler yapıyorsunuz?" olmuştur. Katılımcıların verdiği cevaplar incelendiğinde katılımcıların gelecek nesillere aktarılması için kendi mutfaklarında yöresel yiyecekleri pişirmek ve anlatmak dışında bir etkinlik düzenlenmediği görülmüştür.

SONUÇ

Kartepe bölgesinde yöreye özgü yiyeceklerin çıkarılması için öncelikle bir ön çalışma yapılmıştır. Bu ön çalışmada Kartepe Belediyesi'nden ve Kocaeli yöresel yiyecek envanterinden yardım alınmıştır. Saha çalışmasında bölgedeki 28 işletme gezilmiş ve menü içerik analizi yapılmıştır. Yapılan menü analizlerinde işletmelerin %92,85'inin menülerinde yöresel yiyecekler yer verildiği görülmüştür. İşletmelerin %7,15'inde ise yöresel ürünlere yer verilmediği görülmüştür. Bu analizler sonucunda işletmelerin menü içeriğinde yöresel ürünlere yer verme oranları hesaplanmıştır. Kartepe bölgesindeki işletmelerdeki menü içerisinde yöresel yiyeceklerin oranı ortalamanın %12 olduğu görülmüştür. Bu doğrultuda, Kartepe yöresel yemeklerini deneyimlemek için yerel restoran veya pazarlar tercih edilebilir.

Kocaeli'ye özgü yöresel ürünler doğrultusunda Kartepe bölgesindeki ürünler için işletmelerde yapılan saha çalışması sonrasında daha derin analizler yapmak amacıyla yerel halktan 19 katılımcı ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Katılımcıların %73,70'i "Kadın", %26,30'unun da "Erkek" tir. Katılımcıların yaş gruplarının dağılımına bakıldığında 39-80 yaş arasında olduğu görülmektedir. Katılımcıların eğitim düzeylerine bakıldığında okur yazar, ilkokul, lise, önlisans, lisans ve lisansüstü olduğu ve "İlkokul" eğitimi alanların oranı %52,63 ile en yüksektir. Katılımcılarla yapılan görüşmelerde Kartepeye özgü yöresel yiyecekler sorulduğunda en çok "kara lahana" cevabı verildiği görülmüştür. Yine aynı şekilde en sık tüketilen yöresel yiyecekler sorulduğunda katılımcıların "kara lahana", "yufka böreği" ve "tarhana" cevapları verilmiştir. Katılımcılar yöresel yiyecekleri "her

zaman" tükettiklerini ve "tanıtımın yeterli olmadığını" belirtmişlerdir. Görüşmeler sonrasında yapılan analizlerde yöresel yiyeceklerde bir hikaye olsa dahi yerel halkın bildiği bir hikaye olmadığı görülmüştür. Katılımcılar yöresel yiyecek reçetelerinin gelecek nesillere aktarımı için çocuklarını da mutfaklara sokmakta ve öğrenmek isteyenlere öğretmek için gösterdiklerini dile getirmişlerdir. Araştırmada saha görüşmelerinde edinilen bilgiler doğrultusunda, Kartepe bölgesinin dışardan fazlasıyla göç aldığı ve farklı kültürlerin yıllardır birlikte yörede yaşadıkları gözlemlenmiştir. Sonuç olarak, Kartepe yöresel lezzetleri genellikle doğal ürünlerden ve yöresel tariflerden oluşmaktadır. Kartepe'nin mutfak kültürünü mısır ekmeği, mısır unundan yapılan çeşitli yemekler, keşkek, köfte ve sarma gibi lezzetler özellikle balık, sebze ve meyvelerin bolca tüketildiği yöresel yemekler yansıtmaktadır.

Ek 1: Kartepe'ye Özgü En Çok Tüketilen Yiyecekler: Afiş Tasarımı

Kartepe'ye Özgü Yöresel Yiyecekler

TARHANA ÇORBASI

Malzemeler:

- Un
- Nohut
- Su
- Tuz

Hazırlanışı:

- Su, tuz, un, nohut pişirilir ve hamur haline getirilir.
- Soğuyunca yoğurtla yoğrulur.
- Opalar haline getirilip 1 gece bekletilir.
- Bahar dökülür ve kurutulur.

KUSKUS

Malzemeler:

- Bulgur
- Su
- Yumurta

Hazırlanışı:

- Bulgur elenip, altı ve üstü alındıktan sonraki kısmı olan ortasından ürün yapılır.
- Yumuşatmak için su ve yumurta ile yoğrulur.

KARALAHANA EZMESİ

Malzemeler:

- Karalahana
- Mısır
- Barbunya
- İç yağ
- Tereyağ

Hazırlanışı:

- Karalahana saplarından temizlenip başlanır.
- Özel bir ekipman (çarıca) kıvam alana kadar ezilir.
- Ezilin çözülmiş mısır, barbunya eklenip, pişirilir.
- İç yağ eklenir.
- Suyundan önce tereyağ tavada ertilip (kızgın) üzerine dökülür.

KURU YUFKA BÖREĞİ

Malzemeler:

- Kuru yufka (su, tuz, un karışımı)
- Yoğurt / 1 su bardağı
- Süt ya da su / 1 çay bardağı
- Soy yağ / ½ çay bardağı
- Yumurta / 1 adet
- Patates (soviz) tuzluk

Hazırlanışı:

- Yoğurt, süt ya da su, sıvıyağ ve yumurta karıştırılarak bir sos elde edilir.
- Kuru yufkaları tek tek suya ıslatılır.
- Tepsiyi yağlayıp sosunla kuru yufka koyup sos dökülür.
- 4 yufka altı, ortasına iç dolgu malzemesi ve 4 yufka üstü olacak şekilde hazırlanır.
- Fırına atılır.

Bu Afiş Betül Kahveci'nin 2209/A 2022-2 tarihli "Yöresel Yiyeceklerin Envanterinin Çıkarılması ve QR Kod ile Afis Hazırlanması: Kartepe Örneği" isimli TUBİTAK Projesinden Üretilmiştir.

ETİK BEYAN

Yazar(lar) çalışmanın tüm süreçlerinin araştırma ve yayın etiğine uygun olduğunu, etik kurallara ve bilimsel atıf gösterme ilkelerine uyduğunu beyan etmektedir.

Araştırmanın mülakat kısmı için Balıkesir Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu 27.06.2024 tarihli ve 2024/06 sayılı kararıyla etik kurul izni alınmıştır.

YAZAR KATKILARI

Fikir/kavram: ; Betül Kahveci Tasarım: Nihan Akdemir Veri toplama; Betül Kahveci ve Nihan Akdemir Veri işleme: Betül Kahveci ve Nihan Akdemir Analiz ve/veya Yorum: Betül Kahveci ve Nihan Akdemir Kaynak tarama: Betül Kahveci ve Nihan Akdemir Makalenin Yazımı: Betül Kahveci ve Nihan Akdemir Eleştirel İnceleme: Nihan Akdemir

FİNANSAL DESTEK

Bu çalışma TUBİTAK 2209/A tarafından desteklenmiştir.

ÇIKAR ÇATIŞMASI

Araştırma kapsamında bir çıkar çatışması yoktur.

YAZAR NOTLARI

Bu çalışma yürütücülüğünü Betül Kahveci ve danışmanlığını Nihan Akdemir'in sonuçlandığı 2209/A 2022-2 tarihli "Yöresel Yiyeceklerin Envanterinin Çıkarılması ve QR Kod ile Afiş Hazırlanması: Kartepe Örneği" isimli TUBİTAK Projesinden üretilmiştir.

Kaynakça

Akdemir, N. (2018). Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımı ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı, Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi, Erzurum.

Akdemir, N. & Selçuk, G. N. (2017). "Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Bakımından Yöresel Yiyeceklerin Menülerde Yer Alma Düzeyi: Taraklı Ölçeğinde Bir Araştırma", *1st International Sustainable Tourism Congress*, 23- 25 Kasım, Kastamonu, 793-801.

Akdemir, N. (2022). Kocaeli'nin Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir İnceleme. *Şura Akademi*, (1), 91-103.

Alonso, A., D & Liu, Y. (2011). "The Potential for Marrying Local Gastronomy and Wine: The Case of the 'Fortunate Islands'", *International Journal of Hospitality Management*, 30, 974-981.

Alyakut, Ö. & Küçükkömürler (2017). Geleneksel Kartepe Mutfak Kültürü ve Bu Tür Mutfak Kültürü Araştırmalarının Kırsal ve Gastronomi Turizmine Katkısı. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 7 (1): 83-90.

Bessiere, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas *Sociologia Ruralis*, 38 (1), 21-34.

Björk, P., & Kauppinen-Räisänen, H. (2016). Local Food: A source for destination attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28(1), 177-194.

Canizares, S., M., S. & Guzman, T., L. (2012). "Gastronomy as a Tourism Resource: Profile of the Culinary Tourist", *Current Issues in Tourism*, 15 (3), 229-245.

Chatterjee, S. & Suklabaidya, P. (2018). Promoting Tourism through Local and International Cuisine: Comparative Study of New York and New Delhi, *Journal of Tourism and Hospitality*, 7 (2), 1-14.

Cohen, E. & Avieli, N. (2004). "Food in Tourism: Attraction and Impediment", *Annals of Tourism Research*, 31 (4), 755-778.

DuRand, G., E., Heath, E. & Alberts, N. (2003). "The Role of Local and Regional Food in Destination Marketing: A South African Situation Analysis", *Journal of Travel and Tourism Marketing* 14, 97-112.

Everett, S., & Aitchison, C. (2008). "The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity: A Case Study of Cornwall, South West England", *Journal of Sustainable Tourism*, 16 (2), 150-167.

Fields, K. (2002). "Demand for the Gastronomy Tourism Product: Motivational Factors". Anne-Mette Hjalager & Greg Richards (Ed.). *Tourism and Gastronomy*. (ss. 36-50). Taylor & Francis e-Library 2003.

Görür, H., Atabay, I. & 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.

Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim, İçelim, Tarihini Bilelim-Dünden Bugüne Gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Hall, M. & Mitchell R. (2002). "The Changing Nature of The Relationship Between Cuisine and Tourism in Australia and New Zealand: From Fusion Cuisine to Food Networks". Anne-Mette Hjalager & Greg Richards (Ed.). *Tourism and Gastronomy*. (ss. 186-206). Taylor & Francis e-Library 2003.

Hashimoto, A. & Telfer, D. J. (2006). "Selling Canadian Culinary Tourism: Branding the Global and the Regional Product", *Tourism Geographies*, 8 (1), 31-55.

Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. & Şengül, S. (2013). "Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği", *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3 (1), 6-11.

Horng, J. & Tsai, C. (2010). "Government Websites for Promoting East Asian Culinary Tourism: A Cross-National Analysis", *Tourism Management*, 31, 74-85.

Karasar, N. (2012). *Bilimsel Araştırma Yöntemi* (23. Baskı), Ankara: Nobel Yayın.

Kınalı, N. (2014). Destinasyonun Turistik Çekim Gücü İçerisinde Bölge Mutfağının Önemi ve Erzurum Mutfağı Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi, Erzurum.

Lai M. Y, Khoo-Lattimore C, & Wang Y. (2017). Food and cuisine image in destination branding: Toward a conceptual model. *Tourism and Hospitality Research*.19 (2), 238-251.

Martinez, S., Hand, M.S., Pra, M.D., Pollack, S., Ralston, K., Smith, T., Vogel, S., Clark, S., Lohr, L., Low, S. A., & Newman, C. (2010). Local Food Systems: Concepts, Impacts, and Issues. USDA-Economic Research Service, Washington, DC, USA.

Okumus, B., Okumus, F. ve McKercher, B. (2007). Incorporating Local and International Cuisines in the Marketing of Tourism Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey, *Tourism Management*, 28 (1): 253-261.

Orhan A. (2010). Yerel değerlerin turizm üzerine dönüştürülmesinde "coğrafi işaretlerin" kullanımı: İzmit pişmaniyesi örneği, *Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21 (2), 243- 254.

Richards, G. (2012), "An overview of food and tourism trends and policies" in *Food and the Tourism Experience*. (ss.13-46), OECD Studies on Tourism.

Saatçi, G. & Gülü Demirbulat, Ö. (2016). Yöresel Yemeklerin Broşürlerde Tanıtım Unsuru Olarak Kullanılmasının Analizine Yönelik Bir Araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9 (42), 1999-2006.

Sims, R. (2009). "Food, Place and Authenticity: Local Food and the Sustainable Tourism Experience", *Journal of Sustainable Tourism*, 17 (3), 321-336.

Soner, F. (2013). *Gastronomy Tourism: A Solution For Small Cities Marketing And Regional Development*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul: Yeditepe Üniversitesi.

Tiwari, R. (2021). Residents Perception of the Role of Local Cuisine as a Tourism Product in Destination Marketing. Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=3893129>.

Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2016). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. (10.bs) Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yurtseven, H. R. & Kaya, O. (2011). "Local Food in Local Menus: The Case of Gökçeada". *Tourismos: An International Multidisciplinary Journal of Tourism*, 6 (2), 263-275.

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi (2024). <https://www.kocaeli.bel.tr/>.

Kartepe Belediyesi (2024). <https://www.kartepe.bel.tr>.

Türk Patent ve Marka Kurumu (2024). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/liste?il=41>.

"İlim ve özellikle sosyal bilimler dalındaki işlerde ben emir vermem. Bu alanda isterim ki beni bilim adamları aydınlatsınlar. Onun için siz kendi ilminize, irfanınıza güveniyorsanız, bana söyleyiniz, sosyal ilimlerin güzel (yapıcı) yönlerini gösteriniz, ben takip edeyim."

Mustafa Kemal ATATÜRK