

Sürdürülebilir Gastronomide Standart Reçete ve Coğrafi İşaretlerin Önemi

The Importance of Standard Recipe and Geographical Indications in Sustainable Gastronomy

Nurten ÇEKAL¹, Esradeniz DOĞAN²

Öz: Sürdürülebilir gastronomiyi etkileyen faktörler ekolojik, sosyolojik, ekonomik ve kültürel olarak sıralanabilir. Bir toplumun yemek kültürünün bileşenlerinden olan kültür, nesiller arası aktarımın sağlanmasıyla gastronominin sürdürülebilirliğine önemli katkılarda bulunmaktadır. Yemek kültürü; ekolojik, toplumsal, ekonomik ve kültürel vb. faktörlerin etkisiyle oluşmakta ve kuşaklararası aktarılmaktadır. Yemek tarifeleri zaman içerisinde birçok nedenden dolayı unutulmakta ve geleceğe taşınamamaktadır. Gastronominin sürdürülebilirliğini sağlamada en iyi yöntem yemeklere ait standart reçetelerin geliştirilmesidir. Standart reçeteler yemeğin standartlaşmasını sağlayarak tarifelerinin zaman içerisinde kaybolmasını önleyecek ve geleceğe aktarılmasını sağlayacaktır. Standart reçetelerin bir diğer fonksiyonu ise yemeklerin coğrafi işaret almasına zemin hazırlamasıdır. Bu çalışmada sürdürülebilir gastronomi açısından standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi üzerinde durulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi işaret, standart reçete, gastronomi, sürdürülebilirlik.

Abstract: The factors that affect sustainable gastronomy can be listed as ecological, sociological, economic and cultural. Culture, which is one of the components of a society's food culture, contributes significantly to the sustainability of gastronomy by ensuring intergenerational transmission. Food culture is formed under the influence of ecological, social, economic and cultural factors and is transmitted between generations. Meal recipes are forgotten over time due to many reasons and cannot be transferred to the future. The best method to ensure the sustainability of gastronomy is to develop standard recipes for meals. Standard recipes will ensure the standardization of the food, prevent the loss of the recipes over time and ensure that it is transferred to the future. Another function of standard recipes is to prepare the ground for the dishes to receive geographical indication. In this study, the importance of standard recipes and geographical indications in terms of sustainable gastronomy is emphasized.

Keywords: Geographical indication, standard recipe, gastronomy, sustainability.

1. Giriş

Türk Dil Kurumu Gastronomiyi “yemeği iyi yeme merakı” ve “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak tanımlamaktadır (TDK, 2022). Gastronomi kavramı ilk olarak Antik Yunan’da Milattan Önce 4. Yüzyılda Sicilyalı Yunan Arcestratus tarafından kullanılmış (Özşeker Bağırhan, 2016), iyi yemek yeme sanatı olarak da 1835 yılında Fransız Mutfak Literatürüne eklenmiştir (Yılmaz,

¹ İlgili yazar/Corresponding author: Prof. Dr., Pamukkale Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ncekal@pau.edu.tr, ORCID No: 0000-0002-7596-9129

² Doktora Öğrencisi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, dogan.esradeniz@hbv.edu.tr, ORCID No: 0000-0002-1615-9564

Geliş Tarihi/Received Date: 18.02.2022
Kabul Tarihi/Accepted Date: 27.07.2022
Yayımlanma Tarihi / Published Date: 31.07.2022

2016). Gastronomi, gıda bilimi ve yemek sanatının bir sentezi olarak beslenme zevkini ortaya çıkartmaktadır (Gökdeniz, Erdem, Dinç ve Çelik Uğuz, 2015). Birçok kişi için mutluluk olan gastronomi, bazıları için sağlıklı beslenmeyi ifade etmektedir. Gastronomi, nesiller arası iletilen bir bilim dalıdır (Uyar ve Zengin, 2015).

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasını ve sunumunu kapsayan bir kavram olmasının yanında, kültür, ekonomi, sosyoloji ile de iç içedir (Sandıkcı, Boyraz, Mutlu ve Gökçe, 2018). Gastronomi yalnızca yemeklerin hazırlanması ve servisi değil aynı zamanda bir kültür, bilim, sanat ve iletişim biçimidir. Gastronominin özellikle son yıllarda önem kazanması, insanların gastronomi turizmine eğilimini artırmakta ve yeme içme kültürünün gelecek nesillere aktarılmasını sağlamaktadır (Yılmaz, 2016).

Yemek yeme, tarihsel süreçte insanların hem en temel fizyolojik ihtiyaçlarından hem de psikolojik tatmin sağlayan bir öğe olmuştur. Yemek, kültür, ekonomi, sosyolojik yapı ve politikayla daima ilişki içinde olmuş aynı zamanda bireyler tarafından sosyal statünün de bir göstergesi olma misyonunu sürdürmüştür. Yemek kültürü; ait olduğu toplumun dini inançlarını, yaşam biçimlerini, ekonomik ve coğrafi koşullarını ve beslenme alışkanlıklarını yansıtmaktadır (Sormaz, Akmeşe, Güneş ve Aras, 2016).

Gastronominin nesilden nesile aktarılmasını yani sürdürülebilirliğini etkileyen birçok faktör bulunmaktadır. Bunlar ekonomik, sosyolojik, ekolojik ve kültürel faktörler olarak sayılabilir. Gastronominin sürdürülebilirliğini sağlayan kültürel faktörlerden yemek kültürünün gelecek nesillere aktarılması oldukça önem kazanmaktadır. Ulusal düzeyde tanınırlığı olmayan bir yemeğin uluslararası düzeyde tanıtımı mümkün değildir. Bir ülkenin mutfak kültürü ne kadar zengin olursa olsun sürdürülebilir olmadığı takdirde yaşaması olanaksızdır. Ülkede bulunan yemekler, teknolojinin gelişmesi, endüstriyel üretim ve küreselleşmenin etkisiyle unutulmakta ve kuşaklararası aktarım sağlanamamaktadır. Bu soruna çözümde en önemli yol yemeklerin standart reçetelerinin oluşturulmasıdır. Standart reçetelerin maliyet kontrolü, israfı önleme, menü planlamayı kolaylaştırma gibi olumlu yönlerinin yanı sıra tarifelerin koruma altına alınmasını sağlama, yemek kültürünün sürdürülebilmesi yani kuşaklararası iletiminin sağlanması gibi önemli bir görevi bulunmaktadır.

Türk Hukukunda coğrafi işaretin tanımı CoğİŞKHK (Coğrafi İşaretler Koruması Konusunda Kanun Hükmündeki Kararname) m. 3/1’de ve Yönetmeliğin 2. Maddesinde yer almaktadır. Buna göre, “coğrafi işaret, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir.” Coğrafi işaret, ürünün ait olduğu coğrafyayı belirlemektedir (Gündoğdu, 2006). Ürünün ulusal ve uluslararası tanıtımını sağlayan ve dolayısıyla değerini artıran coğrafi işaretler sürdürülebilir ve bölgesel kalkınmada oldukça önemlidir (Güler ve Saner, 2018).

Coğrafi işaret korumasının birçok yararı bulunmaktadır. Coğrafi işaretler yoluyla belirli bir yöreye özgü ürünlerin doğallığı ve kalitesinin sürdürülebilirliği sağlanmaktadır (Akın, 2006). Coğrafi işaretler, yerel değerler ile geleneksel mirası koruma altına almak açısından oldukça önem arz etmekte aynı zamanda coğrafi işaret alan ürünlerin yetiştiği/üretildiği bölgenin/alanın tanıtımına da katkı sağlamaktadır (Şentürk, 2011). Coğrafi işaretli ürünlerin üretiminin yapıldığı çevrelerde bölgesel ve kırsal kalkınma da gerçekleşmektedir (Çalışkan ve Koç, 2012). Coğrafi işaretler, tüketicileri ürünün bulunduğu coğrafyaya çekerek turizmin hareketlenmesine de katkıda bulunmaktadır (Mercan ve Üzülmüş, 2014). Coğrafi işaretler, kırsal kalkınma, kadın istihdamı ve toplam iş gücü istihdamında, işsizliğin önlenmesinde, tüketiciler açısından ürün kalitesinin teminatı ve ürün seçiminin kolaylaştırılmasında oldukça önemli bir katma değere sahiptir. Sürdürülebilir gastronominin bileşenlerinden olan kültürün yani yemek kültürünün devamlılığının sağlanmasında en önemli faktör, yemeklerin coğrafi işaretinin bulunmasıdır. Bu anlamda hem sürdürülebilir gastronomi turizmi hem de kırsal kalkınma sağlanmış olacaktır.

2. Kavramsal Çerçeve

Sürdürülebilirlik Kavramı

Sanayi devrimi sonrası dünya genelinde artan kaynak israfı ve bilinçsiz tüketimden dolayı ekolojik, toplumsal ve kültürel değerlerin zarar görmesi sürdürülebilirlik kavramının ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Üretim ve tüketim, sanayileşme, teknolojik gelişmeler nüfus artışı nedeniyle artmış bu durum ekosistemi olumsuz etkilemiştir. Bunların yanı sıra üretimde çok fazla su kaynaklarının tüketilmesi, kimyasal madde kullanımı, fazla miktarda atık oluşumu ve bu atıkların bilinçsizce doğaya bırakılması, çevreye ve canlılara zarar vermekte ve dünyanın sürdürülebilirliğini olumsuz etkilemektedir (Özgün ve Ayvaz, 2017; Duran, 2011; Demir ve Çevirgen, 2006). Birleşmiş Milletler Genel Kurulu 2015 yılında Devlet Başkanları, Dünya Liderleri, Üst düzey BM temsilcileri ve sivil toplumun bir araya gelmesiyle toplanmış ve Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerini kabul etmişlerdir. UNESCO'nun aktif katılımıyla sürdürülebilir kalkınma gündemi belirlenmiş "İnsanlar tarafından insanlar için" bir gündem oluşturulması hedeflenmiştir. Toplantıda 2030 yılına kadar gerçekleştirilmesi gereken 3 önemli konuyu başarmak için 17 küresel hedef üzerinde uzlaşılmıştır. Aşırı yoksulluğu sona erdirmek; eşitsizlik ve adaletsizlik ile mücadele; iklim değişikliğini düzeltme gibi ana hedefler belirlenmiş ayrıca açlığın önlenmesi, gıda güvenliğinin sağlanması, beslenme olanaklarının geliştirilmesi, sürdürülebilir tarımın desteklenmesi de hedefler arasında yer almıştır (<https://www.unesco.org.tr>). Sürdürülebilirlik, teknolojik gelişme, ekonomik büyüme vb. sonucu gerçekleşen çevre sorunlarının önlenmesi amacıyla ortaya çıkan bir kavramdır (Karakurt Tosun, 2009). İnsan gereksinimlerinin karşılanmasına yönelik faaliyetlerin devamı ve kaynakların gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlayan sürdürülebilirlik kavramının son dönemlerde önemi artmaktadır (Çamlıca ve Akar, 2014).

Ekosistem üzerinde özellikle 20. Yüzyılın ikinci yarısından itibaren devam etmekte olan olumsuzluklar, çevre sorunları açısından farkındalık oluşturmuş, 1980'lerin sonlarından itibaren ilk kez tanımlandıkları güçlü söylem Brundtland Raporu (Birleşmiş Milletler Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu, 1987) sürdürülebilir konulara dikkat etmeye başlamıştır. BM Binyıl Zirvesi'nde hükümetler tarafından 2000 yılında kabul edilen ve 2015 yılını hedefleyen Binyıl Bildirisi ve Binyıl Kalkınma Hedefleri, kalkınma için evrensel bir çerçeve ortaya koymuş, ortak geleceğimiz için gelişmekte olan ülkelerin, gelişmiş ülkelerle birlikte iş birliği içinde çalışmasını uygun bulmuştur. Binyıl Kalkınma Hedeflerinde çevresel sürdürülebilirliğin sağlanması için, sürdürülebilir kalkınma ilkelerinin ulusal politika ve programlarla uyumlu hale getirilmesi ve çevresel kaynaklarda yaşanan kayıpların önlenmesi, biyolojik çeşitlilik kaybının azaltılması, sağlıklı içme suyuna ulaşımın sağlanması konuları yer almıştır (<https://www.mfa.gov.tr>).

Birleşmiş Milletler tarafından 1983 yılında sürdürülebilirlik kavramı yayınlanan "Ortak Geleceğimiz" başlıklı raporundan sonra yaşamımızda yer almaya başlamıştır. Rapor, hızlı nüfus artışı ve sanayileşme gibi faktörlerin yarattığı sorunların çözülmesi amacıyla yayınlanmış olup, ekonomik büyüme ve küreselleşmenin çevre üzerinde yaratmış olduğu olumsuz sonuçları içeren bir uyarı özelliği taşımaktaydı (Uslu 1991; Nemli 1998).

Gastronomi

Gastronomi kavramı ilk olarak Antik Yunan döneminde kullanılmıştır. Etimolojik olarak gastronomi sözcüğü Yunanca gastro (mide) ve nomos (yasa) sözcüklerinden meydana gelmiştir. Gastronomi, ulusal ve uluslararası mutfakların özelliklerini ve bir ülkenin yemek kültürünü ifade etmektedir (Akman, 2019; Hjalager ve Richards, 2002). Gastronomi genellikle yemek pişirme sanatı ve iyi yemek yapma sanatı olarak anılmakla beraber kültür ve yemek arasındaki ilişkinin incelenmesini kapsamaktadır. Gastronomi aynı zamanda yemeği tatma, hazırlama, deneyimleme, deneme, araştırma, keşfetme ve yazma ile de ilgilenmektedir (Kivela ve Crotts, 2006). Gastronomi; pratik gastronomi, teorik gastronomi, teknik gastronomi ve gıda gastronomisi olarak dört ana alana ayrılabilir (Harrison, 1982):

1. Pratik gastronomi: Pratik gastronomi, dünya mutfaklarından çeşitli yiyecek ve içeceklerin üretimi ve servisi ile ilgilidir. Pratik gastronomi aynı zamanda tekniklerle ve ham ürünün estetiğe dönüştürülmesiyle ilgili ulusal hatta bölgesel standartlar ve yemek kültürü ile ilgilidir.

2. Teorik gastronomi: Teorik gastronomi, pratik gastronomiyi destekler. Yemeklerin reçetelerini, yemek kitaplarını ve yemekle ilgili yazınlara odaklanır. Teorik gastronomi, dünya kültürüne ilham veren ve onu destekleyen yaratıcılığın kaynağıdır.

3. Teknik gastronomi: Teknik gastronomi pratik gastronominin temelini oluşturur. Tesis ve makineler için ve bunların etkileri ile ilgilidir (mekansal mühendislik).

4. Gıda gastronomisi: Gıda gastronomisi, yiyecek ve içecekler ve bunların oluşumu ile ilgilidir.

Gastronomi, gıdalar ve gıdalarla ilgili çeşitli faktörlerin tanınması ile ilgilidir. Bir yörede, bölgede ve hatta bir ulusta bir grup tarafından yenen ve tüketilen yiyecek ve içecekleri konu alır. Gastronomi aynı zamanda, yiyeceklerin lezzetini etkileyen faktörlerin incelenmesini ve bu zevkin nasıl en üst düzeye çıkarılabileceğini araştırır. Gastronomi, açıkça tanımlanmış bir sınırı olmayan bir konudur.

Gastronomi ve Sürdürülebilirlik

Gastronomiden ilk olarak 1801 yılında bahsedilmiştir (Scarpato, 2002). Yunancada gastro (mide) ve nomos (kural, yasa veya düzenleme) şeklinde ifade edilen gastronomi birçok disiplinle etkileşim içindedir. Literatürde gastronominin birçok tanımı mevcut olup bu tanımlardan bazıları şu şekildedir; gastronomi, yerli ürünler, kültür, yaşam şekli ve sürdürülebilirlik olarak da tanımlanabilmektedir (Akgöl, 2012). Gastronomi 1825 yılında yiyeceklerin üretiminden sunumuna kadar geçen süreç olarak tanımlanmıştır (Brillat-Savarin, 1994).

Gastronomi; yiyecek ve içeceklerde kullanılan malzemelerin niteliklerini ve kullanım amaçlarını, mutfak kültürleri kapsamındaki benzerlikleri ve çeşitlilikleri meydana getiren yemeğin lezzetinin artırılmasını etkileyen tarih, kültür ile yemeğin bir arada sunmayı hedeflemektedir (Üner ve Şahin, 2016). Sürdürülebilir gastronomi, çevresel sürdürülebilirliği de dikkate alan, toplumun sağlığını, sosyo-kültürel yapısını koruyan ve geliştiren bir kavram olarak tanımlanmaktadır (Scarpato, 2002). Sürdürülebilir gastronomi, bir destinasyonun çekiciliğini artırmada yiyecekler konusunda marka ve kimlik oluşumunda oldukça önemlidir (Yurtseven ve Kaya, 2010). Gastronomi, yerel üretim ve tüketimi artırmakta ve ekonomik gelişime katkıda bulunmaktadır. Ayrıca destinasyonlar arasında rekabete yol açarak da ekonomik gelişime katkı sunmaktadır (Correia vd., 2008). Özellikle batı toplumlarında bireylerin McDonald's gibi fast food restoranları ve Coca Cola gibi içecekleri tercihlerinin artmasına (Ritzer, Dean ve Jurgenson, 2012) bağlı olarak insan sağlığı olumsuz etkilenmektedir. Bu durumu önlemek için sürdürülebilir ve organik gıda tüketimi Batılı kentsel toplumların bir parçası olmayı sürdürmekte, artan sağlık endişelerine bağlı olarak üretim ve çiftçilik artmaktadır (Macleod ve Carrier, 2010). Ancak sürdürülebilir gıda tüketimi çabaları gelişmiş ülkelerde olduğu gibi gelişmekte olan ülkelerde aynı ilgiyi çekmemektedir. Gastronominin sürdürülebilirliği, temiz bir çevrenin devamlılığı ve toplumun sağlığı için hem eko beslenme kaynaklarını korumakta hem de halkın sosyo ekonomik durumunun gelişmesini sağlamaktadır (Yurtseven ve Kaya, 2010; Bucak ve Ateş, 2014).

Son yıllarda artan çevre kirliliği, yanlış tarım uygulamaları, nüfus artışı, tarım ve hayvancılık alanında teknoloji kullanımı sonucunda çevreye verilen zararın artması sürdürülebilir gastronomi konusunun önemini vurgulamaktadır. Bu nedenle insanlar organik üretim, sağlıklı beslenme, geleneksel beslenme konularına önem vermektedir. Sürdürülebilir gastronomi için yeşil restoranların sayısı artmakta hatta bazı restoranlar kendi ürünlerini kendi bahçelerinde üretmektedirler. Bu sayılan faktörler sürdürülebilirliğin sağlanmasında ekolojik faktörlerdir. Sürdürülebilir gastronominin bileşenleri ekonomi, sosyoloji, ekoloji ve kültürdür. Yemek kültürünün sürdürülebilirliği de oldukça önemlidir. Özellikle kırsal kesimde bazı yemeklerin tarifelerinin kaybolması, yeni nesil tarafından tanınmamasına yol açmaktadır. Yemek kültürünün ulusal anlamda korunması ve uluslararası düzeyde tanınmasında yemek kültürünün sürdürülebilirliği oldukça önem arz etmektedir.

Sürdürülebilir Gastronominin Bileşenleri

Ekonomi

Toplumların mutfaklarını ekonomik yapıları ve yaşam biçimleri belirlemektedir (Beşirli,2010). Sürdürülebilirliğin ekonomik boyutu refahın artırılmasını hedeflemekte olup yenilenemeyen kaynakların israfının doğurabileceği sonuçlara, çevre kirliliğinin yaratabileceği zararların mali kısmına odaklanarak ekonomik büyümenin karşı karşıya kaldığı sorunların çözümünü konu almaktadır. (Kuter ve Ünal, 2009; Eryılmaz, 2011; Gümüş Dönmez, 2016; Demircan, 2016; Şanlıöz Özgen, Dilek, Türksöy ve Kaygalak Çelebi, 2016).

Ekonomik açıdan sürdürülebilir bir sistem, sürekli üretimi desteklemeli, borçlanmayı önleyebilmeli ve üretime zarar veren dengesizliklerden kaçınabilmelidir (Gedik, 2020). Gastronomi, turizmin gelişmesini, yöresel gıdaların ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımını ve satışını ve şehirlerin gastronomi markası haline gelmesini sağlayabilecek güce sahiptir. Ekonomide deneyim ekonomisi olarak adlandırılan bu durum direkt olarak gastro ekonomi ile ilişkilidir. Tüketicinin yaşadığı bir deneyimi bir kez daha yaşamak istediğinde ilk deneyimi ve son deneyiminin aynı olması için ürün devamlılığı ve standart reçete oluşturulması oldukça önemlidir (Gürsoy ve Özer, 2022).

Sosyoloji

Sosyoloji, sosyal yaşamın, sosyal değişimin ve bireylerin sosyal davranışlarının nedenlerinin ve sonuçlarının biçimsel yolla araştırılmasıdır (Bahar, 2009). Sosyal açıdan sürdürülebilirliğin sağlanmasında eşitlik, sağlık, eğitim, toplumsal cinsiyet eşitliği ve siyasi hesap verebilirlik ve katılım dahil olmak üzere yeterli sosyal hizmetlerin sağlanması oldukça önemlidir (Gedik, 2020). Yemek, bir toplumun yeme içme konusundaki farklılık ve benzerlikleri ortaya koymasının yanı sıra toplumların ve bireylerin kimliğini de yansıtır (Fischler, 1988).

Dünyada her mutfağın kendine has ve diğer mutfaklardan ayıran özellikleri bulunmaktadır. Bunlar dini inançlar, tarım ve hayvancılık olarak sıralanabilir (Şavkay, 2000). Yemek, sosyoloji teorilerinde doğal bir eylem olarak nitelendirilmektedir. Birçok sosyolog yemeğin insanların bir araya gelme nedeni olduğundan söz etmektedir (McIntosh, 1996). Yemek sadece fizyolojik ya da biyolojik bir eylem olmayıp yiyeceklerin üretimi, taşınması, depolanması ve tüketimi sürecinde oluşan farklı sosyalleşme ve törenler kültürün beslenme konusundaki önemini vurgulamaktadır (Beşirli, 2010).

Yemek bireysel ve toplumsal yönleri olan ve birçok faktörden etkilenen kültürel bir unsurdur. Yemek, fizyolojik bir ihtiyaç olmakla beraber sosyalleşmeyi de sağlamakta olup insanların yaşadığı toplumun kültürü onların yemek kültürünü de etkilemektedir. Yaşanan fiziki ve kültürel coğrafya yemek kültürünü etkilemektedir. İnsanların yaşam biçimindeki değişim yemek kültürünün de değişmesine neden olmaktadır (Çetin, 2006). Bireylerin beslenme alışkanlıkları, yemek hazırlama ve pişirme yöntemleri onların sosyal statülerine göre değişmektedir (McIntosh, 1996).

Yemek kültürünü dolayısıyla gastronominin temelini insan faktörü oluşturmaktadır. Bir toplumun yemek kültürü o bölgede yaşayan bireylerin yaşam biçimleriyle doğrudan ilişkilidir. Yemek kültürünün dolayısıyla gastronominin sürdürülebilirliği toplumun sosyolojik yapısıyla oldukça bağlantılıdır. Tarihsel süreçte gerçekleşen göçler, savaşlar, dini inançlardaki değişiklikler, diğer toplumlarla kültürel etkileşim, coğrafi değişiklikler, yemek kültürünün kuşaklararası aktarımını etkilemektedir.

Ekoloji

İnsanların yaşamlarını ve sağlıklarını sürdürebilmeleri için yeterli miktarda ve güvenli gıdayı alabilmeleri gerekmektedir. Dünya nüfusunun hızla artması, artan çevre kirliliği, güvenli gıdaya ulaşımı zorlaştırmaktadır. Güvenli (sağlıklı) gıda, besin değerlerini kaybetmemiş, fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeler açısından temiz ve bozulmamış gıdalar olarak tanımlanabilir. Gıda güvenliği birçok faktörün etkisiyle tehdit altında kalmakta ve

gıdaların sağlığı bozmasına neden olabilmektedir. Çiftlikten çatala kadar geçen tüm aşamalarda gıdalar farklı kaynaklardan çeşitli zararlı unsurlarla bulaşabilmektedir. Gıda güvenliğini, fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeler tehdit etmektedir (Giray ve Soysal, 2007).

İnsanların ihtiyaç duydukları tüm doğal kaynaklar sınırlıdır. Bu kaynaklar yenilenebilir olmasına rağmen tüketimleri sonrasında hızla tükenmektedirler. Bu nedenle sürdürülebilirlik kapsamında; yenilenemeyen kaynaklar kadar çevresel unsurların da dengeli tüketimine dikkat edilmesi gerekmektedir. Bu açıdan bakıldığında; sürdürülebilirliğin çevresel boyutu, doğal ve çevresel kaynakların korunması, tüketilmesi ve kuşaklararası aktarımıyla ilgilenebilir (Kuter ve Ünal, 2009; Eryılmaz, 2011; Gümüş Dönmez, 2016; Demircan, 2016; Şanlıöz Özgen, Dilek, Türksoy ve Kaygalak Çelebi, 2016).

Gastronominin sürdürülebilirliği de tarım ve hayvancılığın kontrollü şekilde devamı, zirai ilaçların denetlenebilir bir şekilde kullanımı, iyi bir atık yönetim sisteminin hayata geçirilmesi, yemek tarifelerinin kuşaklararası aktarımıyla sağlanabilecektir.

Kültürel Boyut

Türklerin toplumsal yapısında yiyecek-içecek faktörünün önemli bir yeri olduğu ve yemeğin toplumu birleştirici rol üstlendiği bilinmektedir (Avcıkurt, Sarıoğlu ve Girgin, 2007). Toplumların beslenme alışkanlıkları ya da davranışları yaşanılan coğrafyanın kültürel, ekonomik, ekolojik yapısı ve geçirdiği tarihsel sürecin özelliklerine göre şekillenmektedir. Türk Mutfağı denildiğinde Türkiye’de yaşayan insanların kullandıkları besin maddeleri, besinlerin hazırlanması, pişirilmesi, muhafazası, mutfakta çeşitli işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme düzeni, sofrada adabı ve mutfakla ilgili her türlü uygulamalar ve inanışlar anlaşılmalıdır (www.kultur.gov.tr).

Yemek, dünya üzerinde farklı toplumların tercihleri ve olanakları doğrultusunda şekillenmiş ve gelişmiştir. Lezzet, kültürel ve tarihsel faktörlerin etkisiyle belirlenmiş bir kültürdür (Montanari, 2006). Yemek alışkanlıkları, toplumun kimliğinin belirlenmesinde oldukça önemlidir (Goody, 1982; Lévi-Strauss ve Moore, 1974). Beslenme yalnızca fizyolojik ihtiyaç olmayıp sosyalleşme açısından da önemlidir. (Caplan, 1997).

Yiyecekler, kültürün bütünleyici parçalarındandır. Yemek kültürü küçük yaşlarda öğrenilir ve yaşam boyu unutulmaz. Dünyada her mutfağın kendine özgü özellikleri bulunmaktadır. İnsan hem fizyolojik yapısı itibarıyla hem de sosyal yönüyle yaşadığı kültürün etkisi altında bir yemek anlayışına sahiptir. Yaşanan coğrafya yemek kültürünü doğrudan etkileyen faktörlerdendir. İnsanların yaşam biçiminde meydana gelen değişimler onların yemek kültürlerini de değiştirmektedir (Tezcan, 2000). Gıda, sadece açlığı giderici bir ürün değil kültürel bir değerdir. Her kültürün kendine özgü yiyecek hazırlama, pişirme yöntemleri ve beslenme alışkanlıkları bulunmaktadır (Çağlı ve Kerimoğlu, 2012).

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ



EKONOMİ

SOSYOLOJİ

EKOLOJİ

KÜLTÜR

Şekil 1. Sürdürülebilir Gastronominin Bileşenleri.

Coğrafi İşaret

Taşıdığı özellikleri ve ününden dolayı kökenin bulunduğu coğrafi alanla özdeşleşmiş bir ürünü gösteren coğrafi işaretler (TPE, 1995) coğrafi kaynağa anlam yüklenen, o coğrafi bölgeyi simgeleyen sınırlı mülkiyet hakkıdır (Bulut ve Fural, 2018; Oraman, 2015; Kan ve Gülçubuk, 2008; Dayısoylu, Yörükoğlu ve Ançel, 2017). Coğrafi işaret uygulaması, belirli yasalar çerçevesinde bir ürün ya da değer koruma altına alınmasını ifade etmektedir. Coğrafi işaret kavramı 1995 yılından bu yana var olmasına karşın geçmişi yüzlerce yıl öncesine dayanmaktadır. Coğrafi işaret, sahip olunan değerlerin kuşaklararası aktarımını ve ürünün ya da değer tanıtımını sağlayan önemli bir uygulamadır (Şahin, 2013).

Menşe adı, “bir ürünün coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, bölge veya çok özel durumlarda ülkeden kaynaklanması, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümüyle bu yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması koşulu ile o yöre, alan veya bölge adını belirten işaret” olarak tanımlanmıştır. Mahreç işareti ise “bir ürünün coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanması, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla bu yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş olması, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması koşulu ile o yöre, alan veya bölge adı” olarak ifade edilmiştir. Bununla birlikte, 2082/92 sayılı tüzüğe göre korunan “geleneksel özellikli ürünler” de taslağın kapsamına alınmıştır (TPE, 2010).

Yerel gastronomik ürünlerin coğrafi işaret tescili alması bir yörede ünlenmiş ürünlerin kayıt altına alınmasını ve o yöreye özgü olduğunun belgelenmesini sağlamaktadır. Bu durum sürdürülebilir gastronominin sağlanmasında oldukça önemlidir. Yerel mutfağın yozlaşmasını önlemek ve koruma altına alınmasını sağlamak gastronomik ürünlerin unutulmasını önleyerek yemek kültürünün yeni kuşaklara aktarımını ve sürdürülebilirliği sağlamaktadır. Bir yöreye özgü yiyecek ve içecekler, teknolojik gelişme, endüstriyel üretim vb. nedenlerle artık yapılmadığı için yeni nesil tarafından bilinmemekte ve zaman içerisinde bu yiyecek ve içecekler unutulmaktadır. Coğrafi işaret tescili alındığı takdirde bu gastronomik ürünler kayıt altına alınmakta, ön plana çıkarılmakta ve gelecek kuşaklara aktararak ölümsüzleşmekte yani sürdürülebilmektedir.

Coğrafi işaretlerin kişiye değil bölge ya da yöreye ait olması oldukça önemli bir özelliktir. Bu nedenle tescilli bir coğrafi işaretin bilinirliği yöreye katkı sağlamaktadır. Coğrafi işaretler kırsal ve bölgesel kalkınmaya önemli katkılarda bulunmaktadır. Coğrafi işaret sayesinde bölgeler çekiciliğe sahip olmakta yılın belirli dönemlerinde ya da sürekli olarak bölgeye misafir çekebilmektedir. Böylelikle bölge sürekli bir ekonomik ve kültürel faaliyet içinde yer almaktadır (Esen, 2017). Geleneksel gıdaların üretiminde sürdürülebilirliğin en önemli teminatlarından birisi ürünlerin coğrafi etiketlenmesidir (Dikici, Koluman ve Aktaş, 2013).

Coğrafi işaretler, ürün ve değerlerin kökeni belirleme, onları diğer ürünlerden ayırma, kalite ve garantiyi güvence altına alma, kültürü ve geleneksel değerleri koruma vb. işlevleri bulunmaktadır. Ayrıca sahip olunan ürün ve değerlerin ulusal ve uluslararası alanda tanıtımını da sağlamaktadır (Gündoğdu, 2006). Coğrafi işaretli ürünler topluma ekonomik katkı sağlamaktadır (Doğanlı, 2020).

Son yıllarda sağlıklı beslenme konusundaki algının artması tüketicileri yiyecek ve içeceklerin orijinleri konusunda bilgi almaya sevk etmiştir. Tüketicilerin sağlık ve beslenme konusundaki bilinçlerinin artması onların yöresel ve coğrafi ürünler konusunda farkındalıklarının artmasına neden olmuştur (Özdemir ve Dülger Altın, 2018). Günümüzde yöresel değerlerin korunması ve nesiller arası aktarımı tüm dünyada önem kazanmıştır (Üzümcü, Alyakut ve Akpulat, 2017).

Sahip olduğumuz ürün ve değerlerimizin korunması ve kuşaklararası aktarımı oldukça önemlidir. Bu konuda yapılan çalışmalar arasında coğrafi işaret tescili söz konusu olmaktadır. Coğrafi işaret tescilinin bir ülkeye ekonomik ve kültürel katkıları olmakla birlikte markalaşmanın sağlanması, alternatif turizm, istihdam ve altyapı yatırımlarının oluşturulması konusunda fonksiyonları bulunmaktadır (Tanrıku ve Doğandor, 2021).

Standart reçete

Standart Reçete; yemekte kullanılan malzemelerin miktarını, türlerini hazırlama ve pişirme yöntemlerine ilişkin işlem basamaklarını, yiyeceğin hazırlanması ve pişirilmesinde kullanılan araç gereçleri ve ekipmanları, yiyeceğin maliyetini, porsiyon miktarını, gramajını gösteren bir tarifedir (Gönen ve Ergun, 2008; Altınel, 2014). Standart reçete, aynı zamanda standart lezzet ve sunum anlamına gelmektedir (Rızaoğlu ve Haçer, 2013).

Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliği için standart reçete uygulamaları önem taşımaktadır. Son zamanlarda yerleşmenin oldukça önemli bir değer haline gelmesiyle standart reçetelerin elzem hale gelmesi söz konusu olmuştur (Aydoğdu ve Mızrak, 2019). Standart reçeteler menü planlama ve maliyet analizinde oldukça katkı sağlamakta ve israfı önlemekte atık yönetimini kolaylaştırmaktadır (Tandoğan ve Şahin, 2014).

Standart reçeteler bilimsel olarak bir yemeğin, reçetesinin oluşturulup kayıt altına alınmasını sağlamaktadır. Böylelikle bir yiyecek veya içecek, Türkiye'nin neresinde yapılırsa yapılsın aynı lezzet ve kaliteye sahip olabilmektedir. Bu durum yemek tarifelerinin kayıt altına alınmasını sağlamakta hem işletmelerde maliyet kontrolünü kolaylaştırmakta hem de mutfak şeflerine kolaylık sağlamakta ve de müşteri memnuniyetini artırmaktadır. Standartlaştırılan tarifeler yemeklerin orijinalliği bozulmadan yeni nesillere aktarılmasını kolaylaştırmakta ve coğrafi tescil alınması sürecinde kolaylık sağlamaktadır.

Yemek tarifelerinin deneysel çalışmalar sonucu standartlaştırılmasına “standart reçeteler” denmektedir. Standart reçeteler, aşçıya rehberlik eden kılavuzlardır. Standart Reçetelerin hazırlanması uzun süren ve yoğun çalışma temposu gerektirmesine rağmen standart reçetelerin kullanılması zamandan tasarruf sağlamaktadır. Standart Reçetelerin hazırlanmasında aşağıdaki adımlar izlenir (Aksoy, 2019):

- Kaynak taraması yapılır,
- Yemeğin hazırlama ve pişirilmesinde kullanılacak araç gereç ve ekipman temin edilir,
- İlk önce 10 porsiyonluk denemeler yapılır,
- Daha sonra panel düzenlenir,
- Kalitesi onaylanan ürünler iki katı yani 20 porsiyonluk yapılır,
- Çoğaltılma işlemi 100 porsiyon olarak yapılır,
- Son olarak, hazırlanan standart reçeteler, belli kurallara göre yazılır ve böylece yemekler kayıt altına alınmış olur.

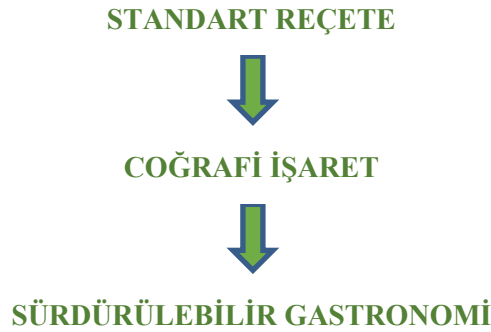
Standart reçeteler menü planlama ve maliyet analizinde oldukça katkı sağlar ve israfı önler atık yönetimini kolaylaştırır (Tandoğan ve Şahin, 2014).

3. Sonuç ve Öneriler

Günümüz teknoloji çağında hızlı nüfus artışına paralel olarak besin ihtiyacının gün geçtikçe artması, artan çevre kirliliği ve benzeri nedenlerle besin tedariki ve sağlıklı beslenme zorlaşmaktadır. Ekonomik, ekolojik, sosyal ve kültürel faktörler sürdürülebilir gastronomiyi etkilemektedir. Bunların yanı sıra sürdürülebilir gastronominin önemli bileşenlerinden birisi ise yemeğin kültürel boyutudur. Yemek kültürü, yaşanan coğrafi bölgenin özellikleri ile ilişki içerisinde bulunan toplumların bir sentezidir. Yemek kültürü; besinlerin tedariki de dahil olmak üzere, yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, sunulması gibi süreçleri kapsar. Bir bölgeye özgü yemekler zaman içerisinde toplumun sosyoekonomik kültürel yapısındaki değişiklikler ve teknolojik gelişmelerle de değişime uğramakta hatta bazı yemekler zaman içerisinde yok olmakta ve tarifleri de kaybolmaktadır. Yemek tarifelerinin kayıt altına alınması sürdürülebilirlik açısından oldukça önemlidir. Bu nedenle özellikle yaşlılardan yemek kültürü konusunda bilgi alınıp yöreye özgü yemeklerin tarifeleri toplanıp standart reçeteleri oluşturulmalıdır.

Sürdürülebilir gastronominin bileşenlerinden olan ekonomi, yerel gastronomik ürünlerinin tanınırlığının ve üretiminin artması kırsal ve bölgesel kalkınmaya katkı sağlayacak, üretim ve istihdamı özellikle de kadın istihdamını artıracaktır. Sürdürülebilir gastronominin gerçekleştirilmesinde elzem olan standart reçete ve coğrafi işaret tescili, yerel kalkınma, gastronomi turizmi, ekonomik kalkınmayı sağlayarak yerel üretimi destekleyecek, çekiciliği artıracak ve bölge halkının dolayısıyla ülkenin ekonomik refahını artıracaktır.

Standart reçete yemeklerin daima aynı lezzette ve kalitede üretilmesini sağlar. Standart reçete oluşturulması coğrafi işaretin ilk adımı olarak düşünülebilir. Standart reçetelerin, maliyet kontrolünü sağlama, israfı önleme, sürdürülebilirliği sağlama ve kaliteyi sağlama gibi çok önemli fonksiyonları bulunmaktadır. Standart reçetesi oluşturulmuş bir yemek herhangi iki farklı şehirde tüketildiğinde yemeğin lezzet ve sunumunun aynı olduğu görülmektedir. Coğrafi işaret bir yemeğin ait olduğu bölge ile özdeşleştiğinin bir göstergesidir. Böylece yemek kültürünün gelecek nesillere aktarılması sağlanmış olur.



Şekil 2. Sürdürülebilir gastronomi turizminde izlenmesi gereken adımlar.

Son yıllarda coğrafi işaret konusu önem kazanmaya devam etmektedir. Yöresel ürünler, coğrafi işaret tescili aldıklarında daha fazla tercih edilmektedirler (Toprak ve Oğuz, 2017). Yemek kültürümüzün korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından standart reçete ve coğrafi işaret tescili oldukça önemlidir (Tanrıku ve Doğandor, 2021). Bu nedenle bu konuda bilimsel çalışmalara önem verilmeli, bölgesel bazda standart reçete oluşturma ve coğrafi işaret tescili konusunda halkı ve yerel yönetimi bilinçlendirecek çalışmalar yapılmalıdır.

Kaynakça

- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Akın, E. B. (2006). Coğrafi İşaret Olarak Tescil Edilmiş Malatya Kayısısının Teknolojik Özelliklerinin Saptanması ve Gıda Güvenliği Açısından Araştırılması, Hacettepe Üniversitesi Fen Bil. Ens. Gıda Mühendisliği ABD, Doktora Tezi, Ankara.
- Akman, M. (2019). Turizm Sektöründe Türk Mutfağının Yeri ve Önemi (Diyetisyen Gözüyle). Ed. Şanlıer, N., Sürücüoğlu, (Ed.), Türk Mutfağı (s. 148-158) Hedef Yayıncılık. Ankara.
- Aksoy, M. (2019). İkram Hizmetleri Standart Reçeteler. Erişim Adresi: <https://slideplayer.biz.tr/slide/14900921/rundad%C4%B1r.%20%C4%B0kram%20Hizmetleri%20Standart>

art%20Re%C3%A7eteler%20Yrd.%20Do%C3%A7.%20Dr.%20Mustafa%20AKSOY. Erişim tarihi: 10.01.2022.

- Altinel, H., (2014). Menu Yönetimi ve Menu Planlama. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Avcıkurt C., Sarıoğlan M., Girgin G. K. (2007) Yiyecek-İçecek Olgusuna Sosyolojik Bir Bakış 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, Antalya.
- Aydoğdu, A., ve Mızrak, M. (2019). Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirliğinde Standart Reçetelendirmenin Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği. Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt.9 Sayı.20 2017 Eylül (s. 366-394)
- Bahar, H. İ. (2009). Sosyoloji (Vol. 31). Usak Books.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. Milli Folklor, 22 (87), 159-169.
- Brillat-Savarin, J.-A. (1994). The Physiology of Taste. (A. Drayton, Çev.). Harmondsworth: Penguin.
- Bucak, T., ve Ateş, U. (2014). Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği. The Journal of Academic Social Science Studies, 28, 315-328.
- Bulut, İ., ve Fural, Ş. (2018). Serik Bıçağı'nın Coğrafi İşareti Tescili Kapsamında Değerlendirilmesi. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 557-580.
- Caplan, P. (Ed.). (1997). Food, health and identity. Routledge Press. Civitello, L. (2011). Cuisine and culture: A history of food and people. John Wiley & Sons.
- Correia, A., Kim, S. ve Kozak, M. (2020). Gastronomi deneyimsel özellikler ve bunların tavsiye edilme niyetleri üzerindeki etkileri: Bulanık küme yaklaşımı. Uluslararası Turizm Araştırmaları Dergisi, 22 (3), 351-363.
- Çağlı, I. B. ve Kerimoğlu, Y.E., (2012). Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi)", İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Çalışkan, V., ve Koç. H. (2012). Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Dağılış Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi. Doğu Coğrafya Dergisi, 17(28), 193-214.
- Çamlıca, Z., ve Akar, G. S. (2014). Lojistik sektöründe sürdürülebilirlik uygulamaları. Gümüşhane University Electronic Journal of the Institute of Social Science/Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi, 5(11).
- Çetin, A. (2006). Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış. Milli Folklor, cilt 1, S.18, ss. 107-117.
- Dayısoylu, K. S., Yörükoğlu, T., ve Ançel, T. (2017). Kahramanmaraş'ın Coğrafi İşaretli Ürünleri ve İlin Potansiyel Durumu. KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi, Cilt 20 (1), s. 80-88.
- Demir, C., ve Çevirgen, A. (2006). Turizm ve çevre yönetimi: Sürdürülebilir gelişme yaklaşımı. Nobel Yayınları.
- Demircan, Ş. (2016). Sürdürülebilirliğin Boyutları (Çevresel, Sosyal, Kültürel ve Ekonomik Boyutlar). İçinde H. Çeken (Ed.) Sürdürülebilir Turizm (Temel Kavramlar ve İlkeler), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Dikici, A., Koluman, A., ve Aktaş, R. (2013). Gıdaların coğrafi işaretleme. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 39(1), 136-138.
- Doğanlı, B. (2020). Coğrafi İşaret, Markalaşma ve Kırsal Turizm İlişkileri. İnsan ve Sosyal Bilimler Dergisi, Cilt 3, Sayı 2, 525-541.
- Duran, E. (2011). Turizm, Kültür ve Kimlik İlişkisi; Turizmde Toplumsal ve Kültürel Kimliđin Sürdürülebilirliği. İ.T.İ.C.Ü. Sosyal Bilimler Dergisi, Yıl. 10, Sayı. 19. ss, 289-313.
- Eryılmaz, T. (2011). Sürdürülebilir Kalkınma Kavramı ve Türkiye'de Sürdürülebilir Kalkınma. Doktora Tezi, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Esen, Ş. (2017). Turizmde sürdürülebilirlik ve coğrafi işaretleme. Proceedings Book, s. 528.
- Fischler, C., (1988). Food, self and identity. Social Science Information 27:275-293.

- Gedik, Y. (2020). Sosyal, Ekonomik ve Çevresel Boyutlarla Sürdürülebilirlik ve Sürdürülebilir Kalkınma. *Uluslararası Ekonomi Siyaset İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, 3(3), 196-215.
- Giray, H., ve Soysal A. (2007). Türkiye’de gıda güvenliği ve mevzuatı. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni* 2007; 6: 485-4903.
- Goody, J. (1982). *Cooking, class and cuisine. A Study in Comparative Sociology*.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y., ve Çelik Uğuz, S. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalıkta Yerli Turistler üzerinde Görgül bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 3/1. ss. 14-29.
- Gönen, S., ve Ergun, Ü. (2008), Otel İşletmelerinin Yiyecek İçecek Bölümünde İç Kontrol Sisteminin Etkinliğinin Değerlendirilmesine Yönelik Bir Uygulama. *Ege Akademik Bakış, Ege Academic Review*, Cilt. 8, Sayı. 1, (183-204).
- Güler, D., ve Saner, G. (2018). Türkiye’de Hayvansal Gıdaların Coğrafi İşaret Korumalarının Avrupa Birliği Çerçevesinde Değerlendirilmesi. *International Journal of Agricultural and Natural Sciences*, 11 (1), s. 50-55.
- Gümüş Dönmez, F. (2016). Sürdürülebilirlik Kavramı, Tanımı ve Sürdürülebilirliğin Tarihsel Gelişimi. İçinde H. Çeken (Ed.) *Sürdürülebilir Turizm (Temel Kavramlar ve İlkeler)*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gündoğdu, G. (2006). 555 Sayılı CoğışKHK'nın Uygulamasında Ürün Kavramı ve Bazı Sorunlar. *Journal of Istanbul University Law Faculty-Hukuk Fakültesi Mecmuası (İÜHFİM)*, Vol.63, s. 213-238.
- Gürsoy, Ç., ve Özer, Ç. (2022). Sürdürülebilir unsurların gelişmesine katkıda bulunan bir yaratıcı ekonomi alanı, Gastroekonomi. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 5(1), 11-23.
- Harrison, A. F. (1982). *Gastronomy*. New Horizon Publishing Company. ISBN 978-0861166930.
- Hjalager, A. M., ve Richards, G. (Ed.). (2002). *Tourism and Gastronomy* (11). Londra: Routledge.
- <http://www.kultur.gov.tr/TR/belge/1-3272/turkmutfak-kulturu.html> (01.07.2011).
- <https://www.mfa.gov.tr/surdurulebilir-kalkinma.tr.mfa>. Sürdürülebilir Kalkınma.
- <https://www.unesco.org.tr/Pages/108/219/S%C3%BCrd%C3%BCr%C3%BClebilir-Kalk%C4%B1nma-2030-Hedefleri-%C4%B0htisas-Komitesi>.
- Kan, M., ve Gülçubuk, B. (2008). Geographical indications for recovery and Local owned of rural economy. *Journal of Agricultural Faculty of Uludağ University (Turkey)*.
- Karakurt Tosun, E. (2009). Sürdürülebilirlik Olgusu ve Kentsel Yapıya Etkileri. *Paradoks, Ekonomi, Sosyoloji ve Politika Dergisi*, (e-dergi), <http://www.paradoks.org>, ISSN 1305-7979, Yıl: 5 Sayı: 2.
- Kivela, J., ve C. Crotts, J. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research* 2006 30: 354.
- Kuter, N., ve Ünal, H. E. (2009). Sürdürülebilirlik kapsamında ekoturizmin çevresel, ekonomik ve sosyo-kültürel etkileri. *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 9(2), 146-156.
- Lévi-Strauss, C., & Moore, F. C. T. (1974). How myths die. *New Literary History*, 5(2), 269-281.
- MacLeod, D. V., ve Carrier, J. G. (2010). Tourism, power and culture: insights from anthropology. In *Tourism, Power and Culture: Anthropological Insights* (pp. 3-19). Channel View Publications.
- McIntosh, A. (1996). *Sociologies of Food And Nutrition*. New York: Plenum Press.
- Mercan, Ş. O., ve Üzülmez, M. (2014). Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm gelişimindeki önemi: Çanakkale ili örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67-94.
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Columbia University Press.
- Nemli, E. (1998). Sürdürülebilir kalkınma ve işletmelerin rolü. *Öneri*, c; 2 (9): 287-294.
- Oraman, Y. (2015). Türkiye’de Coğrafi İşaretli Ürünler. *Balkan and Near Eastern Journal of Social Sciences*, *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, s. 76-85.
- Özdemir, G., ve Dülger Altınar, D. (2018). Türkiye’de üretilen coğrafi işaret ile tescillenmiş peynir çeşitleri. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, 1 (11).

- Özgün, C., ve Ayvaz, K. M. (2017). Tekstil ve modada sürdürülebilirlik. *Akademia Doğa ve İnsan Bilimleri Dergisi*, 3(1), 110-119.çeşitleri. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi, Kocaeli, 1-11.
- Özşeker Bağırhan, D. (2016). Gastronomi Kavramı: Tanımı ve Gelişimi. Ed. Kurgun, H ve Özşeker Bağırhan, D. "Gastronomi ve Turizm (Kavramlar-Uygulamalar-Uluslararası Mutfaklar-Reçeteler içinde. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Rızaoğlu, B., ve Hançer, M. (2013). Menü ve Yönetim (2. b.). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ritzer, G., Dean, P., ve Jurgenson, N. (2012). The coming of age of the prosumer. *American behavioral scientist*, 56(4), 379-398.
- Sandıkçı, M., Boyraz, M., Mutlu, H., ve Gökçe, F. (2018). Gastronomi Araştırmaları Bibliyografisi, Bildiri, Makale, Tez 2013-2017. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. *Tourism and gastronomy*, 11(2), 51-70.
- Sormaz, Ü., Akmeşe, H., Güneş, E., ve Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*. 39. ss. 725-730.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin önemi ve Vize (Kırklareli)'nin coğrafi işaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (15), 23-37.
- Şanlıöz Özgen, H., Dilek, S. E., Türksoy, S. S., ve Kaygalak Çelebi, S. (2016). Sürdürülebilir Turizm. İçinde, N. Koçak (ed.) *Sürdürülebilir Turizm Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şavkay, T. (2000). Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Şentürk, B. (2011). Coğrafi işaretlerin ekonomik etkileri: mikro ve makro açıdan bir değerlendirme. (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Tandoğan, U., ve Şahin, Ö. (2014). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Standart Reçetelerin ve Hedef Maliyetlemenin Stratejik Kararlarda Kullanılmasına Yönelik Bir Uygulama. *Niğde Üniversitesi İİBF Dergisi*, 2014, Cilt: 7, Sayı: 1, s. 242-259.
- Tanrıkulu, M., ve Doğandor, E. (2021). Coğrafi İşaretleri ve Coğrafi İşaret Potansiyeliyle Bolu İli. *Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12 (1), s. 223-257.
- TDK. (2022). Türk Dil Kurumu Sözlükleri. <https://sozluk.gov.tr/>.
- Tezcan, M. (2000). Türk Yemek Antropolojisi. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Toprak, L., ve Oğuz, Z. (2017). Coğrafi işaretler ve Siirt ili örneği. 18. Ulusal Turizm Kongresi, s. 18-22.
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). (1995).
- Türk Patent Enstitüsü (TPE). (2010).
- Uslu, O. (1991). Sanayileşme ve kentleşmenin Getirdiği Çevre Sorunları, *Sürdürülebilir Kalkınma El Kitabı*, Ankara: TÇSV Yayını s.20.
- Uyar, H., ve Zengin, B. (2015). Gastronomi turizminin alternatif Turizm çeşidi olarak değerlendirilmesi bağlamında gastronomi turizm indeksinin oluşturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*. Yıl :3, Sayı:17.
- Üner, E. H., ve Şahin, G. G. (2016). Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Her Şey Dâhil Satış Sistemi İçinde. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (3), 76-100.
- Üzümcü, T. P., Alyakut, Ö., ve Akpulat, N. A. (2017). Coğrafi işaretleme kapsamında Kocaeli gastronomik ürünlerinin değerlendirilmesi. *Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19 (32), 132.
- Yılmaz, H. (2016). Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi. Ankara: Detay yayıncılık.
- Yurtseven, H. R., ve Kaya, O. (2010). Eko-gastronomi ve sürdürülebilirlik. 11. Ulusal Turizm Kongresi, 57-65.