

DENEYİMSEL GASTRONOMİ KONGRESİ 2025

17-18 MAYIS 2025

HATAY

EGCON 2025

DETAY
YAYINCILIK

EGCON
EXPERIENTIAL GASTRONOMY CONGRESS
Experiential Flavors, Sustainable Gastronomy

DENEYİMSEL GASTRONOMİ KONGRESİ

(EXPERIENTAL GASTRONOMY CONGRESS)

17-18 Mayıs 2025
Hatay

ÖZET BİLDİRİLER KİTABI



Ankara, 2025

DETAY YAYINLARI : 2053
1. Baskı : Aralık 2025
ISBN : 978-625-5754-39-4
Yayıncı Sertifika No : 46573

Kitaptaki bildiri metinlerine ait her türlü yasal/akademik ile bilim, etik ve dil sorumlulukları bildiri sahibi yazarlara aittir.

EDİTÖRLER
Doç. Dr. Olcay KİLİNÇ
Beyda OKUR

© Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti.

Her hakkı saklıdır. Yazarından ve yayınevinden yazılı izin alınmaksızın bu kitabın fotokopi veya diğer yollarla kısmen veya tamamen çoğaltılması, basılması ve yayınlanması yasaktır. Aksine davranış, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu gereğince, 5 yıla kadar hapis ve adli para cezaları ile fotokopi ve basım aletlerine el konulmasını gerektirir.

Kütüphane Bilgi Kartı

Deneyimsel Gastronomi Kongresi (EGCON) Özet Bildiri Kitabı, 1. Baskı
ISBN: 978-625-5754-39-4



GENEL DAĞITIM ve İSTEME ADRESİ

DETAY ANATOLIA AKADEMİK YAYINCILIK LTD. ŞTİ.

Adakale Sokak No: 14/4 Kızılay/ANKARA

Tel : (0.312) 434 09 49 • Faks: (0.312) 434 31 42

Web: www.detayyayin.com.tr • e-posta: detayyay@gmail.com

KONGRE BAŞKANI

Prof. Dr. Veysel EREN

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Rektörü

ONUR KURULU

Mustafa MASATLI

Hatay Valisi

Mehmet ÖNTÜRK

Hatay Büyükşehir Belediye Başkanı

Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA

Gastronomi Akademisyenleri Derneđi (GADER) Başkanı

Elif OVALI

HASAT ve TEOFARM Kurucusu

DÜZENLEME KURULU

Prof. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ
Anadolu Üniversitesi

Doç. Dr. Adem ARMAN
Akdeniz Üniversitesi

Doç. Dr. Alper KURNAZ
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi

Doç. Dr. Olcay KİLİNÇ
Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi

Dr. Esra ZIVALI
Anadolu Üniversitesi

YÜRÜTME KURULU

Doç. Dr. Murat CEYLAN
Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi

Duygu BABAT
Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi

Ali YETER
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi

Halide GERANAZ
Anadolu Üniversitesi

Semanur TECİMEN
Çukurova

Nazlıcan BULUT
Anadolu Üniversitesi

Beyda OKUR
Anadolu Üniversitesi

Abdülkadir Can DENLİ
Anadolu Üniversitesi

BİLİM KURULU

Prof. Dr. Y. Birol SAYGI	Alanya Üniversitesi
Prof. Dr. Hakan TURGUT	Başkent Üniversitesi
Prof. Dr. İsmail TOKMAK	Başkent Üniversitesi
Prof. Dr. Kamil BOSTAN	İstanbul Aydın Üniversitesi
Prof. Dr. Menekşe CÖMERT	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	Balıkesir Üniversitesi
Prof. Dr. Mustafa SANDIKÇI	Afyon Kocatepe Üniversitesi
Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Rahman TEMİZKAN	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Prof. Dr. Serkan SENGÜL	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Prof. Dr. Şevki ULAMA	Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Doç. Dr. Abdullah BAYCAR	Siirt Üniversitesi
Doç. Dr. Adem ADEMOĞLU	Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi
Doç. Dr. Gözde Türköz BAKIRCI	Dokuz Eylül Üniversitesi
Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ	Mersin Üniversitesi
Doç. Dr. Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. İbrahim ÇEKİÇ	Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi
Doç. Dr. İlkay YILMAZ	Başkent Üniversitesi
Doç. Dr. Nihan YARMACI GÜVENÇ	İstanbul Gedik Üniversitesi
Doç. Dr. Osman ÇAVUŞ	Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Doç. Dr. Sibel ÖNÇEL GÜLER	Anadolu Üniversitesi
Doç. Dr. Uğur KİLİNÇ	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi
Doç. Dr. Ümit SORMAZ	Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi
Doç. Dr. Yener OĞAN	Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi
Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM	Necmettin Erbakan Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Betül Öztürk	İzmir Ekonomi Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Esat ÖZATA	İstanbul Beykent Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Muzaffer ÇAKMAK	İstanbul Gelişim Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi OĞUZ NEBİOĞLU	Akdeniz Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Özge SEÇMELER	Altınbaş Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Sedef ÖZGÖNÜL DONUKTAN	İzmir Ekonomi Üniversitesi

HATAY BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANI SAYIN

MEHMET ÖNTÜRK'ÜN ÖNSÖZÜ

Hatay, sahip olduğu tarihsel birikimi ve çok kültürlü yapısıyla, mutfak kültürünü bir yaşam biçimine dönüştürmüş nadir şehirlerden biridir. Bu topraklarda gastronomi; yalnızca yemek kültürünü değil, birlikte yaşama geleneğini, üretim bilgisini ve toplumsal hafızayı da yansıtan güçlü bir değerdir. Hatay mutfağı, yüzyıllar boyunca farklı medeniyetlerin izlerini taşıyarak şekillenmiş; bugün ise bu zenginliğiyle ulusal ve uluslararası düzeyde önemli bir kültürel miras olarak öne çıkmaktadır.

Hatay'ın gastronomi alanındaki bu özgün kimliği, 2017 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi alanında dâhil edilmesiyle uluslararası ölçekte tescillenmiştir. Bu unvan, Hatay mutfağının yalnızca korunması gereken bir miras olmadığını; bilimsel çalışmalar, akademik üretim ve sürdürülebilir yaklaşımlar aracılığıyla geleceğe taşınması gereken evrensel bir değer olduğunu ortaya koymaktadır.

Elinizdeki bu kitap, Deneyimsel Gastronomi Kongresi (EGCON 2025) kapsamında üretilen bilimsel çalışmaların bir araya getirildiği kıymetli bir akademik kaynaktır. Kitapta yer alan bildiriler; gastronomiyi deneyim, kültür, sürdürülebilirlik ve toplumsal yapı boyutlarıyla ele alarak, Hatay'ın zengin mutfak mirasını bilimsel bir perspektifle değerlendirmektedir. Bu yönüyle eser, akademi ile yerel değerlerin buluştuğu önemli bir referans niteliği taşımaktadır.

6 Şubat 2023 tarihinde yaşanan depremlerin ardından Hatay, büyük bir dayanışma ve kararlılıkla yeniden ayağa kalkma sürecine girmiştir. Bu süreçte yerel üretimin, tarımın ve mutfak kültürünün korunması ve güçlendirilmesi; yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda toplumsal ve kültürel iyileşmenin de temel unsurlarından biri olmuştur. Gastronomiyi bu iyileşme sürecinin merkezine almak, şehrimizin kimliğini koruma ve geleceğe taşıma iradesinin önemli bir göstergesidir.

Deneyimsel Gastronomi Kongresi kapsamında hazırlanan bu bildiri kitabı; gastronominin, yeniden yapılanma sürecinde nasıl birleştirici ve dönüştürücü bir rol üstlenebileceğini ortaya koymaktadır. Akademik bilgi ile saha deneyimini buluşturan bu çalışmaların, Hatay'ın UNESCO Gastronomi Şehri kimliğini daha da güçlendireceğine ve literatüre değerli katkılar sunacağına inanıyorum.

Hatay Büyükşehir Belediyesi olarak; kültürel mirasımıza sahip çıkan, yerel üretimi destekleyen ve bilimin rehberliğinde geleceği inşa eden her çalışmayı desteklemeye devam edeceğiz. Bu kapsamda hazırlanan Deneyimsel Gastronomi Kongresi Özet Bildiriler Kitabı'nın, Hatay'ın mutfak kültürünü ve gastronomi alanındaki uluslararası konumunu güçlendiren kalıcı bir eser olmasını temenni ediyor; emeği geçen tüm akademisyenlere, paydaş kurumlara ve katkı sunan herkese teşekkür ediyorum.

Mehmet ÖNTÜRK

Hatay Büyükşehir Belediye Başkanı

**HATAY MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRÜ SAYIN
PROF. DR. VEYSEL EREN'İN ÖNSÖZÜ**

Kültürlerin mutfakta buluştuğu, tarihin damakta iz bıraktığı topraklardayız... Akdeniz'in kalbinde, medeniyetler beşiği Hatay'da, bir lezzet yolculuğuna çıkıyoruz. 17-18 Mayıs 2025 tarihlerinde düzenlenen Deneysel Gastronomi Kongresi (EGCON), yalnızca bir akademik etkinlik değil, aynı zamanda belleğin, coğrafyanın, doğanın ve insanın el ele vererek şekillendirdiği çok katmanlı bir deneyimdir.

Kongremiz; deprem gibi büyük afetlerin ardından sürdürülebilir yaşamın ve yerel mutfakların nasıl yeniden şekillendiğini gözler önüne sererken, Hatay halkının yaşadığı dönüşüm sürecine gastronomi penceresinden bakmaktadır. Bu yılki EGCON, "deneyim" kavramını yalnızca tat ve koku ile sınırlamayıp, hasattan mutfağa, kayıptan umuda, geçmişten geleceğe uzanan bir bütünlükle ele almaktadır.

Kongre programında yer alan oturumlar; afet sonrası mutfak organizasyonlarından, geleneksel tarım ürünlerinin korunmasına; gastronomik turizmden, yapay zekâ ile kişiselleştirilmiş menü tasarımlarına kadar pek çok konuyu kapsamaktadır. Bu çeşitlilik, disiplinlerarası bir yaklaşımın ve kolektif bir çabanın ürünüdür.

Katılımcılarımız, yalnızca bildiri sunmakla kalmamış; yerel tarlalarda hasat yaparak, Hatay'ın kadim ürünleriyle yoğrulmuş kahvaltılara ve yemek deneyimlerine katılarak, mutfağın sosyolojik ve kültürel dokusuna birebir temas etme fırsatı yakalamıştır. Bilimin, deneyimin ve kültürel etkileşimin iç içe geçtiği bu etkinlik, geleceğin gastronomisini anlamak ve şekillendirmek adına önemli bir zemin sunmaktadır.

Bu kıymetli kongrenin gerçekleşmesinde emeği geçen tüm bilim insanlarına, katkı sunan kurumlara, sahada deneyim sağlayan üretici ve aşçılara, gönüllülere ve elbette Hatay halkına şükranlarımızı sunarız.

Lezzetin ötesine geçen bir yolculukta, sizleri hem akademik hem de duygusal anlamda doyuracak bu çalışmalarını keyifle okumanızı dileğiyle...

Prof. Dr. Veysel EREN

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Rektörü

HASAT VE TEOFARMIN KURUCUSU SAYIN ELİF OVALI'NIN ÖNSÖZÜ

Toprağın bereketiyle, insanın emeğiyle, belleğin derinliğiyle yoğrulmuş bir coğrafyada yer alan Hatay'da Deneyimsel Gastronomi Kongresi'nin düzenlenmesi bizim için çok büyük anlam ifade ediyor.17-18 Mayıs 2025 tarihlerinde gerçekleşen Deneyimsel Gastronomi Kongresi (EGCON), yalnızca bir akademik buluşma değil; aynı zamanda Hatay'ın üretici gücünü, tarımsal mirasını ve gastronomik çeşitliliğini sürdürülebilir bir gelecek için yeniden kurgulayan bir yolculuktur. Bu yolculukta, TEOFARM ve HASAT olarak doğayla uyumlu, yerel olanı yücelten ve toplulukları güçlendiren bir anlayışla ev sahipliği yapmaktan gurur duyuyoruz.

Hatay'da hüzünlü ama depremin yaralarını sarmaya kararlı bir ruhla yola devam ediyoruz. Depremin izlerini yalnızca yapıarda değil, toplumun ruhunda da görmek mümkün. Ancak bu topraklar, binlerce yıllık birikimiyle nasıl yeniden filizlenebileceğini çok iyi bilir. Hatay, bereketin, çok kültürlülüğün ve dayanışmanın vücut bulmuş halidir. EGCON Deneyimsel Gastronomi Kongresi'ni HASAT çatısı altında tam da bu bilinçle, hem toprağın hem de insanın yeniden canlanmasını odağa alarak gerçekleştirdik.

HASAT (Hatay Tarım Sanat ve Tasarım Girişimcilik Merkezi), tarımı yalnızca üretim olarak değil; sanat, kültür ve girişimcilikle iç içe geçmiş bir yaşam biçimi olarak ele alır. Bu yaklaşım, EGCON'un evrensel akademik diliyle buluştuğunda; kadim tarifler, yerel tohumlar, mikro deneyimler ve kolektif hafızayla zenginleşen çok katmanlı bir paylaşım ortamı doğdu. Deneyimsel gastronomi başlığı altında topladığımız bildirimler, yalnızca lezzetleri değil; geçmişi, kimliği ve sürdürülebilir geleceği de tartışmaya açtı.

Kongremiz süresince yalnızca akademisyenler değil; çiftçiler, sanatçılar, şefler, öğrenciler ve kamu temsilcileri aynı sofrada bir araya geldi. Bu çok disiplinli buluşma, Hatay'ın yeniden ayağa kalkma iradesine ve gıdanın birleştirici gücüne duyduğumuz inancın somut bir göstergesidir. Bildiri özetlerinden oluşan bu kitap, yalnızca bir kongrenin çıktısı değil, aynı zamanda Hatay'ın toprağına ve kültürüne duyulan saygının bir ifadesidir.

Kongremize destek veren Sayın Valimiz, Sayın Rektörümüz, Sayın Belediye Başkanımız, Sayın Ticaret Odası başkanımız ve GADER Başkanımıza en içten teşekkürlerimizi ve saygılarımızı sunuyoruz. TEOFARM ve HASAT adına. bu sürecin parçası olan herkese, akademik emeğini ve gönlünü ortaya koyan tüm paydaşlarımıza şükranlarımızı sunarız.

Umutla yeşeren bir gelecek için, toprağın ve sofranın bereketinde buluşmak dileğiyle...

Elif Ovalı
HASAT ve TEOFARM Kurucusu

DÜZENLEME KURULUNUN ÖNSÖZÜ

Değerli akademisyenler, araştırmacılar, sektör temsilcileri ve bilim dünyasının kıymetli mensupları,

17-18 Mayıs 2025 tarihlerinde, kadim medeniyetlerin buluşma noktası olan Hatay'da gerçekleştirilen Deneyimsel Gastronomi Kongresi (EGCON)'nin bilimsel çıktılarının bu Bildiri Kitabı aracılığıyla akademik camiaya sunulmasından büyük memnuniyet duymaktayız.

Deneyimsel Gastronomi Kongresi, gastronomiyi yalnızca yemek üretimi ve tüketimiyle sınırlı bir alan olarak değil; kültür, bellek, mekân, duyar ve toplumsal etkileşimler bağlamında ele alan disiplinlerarası bir tartışma zemini oluşturmayı amaçlamıştır. Kongrenin, afet sonrası yeniden yapılanma sürecinde olan Hatay'da düzenlenmesi, gastronominin iyileştirici, birleştirici ve dönüştürücü potansiyelini görünür kılan özgün bir bağlam sunmuştur.

Kongre kapsamında sunulan bildiriler; afet sonrası beslenme pratiklerinden yerel tarım ürünlerinin sürdürülebilirliğine, gastronomik turizmden deneyim tasarımına, geleneksel mutfak bilgisinden dijital ve yenilikçi yaklaşımlara kadar uzanan geniş bir tematik çerçevede ele alınmıştır. Alanında yetkin hakemler tarafından titizlikle değerlendirilen bu çalışmalar, deneyimsel gastronomi literatürüne nitelikli ve güncel katkılar sunmaktadır.

Kongre sürecinde benimsenen yaklaşım, teorik bilginin sahayla, akademik üretimin yerel pratiklerle buluşmasını esas almıştır. Katılımcıların Hatay'ın üretim alanlarında, yerel mutfak kültürüyle ve gastronomik mirasıyla doğrudan temas kurmaları; gastronominin yalnızca akademik bir inceleme konusu değil, aynı zamanda yaşanan ve paylaşılan bir deneyim alanı olduğunu bir kez daha ortaya koymuştur. Bu yönüyle EGCON, klasik kongre formatlarının ötesine geçerek etkileşimli ve deneyim temelli bir bilimsel ortam oluşturmuştur.

Kongrenin program yapısının ve bildirilerin bütüncül kurgusu, gastronominin deneyim, bellek ve mekânla kurduğu çok katmanlı ilişkiyi merkeze alan bir anlayış doğrultusunda şekillenmiş; bu kavramsal çerçevenin oluşmasında, gastronominin deneyimsel boyutunun derinleştirilmesine yönelik değerlendirmeleriyle katkı sunan düzenleme kurulu üyemiz Doç. Dr. Adem ARMAN'ın görüşleri etkili olmuştur.

Bu kıymetli bilimsel eserin ortaya çıkmasında emeği geçen tüm akademisyen ve araştırmacılara, bildirilerin bilimsel niteliğini güvence altına alan Bilim Kurulu üyelerine ve sürecin her aşamasında katkı sunan paydaşlara teşekkür ederiz. Ev sahipliği ve destekleriyle kongrenin gerçekleştirilmesine katkı sağlayan kurum ve kuruluşlara şükranlarımızı sunarız.

Deneyimsel gastronomi alanında yeni tartışma alanları açacağına inandığımız bu Bildiri Kitabı'nın, akademik çalışmalara ve uygulamaya yönelik yaklaşımlara kalıcı katkılar sunmasını temenni ederiz.

Saygılarımızla,

Düzenleme Kurulu

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZLER	Sayfa
Hatay Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Mehmet ÖNTÜRK'ün Önsözü	7
Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Rektörü Sayın Prof. Dr. Veysel EREN'in Önsözü	8
HASAT ve TEOFARM Kurucusu Sayın Elif OVALI'nın Önsözü	9
Düzenleme Kurulunun Önsözü	10

	BİLDİRİLER	Sayfa
EGCON001	YENİ LÜKSÜN TADI: VEGAN FİNE-DİNİNG HİZMETİ SUNAN YEŞİL RESTORANLARDA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK ANLAYIŞI Arş. Gör. Ali YETER, Doç. Dr. Alper KURNAZ, Öğr. Gör. Tolgahan TABAK	13
EGCON002	VEGAN DUBAİ ÇİKOLATASININ OLABİLİRLİĞİNE İLİŞKİN DENEYSEL BİR ÇALIŞMA Bahadır HACIOSMANOĞLU, Prof.Dr. Hakan TURGUT	14
EGCON003	HATAY AMANOS DAĞLARI TRÜF MANTARININ MİKOLOJİK TURİZM KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA, Arş. Gör. Dr. Batuhan ÖZTÜRK	16
EGCON004	KRİZ DÖNEMLERİNDE BESLENME: DEPREMİN BAŞLANGICINDAN, YENİDEN YAPILANMAYA KADAR HATAY HALKININ BESLENME SÜRECİ Betül ÇİÇEKLİ, Prof. Dr. Serkan ŞENGÜL	18
EGCON005	DENEYİMSEL YEMEK DENEYİMİ Dr. Öğretim Üyesi Betül ÖZTÜRK	19
EGCON006	SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİDE ESNAF LOKANTALARININ DURUMU: ESKİŞEHİR İLİ HAMAMYOLU ÖRNEĞİ Beyda OKUR, Doç. Dr. Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ	21
EGCON007	DOĞAL AFETLERİN BESLENME ÜZERİNDEKİ ETKİSİ: HATAY'DA AFET SONRASI BESLENME Beyda OKUR, Dr. Öğr. Gör. Nurhayat İFLAZOĞLU	23
EGCON008	HATAY'DA HÜZÜNDEN UMUDA: ZİYARETÇİ MOTİVASYONLARI VE ANLAM ARAYIŞLARI Öğr. Gör. Duygu Babat, Doç. Dr. Hande Akyurt Kurnaz	25
EGCON009	AKDENİZ'İN KALBİNDE BİR LEZZET: HATAY ENGİNARININ TARİHSEL VE GASTRONOMİK YOLCULUĞU Elif OVALI, Düriye Melis ENES	26
EGCON010	TADILACAK ÇOK LEZZET VAR; GASTRO TUR PARADOKSU GAZİANTEP Öğr. Gör. Emre AKSU	28
EGCON011	TARIMIN KÖKENİ VE ETKİLERİ: GELENEKSEL ANLATIDAN YENİ YAKLAŞIMLARA, KİM KİMİ EVCİLLEŞTİRDİ? Öğr. Gör. Gökmen DUMAN, Doç.Dr. İlkay YILMAZ	29

EGCON012	GASTRONOMİ DENEYİMLERİNE VERİLEN DUYGUSAL TEPKİNİN ÖLÇÜLMESİNDE YÜZ İFADESİ TANIMA (FEA) SİSTEMLERİNİN KULLANIMI Arş. Gör. Halide GERANAZ	31
EGCON013	TÜRKİYE'DEKİ GASTRONOMİ LİSANS PROGRAMLARINDA DENEYİMSEL EĞİTİM MODELLERİNİN ANALİZİ Dr. Öğr. Üyesi Muzaffer ÇAKMAK	33
EGCON014	"TARLADAN SOFRAYA GASTRONOMİ" BOYUTUYLA HATAY İLİNİN ÇİFTLİK TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ Nazlıcan Bulut, Prof. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ	34
EGCON015	YAŞAYANLARIN GÖZÜNDEN 6 ŞUBAT DEPREMLERİNİN MUTFAK KÜLTÜRLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ Doç. Dr. Olcay KİLİNÇ, Doç. Dr. Uğur KİLİNÇ, Doç. Dr. Adem ARMAN	36
EGCON016	AFETLERDE MUTFAK ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ 6 Şubat 2023 Kahramanmaraş Depremi Üzerine Uygulamalı Bir Değerlendirme Doç. Dr. Osman ÇAVUŞ	38
EGCON017	KİŞİSELLEŞTİRİLMİŞ MENÜ TASARIMINDA YAPAY ZEKÂ KULLANIMI Arş. Gör. Seray EVREN, Doç. Dr. Nihan YARMAÇI GÜVENÇ	40
EGCON018	MUTFAK VE KİMLİK ALGISI: HATAY İLİ VE MUTFAĞININ GENÇLERDE OKUNUŞU Doç. Dr. Uğur KİLİNÇ, Doç. Dr. Olcay KİLİNÇ	43
EGCON019	UNESCO GASTRONOMİ ŞEHİRİ HATAY'IN DİJİTAL TANITIM PLATFORMLARINDAKİ MUTFAK KÜLTÜRÜNE AİT UNSURLARIN İNCELENMESİ Soner KÜÇÜK Enes GÜLEÇ	45

YENİ LÜKSÜN TADI: VEGAN FİNE-DİNİNG HİZMETİ SUNAN YEŞİL RESTORANLARDA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK ANLAYIŞI

Arş. Gör. Ali YETER

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Turizm Fakültesi

ali.yeter@ibu.edu.tr

ORCID: 0000-0003-0901-9392

Doç. Dr. Alper KURNAZ

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Turizm Fakültesi

alperkurnaz@ibu.edu.tr

ORCID: 0000-0001-5288-0706

Öğr. Gör. Tolgahan TABAK

Karabük Üniversitesi Eflani Meslek Yüksek Okulu

tolgahantabak@karabuk.edu.tr

ORCID: 0000-0002-5292-6206

Özet

Bu çalışma, 'yeni lüks' kavramının etik ve estetik boyutlarının vegan fine-dining pratiğinde nasıl somutlaştığını, yeşil bir restoran örneği üzerinden incelemektedir. Türkiye'de bitki temelli tadım menüsü sunan öncü bir işletmenin şefiyle yapılan yarı yapılandırılmış görüşmeden elde edilen veriler, Braun ve Clarke'ın tematik analiz adımları izlenerek çözümlenmiştir. Analiz sonuçları, geleneksel Türk lezzetlerinin modern gastronomi teknikleriyle bitki temelli bir yoruma kavuştuğunu; menü planlamasında mevsimselliğin ve yerelliğin, kadın kooperatifleriyle kurulan tedarik ilişkileri yoluyla desteklendiğini göstermektedir. Kompost üretimi, yağmur suyunun geri kazanımı ve düşük sıcaklıklı kurutma gibi uygulamalar atık miktarını önemli ölçüde azaltarak döngüsel bir mutfak düzeni oluşturmaktadır; ekmezsiz servis ve rafine sunum stratejileri ise 'vegan yemek doyurmaz' önyargısını kırmaya katkı vermektedir. İşletmenin yakın vadede güneş enerjisi sistemi kurma ve yerel üretici ağını genişletme hedefleri, sürdürülebilirlik yaklaşımlarını uzun süreli bir gelişim perspektifiyle pekiştirmektedir. Bulgular, yeni lüksün 'kişiselleştirilmiş etik deneyim' tanımının vegan fine-dining sahnesinde çevresel, toplumsal ve kültürel sürdürülebilirlik uygulamalarıyla bütünleştiğini ortaya koymakta; çalışmanın sunduğu model, benzer nitelikteki fine-dining işletmeleri için menü tasarımından atık yönetimine kadar uzanan açık ve bütüncül bir yol haritası sağlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Vegan fine dining, yeni lüks, sürdürülebilirlik, yeşil restoran, nitel araştırma.

THE TASTE OF NEW LUXURY: THE CONCEPT OF SUSTAINABILITY IN GREEN RESTAURANTS OFFERING VEGAN FINE-DINING SERVICES

Abstract

This study investigates how the ethical and aesthetic dimensions of 'new luxury' materialise in vegan fine-dining practice by examining a pioneering green restaurant in Türkiye. Data were generated through an in-depth, semi-structured interview with the restaurant's head chef and analysed following Braun and Clarke's thematic analysis framework. The findings show that traditional Turkish flavours are re-imagined through modern culinary techniques and plant-based principles, creating a 'familiar-yet-transformed' tasting experience. Menu design prioritises seasonality and locality: ingredients are sourced exclusively from regional producers, with special attention to women's cooperatives. A circular kitchen system is supported by composting, rain-water recovery and low-temperature drying, which together markedly reduce food waste. An intentional absence of bread service, combined with refined plating, challenges the common perception that vegan meals are insubstantial. Looking ahead, the restaurant plans to install a solar-energy system and broaden its network of local suppliers, underscoring a long-term commitment to sustainability. Overall, the study demonstrates that the notion of new luxury—as a personalised, ethical experience—can be fully integrated with environmental, social and cultural sustainability in the vegan fine-dining sphere, offering a clear, transferable roadmap for similar high-end establishments from menu development to waste management.

Keywords: Vegan fine dining, new luxury, sustainability, green restaurant, qualitative research

VEGAN DUBAİ ÇİKOLATASININ OLABİLİRLİĞİNE İLİŞKİN DENEYSSEL BİR ÇALIŞMA

Bahadır HACIOSMANOĞLU

Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
bhdrhc@gmail.com

Prof.Dr. Hakan TURGUT

Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
ORCID: 0000-0002-4572-194X
hturgut@baskent.edu.tr

Özet

Bu çalışma, Dubai çikolatasının vegan beslenme ilkelerine uygun şekilde formüle edilip edilemeyeceğini, vegan çikolatanın hangi alternatif kaynaklarla üretilebileceğini ve duyu kalite özelliklerinin tüketici beğeni düzeyi üzerindeki etkilerini incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırma, nicel araştırma modeli kullanılarak tasarlanmış ve deneysel bir çalışma olarak yürütülmüştür. Çalışmada, geleneksel çikolatanın hayvansal içeriklerinin yerine bitkisel alternatiflerin kullanılması üzerine odaklanılmıştır.

Çalışmanın kavramsal çerçevesi, veganlık ve vejetaryenlik kavramlarını detaylı bir şekilde ele almakta, bu beslenme türlerinin temel ilkelerini açıklamaktadır. Ayrıca, kakao ve çikolatanın tarihi, üretim süreci ve farklı çikolata türleri hakkında ayrıntılı bilgiler sunulmaktadır. Bu bağlamda, çalışmanın teorik altyapısı, vegan çikolata üretimine yönelik inovatif yaklaşımların zeminini hazırlamaktadır. Araştırmada, Dubai çikolatası vegan beslenme ilkelerine göre formüle edilebilirliği ve hangi alternatif kaynaklarla üretilebilirliği sorgulanmıştır.

Hindistan cevizi sütü, badem sütü gibi bitkisel kaynaklı alternatifler kullanılarak 6 farklı vegan Dubai çikolatası formülasyonu geliştirilmiştir. İlk aşamada, çikolata örneklerinin duyu özelliklerini değerlendirmek amacıyla, gastronomi ve mutfak sanatları alanında 11 eğitilmiş panelistin katılımıyla kalite puanlama testi uygulanmıştır. Sonuçlar, tüm çikolata formülasyonlarının duyu açıdan kabul edilebilir olduğunu göstermiştir. Vegan dubai çikolatasının tüketici beğenisini ölçmek adına bu değerlendirmeler sonucunda, Hindistan cevizi sütü (%25) ve badem sütü (%15) içeren iki formülasyon ileri değerlendirmeler için seçilmiştir. Araştırmanın ikinci aşamasında, 90 eğitilmiş panelistin katılımıyla tüketici beğeni hedonik testlerle ölçülmüştür.

Analizler, Hindistan cevizi sütü içeren çikolatanın genel beğeni düzeyinde, badem sütlü üründen daha yüksek bir değerlendirme aldığını ortaya koymuştur. Araştırma bulguları, Dubai çikolatasının vegan beslenme ilkeleri doğrultusunda formüle edilebileceğini, farklı bitkisel kaynaklar kullanılarak birden fazla formülasyon oluşturulabileceğini ve bu ürünlerin duyu kalite açısından tüketici taleplerini karşılayabildiğini göstermektedir. Ancak, hayvansal süt ürünlerinin bitkisel alternatiflerle değiştirilmesi sırasında maliyet, tedarik zinciri ve üretim sürecinde karşılaşılan zorluklar dikkat çekmiştir. Çalışmada endüstriyel mutfak ekipmanlarına olan ihtiyaç, üretim sürecinde önemli bir rol oynamıştır. Sonuç olarak, bu çalışma, vegan Dubai çikolatasının ticari bir ürün olarak değerlendirilebileceğini ve vegan tüketicilere yönelik önemli bir seçenek sunduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca, bu araştırma, vegan çikolata üretimi konusunda gastronomi alanında yenilikçi bir yaklaşım sunmakta ve bitkisel bazı ürünlerin geliştirilmesi üzerine bilimsel ve ticari açıdan değerli bir katkı sağlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Çikolata, Dubai çikolatası, gastronomi, vegan.

AN EXPERIMENTAL STUDY ON THE POSSIBILITY OF VEGAN DUBAI CHOCOLATE

Abstract

This study aims to investigate whether Dubai chocolate can be formulated in accordance with the principles of vegan nutrition, which alternative sources can be used to produce vegan chocolate and the effects of sensory quality characteristics on consumer appreciation. The study focussed on the use of herbal alternatives to replace the animal ingredients of traditional chocolate.

The conceptual framework of the study deals with the concepts of veganism and vegetarianism in detail and explains the basic principles of these diets. In addition, detailed information about the history of cocoa and chocolate, the production process and different types of chocolate is presented. In this context, the theoretical background of the study prepares the ground for innovative approaches to vegan chocolate production. In the research, the formulability of Dubai chocolate according to the principles of vegan nutrition and the alternative resources with which it can be produced are questioned.

The study was designed using a quantitative research model and conducted as an experimental study. Six different vegan Dubai chocolate formulations were developed using plant-based alternatives such as coconut milk and almond milk. In the first stage, a quality rating test was applied to evaluate the sensory characteristics of the chocolate samples with the participation of 11 trained panellists in the field of gastronomy and culinary arts. The results showed that all chocolate formulations were sensory acceptable. As a result of these evaluations, two formulations containing coconut milk (25%) and almond milk (15%) were selected for further evaluation in order to gauge consumer appreciation of vegan dubai chocolate. In the second phase of the research, consumer liking was measured by hedonic tests with the participation of 90 panellists.

The analyses revealed that the chocolate with coconut milk received a higher overall rating than the product with almond milk. The findings of the study show that Dubai chocolate can be formulated in line with the principles of vegan nutrition, multiple formulations can be created using different plant sources and these products can meet consumer demands in terms of sensory quality. However, the challenges encountered in the cost, supply chain and production process during the replacement of animal dairy products with plant alternatives were noted. The need for industrial kitchen equipment played an important role in the production process. In conclusion, this study reveals that vegan Dubai chocolate can be considered as a commercial product and offers an important option for vegan consumers. Furthermore, this research provides an innovative approach to the production of vegan chocolate in the field of gastronomy and makes a valuable scientific and commercial contribution to the development of plant-based products.

Keywords: Chocolate, Dubai chocolate, gastronomy, vegan.

HATAY AMANOS DAĞLARI TRÜF MANTARININ MİKOLOJİK TURİZM KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ

Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi
fugen.ozkaya@hbv.edu.tr
ORCID ID: 0000-0003-2893-9557

Arş. Gör. Dr. Batuhan ÖZTÜRK

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi
batuhan.ozturk@hbv.edu.tr
ORCID ID: 0000-0003-4951-0469

Özet

Mikoturizm, özellikle yabani mantarları odak noktasına alan doğa temelli bir özel ilgi turizmi çeşididir. Bünyesinde gastronomi, rekreasyon ve rehberlik gibi farklı disiplinleri barındıran mikoturizm, ekolojik keşif ile birlikte gastronomik deneyimi bireylere sunmaktadır. Disiplinler açısından incelendiğinde, mikoturizm; katılımcıların mantar toplama, orman yürüyüşleri, açık havada çeşitli fiziksel aktiviteler, festivaller ve atölye çalışmaları gibi rekreasyon uygulamalarına odaklanmaktadır. Yenilebilir mantarlar, tıbbi ve zehirli türler gibi uzmanlık gerektiren konularda ve aynı zamanda süreçteki bireylerin ekolojik rolleriyle birlikte eğitilmiş tur rehberlerine ve turizm rehberliği alanına işaret etmektedir. Gastronomik açıdan değerlendirildiğinde ise mikoturizm; çeşitli yabani mantarların sofistike bir bakış açısıyla ele alınmasıyla öne çıkmaktadır. Kaliteli ürünlerle yeni tatların arayışı süreçlerinin kesiştiği noktada yer alan mikogastronomi turizmi yaklaşımı, yerel gıda sistemlerini desteklerken geleneksel tariflerin yenilikçi bir biçimde yeniden yorumlanmasını ve sürdürülebilirliğin desteklenerek hasat sürecinin de kapsamına alınmasını sağlamaktadır. Bu yaklaşımla, doğayla iç içe, sürdürülebilir bir bakış açısıyla kültürel unsurların da yaşatılması hedeflenmektedir.

Literatür incelendiğinde; İspanya, Fransa, İtalya, Portekiz, Kanada, Amerika Birleşik Devletleri, Meksika, Şili ve Güney Afrika gibi ülkelere ek olarak Türkiye’de de mikolojik turizm faaliyetlerinin gerçekleştirildiği ve yıllar içerisinde çeşitlendiği görülmektedir. Türkiye’de özellikle trüf mantarı başta olmak üzere kuzugöbeği, kanlıca mantarı, ayı mantarı, çörek mantarı, kömürcü mantarı, çayır mantarı, imparator mantarı, kayın mantarı gibi çeşitli yenilebilir yabani mantarlarla ilgili çalışmalar yürütülmektedir. Hatay Amanos Dağları’nda 2020 yılında keşfedilen trüf mantarının varlığı, Hatay’da mikolojik turizm faaliyetlerinin geliştirilmesi açısından önem taşımaktadır.

Bu bağlamda, araştırma kapsamında Hatay Amanos Dağları’nda bulunan trüf mantarının mikolojik turizm kapsamında Hatay’ın turizm faaliyetlerinin geliştirilmesine sağlayabileceği katkıyı belirlemek, bu çalışmanın temel amacını oluşturmaktadır. Belirlenen temel amaç doğrultusunda, ulusal ve uluslararası literatür ile Hatay’ın turizm potansiyeli karşılaştırılarak derinlemesine bir literatür taraması gerçekleştirilmiştir. Araştırma, nitel araştırma yöntemlerinden durum (vaka) analizi kullanılarak desenlenmiş olup, veriler belge (doküman) incelemesi tekniğiyle analiz edilmiştir. Nitel araştırmalar, nicel araştırmaların aksine sayısal ve istatistiksel verilerle bir ilişki kurmaktan ziyade, çeşitli değişkenler arasındaki neden-sonuç ilişkisini açıklamaya odaklanmaktadır. Bu sebeple nitel araştırmalar genellikle “neden” ve “nasıl” gibi sorularla araştırmayı yönetmektedir. Durum (vaka) araştırmaları ise genellikle kısıtlı bir sistemin çalışma prensipleri ile ilgili çoklu ve sistemli veriler toplamayı ve o verileri derinlemesine incelemeyi ifade eden bir metodolojiyi tanımlar. Kendi içinde kesitsel ve boylamsal olmak üzere iki farklı çeşidi bulunan durum çalışmalarında, kesitsel çalışmalar zaman aralığının içerisinde spesifik bir nokta üzerine yoğunlaşırken, boylamsal çalışmalar uzun vadeli bir süreci kapsayarak değişim ve gelişmeleri açığa çıkarmayı hedefler. Doküman incelemesi tekniğinde ise konu ya da durum ile ilgili ulaşılan çeşitli belgelerin (kitap, makale, gazete haberi, ses kaydı, görüntü kaydı, mektuplar, biyografiler, resmi belgeler vb.) düzenli bir şekilde incelenmesi, değerlendirilmesi, analiz edilmesi ve tasnif edilerek raporlanması süreci ifade edilmektedir. Çalışma ile birlikte, Hatay Amanos Dağları’ndaki mikolojik potansiyel ile olası faaliyetler ve rotalar ile ilgili öneriler sunulmuş olup, bu önerilerin hayata geçirilebilmesi için izlenmesi gereken adımlar üzerinde durulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Mikolojik Turizm, gastronomi, Hatay, Amanos, rekreasyon.

EVALUATION OF TRUFFLES OF HATAY AMANOS MOUNTAINS WITHIN THE SCOPE OF MYCOLOGICAL TOURISM

Abstract

Mycotourism is a type of nature-based special interest tourism that focuses especially on wild mushrooms. Mycotourism, which includes different disciplines such as gastronomy, recreation and guiding, offers individuals a gastronomic experience along with ecological exploration. In terms of disciplines, mycotourism focuses on recreational practices such as mushroom picking, forest walks, various physical activities outdoors, festivals and workshops. It points to trained tour guides and the field of tourism guidance in specialized subjects such as edible mushrooms, medicinal and poisonous species, as well as the ecological roles of individuals in the process. From a gastronomic point of view, mycotourism is characterized by a sophisticated approach to various wild mushrooms. The mycogastronomy tourism approach, which is located at the intersection of quality products and the search for new flavors, supports local food systems, provides innovative reinterpretation of traditional recipes and supports sustainability and includes the harvest process. With this approach, it is aimed to keep cultural elements alive with a sustainable perspective intertwined with nature.

When the literature is examined, it is seen that in addition to countries such as Spain, France, Italy, Portugal, Canada, the United States of America, Mexico, Chile and South Africa, mycological tourism activities have been carried out in Turkey and diversified over the years. In Turkey, studies are carried out on various edible wild mushrooms such as morel, cannellini mushroom, bear mushroom, black cumin mushroom, charcoal mushroom, meadow mushroom, emperor mushroom, beech mushroom, especially truffle. The presence of truffles discovered in Hatay Amanos Mountains in 2020 is important for the development of mycological tourism activities in Hatay.

In this context, the main purpose of this study is to determine the contribution of truffles found in Hatay Amanos Mountains to the development of tourism activities in Hatay within the scope of mycological tourism. In line with the main objective, an in-depth literature review was conducted by comparing the national and international literature with the tourism potential of Hatay. The research was designed using case analysis, one of the qualitative research methods, and the data were analyzed using document analysis technique. Unlike quantitative research, qualitative research focuses on explaining the cause-and-effect relationship between various variables rather than establishing a relationship with numerical and statistical data. For this reason, qualitative research usually manages the research with questions such as “why” and “how”. Case studies, on the other hand, generally define a methodology that refers to collecting multiple and systematic data about the working principles of a limited system and analyzing that data in depth. While cross-sectional studies focus on a specific point in time, longitudinal studies aim to reveal changes and developments by covering a long-term period. The document analysis technique refers to the process of examining, evaluating, analyzing, classifying and reporting various documents (books, articles, newspaper articles, audio recordings, video recordings, letters, biographies, official documents, etc.) related to the subject or situation in an organized manner. With the study, suggestions on the mycological potential and possible activities and routes in the Amanos Mountains of Hatay were presented, and the steps to be followed in order to realize these suggestions were emphasized.

Keywords: Mycological Tourism, gastronomy, Hatay, Amanos, recreation.

KRİZ DÖNEMLERİNDE BESLENME: DEPREMİN BAŞLANGICINDAN, YENİDEN YAPILANMAYA KADAR HATAY HALKININ BESLENME SÜRECİ

Betül ÇİÇEKLİ

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi
23501705003@subu.edu.tr

Prof. Dr. Serkan ŞENGÜL

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi
serkansengul@subu.edu.tr
ORCID ID: 0000-0003-4615-1982

Özet

Birçok olağanüstü durum sonrasında farklı boyutlarda krizler ortaya çıkabilmektedir. Afetler sonucunda ortaya çıkan krizler arasında sadece fiziksel yıkımlar değil temel yaşamsal gereksinimlerin karşılanamama sorunları da ortaya çıkabilmektedir. 6 Şubat 2023 tarihinde Kahramanmaraş merkezli yaşanan deprem sonrasında da Hatay şehrinde son derece büyük can ve mal kayıpları ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte beslenme ve tedarik zinciri konusunda da kritik sorunlar ortaya çıkmıştır. Bu araştırma Hatay halkının deprem anından yeniden yapılanma sürecine kadar karşılaştığı beslenme durumuna ve sorunlarına odaklanmaktadır. Araştırmada ikincil veri taraması gerçekleştirilerek durumla ilgili kamu kurumlarının raporları, akademik yayınlar, sivil toplum kuruluşlarının raporları ve medyada yayınlanan içerikler incelenmiştir. İncelemeler afet anı (ilk 3 gün), geçici barınma zamanı ve yeniden yapılanma dönemi olmak üzere üç temel evrede incelenerek analiz edilmiştir.

Gerçekleştirilen analizler sonucunda ilk 3 günde temel gıda gereksinimlerine ulaşım oldukça kısıtlı olduğu, geçici barınma zamanında gönderilen gıda yardımlarının özellikle hastalar, çocuklar ve yaşlılar için özel ihtiyaçların karşılanmasında eksik kaldığı yeniden yapılanma sürecinde ise beslenme gereksinimlerinin karşılanmasında sürdürülebilir bir beslenme ağı kurulmasında eksikler yaşandığı tespit edilmiştir. Bu araştırmanın kriz dönemlerinde ortaya çıkan beslenme gereksinimlerinin planlanmasına odaklanması nedeniyle önemli olduğu düşünülmektedir. Araştırma ile benzer durumlarda daha kapsamlı ve sürdürülebilir beslenme politika ve stratejilerinin geliştirilmesine katkı sağlanması da hedeflenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Affet dönemi beslenme, kriz yönetimi, beslenme güvenliği, Hatay depremleri.

NUTRITION DURING TIMES OF CRISIS: THE NUTRITIONAL EXPERIENCE OF THE PEOPLE OF HATAY FROM THE ONSET OF THE EARTHQUAKE TO THE RECONSTRUCTION PHASE

Abstract

Various crises of differing scales may emerge in the aftermath of extraordinary events. Among the crises triggered by disasters are not only physical destructions but also the inability to meet basic life necessities. The earthquake that occurred on February 6, 2023, centered in Kahramanmaraş, resulted in significant loss of life and property in the city of Hatay. Alongside this devastation, critical issues also emerged in the areas of nutrition and the food supply chain. This study focuses on the nutritional conditions and challenges faced by the people of Hatay from the moment of the earthquake through the reconstruction process. Using a secondary data analysis method, reports from public institutions, academic publications, reports from non-governmental organizations, and media content related to the situation were reviewed. The collected data were analyzed within the framework of three main phases: the immediate aftermath of the disaster (the first 72 hours), the temporary shelter period, and the reconstruction phase.

The analyses revealed that access to basic food necessities was severely limited during the first three days; that food aid distributed during the temporary shelter period failed to adequately meet the specific nutritional needs of vulnerable groups such as patients, children, and the elderly; and that in the reconstruction phase, the establishment of a sustainable food system remained insufficient to meet ongoing nutritional needs. This study is considered significant in its emphasis on the importance of planning for nutritional needs during crisis periods. It also aims to contribute to the development of more comprehensive and sustainable nutrition policies and strategies for future emergencies.

Keywords: Disaster-period nutrition, crisis management, food security, Hatay earthquakes

DENEYİMSEL YEMEK DENEYİMİ

Dr. Öğretim Üyesi Betül ÖZTÜRK

İzmir Ekonomi Üniversitesi Uygulamalı Yönetim Bilimleri Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü, İzmir
betulozturk@gmail.com, betul.ozturk@ieu.edu.tr
ORCID ID: 0000-0003-0838-9025

Özet

Tüketicilerin, bazı marka veya işletmeler tarafından sunulan deneyimlere, ürün veya hizmetlerin faydası veya kullanılabilirliğinden daha fazla değer verdiği bir “deneyim ekonomisi” paradigması, küresel pazarlarda hızla yayılan bir akımdır. Nesnelerin interneti (IoT) araçları günlük hayatımızda daha yaygın hale geldikçe tüketiciler, medya kuruluşları ve influencerlar pazarlama alanına girmiştir. Sonuç olarak, pazarlama sektörü, daha deneysel bir formata doğru büyük bir değişim geçirmeye başlamıştır. Bu geçiş, özellikle parfüm, lüks otomobil, elektronik, otomotiv ve moda sektörlerinin yanı sıra yiyecek ve içecek sektörünün temsil eden restoranlarda da kendini göstermiştir. Restoran endüstrisi sadece geleneksel yerel konseptini değil aynı zamanda çoklu duyuşsal etkiler yaratmak için teknolojik araçları entegre eden “deneysel yemek” olarak adlandırılan yeni bir konsepti de kapsayacak şekilde gelişmiştir. Son derece dinamik ve rekabetçi karakteri nedeni ile restoran sektörü, yalnızca yemek sunmanın ötesine geçen bir deneyim sunmaya çalışmaktadır. Deneysel yemek kavramı bu bağlamda çok önemli bir strateji olarak sektörde yer edinmeye başlamıştır. Her yemek, ambiyans, sunum ve şeflerle interaktif etkileşim gibi çeşitli yöntemler kullanılarak çoklu duyuşsal deneyimi ile bir anlatı aracı olarak kavramsallaştırılmıştır. Mutfak deneyimi, anlatının ayrılmaz bileşenleri olarak hizmet eden ve daha geniş bir kültürel mirası temsil eden yerel ürünlerin dahil edilmesiyle daha da zenginleştirilmektedir. Bu akım, pop-up akşam yemekleri, tarladan sofraya etkinlikleri ve şef masası gibi örneklerden sayabileceğimiz mutfak deneyimlerini kapsamaktadır. Ayrıca ister havada ister denizin içinde veya bir tarlanın içinde olsun, deneysel yemek, restoranın coğrafi konumundan da etkilenmektedir. Örneğin tarladan sofraya konseptinde yer alan yemekleri, konukları malzeme hasadına katılmaya, şefin pişirme esnasındaki mutfak gösterisine tanık olmaya ve tarladan sofraya konseptini daha derinlemesine anlamaya davet eder. Bu deneyimler değerli anıların yaratılması ile sonuçlanır. Deneysel yemeğin bir diğer örneği olan “Gökyüzünde Yemek”, konuklara yerden 50 metre yükseklikte, gökyüzünde asılı bir masada oturarak yemek sunumu gerçekleştiren restoran, en yorgun katılımcıların bile adrenalini seviyesini yükseltecek heyecan verici bir sunuma sahiptir ve çevrenin panoramik manzarası nefes kesici olmaktan başka bir şey değildir. Bu çalışmada, deneysel yemek kavramı, bu akımı farklı konseptlerde yürüten restoranlar ve tüketicilerin eğilimleri tanımlanacaktır. Bu çalışma, deneysel yemek kavramını tanımlayarak bu trendi farklı konseptlerde uygulayan restoranları ve tüketici eğilimlerini incelemeyi amaçlamaktadır. Deneysel yemek ile ilgili yapılan çalışmaları ve araştırma alanlarının temalarını belirlemek için sistematik literatür tarama metodolojisi uygulanmıştır.

Anahtar Kelimeler: deneysel gastronomi, deneysel yemek, çoklu duyuşsal deneyim, tüketici deneyimi

EXPERIENTIAL DINING EXPERIENCE

Abstract

The “experience economy” paradigm, in which consumers value the experiences offered by some brands or enterprises more than the utility or usability of product or services, is a rapidly spreading trend in global markets. As Internet of Things (IoT) tools become increasingly pervasive in our daily lives, consumers, media outlets and influencers have entered the marketing realm. Consequently, the marketing industry has undergone a significant transition towards a more experiential format. This transition has been particularly evident in the perfume, luxury cars, electronics, automotive and fashion sectors, as well as in restaurants representing the food and beverage industry. The restaurant industry has evolved to encompass not only the conventional local restaurant concept but also a novel concept termed “experiential” dining”, which generally integrates technological tools to generate multisensory effects. Each dish is conceptualized as a narrative medium, employing various techniques such as ambiance, presentation, and interactive engagement with the chefs. The culinary experience is further enriched by

the incorporation of local products, which serve as integral components of the narrative and represent a broader cultural heritage. This trend encompasses various culinary experiences, including pop-up dinners, farm-to-table events, and chef's table dining. The geographical location of the restaurant, whether in the air, in the sea or in the farm, also influences the culinary experience. Farm-to-table dinners, for instance, invite guests to engage in the harvesting of ingredients, witness a culinary demonstration by the chef and forge a deeper understanding of the farm-to-table concept. These experiences often result in the creation of cherished memories. An exemplar of this phenomenon is "Dinner in the Sky," an event that offers guests a unique experience as they are seated at a table suspended 50 meters above the ground in the sky. This event features an exhilarating presentation that is likely to raise the adrenaline level of even the most jaded attendee, and the panoramic view of the surroundings is nothing short of breathtaking. The present study aims to define the concept of experiential dining, as well as to examine restaurants that carry out this trend in different concepts and consumer trends. A systematic literature review was conducted to identify the studies related to experiential dining and the themes of the research areas.

Keywords: experiential gastronomy, experiential dining, multi-sensorial experience, consumer experience

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİDE ESNAF LOKANTALARININ DURUMU: ESKİŞEHİR İLİ HAMAMYOLU ÖRNEĞİ

Beyda OKUR

Anadolu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

beydaokur@anadolu.edu.tr

ORCID ID: 0009-0003-7619-2387

Doç. Dr. Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ

Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi

ezencir@anadolu.edu.tr

ORCID ID: 0000-0001-6668-9961

Özet

Sürdürülebilirlik insanlık tarihinin en eski zamanlarına dayanan, 17. ve 18. Yüzyılda Avrupa'da değer kazanmaya başlayan ve varlığın korunmasıyla devamlılığını ifade eden bir kavramdır (Durlu Özkaya ve Üner, 2021). Birçok farklı alanda kullanılan sürdürülebilirlik kavramı, zamanla oluşan ekolojik problemlerin çevre dostu kalkınmayla desteklenmesi için ortaya çıkan fikirlerdendir ve gelecek nesillerinde ihtiyaçlarına erişebilmesini hedefler (Özen ve Karaca, 2021). Literatürde tek bir tanımı olmamakla beraber sürdürülebilirliğin temeli ekonomik faaliyetlerin ekolojik sonuçlarını dikkate alarak, değiştirilebilir veya yenilenebilir bu nedenle de tükenmeyen kaynakların kullanımına dayanmaktadır (Gedik, 2024). Gastronomide sürdürülebilirlik kavramının tarladan sofraya ilkesiyle hareket eden, yemek kültürünün nesilden nesile aktarılmasını sağlayan ve doğal kaynakların devamlılığını gözetten bir kavram olduğu söylenebilir (Yeşilyurt, Beyoğlu ve Bilgin, 2024). Bu bağlamda gastronomide sürdürülebilirlik kavramı gelecek nesillere bugünümüzü iyi bir şekilde aktarabilmek adına önemlidir. Esnaf lokantaları Türk mutfak kültürünün ayrılmaz bir parçası olarak ülkemizin her yerinde ulusal ve yerel lezzetlerle hizmet veren geleneksel yiyecek içecek işletmeleridir. Genel olarak sulu yemekler ve ev yemeği benzeri yemekler sunan bu işletmeler günümüzdeki fast food ve benzeri sağlıksız içerikler sunan restoranlara karşı daha sağlıklı bir alternatif olabilmektedirler. Literatüre bakıldığında ülkemizin her yerinde varlıklarını sürdürmelerine ve önemli bir gastronomik değere sahip olmalarına rağmen esnaf lokantalarıyla ilgili çalışmaların az olduğu görülmektedir. Gastronomiyi sürdürülebilir kılabilmek için nesilden nesile aktarabilmek dolayısıyla da yemek kültürünü koruyabilmek önemlidir. Bu bakımdan sürdürülebilirliği etkileyen ekonomik, ekolojik, sosyal, ve kültürel faktörler bulunmaktadır (Çekal ve Doğan, 2021). Yine gastronomide sürdürülebilirlik denildiğinde hem işletmenin hem de gıdanın sürdürülebilir olması için birçok etken bulunmaktadır. Geleneksel yapısını koruyarak kendi halinde işletmeler olarak görülen esnaf lokantalarının geleceğimizde de yerini koruyabilmesi için çağımıza ayak uydurabilmesi ve tüketici beklentilerini karşılayabilmesi gerekmektedir. Günümüzde hem kültürümüzün taşıyıcısı olan hem ekonomik alternatifler sunan bu işletmelerin güncel durumu ve gelecekteki konumu bilinmemektedir. Ayrıca esnaf lokantalarının sürdürülebilirliği hakkında literatürde çalışmaya rastlanmamaktadır. Bu çalışma esnaf lokantalarının devamlılığı ve çağa ayak uydurabilmelerinin tespiti adına önemlidir. Bu sebeple çalışmanın temel amacı sürdürülebilir gastronomi bağlamında esnaf lokantalarının durumunu araştırmak olarak belirlenmiştir. Eskişehir şehir merkezinin en önemli kentsel bölgelerinden biri olan Hamamyolu Caddesi ve çevresi geçmişten günümüze hala kent merkezi olma özelliğini devam ettirmektedir (Şahin ve Tavşan, 2018; Tektaş, 2024). Bu bölge çarşı olarak da yapısını koruyarak sürekli bir harekete sahip olduğundan bu araştırmaya sınırlılık da getirebilmek adına araştırmanın kapsamını Hamamyolu çarşısı ve çevresindeki esnaf lokantalarının sürdürülebilirliği oluşturmaktadır. Bu noktadan hareketle Eskişehir ili Hamamyolu çarşısında bulunan yedi esnaf noktasının altısıyla derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın sonucunda işletmelerde temel sürdürülebilirlik uygulamalarının bir kısmının bulunmasıyla beraber bir takım eksikliklerinde olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca işletmelerden ikisinin gelecek kaygısı taşıdığı ve gelecekte varlığını sürdüremeyeceği endişesi taşıdığı görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Esnaf lokantası, sürdürülebilirlik, gastronomi.

THE SITUATION OF LOCAL RESTAURANTS IN SUSTAINABLE GASTRONOMY: THE CASE OF HAMAMYOLU IN ESKİSEHIR

Abstract

Sustainability is a concept that dates back to the earliest periods of human history, began to gain value in Europe during the 17th and 18th centuries, and refers to the preservation and continuity of existence (Durlu Özkaya & Üner, 2021). Widely used across various fields, the concept of sustainability has emerged as an idea supporting the mitigation of ecological problems through environmentally friendly development and aims to ensure that future generations can also meet their needs (Özen & Karaca, 2021). Although there is no single universally accepted definition in the literature, the foundation of sustainability lies in the use of resources that are renewable or replaceable—hence inexhaustible—while taking into account the ecological consequences of economic activities (Gedik, 2024). In the context of gastronomy, sustainability can be defined as a concept guided by the "farm-to-table" principle, ensuring the transmission of culinary culture from generation to generation while protecting natural resources (Yeşilyurt, Beyoğlu & Bilgin, 2024). In this respect, sustainability in gastronomy is important in order to pass on today's culinary heritage to future generations. Tradesmen restaurants (*esnaf lokantaları*) are traditional food and beverage establishments found throughout Turkey and serve both national and local dishes, forming an integral part of Turkish culinary culture. Typically offering home-style, stew-based meals, these establishments can serve as a healthier alternative to fast food and other modern, often unhealthy, dining options. A review of the literature reveals that despite their widespread presence and gastronomic value, academic studies on tradesmen restaurants are relatively limited. In order to ensure the sustainability of gastronomy, it is essential to preserve and transmit culinary traditions across generations. Several factors—economic, ecological, social, and cultural—play a role in influencing sustainability (Çekal & Doğan, 2021). Moreover, sustainability in gastronomy requires the implementation of practices that ensure the longevity of both food and the business itself. Although tradesmen restaurants are often seen as modest and traditional enterprises, their ability to adapt to modern times and meet consumer expectations is crucial for their continued existence. Today, the current status and future position of these businesses, which both preserve cultural values and offer economic alternatives, remain largely unknown. Furthermore, there is a notable gap in the literature concerning the sustainability of tradesmen restaurants. This study is significant in identifying the continuity of such establishments and their capacity to adapt to changing times. For this reason, the primary aim of the study is to examine the status of tradesmen restaurants within the context of sustainable gastronomy. Hamamyolu Street and its surrounding area, one of the most important urban zones in the city center of Eskişehir, has historically maintained its role as a central district (Şahin & Tavşan, 2018; Tektaş, 2024). This area, which continues to function as a traditional marketplace, is characterized by constant movement and commercial activity. To establish clear boundaries for the study, the research is limited to the sustainability of tradesmen restaurants located in and around Hamamyolu Bazaar. Within this framework, in-depth interviews were conducted with six of the seven identified tradesmen restaurants in the Hamamyolu district of Eskişehir. The findings indicate that while some fundamental sustainability practices are present in these businesses, certain deficiencies were also observed. Additionally, two of the establishments expressed concerns about their future and conveyed uncertainty regarding their ability to continue operating in the coming years.

Keywords: Local Restaurant, sustainability, gastronomy.

DOĞAL AFETLERİN BESLENME ÜZERİNDEKİ ETKİSİ: HATAY'DA AFET SONRASI BESLENME

Beyda OKUR

Anadolu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
beydaokur@anadolu.edu.tr
ORCID ID: 0009-0003-7619-2387

Dr. Öğr. Gör. Nurhayat İFLAZOĞLU

Hatay Musatafa Kemal Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu
niflazoglu@gmail.com
ORCID ID: 0000-0003-4736-789X

Özet

Hatay, yaklaşık 2.5 milyon yıl öncesine dayanan arkeolojik kalıntılarıyla Türkiye'nin en eski yerleşim yerlerinden biri olarak öne çıkmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı [KTB], 2025). Tarih boyunca üç büyük dinin ve birçok medeniyetin bir arada yaşadığı şehir, barış ve hoşgörünün simgesi hâline gelmiştir (Tosun ve Bilim, 2004). Bu çok kültürlü yapısı, kentin zengin ve özgün bir mutfak kültürü geliştirmesine olanak sağlamıştır. Bu nedenle Hatay, "Medeniyetler Sofrası" unvanıyla anılmakta ve 2017 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi alanında dâhil edilmiştir (Türkiye Kültür Portalı, 2025). Ancak ne yazık ki Hatay, bu tarihsel ve kültürel niteliklerinin yanı sıra, 6 Şubat 2023 tarihinde meydana gelen ve merkez üssü Kahramanmaraş olan büyük depremin en fazla etkilediği şehirlerden biri olarak da hafızalara kazınmıştır (Duruel, 2023). Doğal afetler, yıkıcı etkileri nedeniyle insan yaşamını ve yaşam kalitesini derinden etkileyebilmektedir. Depremler, bu afetler arasında en büyük yıkıma yol açan felaketler arasında yer almaktadır (Gerçek ve Güven, 2016). Türkiye'nin bir deprem ülkesi olduğu ve geçmişte olduğu gibi gelecekte de benzer afetlerin yaşanacağı bilimsel öngörülerle desteklenmektedir (İşçi, 2008). 6 Şubat 2023 depremleri ise bugüne dek yaşanan en ağır can ve mal kayıplarından birine yol açmıştır. Bu nedenle, benzer afetlerin olası etkilerini azaltmak adına geleceğe yönelik önlemler alınması, bilimsel araştırmalar yapılması ve afetlere karşı hazırlıklı olunması büyük önem taşımaktadır. Bireyin sağlıklı bir yaşam sürdürebilmesi; beslenme, çevresel koşullar ve sağlık hizmetlerine erişim gibi birçok faktöre bağlıdır. Bu unsurlar arasında beslenme, temel bir önceliğe sahiptir (Baysal, 1981). Olağanüstü durumlar olan doğal afetlerde, afetzedelerin yaşadıkları travmatik koşulları hafifletebilmek adına bir an önce rutin beslenme düzenlerine dönmelerinin sağlanması gerekmektedir (Öney ve Akman, 2022). Afet sonrası dönemde yeterli ve dengeli beslenmenin sağlanması, yalnızca sağlığın korunması için değil, aynı zamanda yaşamın sürdürülebilirliği açısından da kritik öneme sahiptir. Ongan ve arkadaşları (2023), afet ve acil durumlar sonrasında bireylerin genellikle kısmen ya da tamamen dış gıda yardımlarına bağımlı hâle geldiğini ve bu nedenle afet koşullarında beslenme hizmetlerinin hızlı ve etkin bir şekilde yürütülmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Bu bağlamda, söz konusu çalışma, 6 Şubat 2023 tarihinde meydana gelen Hatay depremi sonrası afetzedelerin beslenme alışkanlıklarındaki değişiklikleri, gıda teminindeki zorlukları ve bu durumun sağlık üzerindeki etkilerini incelemiştir. Araştırma, deprem sonrası gıda temini ve erişimi konusunda yaşanan aksaklıklar ve gıda yetersizliğinin, afetzedelerin sağlık sorunlarına yol açtığını ortaya koymuştur. Katılımcılar, özellikle ilk günlerde besin değeri düşük gıdalarla beslenmiş, günlük öğün sayısı azalmış ve sağlık problemleri (üşütme, halsizlik, tansiyon problemleri) artmıştır. Gıda yardımlarının yetersizliği ve gıda teminindeki zorluklar, afet sonrası dönemde sağlık sorunlarının devam etmesine neden olmuştur. Sonuç olarak, afet sonrası dönemde gıda tedarikinin güçlendirilmesi, etkili koordinasyonun sağlanması ve psikolojik destek ile beslenme hizmetlerinin entegrasyonu önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Acil durum beslenmesi, 6 Şubat Depremi, Hatay

THE IMPACT OF NATURAL DISASTERS ON NUTRITION: POST-DISASTER NUTRITION IN HATAY

Abstract

Hatay stands out as one of the oldest settlements in Turkey, with archaeological remains dating back approximately 2.5 million years (Republic of Türkiye Ministry of Culture and Tourism [KTB], 2025). Throughout history, the city has been a place where three major religions and numerous civilizations coexisted, becoming a symbol of peace and

tolerance (Tosun & Bilim, 2004). This multicultural structure has enabled the development of a rich and unique culinary culture in the region. For this reason, Hatay is referred to as the “Table of Civilizations” and was included in UNESCO’s Creative Cities Network in 2017 in the field of gastronomy (Türkiye Culture Portal, 2025). However, Hatay is also remembered as one of the cities most severely affected by the devastating earthquake centered in Kahramanmaraş on February 6, 2023 (Duruel, 2023). Due to their destructive effects, natural disasters can profoundly impact human life and quality of life. Earthquakes are among the disasters that cause the greatest destruction (Gerçek & Güven, 2016). It is scientifically acknowledged that Turkey is a seismically active country and that similar disasters are likely to occur in the future, just as they have in the past (İşçi, 2008). The earthquakes of February 6, 2023, resulted in one of the most severe losses of life and property in the country’s history. Therefore, taking future-oriented precautions, conducting scientific research, and ensuring disaster preparedness are of great importance to mitigate the potential impacts of such disasters. An individual’s ability to sustain a healthy life depends on various factors such as nutrition, environmental conditions, and access to healthcare services. Among these, nutrition holds a primary place of importance (Baysal, 1981). In extraordinary situations such as natural disasters, it is crucial to restore the nutritional routines of victims as soon as possible in order to alleviate the traumatic conditions they experience (Öney & Akman, 2022). Ensuring adequate and balanced nutrition in the post-disaster period is critical not only for protecting health but also for sustaining life. Ongan et al. (2023) emphasize that individuals often become partially or completely dependent on external food aid following disasters and emergencies; therefore, nutrition services must be carried out rapidly and efficiently under such conditions. In this context, the present study examined changes in the nutritional habits of earthquake victims, the difficulties encountered in food supply, and the health impacts of these conditions following the Hatay earthquake that occurred on February 6, 2023. The study revealed that disruptions in food procurement and access, as well as food insecurity in the aftermath of the earthquake, led to various health issues among the affected population. Participants reported consuming low-nutrient foods, a decrease in daily meal frequency, and an increase in health problems such as chills, fatigue, and blood pressure fluctuations, especially during the initial days. The insufficiency of food aid and challenges in food supply contributed to the continuation of health problems during the post-disaster period. As a result, it is recommended that post-disaster food supply systems be strengthened, effective coordination ensured, and nutritional services integrated with psychological support.

Keywords: Emergency nutrition, February 6 Earthquake, Hatay

HATAY'DA HÜZÜNDEN UMUDA: ZİYARETÇİ MOTİVASYONLARI VE ANLAM ARAYIŞLARI

Öğr. Gör. Duygu Babat

Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Antakya Meslek Yüksekokulu
dbabat@mku.edu.tr
ORCID ID: 0000-0003-3063-981X

Doç. Dr. Hande Akyurt Kurnaz

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Turizm Fakültesi
handekurnaz@ibu.edu.tr
ORCID ID: 0000-0001-9712-6387

Özet

Doğal afetler içerisinde Türkiye tarihinde depremler sıklıkla karşımıza çıkmaktadır. Bahsedilen doğal afet fiziksel yıkımlara neden olmaktadır. Hatay ilinin 2023 yılında yaşadığı büyük deprem felaketi sonrasında hem fiziksel hem de kültürel miras açısından ciddi kayıplar yaşanmıştır. Yaşanan bu felaket ile Hatay sadece bir afet bölgesi değil aynı zamanda Hatay'a gelen ziyaretçiler açısından manevi bir destinasyon ve duygusal bir bağ kurulan merkez haline gelmiştir. Böylelikle Hatay acının değil yeniden doğuşun simgesi olmuştur. Bu çalışmanın amacı Hatay ziyaretleri sonrasında ziyaretçilerin duygusal ve kültürel motivasyonlarını anlamaktır. Hatay ili kayıpları anmak ve umutları tekrar inşa etmek için merkez konumuna gelmiştir. Ziyaretçilerin kültürel miras açısından içsel yolculuklarını tanımlamak araştırmanın temel konusu olarak ele alınmıştır. Bu bilgiler doğrultusunda araştırma nitel araştırma deseni aracılığı ile incelenmiştir. Nitel araştırma kapsamında kullanılan veri toplama yöntemlerinden biri olan görüşme metodu uygulanmış ve yapılandırılmış soru formu meydana getirilerek veriler elde edilmiştir. Araştırma verilerinden elde edilen sonuçlarda Hatay ili medeniyetler şehri, kardeşlik ve barış temaları ile betimlenmiştir. Hatay şehrinin anlam arayışları kapsamında barış temasını vurguladığı ön plana çıkan sonuçlar arasındadır. Hatay'ı ziyarete gelen turistlerin geçmişi hatırlamak, geçmişle yüzleşmek ve dayanışmayı devam ettirmek amacıyla bu süreci gerçekleştirdiği incelenirken bazı katılımcıların da umudunun devam ederek eski Hatay'ı hayalinde canlandırarak bu ziyaretleri gerçekleştirdiği incelenmiştir. Hatay mutfak kültürünü anımsamak da gastronomi açısından elde edilen sonuçlar kapsamındadır. Ayrıca eski Antakya sokaklarının da ziyaretlerinden kendilerine kalan güçlü bir mesaj niteliği taşıdığı görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Hatay, motivasyon, anlam

FROM SADNESS TO HOPE IN HATAY: VISITOR MOTIVATIONS AND SEARCH FOR MEANING

Abstratct

Among natural disasters, earthquakes are frequently encountered in the history of Turkey. The aforementioned natural disaster causes physical destruction. After the great earthquake disaster experienced by Hatay province in 2023, serious losses were experienced in terms of both physical and cultural heritage. With this disaster, Hatay has become not only a disaster area but also a spiritual destination and a center where an emotional connection is established for visitors to Hatay. Thus, Hatay has become a symbol of rebirth, not pain. The aim of this study is to understand the emotional and cultural motivations of visitors after their visit to Hatay. Hatay province has become a center for commemorating losses and rebuilding hopes. Defining the inner journeys of visitors in terms of cultural heritage is considered as the main subject of the research. In line with this information, the research was analyzed through qualitative research design. The interview method, one of the data collection methods used within the scope of qualitative research, was applied and data were obtained by creating a structured question form. In the results obtained from the research data, Hatay province was described with the themes of city of civilizations, brotherhood and peace. It is among the prominent results that the city of Hatay emphasizes the theme of peace within the scope of the search for meaning. While it was examined that tourists visiting Hatay realized this process in order to remember the past, confront the past and maintain solidarity, it was also examined that some participants continued to hope and realized these visits by imagining the old Hatay. Remembering Hatay cuisine culture is also within the scope of the results obtained in terms of gastronomy. It was also observed that the streets of old Antakya were a strong message left to them from their visits.

Keywords: Hatay, motivation, meaning.

AKDENİZ'İN KALBİNDE BİR LEZZET: HATAY ENGİNARININ TARİHSEL VE GASTRONOMİK YOLCULUĞU

Elif OVALI

HASAT- TEOFARM
oval.elif@gmail.com

Düriye Melis ENES

Özet

Hatay, yalnızca tarihi ve kültürel zenginliğiyle değil, aynı zamanda gastronomik çeşitliliği ve tarımsal üretimiyle de öne çıkan bir bölgedir. Bu benzersiz coğrafya, Akdeniz ikliminin sunduğu verimli topraklar sayesinde çok çeşitli tarım ürünlerinin yetişmesine imkân tanımaktadır. Bu ürünler arasında enginar hem sağlığa faydaları hem de gastronomi açısından özel bir yere sahiptir. Çalışma kapsamında, Hatay'da enginarın tarihçesi, üretim süreci ve geleneksel mutfaktaki yeri incelenerek, bu ürünün modern gastronomik yaklaşımlarla nasıl yeniden yorumlanabileceği tartışılacaktır. Ayrıca, deneyimsel gastronominin sağladığı yeni yemek kültürü anlayışıyla Hatay enginarının nasıl daha geniş bir kitleye tanıtılabileceği üzerinde durulacaktır.

Hatay enginarının korunması yalnızca yöresel mutfak kültürünün sürdürülmesi açısından değil; aynı zamanda tarımsal sürdürülebilirlik ve bölgesel kalkınma bakımından da önem arz etmektedir. Bu çalışma, Hatay ilinde yetiştirilen enginarın (*Cynara scolymus* L.) tarihsel kökenlerinden günümüzdeki üretim süreçlerine ve gastronomik kullanım biçimlerine kadar uzanan çok katmanlı bir bağlamda incelenmesini amaçlamaktadır. Antik Roma'dan bu yana Akdeniz havzasında bilinen enginarın, Hatay'daki Dafne (Harbiye) Antik Kenti'nde bulunan Büfe Mozaïği gibi arkeolojik verilerle belgelenebilirliği, bu bitkinin yalnızca tarımsal bir ürün olmanın ötesinde kültürel bir simge niteliği taşıdığını göstermektedir.

Çalışmada nitel bir yöntem izlenmiştir. "Hatay enginarı", "deneyimsel gastronomi", "yerel tarım uygulamaları", "kültürel miras", "geleneksel mutfak" gibi anahtar kavramlar çerçevesinde ulusal veri tabanlarında (DergiPark, TR Dizin, YÖK Tez Merkezi) yapılmış akademik yayınlar taranmıştır. Hatay'ın verimli toprakları, zengin iklimi ve tarihsel zenginliği, bölgeyi tarımsal çeşitlilik açısından önemli kılmaktadır. Hatay enginarı, özellikle bu bölgedeki geleneksel yemeklerde büyük bir yer tutmaktadır. Enginar, Hatay mutfağında başta zeytinyağlı yemeklerde olmak üzere, pilavlarda, etli yemeklerde, dolma ve salatalarda sıkça kullanılmaktadır. Ulaşılan çalışmalar içerik analizi ile değerlendirilmiş ve tematik olarak sınıflandırılarak yöntemsel tutarlılık gözetilmiştir. Bu bağlamda çalışma, literatür taraması yöntemiyle gerçekleştirilmiş olup, enginarın tarihsel süreç içerisindeki evrimini, Hatay'daki üretim pratiklerini, yerel mutfaktaki işlevini ve deneyimsel gastronomi kapsamında yeniden yorumlanma potansiyelini disiplinler arası bir perspektifle ele almaktadır. Ayrıca, enginarın sürdürülebilir tarım, gastronomi turizmi ve kültürel mirasın korunması çerçevesinde bölgesel kalkınmaya sağlayabileceği katkılar da değerlendirilmektedir.

Hatay enginarının korunması, tanıtılması ve deneyimsel gastronomi gibi çağdaş mutfak yaklaşımlarıyla yeniden yorumlanması hem bölgenin gastronomik kimliğini güçlendirecek hem de yerel kalkınmaya katkı sağlayacaktır. Yapılan çalışmanın Hatay'ın gastronomik mirasına katkı sağlayarak, tarımsal alanda da katma değeri yüksek olan enginarın üretiminin artması yönünde farkındalık oluşturacağı ve özellikle 6 Şubat 2023 Büyük Antakya depremi sonrası bölgesel kalkınmanın desteklenmesi açısından önemli bir adım olacağı düşünülmektedir. Elde edilen bulgular, Hatay enginarının hem yerel gıda kültürünün korunmasında hem de çağdaş gastronomik yaklaşımlar aracılığıyla ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtılmasında önemli bir potansiyel taşıdığını ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Hatay, enginar, kültürel miras, deneyimsel gastronomi

A FLAVOR IN THE HEART OF THE MEDITERRANEAN: THE HISTORICAL AND GASTRONOMIC JOURNEY OF HATAY ARTICHOKE

Abstract

Hatay is a region that stands out not only for its historical and cultural richness, but also for its gastronomic diversity and agricultural production. This unique geography allows a wide variety of agricultural products to grow thanks to the fertile soils offered by the Mediterranean climate. Among these products, artichoke has a special place in terms of both health benefits and gastronomy. This study will examine the history, production process and place of artichoke in traditional cuisine in Hatay and discuss how this product can be reinterpreted with modern

gastronomic approaches. It will also focus on how Hatay artichoke can be introduced to a wider audience with the new understanding of food culture provided by experiential gastronomy.

The conservation of Hatay artichoke is important not only for the maintenance of local culinary culture but also for agricultural sustainability and regional development. This study aims to examine the artichoke (*Cynara scolymus* L.) grown in Hatay province in a multi-layered context ranging from its historical origins to its current production processes and gastronomic uses. Known in the Mediterranean basin since ancient Rome, the presence of artichokes documented by archaeological data such as the Buffet Mosaic found in the ancient city of Dafne (Harbiye) in Hatay shows that this plant is not only an agricultural product but also a cultural symbol.

A qualitative method was followed in the study. Within the framework of key concepts such as "Hatay artichoke", "experiential gastronomy", "local agricultural practices", "cultural heritage", "traditional cuisine", academic publications in national databases (DergiPark, TR Index, YÖK Thesis Center) were scanned. Hatay's fertile soils, rich climate and historical richness make the region important in terms of agricultural diversity. Hatay artichoke has a great place in traditional dishes especially in this region. Artichoke is frequently used in Hatay cuisine, especially in olive oil dishes, pilafs, meat dishes, dolma and salads. The studies were evaluated by content analysis and categorized thematically to ensure methodological consistency. In this context, the study is based on a literature review and addresses the evolution of artichoke in the historical process, its production practices in Hatay, its function in local cuisine and its potential to be reinterpreted within the scope of experiential gastronomy from an interdisciplinary perspective. In addition, the contributions of artichoke to regional development within the framework of sustainable agriculture, gastronomy tourism and cultural heritage protection are also evaluated.

The protection, promotion and reinterpretation of Hatay artichoke with contemporary culinary approaches such as experiential gastronomy will both strengthen the gastronomic identity of the region and contribute to local development. It is thought that the study will contribute to Hatay's gastronomic heritage, raise awareness for the increase in the production of artichoke, which has high added value in the agricultural field, and will be an important step in supporting regional development, especially after the February 6, 2023 Great Antakya earthquake. The findings reveal that Hatay artichoke has an important potential both in preserving the local food culture and promoting it at national and international level through contemporary gastronomic approaches.

Keywords: Hatay, artichoke, cultural heritage, experiential gastronomy.

TADILACAK ÇOK LEZZET VAR; GASTRO TUR PARADOKSU GAZİANTEP

Öğr. Gör. Emre AKSU

Gaziantep Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu

emreaksu@gantep.edu.tr

ORCID ID: 0000-0002-6518-1960

Özet

Gastronomi turizmi, belirli bir şehre, bölgeye veya destinasyona özgü yiyecek içeceklerle ilişkin eşsiz deneyimler elde etmek amacıyla gerçekleştirilen turizm türüdür. Gastronomi turizmiyle kazanılacak deneyimler; sunulan yiyecek içeceklerin hammaddelerinin yetiştirilmesi sürecinden başlayıp, işlenmesi, hazırlanması, sunulması ve tadılması süreçlerinden herhangi birini ya da tümünü kapsayabilmektedir. Zengin mutfak kültürü ve yöreye özgü yemekleriyle cazibe merkezi haline gelen Gaziantep, gastronomi turizmi açısından önde gelen destinasyonlar arasında yer almaktadır. Bunun yanı sıra Gaziantep sahip olduğu çeşitli kültürel varlıklarla seyahat acentelerinin önemli rotalarından birini oluşturmakla birlikte yerli ve yabancı birçok turiste ev sahipliği yapmaktadır. Bu çalışmada önemli gastro tur rotalarından biri olan Gaziantep'i ziyaret eden turistlere sunulan tur içeriklerini incelemek ve gastro tur paradoksuna yol açan nedenleri ortaya koymak amacıyla acente yetkileri ile odak grup görüşmeleri yapılmıştır. Araştırma bulguları doğrultusunda Gaziantep'e düzenlenen gastro turların daha çok kültürel ağırlıkta olduğu saptanmıştır. Ayrıca gastronomik deneyim açısından ise daha çok tadım etkinliklerine yer verildiği tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastro tur, kültür turu, Gaziantep

THE GASTRO-TOURISM PARADOX IN GAZİANTEP: AN ANALYSIS OF CULINARY HERITAGE AND VISITOR EXPERIENCE

Abstract

Gastronomy tourism is a type of tourism that aims to provide unique experiences related to food and beverages specific to a particular city, region or destination. The experiences to be gained through gastronomy tourism can cover any or all of the processes starting from the process of growing the raw materials of the food and beverages offered, processing, preparation, presentation and tasting. Gaziantep, which has become a center of attraction with its rich culinary culture and local specialties, is among the leading destinations in terms of gastronomy tourism. In addition, Gaziantep is one of the important routes of travel agencies with its various cultural assets and hosts many local and foreign tourists. In this study, focus group interviews were conducted with agency authorities in order to examine the tour contents offered to tourists visiting Gaziantep, one of the important gastro tour routes, and to reveal the reasons leading to the gastro tour paradox. In line with the research findings, it was determined that the gastro tours organized to Gaziantep are mostly cultural. In addition, in terms of gastronomic experience, it was determined that more tasting activities were included.

Keywords: Gastro tour, culture tour, Gaziantep

TARIMIN KÖKENİ VE ETKİLERİ: GELENEKSEL ANLATIDAN YENİ YAKLAŞIMLARA, KİM KİMİ EVCİLLEŞTİRDİ?

Öğr.Gör. Gökmen DUMAN

Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi
ORCID: 0000-0001-5658-578X
gokmenduman@baskent.edu.tr

Doç.Dr. İlkey YILMAZ

Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi
ORCID: 0000-0001-5938-3112
ilkayyilmaz@baskent.edu.tr

Özet

Bu çalışmada tarımın kökenine dair geleneksel görüşler ile modern bilimsel yaklaşımlar karşılaştırılmakta ve Tarım Devrimi'nin insanlık üzerindeki etkileri incelenmektedir. Geleneksel anlatıya göre tarım "insan zekâsının gelişiminin" doğal sonucu olarak ortaya çıkmıştır. İnsanlar doğayı anlayarak onu kontrol altına almış, tarıma geçmişlerdir. Buna göre avcı-toplayıcılıktan çiftçiliğe geçiş "medeni yaşam" olarak sunulmuştur. Eleştirel yaklaşıma göre ise her coğrafya kendi şartlarına göre tarımı keşfetmiştir. Ayrıca tarım tek bir merkezden yayılmamış dünyanın farklı bölgelerinde birbirinden bağımsız olarak ortaya çıktığı bugün bilim çevrelerince kabul edilmektedir. Çin, Orta ve Güney Amerika, Afrika gibi bölgelerde insanlar, birbirinden habersiz biçimde tarımsal üretime geçmişlerdir. (Orta Amerika (mısır), Güney Amerika (patates), Çin (pirinç, darı), Yeni Gine (şeker kamışı), Batı Afrika (yerel bitkiler)). Tarıma geçiş evrensel ve ani değil, aşamalı ve çok faktörlü olarak gerçekleşmiştir. Her bölgede farklı tarım gelişimi bölgeler arası farklılıklardan kaynaklanmış bu da coğrafya, iklim, nüfus baskısı gibi etkenlerden ortaya çıkmıştır. Geleneksel anlatıda bahsedilen insanların zamanla zeki olmasına dair bir kanıt yoktur. Fakat avcı-toplayıcılar doğa ile başa çıkmayı hayatta kalmak için Tarım Devrimi'nden çok önce biliyorlardı çünkü yiyecekleri bitkiler ve avladıkları hayvanlar onların yaşamla ölüm arasındaki ince çizgisiydi. Tarım insanlığa daha kolay bir yaşam sağlamamış; aksine sağlık, beslenme çeşitliliği ve yaşam kalitesi açısından pek çok olumsuz etki yaratmıştır. Avcı-toplayıcılar genellikle daha dengeli beslenmekte ve daha az çalışmaktaydı. Fakat tarım sonrası hastalıklar ve toplumsal eşitsizlikler artmıştır. Avcı-toplayıcılara göre tarım toplumlarında ortalama boyda düşüş görülmüştür. Tarım, insan bedeninde gerilemelere; kültürel anlamda ise büyük dönüşümlere yol açmıştır. Beslenme biçimi hem sınıf ayrımını hem dini sembolleri şekillendirmiş modern zamanlara kadar insanlar, atalarının fizyolojik ve diyet çeşitliliğini yakalayamamıştır. Tarım, gıda üretimini artırmış ancak toplumsal eşitsizlikleri derinleştirmiştir. İnsanlar bitkileri evcilleştirmekten çok, tarımsal sistemlerin ihtiyaçlarına göre şekillenmiştir. Bu nedenle Tarım Devrimi, ilerleme anlatısından çok, dönüşüm ve bedel hikâyesi olarak ele alınmalıdır. İnsan tarımı değil, tarım insanı ve yaşam biçimlerini kendi çoğalmalarına hizmet edecek şekilde dönüştürmüştür.

Anahtar Kelimeler: Tarım, tarım devrimi, avcı-toplayıcı, evcilleştirme

THE ORIGINS AND IMPACTS OF AGRICULTURE: FROM TRADITIONAL NARRATIVE TO NEW APPROACHES, WHO DOMESTICATED WHOM?

Abstract:

This study compares traditional views on the origin of agriculture with modern scientific approaches and examines the effects of the Agricultural Revolution on humanity. According to the traditional narrative, agriculture emerged as a natural result of the 'development of human intelligence'. By understanding nature, humans took it under control and started agriculture. Accordingly, the transition from hunter-gathering to farming is presented as 'civilised life'. According to the critical approach, each geography discovered agriculture according to its own conditions. In addition, it is accepted by scientific circles today that agriculture did not spread from a single centre but emerged independently in different parts of the world. People in regions such as China, Central and South America, Africa, etc. (Central America (corn), South America (potato), China (rice, millet), New Guinea (sugar cane), West Africa (local plants)). The transition to agriculture was not universal and sudden, but gradual and multifactorial. Different agricultural development in each region resulted from differences between regions, which in turn resulted from factors such as geography, climate and population pressure. There is no evidence that the people mentioned in the traditional narrative became intelligent over time. But hunter-gatherers knew how to deal

with nature to survive long before the Agricultural Revolution because the plants they ate and the animals they hunted were their thin line between life and death. Agriculture has not made life easier for humanity; on the contrary, it has had many negative effects on health, dietary diversity and quality of life. Hunter-gatherers generally had a more balanced diet and worked less. However, diseases and social inequalities increased after agriculture. Compared to hunter-gatherers, average height decreased in agricultural societies. Agriculture led to regressions in the human body and major cultural transformations. Diet shaped both class distinctions and religious symbols, and until modern times, people could not catch up with the physiological and dietary diversity of their ancestors. Agriculture increased food production but deepened social inequalities. People were shaped according to the needs of agricultural systems rather than domesticating plants. For this reason, the Agricultural Revolution should be considered as a story of transformation and cost rather than a narrative of progress. Humans did not transform agriculture, but agriculture transformed humans and ways of life to serve their own reproduction.

Keywords: Agriculture, agricultural revolution, hunter-gatherer, domestication

GASTRONOMİ DENEYİMLERİNE VERİLEN DUYGUSAL TEPKİNİN ÖLÇÜLMESİNDE YÜZ İFADESİ TANIMA (FEA) SİSTEMLERİNİN KULLANIMI

Arş. Gör. Halide GERANAZ

Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

halidegeranaz@anadolu.edu.tr

orcid.org/ 0000-0003-3672-3916

Özet

Deneyim kavramının ön plana çıktığı günümüzde tüketicilerin gastronomi deneyimlerine verdiği duygusal tepkiyi anlamak giderek daha fazla önem kazanmıştır. Duygusal ifadenin %55'i yani yarısından fazlası yüz ifadesi aracılığıyla aktarılmaktadır (Mehrabian, 1968). Yüz ifadesini anlamak ve analiz etmek araştırmacılara duygusal tepkiler hakkında önemli ipuçları verebilmektedir. Bunun için yüz ifadesi tanıma (FEA) yöntemlerine başvurulmaktadır. Yüz ifadesi tanımlamada farklı teknolojik altyapılardan ve yazılımlardan yararlanılabilmektedir. Bu sistemler aracılığıyla yedi temel duyguya yani öfke, küçümseme, iğrenme, neşe, korku, üzüntü, şaşkınlığa ve bu duyguları oluşturan bileşenlerden olan pek çok mikro ifadeye ilişkin veriler elde edilmektedir. Günümüzde sosyal bilimlerde ve fen bilimlerinde çeşitli disiplinlerde yüz ifadesi tanıma sistemleri kullanılmaktadır. Bu çalışma, yüz ifadesi tanıma yöntemine dayalı gastronomi ve mutfak sanatları literatürünü inceleyerek, bu yöntemin alandaki mevcut ve olası kullanım alanlarını belirlemeyi ve öneriler sunmayı hedeflemektedir. Bu doğrultuda Web of Science veritabanında facial expression analysis, emotion recognition, emotion detection ve gastronomy, food, beverage, sensory evaluation anahtar kelimeleri seçilerek bir tarama gerçekleştirilmiştir. Tarama sonucunda 82 sonuca ulaşılmıştır ve bu çalışmaların büyük çoğunluğu tıp, beslenme, pazarlama, elektrik-elektronik, psikiyatri gibi farklı alanlara ait olduğundan kapsam dışı bırakılmıştır. 24 çalışma araştırmaya dahil edilmiştir. İçerik analizi ile araştırmalar analiz edilmiş ve araştırmalarda hangi konulara yoğunlaşıldığı saptanmıştır. Çalışmaların bir kısmında yüz ifadesi tanımlama sistemlerinin güvenilirliği irdelenmiş, gastronomi ve mutfak sanatları ve gıda teknolojisi gibi disiplinlerde kullanımına yönelik bir standart geliştirme (Crist, Duncan ve Gallagher, 2016), bu sistemlerden elde edilen sonuçların hedonik değerlendirmeyle örtüşüp örtüşmediği (Matsufuji, Ueji ve Yamamoto, 2023) ve bu sistemin hangi cihazlarla ve yöntemlerle birlikte (GSR, duygusal değerlendirme formu vb.) en doğru sonuç vereceği (Álvarez-Pato vd., 2020; Samant, Chapko ve Seo, 2017; Samant ve Seo, 2019) incelemiştir. Raf ömrünün farklı aşamalarında beğenin nasıl değiştiğini (Walsh vd., 2015; Sredojevic vd., 2024), katılımcıların gıda güvenliği ve sağlık endişelerine yönelik tepkilerini (Walsh vd., 2017; Leitch, 2015) yüz ifadesi tanımlama ile inceleyen çalışmalar bulunmaktadır. Bazı çalışmalarda belirli tatları üzerinden gidilmiş olup (acı gibi) bu tatların oluşturduğu duygusal tepkiler incelenmiştir (Crist vd., 2018; Djekic vd., 2021). Duygusal özellikler dışında kalan sunum (Ucuk vd., 2025), ambalaj tasarımı (López-Mas vd., 2022, marka (Samant ve Seo, 2020; Wijk vd., 2021) gibi faktörlerin tüketicide yarattığı duygusal tepki de bir diğer inceleme konusudur. Literatürde yiyecek ve içecekler için verilen duygusal tepkiyi FEA ile değerlendiren sınırlı sayıda çalışma olduğu ve ele alınan konuların da sınırlı olduğu görülmektedir. FEA fonksiyonel ürün geliştirmeye yönelik akademik çalışmalarda tüketicinin beğenisini kazanacak özelliklerin belirlenmesinde kullanılabilir. Gastrofizik ve çok duyulu deneyim bağlamında FEA kullanılarak pek çok çalışma gerçekleştirilebilir. Çoklu duyusal deneyimde görme duyusu ele alınarak farklı sunum tasarımlarının, yiyeceklerin renginin, tabak ve bardakların büyüklüğü, türü, şekli, rengi değişkenlerin tat algısına ve beğeniye etkisini ölçmek gibi pek çok farklı değişken ele alınarak çalışmalar gerçekleştirilebilir. İşitme, koklama, dokunma duyularının da tat algısına ve beğeniye etkisini tek tek ele alınabileceği gibi duyular arası çapraz etkileşimler de FEA ile incelenebilir.

Anahtar Kelimeler: yüz ifadesi tanıma, yüz tanıma, duygu analizi

THE USE OF FACIAL EXPRESSION ANALYSIS (FEA) IN MEASURING EMOTIONAL RESPONSES TO GASTRONOMIC EXPERIENCES

Abstract

Nowadays, when the concept of experience has come to the forefront, it has become increasingly important to understand the emotional response of consumers to gastronomy experiences. More than half, 55%, of emotional expression is conveyed through facial expression (Mehrabian, 1968). Understanding and analyzing facial

expression can give researchers important clues about emotional responses. For this, facial expression recognition (FEA) methods are used. Different technological infrastructures and software can be utilized in facial expression recognition. Through these systems, data on seven basic emotions, namely anger, contempt, disgust, joy, fear, sadness, surprise, and many micro-expressions that are components of these emotions can be obtained. Today, facial expression recognition systems are used in various disciplines in social and natural sciences. This study aims to examine the literature on gastronomy and culinary arts based on facial expression recognition method, to determine the current and possible usage areas of this method in the field and to provide suggestions. In this direction, a search was conducted in the Web of Science database by selecting the keywords facial expression analysis, emotion recognition, emotion detection and gastronomy, food, beverage, sensory evaluation. As a result of the search, 82 results were obtained and the majority of these studies were excluded since they belonged to different fields such as medicine, nutrition, marketing, electrical-electronics, psychiatry. 24 studies were included in the research. Studies were analyzed through content analysis, and the topics on which the research focused were identified. Some studies have examined the reliability of facial expression recognition systems, the development of a standard for their use in disciplines such as gastronomy, culinary arts, and food technology (Crist, Duncan & Gallagher, 2016), whether these systems align with hedonic evaluation (Matsufuji, Ueji & Yamamoto, 2023), and which devices and methods (e.g., GSR, sensory evaluation forms, etc.) provide the most accurate results when used with these systems (Álvarez-Pato et al., 2020; Samant, Chapko & Seo, 2017; Samant & Seo, 2019). Some studies have used facial expression analysis to examine how preference changes during different stages of shelf life (Walsh et al., 2015; Sredojevic et al., 2024), as well as participants' reactions to food safety and health concerns (Walsh et al., 2017; Leitch, 2015). Certain studies have focused on specific tastes (such as bitterness) and investigated the emotional responses elicited by these tastes (Crist et al., 2018; Djekic et al., 2021). Emotional responses triggered by factors beyond sensory properties, such as presentation (Ucuk et al., 2025), packaging design (López-Mas et al., 2022), and branding (Samant & Seo, 2020; Wijk et al., 2021), have also been areas of exploration. It is observed that there are a limited number of studies in the literature that evaluate emotional responses to food and beverages using Facial Expression Analysis (FEA), and the topics covered are also quite restricted. FEA can be utilized in academic studies focused on functional product development to identify features that appeal to consumers. In the context of gastrophysics and multisensory experiences, many studies can be conducted using FEA. Within multisensory experiences, by focusing on the sense of vision, various variables such as different presentation designs, the color of food, the size, type, shape, and color of plates and glasses can be studied to measure their effects on taste perception and preference. The effects of the senses of hearing, smell, and touch on taste perception and preference can also be examined individually, as well as the cross-modal interactions between these senses using FEA.

Keywords: facial expression recognition, face recognition, emotion analysis

TÜRKİYE'DEKİ GASTRONOMİ LİSANS PROGRAMLARINDA DENEYİMSEL EĞİTİM MODELLERİNİN ANALİZİ

Dr. Öğr. Üyesi Muzaffer ÇAKMAK

İstanbul Gelişim Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi
mcakmak@gelisim.edu.tr
ORCID ID: 0000-0001-7584-4644

Özet

Bu çalışmanın amacı, Türkiye'de üniversitelerde sunulan gastronomi ve mutfak sanatları lisans programlarının müfredatlarında deneyimsel eğitime ne düzeyde yer verildiğini analiz etmektir. Uygulamalı eğitim, saha çalışmaları, mutfak laboratuvarları, hasat stajları, yurt içi/yurt dışı gastronomi gezileri gibi öğelerin müfredata entegrasyon düzeyi ve nitelikleri değerlendirilecektir. Bu kapsamda üniversitelerin resmi web sitelerinde yayımlanan gastronomi lisans programlarının müfredat dokümanları ve haber duyuruları (son 1 yıl) incelenmektedir. Türkiye'deki birçok üniversitenin uygulamalı mutfak derslerini sunduğu ancak deneyimsel gastronomiye özgü özgün uygulamaların (ör. permakültür bahçesi uygulamaları, gastronomi festivali katılımı, yerel üretici iş birlikleri) sınırlı olduğu söylenebilir. Nispeten vakıf üniversitelerinde deneyimsel uygulamalara daha fazla ağırlık verilirken, devlet üniversitelerinde daha geleneksel bir öğretim yaklaşımının baskın olduğu görülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Deneyimsel eğitim, gastronomi eğitimi, gastronomi uygulamaları, gastronomi

ANALYSIS OF EXPERIENTIAL EDUCATION MODELS IN GASTRONOMY UNDERGRADUATE PROGRAMS IN TÜRKİYE

Abstract

The aim of this study is to analyze the extent to which experiential education is included in the curricula of gastronomy and culinary arts undergraduate programs offered at universities in Turkey. The level of integration and qualifications of elements such as applied education, field studies, kitchen laboratories, harvest internships, domestic/international gastronomy trips will be evaluated. In this context, the curriculum documents and news announcements (last 1 year) of gastronomy undergraduate programs published on the official websites of universities are examined. It can be said that many universities in Turkey offer applied culinary courses, but the original practices specific to experiential gastronomy (e.g. permaculture garden practices, gastronomy festival participation, local producer collaborations) are limited. While experiential practices are given more importance in foundation universities, it is seen that a more traditional teaching approach is dominant in state universities.

Keywords: Experiential education, gastronomy education, gastronomy applications, gastronomy

“TARLADAN SOFRAYA GASTRONOMİ” BOYUTUYLA HATAY İLİNİN ÇİFTLİK TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Nazlıcan Bulut

Anadolu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
nazlicanbulut@anadolu.edu.tr
ORCID: 0009-0002-7496-1720

Prof. Dr. Hilmi Rafet Yüncü

Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi
hryuncu@anadolu.edu.tr
ORCID: 0000-0002-2876-004X

Özet

Anadolu, birçok kültürün, medeniyetin ve inancın asırlardır barış içerisinde yaşadığı bir coğrafyadır. Anadolu'nun en önemli şehirlerinden biri olan Hatay arkeolojik bulgulara göre, M.Ö. 5500'e kadar uzanan yerleşim izleri taşımakta; Hitit, Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı gibi 13 medeniyetin izlerini barındırmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022). Bu kültürel ve tarihsel zenginlik, Hatay'ın 2017 yılında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı listesine dahil edilmesi ile uluslararası alanda da tescillenmiştir. Şehrin zengin kültürel yapısı, farklı etnik grupların bir arada yaşaması ile oluşmuştur. Bu çeşitlilik, Hatay mutfağının zenginliğine yansımıştır. Yerel halkın kendine has pişirme yöntemleri ve zengin baharatları ile eşsiz lezzetler ortaya çıkarmıştır. Her yıl artmakta olan coğrafi işaretli ürün sayısı Hatay'ı gastronomi turizmi açısından önemli bir bölgeye dönüştürmektedir. Gastronomi turizmi bu bölgenin zengin mutfak kültürünü tanıtmakla kalmayıp aynı zamanda ekoturizm, tarım turizmi ve çiftlik turizmi ile yerel üretim, sürdürülebilirlik ve kültürel mirasın da korunmasını sağlar. Endüstrileşmenin getirdiği yaşam koşulları, gittikçe artan çevre kirliliği, hızla gelişen teknoloji vb. unsurlar insanları alışılmış ve kalabalık turizm merkezlerinden uzaklaştırarak doğa ile içe içe olup onu keşfetmeye yöneltmektedir (Eröz ve Bozkurt, 2020). Hem alternatif turizm hem de turizm faaliyetlerini yıla yayma çalışmaları kapsamında değerlendirilecek turizm türlerinden biri de “Çiftlik Turizmi”dir (Zengin ve Savgın, 2016). Çiftlikler gelir açısından önemsizden önemliye doğru süreklilik içinde hareket ettikçe, çiftlik turizmi ürününün benzersizliğinin önemini çarpıtılabileceği ileri sürülmektedir (Busby ve Rendle, 2000). Tarım turizmi, kırsal kalkınmayı desteklemek, geleneksel tarım faaliyetlerini tanıtmak ve sürdürülebilir tarım uygulamalarına teşvik etmek amacıyla öne çıkmaktadır. Zeytin hasadı, narenciye bahçeleri gezileri, TaTuTa (Tarım-Turizm-Takas) projesi gibi pek çok tarımsal girişim ile hem yerel ekonomiye katkı sağlamak hem de tarımsal üretimi tanıtıp teşvik etmeyi sağlamaktadır. Aynı zamanda tarım turizmi, yerel halk ve turistler arasında bir köprü oluşturmaktadır. Hatay, bünyesinde barındırdığı birçok ilklerle ve enlerle dünya çapında ön plana çıkabilen ve sahip olduğu doğal ve kültürel değerler ile ekoturizm etkinliklerinin yapılabileceği bir potansiyele sahiptir. Ekoturizm faaliyetleri olarak botanik, trekking, kırsal turizm, ornitoloji, hava sporları, avcılık, foto safari, kamp karavan, bisiklet, mağara, tarih ve inanç turizmi gibi turizm aktiviteleri bulunmaktadır (Çalışkan, 2020). Ekoturizm aracılığı ile Hatay'ın doğal kaynakları ve biyolojik çeşitliliği birbirine bütünleşmiş bir şekilde değerlendirilmektedir. Hatay'ın Amanos Dağları, Asi Nehri ve çeşitli yaylaları ekoturizm faaliyetleri için ideal alanlar sunmaktadır. Bu sayede yerel halkın gelir düzeyinin artırılmasına olanak sağlanırken, aynı zamanda çevresel sürdürülebilirlik için önemli bir adımlar atılabilmektedir. Hatay, bereketli Amik Ovası, Akdeniz iklimi, zengin biyoçeşitliliği ve köklü tarım geleneği ile Türkiye'nin tarımsal üretim açısından önde gelen illerinden biridir. Ancak bu tarımsal potansiyelin turizme entegre edilmesi sınırlı kalmıştır. Çiftlik turizmi uygulamaları, henüz sistematik ve yaygın bir yapı kazanmasa da son yıllarda artan doğa temelli turizm arayışlarıyla birlikte gelişmeye başlamıştır. Bölgedeki bazı öncü çiftlikler ile (Teofarm, Hatay Has Çiftlik, Meriç Çiftliği) yerel ürünlerin tanıtımı, atölye çalışmaları, doğa yürüyüşleri ve konaklama gibi çeşitli deneyimler sunmaktadır. Hatay'da çiftlik turizmi çoğunlukla bireysel girişimlere dayalı ve küçük ölçekli şekilde gelişmektedir. Çoğu çiftlik, organik veya yerel ürün satışı ile sınırlı kalmakta, turizm faaliyetlerini bir yan gelir olarak değerlendirmektedir. Ancak gastronomi turizmine olan ilginin artması, “tarladan sofraya” yaklaşımının turistik bir değer olarak öne çıkması, bu alanda yeni fırsatları beraberinde getirmektedir. Bu çalışmanın amacı, doküman analizi yaparak Hatay'ın çiftlik turizmi potansiyelinin belirlenmesidir. Hatay'da ekimi yapılan tarım ürünleri ve tarım alanlarının çiftlik turizmine entegrasyonunun incelenmesi ve bu kapsamda gastronomi turizmine yönelik önerilerin sunulması bu çalışmanın diğer bir amacını oluşturmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Çiftlik turizmi, gastronomi, Hatay

EVALUATION OF HATAY PROVINCE IN TERMS OF FARM TOURISM WITHIN THE FRAMEWORK OF "FARM-TO-TABLE GASTRONOMY"

Abstract

Anatolia is a geography where numerous cultures, civilizations, and beliefs have coexisted in peace for centuries. One of the most significant cities of Anatolia, Hatay, hosts traces of settlement dating back to 5500 BCE, according to archaeological findings, and bears the imprints of 13 civilizations, including the Hittites, Romans, Byzantines, Seljuks, and Ottomans (Ministry of Culture and Tourism, 2022). This cultural and historical richness was internationally recognized in 2017 when Hatay was included in the UNESCO Creative Cities Network. The city's rich cultural structure has emerged through the coexistence of different ethnic groups. This diversity is reflected in the richness of Hatay's cuisine. The local population has developed unique cooking techniques and flavors through the use of distinctive spices and ingredients. The increasing number of geographically indicated products each year transforms Hatay into a key destination for gastronomic tourism. Gastronomy tourism not only promotes the region's rich culinary culture but also contributes to the preservation of local production, sustainability, and cultural heritage through ecotourism, agrotourism, and farm tourism. Modern living conditions brought about by industrialization, increasing environmental pollution, rapidly developing technology, and similar factors are pushing people away from conventional and crowded tourism centers, directing them toward discovering and engaging with nature (Eroz & Bozkurt, 2020). One of the types of tourism to be considered within the scope of alternative tourism and efforts to distribute tourism activities throughout the year is "farm tourism" (Zengin & Savgın, 2016). As farms continuously evolve from being economically insignificant to significant, it is argued that the uniqueness of the farm tourism product could potentially be compromised (Busby & Rendle, 2000). Agricultural tourism stands out as a way to support rural development, promote traditional farming activities, and encourage sustainable agricultural practices. Through agricultural initiatives such as olive harvests, citrus orchard tours, and the TaTuTa (Agriculture–Tourism–Barter) project, the aim is to contribute to the local economy while promoting and encouraging agricultural production. Furthermore, agricultural tourism serves as a bridge between the local community and tourists. Hatay, with its many 'firsts' and 'mosts', has the potential to stand out globally and host various ecotourism activities thanks to its rich natural and cultural values. Ecotourism activities in the region include botany, trekking, rural tourism, ornithology, air sports, hunting, photo safaris, camping and caravanning, cycling, caving, and historical and faith-based tourism (Çalışkan, 2020). Ecotourism provides a comprehensive approach to utilizing Hatay's natural resources and biodiversity. The Amanos Mountains, Asi River, and various highlands in Hatay offer ideal locations for ecotourism activities. In this way, steps can be taken not only to increase the income level of the local population but also to support environmental sustainability. With its fertile Amik Plain, Mediterranean climate, rich biodiversity, and deep-rooted agricultural tradition, Hatay is one of Turkey's leading provinces in terms of agricultural production. However, the integration of this agricultural potential into tourism remains limited. Although farm tourism practices in the region have yet to develop into a systematic and widespread model, interest in nature-based tourism in recent years has encouraged growth in this area. Some pioneering farms in the region (e.g., Teofarm, Hatay Has Farm, Meriç Farm) offer a variety of experiences including the promotion of local products, workshops, nature walks, and accommodation. In Hatay, farm tourism mostly develops through small-scale, individual initiatives. Most farms limit themselves to selling organic or local products, treating tourism activities as a secondary source of income. However, the growing interest in gastronomic tourism and the prominence of the "farm-to-table" approach as a touristic value bring new opportunities to this field. The aim of this study is to identify the farm tourism potential of Hatay through document analysis. Another objective of this research is to examine the integration of agricultural products and farmland in Hatay into farm tourism and to offer suggestions for the development of gastronomy tourism within this context.

Keywords: Farm tourism, gastronomy, Hatay

YAŞAYANLARIN GÖZÜNDEN 6 ŞUBAT DEPREMLERİNİN MUTFAK KÜLTÜRLERİ ÜZERİNE ETKİLERİ

Doç. Dr. Olcay KİLİNÇ

Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Turizm Fakültesi
olcaykilinc@mehmetakif.edu.tr
ORCID ID: 000-0002-1369-3139

Doç. Dr. Uğur KİLİNÇ

Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Turizm Fakültesi
ugurkilinc@mehmetakif.edu.tr
ORCID ID: 0000-0001-6412-2689

Doç. Dr. Adem ARMAN

ademarmarman@akdeniz.edu.tr
ORCID ID: 0000-0003-3999-3751

Özet

Afetlerin fiziksel etkilerinin yanı sıra sosyolojik etkileri de oldukça güçlüdür. Deprem ve benzeri afetler, yerel halkın yaşam tarzlarını, günlük alışkanlıklarını ve sosyal yapılarını yeniden şekillendirebilir. Yemek, sadece bireysel bir ihtiyaç değil, aynı zamanda kültürel kimliğin, aile bağlarının ve toplumsal dayanışmanın simgesidir. Bu bağlamda, bir toplumun mutfak alışkanlıkları, deprem gibi felaketler sonrasında değişime uğrayabilmektedir. Deprem etkisiyle oluşan yeni koşullar, maruz kalan bireylerin yemek hazırlama yöntemlerini, malzeme temin etme yollarını ve toplumsal yemek paylaşımı üzerine etki ettiği bilinmektedir (Miller, 2015). Afetler, maruz kalan toplumlarda yemek pişirme tekniklerinin basitleşmesine (Miller, 2015), bireysel veya aile içinde yiyecek edinimi ve yemek tüketiminin yardımlaşma duygusu ile toplum halinde edinim ve tüketime dönüşmesine (Adams, 2017), tedarik zincirinin bozulması nedeniyle yemeklerin üretiminde alternatif malzemelerin kullanılmasına; beraberinde tariflerin değişmesine, afet döneminde kurulan teknolojik ve pratik sahra mutfakları ile pişirme tekniklerinin değişmesine (Chambers, 2009) neden olabilmektedir. Afetler sonrasında afete maruz kalan toplumların kültürleri birinci derecede etkilenmekle birlikte, afetlerin neden olduğu göç olgusu afetlerden etkilenmeyen toplulukların kültürünü de dolaylı olarak etkilemektedir. Göç, insanlık tarihinin en eski sosyal olaylarından biridir. Farklı tarihsel, ekonomik, siyasi ve toplumsal sebeplerle göç olayı çıkmaktadır. Göçmenler, yeni yerleşim yerlerinde genellikle farklı bir kültüre, yeme içme alışkanlıklarına ve sosyal normlara adapte olurlar (Kirişçi, 2014). Mutfak kültürü, toplumların tarihini, geleneklerini ve kimliklerini yansıtan en önemli unsurlardan birisidir (Cohen, 2007). Mutfak, toplumların sosyo-kültürel yapıları, değer sistemleri ve kimlik inşalarıyla doğrudan ilişkili bir olgudur. Göç, bu yapıları dönüşmesine ve zenginleşmesine etki eden bir süreçtir. Göç sonucunda insanlar, bir yandan buldukları yeni çevreye uyum sağlarken, diğer yandan kendi geleneksel yemeklerini yeni bir coğrafyada nasıl sürdürebileceklerini arayışına girerler. Göçmenler kendi geleneksel yemek kültürlerini göç ettikleri yöreye taşırlar. Bu durum yerleştikleri toplumların mutfak kültürlerini de etkileyerek yeni, zengin ve çeşitli mutfak deneyimleri yaratır. Tüm bu etkiler sonucunda, yeni yerleşim yerlerindeki mutfak kültürleriyle etkileşim, yemek alışkanlıklarını değiştirebilir ve evrimleştirebilir (Patterson, 2016).

Bu çalışmada ilk planda 6 Şubat depremlerine maruz kalmış insanların mutfak kültürlerindeki değişimler belirlenmeye çalışılırken, ikinci planda zaman içerisinde geçici veya sürekli göç etmek zorunda kalanların gittikleri yörelerde mutfak kültürlerinin yaşadığı değişim ve göç edilen yörenin mutfak kültürüne etkileri incelenmiştir. Çalışma nitel bir araştırma olup, kasıtlı örneklem yöntemiyle belirlenen bireylerle görüşme yapılarak sorulara açık uçlu sorulara verilen cevaplar ve cevaplayıcıların genel anlatıları söylem analizine tabi tutularak sonuçlar elde edilmeye çalışılmıştır. Örneklem grubu kendisi ve/veya ailesi depremlerden etkilenen 42 kişiden oluşmaktadır. Araştırma sonucunda özellikle depremin meydana geldiği ilk hafta mutfak kültürüne göre hareket edilmediği, ikinci hafta ile altıncı hafta arasında yöreye has mutfak kültürü ve reçetelerin pişirme ortamının uygun olmaması ve tarife uygun malzemelerin tedarik edilememesi nedenleriyle tariflerin farklılaşarak yapılmaya çalışıldığı (biberli ekmek, yufka ekmeği, aşur, yassı köfte) belirtilmiştir. Örneklem grubundan 17 kişinin afet sonucunda başka şehirlere göç ederken, 3 kişinin başka ülkeye göç ettiği görülmüştür. Göç edenlerin büyük çoğunluğu evlerinde halen kendi yöresel yemeklerini pişirdiklerini ve tükettiklerini belirtmektedir. Göç edenlerden yarısından fazlası yöresel yemeklerini komşu ve tanıdıkları ile paylaşarak tanıttıklarını iletmiş, dört göç edilen yöredeki komşu ve tanıdıklarının da kendi yörelerine has ürünleri kullanmaya ve yemeklerini yapmaya başladığını söylemiştir. Katılımcılardan 3 kişi yöresel mutfak ürünleri sunan restoranlarda çalışmaya başladığını, biri ise kendi restoranını açarak kendi yöresinin mutfağını tanıttığını belirtmiştir. Farklı bir ülkeye göç edenlerden iki kişi gittikleri ülkede restoranda aşçı olarak çalışmaya başladığını ve kendi memleketinde meşhur olan yemekleri ürettiğini belirtmiştir.

Sonuç olarak yaşanan afet sonrasında özellikle göç edenlerin kendi mutfak kültürlerini göç ettikleri yöreye yoğun bir şekilde taşıdıkları, hatta gidilen yörelerde yayılmasını sağladıkları söylenebilir. Depremin gerçekleştiği bölgenin mutfak kültürünün geniş ve güçlü olmasının bulunan sonuçtaki etkisi göz ardı edilmemelidir.

Anahtar Kelimeler: Mutfak kültürü, afet mutfağı, göç.

THE EFFECTS OF THE FEBRUARY 6 EARTHQUAKES ON CULINARY CULTURES THROUGH THE EYES OF THE EXPERIENCED

Abstract

In addition to the physical effects of disasters, their sociological effects are also very strong. Earthquakes and similar disasters can reshape the lifestyles, daily habits and social structures of local people. Food is not only an individual need but also a symbol of cultural identity, family ties and social solidarity. In this context, a community's culinary habits can change after disasters such as earthquakes. It is known that the new conditions created by the earthquake have an impact on the food preparation methods of exposed individuals, the ways of procuring ingredients and social food sharing (Miller, 2015). Disasters may cause simplification of cooking techniques in exposed societies (Miller, 2015), individual or family food acquisition and food consumption to transform into communal acquisition and consumption with a sense of cooperation (Adams, 2017), the use of alternative ingredients in the production of meals due to the disruption of the supply chain; with the change of recipes, technological and practical field kitchens established during the disaster period and cooking techniques (Chambers, 2009). Although the cultures of the communities exposed to disasters are primarily affected after disasters, the phenomenon of migration caused by disasters also indirectly affects the culture of the communities that are not affected by disasters. Migration is one of the oldest social events in human history. Migration occurs for different historical, economic, political and social reasons. Immigrants often adapt to a different culture, eating and drinking habits and social norms in their new settlements (Kirişçi, 2014). Culinary culture is one of the most important elements reflecting the history, traditions and identities of societies (Cohen, 2007). Cuisine is directly related to socio-cultural structures, value systems and identity constructions of societies. Migration is a process that affects the transformation and enrichment of these structures. As a result of migration, people adapt to their new environment on the one hand, and on the other hand, they search for how they can maintain their traditional food in a new geography. Immigrants carry their traditional food culture to the region they migrate to. This also affects the culinary cultures of the communities they settle in, creating new, rich and diverse culinary experiences. As a result of all these influences, interaction with culinary cultures in new settlements can change and evolve food habits (Patterson, 2016).

In this study, in the first plan, the changes in the culinary cultures of the people who were exposed to the February 6 earthquakes were tried to be determined, while in the second plan, the changes in the culinary cultures of those who had to migrate temporarily or permanently over time in the regions where they went and their effects on the culinary culture of the migrated region were examined. The study is a qualitative research and the answers to open-ended questions and general narratives of the respondents were subjected to discourse analysis by interviewing the individuals determined by the deliberate sampling method. The sample group consists of 42 people who themselves and/or their families were affected by earthquakes. As a result of the research, it was stated that especially in the first week of the earthquake, no action was taken according to the culinary culture, and between the second and sixth weeks, the recipes were tried to be made by differentiating the recipes (pepper bread, yufka bread, aşur, flat meatballs) due to the inappropriateness of the local culinary culture and the cooking environment and the inability to supply the ingredients suitable for the recipe. It was observed that 17 people from the sample group migrated to other cities as a result of the disaster, while 3 people migrated to another country. The majority of the migrants stated that they still cook and consume their own local dishes at home. More than half of the migrants stated that they promote their local dishes by sharing them with their neighbors and acquaintances. Three of the participants stated that they started working in restaurants serving local cuisine products, and one of them opened his own restaurant and introduced the cuisine of his own region. Two of those who migrated to a different country stated that they started to work as a cook in the restaurant in the country they went to and produced the dishes that are famous in their hometown. As a result, it can be said that especially those who migrated after the disaster intensively carried their own culinary culture to the region they migrated to, and even ensured its spread in the regions they visited. The effect of the wide and strong culinary culture of the region where the earthquake occurred should not be ignored.

Keywords: Culinary culture, disaster cuisine, migration.

AFETLERDE MUTFAK ORGANİZASYONU VE YÖNETİMİ 6 ŞUBAT 2023 KAHRAMANMARAŞ DEPREMİ ÜZERİNE UYGULAMALI BİR DEĞERLENDİRME

Doç. Dr. Osman ÇAVUŞ

Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Turizm Fakültesi

osmancavus@ibu.edu.tr

ORCID ID: 0000-0002-9815-4422

Özet

Bu çalışmanın çıkış noktası, 6 Şubat 2023 tarihinde meydana gelen ve 11 ili etkileyen Kahramanmaraş merkezli depremler sonrasında sahada gözlemlenen gıda temelli sorunlar olmuştur. Bu sorunların başında; gıda sevkiyatında yaşanan aksaklıklar, mutfak altyapısının yetersizliği, gıda güvencesinin sürekli ve organize bir biçimde sağlanamaması, bölgede görev alan şeflerin sahra mutfağı konusunda yeterli bilgiye sahip olmamaları, şeflerin olağan dışı koşullarda çalışma becerilerinin sınırlı olması, afet sonrası ortaya çıkan manzaralar karşısında psikolojik dayanıklılık eksiklikleri ve afetzedelere yönelik ilk yardım uygulamalarının yetersizliği gelmektedir.

Bu sorunların benzer afetlerde tekrar yaşanmaması adına, afet bölgelerinde görev alabilecek şeflerin önceden eğitilmesi ve olası afet senaryolarına hazırlıklı hâle getirilmesi büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Aşçılık ve Pastacılık-Ekmekçilik programları müfredatına “Afetlerde Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi” adlı ders dâhil edilmiştir. Söz konusu dersin temel amacı, afet durumlarında kullanılmak üzere mutfak yönetimi ve organizasyonu ile beslenme sorunlarının çözümüne yönelik kapsamlı bilgi ve becerilerin öğrencilere kazandırılmasıdır.

Dersin içeriği; afet bölgelerinde mutfak yönetimi ve organizasyonu, afet kaynaklı beslenme problemleri ve bu problemlerin yönetimi, afet bölgesinde mobil mutfakların kurulumu ve menü planlaması ile bölgedeki kaynakların etkin kullanımı gibi başlıklardan oluşmaktadır. Ders, 14 haftalık bir müfredat çerçevesinde planlanmıştır. Bu kapsamda; afet mutfağı yönetimi ve organizasyonu, afet türleri ve tanımları, temel ilk yardım, afetlerde koordinasyon yönetimi, afet durumlarında beslenme problemleri ve yönetimi, sahra mutfağı kurulumu ve yönetimi, afet türlerine uygun menü planlaması, mobil mutfaklara yönelik menü geliştirme, mevcut kaynakların doğru kullanımı ve yönetimi ile afet koşullarına uygun, dayanıklı menülerin geliştirilmesi ve uygulanması gibi konular ele alınmaktadır.

Ayrıca ders kapsamında Valilik bünyesindeki ilgili kurumlarla yapılan özel protokoller aracılığıyla öğrencilere; İletişim Başkanlığı tarafından muhabere, İl Sağlık Müdürlüğü tarafından genişletilmiş ilk yardım ve AFAD tarafından arama-kurtarma konularında uygulamalı eğitimler verilmeye başlanmıştır.

Afetlerde en temel sorunlardan birinin, gidanın niteliği olduğu göz önünde bulundurularak, ders kapsamında afetzedeler ve müdahale ekiplerinin beslenme ihtiyaçlarının karşılanmasına yönelik nitelikli menü ve gıda ürünlerinin nasıl geliştirileceği öğrencilere aktarılmaktadır.

AFAD’ın 2024 yılı tatbikat programı kapsamında Bolu merkezli düzenlenen bölgesel deprem tatbikatında, üniversite kampüsü afet koordinasyon merkezi olarak belirlenmiş ve dersi alan öğrencilerin 7.2 büyüklüğündeki deprem senaryosunda afetzedeler ile müdahale ekiplerinin beslenme ve gıda ihtiyaçlarını başarıyla karşıladıkları gözlemlenmiştir.

Tatbikat sonuçlarına göre, “Afetlerde Mutfak Organizasyonu ve Yönetimi” dersini alan öğrencilerin 72 saat boyunca herhangi bir dış destek almadan hem beslenme hem de barınma ihtiyaçlarını karşılayabildikleri ve afet bölgesinde yaşamlarını sürdürebilme becerisi kazandıkları belirlenmiştir. Ayrıca, öğrencilerin aldıkları eğitim sayesinde psikolojik olarak zorlanmadan sürece uyum sağladıkları tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Afet, afet yönetimi, sahra mutfağı, mutfak organizasyonu, kriz beslenmesi

KITCHEN ORGANIZATION AND MANAGEMENT IN DISASTERS A PRACTICAL EVALUATION BASED ON THE FEBRUARY 6, 2023 KAHRAMANMARAŞ EARTHQUAKE

Abstract

The impetus for this study stems from food-related issues observed in the field following the February 6, 2023, earthquakes centered in Kahramanmaraş, which affected 11 provinces. Primary issues included disruptions in food supply chains, inadequate kitchen infrastructure, the inability to ensure continuous and organized food security, a

lack of sufficient knowledge among chefs deployed to the region regarding field kitchen operations, limited capacity to operate under extraordinary conditions, insufficient psychological resilience in the face of post-disaster environments, and inadequacies in first aid provision for disaster victims.

To prevent the recurrence of such problems in future disasters, it is essential to train chefs in advance and prepare them for potential disaster scenarios. In this context, a course titled “Kitchen Organization and Management in Disasters” has been incorporated into the curriculum of the Department of Gastronomy and Culinary Arts, as well as the Culinary and Pastry-Bakery Programs at Bolu Abant İzzet Baysal University. The primary objective of this course is to equip students with comprehensive knowledge and skills in kitchen management, organization, and nutritional problem-solving in disaster settings.

The course content includes key topics such as kitchen management and organization in disaster zones, nutrition-related challenges and their management, the establishment of mobile kitchens in disaster-affected areas, menu planning, and the efficient use of local resources. Designed as a 14-week curriculum, the course covers: disaster kitchen operations and organization, definitions and types of disasters, basic first aid, coordination management during disasters, nutritional issues in crisis environments and their solutions, setup and operation of field kitchens, disaster-specific menu planning, development of menus for mobile kitchens, efficient use and management of available resources, and the creation and implementation of durable menus suitable for disaster conditions.

In addition, through special protocols established with relevant institutions under the Governor’s Office, students receive practical training in communication (provided by the Directorate of Communications), advanced first aid (provided by the Provincial Health Directorate), and search-and-rescue operations (provided by AFAD).

Given that one of the fundamental challenges in disaster situations is food quality, the course also focuses on teaching students how to develop high-quality menus and food products to meet the nutritional needs of both victims and response teams.

As part of AFAD’s 2024 drill program, a regional earthquake simulation centered in Bolu designated the university campus as the disaster coordination center. During the drill, students who had completed the course successfully met the food and nutritional needs of disaster victims and emergency response teams under a simulated 7.2 magnitude earthquake scenario.

Results from the drill demonstrated that students who completed the “Kitchen Organization and Management in Disasters” course were able to sustain themselves independently—meeting both nutritional and shelter needs—for 72 hours without external support. Furthermore, the training was shown to enhance their psychological resilience and adaptability to the conditions of a disaster environment.

Keywords: Disaster, disaster management, field kitchen, kitchen organization, crisis nutrition

KİŞİSELLEŞTİRİLMİŞ MENÜ TASARIMINDA YAPAY ZEKÂ KULLANIMI

Arş. Gör. Seray EVREN

Istanbul Gedik Üniversitesi Mimarlık ve Tasarım Fakültesi
seray.evren@gedik.edu.tr
ORCID ID: 0000-0001-9063-5824

Doç. Dr. Nihan YARMAÇI GÜVENÇ

Istanbul Gedik Üniversitesi Mimarlık ve Tasarım Fakültesi
nihan.yarmaci@gmail.com
ORCID ID: 0000-0002-2679-5468

Özet

Müşteri deneyimini iyileştirmek ve geliştirmek veya operasyonel süreçleri kolaylaştırmak amacı ile teknolojik gelişmeler benimsenmektedir. Benimsenen teknolojilerden bir de yapay zekâ temelli dil modeli ChatGPT'dir. Temel amacı insan benzeri metinler üretmek veya dil işlemek olan ChatGPT'den turizm sektöründe kişiselleştirilmiş hizmetler, içerik üretimi ve benzeri birçok alanda yararlanılmaktadır. Kullanımı yaygın hale gelen bu teknoloji, işletmeler için gastronomi turizmi kapsamında daha ilgi çekici, yenilikçi ve kişiselleştirilmiş deneyimler tasarlamaya olanak vermektedir. Yapay zekâ gibi akıllı teknolojilerin hizmet sektöründe faaliyet gösteren işletmelere sağladığı yararların yanı sıra müşterilerin talepleri de bu doğrultuda değişmektedir. Müşterilerin tercihlerinde görülen bu eğilime ve işletmelere sağladığı avantajlara karşın ChatGPT modelinin bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Alakasız veya tekrar eden yanıtlar üretme eğilimi ve daha önce karşılaşılmamış senaryolarla başa çıkmada zorlanması gibi durumlar yapay zekâ kullanımına ilişkin araştırmaların gerekliliğini ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda araştırmanın amacı kişiselleştirilmiş menü tasarımı sürecinde yapay zekânın rolünü belirlemektir. Bu amaç doğrultusunda yapay zekâ teknolojilerinden biri olan ve sıklıkla kullanılan ChatGPT'nin kişiselleştirilmiş menü oluşturma ve tasarımı sürecindeki kullanımı ile hem şef hem de işletmelere sağladığı avantajları keşfetmek ve bu yapay zekâ uygulamasının potansiyel hatalarını belirlemek araştırmanın amaçları arasındadır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi olan görüşme tekniği tercih edilmiştir ve yapay zekâ destekli sohbet robotu ChatGPT ile kişiselleştirilmiş menüler hakkında görüşme yapılmıştır. Görüşme formu kişiselleştirilmiş menü ile ilgili literatürden yararlanılarak çalışmanın amacı ve sınırlılıkları doğrultusunda geliştirilmiş olan 17 adet yarı yapılandırılmış görüşme sorusundan oluşmaktadır. Yöneltilen görüşme soruları aracılığıyla kişiselleştirilmiş menü tasarımı süreci ve belirleyici kriterleri, müşteri verilerinin toplanması ve analizine ilişkin yöntemler, yapay zekâ temelli araçların, özellikle ChatGPT'nin, bu süreçteki potansiyel katkıları, karşılaşılan güçlü ve zayıf yönler, kişiselleştirilmiş menü kapsamında öne çıkan ulusal ve uluslararası örnekler ile sektörel düzeyde geliştirilebilecek stratejik öneriler hakkında veriler elde edilmiştir. ChatGPT tarafından üretilen yanıtlardan oluşan veriler içerik analizine tabi tutularak araştırmanın bulguları konuya ilişkin var olan araştırmalar göz önüne alınarak tartışılmıştır. Sonuç olarak kişiselleştirilmiş menü tasarımı sürecinde ChatGPT'nin rolü ve kullanımına ilişkin öneriler geliştirilmiştir. Yapay zekâ temelli dil işleme modeli ChatGPT'nin kişiselleştirilmiş menülerin tasarımı sürecindeki kullanımının rakiplerden farklılaşabilme sayesinde rekabet avantajı kazandırabileceği, işletmeye ve müşterilere zaman ve çaba tasarrufu sağlayacağı, daha iyi kullanıcı deneyimi doğrultusunda müşteri sadakatini kazanılabileceği, artan etkileşim ile birlikte menülerin daha dinamik bir biçimde güncellenebileceği ve dolayısıyla müşteri memnuniyetinin artabileceği araştırmanın sonuçları arasındadır. Bununla birlikte ChatGPT kişiselleştirilmiş menülerin oluşturulmasında müşteri verilerinin analizine ilişkin gerçekçi yöntemler önermiştir. Başarılı bir kişiselleştirilmiş menü tasarımı için yer alması gereken unsurları kullanıcı dostu ve sade tasarım, dinamik ve esnek kişiselleştirme, doğru veri toplama ve kullanıcıları profillerine göre ayırma, kişiselleştirilmiş öneriler ile veri güvenliği ve gizlilik olmak üzere sınıflandırmıştır. Bunun yanı sıra ChatGPT'nin kişiselleştirilmiş menü tasarımı için sunduğu fırsatlar arasında sürekli iyileştirme, anında cevap veren, hızlı ve etkileşimli bir menü yardımcısı olma ile hem işletme hem de müşteri açısından zamana ve ihtiyaca göre menü önerileri geliştirme yer almaktadır. Şeflere sağlayabileceği avantajlar arasında zengin menü fikirleri ve yenilikçi kombinasyonlar ile birlikte mevsimsel ve yerel malzemelerin kullanıldığı, alerjen ve diyet ihtiyaçlarını dikkate alan menüler tasarlamaya katkıda bulunabilmektedir. Ek olarak yemek sunumları, kullanılacak teknikler ve tabakların besin değerlerine ilişkin öneriler vermektedir. Ayrıca sosyal medya tanıtımı kapsamında içerikler oluşturularak veya maliyet analizi yaparak pazarlama konusunda yardımcı olmaktadır. Tüm bunlara karşın farklı beslenme alışkanlıklarına (vegan, ketojenik, glütensiz), sağlık durumuna (şeker hastalığı, hipertansiyon, yüksek kolesterol) ve duygusal durumlar (mutlu, stresli) ile hava durumlarına (sıcak hava, yağmurlu ve soğuk hava) göre oluşturulan kişiselleştirilmiş menülerde istenen komutlara uygun çıktılar elde edilmesine karşın sınırlı malzeme ile sınırlı menüler oluşturulabilmektedir. Bunların yanı sıra bazı sorulara yüzeysel ve tekrar eden cevaplar vermiştir. Vegan ve ketojenik veya su ürünü alerjisine ve Akdeniz tipi beslenmeye uygun menü tasarımı gibi daha karmaşık komutlarda yanıltıcı cevaplar verebileceği, veri gizliliği ve güvenliği konusunda endişe yaratabileceği,

kişiselleştirmenin derinliğini ve kapsamını çözemeyeceği, kültürel ve coğrafi farklılıkları tam anlamıyla ayırt edemeyeceği yönleri ile zayıf kalmaktadır. Bu doğrultuda ChatGPT kişiselleştirilmiş menü tasarımında bir yardımcı rolü üstlenmelidir. Yapay zekâ kullanımının faydalarının işletmeler tarafından benimsenmeli fakat yaratıcılık gerektiren, karmaşık veya duygusal zekanın kullanımına ihtiyaç duyulan durumlarda insan kaynağından yararlanılmalıdır.

Anahtar Kelimeler: Yapay zekâ, kişiselleştirilmiş menü, ChatGPT.

THE USE OF ARTIFICIAL INTELLIGENCE IN PERSONALIZED MENU APPLICATIONS

Abstract

Technological advancements are being adopted in the tourism sector to enhance customer experience and streamline operational processes. One such adopted technology is the artificial intelligence-based language model ChatGPT. Primarily designed to generate human-like text or process language, ChatGPT is being utilized in various areas within the tourism sector, including personalized services and content creation. As its usage becomes increasingly widespread, this technology allows businesses to design more engaging, innovative, and personalized experiences, particularly in the context of gastronomy tourism. In addition to the benefits that intelligent technologies such as artificial intelligence bring to businesses operating in the service sector, customer demands are also shifting in this direction. Despite this growing trend in customer preferences and the advantages it provides to businesses, ChatGPT has certain limitations. For example, it may generate irrelevant or repetitive responses in specific contexts and struggle with previously unencountered scenarios. These issues highlight the need for further research into the use of artificial intelligence. In this context, the aim of the study is to determine the role of artificial intelligence in the personalized menu design process. Specifically, the study aims to explore how ChatGPT—one of the most widely used AI technologies—can be employed in creating and designing personalized menus, the advantages it provides to chefs and businesses, and its potential shortcomings. A qualitative research method was used, specifically the interview technique. An interview was conducted with the AI-powered chatbot ChatGPT regarding personalized menus. The interview form was developed based on the relevant literature on personalized menus and the study's objectives and limitations, consisting of 17 semi-structured interview questions. Through these questions, data were obtained on the personalized menu design process and its determining criteria, methods for collecting and analyzing customer data, the potential contributions of AI-based tools—especially ChatGPT—in this process, strengths and weaknesses encountered, notable national and international examples, and strategic recommendations that can be developed at the sectoral level. The responses generated by ChatGPT were subjected to content analysis and presented in the findings section. These findings were discussed in the context of existing literature on the subject. As a result, suggestions were developed regarding the role and use of ChatGPT in the personalized menu design process. According to the study's findings, the use of ChatGPT in designing personalized menus may provide a competitive advantage by enabling differentiation from competitors. It can also save time and effort for both businesses and customers, foster customer loyalty through improved user experience, allow for more dynamic menu updates via increased interaction, and thereby enhance customer satisfaction. Furthermore, ChatGPT proposed realistic methods for analyzing customer data for the creation of personalized menus. Key elements for successful personalized menu design were categorized as user-friendly and simple design, dynamic and flexible personalization, accurate data collection, segmentation of users based on their profiles, personalized recommendations, and data security and privacy. Opportunities offered by ChatGPT in personalized menu design include continuous improvement, functioning as a responsive, fast, and interactive menu assistant, and developing time- and need-based menu suggestions from both business and customer perspectives. Advantages it may offer to chefs include providing rich menu ideas and innovative combinations, supporting the design of menus that utilize seasonal and local ingredients, and catering to allergen and dietary needs. Additionally, it offers suggestions regarding food presentation, techniques to be used, and the nutritional values of dishes. It also assists in marketing by creating content for social media promotions and conducting cost analysis. However, despite producing appropriate outputs for commands related to personalized menus based on different dietary habits (e.g., vegan, ketogenic, gluten-free), health conditions (e.g., diabetes, hypertension, high cholesterol), emotional states (e.g., happy, stressed), and weather conditions (e.g., hot, rainy, cold), it can generate limited menus with limited ingredients. Moreover, it provided superficial and repetitive answers to some questions. It may give misleading responses for more complex commands such as designing menus suitable for both vegan and ketogenic diets or for people with seafood allergies and those following a Mediterranean diet. Additionally, concerns were raised regarding data privacy and security, its inability to fully grasp the depth and scope of personalization, and its

difficulty in distinguishing cultural and geographical differences. In this context, ChatGPT should be considered as a supportive tool in personalized menu design. While the benefits of artificial intelligence should be embraced by businesses, human resources should be utilized in situations that require creativity, complexity, or emotional intelligence.

Keywords: Artificial intelligence, personalized menu, ChatGPT.

MUTFAK VE KİMLİK ALGISI: HATAY İLİ VE MUTFAĞININ GENÇLERDE OKUNUŞU

Doç. Dr. Uğur KİLİNÇ

Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Turizm Fakültesi
ugurkilinc@mehmetakif.edu.tr
ORCID ID: 0000-0001-6412-2689

Doç. Dr. Olcay KİLİNÇ

Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Turizm Fakültesi
olcaykilinc@mehmetakif.edu.tr
ORCID ID: 000-0002-1369-3139

Özet

İl ve mutfak kültürleri iç içe kavramlar olsa da özünde bir takım farklılıkları barındırır. Mutfak kültürü, özel olarak beslenmeyi sağlayan bütün unsurların, yemek geleneğinin, toplumun tarihsel kimliğine bağlı şekillenmesi ile oluşan kendine özgü spesifik bir yapıdır (Solmaz, Altın, 2018). Köklü ve farklı bir kültüre sahip Hatay ili, mutfak kültür açısından da dikkat çekicidir. Hatay mutfağında 600 farklı yemeğin UNESCO tarafından “Yaratıcı Şehirler Ağı”na dahil edilmesi ve gastronomi kenti unvanı verilmesi kentin yalnız tarih ve inanç turizmi açısından değil gastronomi turizmi açısından da önemli bir destinasyon haline gelmesinde etkili olmuştur (Onur, 2021). Bu çalışmada Hatay ili ve Hatay mutfağının gastronomi bölümü öğrencilerinde nasıl algılandığı üzerinde durulmuştur. Çalışmanın katılımcıları Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü 3. sınıf öğrencilerinden oluşan 49 kişidir. Katılımcılara Hatay ili ve Hatay mutfağı ile ilgili sorular sorularak ilin ve il mutfağının onların gözündeki algısı oluşturulmuştur. Bu algılardan yola çıkılarak destinasyon markalamada önemli bir yeri olan marka kişiliği Hatay ili ve il mutfağı özelinde belirlenip, görsel olarak oluşturulmuştur.

Katılımcılardan elde edilen verilere göre 11 katılımcı Hatay ilinde bulunmuştur ve 32 (% 65) tanesinin Hataylı bir tanıdığı bulunmaktadır. Katılımcıların % 65’i fırsat olursa Hatay’da çalışmak ister. Hatay mutfağı denilince akla gelen yiyecekler künefe (% 92 f:45), Hatay döneri (% 47, f:23) ve biberli ekmek (% 44, f:22) ve ilk içecek şalgam (% 63) olmuştur. Hatay mutfağında en çok tükettikleri yiyecekler sorulduğunda künefe (% 84, f:41) yine ilk sırada yer almaktadır. Akla gelen baharatlar arasında pulbiber (% 49) ve zahter (% 40) ilk iki sıradadır. Hatay denildiğinde akla gelen kişi Gazi Mustafa Atatürk (f: 40, % 81)tür. Hatay denilince akla gelen ilk şey mutfağı ve yemek çeşitliliğidir (% 49, f: 24). Hatay bir şarkı olsaydı yavaş ritimli bir şarkı olurdu fikri kabul görmüştür. Hatay ilinin marka kişiliğinin görselinin tarifinde erkek (%59, f:29), esmer siyah saçlı (% 59,f. 29), evli ve çocuklu (f. 23, % 46), kirli sakallı (% 20,f:10) hafif tumbul ifadeleri yer almaktadır. Hatay mutfağı ise kadın (% 52 f: 25), anaç (% 52, f: 25) ve orta yaşlı (% 49, f:24), siyah saçlı (% 59, f: 29), sert bakışlı (% 30, f: 15), yardımsever (% 24, f. 12) olarak tanımlanmıştır. Hatay mutfağını diğer mutfaklardan ayıran önemli unsurlar arasında baharatların yoğun kullanımı ilk sırada yer alırken (% 61, f. 30) bu durumu yemek çeşitliği (% 44, f: 22) izlemiştir. Sonuç olarak katılımcıların belirttiği özellikler ile yapay zeka yardımıyla görselleştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Mutfak kişiliği, algı, Hatay.

CUISINE AND IDENTITY PERCEPTION: THE INTERPRETATION OF HATAY PROVINCE AND ITS CUISINE AMONG YOUNG PEOPLE

Abstract

Provincial and culinary cultures are intertwined concepts, but they harbour some differences in essence. Culinary culture is a specific structure formed by the shaping of all the elements that provide special nutrition, food tradition, depending on the historical identity of the society (Solmaz, Altın, 2018). Hatay province, which has a deep-rooted and different culture, is also remarkable in terms of culinary culture. The inclusion of 600 different dishes in Hatay cuisine in the ‘Creative Cities Network’ by UNESCO and the title of gastronomy city has been effective in making the city an important destination not only in terms of history and faith tourism but also in terms of gastronomy tourism (Onur, 2021). This study focuses on how Hatay province and Hatay cuisine are perceived by gastronomy

department students. The participants of the study were 49 3rd year Gastronomy and Culinary Arts students of Burdur Mehmet Akif Ersoy University. The participants were asked questions about Hatay province and Hatay cuisine and the perception of the province and the provincial cuisine in their eyes was formed. Based on these perceptions, brand personality, which has an important place in destination branding, was determined and created visually for Hatay province and provincial cuisine.

According to the data obtained from the participants, 11 participants have been to Hatay and 32 (65%) of them have an acquaintance from Hatay. 65% of the participants would like to work in Hatay if the opportunity arises. The foods that come to mind when Hatay cuisine is mentioned are künefe (92% f:45), Hatay doner (47%, f:23) and bread with pepper (44%, f:22) and the first drink is turnip (63%). When asked about the foods they consume most from Hatay cuisine, künefe (84%, f:41) ranked first again. Among the spices that come to mind, chilli pepper (49%) and zahter (40%) are in the first two places. The person who comes to mind when Hatay is mentioned is Gazi Mustafa Atatürk (f: 40, 81%). The first thing that comes to mind when Hatay is mentioned is its cuisine and variety of food (49%, f: 24). The idea that if Hatay were a song, it would be a song with a slow rhythm was accepted. In the description of the visual of the brand personality of Hatay province, the expressions of male (59%, f: 29), dark black hair (59%, f: 29), married with children (f: 23, 46%), stubble (20%, f: 10) and slightly chubby are included. Hatay cuisine was defined as female (52 %, f: 25), motherly (52 %, f: 25) and middle-aged (49 %, f: 24), black hair (59 %, f: 29), hard-looking (30 %, f: 15), helpful (24 %, f: 12). Among the important factors that distinguish Hatay cuisine from other cuisines, the intensive use of spices ranked first (61 %, f: 30), followed by the variety of dishes (44 %, f: 22). As a result, the features specified by the participants were visualised with the help of artificial intelligence.

Keywords: Culinary personality, perception, Hatay.

UNESCO GASTRONOMİ ŞEHİRİ HATAY'IN DİJİTAL TANITIM PLATFORMLARINDAKİ MUTFAK KÜLTÜRÜNE AİT UNSURLARIN İNCELENMESİ

Soner KÜÇÜK

¹ Öğr. Gör., Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Antakya Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı.
soner.kucuk@mku.edu.tr
ORCID: 0000-0001-9881-3058

Enes GÜLEÇ

² Öğr. Gör. Dr., Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Antakya Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı.
enes.gulec@mku.edu.tr
ORCID: 0000-0002-6684-6522

Özet

Turistlerin seyahat planlama süreçlerinde dijital verilerden yararlandıkları bilinmektedir. Yerli ve yabancı birçok turist artık yalnızca bilgi edinmekle kalmayıp aynı zamanda tüketici deneyimlerinin paylaşıldığı görsel açıdan zengin içeriklere de erişmeyi talep etmektedir. Bu doğrultuda destinasyonların dijital mecralarda nasıl temsil edildiği, seyahat tercihlerinin şekillenmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Destinasyon imajının etkili bir biçimde oluşturulması ve tanıtılması amacıyla çeşitli dijital platformlar kullanılmaktadır. UNESCO gastronomi şehri olan Hatay'ın mutfak kültürü tanıtım çalışmaları da çeşitli dijital platformlar aracılığıyla yapılmaktadır. Bu çalışmanın amacı, Hatay'a ait gastronomik unsurlarının dijital tanıtım platformlarındaki durumunun incelenmesidir. Bu araştırmada, nitel araştırma tekniklerinden doküman analizi yöntemi kullanılmıştır. Bu kapsamda Hatay Valiliği, Hatay Büyükşehir Belediyesi, UNESCO, DOĞAKA, Hatay İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, GoTürkiye, Hatay Ticaret ve Sanayi Odası, Coğrafi İşaretler Portalı, Türkiye Kültür Portalı web sitelerinde bulunan Hatay'ın mutfak kültürüne ait elde edilen bulgular betimsel analiz yöntemiyle analiz edilmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda Hatay sahip olduğu gastronomik zenginliğin ve çeşitliliğin dijital tanıtım platformlarına yeterince yansıtılmadığı görülmüştür. Çalışma sonucunda dijital tanıtım platformlarındaki mutfak kültürü unsurlarının geliştirilmesi için çeşitli önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Hatay, gastronomi, dijital tanıtım.

AN ANALYSIS OF THE CULINARY CULTURE ELEMENTS OF HATAY, A UNESCO CITY OF GASTRONOMY, ON DIGITAL PROMOTIONAL PLATFORMS

Abstract

It is well known that tourists utilize digital data in the process of planning their travels. Today, both domestic and international tourists not only seek information but also demand access to visually rich content that reflects shared consumer experiences. In this context, the way destinations are represented across digital media plays a significant role in shaping travel preferences. Various digital platforms are employed to construct and promote the image of a destination effectively. As a UNESCO-designated City of Gastronomy, Hatay's culinary culture is also promoted through such platforms. The aim of this study is to examine the presence and representation of Hatay's gastronomic elements on digital promotional platforms. The research adopts a qualitative methodology, specifically the document analysis method. Within this framework, findings related to Hatay's culinary culture were collected from the official websites of the Hatay Governorship, Hatay Metropolitan Municipality, UNESCO, DOĞAKA (Eastern Mediterranean Development Agency), Hatay Provincial Directorate of Culture and Tourism, GoTürkiye, Hatay Chamber of Commerce and Industry, the Geographical Indications Portal, and the Turkish Culture Portal. These findings were then analyzed using descriptive analysis. The results indicate that the richness and diversity of Hatay's gastronomic heritage are not adequately reflected on digital promotional platforms. Based on these findings, the study offers several recommendations aimed at enhancing the representation of culinary culture elements in digital media.

Keywords: Hatay, gastronomy, digital promotion



DETAY YAYINCILIK

Adakale Sokak No: 14/4 Kızılay-Ankara
Tel: 0312. 434 0949 - Faks: 0312 434 3142
web: www.detayyayin.com.tr
e-posta: detayyay@gmail.com

ISBN: 978-625-5754-39-4



9 786255 754394



Sertifika No: 46573

online satış: www.detayyayin.com.tr

