

**T.C.**  
**BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI**  
**ANABİLİM DALI**

**DESTİNASYON YEMEK KİMLİĞİ ÖLÇEĞİ GELİŞTİRME**  
**ÇALIŞMASI**

**DOKTORA TEZİ**

**EROL TAŞKIN**

**BALIKESİR, 2023**



**T.C.**  
**BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

**DESTİNASYON YEMEK KİMLİĞİ ÖLÇEĞİ GELİŞTİRME**  
**ÇALIŞMASI**

**DOKTORA TEZİ**

**EROL TAŞKIN**

**TEZ DANIŞMANI**

**PROF. DR. MURAT DOĞDUBAY**

**BALIKESİR, 2023**

**T.C.**  
**BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**TEZ ONAYI**

Enstitümüzün Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda 201812558002 numaralı Erol TAŞKIN'ın hazırladığı "**Destinasyon Yemek Kimliği Ölçek Geliştirme Çalışması**" konulu DOKTORA tezi ile ilgili TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 17/07/2023 tarihinde yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda tezin onayına OY BİRLİĞİ/OY ÇOKLUĞU ile karar verilmiştir.

Üye (Başkan) Prof. Dr. Düriye BOZOK	İmza
Üye (Danışman) Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	İmza
Üye Prof. Dr. Ahmet KÖROĞLU	İmza
Üye Prof. Dr. Burak MİL	İmza
Üye Doç. Dr. Serkan TÜRKMEN	İmza

.../.../...  
Prof. Dr. Bayram ŞAHİN

Enstitü Müdürü

## ETİK BEYAN

Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Kuralları'na uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde ve ortaya çıkan sonuçlarda herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

17/07/2023

İmza

Erol TAŞKIN

## ÖNSÖZ

Bu araştırmanın temel amacı destinasyonun kimlik öğelerinden bir tanesi olan yemek kimliği olgusunun belirlenebilmesi için ölçek geliştirmek oluşturmaktadır. Bu bağlamda birinci bölümde giriş başlığı altında araştırmanın problemi, amaç, önem, varsayım, sınırlılıklara ve çalışmada yer alan temel kavramlara yer verilmiştir. İkinci bölümde kuramsal çerçeve ve ilgili alan yazın yer almıştır.

Kuramsal çerçeve gastronomi, destinasyon, turizm ve destinasyon ilişkisi, Destinasyon kimliği, yemek kimliği başlıklarından oluşmaktadır. Üçüncü bölümde ise araştırmanın modeli, nitel ve nicel veri toplama tekniği ve örnekleme ile analiz teknikleri başlıklarından meydana gelmiştir. Dördüncü bölümde ise nitel ve nicel analiz bulguları yer almaktadır. Beşinci bölümde ise çalışmanın sonuçları ile gelecekte yapılacak çalışmalar hakkında çeşitli önerilerde bulunulmuştur.

Tezimin ortaya çıkmasında ve olgunlaşmasında emeği çok büyük olan değerli fikirleriyle bana her zaman yol gösteren, kişiliğiyle kendisini örnek aldığım danışmanım Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY'a teşekkürü bir borç bilirim.

Tez izleme komitesinde yer alan Prof. Dr. Düriye BOZOK ve Prof. Dr. Ahmet KÖROĞLU hocalarıma bana her aşamada yaptığı kıymetli yönlendirmeler ve destekleri sebebiyle teşekkür ederim.

Çalışmanın nitel ve nicel kısımlarında kıymetli bilgi ve tecrübelerini benimle paylaşan Dr. Öğr. Üyesi Selma ŞENEL ve Doç. Dr. Recep BİNDAK'a şükranlarımı sunuyorum.

Çalışmanın her aşamasında benim yanımda olan ve maddi ve manevi her türlü desteği sunan aileme minnettarım.

Doktora eğitimim boyunca bana kattığınız akademik bilgi ve birikimleriyle benim yanımda olan tüm hocalarıma teşekkür ederim. BTİOYO çatısı altında geçirdiğim her gün benim için çok değerliydi.

**BALIKESİR, 2023**

**EROL TAŞKIN**

*Değerli Eşim ve Oğlum Kerem 'e*

## ÖZET

### DESTİNASYON YEMEK KİMLİĞİ ÖLÇEĞİ GELİŞTİRME ÇALIŞMASI

**TAŞKIN, Erol**

**Doktora, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı**

**Tez Danışmanı: Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY**

**2023, 224 Sayfa**

Destinasyonda bulunan çeşitli kimlik öğeleriyle beraber gastronomi de ön planda yer alan bir ayırt edici unsurdur. Destinasyonun yemek kimliğini belirleyecek bir çerçeve çizmek bu konuda hizmet sunacak olan araştırmacı ve yöneticilere bir yol gösterici parametre görevi görebilir. Bu noktadan hareketle bu çalışmada ölçek geliştirme uygulaması planlanmıştır.

Çalışmada hem nitel hem de nicel araştırma teknikleri kullanıldığından dolayı karma bir çalışma deseni bulunmaktadır. Ölçek geliştirme basamakları sırasıyla uygulanarak ölçek geliştirme işlemi yapılmıştır. İlk olarak literatüre tarama işlemi yapılmış ve buradan hareketle bir yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. 18 farklı yerel yönetici ve yiyecek içecek profesyoneli ile nitel görüşme gerçekleştirilmiş nitel analiz programı yardımıyla zihin haritası çıkarılmıştır. Oluşturulan zihin haritası ve literatür destekli bir şekilde 133 maddeden oluşan madde havuzu oluşturulmuştur. Uzman görüşleriyle beraber bazı maddeler çıkarılmış ve sonuçta nitel araştırma 72 maddeyle tamamlanmıştır.

Nicel kısım iki kısımdan oluşmaktadır. Bunlardan ilki açımlayıcı faktör analizi ikincisi bu keşfedilen modeli doğrulamak amacıyla yapılan doğrulayıcı faktör analizidir. Nicel analizleri için Gaziantep'in rekreasyon alanlarında toplam 600 tane anket toplanmış ancak bunların ancak 556 tanesinin kullanılabilir olduğu anlaşılmıştır. Açımlayıcı faktör analizi yapılmış ve çeşitli kriterler altında 72 maddeden oluşan madde havuzu 58 maddeye inmiştir. Çıkan sonuçlara göre oluşan modelin kavramı açıklama oranı %63,338 olarak tespit edilmiştir. Toplamda 12 faktörlü bir yapı



keşfedilmiştir. Ardından iç tutarlılık analizleri ve tüm faktörlerin güvenilirlik analizleri yapılmıştır. Sonuçların hepsi de eşik değerinin üzerinde olduğu görülmüştür. Ardından madde analizleri yapılmış ve madde-toplam puan ölçek korelasyon tablosundaki toplam 58 maddenin birbiri ile ilişkili olduğu tespit edilmiştir. 58 maddenin ayır edicilik analizleri yapılmış ve çıkan sonuçlara göre tüm maddelerin ayırt edici nitelikte olduğu belirlenmiştir.

Doğrulamalı faktör analizinde ise uyum iyiliği değerleri bulunmaktadır. Buna göre oluşturulan modelin uyum iyiliği değerlerinin neredeyse hepsi uygun eşiğin üzerindedir. Ayrışım ve geçerlilik sonuçları da ayrıca analiz edilmiş ve çalışmanın faktör değerleri kriterlere uygun olduğundan dolayı yapının güvenilir olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Yemek Kimliği, Ölçek geliştirme, Destinasyon, Kültür, Çevre

## **ABSTRACT**

### **DESTINATION FOOD IDENTITY SCALE DEVELOPMENT STUDY**

**TASKIN, Erol**

**Ph.D. Thesis Gastronomy and Culinary Arts**

**Advisor: Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY**

**2023, 224 Pages**

A destination, together with its various identity elements, serves as a prominent and distinguishing factor in gastronomy. Outlining a framework to determine the culinary identity of a destination can serve as a guiding parameter for researchers and managers involved in this field. In light of this, a scale development application is planned for this study.

Given the utilization of both qualitative and quantitative research techniques, a mixed-method design is present in this study. The scale development process was implemented sequentially, following the necessary steps. Firstly, a review of the literature was conducted, leading to the preparation of a semi-structured interview form. Qualitative interviews were carried out with 18 different local administrators and food and beverage professionals, and a mind map was created using a qualitative analysis program. Based on the generated mind map and literature support, a pool of 133 items was formed. With expert opinions, certain items were eliminated, resulting in the completion of the qualitative research with a total of 72 items.

The quantitative section consists of two parts: exploratory factor analysis and confirmatory factor analysis, the latter being conducted to validate the discovered model. For the quantitative analyses, a total of 600 questionnaires were collected in Gaziantep's recreational areas; however, it was determined that only 556 of them were usable. Exploratory factor analysis was performed, reducing the item pool from 72 to 58 items based on various criteria. According to the obtained results, the explanatory power of the developed model was determined to be 63.338%. A 12-factor structure was discovered in total. Subsequently, internal consistency analyses were conducted, and reliability analyses were performed for all factors. It was observed that all factors exceeded the threshold value. Item analyses were then conducted, revealing that the

total of 58 items in the item-total score scale correlation table were interrelated. Discriminant analyses were performed for the 58 items, and it was determined that all items possessed distinctive characteristics.

In confirmatory factor analysis, goodness-of-fit values are present, indicating that the fit indices of the developed model are mostly above the acceptable threshold. Differentiation and validity results were also examined, leading to the conclusion that the structure of our study is reliable, as the factor values align with the criteria.

**Keywords:** Food Identity, Scale Development, Destination, Culture, Environment.

# İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖNSÖZ .....	iii
ÖZET.....	v
ABSTRACT.....	vii
ÇİZELGELER LİSTESİ .....	xi
ŞEKİLLER LİSTESİ .....	xxiii
KISALTMALAR LİSTESİ.....	xxiv
<b>1. GİRİŞ</b> .....	<b>1</b>
1.1 Araştırmanın Problemi .....	2
1.2. Araştırmanın Amacı .....	2
1.3. Araştırmanın Önemi .....	3
1.4. Araştırmanın Varsayımları .....	3
1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları .....	4
1.6. Tanımlar .....	4
<b>2. İLGİLİ ALANYAZIN</b> .....	<b>6</b>
2.1. Kuramsal Çerçeve .....	6
2.1.1. Gastronomi.....	6
2.1.2. Marka .....	9
2.1.3. Destinasyon.....	10
2.1.4. Turizm ve Gastronomi İlişkisi .....	12
2.1.5. Destinasyon Kimliği .....	15
2.1.6. Yemek Kimliği .....	16
2.1.6.1. Yemek Kimliğini Oluşturan Etmenler.....	17
2.1.6.2. Yemek Kimliği ve Çevre İlişkisi .....	22
2.1.6.3. Yemek Kimliği ve Kültür İlişkisi .....	24
2.2. İlgili Araştırmalar .....	28
<b>3. YÖNTEM</b> .....	<b>37</b>
3.1 Araştırmanın Modeli .....	37
3.2. Evren ve Örneklem.....	38
3.3. Veri Toplama Araç ve Teknikleri.....	39
3.4. Verilerin Toplanma Süreci .....	44
3.5. Verilerin analizi .....	44
<b>4. BULGULAR VE YORUMLAR</b> .....	<b>46</b>

4.1. Nitel Analiz Bulguları .....	46
4.1.1. Nitel Araştırma Demografik Verileri.....	46
4.1.2. Nitel Analiz Bulguları.....	48
4.1.3. Yemek Kimliği Modeli.....	60
4.1.4. Kavram hakkında genel olarak yapılan yorumlar.....	82
4.1.5. Alan Yazın ve Nitel Araştırma Temelli Muhtemel Madde Havuzunun Kaynakları.....	83
4.1.6. Destinasyon Yemek Kimliği Ölçek Geliştirme Çalışmasına İlişkin Nihai Madde Havuzu ve Alan Uzmanı Değerlendirme Listesi .....	148
4.1.7. Alan Uzmanı Değerlendirme Listesi .....	153
4.1.8. Kapsam Geçerliğinin Sınanması ve Madde Havuzunun Genişletilmesi İçin Alan Uzmanlarının Görüşüne Başvurulması ve Onların Bilgilerinden Yararlanılması.....	159
4.1.9. Kuramsal Form Oluşturma Süreci .....	167
4.1.10. Pilot Çalışma Sonuçları .....	172
4.2. Nicel Analiz Bulguları.....	172
4.2.1. Demografik veriler.....	172
4.2.2. Açıklayıcı Faktör Analizi .....	174
4.2.3. Doğrulayıcı Faktör Analizi .....	184
<b>5. SONUÇ VE ÖNERİLER.....</b>	<b>194</b>
5.1. Sonuçlar.....	194
5.2. Öneriler.....	197
<b>KAYNAKÇA .....</b>	<b>199</b>
<b>EKLER.....</b>	<b>211</b>

## ÇİZELGELER LİSTESİ

Sayfa

<b><u>Cizelge 1.</u></b> Gastronomi ve Turizm İlişkisi Konusunun İsimlendirilmesinde Kullanılan İfadeler.....	13
<b><u>Cizelge 2.</u></b> Nitel Araştırmaya Katılan Katılımcıların Demografik Özellikleri.....	46
<b><u>Cizelge 3.</u></b> Tarih Kavram Kaynakçası.....	51
<b><u>Cizelge 4.</u></b> Etnik Çeşitlilik Kavram Kaynakçası.....	52
<b><u>Cizelge 5.</u></b> Deneme ve Yanılmalar Kavram Kaynakçası.....	52
<b><u>Cizelge 6.</u></b> Yenilikler Kavram Kaynakçası.....	52
<b><u>Cizelge 7.</u></b> Yetenekler Kavram Kaynakçası.....	52
<b><u>Cizelge 8.</u></b> Gelenek ve Görenekler Kavram Kaynakçası.....	53
<b><u>Cizelge 9.</u></b> İnançlar Kavram Kaynakçası.....	53
<b><u>Cizelge 10.</u></b> Göçler Kavram Kaynakçası.....	53
<b><u>Cizelge 11.</u></b> Yeryüzü Şekilleri Kavram Kaynakçası.....	54
<b><u>Cizelge 12.</u></b> Bitki Örtüsü Kavram Kaynakçası.....	54
<b><u>Cizelge 13.</u></b> Suyun Özellikleri Kavram Kaynakçası.....	55
<b><u>Cizelge 14.</u></b> Toprağın Özellikleri Kavram Kaynakçası.....	55
<b><u>Cizelge 15.</u></b> Bitki Örtüsü Kavram Kaynakçası.....	56
<b><u>Cizelge 16.</u></b> Suyun Özellikleri Kavram Kaynakçası.....	56
<b><u>Cizelge 17.</u></b> Toprağın Özellikleri Kavram Kaynakçası.....	57
<b><u>Cizelge 18.</u></b> İklimsel Özellikler Kavram Kaynakçası.....	57
<b><u>Cizelge 19.</u></b> Yöreye Has Yiyecekler Kavram Kaynakçası.....	58
<b><u>Cizelge 20.</u></b> Refah Düzeyi Kavram Kaynakçası.....	58
<b><u>Cizelge 21.</u></b> Teknoloji Kavram Kaynakçası.....	58
<b><u>Cizelge 22.</u></b> Ekolojik Ayak İzi Kavram Kaynakçası.....	58

<b><u>Cizelge 23.</u></b> Kıtılık Kavram Kaynakçası.....	58
<b><u>Cizelge 24.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 1. Madde ve Kaynakçası.....	84
<b><u>Cizelge 25.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 2. Madde ve Kaynakçası.....	84
<b><u>Cizelge 26.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 3. Madde ve Kaynakçası.....	85
<b><u>Cizelge 27.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 4. Madde ve Kaynakçası.....	85
<b><u>Cizelge 28.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 5. Madde ve Kaynakçası.....	85
<b><u>Cizelge 29.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 6. Madde ve Kaynakçası.....	86
<b><u>Cizelge 30.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 7. Madde ve Kaynakçası.....	86
<b><u>Cizelge 31.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 8. Madde ve Kaynakçası.....	86
<b><u>Cizelge 32.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 9. Madde ve Kaynakçası.....	85
<b><u>Cizelge 33.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 10. Madde ve Kaynakçası.....	87
<b><u>Cizelge 34.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 11. Madde ve Kaynakçası.....	87
<b><u>Cizelge 35.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 12. Madde ve Kaynakçası.....	88
<b><u>Cizelge 36.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 13. Madde ve Kaynakçası.....	88

<b><u>Cizelge 37.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 14. Madde ve Kaynakçası.....	89
<b><u>Cizelge 38.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 15. Madde ve Kaynakçası.....	89
<b><u>Cizelge 39.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 16. Madde ve Kaynakçası.....	90
<b><u>Cizelge 40.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 17. Madde ve Kaynakçası.....	90
<b><u>Cizelge 41.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 18. Madde ve Kaynakçası.....	90
<b><u>Cizelge 42.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 19. Madde ve Kaynakçası.....	91
<b><u>Cizelge 43.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 20. Madde ve Kaynakçası.....	91
<b><u>Cizelge 44.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 21. Madde ve Kaynakçası.....	92
<b><u>Cizelge 45.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 22. Madde ve Kaynakçası.....	92
<b><u>Cizelge 46.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 23. Madde ve Kaynakçası.....	93
<b><u>Cizelge 47.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 24. Madde ve Kaynakçası.....	93
<b><u>Cizelge 48.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 25. Madde ve Kaynakçası.....	93
<b><u>Cizelge 49.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 26. Madde ve Kaynakçası.....	94
<b><u>Cizelge 50.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 27. Madde ve Kaynakçası.....	94



<b><u>Cizelge 51.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 28. Madde ve Kaynakçası.....	95
<b><u>Cizelge 52.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 29. Madde ve Kaynakçası.....	95
<b><u>Cizelge 53.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 30. Madde ve Kaynakçası.....	95
<b><u>Cizelge 54.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 31. Madde ve Kaynakçası.....	96
<b><u>Cizelge 55.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 32. Madde ve kaynakçası.....	96
<b><u>Cizelge 56.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 33. Madde ve Kaynakçası.....	97
<b><u>Cizelge 57.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 34. Madde ve Kaynakçası.....	97
<b><u>Cizelge 58.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 35. Madde ve Kaynakçası.....	98
<b><u>Cizelge 59.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 36. Madde ve Kaynakçası.....	98
<b><u>Cizelge 60.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 37. Madde ve Kaynakçası.....	99
<b><u>Cizelge 61.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 38. Madde ve Kaynakçası.....	100
<b><u>Cizelge 62.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 39. Madde ve Kaynakçası.....	100
<b><u>Cizelge 63.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 40. Madde ve Kaynakçası.....	100
<b><u>Cizelge 64.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 41. Madde ve Kaynakçası.....	101

<b><u>Cizelge 65.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 42. Madde ve Kaynakçası.....	101
<b><u>Cizelge 66.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 43. Madde ve Kaynakçası.....	102
<b><u>Cizelge 67.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 44. Madde ve Kaynakçası.....	102
<b><u>Cizelge 68.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 45. Madde ve Kaynakçası.....	103
<b><u>Cizelge 69.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 46. Madde ve Kaynakçası.....	103
<b><u>Cizelge 70.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 47. Madde ve Kaynakçası.....	104
<b><u>Cizelge 71.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 48. Madde ve Kaynakçası.....	104
<b><u>Cizelge 72.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 49. Madde ve Kaynakçası.....	105
<b><u>Cizelge 73.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 50. Madde ve Kaynakçası.....	105
<b><u>Cizelge 74.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 51. Madde ve Kaynakçası.....	106
<b><u>Cizelge 75.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 52. Madde ve Kaynakçası.....	107
<b><u>Cizelge 76.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 53. Madde ve Kaynakçası.....	107
<b><u>Cizelge 77.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 54. Madde ve Kaynakçası.....	108
<b><u>Cizelge 78.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 55. Madde ve Kaynakçası.....	108

<b><u>Cizelge 79.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 56. Madde ve Kaynakçası.....	109
<b><u>Cizelge 80.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 57. Madde ve Kaynakçası.....	109
<b><u>Cizelge 81.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 58. Madde ve Kaynakçası.....	110
<b><u>Cizelge 82.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 59. Madde ve Kaynakçası.....	110
<b><u>Cizelge 83.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 60. Madde ve Kaynakçası.....	111
<b><u>Cizelge 84.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 61. Madde ve Kaynakçası.....	111
<b><u>Cizelge 85.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 62. Madde ve Kaynakçası.....	112
<b><u>Cizelge 86.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 63. Madde ve Kaynakçası.....	112
<b><u>Cizelge 87.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 64. Madde ve Kaynakçası.....	113
<b><u>Cizelge 88.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 65. Madde ve Kaynakçası.....	113
<b><u>Cizelge 89.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 66. Madde ve Kaynakçası.....	114
<b><u>Cizelge 90.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 67. Madde ve Kaynakçası.....	114
<b><u>Cizelge 91.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 68. Madde ve Kaynakçası.....	115
<b><u>Cizelge 92.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 69. Madde ve Kaynakçası.....	115

<b><u>Cizelge 93.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 70. Madde ve Kaynakçası.....	116
<b><u>Cizelge 94.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 71. Madde ve Kaynakçası.....	116
<b><u>Cizelge 95.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 72. Madde ve Kaynakçası.....	117
<b><u>Cizelge 96.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 73. Madde ve Kaynakçası.....	117
<b><u>Cizelge 97.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 74. Madde ve Kaynakçası.....	118
<b><u>Cizelge 98.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 75. Madde ve Kaynakçası.....	118
<b><u>Cizelge 99.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 76. Madde ve Kaynakçası.....	119
<b><u>Cizelge 100.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 77. Madde ve Kaynakçası.....	119
<b><u>Cizelge 101.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 78. Madde ve Kaynakçası.....	120
<b><u>Cizelge 102.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 79. Madde ve Kaynakçası.....	120
<b><u>Cizelge 103.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 80. Madde ve Kaynakçası.....	121
<b><u>Cizelge 104.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 81. Madde ve Kaynakçası.....	121
<b><u>Cizelge 105.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 82. Madde ve Kaynakçası.....	122
<b><u>Cizelge 106.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 83. Madde ve Kaynakçası.....	122

<b><u>Cizelge 107.</u></b>	Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 84. Madde ve Kaynakçası.....	123
<b><u>Cizelge 108.</u></b>	Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 85. Madde ve Kaynakçası.....	123
<b><u>Cizelge 109.</u></b>	Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 86. Madde ve Kaynakçası.....	124
<b><u>Cizelge 110.</u></b>	Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 87. Madde ve Kaynakçası.....	124
<b><u>Cizelge 111.</u></b>	Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 88. Madde ve Kaynakçası.....	125
<b><u>Cizelge 112.</u></b>	Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 89. Madde ve Kaynakçası.....	125
<b><u>Cizelge 113.</u></b>	Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 90. Madde ve Kaynakçası.....	126
<b><u>Cizelge 114.</u></b>	Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 91. Madde ve Kaynakçası.....	126
<b><u>Cizelge 115.</u></b>	Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 92. Madde ve Kaynakçası.....	127
<b><u>Cizelge 116.</u></b>	Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 93. Madde ve Kaynakçası.....	127
<b><u>Cizelge 117.</u></b>	Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 94. Madde ve Kaynakçası.....	128
<b><u>Cizelge 118.</u></b>	Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 95. Madde ve Kaynakçası.....	128
<b><u>Cizelge 119.</u></b>	Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 96. Madde ve Kaynakçası.....	129
<b><u>Cizelge 120.</u></b>	Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 97. Madde ve Kaynakçası.....	129

<b><u>Cizelge 121.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 98. Madde ve Kaynakçası.....	130
<b><u>Cizelge 122.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 99. Madde ve Kaynakçası.....	130
<b><u>Cizelge 123.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 100. Madde ve Kaynakçası.....	131
<b><u>Cizelge 124.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 101. Madde ve Kaynakçası.....	131
<b><u>Cizelge 125.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 102. Madde ve Kaynakçası.....	132
<b><u>Cizelge 126.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 103. Madde ve Kaynakçası.....	132
<b><u>Cizelge 127.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 104. Madde ve Kaynakçası.....	133
<b><u>Cizelge 128.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 105. Madde ve Kaynakçası.....	133
<b><u>Cizelge 129.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 106. Madde ve Kaynakçası.....	134
<b><u>Cizelge 130.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 107. Madde ve Kaynakçası.....	134
<b><u>Cizelge 131.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 108. Madde ve Kaynakçası.....	135
<b><u>Cizelge 132.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 109. Madde ve Kaynakçası.....	135
<b><u>Cizelge 133.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 110. Madde ve Kaynakçası.....	136
<b><u>Cizelge 134.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 111. Madde ve Kaynakçası.....	136

<b><u>Cizelge 135.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 112. Madde ve Kaynakçası. .....	137
<b><u>Cizelge 136.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 113. Madde ve Kaynakçası. .....	137
<b><u>Cizelge 137.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 114. Madde ve Kaynakçası. .....	138
<b><u>Cizelge 138.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 115. Madde ve Kaynakçası. .....	138
<b><u>Cizelge 139.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 116. Madde ve Kaynakçası. .....	139
<b><u>Cizelge 140.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 117. Madde ve Kaynakçası. .....	139
<b><u>Cizelge 141.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 118. Madde ve Kaynakçası. .....	140
<b><u>Cizelge 142.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 119. Madde ve Kaynakçası. .....	140
<b><u>Cizelge 143.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 120. Madde ve Kaynakçası. .....	140
<b><u>Cizelge 144.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 121. Madde ve Kaynakçası. .....	141
<b><u>Cizelge 145.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 122. Madde ve Kaynakçası. .....	141
<b><u>Cizelge 146.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 123. Madde ve Kaynakçası. .....	142
<b><u>Cizelge 147.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 124. Madde ve Kaynakçası. .....	142
<b><u>Cizelge 148.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 125. Madde ve Kaynakçası. .....	143

<b><u>Cizelge 149.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 126. Madde ve Kaynakçası. .....	143
<b><u>Cizelge 150.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 127. Madde ve Kaynakçası. .....	144
<b><u>Cizelge 151.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 128. Madde ve Kaynakçası. .....	145
<b><u>Cizelge 152.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 129. Madde ve Kaynakçası. .....	145
<b><u>Cizelge 153.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 130. Madde ve Kaynakçası .....	146
<b><u>Cizelge 154.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 131. Madde ve Kaynakçası .....	146
<b><u>Cizelge 155.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 132. Madde ve Kaynakçası .....	147
<b><u>Cizelge 156.</u></b> Yemek Kimliği Muhtemel Madde Havuzu 133. Madde ve Kaynakçası .....	147
<b><u>Cizelge 157.</u></b> Destinasyon Yemek Kimliği Ölçek Geliştirme Çalışmasına İlişkin Nihai Madde Havuzu ve Alan Uzmanı Değerlendirme Listesi.....	148
<b><u>Cizelge 158.</u></b> Destinasyon Yemek Kimliği Ölçek Geliştirme Çalışmasına İlişkin Alan Uzmanı Değerlendirme Listesi.....	154
<b><u>Cizelge 159.</u></b> Ünvanlarına Göre Çalışmaya Katılan Alan Uzmanları Listesi.....	160
<b><u>Cizelge 160.</u></b> Çalışmaya Katılanların Mesleki Tecrübesi.....	160
<b><u>Cizelge 161.</u></b> Maddelerin Kapsam Geçerlilik Oran ve İndeksleri.....	161
<b><u>Cizelge162.</u></b> Destinasyon Yemek Kimliği Ölçek Geliştirme Çalışmasına İlişkin Madde Havuzu Listesi.....	164
<b><u>Cizelge163.</u></b> Anket Formu Taslağı.....	168
<b><u>Cizelge 164.</u></b> Nicel Araştırmaya Katılanların Demografik Özellikleri.....	173



<b><u>Cizelge 165.</u></b> Açımlayıcı Faktör Sonuçları Analizi Faktör Tablosu.....	177
<b><u>Cizelge 166.</u></b> Communalities Eşkökenlilik Tablosu .....	179
<b><u>Cizelge 167.</u></b> Tüm boyutlar İçin Hesaplanmış Cronbach'ın Alfa ( $\alpha$ ) Katsayısı.....	180
<b><u>Cizelge 168.</u></b> Destinasyon Yemek Kimliği Ölçeği İki Yarı (Eşdeğer yarı) Analizi (Split Half) ve Guttman Güvenirlilik Testi Sonuçları.....	181
<b><u>Cizelge 169.</u></b> Destinasyon Yemek Kimliği Ölçeği Madde Analizi Sonuçları.....	183
<b><u>Cizelge 170.</u></b> Doğrulayıcı Faktör Analizi Referans Uyum Değerleri ve Çalışma Modelinin Sonuçları.....	185
<b><u>Cizelge 171.</u></b> Doğrulayıcı Faktör Analizi Faktör Yükleri (Birinci Düzey).....	190
<b><u>Cizelge 172.</u></b> Destinasyon Yemek Kimliği Faktörlerinin AVE,CR,MSV ve MaxR (H) Değerleri.....	192

## ŞEKİLLER LİSTESİ

	<b>Sayfa</b>
<b><u>Sekil 1.</u></b> Multidisipliner Gastronomi Modeli.....	8
<b><u>Sekil 2.</u></b> Stratejik Gastronomi Turizmi Geliştirme Süreci.....	14
<b><u>Sekil 3.</u></b> Destinasyon Marka Kimliği Unsurları.....	16
<b><u>Sekil 4.</u></b> Kuramsal Ölçek Geliştirme Süreci.....	40
<b><u>Sekil 5.</u></b> Deneysel Ölçek Geliştirme Süreci.....	41
<b><u>Sekil 6.</u></b> Yemek Kimliğini Oluşturan Etmenler Alan Yazın ve Kod Şekli.....	49
<b><u>Sekil 7.</u></b> Hem Alan yazında Var Olan Hem de Nitel Araştırma ile Desteklenen Kavramlar.....	50
<b><u>Sekil 8.</u></b> Nitel Araştırma Sonucunda Ortaya Çıkan Kavramlar.....	51
<b><u>Sekil 9.</u></b> Nitel Analiz Sonucunda Ortaya Çıkan Zihin Haritası.....	59
<b><u>Sekil 10.</u></b> Yamaç Birikinti Grafiği.....	178
<b><u>Sekil 11.</u></b> Destinasyon Yemek Kimliği Path Diyagramı Modeli Sonuçları (Standardize).....	186
<b><u>Sekil 12.</u></b> Destinasyon Yemek Kimliği Path Diyagramı Modeli Sonuçları (Standardize olmayan).....	187

## KISALTMALAR LİSTESİ

<b>AFA :</b>	Açımlayıcı Faktör Analizi
<b>AGFI :</b>	Düzenlenmiş Uyum İyiliği İndeksi
<b>AVE :</b>	Açıklanan Ortalama Varyans
<b>CFI :</b>	Karşılaştırmalı Uyum İndeksi
<b>CR :</b>	Birleşik Güvenilirlik
<b>DFA :</b>	Doğrulayıcı Faktör Analizi
<b>GFI :</b>	Uyum İyiliği İndeksi
<b>KMO :</b>	Kaiser-Meyer-Olkin
<b>MaxR (H):</b>	Maksimum Güvenirlilik
<b>MI:</b>	Modifikasyon indisleri
<b>MSV:</b>	Maksimum Paylaşılan Varyans
<b>NFI :</b>	Normlaştırılmış Uyum İndeksi
<b>RMSEA :</b>	Yaklaşık Hataların Karekökü
<b>SRMR :</b>	Standartlaştırılmış Ortalama Hataların Karekökü
<b>TDK:</b>	Türk Dil Kurumu
<b>TLI :</b>	Tucker Lewis İndeksi
<b>IFI :</b>	Artırmalı Uyum İndeksi
<b>TURSAB:</b>	Türkiye Seyahat Acentaları Birliği
<b>TUİK:</b>	Türkiye İstatistik Kurumu
<b>UNESCO:</b>	Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
<b>UNWTO:</b>	Dünya Turizm Örgütü



# 1. GİRİŞ

Yiyecekler, insan hayatının önemli bir parçasıdır. Kültürel kimlik, sosyal etkileşim ve turizm insanların deneyimlerinde önemli bir rol oynar (Mcintosh, Hinch ve Ingram, 2002; Fu ve Luo, 2023). Tabiatın, tarihin, insanın ve kültürün özgünlüğünü yansıtan gastronomik öğeler, bir destinasyonun imajının geliştirilmesi için önemlidir. Bu sebeple, destinasyon yöneticileri ve turizm işletmeleri, gastronomik kimliklerini ve özelliklerini doğru bir şekilde tanımlamalı ve pazarlama stratejilerinde kullanmalıdır (Eren, 2018; Ateş ve Sunar, 2021). Bir destinasyonun gastronomik kimliği, o destinasyona özgü yemek, içecek ve gıda ürünlerinin tarihi, kültürel, sosyal ve coğrafi bağlamları ile belirlenir (Harrington,2005). Bu sebeple, gastronomik kimlik, bir destinasyonun sadece yiyecek ve içecekleri değil, aynı zamanda destinasyonun tarihi, kültürel, sosyal ve coğrafi özelliklerini de yansıtmaktadır.

Turizm endüstrisinde, yemekler, otantik ve benzersiz seyahat deneyimlerine yönelik turistlerin taleplerini karşılama ve tatmin etme açısından önemli bir faktör haline gelmiştir (Zhang, Chen ve Hu, 2019). Gastronomi turizmiyle ilgili araştırmalar, genellikle turizm destinasyonlarında yiyecek ve içecek tüketimiyle ilgili ekonomik ve pazarlama yönlerine odaklanmıştır (De Jong vd., 2018). Bu bağlamda, destinasyonlarda yemek kimliği ölçeğinin geliştirilmesi, destinasyonların yiyecek kültürü ve gastronomik özelliklerinin belirlenmesi ve değerlendirilmesi için güvenilir bir araç sağlayabilir. Bu araç, destinasyon yöneticilerine ve pazarlamacılara, destinasyonlarını benzersiz yiyecek özellikleriyle tanıtmak ve markalamak için bir rehber görevi görebilir ancak, destinasyon yemek kimliği kavramı ve bunun nasıl belirleneceği konusunda yeterli araştırma bulunmamaktadır.

Lin, Pearson ve Cai (2011) yaptıkları çalışmada, destinasyon yöneticileri, turizm işletmeleri ve politika yapıcılarının turistik bir deneyim sunarak kültürel miras ve kimliği korumak için gastronomi turizmini geliştirmeleri ve teşvik etmeleri açısından destinasyon yemek kimliğinin ölçülmesinin önemli olduğunu belirtmektedirler.

Bir diğ er ç alışmada ise yiyecek ve içecek deneyiminin, turistlerin destinasyonlara geri dönme niyetlerini etkilediği belirtilmiştir(Kivela ve Crots, 2006). Bu nedenle, destinasyonların yemek kimliğinin ölçülmesi, turistlerin destinasyona geri dönme niyetlerini artırmada da etkili olabilir.

Araştırma beş bölüm olarak tasarlanmıştır. Ç alışmanın ilk kısmı giriş kısmıdır. Bu kısımda araştırmanın problem, amaç ve önemine bununla birlikte varsayım ve sınırlılıkları ifade edilmiştir. Son olarak sık kullanılan ifadelerin açıklamalarına yer verilmiştir. İkinci bölümde ise ç alışmanın kuramsal yapısı ve kuramsal arka plandaki daha önce yapılan ç alışmalar ele alınmıştır. Destinasyon ve Destinasyon Kimliği, Yemek kimliği kavramı Yemek kimliği kavramının boyutları. nc bölümde ise Destinasyon Yemek Kimliği lek Geliştirme Ç alışmasının yöntem ve modeli hakkında bilgi verilmiş, veri analizi konusu ele alınmıştır. Dördüncü bölümde ise hem nitel hem de nicel analizler hakkında bilgi veriler ve bulgular işlenmiştir. Bu bulgular arasında ölçeğin geçirdiği tüm aşamalar hakkında detaylı bilgiler bulunmaktadır. Beşinci ve son bölümde ise araştırmanın sonuçlarına yer verilmiş ve gelecekte yapılacak olan ç alışmalar için önerilerde bulunulmuştur.

### **1.1 Araştırmanın Problemi**

Araştırmanın problemlerini “Destinasyonların yemek kimliği ögeleri nelerdir? Bu ögelerin bir çerçevesi çizilebilir mi?” Destinasyonların yemek kimliği ögeleri tespit edilebilir mi? Destinasyonların yemek kimliği ögelerinin oranları nasıl en verimli bir şekilde tespit edilebilir? Destinasyonun yemek kimliğini ölçen ifadelere nasıl ulaşabilirim? Soruları oluşturmaktadır.

Destinasyonun yemek kimliğini belirleyebilmek ve bu problemler karşısında nasıl bir ölçeğin elde edilmesi gerektiğini saptamak önemli hususlardan bir tanesidir. Bu noktada ölçeğin ögelerinin tespiti ve bu ifadelerin neler olduğu konusunda bir araştırma tasarımı yapmak ve sonuca ulaştırmak problemin çözümünde önemli hususlardan bir tanesidir.

### **1.2. Araştırmanın Amacı**

Yapılan araştırmalarda destinasyonun yemek kimliğini belirlemek üzere geliştirilmiş herhangi bir ölçek ç alışmasına rastlanılmamıştır. Bunun yanında destinasyonun yemek kimliği kapsamında parça parça yapılan ç alışmalar söz konusudur. Bu noktada bütünleştirici ç alışmaların önemli olduğu düşünülmektedir. Bu

sebeple çalışmanın amacı destinasyonun yemek kimliğini belirlemeye yönelik bir ölçme aracı geliştirmektir. Bu ölçme aracının hedef kitledeki bilişsel algıyı ölçerek destinasyonda daha doğru bir strateji oluşturmaya zemin yaratacağı, dolayısıyla gastronomi turizminden destinasyonların daha fazla pay almasına yarar sağlayacağı düşünülmektedir.

### **1.3. Araştırmanın Önemi**

Günümüzde turizm gelirleri artmakta ve gastronomi turizmi kapsamında yapılan harcamalar dolayısıyla artan pay bununla doğru orantılı olarak yükselmektedir. 2019 yılında Türkiye’de turistlerden elde edilen 35.520.332 milyar doların 6.756.719 milyar doları yiyecek ve içecek harcamalarından oluşmaktadır. Bu durum turistten elde edilen gelirin 5’te birinden fazlasının yiyecek, içecek gelirlerinden oluştuğu görülmektedir. Türkiye’yi ziyaret eden her turistin toplam yemek için harcadığı miktar 157 dolar civarındadır. Türkiye’nin hedefi ise bu miktarı 250 dolar seviyesine yükseltmektir. Dünya’da turist sayısının bir milyardan fazla olduğu ifade edilmektedir. Bu turistlerden %88,2’sinin ise ziyaret edecekleri yerlerin yemeklerinin önemli olduğu belirtilmektedir (http-5; Sims, 2009; http-12).

Kazancı artırmanın temel unsurları turistik destinasyonları çoğaltmak ve bunları doğru bir biçimde markalaştırmak ve pazarlamaktır. Dolayısıyla markalaşma yönündeki faaliyetleri iyi planlayan ve doğru bir iletişimle gerçekleştirebilen destinasyon yönetimleri sayesinde bu turistik destinasyonlar diğerlerinden daha ön plana çıkarak gastronomi turizmi pastasından daha fazla pay alabileceklerdir. Bu bağlamda destinasyon markalaşması ve destinasyon imajı çalışmalarının önemli bir unsuru olan destinasyon kimliği araştırmaya değer konu başlıklarından biri olmaktadır. (Kladou vd., 2017). Son zamanlarda sıklıkla tartışılan konuların başında yemek kimliği gelmektedir. Sürdürülebilir ve akılda kalıcı bir yemek kimliğinin destinasyonun rekabet gücüne katkıda bulunabileceğine işaret edilmektedir (Du rand ve Heath, 2006; Fox, 2007; Lin, Pearson ve Cai,2011). Denebilir ki; bir destinasyonun yemek kimliğinin belirlenmesi o destinasyonun tanıtım ve pazarlama stratejilerinin geliştirilmesi açısından son derece önemlidir.

### **1.4. Araştırmanın Varsayımları**

Bu araştırmanın varsayımlarını her destinasyonun yemek kimliği öğelerinin

olduğu ve bu öğelerin destinasyondan destinasyona değiştiği varsayılarak tasarlanmıştır.

Burada varsayılan bir başka özellikte her destinasyonun kendisine has çevresel ve kültürel özelliklerinin olduğudur.

### **1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları**

Yapılan araştırma kuramsal çerçeve açısından ulaşılabilen hem literatür hem de uzmanlar tarafından verilen bilgilerle sınırlıdır. Araştırma sonucunda ulaşılan bulgular, verilerin toplanmasında kullanılan örnekleme göre farklılık gösterebileceğinden araştırmanın bulguları, verilerin toplanacağı yerel halkın demografik özellikleri ve görüşleri ile sınırlı olacaktır.

### **1.6. Tanımlar**

Kuramsal çerçeve kapsamında yer alan Destinasyon Kültürü, Destinasyon Çevresi, Destinasyon Kimliği, kavramlarının tanımlarına aşağıda yer verilmektedir:

**Destinasyon Kültürü:** Bu terim genellikle turistlerin veya ziyaretçilerin farklı bir yaşam tarzı, tarih ve gelenekleri deneyimleyip öğrendiği bir yerin kültürüne atıfta bulunur. Bu kavram, turizm çalışmalarında giderek daha önemli hale gelmiş ve farklı uzmanlar tarafından çeşitli şekillerde tanımlanmıştır. Peter Mason ve Eugene Thomlinson'ın "Turizm ve Kültür: Uygulamalı Bir Bakış Açısı" kitabından bir "destinasyon kültürü" tanımı şöyledir: *“Destinasyon kültürü, turistik bir destinasyonun kültürel ve sosyal ortamına atıfta bulunur ve mirası, gelenekleri, sanatı ve yaşam tarzını içerir. Mimari, müzeler, festivaller, gastronomi, müzik, dans ve yerel kimliğin diğer ifadelerini de kapsar.”* (Mason ve Tomlison,2003). Özetle, destinasyon kültürü, bir yeri ziyaretçiler için eşsiz ve çekici kılan çeşitli kültürel unsurları içerir ve turizm gelişimi ve yönetimi için önemli bir faktördür.

**Destinasyon Çevresi:** Bir seyahat noktasının doğal, fiziksel ve kültürel çevresini ifade eder. Bu, iklim, coğrafya, doğal yaşam, kültürel cazibe merkezleri ve yerel altyapı gibi faktörleri içerebilir. Örneğin, bir plaj destinasyonunu ziyaret eden bir turist, hava durumu, su kalitesi, kıyı manzaraları, restoranlar ve oteller gibi turizm hizmetlerinin mevcudiyeti gibi faktörlerden etkilenebilir. Benzer şekilde, bir kültür destinasyonunu ziyaret eden bir gezgin, tarihi ve sanatsal anıtlar, yerel gelenekler ve yerel nüfusla kültürel etkileşim imkanları gibi faktörlerden etkilenebilir (Buhalis ve Costa,2006).



Destinasyon Kimliği: bir seyahat noktasının benzersiz özelliklerinin ve kişiliğinin toplamını ifade eder. Bu, destinasyonun kültürel, tarihi, coğrafi ve sosyal özellikleri gibi çeşitli faktörlerden etkilenebilir.

Örneğin, destinasyon kimliği, bir şehrin tarihi mimarisi, yerel lezzetleri, yerel halkın gelenekleri, doğal güzellikleri gibi özelliklerinden oluşabilir. Destinasyon kimliği, turistlerin bir seyahat noktasını diğerlerinden ayırt etmelerine ve bölgenin pazarlanmasına yardımcı olabilir (Pike,2015).

## 2. İLGİLİ ALANYAZIN

### 2.1. Kuramsal Çerçeve

Bu bölümde gastronomi ve destinasyon kavramları üzerinde durularak alan yazın temelli açıklamalarda bulunulacaktır. Bilindiği üzere kuramsal analizler kavramların boyutları ve çerçeveleri hakkında bilgiler içeren yazılar olarak adlandırılır. Bu sebeple kuramsal çerçevede belli başlı konular ele alınacaktır.

#### 2.1.1. Gastronomi

Gastronomiyi tanımlayabilmek için ilk olarak mutfak kavramını açıklamak gerekir. Tarihsel geçmişe bakıldığında ilk aşçının kim olduğu sorusuna halen cevap bulunamamıştır. Bundan çok uzun zaman önce insanlar ateşi kullanmayı öğrenmiş ve buldukları yiyecekleri pişirmeye başlamışlardır. Ateşi kullanmak insanlara öncekinden daha geniş bir yelpazede besin çeşitliliği sağlamıştır. Bununla birlikte normalde sindirimde güçlük çekilen bazı yiyecekler pişirilerek sindirim kolaylaşmış ve bu yiyecekler tüketilebilir duruma gelmiştir. Tarımın icat edilmesiyle toprak işlenmeye ve mahsuller alınmaya başlanmıştır. Tarım aynı zamanda insanları farklı tatlar aramaya iterek doğal bir lezzet arayışını da başlatmıştır. Tarımla birlikte medeniyetin gelişimi daha da hızlanmıştır. Çünkü tarım şehirleşmenin de ortaya çıkmasına ön ayak olmuştur. Tarım sayesinde bireyler gıda bulmaya daha az vakit harcadıklarından kendilerine daha fazla zaman ayırabilmişlerdir. Bu durum birçok sosyal kavramın (müzik, yönetim, sanat) gelişmesine de fırsat sağlamıştır (Myhrvold, N vd., 2011, s.6-7).

Zamanla insanların ellerindeki gıdaları kullanarak farklı farklı tatlar yaratmaya başlamış ve böylelikle toplulukların yemek kültürleri ortaya çıkmıştır. Kronolojik açıdan bakıldığında ise bilinen en eski tarif milattan önce 1700'lü yıllarda Babil'de yazılan kil tabletlerde görülmektedir. Milattan önce 1680'li yıllarda Antik Mısır'da ilk mayalı ekmek yapımı örnekleri de bu zaman aralığında ortaya çıkmıştır. Milattan önce 500'lü yıllarda Mithaecus tarafından bilinen en eski Yunan yemek kitabı yazılmıştır. 200'lü yıllarda ise Naucratisli Athenaeus tarafından Antik Yunan yiyecek ve eğlencelerinin yer aldığı Deipnosopistae kitabı yazılmıştır. Tarih 300'lü yılları

gösterdiğinde ise Romalı Apicus'un tarifleri De re Coquinaria kitabında toplanmıştır.1095 yılında 1. Haçlı seferine katılanlar Batı Avrupa mutfağını şeker ve çeşitli baharatlarla tanıştırmıştır. Yıl 1362'de taburları çorba kazanlarıyla ayrılan Yeniçeri Ocağı kurulmuştur. 1390 yılında da bilinen en eski İngilizce yemek kitabı olan Forme of cury kitabı kaleme alınmıştır.1651 yılında büyük bir etkiye sahip, erken modern Fransız mutfağı yemek kitabı Le Cuisiner Francois kitabı yazılmıştır. 1775 yılında ise Şeyhülislâm Paşmakçızâde Abdullah Efendi'nin torunu Dürrîzâde Nurullah Mehmed Efendi tarafından Türkçe yazılmış ilk yemek kitabı olan Ağdiye Risalesi yazılmıştır. Bütün bunlar yöre veya ülke mutfakları kurumsallaşmaya ve niteliklerini tecrübelerini çeşitli vasıtalarla sergilemeye başladıklarının göstergesi olarak karşımıza çıkmaktadır (Byrd, M., ve Dunn, J. P.,2020; Özener,2015).

Gastonomi kelimesi *gaster* (mide) *nomos* (bilimi) kelimelerinden meydana gelen bir birleşik kelimedir ve yeme sanatı anlamına gelmektedir. Antik Yunan medeniyetinde yaşayan Achestratus tarafından "*Hedypatheia*" (Lüks Yaşam) olarak bilinen şiirde bir başlık önerisi olarak gösterilen gastronomi kelimesi antik dünyada kaliteli ve iyi bir yemek anlamını ifade etmektedir. Bu kelime bundan sonra Parisli bir avukat olan Joseph Berchoux tarafından 1801 yılında bir kez daha bir şiirin başlığı olarak karşımıza çıkmaktadır. Fransa ve İngilterede ele alınan bu kavram 1803 yılında Grimod De La Reynière tarafından "*Almanach des Gourmands*" adlı kitapta yer almıştır. Ancak bu kelimenin en önemli kullanımıyla 1926 yılında Brillat-Savarin tarafından yazılan "*Physiologie du goût: ou, méditations sur la gastronomie transcendante*" adlı kitapta karşılaşılmaktadır. Bu kitapta gastronomi "insan beslenmesiyle ilgili herşeyin mantıklı bir şekilde anlaşılması" olarak tanımlanmıştır. Savarin, tadın sadece anlık bir duygu durumundan çok daha fazlası ve hayal gücünü ortaya çıkarabilecek derin bir deneyim olduğunu ifade etmektedir. Gastronominin çağdaş bir düşünürü olan Charles Fourier ise onu aşçılık, gıda muhafazası ve tarımla birleştirerek daha kapsayıcı bir kavram olarak ortaya koymaya çalışmış ve *gastrozofi* kelimesini önermiştir. Günümüzde bazı düşünürler de bu fikri desteklemektedir (Davidson, ve Jaine,2014).

Günümüzde gastronomiyi multidisipliner bir yaklaşımla ele alan araştırmacılar bu kavramın aslında birçok alanla bağlantılı bir yapı olduğundan söz ederek gastronominin tarih, felsefe, ekonomi, psikoloji ve bunun gibi birçok disiplinle alakalı olduğuna değinmektedir. Aslına bakıldığında sosyal bilimlerle ilişkili birçok alanın bir

diğer sosyal bilim olan gastonomi ile de bağlantılarının olmasını doğal karşılamak gereklidir. Çünkü sosyal bilimlerde fen bilimlerindeki gibi mutlak bir çerçeve çizilmesi pek olası değildir. İnsanla bağlantı olan kavramların birbirine geçmişlikleri her daim gözlemlenmektedir (Kivela ve Crots, 2006).



Şekil 1: Multidisipliner Gastronomi Modeli

**Kaynak: Santich, B. (2007). The study of gastronomy: A catalyst cultural understanding. The International Journal of the Humanities, 5 (6), 53-58.**

Harrison, 1982; aktaran Gillespie ve Cousins (2001), ise Gastronomiyi dört alt başlık altında incelemektedir. Bunları pratik *gastronomi*, teorik *gastronomi*, teknik *gastronomi* ve yemek *gastronomisi* olarak belirtmiştir. Bunlardan pratik gastronomi dünyanın dört bir yanında yer alan yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve servisi gibi özellikle şeflerin ve mutfak personellerinin sorumlu olduğu somutlanabilen kültürlerin ve bölgelerin öğelerini içererek estetik unsurlarla beraber her türlü yiyecek

ve içecek gibi ürünlerin tamamını ifade eder. Teorik gastronomi ise pratik gastronomi kavramını desteklemekle beraber sistemleri ve yaklaşım biçimlerini içeren unsurları içerisinde barındırır. İçerisinde tarifler, yemek kitapları ve yemekle alakalı her türlü yazıyı içerisinde ihtiva eder. Fiziksel işlemlerin teorik planlarını içerip bir yemeğın yapılışı, ulusal ve uluslararası menüler, yemekler ve içecekler bütün bu işler teorik gastronominin alanına girmektedir. Bunun yanında teorik gastronomi yaratıcılığın da kaynağıdır. Klasik ve ulusal yemekler yüzyıllar boyunca gelişerek ve hep bir üstüne konularak bu noktalara gelmiştir. Teknik gastronomi kavramı kültürün meydana getirdiği her bir yiyecek için belli bir kalıp oluşturarak sistematik bir şekilde değerlendirmesini oluşturur. Men mühendisliği kavramıyla da ilgilidir. Bunun yanında teknolojik gelişmeler karşısında gıdalara yeni yaklaşımlar sunarak sous vide, indüksiyon teknolojisi gibi kavramlarla adlandırılır bu teknik gastronomi kavramı.

Yemek gastronomisi ise yiyecek ve içeceklerin birbiriyle uyumu ile ilgilidir. Yani yiyeceklerin ve içeceklerin uyumsal özelliklerinin alınan hazza olan olumlu etkisiyle ilgilenir. Özetle gastronomi; toplumların, özelde grup ve bireylerin bir gelişim süreci içerisinde oluşturdukları odak noktasında insanların beslenmesi için geliştirdikleri her türlü sosyal ve teknik olguları içeren kültürün oluşturduğu diğer tüm kavramlar gibi çok fazla değişkenin etkilerini bünyesinde barındıran ve her zaman bir devinim içerisinde olan tohumdan tabağa geçen süreçteki insan temelli olguların tümü olarak ifade edilebilir.

### **2.1.2. Marka**

Marka, rnleri rakiplerinden ayıran, tüketicilerle iletişimi kolaylaştıran ve pazarlama reklam yönetimi uygulamalarına odaklanarak hizmet veren bir isim, sembol veya bu ikisinin birleşimidir. Aynı zamanda marka, üreticilere hizmet eden ve hukuki avantaj sağlayan bir unsurdur. Markalar, tüketicilerin ürünler arasındaki farkları anlamalarına da yardımcı olur (Aktuğlu, 2004). Markalaşmanın nemi pazarlama alanında geçen yıllar içinde artarak önem kazanmıştır. Markalaşma, pazarlama faaliyetlerinin merkezinde yer alan bir ana değer kaynağı olarak görülmekte ve şu anda büyük bir rol oynamaktadır. Bu nedenle markalaşma, pazarlama stratejilerinin ideolojik odaklarından biri olup araştırma ve uygulamaları yönlendiren yaygın bir dünya görüşü haline gelmiştir(Francisco and Ben,2015).

Destinasyon markalaşması, ilgili destinasyona cazibesini artırmak ve marka kimliğini geliştirmek sürecini ifade etmektedir (Cevher, 2012). Ülkeler, şehirler ve bölgeler gibi her destinasyon, hatırlanmak, olumlu şekilde anılmak ve ziyaret edilmek amacıyla pazarlama çalışmaları yürütmektedir. Çünkü destinasyonun itibarını ve gelirini artırmak için bu gereklidir. Markalaşmak, pazarlama çalışmalarında önemli bir hedef olarak karşımıza çıkmaktadır (Gülmez ve diğerleri, 2012).

### 2.1.3. Destinasyon

Fransızcadan dilimize geçen destinasyon kelimesini Türk Dil Kurumu Güncel Türkçe Sözlük içinde “*varılacak olan yer*” olarak tanımlamaktadır. Destinasyon turizmi kelimesi ise “*nokta turizmi*” olarak ifade edilmektedir (http-8). Kelimeyi etimolojik olarak inceleyecek olursak Birçok Hint Avrupa dil ailesinde bulunan bu kelimenin kök kısmı Latinceye yönelme anlamına gelen “*dēstinō*” kelimesinden türetilen “*dēstinātiō*” kelimesinden gelmektedir ( http-9; http-10).

Dünya Turizm Örgütü (UNTWO) Turizm Tanımları kitabında ise turizm destinasyonu “*Bir ziyaretçinin bir geceyi geçirebileceği idari ve/veya analitik sınırları olan veya olmayan fiziksel bir alandır. Turizm değer zinciri boyunca ürün, hizmetler ve faaliyetlerin deneyimlerinin kümelenmesi (birlikte yerleşimi) turizmin temel bir analiz birimidir. Bir destinasyon, çeşitli paydaşları bünyesinde barındırır ve daha büyük destinasyonlar oluşturmak için bir çeşit ağ oluşturabilir. Ayrıca, Pazar rekabet gücünü etkileyebilecek imajı ve kimliği ile soyuttur.*” şeklinde tanımlamaktadır (http-11).

Turizm destinasyonuna lokasyon temelli bakıldığında bu durum dört farklı biçimde biçimlendirilmektedir. Bunlar merkezi konumlu büyükşehir destinasyonları, kent çevresine konumlanmış destinasyonlar, kırsal destinasyonlar, doğal çevre destinasyonlarıdır. Merkezi konumlu büyükşehir destinasyonları uluslararası bağlamda yer sahibi olan ulaşım ağlarına sahip metropol şehirlerdir. Sosyal, kültürel, tarihsel çekicilikleri bulunan bu tip yerleşimler aynı zamanda ekonomik merkezler olarak da ifade edilebilir. Kent çevresine konumlu destinasyonlar ise nüfusu az bulunduğu yer dolayısıyla merkezi bir nokta olmayan destinasyonlardır. Seyahat dengeleri çerçevesinde nispeten düşük bir performans sergilemektedirler ancak turistik çekicilikleri arttıkça destinasyondaki hareketlilikleri de buna paralel olarak yükselmektedir. Kırsal çevre destinasyonları ise merkezi bir nokta olmayan geniş alanlara yayılmış destinasyonlardır. Bu yerlerdeki çekici olgular ise o lokasyonlarda

bulunan o noktalara özgü doğal unsurlardır. Doğal çevre destinasyonları ise turist gönderen bölgelerden daha uzak noktalarda ve daha az nüfusa sahip olan destinasyonlardır (Lundgren,1982).

Turizm destinasyonunu tanımlayabilmek için bu kavramların bileşenlerinden de bahsetmek gereklidir. Turizm destinasyonları hem turizm ürünlerinden hem de turistik bir ürün olarak kabul edilen turistik destinasyonlardan oluşmaktadır. Bu bileşenlere yönelik çeşitli yaklaşımlar olduğu görülmektedir. Bu yaklaşımlardan birincisi turizm destinasyonlarının temel kaynaklarını birincil ve ikincil olarak sınıflandırmaktadır. Birincil kaynakları ekolojik yapı ve o noktaya özgü iklimsel özellikler, somut veya somut olmayan kültürel etkiler oluştururken ikincil kaynaklarda konaklama, yiyecek ve içecek ile rekreasyonel uygulamaların olduğu ifade edilebilir (Kozak vd.,2001).

Turizm araştırmacıları bir turizm destinasyonunun başarılı sayılabilmesi için birkaç temel unsurdan söz etmektedir. Bu unsurlar, İngilizce karşılıkları olan kelimelerin baş harfleri dikkate alınarak 5A şeklinde belirtilmektedir. Bunlar; Access (Erişim), Accomadation (Konaklama), Attractions (Cazibe), Activities (Aktiviteler), Amenities (Olanaklar) kelimeleridir. Erişim, destinasyonun sahip olduğu bölgeye olan erişimi ifade etmektedir. Sonuçta her cazibe merkezinin bir erişiminin bulunması gerekmektedir. Buradaki kasıt birinci sınıf erişim yöntemleri ya da toplu taşıma gibi bir erişim şeklinden ziyade doğrudan ulaşılabilirliktir. Bir destinasyonu ziyaret edecek olan turistler orayı günübirlik ziyaret amaçlı gelmedilerse orada konaklamaları gerekecektir. Bu noktada destinasyonun konaklama çeşitliliği açısından her fiyat aralığında hizmet verebilmesi önemlidir. Bunun yanında konaklama olanaklarının çevresinde bir manzara ve ikonik yapıların bulunması ise destinasyonun çekiciliği kapsamında değerlendirilmesi gereken bir diğer husustur. Turistler bir destinasyonu ziyaret ettiklerinde amaçları sadece konaklama tesislerinde kalmak değildir. O destinasyonda bulunan gezilip görülecek noktalar ve yöresel etkinlikler ile spor aktiviteleri gibi rekreatif unsurları da deneyimlemek istemektedirler. Aktiviteler kavramı söz konusu faaliyetlerin tamamını ifade eder. Olanaklar kavramı ise turistlerin o destinasyonda kaldıkları süre boyunca kendini güvende hissedebilmeleri için elektrik, su, sağlık hizmetleri, kolluk kuvvetleri, posta ve iletişim araçlarının kesintisiz bir şekilde sunulması durumunu açıklamaktadır (Camilleri,2018).

Destinasyonlar birbiri ile ilişkisi olan iş alanlarındandır. Dolayısıyla destinasyon yukarıda sayılan özellikleriyle bir bütünü oluşturur. Bununla birlikte bir destinasyon gelenekler, adetler ve örfi kurallar ile yiyecek ve içecekleri, el sanatları ile folklorik unsurlarla da bu bütünde yer almaktadır. Talebin bulunduğu noktada bir destinasyondan söz edilebilir. Bu sebeptendir ki destinasyonlar bölünemezler. Bunların yanında destinasyonlar sadece turistler için değil aynı zamanda yerel halk gibi gruplar için de kullanılan alanlardır (Cooper vd.,2008; Burns ve Holden, 1995; Pike,2008).

#### **2.1.4. Turizm ve Gastronomi İlişkisi**

Günümüzde gastronomi turizmi turistlerde ziyaret için büyük bir keşif hissi ve cazibe uyandıran konuların başında gelmektedir. Bu bağlamda turistik destinasyon yemeklere odaklanması durumu olarak ifade edilebilir. 1990'lı yıllara kadar turizm sektörü tarafından gastronomi turizmi tam olarak vurgulanamamıştır. Ancak günümüzde yemek rotalarından tutun, yöresel yemek kursları ve restoranlara kadar birçok öge bu turizm çeşidinde vurgulanan unsurlardandır. Küreselleşen dünyada gastronomi, kültürlerarası iletişim ve anlayış olarak birçok fırsatı da bünyesinde barındırmaktadır. Gastronomi turizmi tanımı açısından rastlanılan ilk kaynaklar 1985 yılında Amerika Birleşik Devletleri'ndeki restoranların etnik köken analizi üzerine yapılmıştır. Burada terim olarak "gastronomi turizmi" kullanılmıştır. 1996 yılında ise "mutfak turizmi" kelimesi Lucy Long'un çalışmasında kullanılmıştır (Long,2004). Bundan sonra 1997 yılında Bell ve Valentine tarafından yapılmış modern teknolojiler aracılığıyla diğer yemek kültürlerinin sanal keşfi adlı bir çalışmada da bu kavram "mutfak masası turizmi" olarak isimlendirilmiştir (Bell ve Valentin,1997).

Bundan sonra da bu kavrama farklı açılardan bakan araştırmacılar, kavramı farklı kelimelerle açıklama yoluna gitmişlerdir. Aşağıda bu kavramlar için oluşturulmuş isim listesi sunulmaktadır.



**Çizelge1. Gastronomi ve Turizm İlişkisi Konusunun İsimlendirmesinde Kullanılan İfadeler**

<b>Gastronomi ve Turizm İlişkisi Konusunun İsimlendirmesinde Kullanılan İfadeler</b>				
Gastronomi Turizmi (Zilensky,1985).	Mutfak Turizmi (Long,2004).	Mutfak Masası Turizmi (Bell ve Valentine,1997).	Yemek Turizmi (Hall,1997).	Tadım Turizmi (Boniface,2003).

Genel olarak bakıldığında turizm aktivitelerine katılan insanların yerel yiyecek-içecekleri denemek amacıyla eyleme geçip seyahat etmeleri durumu gastronomi turizmi olarak tanımlanmaktadır. Başka bir deyişle gastronomi turizmi, turistlerin belli bir bölgenin mutfağını deneme motivasyonuna sahip olup bu amaç doğrultusunda gerçekleştirdiği seyahatlerdir (Karim ve Chi, 2010, s.532; Haven-Tang ve Jones,2005, s.74). Geçmişte turistlerin yöresel yemekleri bir zorunluluk olarak tükettikleri düşünülürken günümüzde yöresel yemek tüketimi bir tatil tecrübesinin parçası olarak anlam kazanmıştır (Adongo vd. 2015, s.57).

Hiç kuşkusuz turistlerin yapmış oldukları gıda harcamaları turizm sektöründen kazanç sağlayan ülkeler için önemli bir yer tutmaktadır. Toplam oranlar incelendiğinde turist harcamalarının üçte birini gıda harcamaları meydana getirmektedir (Hall, Mitchel ve Sharples,2003, s.3; Wu,2014, s.1). Türkiye’de 2019 yılı verilerine göre turistlerden 34.520.332 milyar dolar gelir elde edilmiştir. Bu gelirin 6.756.719 milyar dolarını yiyecek ve içecek harcamaları oluşturmaktadır. Bu da turist gelirlerinin 5’te 1’inden fazlasını yiyecek içecek gelirlerinin oluşturduğunu göstermektedir. 2020 yılında pandeminin etkisiyle bu pay 2.815.772 milyar dolar düşmekle beraber dünyada olağanüstü durumlar yaşandığından ilerleyen yıllarda eski rakamlara döneleceği düşünülmektedir ([http-2](http://2)).

Yapılan araştırmalara göre gastronomi amacıyla seyahat gerçekleştiren kişilerin %70’lik kısmı ziyaret ettikleri destinasyonlarda yöresel yiyecek ve tarifler gibi bölgeye has unsurları buldukları yerlere götürerek çevresindeki yakınlarıyla paylaşımlarıyla destinasyonun tanıtımına da katkıda bulunmaktadır (Gökdeniz vd. 2015, s.14).

Literatürde geçen tüm bu açıklamalarda sonra gastronomi turizminin özellikle Türkiye gibi gastronomi konusunda zengin içerikler barındıran destinasyonlar için büyük gelir potansiyeli olduğu söylenebilir. Gastronomi turizmi özellikle Türkiye gibi gastronomi konusunda zengin içerikler barındıran destinasyonlar için büyük gelir potansiyelidir. Çünkü Fransa, İtalya, İspanya gibi ülkeler mutfaklarıyla da turizm konusunda ön plana çıkmaktadırlar. Gastronomi turizmi kapsamında turist gelme oranı yüksek olan bu gibi ülkelerin turizmde rakiplerine fark atmasındaki esas nokta etkili pazarlama çalışmalarıdır (Kadam vd.,2015, s.802).

Bir destinasyonun başarılı bir şekilde gastronomi turizmi potansiyeli yaratabilmesi için bir döngü içerisinde çeşitli faktörlerin doğru ve zamanında yürütülmesi önemlidir. Bu faktörlerin sürekli bir şekilde durumlara göre değerlendirilmesi ve yeniden yorumlanması gerekmektedir. Bunlar da destinasyonu geliştirip, değiştirip zamana ayak uydurmasına yardımcı olmaktadır.



Şekil 2. Stratejik Gastronomi Turizmi Geliştirme Süreci

**Kaynak: Stephen C. ve, Chris R. (2012). Analyzing the evolution of Singapore's World Gourmet Summit: An example of gastronomic tourism. International Journal of Hospitality Management, 31 (2) p.309-318.**

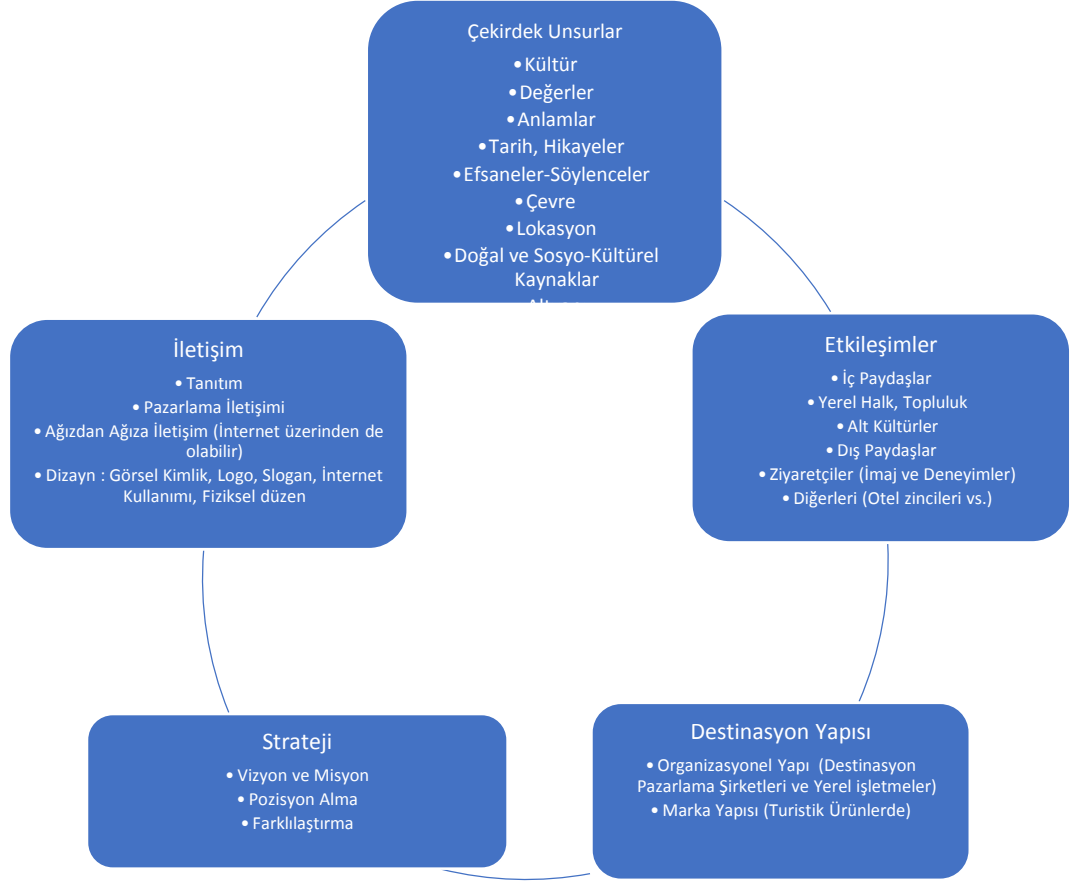
İlk husus ihtiyaçların belirlenmesidir destinasyonu ziyaret etme potansiyeline sahip gastro-turistlerin ihtiyaç analizi yapıp her türlü maddi ve manevi olgular bir bütün halinde değerlendirilmelidir. Ardından strateji geliştirmek için buldukları noktadan nereye varmak istediklerini belirlemek gereklidir. Bununla beraber

destinasyonun turizm pazarında tutunması için gerekli marka ve kimlik unsurlarını pekiştirme amaçlı faaliyetlerde bulunulmalı, gerekli iletişimsel ve altyapı gelişimleri sağlanmalıdır. Elbette iyi bir ölçüm aracıyla sosyal tatmin boyutuyla destinasyonun bulunduğu noktanın verilerinin toplanıp yorumlanması ve buna bağlı olarak döngünün en başında yapılan pazar ve eğitim gibi noktalardaki düzeltme işlemleri oldukça önemlidir.

### **2.1.5. Destinasyon Kimliği**

Destinasyon kimliği, destinasyonun çekirdek unsurlarını ifade eder. Bazı çalışmalarda stratejik bakış açısına göre destinasyon kimliğinin destinasyon imajından daha önemli olduğunu belirtilmiştir. Destinasyon kimliğinin temeli o destinasyonun tarihsel geçmişi ve yerel halkın yaşantısından ileri gelir. Destinasyon bağlamında kültür, aynı esnada kimliğin özünü de ifade etmektedir. Tabii ki destinasyonun kimliğini oluşturan çekirdek unsurlardan değerler, anlamlar, tarih, hikâyeler, efsaneler, söylenceler, çevre, lokasyon, doğal ve sosyo-kültürel kaynaklar, altyapı, cazibe merkezleri gibi unsurlar çeşitli paydaşların algılamalarından meydana gelmektedir. Bu durum aslında turist, yerel halk, turistik işletmeler ve yöneticilerin etkileşiminden meydana gelen sürekli bir devinim halinde değişen, gelişen bir yapı arz etmektedir (Olins,1989, Melewar ve Karaosmanoğlu, 2006; Palmer, 1999; Ballesteros ve Ramiréz, 2007; Pritchard ve Morgan, 2001,).

Destinasyon kimliği yurt içi ve yurt dışından gelen turistler için önemli kavramların başında gelmektedir. Çekiciliğin başlıca öğelerinden birinin bu kavram olduğu ifade edilebilir. Destinasyon kimliğinin oluşturulması sürecinde yöre insanının ve işletmecilerin görüşlerini alarak kimliği inşa etmeye çalışmanın, orada hayatını idame ettiren ve çalışan insanlarda o destinasyona ait olma duygusunu arttırdığı belirlenmiştir (Bregoli,2013). Bunun yanında bazı araştırmacılar bir destinasyonun başarısında destinasyon kimliğinin önemli bir yeri olduğunu ifade etmektedir. (Lin, Pearson ve Cai,2011). Destinasyon kimliği kavramı araştırmaları genellikle turistlere yönelik araştırılan bir kavram olduğundan turistlerin algısındaki kimliğin oluşmasında arz yönlü yani yerel unsurların algı çerçevesinden oluşmaktadır (Saricaniemi ve Kylänen,2010).



Şekil 3. Destinasyon Marka Kimliği Unsurları

**Kaynak: Saraniemi S. ve Komppula R.(2019) The development of a destination brand identity: a story of stakeholder collaboration, *Current Issues in Tourism*, 22, s.9, 1116-1132; Saraniemi, S. (2009). Destination branding in a country context: a case study of Finland in British market (Doctoral dissertation, Joensuu yliopisto), s.36.**

### 2.1.6. Yemek Kimliği

Yemekle kimliğin (gastronomik kimlik) ve kültürün bağı toplumlar arasında her zaman farklı farklı algılanmıştır. Bu farklı algılamalar o kültürü diğerlerinden ayıran eşsiz öğelerin toplamıdır. Bu öğeler zamanla o toplumla anılmaya başlayan ikonik bir duruma dönüşmektedir (Beşirli,2010). Bir diğer ifade ile kimlik toplumların yaşam tecrübelerinden yararlanılarak ortaya koydukları bir olgudur (Asiliskender, 2004). Danhi (2003, akt. Çalışkan,2013) bir ülkenin yemek kimliğini belirlemede 6 temel unsur olduğunu belirtmektedir. Bunlar; coğrafya, tarih, etnik çeşitlilik, o mutfağın sosyal algı ve pratikleri, hakim tat/lezzetler ve yemek reçeteleri olarak ifade edilmiştir. Yemek kimliği kavramı ilk olarak Harrington (2005) tarafından ortaya atılmıştır. Bir bölgede üretilen gıda ürünlerinin karakteristiklerinin ve niteliklerinin toplamı olarak ifade edilebilecek olan yemek kimliğinin temel düzeyde çevre ve kültür

olarak iki temel boyuttan etkilendiği söylenebilir. evre boyutu incelendiğinde coğrafya ve iklim ilk olarak karşımıza çıkmaktadır. Dünya üzerinde üretilen tüm tarımsal ürünler bulunduğu yerin coğrafyasından ve ikliminden etkilenerak yetişmektedir. Söz konusu etkiler doğal olarak bunları tüketenlerin gıda alışkanlıkları üzerinde gözlemlenebilmektedir. O yerin etrafında yetişen bu ürünler o coğrafya da yaşayanların lezzet tanımlamalarına ve alışkanlıklarına, bu ürünlerden yaptıkları yemeklere yani reçetelere ve bu bağlamda gelişen yeme pratiklerine de tesir etmektedir (Harrington, 2008). Örneğin; Karadeniz bölgesinin özellikle kıyı kesimlerindeki yerleşim yerlerinde denize erişim rahat olduğundan bu yerlerde balık tüketimi önemli bir yer tutmaktadır. Bunun yanında hayvancılık Karadeniz bölgesinin i kesimlerinin daha engebeli olması ve düz otlakların azlığından dolayı balığa göre daha az oranda beslenme düzeninde kendisine yer bulmaktadır (şengül,2017, s.54-55).

Bir yer ve bu yerin yemekleri arasında ilişkiyi sağlayan iki unsur bulunmaktadır. Bunlar doğa ve insan unsurlarıdır. Doğa eşsiz bir toprak ve iklim sağlar ve insanlar bunu gıda maddelerine dönüştürür. rnek vermek gerekirse toprak kumlu veya taşlı olabilmekte ve içeriğinde bulunan kimyasal maddeler farklılık gösterebilmektedir. İklime de aynı Şekilde değişen ısı, nem, basınç farklılıkları meydana getirebilmektedir. İnsanlar işte böyle bir ortamda doğru tohumu doğru toprağa bırakarak türüne uygun bakımı gerçekleştirmekte ve en uygun zamanda hasat edilmesini sağlayarak bilgi ve becerisini katıp ve nihayetinde bir gıda ürününe dönüştürmektedir. Kültürel zellikler de bu gıda ürününü alıp ve o ürünün katma değerli gıda maddesine dönüşüp dönüşemeyeceğini belirlemektedir. Hamur işleri, tatlılar ve diğer her türlü yemek ve içecek çeşidi gibi. Bütün bunlar da birleşerek o yerin kopyalanamayacak eşsiz özelliklerini belirleyip ve o yerin sembolleşen ve diğer yerlerden farklı kılan kimliğini meydana getirmektedir (Harrington, 2008).

#### **2.1.6.1. Yemek Kimliğini Oluşturan Etmenler**

Yapılan alanyazın çalışmalarında yemek kimliğinin çeşitli unsurlardan oluştuğu ifade edilmektedir. Bu kavramların etkilerinin bütünü olarak meydana gelen yemek kimliği bir yerdeki yemek karakteristiğini anlamak açısından yol göstericidir. Bu noktada yemek kimliği o yer hakkında yöresel yemekler hakkında çeşitli yargılara varma da temel unsur olarak göze çarpmaktadır.

## Lezzet Çeşitliliği

Yemek yemek insanlar için hayatta kalmak amacıyla yapılan zorunlu bir eylemdir. İnsanlar bu zorunlu eylemi yaparken tat adı verilen ve dilimizin üzerinde papillalar (tat tomurcukları) ve burnumuzun üzerinde yer alan koku soğancığına bağlı koku reseptörleri vasıtasıyla bunu algılar. Her yemek ve yiyeceğin kendine has bir kimyasal yapısı bulunmaktadır. Yani her bir tat karışımı farklı kimyasal ve moleküler özellik göstermektedir. Bu da her gıdanın ve yemeğin kendine has bir tadının oluşmasını sağlamaktadır. Bir kaşık yemek ağza alındığında söz konusu yemek, tat tomurcukları arasına girer ve tat tomurcukları tarafından elektrik sinyallerine dönüşür. Ağza alınan her yiyecek sıvı formda olmadığı için ve özellikle katı yiyeceklerde ve yemeklerde mekanik öğütme esnasında (çiğneme) tükürük bezleri tükürük salgılayarak hem o yiyeceği yumuşatır hem hazmı kolaylaştırır hem de yemeğin kimyasal yapısını tükürük içerisine aktararak tat tomurcukları arasına girmesine imkân verir ve bu da tadın beyne ulaşmasını gerçekleştirir. Bu sebeple ağız ıslak ve nemli bir ortama sahiptir. Bu sinyaller tek başına incelendiğinde tatlı, ekşi, tuzlu, acı, umami gibi bilgilerin karışımından meydana gelmektedir. Bununla beraber lezzet kavramı sadece beyne gönderilen sinyallerin yorumlanmasıyla meydana gelmemektedir. Görünüş, ısıl özellikler, derinin algıları (ağız içi ve dışı algılar), sesler de bu yorumlamada önemli unsurlardandır. Bu sinyaller beyne ulaştığında anlamlandırma aşamasında insanın o zamana kadar kazandığı tüm bilgi birikimiyle beraber yorumlanır. Kültür de bu yorumlamada önemli bir yer tutmaktadır. Kültür çoğu zaman neyin yenilip neyin yenilemeyeceğine de karar vermektedir. İnsanlar geçmişten günümüze birçok şeyi deneyimleyerek daha iyi bir lezzete ulaşmaya çalışmışlardır (Hadley, vd. 2004; Buck ve Bargmann., 2000; Barham, 2001).

Aslında yöresel yemeklerin kökeninde de bu kültürel birikim ve çevrenin kendine has koşulları sebebiyle meydana gelen o yörenin kendine has yiyecekleri bulunmaktadır. İnsanlar ellerinde bulunan imkânları kullanarak farklı lezzetler oluşturmuşlardır. Bazen bu durum çeşitli zorunluluklardan da meydana gelmiştir. Turşular, kompostolar, pastırmalar, konserve yiyecekler bunlara örnek olarak verilebilir. Bununla birlikte bazı yemekler de her nesilde farklılaşarak yeni bir forma bürünmüştür. Bu sebeple zamanla her yöre kendine has farklı lezzetler oluşturmuş ve bu durum o yöreyle anılır hale gelmiştir (Tiu Wright vd., 2001).

## **Pişirme Teknikleri**

Bilindiği üzere bir şeyleri pişirmek beslenme açısından incelendiğinde hazmı kolaylaştıran ve mevcutta bulunan vücut için zararlı çeşitli mikro organizmaları yok etmeyi amaçlayan bir eylemdir. Bu bazen ısı ile yapılırken bazen asit de tercih edilmektedir. Yiyecekleri pişirmek günümüzün yemeklerle ilgili en temel eylemlerindendir. Pişirme kavramı geçmişten günümüze kadar çeşitli unsurlardan etkilenecek günümüze kadar gelmiştir. Bir yörenin pişirme teknikleri aslında o yörede yaşayanların yiyeceklere bakış açısını da yansıtmaktadır. Bu noktada tercih ettikleri pişirme teknikleri bazı yemekler için tencere olabilirken bazı yemekler için tandır olabilmektedir (Montanari, 2006).

Pişirme işleminde kullanılacak malzemeler her zaman en doğru şekilde hazma ve tüketime diğer bir deyişle, yemeğin algısal uyumluluğuna göre seçilmelidir. Örneğin yörelerimizde teriyaki (soya sosu ve sake tatlı şarapla glaze edilerek ızgarada pişirme tekniğidir. Şekerli bir tadı vardır ve etler için genelde tercih edilir.) ile pişirme tekniği görülmemektedir. Bunun sebebi teriyaki tekniğinin bu kültüre ait olmaması ve kültürün o lezzete uygun bir şekilde gelişmemesidir. Yöresel yemeklerde kullanılan pişirme teknikleri de o yörede yaşayan insanların lezzet algıları çerçevesinde gelişir. Örneğin saçta yapılan gözleme tüketmek veya mangalda pişirilen patlıcan kebabı tüketmek pişirme tekniği açısından ele alındığında ısıya malzemelerin verdiği tepki üzerinden ve tür özellikleri açısından tercih edilmektedir. Gözlemeyi şişte pişirmek gibi yöntem elbette malzemenin cinsi nedeniyle tercih edilmemiştir. Bu nedenledir ki, kullanılan malzemeler pişirme tekniğinin seçiminde önemli unsurlardandır. Bunun yanında coğrafi açıdan da muz yaprağına sarılmış ateşte pişen yemeklerde Türk kültüründe söz konusu değildir. Dolayısıyla coğrafi özellikler de yemeklerin pişirme teknikleri açısından önem arz etmektedir (Vatika,2018).

## **Kullanılan Malzemeler**

Yemeklerde kullanılan birçok madde yaşayan organizmalardan elde edilmektedir. Meyve ve sebzeler, tahıllar, kuruyemişler, baharat ve yemeklerde kullanılan çeşitli otların hepsi bir çeşit bitkidir. Bununla beraber kullanılan et, yumurta ve süt gibi malzemeler ise hayvanlardan elde edilmektedir. Maya ve mantarlar ise ökaryotik yani hücreleri çekirdek ve organeller içeren canlılardır. Tabii ki sadece canlılardan elde edilen malzemeler değil değil tuz ve su gibi doğada var olan çeşitli

mineral ve maddeler de yemeklerde kullanılmaktadır. Beslenme açısından bunların çeşitli isimlendirmeleri de bulunmaktadır. Bunlar; Beslenme öğeleri olarak isimlendirilir ve karbonhidrat, yağ ve proteinler ile vitamin ve mineraller açısından adlandırılır. Bu malzemeler yine her yörede farklı şekillerde kullanılmış ve insanlar tarafından değişik tekniklerle tüketilmiştir. Burada önemli olan hususlardan birisi her yenilebilir ürünün tüketilmediği gerçeğidir (Munson,2009).

Örneğin Türkiye'nin neredeyse hiçbir yerinde içeriğinde yüksek protein oranına sahip olan çekirgelerden herhangi bir yemek yapılmadığı ifade edilebilir. Yani bir yerde yapılan yemeğin malzeme seçiminde birçok kültürel ve çevresel özelliklerin içeresine girmektedir. Bununla beraber her malzeme kendi yapısal özelliklerine göre pişirilir ve bir yemek haline dönüşür. Aynı malzemelerin bazı yerlerdeki yemeklerde haşlaması tercih ediliyorsa bazı yerlerdeki yemeklerde kızartma tercih edilebilmektedir. Kullanılan malzemelerin seçiminde o yöre toplumunun dünyayı ve tatları algılama biçimleri etkilidir. Bazı yerlerin özel imza yemekleri de bulunmaktadır ve bu yemekler genellikle o yöreye has yetişen malzemelerden üretilmektedir. Gaziantep baklavasını buna örnek olarak verebiliriz. Coğrafi işarete de sahip olan Gaziantep baklavasındaki fıstık Gaziantep'ten elde edilen fıstıklardan temin edilmelidir (Montanari, 2006).

### **Tarifler**

İnsanlar için tarifler yemek üretimini standardize etmek ve bu birikimi sonraki nesillere aktarmak amacıyla kullanılan yönergeler bütünüdür. Tarifler tarih boyunca sözlü gelenekle nesilden nesile aktarılabilirken yemek kitapları vasıtasıyla yazılı olarak da aktarılabilir. Bunun yanında tarifler belirli bir toplumun diyetini de gösteren dokümanlar olmaktadır. Tarihte bilinen en eski tarifler milattan önce 1750'ler dolayında taş tabletlere basılarak Mezopotamya'da yazılmıştır. Tarifler nesilden nesile aktarılırken günün koşullarına göre bazı değişikliklere de uğrayabilmektedir (Borghini, 2015).

Bazı yemek tarifleri çıktıkları toplumlar hakkında bilgiler sağlamaktadır. Bunların başında adlarının etimolojik olarak karşılıkları ile kullanılan malzemelere göre coğrafi karakteristikleri belirlenebilmesi gösterilebilir. Örneğin bununla beraber belli bir etnografik grup hakkında yemek tarifleri bilgi verebilmektedir. Hamsi kuşu buna örnek olarak verilebilir. Hamsi kelimesi Kara denizdeki bir kolh dili kökenli bir



kelimedir. Sivri balık anlamındadır. Kolhlar'da günümüzde coğrafi olarak Karadeniz bölgesinde yaşamış bir topluluktur. Destinasyonlardaki tarifler de o yöredeki yemeklere bakış açısını yansıtan ve bilgi sağlayan unsurlar arasında sayılmaktadır. Yemek tarifleri o yörenin mutfak kültürünün en önemli parçalarından birini oluşturmaktadır (Borghini ve Piras,2020).

### **Sofra Adab ve Kuralları**

Her kültürün kendine has yazılı olmayan eğitim normları bulunmaktadır. Bu normlar toplumları çeşitli konularda regüle etmeye yarayan unsurlardandır. Bu normlar içerisinde sofraya ve adab kuralları da bulunmaktadır. Bunlar yemeklerin nasıl yenilmesi gerektiği, toplulukta nasıl davranılacağı ve saygı çerçevesinde oluşan bir bakışla sağlanan kurallar bütünüdür. Bunların temeli o toplumun hayatı nasıl gördüğü ve anladığıyla doğrudan ilişkilidir. Tarihsel olarak incelendiğinde sofraya adab ve kuralları sağduyulu bir şekilde başkalarına yemek yerken saygı boyutuyla düşünülerek oluşturulmuştur. Sofra her zaman toplumlarda bir birlik unsuru olarak ileri gelmiştir (Zwart, 2000).

Aslına bakıldığında sofraya adabı insanları rahatsız edici seslerden ve manzaralardan kaçınarak yemek paylaşımını herkes için zevkli hale getirebilmek amacıyla ortaya konmuş davranış kurallarıdır. Sofra adab ve kurallarına bağlılık saygı duyulmasını tetikler ve karşı tarafın takdir etmesini sağlar (Stohr2018).

### **Yiyecek İçecek Uyum**

Uyum kelime anlamıyla bir bütünü parçaları arasında bulunan uygunluk, ahenk olarak açıklanmaktadır (http-13). Hiç şüphesiz ki yiyeceklerin de arasında bir ahenk yakalanabileceği aşikârdır. Geçmişten günümüze oluşan kültürel kodlar sayesinde oluşturulan birçok uyum söz konusudur. Bunlar kelimelerle giysilerle ve kişilerle olabileceği gibi yiyeceklerle de olabilmektedir. Geleneksel olarak incelendiğinde her kültürün kendine has çeşitli yiyecek içecek uyumları söz konusudur. Bu kavramın birkaç kavram ile ilişkili olduğu söylenebilir. Geleneksel açıdan incelendiğinde çevresel uyum durumları bunlardan biridir. Döner-ayran örneğinde de görüleceği üzere hem hayvanın etinden hem de sütünden elde edilen iki gıda maddesi birbirini tamamlayarak geleneksel pişirme teknikleriyle pişirilmiş, yöresel olarak üretilen ekmekler ile birleştirilmiş böylece bilinen döner-ayran kültürü ortaya çıkmıştır. İnsanların kültürleri uyum konusunda da gelişmeler gösteren bir

olgudur. Örneğin; Türkiye’de yetişen bir kişinin yiyecek içecek uyumu algısıyla Hindistan’da doğup yetişen bir kişinin yiyecek içecek uyumu anlayışı farklıdır. Baharat Hindistan’da daha baskın bir yere sahiptir doğal olarak yemeklerde kullanım oranı da daha baskındır. Bu da kişilerin algılarında uyumluluk kavramına etki etmektedir (Spence,2020; Jain vd. 2015; De Klepper,2011).

### **2.1.6.2. Yemek Kimliği ve Çevre İlişkisi**

Çevresel özellikler yemek kimliği kavramını oluşturan insanın yanında iki temel özellikten oluşturmaktadır. Destinasyonların kimlikleri çevresel özelliklerden olan coğrafi özellikler ile iklimsel durumlardan oluşmakta bunun sonucunda da o destinasyona has yiyecekler meydana gelmektedir.

### **Coğrafi Özellikler ve İklim**

Yemek insan yaşamında olmazsa olmaz unsurlardan biridir ve hayatidir. Tarihsel süreçte ilk zamanlarda bir yerin gelişebilmesi ve uygarlaşabilmesi düzgün işleyen bir yiyecek tedariki sayesinde mümkün olmuştur. Türkiye’nin geneline bakıldığında yağışın miktarı, toprak içerisinde yer alan maddeler, ısı farkları ve yükseklik farkları yiyeceklerin yetişmesi noktasında bazı kısıtlamalar getirmektedir (Harrington,2008). Örneğin Gaziantep’in simgesel ürünlerinden olan Antep fıstığı Karadeniz’in yaylalarında yetişmemektedir (Tüik,2020, s.4). Bu durumda Antep fıstığının Karadeniz mutfağında daha az yer almasına sebep olabilmektedir. Fransa’da genel olarak kullanımda olan bir ifade olan terroir kelimesi şaraplarda, artizan peynir çeşitlerinde, et çeşitlerinde, tereyağ, bal kullanılan bir ifade olarak karşımıza çıkmaktadır. Robinson J. (2006), kapsamı bakımından “Terroir” kavramının çeşitli faktörlerden oluştuğunu belirtmektedir. Bunlar;

- İklim: Sıcaklık ve yağış etkilidir.
- Güneş ışığı: Metre kare başına alınan güneş enerjisi veya güneş ışığı miktarı önemlidir.
- Topografi veya jeomorfoloji: Yükseklik, eğim ve açı değişiklikleri vardır.
- Jeoloji ve Pedoloji: Toprağın temel fiziksel ve kimyasal özelliklerini belirleyen karakteristikler vardır.
- Hidroloji: Su- toprak ilişkisi önemlidir.

Yukarıdaki ilişkiler bağlamında yetişen yiyecekler o yöreye özgü lezzet profilleri oluşturarak eşsiz bir aromatik bileşen sunmaktadır. Fransa’da kurulan ve AOC “appellation d’origine contr lée” kurumu yukarıda sayılan faktörler açısından gıdaların coğrafik koruma altına alan bir sertifikasyon hazırlamaktadır. Bu kurum 400’ü aşan sayıda şarap ve distile alkollü içki, 45 tanesi peynir olmak üzere 50 farklı süt ürünü ayrıca bitkisel ve hayvansal içerikli 45 farklı gıda maddesini ve bunun yanısıra tarım ve gıda maddelerini içeren 113 farklı ürünü coğrafi işaret korumasına almıştır (İloğlu,2014, s.51).

İklimsel  zellikler de aslında ürünlerde olduğu kadar insanlarda da belirleyici olabilmektedir. Sonuçta insanlar da iklimden etkilenmekte ve buna uygun gıda seçimlerinde bulunmaktadır. Yüzlerce yıldır mutfaklarda yer alan biberin aslında kökeni Amerika kıtasının tropik iklim bölgeleridir (Ombler,2010, s.258). Biber Avrupa’da olduğu kadar Türk mutfağında da sıklıkla kullanılan sebzelerden bir tanesidir (Harrington, 2008, s.80; Akın,2015, s.25). Ancak bakıldığında özellikle Güneydoğu Anadolu bölgesinde sıcaklıkların daha fazla olması ve acı biberin içinde bulunan kapsaisin maddesinin tüketiciden sonra terlemeye yol açarak vücudun soğumasına yardımcı olması sebebiyle beslenme rejiminde daha fazla yer almaktadır. Bunun aksine daha soğuk bölgelerde serinleme ihtiyacı olmayacağından beslenme rejimlerinde daha az yer alacağı aşık rdır.

Sonuçta iklim ve coğrafya üretilen gıdaları etkilemekte ve bu yerde yetişen gıdalar da o topraklarda yaşayanların yeme alışkanlıklarını etkilemektedir. Neticede en eski zamanlardan beri insanlar ilk olarak kendi çevresinde yetişen ürünleri tüketiciler ve bunlarla yemeklerini yapmışlardır.

### **Yöreye Has Yiyecekler**

Zago ve Pick (2004)’e göre yöreye has yiyecekler “bir üretim alanı ve teknolojisıyla ilgili belirli duysal özelliklere sahip tarımsal ürünler veya son tüketiciler ürünleridir. Pacciani vd. (2001) ise yöreye has ürünlerin özelliklerini geldikleri ‘terroir’ den aldıklarını böylece pedoklimatik ve teknik şartlar sebebiyle menşei alanlarına bağlı olduklarını belirtmişlerdir. Bu tür yerel ürünlerin, genellikle menşei yeriyle coğrafi bağlantılarını güçlendiren menşei isimleri ve kalite etiketleriyle korunmakta olduğu gözlemlenmektedir (Giovannucci vd., 2010). Yöreye has ürünlerde temel sorun yerel kavramının anlamının ne olduğu noktasındadır. Çünkü

tartışmanın amaçları doğrultusunda yerel kavramının birçok çeşidi olabilmektedir. Bazı çalışmalar yerel kavramını bir topluluk bağlamında algılamaktadır (Berry,1977). Bazıları ise onu önce insanların ve yerlerin farklı özelliklerini içeren bir eko-bölge veya bio-bölge olarak algılamaktadır (Barham vd. 2005). Bazıları ise devlet sınırlarını veya Batı Anadolu gibi bir bölge gibi tanımlandığını düşünmektedir (Pirog, 2003; http-3). Başka araştırmalarda görülen bir diğer tanımlama ise bir noktaya olan uzaklık bağlamında ifade edilmesidir. Bazıları için 100-150 km uzaklıklar yerel tanımlı içinde yer alırken bazıları içinse 50-60 km bir mesafenin yöreye has yiyeceklerin yetiştiği alan olarak tanımlamıştır (Smith ve Mackinnon, 2007). Bu yiyeceklerin de yörenin kimliksel özelliklerinden birisi olduğu ifade edilmektedir (Harrington, 2005).

### **2.1.6.3.Yemek Kimliği ve Kültür İlişkisi**

Bir destinasyonun yemek kimliği o bölgenin tarihi, ticareti, gelenekleri, inançları ve o toplumun yeteneklerinden fazlasıyla etkilenmektedir. Bunun yanında o yörenin mutfağı da değişen zamana ve dinamiklere göre kendini geliştirerek yoluna devam etmektedir. Deneme ve yanılmalardan elde edilen tecrübeler sonucunda ortaya çıkan yenilikler, gelenek ve görenekler, ürün bulunabilirliği gibi kavramlar da o yerin kimliğine etki eden diğer unsurlardandır. Tarımsal yenilikler, tarihsel gelişmeler ve nüfus artışıyla birleşen ticaret sistemiyle yöre mutfakları çehresini sürekli olarak değiştirip geliştirmiştir. Özellikle ticaret ve göçler gıda ürünleri, lezzet anlayışı ve mutfak bağlamında oluşan görgü kurallarını etkilemiştir. Toplumlar arasında oluşan ticaret artışının mutfaklarda da değişime yol açtığı ifade edilebilir. Özellikle 15. ve 17. yüzyıllarda etkisini daha fazla gösteren Baharat Yolu buna örnek olarak verilebilir. Birçok toplum burada yeni tatlarla tanışıp ondan farklı lezzetler yaratma yoluna gitmiştir. Bunun deneme yanılma sonucunda ortaya konulan yenilik oluşturma olgusu yemek kimliği bakımından önemli bir unsurdur. Sonuçta insanların bu denemeler sonucunda elde ettiği tecrübeleri birleştirerek ondan farklı ürünler ortaya çıkarabilmektedir (Harrington,2008, s.81).

Bu duruma son zamanlarda toplum tarafından oldukça ilgi gören bir tatlı olan fıstıklı midye baklava örnek verilebilir. Normal baklava da kullanılan şerbet, hamur, sadeyağ ve fıstık dörtlününün bazı kişiler için ağır geldiğini gören yöre insanı bunu hafifletecek biçimde daha ince açarak ve katlama biçimini değiştirerek içerisine

kaymak eklemesi yapmıştır. Bu da baklavanın o ağırlığını ortadan kaldırarak daha rahat tüketim olanağı sunmuştur ([http-1](http://1)).

Herhangi bir yerdeki yemek kültürü zaman içinde birçok dönemeç ve yollardan geçerek günümüzdeki haline gelmiştir. Tarihsel süreçte karşılaşılan olaylar ve devletin oluşturduğu stratejik ve politik etkiler o bölgede yetişen gıdalar üzerinde belirleyici rol oynamaktadır. Bu duruma Alinazik yemeği örnek olarak verilebilir. Kesin olarak bilinmese de 1500'lü yıllarda dönemin padişahı olan Yavuz Sultan Selim sefere gitmek için Gaziantep'e gelmiştir ve burada konaklamıştır. Konakladığı esnada padişah için bir ziyafet tertip edilmiştir. O sırada masada olan yemeklerden birisi de Alinazik yemeğidir. Padişah bu yemeği o kadar çok beğenmiş ki, çevredekilere bunu hangi nazik el yaptı diye sormuştur. Yemeği yapan kişi ise Ali adında bir ustadır. Bu zamandan sonra bu yemeğin ismi Alinazik olarak adlandırılmıştır (Sivrioğlu,2015, s.175).

Cağ kebabı ve döner kebabı da bu duruma örnek olarak verilebilir. Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde de belirttiği üzere Karadeniz ve Kuzey Kafkas bölgesi çevrelerinde yapılan yöresel bir ürün olan cağ kebabı zamanla, fikrin orijinalliği ve gelişen teknolojinin yardımı ve insanların sosyal yaşamlarının değişmesinin ardından büyük şehirlerde de tüketilmeye başlanmıştır. Normalde yakılan odun ateşinin karşısına yatay halde yatırılarak pişirilen cağ kebabı, teknolojinin gelişmesi ve yer tasarrufu sebepleriyle dikey olarak pişirilmeye başlanmış ve döner ismini almıştır. Döner de günümüzde birçok ulusun mutfak kültürünü etkileyerek küçük eklemelerle onların yemek kültürünün bir ürünü haline gelmiştir. Osmanlı İmparatorluğunun hüküm sürdüğü geniş coğrafya da buna imkân hazırlamıştır. Yunanlılar dönere “gyros” ismini verirken Orta Doğu ülkeleri dönere “shawarma” ismini vermiştir. Burada dikkat çekici olan bir durum ise bu iki kelimenin anlamının döner anlamına gelmesidir. Özellikle Orta Doğudan Amerika kıtasına göçen göçmenlerle taşınan bu yöresel yemek bu topraklarda “taco el pastor” kelimesini alarak o topraklarda da yer bulmuştur. Zamanla insanların ihtiyaçlarına cevap veren yemekler yöresel özelliğini genişleterek küresel boyutta toplumlar tarafından benimsenebilmekte ve tarih boyunca etki alanını genişletebilmektedir. Cağ kebabı aynı zamanda Oltu ilçesi bağlamında coğrafi işaret almış bir ürün olarak da Oltu bölgesinde yer alan yemek kimliği işaretlerinden birisidir (Cebirbay ve Aktaş, 2007; Üzümcü ve Denk, 2019; [http-4](http://4)).

Sonuçta kültürel özellikler çerçevesinde gelişen ve değişen yemekler bir destinasyon yemek kimliğini belirlemede önemli unsurlardandır.

### **Tarih, Etnik Çeşitlilik ve Göçler**

Tarihsel olaylar ve hükümet politikaları, tarım ürünleri üzerinde önemli bir etkiye sahiptir. Nüfus artışı, tarımsal yenilikler ve artan küresel ticaret, on altıncı yüzyıldan beri bölgesel mutfağın çehresini sürekli olarak değiştirmiştir. Ticaret ve göç, birkaç yüzyıl boyunca mutfak, gıda ürünleri, lezzet profilleri ve yemek görgü kuralları üzerinde önemli bir etkiye sahip olmuştur. Ülkeler arasında ticari ilişkiler geliştikçe gıda ürünlerinin takası ve ticareti de gelişmiştir. Bu durum, özellikle on beşinci yüzyıldan on yedinci yüzyıla kadar olan baharat ticareti ile örneklenmektedir. Gastronomi gelenekleri, maceracıların hem geçmişte hem de bugün diğer insanlarla temasından ve bölgesel gastronomiden etkilenmektedir. Çoğu zaman ticaret, uzak yerlerden yeni ve egzotik yiyecek ve içeceklerin belirli yerel geleneklere dönüşen yerel malzemeler ve hazırlama yöntemleriyle birleştirilmesini sağlamaktadır. Ticaret; uzak yerlere yeni malzemeler, hazırlama yöntemleri ve yemek görgü kuralları getirilmesine yardımcı olmaktadır. Bu duruma füzyon kavramı iyi bir örnektir. Bu kavram birden fazla kültürel öğenin bir tabakta buluşması olarak açıklanabilir. Füzyon konseptinin en iyi örneği, Louisiana'nın yerel yemekleridir. Bu yerel gelenekler, birkaç yüzyıl boyunca İspanya, Fransa, Almanya, İtalya, İngiltere, Yerli Amerikalılar ve Afrika olmak üzere yedi kültürden etkilenen benzersiz bir bölgesel mutfağa dönüşmüştür: (Harrington,2008). Örneğin, Asya kültürlerinin Amerika Birleşik Devletleri'nin Batı Kıyısı üzerindeki etkisi açıktır. Japonya, Tayland, Kore ve Vietnam'ın ulusal mutfaklarından yemekler sunan restoranların oldukça fazla olduğu rahatlıkla söylenebilir. Günümüz Türkiye'inde özellikle güney bölgelerde Suriye'deki savaştan kaçan göçmenlerin getirmiş oldukları yemek kültürü etkisinin görüldüğü restoranların sayısı gün geçtikçe artmaktadır.

### **Deneme Yanılmalar Yenilikler ve Yetenekler**

Deneme yanılma, gıda üretiminde hem yeniliklerin hem de kalıcı geleneklerin merkezinde yer alır. Yemek kimliği aynı zamanda bölge ve yörede yaşayanların yetenekleriyle de belirlenir. Bu yetenekler, deneme yanılma yöntemine dayalı olarak zaman içinde geliştirilebilir. Yerel temelli yetenekler, nihai olarak tanımlanarak gastronomik ürün ve hizmetleri etkileyen yeni yeniliklerin yaratılmasına izin verir.

Belirli bir firmanın dışında, herhangi bir bölgedeki tarımsal üretim ve dağıtım sistemini yönlendiren faktörler de bu başlık altında değerlendirilebilir. Üretim potansiyelini yaratabilmek için çiftçilere, toptancılara ve perakendecilere uygun bir alt yapı olanağı sunulmalı bunun yanında gerekli mali finansman ve teknik destek (tohum, kimyasallar, ekipman tedarikçileri vb.) sağlanmalıdır. Tarımsal üreticilere hizmet veren işletmelerin yanı sıra gıda üretmeye ilgi duyan ve bunu yapabilen insanlar olmalıdır. Son olarak herhangi bir türden bir tarımsal sistemin işlemesi için, nihai ürünlerin değerinin verilmesi ve tüketiciler tarafından erişilebilir olması ve bunları elde etmek için araçlara (satın alma gücü) ve arzuya (yemek alışkanlıkları ve kültür) sahip olması gerekmektedir (Harrington,2008).

### **Ticaret**

İnsanlık tarihinde, özellikle on dokuzuncu ve yirminci yüzyıllarda gıda ve birey arasındaki ilişki oldukça artmıştır. O zamana kadar günlük tüketimin neredeyse tamamı yaşanan yere yakın veya bilinen bölgelerden gelirken neredeyse her şey yereldi. Örneğin; kahve, çay ve baharat gibi egzotik yiyecekler ortalama bir insanın günlük tüketiminin bir parçası değillerdi ve genellikle pahalıydılar. Dünyada tüketilen gıdaların büyük çoğunluğu yerel kaynaklıydı. Yakın topluluk, üreticilerle doğrudan temas yoluyla yiyeceklerinin durumu ile temas halindeydi ve kalite nispeten kolay bir şekilde değerlendirilmekteydi. Kurutma, tuzlama veya tütsüleme gibi temel tekniklerin ötesinde, on dokuzuncu yüzyıldan önce çok az gıda işlenmiş veya paketlenmiştir. Meyveler ve sebzeler ve hatta balıklar, küçük çiftlik hayvanları ve süt ürünleri, genellikle pazara bir günden daha az seyahat etmiştir. Yiyeceklerin çoğu yerel mevsimsellik kurallarına uymasının yanında mahsul sadece yılın sınırlı zamanlarında mevcuttu. Modern ticaret, gıda ile olan bu mevsimsel ilişkiyi alt üst etmiştir. Fiziksel düzeyde daha hızlı, daha ucuz, daha sık taşımanın ve soğuk zincirlerin, kimyasal işlemlerin ve iyileştirilmiş ambalajın raf ömrünü önemli ölçüde iyileştirdiği görülmüş iyileştirilmiş depolamanın da ortaya çıkmasıyla uzaktaki destinasyonlarla ticaretin artması sağlanmıştır. Psikososyal düzeyde, diğer kültürlerle daha çeşitli iletişim, geleneksel ürünleri ve tarifleri nakleden ve uzak ürünler için yeni bir talep türünü kolaylaştıran daha büyük küresel göç akışlarına eşlik etmiştir (Weaver, 199 ; Giovannucci, 2010).

## 2.2. İlgili Araştırmalar

Yapılan alan yazın taramasında bir destinasyonun yemek kimliğinin nasıl belirleneceği üzerine geliştirilmiş herhangi bir ölçek çalışmasına rastlanmamıştır. Destinasyonun yemek kimliği kapsamındaki durumuna yönelik parça parça yapılan çalışmalar olmasına karşın bütünleştirilmiş çalışmaların yeterli olmadığı görülmektedir. Aşağıda belli başlı çalışmalar ele alınmıştır.

Çalışmanın bu kısmında yemek kimliği ile ilgili önemli konu ve çalışmalar kısaca açıklanacaktır. Koç ve Welsh, 2001 çalışmasını “*Yemek, Yemek Yolları ve Göçmen Deneyimi*” olarak isimlendirmiştir. Çalışmasında ise aşağıdaki konuları ele almıştır.

Yiyeceğin insan sosyalleşmesinde, beden ve benlik, dil edinimi ve kişilik gelişimi hakkında bir farkındalık geliştirmede kilit bir rol oynadığı üzerinde durulmuştur. Neyin yenileceği, nasıl yenileceği ve hangi zamanlarda tüketileceği öğrenildikçe kültür, norm ve değerler öğrenilir. Dolayısıyla bu süreç aslında “biz”in kim olduğunu aklımıza getirir. Bu da insanlara ötekilik kavramını hatırlatmaktadır.

Aktaran Harrington 2005; Danhi, 2003 ise çalışmasını “*Ülkenizin mutfak kimliği nedir?*” olarak belirlemiştir. Çalışmasında ise aşağıdaki konuları ele almıştır.

Yemek kimliğini oluşturan altı faktörden söz edilmiştir. Bu faktörler coğrafya, tarih, etnik çeşitlilik, mutfak etiği, lezzet profilleri ve tarifler olarak ifade edilmiştir. Bu yayın aslında Harrington (2005) tarafından oluşturulan yemek kimliği modelinin ifadelerini içermektedir.

D’amico, 2004 ise çalışmasını “*Tipik ürün değerinin artırılması: maldan deneyime Esperya.com örneği*” olarak isimlendirmiştir. Çalışmasında ise aşağıdaki konuları ele almıştır.

Genel olarak, belirli bir coğrafi bölge ile yakın bağlantısı olan ürünlere, söz konusu alana özel hammadde veya üretim prosesleri kullanılarak elde edilmeleri nedeniyle "tipik (karakteristik, yerel)" terimi uygulanır. Bu, onlara başka yerde tekrarlanamayan bazı benzersiz özellikler vermektedir. Ürün-bölge bağlantısını ifade eden unsurlar arasında asıl olan coğrafya yani ürüne kendine özgü doğasını veren iklim koşullarıdır. Açık bir şekilde tarih ve kültür de bu noktada önemli bir unsurdur. Tarihsel boyut, zaman içinde bilginin nasıl biriktiği ve somutlaştığını gösterir. Bu hem



üretim yöntemleri hem de ürünün nasıl tüketildiği açısından, zamanla somutlanan ve bölgede köklü olan gelenek ve görenekler haline gelir. Bu açıdan bakıldığında, tipik ürünler yerel mirasın bir parçasıdır ve bir yerin tarihinde önemli bir role sahiptir. Ayrıca, yerel ürünler, belirli bir bölgede yaşayan insanların yaşam biçimlerini ve zihniyetlerini ifade ettikleri için son derece önemli bir kültürel boyuta sahiptir. Yemek, resim ve heykel gibi aslında kültürün ifade edildiği ve somutlaştırıldığı birçok yoldan sadece birkaçıdır ve bu faaliyetlerin sonuçları onun ayrılmaz bir parçasıdır. Aslında, bu özellikleri sayesinde, tipik ürünler güçlü bir marka kimliğine sahiptir ve bu nedenle alıcıları önemli bir satın alma çabası göstermeye hazırdır. Dahası, bunlar özel ürünler oldukları için pazarın bir parçasıdır şeklinde açıklamıştır.

Harrington, 2005 ise çalışmasını “*Gastronomik Kimliğin Tanımlanması: Çevre ve Kültürün Şarap ve Yiyecekte Hakim Olan Bileşenler olan Doku ve Tatlar Üzerindeki Etkisi*” olarak belirlemiştir. Çalışmasında ise aşağıdaki konuları ele almıştır.

Gastronomik kimliğin modellenmesi yapılarak çevre ve kültür üzerinden bu kavram açıklanmaya çalışılmıştır. Çevre; coğrafya, iklim, mikro iklimler, yöreye has ürünler ve yerel yiyeceklerin kârlı olarak ticarileştirilebilmesi başlıkları altında incelenirken kültür; tarih, etnik çeşitlilik, deneme ve yanılmalar, yenilikler, yetenekler, gelenekler, inançlar ve değerler başlıkları altında incelenmiştir. Gastronomik kimliğin hem şaraplarda hem de yiyeceklerde önemli bir unsur olduğu ifade edilmiştir.

Claire ve Eleri,2005 ise çalışmasını “*Yer (Lokasyon) Anlayışı ile Turizm Destinasyonlarını Farklılaştırmak İçin Yerel Yiyecek ve İçecek Kullanımı*” olarak belirlemiştir. Çalışmasında ise aşağıdaki konuları ele almıştır.

Yerel topluma ekonomik faydalar sağlayan bir “Yer Duygusu” geliştirmek bunun yanında benzersiz bir ziyaretçi deneyimi yaratmak ve turizm destinasyonlarını farklılaştırmak için yerel yiyecek ve içecek kullanmak oldukça önemlidir. Bir "Yer Duygusu", bir destinasyonun benzersiz özelliklerinden yararlanmak için kullanılabilir. Yer algısı çeşitli şekillerde yorumlanabilir. Yer özelliklerini içeren ve bir yere bağlılık oluşturan bir dizi kişisel, ailevi ve topluluk hikâyelerine bağlantılı olarak yer kavramı oluşmaktadır. Bir yer hakkında gömülü bilgi birikimi –tarih, coğrafya, jeoloji, flora ve fauna– ya da toplulukların, insanların özel ve başka herhangi bir yerden farklı olduğu hissi, bir yerin “ruhunu” ya da “ruhunu” yaratan maddi olmayan özellikler olarak açıklamıştır.

Harrington ve Herzog (2007) “*Şef John Folse: Vizyon, Liderlik ve Sürdürülebilirlik Üzerine Bir Örnek Çalışma*” başlıklı çalışmalarında aşağıdaki konuları ele almışlardır.

Yazar, yemek kimliği modelini bu yayınında tekrardan ele almış eşsiz bir turistik destinasyonun malzemeler, pişirme teknikleri, tarifler, sofrada adabı gibi konuların da kimlik başlığı altında olduğunu ifade etmiştir.

Harrington (2008) ise çalışmasını “*Gıda ve Şarap Eşleştirmesi: Duyusal Bir Deneyim*” olarak belirlemiştir. Çalışmasında ise aşağıdaki konuları ele almıştır.

Yazar yemek kimliği modeline çevre başlığı altında yer alan mikro klimalar başlığının altına makro ve meso klimaları ekleyerek 2005 yılında yayınladığı eserindeki yemek kimliği kavramını geliştirmiştir. Bunun yanında model başlıklarında belirtme de özellikle göçlerin ve ticaretin de yemek kimliğini etkilediğini vurgulamıştır.

Harrington ve Ottenbacher (2010) çalışmasını “*Mutfak Turizmi- Gastronomik Sermaye Üzerine Örnek Bir Çalışma*” olarak belirlemiştir. Çalışmasında ise aşağıdaki konuları ele almıştır.

Kimliğin turizmde fark yaratan bir unsur olduğu ifade edilerek Teruar kavramının önemi vurgulanmıştır. Bu kavram yiyeceklerin kopyalanamaz veya taklit edilemez özellikler barındıracağından bahsedilip bunun için Fransa’da AOC sertifikası verilmesi anlatılmıştır.

Takavoli, (2010) çalışmasını “*Kentsel Sürdürülebilirlikte Kentin Fiziksel Kimliğinin Rolü (Örnek Olay: Yazd, İran)*” olarak belirlemiştir. Çalışmasında ise aşağıdaki konuları ele almıştır.

Kimliğin kent kalitesindeki rolü ele alınmış ve ardından geleneksel İran şehirlerine bir yaklaşımla sürdürülebilir kentin bazı genel fiziksel göstergeleri sunulmuştur. Çalışma fiziksel kimlik faktörlerine göre seçilmiş ve bu faktörler analiz edilerek özellikle geleneksel kentsel mekânlarda ve kentsel sürdürülebilirlikte kimlik duygusu ve fiziksel unsurların önemi vurgulanmıştır. Fiziksel kimlik unsurları ise sanal faktörler ve doğal faktörler olarak ikiye ayrılmıştır. Sanal faktörler; sosyal, tarihsel, kültürel, dinsel, ekonomik, altyapısal teknolojik ve politik faktörlerden oluşurken doğal faktörlerin; su (yağmur, yeraltı suları, yüzey suları), toprak

(verimlilik, toprak dayanıklılığı ve kalitesi, morfolojisi, geçirgenliği) bitki örtüsü (ormanlık, boş ve tarım arazisi) ve iklimsel özelliklerden (sıcaklık, ışık, rüzgâr, nem) oluştuğunu ifade etmektedir.

Çalışkan, 2013 ise çalışmasını “*Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik*” olarak belirlemiştir. Çalışmada ise aşağıdaki konuları ele almıştır.

Gastronomi ve turizm bağlamında hem kültürel hem de sosyal ve ekonomik anlamda akla gelen konuların başında gastronomik kimlik vardır. Özgün ve kolay taklit edilmesi imkânsıza yakın olan gastronomik kimliğin destinasyonun kendi kültürel özellikleri bünyesinde kaynaşp gastronomi turizmi çerçevesinde ele alınması bu çalışmanın ana temasını oluşturmaktadır. Çalışmada, gastronomi turizmi ve gastronomik kimliğin temelinde destinasyonun diğer destinasyonlar arasında yer alan rekabeti arttırıcı bir unsur olarak ve turistlerin bu konuda motivasyonlarına etkileri bakımından literatürde yer almakta olan çalışmalar irdelenmiştir. Çalışmanın son bölümünde destinasyonların gastronomik kimlik öğeleri noktasında destinasyondaki ilgililer için geliştirilmiş çeşitli önerilere yer verilmiştir.

Hillel,2013 ise çalışmasını “*Gastronomik bir destinasyonu çekici kılan nedir? İsrail Negevinden kanıt*” olarak belirlemiştir. Çalışmasında ise aşağıdaki konuları ele almıştır.

Yemek, kültürel kimliğin güçlü bir göstergesidir. Kültürel bir grubun üyeleri, benzersiz bir mutfak düzenine sahip olarak, ortak varlıklarını dışsallaştırır ve diğer herkesi dışlar. Gastronomik turizmin özünde duran, tartışmasız bir kültürel kimlik göstergesi olarak bu sembolik güç durumudur. Gastronomik turistler “Ötekinin yemek yollarına kasıtlı, keşifsel katılım” yaparak kendi benliklerini tanımlayan kişilerdir. Çalışmada İsrail Negev'de gastronomik söylem analiz edilmeye çalışılmış ve gastronominin bu bölgede neden çekici bir çekici faktör olmaktan uzak olduğunu vurgulayan tespitler anlatılmıştır. Bu durum, planlamacılara çekici ve ilgi uyandırıcı bir gastronomik yapının oluşturulup tanıtılması için gerekli koşulların daha iyi anlaşılmasını ve bölgesel geliştiricilerin (planlamacıların olabilir mi?) , gastronomi turizminin geliştirilmesi amacıyla nasıl kullanılacağına dair bir anlayışa sahip olmaları gerektiğini savunmaktadır.

Eriksen, 2013 ise çalışmasını “*Yerel gıdayı tanımlama: yeni bir taksonomi ile üç yakınlık alanı oluşturma*” olarak belirlemiştir. Çalışmasında ise aşağıdaki konuları ele almıştır.

Gelişen yerel gastronomi araştırmalarına rağmen, tutarlı bir "yerel yemek" tanımı yoktur. Çalışmada farklı anlam çerçeveleri içerisinde sonuçlanan çeşitli anlayışlardan yararlanılmıştır. Bu makalenin temel amacı, yerel yiyecek literatüründeki araştırmacıların yerel gıdayı nasıl tanımladığının üzerinde durmaktır.

http-2 kaynağında ise çalışma “*Gastronomik Şehirler: Turizm ve İstihdam Geliştirme Aracı Olarak Gastronomi Üzerine Şehir Stratejisi*” olarak belirlemiştir. Çalışmasında ise aşağıdaki konuları ele almıştır.

Çalışma, Avrupa ve bazı ülkelerde gastronomi ve gastronomik turizm hakkında fikir vermeyi ve Burgos gastronomik turizm modelinin, ortak şehirlere transfer edilecek iyi bir uygulama olarak çok doğru ve derinlemesine tanımlanmasını amaçlamaktadır. Çevre, gastronomik sunumların bel kemiğidir. Çevre, yerel kimliğin kaynağı ve farklılaşan bir unsurdur. Tarihi, kültürü, gelenekleri, kırları, denizi, o yerin kendi mutfağını kapsar. Gastronomik ürün, Gastronomik turizmin temelini oluşturur. Bu nedenle, hangi kültürel kaynakların ve doğal kaynak özelliklerinin belli bir bölgeyi belirlemeyi mümkün kılan o yöreye has turizm ürünlerine dönüştürebileceğini görmek önemli bir unsurdur. Kültür de bir toplumu şekillendiren ve bir aidiyet duygusunun dayandığı davranışlar, bilgiler ve gelenekler bütünüdür. Bölgenin kültürel özellikleri hesaba katılmazsa, herhangi bir gastronomi turizmi gelişimi uygulanabilir olmayacaktır. Gastronomi, turistler bağlamında tadım ve bunu deneyimleme ardından da satın alma yoluyla destinasyonların kültürel ve tarihsel miraslarına ulaşmalarına olanak tanır. Bunun kültüre tamamen düşünsel olmayan daha deneyimsel ve katılımcı bir şekilde yaklaşmayı mümkün kıldığı ifade edilmektedir.

Everet ve Aitchison, 2014 ise çalışmasını “*Bölgesel Kimliğin Sürdürülmesinde Gastronomi Turizminin Rolü: Cornwall, Güney Batı İngiltere Örneği*” olarak belirlemiştir. Çalışmalarında ise aşağıdaki konuları ele almıştır.

Gastronomi turizminin bölgesel kimliklerin geliştirilmesi ve sürdürülmesindeki rolü kırsal dönüşüm, tarımsal çeşitlendirme ve ülke tarafından üretim ve tüketim arasında daha yakın ilişkiler oluşturma bağlamında incelemektedirler. Çalışmada artan gastronomi turizmi ilgisi bölgesel kimliğin

korunması ve geliştirilmesi, çevresel farkındalığın ve sürdürülebilirliğin artırılması, yerel gıda üretimini teşvik eden sosyal ve kültürel faydalarda artışın yanında geleneksel mirasın, becerilerin ve yaşam biçimlerinin korunması arasında ilişki bulunduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Doğdubay ve Sünnetçioğlu, 2015 ise çalışmalarını “*Gastronomik kimliğin korunmasında coğrafi işaretlemenin rolü: İnegöl köftesi örneği*” olarak belirlemişlerdir. Çalışmada ise aşağıdaki konular ele alınmıştır.

Gastronomik kimlik kavramı ve coğrafi işaretler arasında sıkı bir bağ olması gerektiği üzerinde duran çalışmada Türk mutfağının gastronomik kimlik boyutları üzerinde durulmuştur. Bunlar tarihsel süreç, kültürlerarası etkileşim, doğal karakteristik, din, kültürel birikim, göçebe kültür, etnik çeşitlilik kavramları da içerisine alan bir bağlam üzerinde açıklanmaya çalışılmıştır.

Rinaldi,2017 ise çalışmasını “*Sürdürülebilir Yer (lokasyon) Geliştirme İçin Yemek ve Gastronomi: Farklı Teorik Yaklaşımların Multidisipliner Bir Analizi*”olarak isimlendirmiştir. Çalışmasında ise aşağıdaki konuları ele almıştır.

Yemek ile gastronomi bir lokasyonun sürdürülebilir şekilde gelişebilmesi için her geçen gün önemi artan konuların başında gelmektedir. Bu durum da sektörde kabul görme oranını gittikçe arttırmaktadır. Bu noktada belirlenen yerel yiyecek ve içecek kaynakları yerel ve küresel düzeylerde anlamlandırılabilir. Diğer bir ifadeyle o yere hastırlar ve (mekânsal ve kültürel olarak) gömülüdürler bu durumda küresel rekabetteki yeri belirleyip farklılaştırabilirler. Bu çalışmada ele alınan analiz, yer ayırt ediciliğini ve çekiciliğini destekleyen tüm yerel yiyecek ve içecek kaynaklarının aynı zamanda yer (bölgesel / coğrafi boyutlar) ve insanlar (kültürel boyutlar) arasındaki bağı ele alması ve güçlendirmesi gerektiğini ortaya koymaktadır.

Töre Başat vd., 2017 ise çalışmasını “*Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay*”olarak belirlemiştir. Çalışmalarında ise aşağıdaki konular ele alınmıştır.

Gastronomik kimliğin içerisinde yer alan yöresel ürünlerin unutulmaya yüz tutmaması ve özüne sadık kalınarak korunması bunun yanında da gelecek nesillere bunların aktarılması önemli unsurlardandır. Coğrafi işaretler bilindiği üzere tüketiciler açısından bakılacak olunursa ürünün menşeyini ve karakteristik özellikleri ile ürün ve

coğrafya arasındaki bağı gösteren işaretler bütünüdür. Bu çalışmanın amacı da coğrafi işaret bağlamında etiketlenen ürünlerin gastronomik kimliğin meydana gelmesine etkisinin literatürel bağlamında incelenmesidir. Bunun yanında coğrafi işaretleri yoğun olarak kullanan bir işletme de incelenmiştir. Durum analizi yapılan çalışmada gastronomik kimlik oluşumunda yöresel ürünlerin satış ve pazarlamalarında üreticilere yol gösterebilecek sonuçlara ulaşılmıştır.

Akbulut ve Yazıcıoğlu, 2020 ise çalışmasını “*Destinasyon Markası Oluşumunda Gastronomik Kimlik ve İmaj: Konya Örneği*” olarak belirlemiştir. Çalışmalarında ise aşağıdaki konular ele alınmıştır.

Bazı yiyecek ve içeceklerin bazı bölgelerle eşlenmesi o bölgeye has bir gastronomik kimlik ve imajın ortaya konmasına olanak vermiştir. Gastronomik kimlik ve imaj her destinasyonda farklılıklar göstermekle beraber özellikle taklit edilebilmesi oldukça zor kendine has ve ikonik bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu çalışmanın esas problemi destinasyon markasının meydana gelmesi esnasında gastronomik kimlik ve imaja dair öğelerin tespit edilmesidir. Araştırmada bir gastronomik imaj modeli oluşturulmuştur. Bu model oluşturulurken nicel verilerden yola çıkılmıştır. Gastronomi imaj ölçeği anketi ile yapılandırılmış sorular kullanılarak sonuçlar ortaya konulmuştur.

Gün, 2020 ise çalışmasını “*Destinasyon Markalaşmasında Gastronomik Kimliğin Rolü*” olarak belirlemiştir. Çalışmasında ise aşağıdaki konuları ele almıştır.

Bu günlerde pazarlama ve markalaşma konuları gittikçe öne çıkmaktadır. Bu manada sadece mallar değil soyut bir nitelik de taşıyan destinasyonun markalaşması ve pazarlanması noktasında önemli çalışmalar da göze çarpmaktadır. O yörenin kendine has gastronomik öğeleri destinasyonun pazarlanması aşamasında öne çıkan önemli unsurlardandır. Sonuçta her destinasyonun kendi kimliği olduğu gibi bir gastronomik kimlik özelliğine de sahiptir. Bu noktada iyi bir pazarlama faaliyeti ile gastronomik kimlik öğelerini kullanmak hem markalaşma hem de destinasyona gelen turist sayılarını arttırmada olumlu katkılar sunacaktır. Bu çalışmada nitel araştırma tekniklerinden olan literatür taraması gerçekleştirilmiş ve gastronomik kimliğin markalaşma da bulunduğu nokta ve önemi üzerinden veriler aktarılmıştır.

Literatürde bu kavrama dair ilk yayınlar incelendiğinde birkaç önemli yayın dikkat çekmektedir. D’amico (2002), tarafından yazılan makalede yemek kimliğini

belirleyen altı faktörden söz edilmiştir. Bu faktörler; coğrafya, tarih, etnik çeşitlilik, mutfak etiği, lezzet profilleri ve tarifler olarak ifade edilmiştir. Bu yayın aslında Harrington (2005), tarafından oluşturulan yemek kimliği modelinin de temellerini oluşturmaktadır. Harrington (2008), yemek kimliği modeline çevre başlığı altında yer alan mikro klimalar başlığının altına makro ve meso klimaları ekleyerek kavramı geliştirmiştir. Bunun yanında model başlıklarında belirtmese de özellikle göçlerin ve ticaretin de yemek kimliğini etkilediğini özellikle vurgulamıştır. Harrington ve Herzeg (2013), yemek kimliği modelini bu yayında tekrardan ele almış eşsiz bir turistik destinasyonun malzemeler, pişirme teknikleri, tarifler, sofrada adabı gibi konuları da kimlik başlığında ifade etmiştir. Fox (2007) ise yeni bir Hırvat yemek kimliği yaratabilenin yollarını araştırmış ve bazı ilkeler belirlemiştir. Farklılaştırma, estetik katma, otantikleştirme, sembolleştirme ve canlandırma olarak adlandırdığı ilkeler aslında yemek kimliğinin özelliklerini ifade etmektedir. Bütün bunların yanında Beer vd. (2002), destinasyon imajının oluşum sürecinde yemek kimliğinin ayırt edici bir öge olarak saptandığını belirtmişlerdir.

Türkçe yayınlar incelediğinde ve “yemek kimliği” ve “gastronomi kimliği” anahtar kelimeleri ile arama yapıldığında Ulusal Tez Merkezi’nde 2 tane Doktora tezi ve 6 tane Yüksek Lisans tezi göze çarpmaktadır. Bu 2 tezden birisi Akbulut (2019) tarafından destinasyon marka oluşum sürecinde gastronominin yerini konu alırken; Nebioğlu (2016) tarafından yerel yiyeceklerin turizmde kullanılmasını etkileyen faktörler konu edinilmiştir. Yüksek lisans tezleri içinde ise bu alanda bir adet ölçek geliştirme çalışmasına rastlanmıştır. Uzut (2016) tarafından yapılan bu çalışmada yemek kimliğini kaynaklara dayalı yaklaşım modeli temel alınarak ölçek geliştirilmiş ve yemeğin rekabetçilikteki rolü ölçülmeye çalışılmıştır. Güleç (2020) ise Elazığ şehrinin yemek kimliğini destinasyon imajı açısından değerlendirmiştir. Özkan (2019) ise coğrafi işaretli ürünlerin yemek kimliğini oluşturmada etkisini Afyonkarahisar özelinde incelemiştir.

İskenderoğlu (2018) tarafından yapılan araştırmada ise yenilebilir endemik bitkiler ile yemek kimliği arasındaki ilişkiye dikkat çekilmiştir. Aydın (2016) tarafından Kapadokya bölgesinde gerçekleştirmiş nitel çalışmada tespit edilen turizm bütünleşmesi temaları içerisinde yemek kimliği kavramı da bulunmaktadır. Karakulak (2016), coğrafi işaretlerin yemek kimliğindeki rolüne değindikten sonra kimliğin destinasyon pazarlaması üzerindeki rolüne yönelik bir araştırma gerçekleştirmiştir.

Türkçe yapılan yayınlar tarandığında çalışma başlığında gastronomik kimlik ifadesi geçen 8 farklı yayınlara karşılaşılmıştır. En yeni tarihten başlayarak açıklamak gerekirse; Gün (2020) tarafından yapılan araştırmada destinasyon markalaşmasında gastronomik kimliğin rolü incelenmiş ve bu konu hakkında bir alan yazın tarama araştırması yapılmıştır. Akbulut (2020) ise yukarıda bahsi geçen doktora çalışmasından yola çıkarak Konya ilinde destinasyon markası oluşumunda gastronomik kimlik ve imajla bağlantısını yarı yapılandırılmış form hazırlamış ardından imaj konusunda hazırlanmış bir anket yardımıyla toplayarak sonuçları derlemiştir.

Suna ve Alvarez (2019) çalışmalarında Gaziantep ilinin gastronomik kimliğini turistler ve destinasyon ilinde ikamet edenler özelinde araştırarak 6 boyutlu bir ölçek tercih etmişlerdir. Bu boyutlar ise coğrafik çevre, yemek kültürü, yemekle bağlantılı yaşam tarzı, yemek kalitesi, yeme alanları/restoranlar ve aktiviteler olarak ifade edilmiştir.

Yukarıdaki alan yazın taraması sonucunda yemek kimliği modeli oluşturulmaya çalışılmış ve madde havuzunda kullanılacak nitelikteki yemek kimliği öğeleri çalışmaya dâhil edilmiştir.



### 3. YÖNTEM

Çalışmanın bu bölümünde araştırmanın hangi yöntem ile nasıl yapıldığı, araştırma türünün nasıl olduğu, verilerin nasıl toplandığı, veri toplama ve analiz yönteminin ne olduğu, araştırmanın güvenilirliği ve araştırmada hangi analizlerin yapıldığından bahsedilmiştir.

#### 3.1 Araştırmanın Modeli

Çalışmada Destinasyon Yemek Kimliği ölçeği geliştirilmesi planlandığından dolayı hem nitel hem de nicel analiz teknikleri kullanılması planlanmaktadır. Bu modele karma model adı verilmektedir. Karma yöntem, karma yöntemli araştırma tasarımı olarak da bilinen bir araştırma yaklaşımıdır ve hem nicel veri toplama ve analiz yöntemlerini hem de nitel veri toplama ve analiz yöntemlerini birleştirir. Karma yöntemli araştırmanın amacı, sayısal verilerle birlikte öznel ve anlatsal verileri de analiz ederek bir araştırma konusuna daha kapsamlı bir anlayış sağlamaktır. Karma yöntemli araştırma, sosyal bilimler, sağlık bilimleri, eğitim ve daha birçok alanda kullanılabilir. Örneğin, bir karma yöntemli çalışma, anket veya deneyler aracılığıyla nicel veri toplamanın yanı sıra görüşmeler veya gözlemler aracılığıyla nitel veri toplamayı da içerebilir. Karma yöntemli araştırmanın bir avantajı, yalnızca nicel veya nitel yöntemleri kullanmaktan daha nüanslı ve detaylı bir araştırma konusu anlayışına yol açabilmesidir. Ayrıca araştırma sorularına daha çok yönlü bir yaklaşım sağlayabilir ve daha doğru ve geçerli sonuçlara ulaşabilir (Creswell,2014).

Tabachnick ve Fidell (2013, s.3), karma yöntemi "*Araştırmacının nicel ve nitel araştırma tekniklerini, yöntemlerini, yaklaşımlarını, kavramlarını veya dilini tek bir çalışma veya araştırma programında karıştırarak veya birleştirerek gerçekleştirdiği bir araştırma türü*" olarak tanımlar. Karma yöntemli araştırma, sayısal verileri ve öznel, anlatsal verileri toplayıp analiz ederek bir araştırma konusunu daha kapsamlı bir şekilde anlamayı içerir. Çeşitli alanlarda kullanılabilir ve sadece nicel veya sadece nitel yöntemleri kullanmaktan daha birçok avantaja sahiptir, bunlar arasında araştırma

konusunun daha nüanslı bir şekilde anlaşılması ve araştırma sorularına daha çok yönlü bir yaklaşım bulunur.

### **3.2. Evren ve Örneklem**

Çalışmanın nitel kısmının evrenini Gaziantep'te gastronomi ve gastronomi turizmi alanında çalışan kamu ve özel sektör çalışanları oluşturmaktayken örnekleme ise bu işletmelerde görev yapan ölçüt örnekleme tekniği kullanılarak seçilmiş 18 farklı uzmandan oluşmaktadır(Tutar ve Erdem,2020). Bu ölçütler ise Gastronomi sektörü içerisinde faaliyette bulunması veya eserler vermesi, Kamu veya özel sektörde üst düzey görevlerde yer almasıdır. Bu uzmanlara yemek kimliği konusunda düşünceleri sorulmuş ve bu bilgiler MAXQDA programına aktarılarak tematik analize tabi tutulmuştur. Araştırmadan elde edilen bulgular aşağıda adı geçen boyutlar bağlamında konuşmalardan araştırmacı tarafından önemli görülen noktalar seçilerek örneklendirilmektedir.

Çalışmanın nicel kısmının evreni, araştırmaya katılması söz konusu olan olası bütün katılımcılardan meydana gelen topluluktur (Saunders, Lewis ve Thornhill, 2016, s.724). Ancak evren çok geniş bir alanı içerisine alabileceğinden zaman ve yer gibi çeşitli kısıtlılıklar sebebiyle birtakım ölçütler kullanılarak daraltılabilmektedir(Erdoğan, 2012). Bu durumda ideal evrenin araştırılabilir seviyeye indirgenmesiyle gerçekçi evren (anakütle) ortaya çıkmaktadır (Coşkun vd., 2019, s.159). Bu duruma göre çalışmanın evreni Gaziantep destinasyonunda ikamet eden kişiler olarak belirlenirken örnekleme ise Gaziantep'te 2022 yılında ikamet eden kişiler olarak seçilmiştir. Evrenin seçiminde Gaziantep'in güçlü bir yemek kimliğine ve buna bağlı olarak gelişen bir gastronomi imajına sahip olduğu düşüncesi etkili olmuştur.

Örneklem büyüklüğü alan yazında değişken sayısının çok büyük olmadığı durumlarda 100 ile 200 arasındaki örneklem büyüklüğünün yeterli olduğu görüşünün bulunmasına rağmen genel kural olarak örneklem büyüklüğünün değişken sayısının toplam 5 katı olması gerektiği ifade edilebilir (Büyüköztürk,2002, s.480).

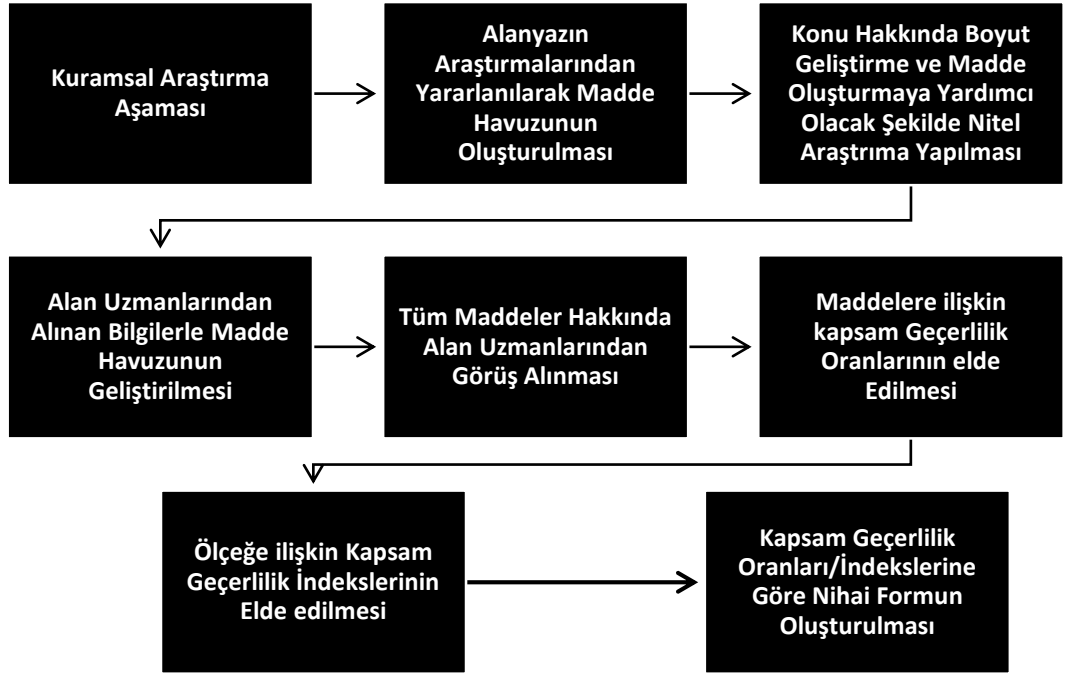
Pilot çalışma sonucunda elde edilen muhtemel madde havuzu gerçek bir örneklem üzerinde uygulamak amacıyla Gaziantep'in çeşitli noktalarından veriler toplanmıştır. Çalışmaya katılanların Gaziantep'te ikamet etmelerine dikkat edilmiştir. Çalışmanın verileri Mart - Eylül 2022 tarihleri arasında toplanmıştır. Toplamda 600

adet anket toplanmış ve bu anketlerden 44 tanesi çeşitli sebeplerden dolayı hatalı olduğundan çalışmadan çıkarılmıştır. Hatalı anketlerin çıkarılmasıyla toplamda 556 adet anket çalışmada kullanılmıştır.

### **3.3. Veri Toplama Araç ve Teknikleri**

Çalışmada ölçek geliştirmesi planlanmıştır. Ölçme, araştırılmak istenen veya incelenmesi gerekli olan nesne ya da olayların nitelikleri bağlamında çeşitli kurallar çerçevesinde şekil, rakam, sembol ve kavramlara çevrilmesidir (Arıkan,2013, s.42). Bir diğer ifadeyle ölçme o kavramın ilgilenilen niteliklerinin amaçlar doğrultusunda ve eldeki olanaklar vasıtasıyla nicelleştirme çabası, işlem ve süreci olarak da tanımlanabilir (Erkuş, 2012, s.7). Ölçme işinde kullanılacak araçların ve bunların tanımlanmasında kullanılacak sembollerin ve birim bazlı ifadelerin belirli kurallara göre önceden belirlenmiş düzenlenmiş haline ölçek ismi verilmektedir (Arıkan,2013, s.43-47). Yapılan tanımlara bakıldığında ölçme çok boyutlu bir konu olmakla beraber ölçek geliştirme kavramı birçok aşamayı içerisinde barındırmaktadır. Ölçek geliştirme çalışmaları, kuramsal süreç ya da deneysel süreç ile ortaya konmaktadır (Yurdugül, 2005a, s. 1). Bu yöntemlerden her ikisi de destinasyon yemek kimliği ölçek geliştirme çalışmasında kullanılmıştır.

Aşağıdaki şematik formda gösterilen kuramsal süreç öncelikle alan taraması yapılarak ve konu hakkında boyut geliştirme ve madde oluşturmaya yardımcı olacak nitelikte araştırmalarla desteklenerek madde havuzunun oluşturulması süreciyle başlamaktadır. Madde havuzu geliştirildikten sonra alan uzman grupları belirlenmekte ve belirlenen maddelerin daha geniş katılımlı alan uzmanlarıyla birlikte aşağıdaki formül kullanılarak kapsam geçerlilik oranları ve indekslerin hesaplanması yapılmaktadır. Bu hesaplamalar yapılırken çeşitli rakamların oluşması beklenmekte ve belli bir oranı yakalamış olan maddeler ölçeğe dahil edilmektedir (McGartland, Berg-Weger, vd., 2003; http-16.; Lawshe C. H. 1975; Kılıçhan R. 2016; Yurdugul 2005; Devellis, 2014; ve Serena, 2018).



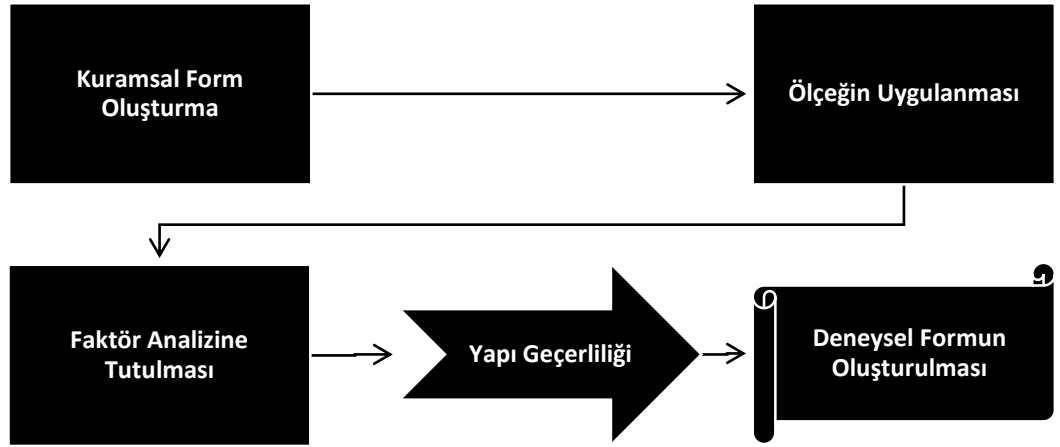
Şekil 4. Kuramsal Ölçek Geliştirme Süreci

**Kaynak:** Lawshe C. H. (1975), Yurdugul (2005), Devellis(2014) ve Serena (2018) kaynaklarından derlenerek geliştirilmiştir.

Kapsam geçerlilik oranları ve indeksleriyle uzman görüşlerinin birbiri arasındaki uyumluluk oranları belirlenmekte ve nitel olan bu süreç sayısal ve istatistikî bir sürece evrilmektedir. Yukarıda bulunan şema daha detaylı bir şekilde ele alındığında hedef kitle olarak belirlenen kişilere ölçme formu uygulama şansının bulunmadığı ortamlarda hazırlanan ölçme aracı, hedef kitlede yer alan bireyler yerine uzmanların görüşlerini belirlemek amacıyla uygulanmaktadır. Uzmanlardan her bir madde hakkında görüşlerini “gerekli”, “gerekli değil”, yararlı ancak gerekli değil şeklinde ifade etmeleri beklenmektedir (Lawshe, 197, s.568). Uzman görüşleri kapsamında toplanan veriler çerçevesinde geliştirilen ölçek çalışmalarında “Kapsam Geçerlilik Oranı” (KGO) olarak isimlendirilen bir ölçüt sistemi yer almaktadır (Lawshe, 1975; Grant ve Davis,1997; McGartland vd. 2003; Yaghmaei, 2003; Yurdugül, 2005a; Yurdugül, 2005b; Polit ve Beck, 2006). Lawshe tekniği olarak bilinen teknik 6 bölümden meydana gelmektedir. Bu tekniğin geçerlilik kazanabilmesi için en az 5 en fazla 40 uzman değerlendirmesi toplanmalıdır. Bu tekniğe göre aşağıdaki formül yardımıyla kapsam geçerlilik oranları elde edilmektedir.

Bu teknikte kullanılan yöntem incelendiğinde uzmanlardan yarısından fazlası “gerekli” olarak geri dönüş sağlamadıklarında  $KGO < 0$ , gerekli olarak geri dönüş sağladıklarında  $KGO = 0$  ve uzmanların yarısından daha fazlası “gerekli” şeklinde geri dönüş sağladıklarında  $KGO > 0$  olacaktır (Yurdugül, 2005a, s. 2). KGO değerleri gözden geçirildiğinde eksi, negatif veya “0” değere sahip olan maddelerin ilk olarak madde havuzundan çıkarılması gerekmektedir (McGartland vd., 2003, s. 96; Lawshe, 1975, s. 568). KGO değerleri pozitif olan maddelerin anlamlılıkları test edilmek üzere istatistiki ölçütlere göre değerlendirme başlatılmalıdır. (Yurdugül, 2005a, s. 2). Elde edilen KGO’ların istatistiksel olarak anlamlılığını test etmek için uzman sayısına göre KGO’ların minimum değerleri Lawshe (1975) KGO değerleri için istatistiksel olarak anlamlı ( $p < 0,05$ ) minimum değerleri gösterilmektedir.

Sonuçları pozitif olarak elde edilen maddelerle deneysel süreçte ise alan yazın incelemesi ya da uzmanların yaklaşımlarıyla elde edilen madde havuzu hedef kitle ile benzer özellikler taşıyan bir örneklem grubuna pilot test yapılarak ölçek maddelerine ilişkin psikometrik özellikler tespit edilmekte ideal forma sahip maddelerle nihai form ortaya çıkarılmaktadır (Yurdugül, 2005a, s. 1).



Şekil 5. Deneysel Ölçek Geliştirme Süreci

**Kaynak:** Yurdugül, H. (2005). Ölçek geliştirme çalışmalarında kapsam geçerliği için kapsam geçerlik indekslerinin kullanılması. *XIV. Eğitim Bilimleri Kurultayı*. Pamukkale Üniversitesi, Denizli.

Farklı bir anlatımla ifade edilmek istenirse deneysel süreç, kuramsal sürecin uygulanıp derlenmesinden sonra ortaya çıkan maddelerin hangi alt boyutlarda yer aldığı ve boyutların temsil gücüne göre yeniden ortaya konmuş halidir (Yurdugül, 2005a, s. 1). Şekil 7’de de görüleceği üzere, deneysel süreçte ve kuramsal süreçte elde edilen maddelerin ölçmek istenilen yapıyı ölçme düzeyini ve var ise farklı alt boyutları belirleyebilmek için faktör analizine tabi tutulmaktadır (DeVellis, 2014, s. 108). Destinasyonun yemek kimliğini belirlemeye yönelik bir ölçüm aracı geliştirmeyi amaçlayan bu çalışmada öncelikle kuramsal ölçek geliştirme süreci izlenecek ardından hazırlanan ölçek formundaki maddelerin ölçülmek istenen yapıyı ölçme düzeylerini ve alt boyutlarını belirlemek amacıyla deneysel ölçek geliştirme süreci takip edilecektir. Bu bağlamda izlenecek ölçek geliştirme sürecinin aşamaları sırasıyla detaylandırılarak açıklanmaktadır.

Ölçek geliştirme sürecinde ilk olarak ölçeğin ne amaçla geliştirileceği tespit edilmelidir. Konunun düzgün bir biçimde ifade edilmesi araştırmayı hayata geçirmenin ön koşulu olmaktadır. Yani araştırmacının yapacakları hakkında ön görüşe sahip olup yapacakları noktasında nasıl sonuçlar elde edeceğini kestirmesi önemlidir (Akalin,2015, s.35). Bu amaçla araştırmacının ilk olarak yapacağı konunun ne olacağına karar vermesi gerekmektedir (Garson,2002). Konunun tespitinin ardından yönetim noktasında daha rahat bir bakış açısı sağlanmaktadır ancak bu husus yeterli değildir. Geçerliliği ve güvenilirliği sağlanmış bir ölçeğin hazırlanması öncelikle problem tanımının yapılmasıyla gerçekleşmektedir (Akalin,2015, s.35). Bu noktalardan hareketle iyi bir literatür çalışması ve alan yazın hâkimiyetinin bunusağlayacağı düşünülmektedir.

Yapının yalın bir biçimde ifade edilmesinin ardından nihai biçimde dâhil edilmeye aday geniş bir madde havuzu oluşturulması gerekmektedir. Kuramsal açıdan bakıldığında madde evreninin o evrendeki maddeleri gerçekten tanımlama olasılığı yüksek olabilecek son derece geniş bir kümeden tesadüfi olarak seçildiği varsayılmaktadır. Maddeler sıfırdan yazıldığında ise araştırılan yapının tüm unsurlarının havuza dâhil edildiğinden emin olunmalıdır. Alan yazın hâkimiyeti yapılan daha önceki araştırmaların incelenmesi konuya ilişkin madde tasarım ve yazım süreçlerinde büyük kolaylıklar sağlamaktadır (DeVellis,2014, s.76-77; Büyüköztürk, 2005, s.4). Madde havuzu oluştururken aşağıdaki kaynaklardan yararlanarak bir kavramlar çerçevesi oluşturulmuş bu çerçeveden hareketle madde havuzundaki

maddeler belirlenmiştir. Temel olarak yemek kimliği kavramı incelendiğinde yemek kimliğinin oluşmasına etki eden unsurlar esasen 2 başlık içerisinde değerlendirilmiştir. Bunlar *insan* ve *çevre*dir. Bu bağlamda iki farklı üst başlık belirlenmiştir. Bunlar kültür ve çevre üst başlıklarıdır. Kültür başlığı etnik çeşitlilik, tarihsel süreçler, deneme ve yanılmalardan elde edilmiş tecrübeler, destinasyonda yaşayan kişilerin yemek yapma ve yerel ürünleri kullanma yetenekleri, destinasyonun gelenek ve görenekleri, inançları, maddi ve manevi değerleri ve destinasyona gelen göçer kısımlarından oluşmaktadır. Çevre başlığı ise Coğrafya iklim, mikro klimalar, yöreye has yiyecekler ve yeniliklerdir.

### **Nitel Araştırma Veri Toplama Araç ve Tekniğı**

Yemek kimliği ile ilgili nitel araştırma teknikleri kullanılarak bu araştırma ile boyutlar ve madde havuzuna katkı sağlanması amaçlanmıştır. Bu amaçla yapılandırılmış görüşme tekniğı kullanılarak 1 Mayıs 2021- 25 Mayıs 2021 tarihleri arasında veriler toplanmıştır. Unesco tarafından Yaratıcı Şehirler Ağına Gastronomi alanında katılan ilk şehir olan ve Ankara Ticaret Odası ile Ankara Patent Enstitüsü tarafından çıkarılan lezzet haritasına göre 291 farklı yemek ve tatlı çeşitliliğı ile 81 il içerisinde en fazla yemek çeşitliliğine sahip olan Gaziantep destinasyonu veri toplama alanı olarak pandemi (Covid-19), zaman, kaynak sınırlılıkları göz önüne alınarak seçilmiştir (http-6, http-7). Yapılan nitel araştırmada alan uzmanlarına yemek kimliği hakkında düşünceleri sorulmuş ve cevapları kayda geçirilmiştir. Toplam ses kaydı süresi: 13 saat 9 dakika 32 saniyedir. Sadece not tutulmasını talep eden uzmanlar ile de yaklaşık bir buçuk saat görüşülmüştür. Yapılan görüşmelerin ortalama uzunluğu 52 dakika civarında olmuştur. Uzmanlara araştırma öncesi bilgilerini kullanabilmek adına gönüllü katılım onam formu imzalatılmış ve uzmanların kavramı daha iyi anlamalarını sağlamak amacıyla 1.5 sayfalık bir kavram tanıtım yazısı verilmiştir. Konuşma, kavramın anlaşıldığına dair teyit alındıktan sonra araştırma başlatılmıştır.

Pandemi (Covid-19) koşulları söz konusu olduğundan uzmanların bazılarında araştırmaya katılmaya ve zamanlarını harcamaya karşı isteksiz oldukları gözlemlenmiştir. Bazı işletmelere defalarca gidilmesine rağmen araştırma gerçekleştirilememiştir. Bazı uzmanlar ise ses kaydının yapılmasını istememiş ve sadece not tutulmasına izin vermiştir. Veriler toplanırken özellikle konu dışı birçok kavrama da değinilmiş araştırmacının telkinlerine rağmen konudan sapılarak kavramdan bağımsız konuşmalar da söz konusu olmuştur. Araştırmacı tarafından

kavramlara örneklendirme yapılması tavsiye edilmiştir. Araştırma esnasında, telefon, acil çıkan farklı işler, tanıdıkların işletmeye gelerek araya girmesi gibi çeşitli olumsuzluklar da yaşanmıştır.

### **Nicel Araştırma Veri Toplama Araç ve Tekniği**

Nitel araştırma sonucunda pilot uygulamaya tabi tutulan maddelerden bir anket formu oluşturulmuş ve bu forma demografik veriler eklenerek ölçek maddeleri daha büyük örneklemlere uygulanmak istenmiştir. Sosyal bilimlerde çeşitli veri toplama teknikleri mevcuttur ve en çok tercih edilen yöntemlerden biri de anket yöntemidir (Ural ve Kılıç, 2013, s. 53). Bu sebeple anket tercih edilmiş ve 5'li likert tipi soru seçilmiştir. Likert tipi sorular araştırılan konu hakkından tutum ve görüş içeren ifadeler katılım düzeylerini belirlemek amacıyla kullanılır. Bu amaçla iki aşırı uç arasında yer alan birden fazla seçenek sunulur. Bu seçenekler “en yüksekte en düşüğe” veya “en iyiden en kötüye” doğru dereceli bir şekilde sıralanır (Likert,1932, s.8). İfadelerin yanında katılanların cinsiyet, yaş, medeni durum, aylık gelir, eğitim durumu, meslek ve aylık gelir gibi demografik değişkenler de örneklemin tipini belirlemek amacıyla anket formuna eklenmiştir.

### **3.4. Verilerin Toplanma Süreci**

Nitel ve Nicel veriler toplanmadan önce Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsünden etik kurul izni alınmıştır. Nitel veriler için 1 Mayıs 2021 ile 25 Mayıs 2021 tarihleri arasında katılımcılarla yüz yüze görüşme yapılarak ses kaydı alınmıştır. Yapılan görüşmelerin ortalama uzunluğu 52 dakika civarındadır. Nicel çalışmanın verileri 1 Mart 2022 – 15 Eylül 2022 tarihleri arasında toplanmıştır. Toplamda her kişiye ayrı ayrı olmak üzere 600 adet anket toplanmış ve bu anketlerden 44 tanesi çeşitli sebeplerden dolayı hatalı çıkmış ve çalışmadan çıkarılmıştır.

### **3.5. Verilerin analizi**

Nitel verilerde MAXQDA18. Programı kullanılarak veriler kodlanmış ve kod şeması çıkarılmıştır. Bu kod şemalarından hareketle literatür ve nitel veri kaynaklı verilerden yemek kimliği modeli ve modele bağlı olarak madde havuzu oluşturulmuştur. Nicel kısımda da uygun yöntemlerle madde havuzundan elde edilmiş maddeler ankete dönüştürülmüş, veriler toplanmıştır. Anketlerden elde edilmiş veriler SPSS 24.0 programına aktarılmıştır. SPSS Sosyal bilimler için geliştirilmiş bir paket analiz yazılımıdır ve sosyal bilimlerde çeşitli amaçlarla kullanılmaktadır. Bu



programla maddelerin faktörleri belirlenmiş, gereksiz maddeler çıkarılmıştır. Kalan maddelerden elde edilen maddeler doğrulanmak amacıyla AMOS 14. Programıyla doğrulama işlemine tabi tutulmuştur.

## 4. BULGULAR VE YORUMLAR

### 4.1. Nitel Analiz Bulguları

Bu kısımda nitel analiz sonucunda elde edilen bulgulara değinilecektir.

#### 4.1.1. Nitel Araştırma Demografik Verileri

Aşağıdaki tabloda nitel araştırmaya tabi olan uzmanların demografik verileri ve veri toplama süresi yer almaktadır. Çalışmaya katılan uzmanların geneline bakıldığında Kamu görevlileri, Yemek kitabı yazarları ve Baş aşçılardan oluştuğu görülmektedir. Böylelikle homojen bir dağılım sağlamaya dikkat edilmiştir. Çalışmaya katılan tüm uzmanlar kendi istekleriyle çalışmaya katılmışlardır ve kendilerinden gönüllü katılım rıza formu alınmıştır. Aşağıdaki tabloda katılımcıların Cinsiyet, Meslek, Pozisyon, İşletme Tipi ve Görüşme Süresi gibi bilgilerin yer aldığı demografik özellikler tablosu yer almaktadır.

Çizelge 2. Nitel Araştırmaya Katılan Katılımcıların Demografik Özellikleri

Nitel Araştırmaya Katılan Katılımcıların Demografik Özellikleri					
S.No.	Cinsiyet	Meslek	Pozisyon	İşletme Tipi	Görüşme Süresi
Araş. Kat.1	Erkek	Kamu Görevlisi	Yönetici	Kamu Kurumu	21dk
Araş. Kat.2	Erkek	Kamu Görevlisi	Yönetici	Kamu Kurumu	23dk
Araş. Kat.3	Kadın	Kamu Görevlisi	Yönetici	Kamu Kurumu	61dk
Araş. Kat.4	Erkek	Yemek Kitabı Yazarı	Yazar	-	122 dk
Araş. Kat.5	1 Erkek ve 1 Kadın	Yemek Kitabı Yazarı ve Editörü	Yazar ve Editör	-	105dk
Araş. Kat.6	Erkek	Birim Yöneticisi	Baş Aşçı	Yöresel Restoran	38dk

Çizelge 2- devamı

Araş. Kat.7	Erkek	İşletmeci	Baş Aşçı	Yöresel Restoran	64 dk
Araş. Kat.8	Erkek	Birim Yöneticisi	Baş Aşçı	Yöresel Restoran	45 dk
Araş. Kat.9	Erkek	Birim Yöneticisi	Baş Aşçı	Yöresel Restoran	52 dk
Araş. Kat.10	Erkek	İşletmeci	Baş Aşçı	Yöresel Restoran	46 dk
Araş. Kat.11	Erkek	İşletmeci	Baş Aşçı	Yöresel Restoran	39 dk
Araş. Kat.12	Erkek	Birim Yöneticisi	Baş Aşçı	Yöresel Restoran	30dk
Araş. Kat.13	Erkek	Birim Yöneticisi	Baş Aşçı	Yöresel Restoran	54 dk
Araş. Kat.14	Erkek	Usta Öğretici ve Birim Yöneticisi	Baş Aşçı	Yöresel Restoran	54 dk
Araş. Kat.15	Erkek	Birim Yöneticisi	Baş Aşçı	Yöresel Restoran	21 dk
Araş. Kat.16	Erkek	İşletmeci	Baş Aşçı	Yöresel Restoran	20dk
Araş. Kat.17	Erkek	Birim Yöneticisi	Baş Aşçı	Yöresel Restoran	-Not Tutulmuştur-

Nitel araştırma esnasında karşılaşılan cevaplarda alan yazın kapsamında karşılaşılan kavramlar doğrulanmakla beraber alan yazında olmayan kavramlarla da karşılaşılmıştır.

#### 4.1.2. Nitel Analiz Bulguları

Yemek kimliğini oluşturan etmenlere alan uzmanları alan yazında olan kavramları onaylamak ve onları örneklendirmekle beraber yeni bir kavram sunmamışlardır. Çevre faktörü ve kültür faktörüne ise bazı kavramlar ekleme gereği duymuşlardır. Bunlardan sadece bir uzman tarafından ifade edilen faktörler ise çalışmaya dâhil edilmemiştir. Tekrarlanan faktörler ise çalışmaya dâhil edilmiştir. Çalışmaya dâhil edilmeyen ve tekrar edilmeyen kavramlar ise;

Sosyal tabakalar (Yüksek gelirli, orta gelirli, düşük gelirli insanların farklı aşamalarda yemek kimliğine yaptığı etki.)

Çalışkanlık (Destinasyonda yaşayanların üretmeye ve çalışmaya yatkın olması durumunun yemek kimliğine olan etkisi.)

Usta-çırak ilişkisi (Usta – çırak ilişkilerinin disiplinli bir şekilde uygulanması ve bunun yemek kimliğini etkilemesi durumu.)

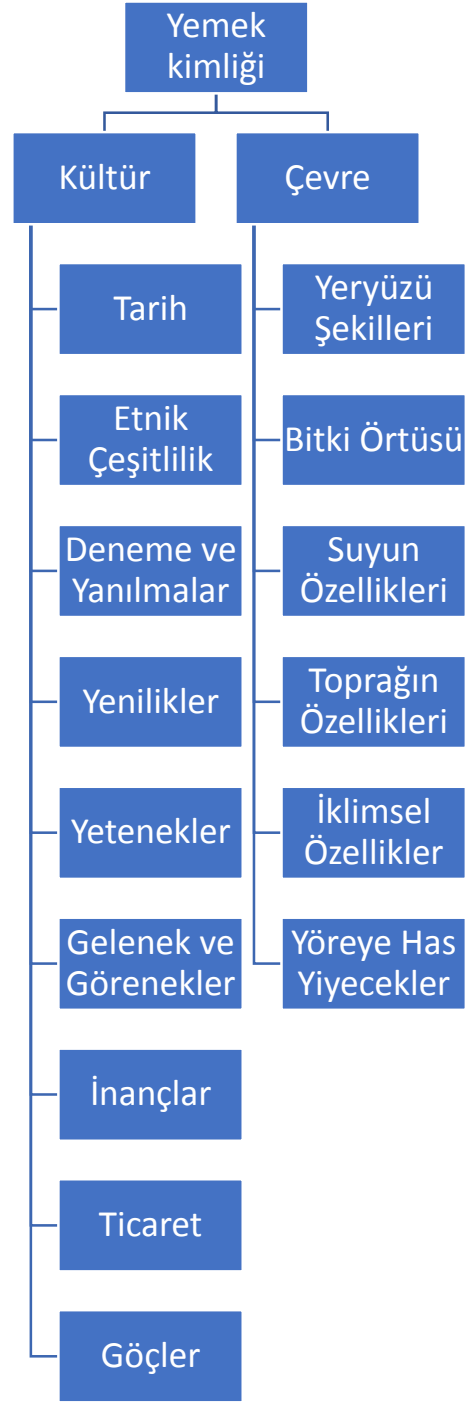
Toplumsal mutluluk (Toplumun mutluluk kavramı bağlamında morali yüksek olursa bu lezzet çeşitliliğini ve dolayısıyla yemek kimliğinin etkilenmesi durumu.) kavramlarıdır.

Diğer alan uzmanları bu kavramlar hakkında bilgi sunmamışlardır.

Yemek Kimliğini Oluşturan Etmeler											
Lezzet Çeşitliliği		Pişirme Teknikleri		Kullanılan Malzemeler		Tatfler		Yiyecek ve İçecek Uyumu		Sofra Adabı ve Görüş Kuralları	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2005; Harrington,2008; Trubek,2008; Harrington and Orenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang and Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yanıcıoğlu,2020; Chang and Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington and Herzog 2007; Harrington and Orenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yanıcıoğlu,2020; Chang and Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington and Herzog 2007; Harrington and Orenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington and Herzog 2007; Trubek, 2008; Harrington,2008; Harrington and Orenbacher,2010; Chang and Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioglu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Çalışkan,2013; Harrington,2005; Harrington,2008; Harrington and Herzog 2007; Harrington,2006;	K1, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington,2008; Chang and Mak, 2018; Harrington and Herzog 2007; K13, K14, K15, K16, K17	K1, K2, K3, K4, K6, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

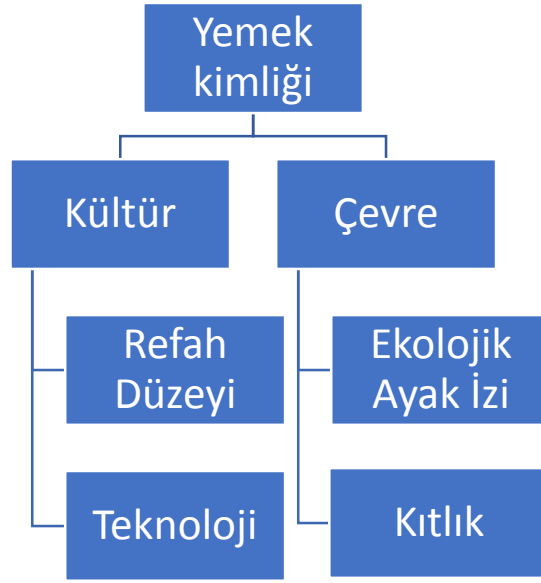
Şekil 6. Yemek Kimliğini Oluşturan Etmeler Alanyazın ve Kod Şekli

Kaynak : Yazar tarafından geliştirilmiştir.



**Şekil 7. Hem Alan yazında Var Olan Hem de Nitel Araştırma ile Desteklenen Kavramlar**

**Kaynak:** Aşağıdaki tablolarda verilmiştir.



**Şekil 8. Nitel Araştırma Sonucunda Ortaya Çıkan Kavramlar**

**Kaynak:** Aşağıdaki tablolarda verilmiştir.

Aşağıdaki çizelgelerde her bir kavrama ait kaynakçalar gösterilmektedir. İlk olarak yemek kimliği kavramını oluşturan hem alan yazında var olan hem de nitel araştırma ile desteklenen kültürel kavramların kaynakçası aşağıdaki verilmiştir.

**Çizelge 3. Tarih Kavram Kaynakçası**

Tarih	
Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Fox,2007; Harrington,2008; Harrington ve Herzog 2007; Çalışkan 2013; Htt-2; Doğddubay ve Sünnetçioğlu,2015; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018 Gün,2020	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17

**Çizelge 4. Etnik Çeşitlilik Kavram Kaynakçası**

<b>Etnik Çeşitlilik</b>	
<b>Alanyazın</b>	<b>Alan Uzmanı</b>
Koc ve Welsh,2001; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Fox,2007; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Hillel,2013; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Töre Başat vd. 2017 Nebioğlu,2017; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 5. Deneme ve Yanılmalar Kavram Kaynakçası**

<b>Deneme ve Yanılmalar</b>	
<b>Alanyazın</b>	<b>Alan Uzmanı</b>
Harrington,2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017; Töre Başat vd. 2017 Gün;2020	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 6. Yenilikler Kavram Kaynakçası**

<b>Yenilikler</b>	
<b>Alanyazın</b>	<b>Alan Uzmanı</b>
Harrington;2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 7. Yetenekler Kavram Kaynakçası**

<b>Yetenekler</b>	
<b>Alanyazın</b>	<b>Alan Uzmanı</b>
Harrington;2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17



**Çizelge 8. Gelenek ve Görenekler Kavram Kaynakçası**

<b>Gelenek ve Görenekler</b>	
<b>Alanyazın</b>	<b>Alan Uzmanı</b>
Koc ve Welsh,2001; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Fox,2007; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Hillel,2013; Doğddubay ve Sünnetçioğlu,2015; Töre Başat vd. 2017 Nebioğlu,2017; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 9. İnançlar Kavram Kaynakçası**

<b>İnançlar</b>	
<b>Alanyazın</b>	<b>Alan Uzmanı</b>
Harrington;2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018; Töre Başat vd. 2017; Doğddubay ve Sünnetçioğlu,2015	K1, K2, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 10. Göçler Kavram Kaynakçası**

<b>Göçler</b>	
<b>Alanyazın</b>	<b>Alan Uzmanı</b>
Harrington;2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018; Töre Başat vd. 2017; Doğddubay ve Sünnetçioğlu,2015	K1, K2, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

Yemek kimliği kavramını oluşturan hem alan yazında var olan hem de nitel araştırma ile desteklenen çevresel kavramların kaynakçası aşağıdaki verilmiştir.

**Çizelge 11. Yeryüzü şekilleri Kavram Kaynakçası**

<b>Yeryüzü Şekilleri</b>	
<b>Alanyazın</b>	<b>Alan Uzmanı</b>
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 12. Bitki Örtüsü Kavram Kaynakçası**

<b>Bitki Örtüsü</b>	
<b>Alanyazın</b>	<b>Alan Uzmanı</b>
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K4, K5, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 13. Suyun Özellikler Kavram Kaynakçası**

<b>Suyun Özellikleri</b>	
<b>Alanyazın</b>	<b>Alan Uzmanı</b>
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018;	K3, K4, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 14. Toprağın Özellikleri Kavram Kaynakçası**

<b>Toprağın Özellikleri</b>	
<b>Alanyazın</b>	<b>Alan Uzmanı</b>
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 15. Bitki Örtüsü Kavram Kaynakçası**

<b>Bitki Örtüsü</b>	
<b>Alanyazın</b>	<b>Alan Uzmanı</b>
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K4, K5, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 16. Suyun Özellikler Kavram Kaynakçası**

<b>Suyun Özellikleri</b>	
<b>Alanyazın</b>	<b>Alan Uzmanı</b>
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018;	K3, K4, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

Çizelge 17. Toprağın Özellikleri Kavram Kaynakçası

Toprağın Özellikleri	
Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

Çizelge 18. İklimsel Özellikler Kavram Kaynakçası

İklimsel Özellikler	
Alanyazın	Alan Uzmanı
Richards,2002; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008 Trubek,2008; Çalışkan,2013; Eriksen;2013; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Chang ve Mak, 2018; Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 19. Yöreye Has Yiyecekler Kavram Kaynakçası**

<b>Yöreye Has Yiyecekler</b>	
<b>Alanyazın</b>	<b>Alan Uzmanı</b>
D'amico 2004; Brunori,2007; Trubek,2008; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

Yemek kimliği kavramını oluşturan nitel araştırma ile ortaya çıkan Kültürel kavramların kaynakçası aşağıdaki verilmiştir.

**Çizelge 20. Refah Düzeyi Kavram Kaynakçası**

<b>Refah Düzeyi</b>
<b>Alan Uzmanı</b>
K2, K5, K6, K7, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 21. Teknoloji Kavram Kaynakçası**

<b>Teknoloji</b>
<b>Alan Uzmanı</b>
K2, K5, K6, K7, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

Yemek kimliği kavramını oluşturan nitel araştırma ile ortaya çıkan Çevresel kavramların kaynakçası aşağıdaki verilmiştir.

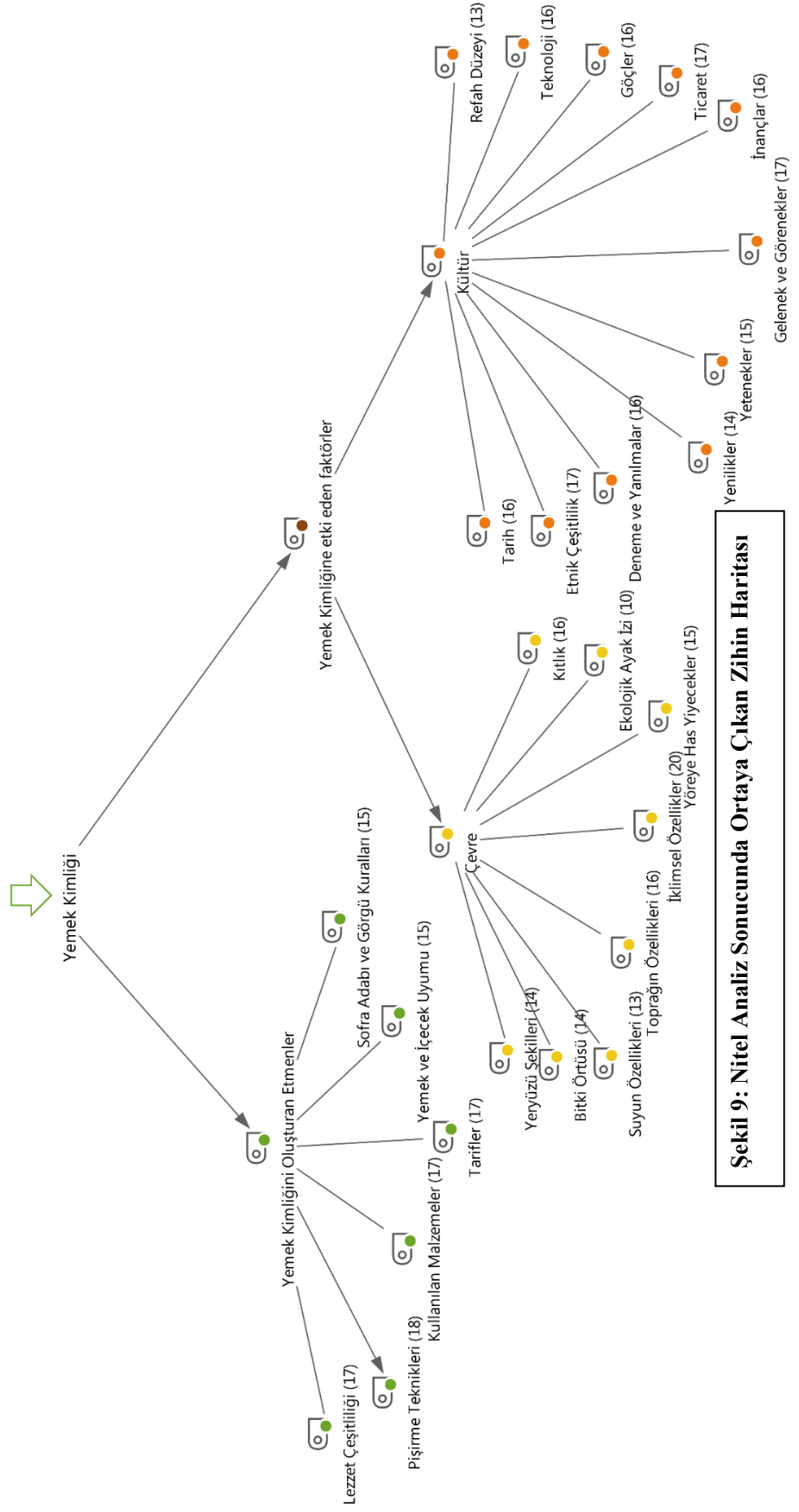
**Çizelge 22. Ekolojik Ayak İzi Kavram Kaynakçası**

<b>Ekolojik Ayak İzi</b>
<b>Alan Uzmanı</b>
K4, K5, K7, K8, K9, K10, K13, K14, K16, K17

**Çizelge 23. Kıtık Kavram Kaynakçası**

<b>Kıtık</b>
<b>Alan Uzmanı</b>
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15

# Yemek Kimliği Modeli



Şekil 9: Nitel Analiz Sonucunda Ortaya Çıkan Zihin Haritası

Alan uzmanları ile yapılan görüşmeler sonucunda alan uzmanlarının ifade ettikleri bağlamlardan hareketle kod adı verilmiştir. Kod, veriler arasında yer alan anlamlı bölümlere isim verilmesi sürecidir. Bu çalışmada kodlamalar bağlamlar üzerinden yapılmıştır.

Çalışmada toplamda 320 adet kodlama yapılarak bulgular elde edilmiştir. Bunlardan yemek kimliğini oluşturan etmenler başlığında toplam 99 adet kod meydana gelmiştir. Yemek kimliğine etki eden faktörlerde de toplam 191 tane kodlama ortaya çıkmıştır. Bunların 173 tanesi Kültür başlığı altında 118 tanesi Çevre başlığı altında yer bulmuştur. Bunlardan nitel araştırma sonucunda ortaya çıkan Kültür başlığı altındaki yeni kavramlar olan Refah düzeyi 13 kod, Teknoloji ise 16 kod ile belirtilmiştir. Çevre başlığı altında Kıtık 16 kod ile Ekolojik ayak izi ise 10 kod ile belirtilmiştir. Çalışmanın güvenilirliğini sağlamak amacıyla başka bir araştırmacıda gönüllü olarak katılmış ve yüzde 98 oranında benzer kodlamalara ulaşmıştır. Aşağıda kodlara ilişkin yazar tarafından seçilmiş kod örnekleri verilmiştir. Tüm kodların verilmemesindeki sebep tekrar veya benzer ifadeler ile kavramın alan uzmanı tarafından örnek verilmeden onaylanmasıdır.

#### **4.1.3. Yemek Kimliği Modeli**

Yukarıda adı geçen model, kodların ilişkilendirilmesi sonucu oluşturulan ilişkili kodlar bütünüdür. Bu kodlara dair çeşitli örnekler aşağıda belirtilmiştir.

#### **Yemek Kimliğini Oluşturan Unsurlar**

Literatür kısmında da detaylı olarak açıklandığı üzere yemek kimliğini oluşturan unsurların boyutları nitel araştırmaya katılan katılımcılar tarafından da ifade edilmiştir. Bu ifadelerden bazılarını aşağıdaki kısımda örnekler verilmektedir.

#### **Lezzet Çeşitliliği**

Araştırma Katılımcısı 3

*“Yemekten sonra tatlı hemen arkasından ne tatlı ne tuzlu bir çay veya kahve içme alışkanlığımız var aromasından dolayı (şekersiz tüketildiğinde). Bir diğer örnek bazı yemekleri yediğimizde tadı ağızımızda kalsın diye arkasından su içmeye korktuğumuz lezzetler var. Özellikle tatlı, tuzlu, ekşi, acı dörtleminde çok önem arz eden bir konudur hatta bu konuya atalarımız da önem atfetmiştir kötü bir durumdan*



*bahsetmek için “Ne tadı var ne tuzu” deyimini kullanırız dolayısıyla lezzet çeşitliliği önemli bir unsurdur.*

Araştırma Katılımcısı 1

*“Örneğin Gaziantep mutfağı lezzet çeşitliliği bakımından bir örnektir. Tatlısından tuzlusuna ekşisine acısına birçok lezzeti içinde barındırır. Bu yüzden Unesco tarafından Gastronomi alanında yaratıcı şehirler ağına seçilmedi mi?”*

Araştırma Katılımcısı 4

*Biz Orta Asya’dan gelirken sahip olduğumuz bir lezzet çeşitliliğimiz vardı bunun yanında bu topraklarda yaşayanların o zamana kadar oluşturmuş olduğu bir lezzet çeşitliliği vardı keza Suriye topraklarından gelen bir lezzet çeşitliliği de söz konusu ve bu toprakların (Gaziantep) lezzet çeşitliliği bütün bunların etkileşimleri sonucu ortaya çıkmıştır. Burada şu noktada önemli Örneğin Gaziantep’te Ermenilerin mutfağı etkisinin çok fazla olduğundan söz ediyorlar. Bu ifade yanlış o sırada Kayseri’de de Ermeniler yok muydu? Tokat’ta onların yemek kültürüne ne kadar etkisi olduysa bizim de lezzet çeşitliliğine o kadar etkisi olmuştur.*

Araştırma Katılımcısı 10

*Evet bu kavram yemek kimliği içerisinde yer almalıdır. Örneğin Gaziantep mutfağında 500-600 çeşit farklı yemek söz konusu bu çeşitlilik oldukça önemli ancak gün geçtikçe unutulmaya yüz tutuyor bu tatlar biz yaşlılarımızdan bu bilgileri envantere geçiremedikçe yok oluyor maalesef belki bunlarda kayıt altına alınmış olsaydı Gaziantep yemekleri belki 1000’leri aşacaktı.*

Araştırma Katılımcısı 9

*Yemek kimliğine lezzet çeşitliliği doğal olarak girer örneğin Gaziantep’in tam bir kültür sentezine sahip bir şehir olduğunu söyleyebiliriz. Birçok etken çerçevesinde bu durum muazzam bir lezzet çeşitliliği meydana getirmiş. Bizde ninelerimizde annelerimizden bu yemekleri görüp burada onların miraslarını yaşıyoruz.*

**Pişirme Teknikleri**

Araştırma Katılımcısı 6

*Pişirme teknikleri çok önemli bir unsur yemek kimliğinde örneğin bizim annelerimiz zamanında bakır kazanlar kullanılırdı ve bu kazanlara çamur çalardı,*

*yemek daha ağır pişsin diye çünkü odun ateşini dizginlemek gerekiyordu. Bu çamur da onu dengelemek için kullanılırdı.*

#### Araştırma Katılımcısı 3

*Buna şu şekilde bir örnek vereyim mesela anlatım tekniğiniz ne kadar çoksa o kadar çok karşı taraf tarafından algılanırsınız. Öğretim tekniği de aynı şekilde ne kadar farklı öğretim tekniğiniz varsa öğretiminiz o şekilde güçlü olur. Pişirme teknikleri de aynı şekilde bir şehrin ne kadar farklı pişirme tekniğini kullanarak yemekler yaparsa o kadar zengin bir mutfağa sahip olur. Bu açıdan pişirme tekniği çok önemli bir kavram olarak yemek kimliğinin içinde yer almaktadır.*

#### Araştırma Katılımcısı 1

*Pişirme teknikleri yemek kimliğinin olmazsa olmazıdır. Örneğin siz eti veya sebzeyi doğru ve dengeli bir teknikle pişiremezsiniz o yemek lezzetli ve güzel olamaz veya baharatı doğru zamanda atamazsınız aynı lezzeti yemekte alamazsınız aynı zamanda her yöresel yemek tarifinde de bir veya birden fazla pişirme tekniği uygulandığı da görülmektedir.*

#### Araştırma Katılımcısı 4

*Örneğin Kilis kebabını pişirme tekniği açısından ele alalım. Bu yemekte üç farklı pişirme tekniğinin uygulandığını görebiliriz. İlk olarak patlıcan közlenir ardından tencereye koyulur ocakta pişirilir ve nihayetinde de fırına koyulur ve pişirilir. Fırından alındıktan sonra da terletmeye bırakılır ve dinlendirilir. Bir yemekte üç farklı pişirme tekniği uygulanıyor gördüğümüz gibi. Bir diğeri yaz turlüsü burada eti pırzoladır ve mangalda pişirilir, ardından sebzelerle beraber tencereye konulur burada pişirilir en sonunda fırınlanır bu da üç aşamalı pişirme tekniğine sahip bir yemek. Bu yüzden pişirme teknikleri yemek kimliği kavramında olması çok önemlidir. Bunun yanında bu ve bunun gibi birçok yemekte farklı teknikler bir arada kullanılıyor. Bu açıdan Gaziantep yemekleri Ankara Ticaret Odası tarafından belirlenmiş 290'ın üzerinde yemek çeşitliliğine sahip olması da bu şehrin pişirme teknikleri açısından zenginliğinin bir göstergesi.*

#### Araştırma Katılımcısı 10

*Her yemeğin kendisine has bir pişirme tekniği var mesela beyranı pişirirken o sarımsağı koyacağın noktayı kaçırırsan lezzeti çok farklı yerlere gider ya da kebab*

*yaparken koyulan kömürün hangi ağaçtan elde edildiği büyüklüğü ve hazırlanış tekniği bile yemeğin lezzetine büyük etkileri oluyor.*

Araştırma Katılımcısı 9

*Pişirme teknikleri de yemek kimliğinin içerisinde yer alan bir unsurdur. Örneğin Gaziantep'te buharda pişirme, ocakta pişirme, mangalda pişirme, fırında pişirme gibi birçok teknik kullanılarak yöresel yemekler yapılmaktadır.*

**Kullanılan Malzemeler**

Araştırma Katılımcısı 3

*Örneğin Gaziantep'te bir şehirli bir de köylü mutfağı kavramı bulunmaktadır ve bütün bunların hepsi kullanılan malzemelere bakarak söylenebilmektedir. Bazı gıdaların bulunamadığı yerlerde bunun yerine geçebilecek malzemeler kullanarak o yemekler yapılabilmektedir. Hatta yalancı kelimesi de bunu tanımlamada kullanılmaktadır. Dolmanın, yalancı dolma adıyla anılması gibi. Bu durum kullanılan malzemelerin nasıl değişkenlik göstererek aynı yemeklerde kullanılabilceğinin bir göstergesi. Bunun yanında sadece Gaziantep'te yetişen bazı yiyecekler de söz konusu bunları kullanarak yemekler yapılıyor mesela sof domatesi (Gaziantep'in Sof bölgesiyle özdeşleşmiş bir tür domates türü).*

Araştırma Katılımcısı 1

*Kullanılan malzemeler kavramı yemek kimliğinde çok önemli bir unsur tüm şehirler tüm destinasyonlarda orada yetişen malzemelere göre yemekler yapılmaktadır. Örneğin fıstık, un, sadeyağ hep buralarda doğal olarak var olduğundan dolayı bu topraklarda baklava ortaya çıkmıştır.*

Araştırma Katılımcısı 4

*Sana bu konuda bir tane örnekle yola çıkayım bahçelere ekilen soğan bu zamanlarda Gaziantep iklimine göre konuşuyorum (mart ayı) çıkmaya başlar ve cücüğünü verir ve boy atmaya başlar. Bu şekilde soğan, piyazlarda kullanılır, yumurta, patates dürümünde kullanılır köftelerde kullanılır daha da etlenmeye başladığında şiveydiz (yöresel Antep yemeği) yapımında kullanılır. Sonraları baş tutmaya başladığında bu aşamada soğan aşı yapılır bunun salçalısı yapılır, yoğurtlusu yapılır. Daha da büyüdüğünde bundan soğan kebabı yapılır. Daha sonra kurusundan*

*mesela yine soğan aşısı yapılır yoğurtlu ve salçalı olmak üzere görüldüğü üzere sebze her aşamada değerlendirilerek yemek yapılabilir.*

#### Araştırma Katılımcısı 10

*Örneğin mevsimine göre ürünleri kullanarak yemekleri yapmakta çok önemli mesela şiveydz taze soğan ve sarımsak kullanılarak yapılır. Sonraki süreçte maliyet ve bulunabilirlik kavramları yüzünden pırasa kullanımına yönelmek durumunda kalıyoruz ama lezzet tabii ki değişiyor. Bir diğer örnekte baharatlar kullanılan malzemeleri işletmemizde her zaman en kalitelisini ve en yerelini kullanmaya çalışıyoruz. Bize birçok yerden baharatları bizden alın şu kadar indirimli satacağımız gibi çeşitli tekliflerle geliyorlar ancak biz yemeklerimizde 35 yıldır sadece bir işletmeden temin ediyoruz bizim sonuçta yaptığımız bu yöresel yemekleri tüketmeye gelen çok eski müdavimlerimiz söz konusu bunlara her zaman aynı kalitede malzeme kullanarak yemekleri sunmalıyız ki alışkın oldukları bu lezzeti sabit bir şekilde sunabilelim.*

#### Araştırma Katılımcısı 9

*Kullanılan malzemeler de çok önemli olan konulardan birisidir. Buradaki lezzetler buradan elde edilmiş olan malzemeler sayesinde üretildi yalnız son zamanda alınan göçler sebebiyle bu malzemelerde bir dejenerasyon söz konusu olabiliyor. Örneğin eski adamlara (eski Gaziantep'in yerli halkı kastediliyor) bir altı ezmeli kebab yaparsın sen hangi domatesi kullandığını söylemesen bile bu domatesin yerli sof domatesimi yoksa başka bir yörede yetişen bir domates mi olduğunu size anında söyleyebilir. Dolayısıyla burada yerel malzeme kavramı çok önemli etinden tut en basit soğana kadar yemeği tadını büyük oranda değiştirmektedir. Örneğin ben başka bir yerin soğanıyla içli köfte yapıyorum vicık vicık oluyor Gaziantep soğanıyla yapıyorum tane tane oluyor.*

#### **Tarifler**

#### Araştırma Katılımcısı 3

*Tarifler de yemek kimliğinde oldukça önemlidir. Bizde gastronomi destinasyonu pazarlaması aşamasında tariflerden yararlanıyoruz. Örneğin Gaziantep'e özgü, Gaziantep usulü gibi bunun tarifi var reçetesi var bu çerçevede oluşturulmuş coğrafi işareti var. Coğrafi işaret kavramı da çok önemli bir unsur biz*

*yemeklerde coğrafi işaretleri alırken birçok tariften yararlanıyoruz, yiyecek içecek işletmelerinin kendilerine sakladıkları kendi tariflerindeki çeşitli anahtar noktalar var bunlar sayesinde bu kavram var oluyor.*

Araştırma Katılımcısı 12

*Tarifler yemek kimliğini oluşturan unsurlardan birisidir. Örneğin beyran, kebablar ve çorbalar gibi hepsinin bir tanesi var bu tarifler ışığında yapılmış yemekler şehirle anılmaktadır.*

Araştırma Katılımcısı 1

*Bir yemeği lezzetli yapabilmek aslında çok basit eskiden ustalar, lokantacılar, anneler tarafından o yöresel yemekleri aslına uygun bir biçimde yaparsak başka hiçbir yeniliğe eklemeye ihtiyaç duyulmayacaktır çünkü zamanında defalarca denenerek bu tarifler yapılmış mükemmel hale getirilmiş bu yüzden bir yemeği aslına uygun yapabilmek için tariflere ihtiyaç duyulur. Örneğin Gaziantep'te yirmiyi aşkın sadece dolma tanesi bulunmaktadır. Bu da yemek kimliği kavramında oldukça önemlidir.*

Araştırma Katılımcısı 9

*Yemek kimliğini konuşuyorsak eğer “tarifsiz” bir yemek kimliği anlamsız olur. Gaziantep'te kızlar evlenseler, çoluk çocuğa 'da karışsalar hala büyüklerinden bir tarif alma ihtiyacında hisseder kendisini. Böylece aktarıla gelir geçen süreç boyunca.*

**Sofra Adabı ve Görgü Kuralları**

Araştırma Katılımcısı 6

*Sofra adabı ve Görgü kuralları da bir yemek kimliği ögesidir. Mesela ben evine misafir olarak gittiğimde çeşitli yemek ve yiyecek ikramlarında bulunduğunu varsayalım Kültür konusunda genel bir bilgiye sahip biriyseniz bu ikramlardan ikramda bulunanın hangi kültüre ait olduğunu bilebilirsin. Örneğin Mardin'e gittiğinde Süryani şarabı meşhurdur. Mesela Mardin'de bir eve misafir olarak gittiğinde sana şarap ikram edilirse sen o ailenin hangi kültüre ait olduğunu kestirebilirsin.*

Araştırma Katılımcısı 3

*Sofra adabı ve görgü kurallarımız da bu kavramı oluşturan öğelerdendir. Örneğin bizim kültürümüzde misafir önceliklidir. Bir yemekte bir ikramda yapılanın en iyi kısmı misafire sunulur. Nimetler sofraya konur, yemekler yenir ve yapan kişiye eline sağlık denir. Bu ifade başka kültürlerde söz konusu değildir. Yemeği yapan kişiye hürmet gösterildiğini ifade etmektir. Bu durum bunun gibi mesela sofrada yemeğin maddi manada yükünü çeken kişiye de kesene bereket kelimesi kullanılmaktadır. Bir diğer örnekte özellikle Gaziantep'te kullanılan bir kelime olan "Ardı gelen olsun" yani sen beni bu sofraya çağırдың çok güzeldi bundan sonra yine bir arada olalım yine sofralarda buluşalım anlamında yemekten kalkarken kullanılır.*

#### Araştırma Katılımcısı 4

*Türklerin zaten eskiden beri süregelen her konuda olduğu gibi yemek konusunda da adab-ı muhaşeresi vardır. Aile büyüğü yemeğe başlamadan diğerleri başlamaz, ağız şapırdatılmaz gibi kavramlar bağlamında sofra adabı ve görgü kuralları yemek kimliğini oluşturmaktadır.*

#### **Yemek ve İçecek Uyumu**

#### Araştırma Katılımcısı 3

*Bir ana yemeği yaptığınızda yanına yakışığı çorbası vardır, salatası vardır, içeceği vardır. Bu düzenler dün yapıldı bugün oluştu şekilde düşünülemez. Bunlar yıllardır beynimize, damak tadımıza işlemiş şeyler nasıl ki zeytini peynirsiz ya da sıcak ekmeğin yanına bir bardak çaysız olmayacağı gibi eşleştirmeleri düşünebiliriz. Bunlarda şehrin yemek kimliği açısından çok önemlidir. İnsanlar zaten fitrat itibarıyla her zaman bir uyum aramaktadır. Bu durumda pek tabii soframıza yansımaktadır. Bu uyum aynı zamanda misafire gösterilen ilgiyi de gösteren bir semboldür aslında Örn: lahmacunun yanında köz patlıcanda vardı, bahdenizde (maydanoz) vardı kuru lahmacun değildi gibi sözler de bulunmaktadır. Bu sözler aslında İkrâm edilen yiyeceklerle uyumlu olan yiyecek ile yanında geldiğinde misafire önem verildiğinin bir göstergesi olarak kabul edilir. Hatta sadece lezzet değil yöresel yemeklerde renk uyumu da çok önemlidir. Mesela Rahmetli Sakıp Ustanın (beyran ustası) katıldığı bir toplantıya katılmıştım onun ağzından dinlemiştim. Kendisi İstanbul'da bir beyrancı'ya (yöresel Antep yemeği) gitmiş ancak ve önüne sadece beyran ikram edilmiştir. Bunun üzerine Bu ne böyle kuru boş beyran hani bunun bahdenizi (maydanoz), turpu, soğanı sen bunu sofraya indirdiğinde bu neyse onun yakışığı da yanında gelecek diyerek o*

*yöresel yemeğin beyranın kendisi kırmızı, maydanoz yeşil, turp ve soğan beyaz renk gibi renk ve lezzet eşleştirmesiyle yemeğin tamamlandığını ifade etmektedir. Bu durum da yemek kimliği içerisinde.*

Araştırma Katılımcısı 1

*Bizde bazı düğün yemekleri vardır. Doğrama ya da zamana göre kabaklama ancak bu iki yemekte yanında bulgur pilavıyla yenilirdi. Mesela Kilis kebabı var bizde bunun yanında da iç pilav yenilir. Yani yemekler arasında bir uyum takip edilir.*

Araştırma Katılımcısı 4

*Uyum çok önemli kavramlardan birisidir yemek kimliğinde kitabımdan bir örnek vermek istiyorum bu konuda (Kitaptan okunur) Çiğdem aşısı (çiğdem yumrusu kullanılarak yapılan yöresel Gaziantep yemeği) bunun yanında pirinç ya da bulgur pilavı yenilir. Bir diğeri havuç aşısı yanında tere, turp ve ayran tavsiye edilir. Mesela Salçalı yemeklerde genellikle turşu tavsiye edilmez. Kısacası her yemeğin bir “aksesuarı” bulunmalıdır.*

Araştırma Katılımcısı 9

*Yemek ve içecek uyumu da bu kavramında içerisinde yer almalıdır. Ancak bu kavram ben nasıl istiyorsam öyle bir uyum olacak şekliyle ziyade yanına yakışığı olacak şekilde olmalıdır. Örneğin biz bir yağlı köfte yaparız bunun yanına bir sulu salata olmalıdır ama o sulu salatayı yuvalama ile yemeğe kalktığında bu olmaz hem lezzet olarak uyumlu değil hem de o iki ürün midede birleştiğinde ekşime ve yanma yapacak. Bir diğeri örnek bazen müşteriler geliyor bana az ekşiliden ver, az yoğurtludan ver, az salçalıdan ver diyor tamam ben ticari bir işletmeyim bu yöresel yemekleri satarak para kazanıyorum ama bunu satmak istemiyorum çünkü o yemekleri yedikten bir saat sonra midesinden kaynaklı olarak kıvrınmaya başlayacak yani beraber yenilecek şey var yenilmeyecek şey var dolayısıyla bu uyum oldukça önemlidir.*

#### **Yemek Kimliğinin Oluşmasında Rolü Olan Faktörler**

Literatür kısmında da detaylı olarak açıklandığı üzere yemek kimliğinin oluşmasında rolü olan faktörler çevre ve kültür boyutları olarak ifade edilmiştir. Bu boyutları etkileyen faktörler nitel araştırmaya katılan katılımcılar tarafından da ifade edilmiştir. Bu ifadelerden bazılarını aşağıdaki kısımda örnekler verilmektedir.

## **Çevre Boyutu**

Çevre boyutu hakkında görüşler aşağıda verilmektedir.

### **İklimsel Özellikler**

#### **Araştırma Katılımcısı 10**

*Deminden beri sof 'un (Gaziantep 'te bir dağ ve bölgesi) elmasını konuşuyoruz. Neden? Çünkü o bölgenin iklimsel özellikleri yüzünden oradaki havasından kaynaklı o bölgede yetişen ürünler bu sebeple lezzetli. Bir diğer örnek bu bölgelerde sıklıkla yapılan ve güneşte kurutulan salça bunu diğer nem oranı yüksek olan yerlerde yapamazsınız. Yani yemek yapma tekniklerini dolayısıyla etkiliyor. Kurutmalıklarda aynı şekilde birçok yöresel yiyecek hazırlanırken yöreye has iklimsel özellikler ve havası oranın yemek kimliğini etkilemektedir.*

#### **Araştırma Katılımcısı 9**

*İklimin yemek kimliğine birebir etki ettiğini düşünüyorum. Bunu şöyle bir örnekle açıklamak istiyorum. Örneğin Beyran, bu yemek bizim geleneksel sabah kahvaltımız şeklinde olagelmıştır. Günümüzde yapılan barajlar ve yağışların değişmesi sebebiyle Gaziantep'in ikliminde değişiklikler olmasına karşın benim çocukluğumda burada müthiş bir karasal iklim söz konusuydu. Özellikle sert kış aylarında beyran tüketildiğinde (hem acılı hem sarımsaklı bulunan etli pirinçli bir yöresel yemek) akşama kadar hem üşümezsin hem de acıkmazsın yöre halkı da bunu bu sert ve soğuk kış aylarında bir çeşit önlem olarak görmüş ve tüketmiştir. İlk beyran dükkânı Gaziantep 'te 1885 yılında açılıyor.*

### **Yeryüzü şekilleri**

#### **Araştırma Katılımcısı 1**

*Bu konuda şöyle bir örnek vermek istiyorum. Gaziantep'e 32 kilometre uzaklıkta bir sof dağı var orada yetişen bir domates türü de bulunmakta Sof domatesi adında orada yetişen bu domatesin tadı çok başka ve yerel bir tohum onunla yapılan yemeklerde doğal olarak lezzetli olmakta.*



Araştırma Katılımcısı 10

*Biz Adana şubemizde her şeyi Gaziantep'ten götürmemize rağmen oranın yükseltisinden midir ya da havasından mıdır Gaziantep'teki lezzeti tutturamıyorduk.*

Araştırma Katılımcısı 13

*Örneğin dağlar doğu bölgelerinde daha fazla orada tabii ikliminde etkisiyle karlar yüksek yerlerde daha uzun süre kalıyor bu noktada karın altında kalan bitkilerde bununla bağlantılı olarak suyunu yavaş yavaş alıyor karlar eridikten sonra o bitkileri tüketen hayvanların o etindeki lezzet çok daha yüksek oranlarda söz konusu oluyor. O yükseltide yetişen bitkilerin özellikleri dolaylı olarak ete geçerek rahiyasına katkıda bulunuyor.*

#### **Bitki örtüsü başlığı**

Araştırma Katılımcısı 10

*Bitki örtüsü de oldukça önemli faktörlerden bir tanesidir. Örneğin Gaziantep'te yetişen birçok yöresel bitki söz konusu mesela tarhun, aspir veya burada yetişen yöresel bir mantar türü olan keme bunlardan keme kebabı oldukça önemli her yıl keme zamanı geldikçe tüketilen önemli yöresel kebaplardan bir tanesidir veya tarhundan yapılan mercimek çorbası tarifi (Gaziantep usulü) dolayısıyla yörenin bitki örtüsü de oldukça önemli o yörenin mutfağı için.*

Araştırma Katılımcısı 9

*Bitki örtüsü de önemlidir. Örneğin buradan dolmalık kuru patlıcan götürüyorum sahil bölgesine birkaç hafta dayanamıyor. Gaziantep'te uzun süreler kalabilen bu yiyecek orada hiç dayanmıyor bunun sebebi burada ak denizin o nemli ikliminin buraya ulaşamaması ve çevredeki yüksek dağların bu iklime geçit vermemesi sebebiyledir.*

#### **Suyun özellikleri başlığı**

Araştırma Katılımcısı 6

*Yumuşak su olması yemeklerde çok önemlidir. Şöyle bir örnek vereyim İstanbul'da Gaziantep baklavası yapmayı istiyorsunuz ve tüm malzemelerinizi Gaziantep'ten sağlıyorsunuz hatta ustayı 'da alıp götürüyorsunuz ama aynı lezzet orada sağlanamıyor sebebi bence o yörenin suyu o tatlının lezzetini etkiliyor.*

### Araştırma Katılımcısı 13

*Örneğin burada suyun diğer bölgelere kıyasla daha az olduğu söylenebilir. Buda özellikle yiyeceklerde su stresi denilen bir olaya sebebiyet verdiğinden dolayı yiyeceklerin aromatik özellikleri daha yoğun bir şekilde gerçekleşebiliyor. Örneğin biberin birinci kırım ile ikinci kırım arasında acılık bağlamında bile farklar mevcut. Bir diğer özellik ise yağmur suyu burada yiyeceklerdeki lezzet öğelerini yükseltici bir unsur, sulak alanlar kısıtlı olduğundan dolayı yağmur suyuna ihtiyaç duyan yiyecekler yağmur sularındaki kimyasal öğelerle daha lezzetli hale geldiğini düşünüyorum bu durumda yöresel yemeklerin lezzetini doğal olarak etkiliyor.*

### **Toprağın Özellikleri Başlığı**

#### Araştırma Katılımcısı 10

*Yetişen sebze ve meyveler doğal olarak besinlerini topraktan almaktadır. Toprakta, her yöre de farklılaşan kimyasal özelliklere göre değişebilmektedir. Sonuç olarak o yörenin toprağının çeşitli özellikleri yiyeceğin lezzetine ve özel karakteristik aromatik özellikleri yaratabilmektedir. Bunlarda doğal olarak o yörede yapılan yöresel yemeklerin lezzetini ortaya koymaktadır. Bir yemeği yaparken o yöreden gelen malzemeleri kullanmamanız demek oradaki yerel lezzeti oluşturamayacağınız anlamına gelmektedir. Bu sebeptendir ki toprak yemek kimliğini etkilemektedir.*

#### Araştırma Katılımcısı 9

*Toprak oldukça önemli unsurlardan birisidir. Örneğin buradan yarım saat kırk beş dakika mesafedeki yetişen fıstıklara bile baktığımız görünüşü konusunda hiçbir farklılık yokken burada yetişen çok daha lezzetli aromatik ve yağlı bunun sebebin inde toprağın karakteristik özellikleri sebebiyle olduğunu düşünüyorum. Bu durumun laboratuvar testleriyle de kanıtlanmış olduğunu biliyorum.*

### **Ekolojik Ayak İzi Başlığı**

#### Araştırma Katılımcısı 10

*Özellikle sanayi devriminin sonrasında gelişen fabrikalar ve çeşitli fosil yakıt tüketen araçlar günümüzde doğayı son derece etkilemektedir. Belki şu an tam olarak biz bireyler olarak hissedemeyebiliyoruz bu olanları ama oldukça yakın bir süre sonra bu etkileri hissetmeye başlayacağız. Hatta eski yemeklerin tadını özleyeceğiz o yüzden*

*elimizi çabuk tutmamız gerekiyor bu lezzetlerimiz bozulmadan yurtdışından turistleri çekerek onlara tanıtmamız gerekli belki ilerde başka bir şansımız olmayabilir.*

Araştırma Katılımcısı 9

*Ekolojik ayak izi diğer her alana ne kadar etki ediyorsa yöresel yemeklerimize de o kadar etki etmektedir. Günümüzde iklim değişiklikleri, hava ve su kirliliği nüfusun son derece artması ve buna bağlı gelişen karbon salınımı her geçen gün yemeklerimizin lezzetini olumsuz manada etkilemektedir. Gelecekte bu yemeklerimizin tadını eskisi gibi bulamayabiliriz.*

### **Kıtlık Başlığı**

Araştırma Katılımcısı 10

*Bu kavramı iki başlık içinde incelememiz gerekli birincisi iklimsel ikincisi çeşitli muhasaralar; Yiyecekler doğal afetler neticesinde birçok yiyecek zarar/kırıma uğrayabiliyorken (dolu, aşırı güneş, aşırı soğuklar, iklimsel dengesizlikler) birçok yiyeceğe de savaşlar gibi olağan üstü durumlar yüzünden erişilememiştir. Bu iki kavramda aslında yemek kimliğini etkilemektedir. Bu noktada ortada oluşan kıtlık neticesinde birçok yemek ortaya çıkmış olabilir. Acı zerdali çekirdeğinden ekmek yapma denemeleri tarihsel kayıtlardan da anlaşılmaktadır. Bunun yanında simit aşısı, alaca çorba gibi yemekler de kıtlığın sebep olduğu yemekler olarak sayılabileceğini düşünüyorum.*

Araştırma Katılımcısı 9

*Savaşlar ve çevresel olumsuzluklar dolayısıyla birçok yemeğin ortaya çıktığını düşünüyorum. Elindeki yiyecek maddelerini kullanarak insanlar nasıl en verimli bir şekilde kullanır buna kafa yormuşlardır ve çeşitli yemekler ortaya çıkarmışlardır. Benim dedem anlatırdı ikinci dünya savaşında büyük kıtlıklar yaşanmış Türkiye’de de bizim de evimizde az bir miktar un kalmış dedem bunu çoğaltmanın yollarını araştırırken içerisine dut yapraklarını öğütüp elindeki una katıp 10 ekmek yerine 20 ekmek yapma fikri gelmiş ve bunu yapmışlar oldukça da lezzetli olduğunu görmüşler.*

## **Kültür Boyutu**

Kültür boyutu hakkında görüşler aşağıda verilmektedir.

### **Tarih Başlığı**

Araştırma Katılımcısı 2

*Örneğin Gaziantep ile tarihsel geçmişi çok gerilere gitmeyen bir şehri incelediğimizde buradaki lezzet çeşitliliğine köklü bir tarihsel geçmişin büyük bir etkisinin olduğunu düşünüyorum.*

Araştırma Katılımcısı 3

*Tarihçiler bir yerin geçmişi anlatırken genelde bu yer birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır cümlesini kurmaktadır. Bu söylenirken şu kısım göz ardı edilmemeli. Bu bir tren ya da otobüs değil insanlar geldi ve gitti gibi durum söz konusu değil bu insanlar burada yaşadılar bir hayatları oldu ve birçok konuda birçok şeyi tecrübe ettiler yemek bu tecrübelerden bir tanesidir. Bunun yanında yemek çeşitliliğinin temelini de tarihsel geçmişimiz oluşturmaktadır.*

Araştırma Katılımcısı 4

*İnsanlar ilk olarak ateşi buldu sonra bunu yakaladıkları hayvanları pişirmede kullandılar bunun ardından tarımsal üretim gelişmiş geçmişten günümüze insanlar bulunduğu yerin de etkisiyle gelişim göstermişlerdir. (Örneğin dağda yaşayan bir topluluk tarımsal üretim nasıl yapabilir) sonuç olarak geçmişten günümüze elde edilmiş her edinim insanlara yeni bir şeyler yapmak için imkân sağlamıştır.*

Araştırma Katılımcısı 10

*Tarih tabii çok önemli örneğin Gaziantep dünyanın en eski medeniyetlerine kadar bir geçmişe sahip ve geçmişte uzun zamanlar ipek yolunun etkisinde gelişimini sürdürmüş bir şehir. Mesela Yunanlılarla bir baklava kavgası sürüyor tabiki geçmişte çeşitli etkileşimler olmuş ki şu an böyle bir durumla karşılaşıyoruz sonuçta eskiden onlarda Osmanlı'nın bir parçasıydılar.*

## **Etnik Çeşitlilik Başlığı**

Araştırma Katılımcısı 2

*Bir yemek veya bir şehirdeki yemek kültürü sadece belirli bir ırk tarafından meydana gelebileceğini düşünmüyorum hele ki Türkiye gibi etnik zenginliğe sahip bir coğrafyada farklı etnik unsurlardan gelen insanların yemek kültürüne katkıları olmuştur. Örneğin Yunanlardaki “Dolmades” veya “Caciki” gibi yemeklerinin bizim kültürümüze ait olması gibi düşünebiliriz. Tarihsel geçmişe sahip olan bu farklıklar etnik unsurların yemekler bağlamında da etkileri olduğu açıktır.*

Araştırma Katılımcısı 6

*Örneğin Gaziantep’te bilindiği üzere geçmişte Ermeni bir nüfus söz konusu hatta Bey mahallesinin halk arasında ifadesi Ermeni Mahallesi olarak da söylenir. Bunların da direk bir etkisi söz konusu olmasa da sonuçta bu toplumda yaşadılar. Bir diğer unsur da Suriyeliler daha şehre yakın denilebilecek bir zamanda gelmiş olsalar da kendi yemek kültürlerini de buraya taşıdılar ve belki şu anda bile belli bir oranda bizim yemek kültürümüzü etki ettiğini söyleyebiliriz.*

Araştırma Katılımcısı 9

*Etnik çeşitlilikte oldukça önemli bir kavram olmakla beraber bu topraklara gelen herkesin bu mutfağa katkıda bulunduğunu söylemekte yanlış olur. Örneğin Fransızlar bu bölgelerde belli bir süre bulundular ancak ben 45 yıllık Gaziantep yemekleri tecrübeme dayanarak yöredeki yemeklerin hiçbirinde ne bir Fransız sosu ne bir yemeğinden esinti ne de buna benzer herhangi bir şeye rastlamadım. Onun harici burada hâlihazırda yaşayan Ermeni’sinden, Yahudi’sinden belli bir seviyede etkileşim olmuş olabilir ama bu da tabii sınırlı bir şekilde gerçekleşmiştir.*

## **Deneme ve Yanılmalar Başlığı**

Araştırma Katılımcısı 2

*Günümüzde de hala devam ediyor sonuçta yemek kültürü bir devinim içerisinde. Bence deneme yanılma yoluyla birçok yöresel yemek bulunmuş veya geliştirilmiştir. Bir yemeğin yapıldıktan sonra aile içerisinde denenerek beğenilmesi de bu deneme yanılma kavramının içerisinde girebilir. Onların deneyimlemesi sayesinde belki onların beğenmemesi sayesinde yemekte baş bir baharat ya da başka*

*bir pişirme tekniği denenmiş olabilir. Zaman içerisinde de denene denene yöresel yemeklerin tarifleri son halini böylelikle alabiliyor.*

**Araştırma Katılımcısı 4**

*Çin’de pirinç genellikle buharda pişirilerek tüketilmektedir. Bize göre tatsız, tuzsuz ifadesini kullanacağımız şekilde bir pilav mantığı söz konusu. Bizde ne yapılmış bu yiyecek ile pirinç ile yapılan dolmalar, pirinçten yapılan çorbalar, pirincin ana yemeklerde örneğin kadınbudu köftede kullanılması veya burada yöresel bir yemek olan börk aşının (patlıcanın yeşilbaş kısmı ile yapılır) ve yuvarlamanın içinde kullanılması gibi 50’nin üzerinde yemekte sadece Gaziantep’te görebilirsiniz. Her yöre kendisine has şekillerde yiyecekleri kullanma yoluna gitmişlerdir. Sonuçta deneme ve yanılmalar yemek kimliğini son derece etkilemektedir.*

**Araştırma Katılımcısı 10**

*Bence tüm yemekler bir deneme yanılma silsilesi içerisinde var olduğunu ve mükemmelleştiğini düşünüyorum. Bir yöresel yemeğin bir anda çıkması bence çok olası değil. Mesela o yuvarlamadaki pirinç ile etin bir şekilde birleştirilmesi. Belki uzun zamanlar almıştır.*

**Araştırma Katılımcısı 9**

*Deneme ve yanılmalar sadece yemek bağlamında değil birçok farklı konuda da aynı şekilde etki göstermiştir. Bizde bilmediğimiz bir şeyi yapmaya kalktığımız zaman bir deneme yanılma yoluyla bunu gerçekleştiriyoruz. Bu yemeklerde de aynı şekilde gerçekleşmiştir.*

**Yenilikler Başlığı**

**Araştırma Katılımcısı 2**

*Bu kavrama sunum açısından değinmek istiyorum büyükşehir belediyesi tarafından kurulmuş Mutfak Sanatları Merkezi’nde (Yöresel Restoran) yöresel yemeklerin sunumu bağlamında farklı dokunuşlar söz konusu örneğin Gaziantep yöresel yemeklerinden birisi olan yuvalamayı normalde olması gerekenden çok farklı bir şekilde sunuyorlar ya da Gaziantep’in başlangıç sayılan yiyeceklerini tadımlık porsiyonlarda bir tabakta toplama yoluna giderek sunumda yenilik yaptıklarını görüyoruz. Sadece sunumda değil yemeklerde de bazen yeniliklerin yapıldığını*

*görüyoruz. Yuvalama 'da kullanılan pirinç yöresel Karacadağ (Diyarbakır)'dan gelmektedir. Son zamanlarda bunun yanında ticaretin de etkisiyle Osmanlık pirinci veya Çin pirincinin kullanıldığını gözlemlemekteyiz.*

#### **Araştırma Katılımcısı 4**

*57 senedir Gaziantep, Türk ve Dünya yemekleri üzerine araştırmalar yapıyorum. Bu konuyu Gaziantep baklavası üzerinden açıklamak istiyorum. Benim çocukluğumda 2 şekilde baklava yapılırdı üçgen ve dikdörtgen olmak üzere şu anda hala üretimleri yapılıyor. Bu baklavaların kaymaklısı yapılırdı içerisine fıstık vs. hiçbir şekilde konulmaz bir de kaymaklı ve cevizlisi yapılırdı. Şimdi bütün baklavaların alt katı yapıldıktan sonra irmikle bir süt kaymağı yapılır bunun amacı üst ve alt katlarındaki gevreklik hissini bir yumuşak katmanla tamamlayarak lezzet doyumuna ulaşmak. Sonra üretimde çeşitli yenilikler yapılarak şöbiyet yapıldı ondan sonra şekilsel yenilikle havuç dilimi baklava (kesim şekli itibariyle havuca benzeyen büyük dilim baklava) çıktı, dolama baklava (bol Antep fıstıklı ve ince hamuruyla yuvarlanmış formda yapılan bir baklava çeşidi) çıktı ardından yakın bir zaman önce midye baklava (merkez kısmı kaymak çevresi fıstıklı midye şekline benzer büzme tekniği kullanılmış bir baklava türü) çıktı bütün bunlar benim şahit olduğum baklava bağlamında yapılan yeniliklerdir.*

#### **Yetenekler Başlığı**

#### **Araştırma Katılımcısı 11**

*Bir şehir için o toplumda yaşayanların yemek yapabilme yetenekleri yemek kimliğini doğrudan etkilemektedir. Örneğin Gaziantep'te iyi yemek yapamayanı ayıplarlar. Burada yaşayan herkes iyi yemek yapma yeteneğine kültürümüzden yaşayış tarzımızdan dolayı zaten sahip bu yüzden ki bu kadar çok yemek çeşitliliğine sahibiz.*

#### **Araştırma Katılımcısı 12**

*El lezzeti kavramı vardır kültürümüzde örneğin Türkiye'nin her yerinde baklava yapılıyor ama tüm dünya tarafından beğenilen ve tescillenen baklava Gaziantep baklavasıdır. Burada yaşayanların yetenekleriyle bu lezzetler ortaya çıkmaktadır. Bir başka örnek ise baharatlar eskiden Gaziantep'te sadece karabiberi biliyorduk sonrasında burada Kebap baharatı karışımı çıkarıldı, Yedi türlü baharatı*

*çıkarıldı, Süt baharatı çıkarıldı bu baharat karışımlarını kendi halkımız deneyerek doğru lezzeti yakalayarak ortaya çıkarttı bunların hepsi bir yeteneğin göstergesi olduğunu düşünüyorum.*

Araştırma Katılımcısı 10

*Kültürümüzde özellikle sorarlar evlenecek kızlara yemek yapmayı biliyor mu diye hatta geçmişte kaynanalar gelinin bir kaşık içerisine kaç tane yuvarlama sığdırabildiklerine de bakarlar mı yani yemeğe verdiği özene ve el lezzeti gibi dolayısıyla yemek yapma yeteneği her zaman teşvik edilmiş ve şekilsel görünüş olarak lezzet olarak iyi olanlar bir kıstas olarak değerlendirilmiştir.*

Araştırma Katılımcısı 9

*Burada önemli olan husus bizim annelerimiz güzel yemek yaparlardı bizde onlardan görerek bunu başarabildik bunun yanında bunu tetikleyen bir kavram daha var buranın insanı lezzetli yemek seviyor ve bunu arıyor. Dolayısıyla insanları daha lezzetliyi ve daha iyiyi yapmaya da teşvik ediyor.*

Araştırma Katılımcısı 13

*Gaziantep'te aşçıların geneline baktığımızda biz bu mesleği annelerimizden öğrenmişizdir. Örneğin benim annem yüz-yüz elli çeşit yemeği ezbere yapabilir. Buda*

### **Gelenekler ve Görenekler Başlığı**

Araştırma Katılımcısı 6

*Gelenek ve görenekler tatbikî yemek kimliğini etkiler, Gaziantep'te düğünlerin olmazsa olması yöresel yemeklerimiz söz konusu Kabaklama, doğrama gibi bunlar sembolleşmiş kavramlar haline gelmiş unsurlardandır.*

Araştırma Katılımcısı 2

*Gelenek ve görenekler yemek kimliği içerisinde yer alması gereken kavramlardan birisi olduğunu düşünüyorum çünkü atalarımızdan gelen yemek kültürünün yaşatılması hem de gelecek nesillere o destinasyonun damak zevkinin aktarılması bağlamında oldukça etkili bir kavramdır.*

### **İnançlar Başlığı**

Araştırma Katılımcısı 3



*İnançları sadece yemek kimliği bağlamından değil yaşamımızın hiçbir alanından çıkaramayız dolayısıyla inançlar yemek kimliğinin içerisinde yer alması gereken bir başlık yemek yemeye Besmele ile başlanır Elhamdülillah ile kalkılır veya üzüntülü bir durumdan kurtulduğunda verilen şükür yemekleri verilir. Yemek esnasında yemeklere bereket gelmesi için okunan dualar vardır veya annelerimizin yemek yaparken okudukları dualar ve Hz. İbrahim duası bunları bu kavramın içinde sayabiliriz. Bunun yanında örneğin mutfağımızda şarap kullanılarak ve domuz ve türevleri barındıran bir yemekte göremeyiz. Bu durumlar düşünüldüğünde yemek kimliğinin içerisinde inançlar başlığı olmalıdır.*

Araştırma Katılımcısı 12

*Türk mutfağı genelde ve özelde Gaziantep mutfağında yer alan hiçbir yemekte domuz ve türevleri asla bulunmaz çünkü dinimiz bunu götürmez ve yasaklanmıştır dolayısıyla bu açıdan bakıldığında inançlarımızda yemek kimliğini etkiler.*

Araştırma Katılımcısı 2

*Yemeklerimizde inançlar ve dinsel pratiklerin büyük bir yeri bulunmaktadır. Bu durumda doğal olarak yemek kimliğini etkilemektedir. Bu konuyu bir örnekle açıklamak istiyorum. Şanlıurfa Balıklı Göl'de bulunan balıklar bildiğiniz üzere kutsal sayılmaktadır. Bu sebeple yenilebilir bir tatlı su balığı olmasına rağmen bu balığı hiçbir surette beslenme rejimimize dâhil etmeyiz inançlarımız sebebiyle ya da Sıra geceleri gibi etkinliklerin sonunda servis edilen mirra (bir tür kahve) içildikten sonra fincanı asla yere bırakılmaz ev sahibine karşı yapılan bir saygısızlıktır bu durum.*

**Ticaret Başlığı**

Araştırma Katılımcısı 1

*Ticaret ile yemek kimliği bağlamını Gaziantep ve baklava özelinde açıklamak istiyorum biliyorsunuz Gaziantep geçmişte bilinen en eski ticaret yollarından birisi olan İpekyolu üzerindedir. Gaziantep'te bu sebeple birçok ticari faaliyet gerçekleştirilmiştir. Ticaretin yanında kültürlerin de etkileşim noktası olagelmiştir. Bu bağlamda baklavanın malzemelerine göz atalım baklavanın hamuru için kullanılacak olan buğday Harran'dan sadeyağı şu an Şanlıurfa il sınırları içerisinde kalan Tek Tek dağlarından şekeri Konya'dan ama fıstığı, havası ve suyu Gaziantep'ten birleşerek bu tatlı meydana gelmiştir.*

#### Araştırma Katılımcısı 6

*Şu an bulunduğumuz yer eskiden bir handı farklı yerlerden tüccarlar buraya gelirler geceyi geçirebilmek amacıyla hancıdan 2 farklı yer talep ederlerdi bunlardan birisi kendisi birisi de getirdiği malları ve taşıyan hayvanları koymak için bir yerd, hatta karşıdaki restoranın bulunduğu yerin ismi aslında develiktir. Develeri ve malları önceden bu restoranın bulunduğu yere koyarlardı. Bize söylenenlere göre buraya birçok şehirden ve ülkeden tüccarlar gelirmiş, bu handa kuzeyden, güneyden, batıda olmak üzere 3 farklı kapısı bulunmakta. İpekyolu'ndan geçen tüccarlar güvende kalabilmek amacıyla bu handa kalırlarmış gelen bu tüccarlar yanlarında çeşitli yiyecekler ve baharatlarda getirmişlerdir. Getirdikleri bu gıda maddelerini ise Gaziantep'in pazarlarında satmış ve bunu alan yerel halk ise bu gıda maddelerini yemeklerinde kullanmışlardır dolayısıyla şehrin yapmış olduğu ticaret bir şehrin yemek kimliği etkilemektedir.*

#### Araştırma Katılımcısı 4

*Ticaret haliyle yemek kimliğini etkilemektedir. Örneğin Gaziantep İpek yolunun üzerinde bulunmaktadır. Bu hem yeni gelen malzemeler yönüyle hem de teknikler yönüyle söz konusu olmuştur. Örneğin kervanlar gelirken sadece develer değil onlarla beraber tüccarlarda gelmekteydi dolayısıyla şehirde bulunan halkla yemek kültürü bağlamında da çeşitli etkilenmeler yaşamıştır. "Sizin orada ne tür yemekler tüketilir ya da sizin getirdiğin yiyecekler orada nasıl yemekler yapılır" minvalinde etkileşimlerin meydana geldiğini düşünüyorum.*

*Bunun yanında Biryani ve Beyran kavramları da önemli bir örnek bence biryani özellikle İran'da, Irak'ta, Afganistan'da ve Hindistan'nın Müslüman nüfusa sahip olan bölgelerinde yapılan bir etli pilav çeşididir. Bu yemek ticaret yoluyla bizim şehrimize gelerek değişikliğe uğruyor ve sulu genellikle kahvaltıda tercih edilen bir yemeğe dönüşüyor. Yani yemek ticaret vasıtasıyla bu topraklara gelen pirinç gibi gıda maddelerin yanında pirinçten yapılan bir yemek olan biryani de taşınıyor ve yerel halk tarafından farklı bir formda yer alan yöresel bir yemeğe dönüşüyor.*

#### Araştırma Katılımcısı 10

*Ticaret yolları ile yapılan ticaret çok önemli örneğin Gaziantep tarihi ticaret yollarından birisi olan ipek yolu üzerinde bence bu şehirdeki lezzet çeşitliliğine bu ticaret yolunun da katkısının olmuş olduğunu düşünüyorum. Mesela Hindistan'daki baharatların buraya ulaşabilmesi ve bunları bizim yıllar içerisinde yemeklerimizde kullanıyor olduğumuz gerçeği göz ardı edilemez. Günümüzde ben birkaç saatlik uçak yolculuğuyla Hindistan'a gidebiliyorum ancak eskiden bu durum ticaret kervanları vasıtasıyla yapılırdı. Bu sebeple ticaretinde bu kavrama etkisi olduğunu düşünüyorum.*

Araştırma Katılımcısı 9

*Domatesin bu topraklara gelişi 1800'li yıllar zamanında yani çok eski bir tarihe sahip değil Patlıcanda bundan 100-150 yıl daha öncesinde bu topraklara gelmiş dolayısıyla biz her ne kadar tarihsel desek de bizim o zamandan önce salçalı yemeklerimiz yokmuş. O zaman 1900'lü yıllara gelindiğinde bizim salça soslu yemeklere bir aşinalığımız var. Günümüzde ise daha farklı örnekler söz konusu bazen burada şahit oluyoruz. Lahmacuna ketçap sıkarak tüketenler var.*

**Göçler Başlığı**

Araştırma Katılımcısı 3

*Yemek kimliği göçlerden de etkilenmiştir. Çok uzaklara gitmeyelim bundan daha 10 yıl önce şehrimize gelen Suriyeliler ile tanıştığımız burada geleneksel olarak şehirde üretilen ekmeklerden hiçbirine benzemeyen bir Suriye ekmeği kavramı girdi şimdi bu ekmeğin çeşidini her yerde görebiliyorsunuz hatta sadece Suriyeliler değil bazı yerli olan ailelerde bu ekmeği tercih ederek tüketmeye başladılar bile. Bugün bir turist Gaziantep'e geldiği zaman aklında kalacağı öğelerden birisi Suriye ekmeği oldu. Şu anda o durumun içerisinde olduğumuz için göremiyoruz bu değişimi farklılaşmayı algılayamayabiliyoruz. Belki bundan 10 yıl 20 yıl sonraya baktığımızda bunlarda şehrin bir parçası olmuş.*

Araştırma Katılımcısı 2

*1071 yılında Türklerin Anadolu'ya gelmesi de aslında bir göçtür. O zamanlarda bu topraklar üzerinde de insanlar yaşıyordu belli bir kültürleri vardı. Bu anlamda bizde kendi kültürümüz ile geldik bu topraklara kültürel bir etkileşim söz konusu oldu. Bunun yanında birçok farklı yerden Anadolu toprakları her zaman göç almıştır. Bunlarında etkileşimleri söz konusu. Aslında genel çerçeveye de baktığımızda*

*birçok yerden göç almış yerlerde lezzet çeşitliliği de bir o kadar zengin ve çeşitli oluyor.*

#### **Araştırma Katılımcısı 9**

*Göçlerde önemli konu başlıklarındandır ve şehirlerde farklı yerlerden gelenlerle etkileşim olduğunu söyleyebiliriz. Bu durumu şu şekilde örneklendireyim bu bölgeye yakın olan Hatay ve Şanlıurfa illerinde de benzer yemeklerimiz olmasına karşın Gaziantep'li mutfaklarında dengeye çok önem vermişlerdir. Salçalı yemeklerimizde kullandığımız sostaki salça Hatay'da aşırı derecede acı yapıldığını görürüz. Bizde biber ve domates salçası karıştırılarak acı ve tatlı dengesi kurulmaktadır. Onlarda da belki domates ve biber karıştırılarak kullanılır yalnız oranın biberi aşırı derecede acı olduğundan dolayı farklı yerlerden gelen insanlar bunu tüketmekte zorlanmaktadırlar. Gaziantep'e gelen farklı yerlerden insanlar tabii ki kendi kültürleri ile yemeklerini de buraya getirmektedirler yalnız burada yemekler ve lezzet arasında kurulmuş olan bu denge o gelenlerin buranın mutfağına kolaylıkla adapte olmasını sağlamıştır. Farklı şehirlerden gelen insanlar doğal olarak kendilerinden olan insanların yanına gitmeye meyilli oluyorlar bu da o şehrin o bölgesinde bir alt kültür alanı oluşmasına sebebiyet veriyor ve kültürlerini o alan içerisinde yaşamasına olanak sağlıyor ancak bu durum tüm şehre sirayet etmiyor ve oldukça sınırlı bir alanda bu etkileşim söz konusu oluyor. Bu sebeptendir ki Gaziantep mutfağındaki göçlerin etkisi sınırlı bir şekilde meydana gelmektedir.*

#### **Teknoloji Başlığı**

#### **Araştırma Katılımcısı 11**

*İnsanlar var olduğu sürece teknoloji hayatımızın içerisinde hep var olmuştur. İnsanlar hayatlarında çeşitli kolaylıklar sağlayacak şekilde yöntemler ve araç gereçler geliştirmişlerdir. Günümüzde genç bir kişiye teknoloji ne diye sorduğumuzda size vereceği cevap genellikle elektronik cihazlar olacaktır. Buna karşın binlerce yılı aşkın sürede inşa edilen birçok teknolojik ürün ve kolaylık geliştirerek bunu gündelik hayatlarında kullanmışlardır. Yöremizde özel günlerde sıklıkla tercih edilen bir tatlı kurabiye olan gerebiç ve bunun yapımında özel olarak kullanılan gerebiç kalıbı bu teknolojinin yöresel yemeklerde kullanımına örnek olarak verilebilir. Kollu karabiber değirmenleri, Kollu et makinaları, Üzüm suyu (şire) çıkarırken kullanılan sal (üzüm suyu sıkılırken/ezilirken akan üzüm şiresini kovaya yönlendiren araç) veya yemek*

*pişirmek için özel olarak aranan hazvel kullanımı (minik mangal kömürü parçaları yemeğin yavaş yavaş pişmesi için kullanılır)*

*Bunların hepsi birer teknolojik ürün zamanı içerisinde değerlendirdiğimizde Bunlar da çeşitli noktalarda kolaylıklar sağlayarak daha fazla lezzet çeşitliliği ve tarif ortaya koymada çeşitli şekillerde yardımcı olmuş oldukları söylenebilir.*

**Araştırma Katılımcısı 1**

*Teknoloji yemek kimliğiyle oldukça ilişkili bir kavramdır. Sarma yapma aparatı var mesela insanlar hızlı bir şekilde yaprak sarmaları bu aparatla sarabiliyorlar ya da son zamanlarda dondurulmuş yöresel Gaziantep yemekleri satan şirketler ortaya çıktı İnsanlar bu yemeklere talep gösteriyorlar. Bu şirketler yokken bu kadar yuvalama yapılmazdı yani senede bir iki kez yedik anca Ramazan Bayramı'nda kesin yedik ama artık her yerde bulunabiliyor ama lezzetli mi dersiniz evdekiler gibi asla değil.*

**Refah Düzeyi Başlığı**

**Araştırma Katılımcısı 12**

*Refah düzeyi de çok etkilidir yemek kimliği üzerinde Örneğin Saray Mutfağı ile Halk Mutfağını düşünelim oradaki yiyecek çeşitliliği ile halkın tükettikleri arasında büyük farklar vardır. Saraydaki aşçılar yemeklerini yaparken envai çeşit malzemeye ulaşabildiklerinden birçok çeşitte yemekler hazırlamışlardır ve belki de yeni yeni sarayda yemekler ortaya çıktı hünkâr beğendi gibi Alâ nazik (Gaziantep'e sefer için gelen padişaha otağında sunulduğu rivayet edilen bir Gaziantep yemeği) gibi dolayısıyla bu kavramda önemli bir unsur.*

**Araştırma Katılımcısı 2**

*Refah düzeyi ve yemek kimliği ilişkisini şu şekilde açıklayayım. İnsanlar eğer güvendeyse daha rahat ekim yapar ve daha fazla gıda çeşitliliğine ulaşır ve bu ulaştı gıda çeşitliliğiyle farklı yemekler ortaya çıkarabilir. Refah düzeyinin düşük olması da bir etken mesela nohut dürüm Gaziantep'te kemik suyu ile haşlanmış nohut 'un ekmeğin arasına koyularak satılan bir fast food yiyecek etin daha az ulaşabilir olduğu durumlarda denenmiş bir yemek olabilir ve bu da refah düzeyinin düşüklüğüyle de ilişkilendirilebilir.*

Araştırma Katılımcısı 10

*Refah düzeyinin de çok etkili bir kavram olduğunu düşünüyorum yemek kimliğinde burada bir örnek vermek istiyorum. Mesela buradaki refah düzeyi yüksek olan insanlar ete ve patlıcana rahat bir şekilde ulaşabildikleri için bundan patlıcan kebabı yaparak mükemmelleştirmişler. Bunun yanında refah düzeyi düşük olan insanlarda micirık aş (patlıcanın yeşilbaş kısmı ile yapılan bir yemek) ile buna katkıda bulunmuşlardır. Bu sebeple aslından her seviye den refah düzeyine sahip insanların ortak deneyimleriyle oluşmuşlardır yöresel yemekler.*

#### **4.1.4. Kavram hakkında genel olarak yapılan yorumlar**

**Araştırma Katılımcısı 2**

*Yemek kimliğini oluşturan unsurları arttırma olanağı var mı diye iyice kafa yordum ve bu altı tane ana öğenin kesinlikle yemek kimliğini oluşturduğunu düşünüyorum.*

Araştırma Katılımcısı 3

*Yemek kimliğini oluşturan unsurlara baktığımızda emin olun tüm kavramlar burada düşünülmüş bu kavramlar kâfi bence. (Yemek ve içecek uyumu sonrası)*

Araştırma Katılımcısı 10

*Yemek kimliğini oluşturan ve etkileyen bu kavramlar yeterli ve kâfi. (Yemek ve içecek uyumu sonrası)*

Araştırma Katılımcısı 9

*Yemek kimliğini oluşturan ve etkileyen unsurları incelediğimde tüm kavramlar yerine oturmuş gözüküyor. Bu sebeple ekleme yapmama gerek olmadığını düşünüyorum.*

Araştırma Katılımcısı 8

*Ana hatlarıyla yemek kimliği zaten bu başlıklardan oluşmalıdır. Bu sebeple herhangi bir ekleme yapmak doğru olmayacaktır.*

Araştırma Katılımcısı 13

*Benim yemek kimliği kavramına eklemek istediğim herhangi bir şey yok çünkü zaten bunun içerisine giren her şeyi kapsıyor. Bu kavramlar yemek kimliği kavramı içinde olması gerekenlerden oluşmakta. Buradan bir kavramı çıkarttığınız anda tanımlanamaz hale geliyor kavram.*

#### **4.1.5. Alan Yazın ve Nitel Araştırma Temelli Muhtemel Madde Havuzunun Kaynakları**

Gaziantep’te yapılan nitel araştırma ve alan yazın taraması neticesinde toplam 133 maddelik alan uzmanı değerlendirme listesi oluşmuştur. Bu listede yer alan 133 madde genel yemek kimliği sınıflandırması, lezzet çeşitliliği sınıflandırması, pişirme teknikleri sınıflandırması, kullanılan malzemelerin sınıflandırması, tariflerin sınıflandırması, sofrada adap ve kurallarının sınıflandırması, yiyecek içecek uyumunun sınıflandırması olmak üzere 7 başlıktan meydana gelmektedir. Bu maddeler oluşturulurken listede yer alan her bir madde yemek kimliği simgesel modelinde yer alan kavramlar arası çaprazlanarak cümle haline getirilmiştir. Bu maddelerde yer alan arka planı turuncu renkli olanlar yemek kimliğine etki eden faktörlerden kültür boyutuyla ilgili maddelerden, yeşil renkli arka planı olanlar ise çevre boyutuyla ilgili maddelerden oluşmaktadır. Toplamda çevre boyutunda 56 madde kültür boyutunda ise 77 madde yazılmıştır. Her bir madde oluşturulurken ölçek geliştirme süreçlerinde Devellis (2017, s.80-85) tarafından ifade edilen;

- Temel fikirleri ele alma durumu
- İfadelerin açıklığı
- Aşırı uzun maddelerden kaçınılması
- Okuma güçlüğü düzeyi düzeyi
- Çoklu olumsuzlar kullanımı
- Belgesiz zamir kullanımı
- Hatalı dönüştürücüler kullanımı
- İsim formları yerine sıfat formları kullanımı
- Kabul etme yanlılığından kaçınma

gibi kurallar göz önünde bulundurularak yazma süreci gerçekleştirilmiştir. Bu ifadeler yazılırken mümkün olan en etkili biçimde konular ele alınmış ve yazma işlemi tamamlanmıştır. Bu maddelerin yanına alan uzmanlarının cevap vermede kullanacağı Uygun, Uygun değil, Yararlı ama Uygun değil boşlukları yerleştirilerek akademik alan uzmanlarına sunulmak üzere madde formu hazır hale getirilmiştir. Maddelerdeki önemli olan husus “destinasyon” kelimesidir. Bu kelime aslında kullanıldığı yere göre değiştirilecek olan değişken bir isimdir. Örneğin ulaşılan nihai ölçek Gaziantep’in

yemek kimliğini ölçmek için uygulanacaksa maddelerdeki destinasyon kelimesi geçen tüm ifadeler Gaziantep olarak değiştirilecektir.

Destinasyon yemek kimliği ölçek geliştirme çalışmasına ilişkin alan yazın ve nitel araştırma temelli muhtemel madde havuzu aşağıdaki çizelgelere verilmiştir.

**Çizelge 24. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 1. madde ve kaynakçası**

Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)	
1) Tarihsel süreçler destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler. (Kültür)	
Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Fox,2007; Harrington,2008; Harrington ve Herzog 2007; Çalışkan 2013; Http-2; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018 Gün,2020	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17

**Çizelge 25. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 2. madde ve kaynakçası**

Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)	
2) Etnik çeşitlilik destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler. (Kültür)	
Alanyazın	Alan Uzmanı
Koc ve Welsh,2001; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Fox,2007; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Hillel,2013; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Töre Başat vd. 2017 Nebioğlu,2017; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17



**Çizelge 26. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 3. madde ve kaynakçası**

Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)	
3) Deneme ve yanılmalarından elde edilmiş tecrübeler destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler. (Kültür)	
Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017; Töre Başat vd. 2017 Gün,2020	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 27. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 4. madde ve kaynakçası**

Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)	
4) Yenilikler destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler. (Kültür)	
Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington;2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 28. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 5. madde ve kaynakçası**

Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)	
5) Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonun yemek kimliğini etkiler. (Kültür)	
Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington;2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17

**Çizelge 29. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 6. madde ve kaynakçası**

Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)	
6) Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonun yemek kimliğini etkiler. (Kültür)	
Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington;2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018; Töre Başat vd. 2017; Doğddubay ve Sünnetçioğlu,2015	K1, K2, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 30. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 7. madde ve kaynakçası**

Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)	
7) Destinasyonda yaşayanların gelenek ve göreneklere destinasyonun yemek kimliğini etkiler. (Kültür)	
Alanyazın	Alan Uzmanı
Koc ve Welsh,2001; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Fox,2007; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Hillel,2013; Doğddubay ve Sünnetçioğlu,2015; Töre Başat vd. 2017 Nebioğlu,2017; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 31. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 8. madde ve kaynakçası**

Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)	
8) Yapılan ticaret destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler. (Kültür)	
Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2008	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 32. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 9. madde ve kaynakçası**

Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)	
9) Göçler destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler. (Kültür)	
Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2008	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 33. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 10. madde ve kaynakçası**

Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)	
10) Teknolojik gelişmeler destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler. (Kültür)	
Alan Uzmanı	
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	

**Çizelge 34. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 11. madde ve kaynakçası**

Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)	
11) Refah düzeyi destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler. (Kültür)	
Alan Uzmanı	
K2, K5, K6, K7, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	

**Çizelge 35. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 12. madde ve kaynakçası**

Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)	
12) İklimsel özellikler destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler. (Çevre)	
Alanyazın	Alan Uzmanı
Richards,2002; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008 Trubek,2008; Çalışkan,2013; Eriksen,2013; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Chang ve Mak, 2018; Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 36. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 13. madde ve kaynakçası**

Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)	
13) Toprak özellikleri destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler. (Çevre)	
Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 37. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 14. madde ve kaynakçası**

Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)	
14) Su içeriği ve kimyası destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler. (Çevre)	
Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K3, K4, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 38. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 15. madde ve kaynakçası**

Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)	
15) Bitki örtüsü destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler. (Çevre)	
Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K4, K5, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 39. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 16. madde ve kaynakçası**

Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)	
16) Yeryüzü şekilleri destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler. (Çevre)	
Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 40. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 17. madde ve kaynakçası**

Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)	
17) Yöreye has yiyecekler destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler. (Çevre)	
Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Brunori,2007; Trubek,2008; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 41. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 18. madde ve kaynakçası**

Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)	
18) Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler (Çevre)	
Alan Uzmanı	
K4, K5, K7, K8, K9, K10, K13, K14, K16, K17	

**Çizelge 42. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 19. madde ve kaynakçası**

Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)
19) Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler. (Çevre)
Alan Uzmanı
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15

**Çizelge 43. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 20. madde ve kaynakçası**

Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırılması			
20) Tarihsel süreçler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler. (Kültür)			
Tarih		Lezzet Çeşitliliği	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Fox,2007; Harrington,2008; Harrington ve Herzog 2007; Çalışkan 2013; Http-2; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018 Gün,2020	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17	Harrington,2005; Harrington;2008; Trubek,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 44. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 21. madde ve kaynakçası**

Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırılması			
21) Etnik çeşitlilik destinasyonunun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler. (Kültür)			
Etnik Çeşitlilik		Lezzet Çeşitliliği	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Koc ve Welsh,2001; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Fox,2007; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Hillel,2013; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Töre Başat vd. 2017 Nebioğlu,2017; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington;2008; Trubek,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 45. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 22. madde ve kaynakçası**

Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırılması			
22) Deneme ve yanılmalardan elde edilmiş tecrübelerin destinasyonunun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler. (Kültür)			
Deneme ve Yanılmalılar		Lezzet Çeşitliliği	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017; Töre Başat vd. 2017 Gün;2020	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington;2008; Trubek,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17



**Çizelge 46. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 23. madde ve kaynakçası**

Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırılması			
23) Yenilikler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler. (Kültür)			
Yenilikler		Lezzet Çeşitliliği	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington;2005; Harrington;2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington;2005; Harrington;2008; Trubek,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 47. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 24. madde ve kaynakçası**

Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırılması			
24) Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonun lezzet çeşitliliğini etkiler. (Kültür)			
Yetenekler		Lezzet Çeşitliliği	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington;2005; Harrington;2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17	Harrington;2005; Harrington;2008; Trubek,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 48. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 25. madde ve kaynakçası**

Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırılması			
25) Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonun lezzet çeşitliliğini etkiler. (Kültür)			
İnançlar		Lezzet Çeşitliliği	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington;2005; Harrington;2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018; Töre Başat vd. 2017; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015	K1, K2, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington;2005; Harrington;2008; Trubek,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 49. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 26. madde ve kaynakçası**

Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırılması			
26) Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonun lezzet çeşitliliğini etkiler. (Kültür)			
Gelenek ve Görenekler		Lezzet Çeşitliliği	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Koc ve Welsh,2001; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Fox,2007; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Hillel,2013; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Töre Başat vd. 2017 Nebioğlu,2017; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington;2008; Trubek,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 50. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 27. madde ve kaynakçası**

Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırılması			
27) Yapılan ticaret destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler. (Kültür)			
Ticaret		Lezzet Çeşitliliği	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2008	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington;2008; Trubek,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 51. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 28. madde ve kaynakçası**

Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırılması			
28) Göçler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler. (Kültür)			
Göçler		Lezzet Çeşitliliği	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2008	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington;2008; Trubek,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 52. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 29. madde ve kaynakçası**

Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırılması		
29) Teknolojik gelişmeler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler. (Kültür)		
Teknoloji	Lezzet Çeşitliliği	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8,K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington;2008; Trubek,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 53. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 30. madde ve kaynakçası**

Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırılması		
30) Refah düzeyi destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler. (Kültür)		
Refah Düzeyi	Lezzet Çeşitliliği	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K2, K5, K6, K7, K10, K11, K12,K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington;2008; Trubek,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 54. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 31. madde ve kaynakçası**

Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırılması			
31) İklimsel özellikler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler. (Çevre)			
İklimsel Özellikler		Lezzet Çeşitliliği	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Richards,2002; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008 Trubek,2008; Çalışkan,2013; Eriksen,2013; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Chang ve Mak, 2018; Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington;2008; Trubek,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 55. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 32. madde ve kaynakçası**

Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırılması			
32) Toprak özellikleri destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler. (Çevre)			
Toprağın Özellikleri		Lezzet Çeşitliliği	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington;2008; Trubek,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 56. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 33. madde ve kaynakçası**

Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırılması			
33) Suyun içeriği ve kimyası destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler. (Çevre)			
Suyun Özellikleri		Lezzet Çeşitliliği	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2-2; Nebioglu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K3, K4, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington;2008; Trubek,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 57. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 34. madde ve kaynakçası**

Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırılması			
34) Bitki örtüsü destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler. (Çevre)			
Bitki Örtüsü		Lezzet Çeşitliliği	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioglu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K4, K5, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington;2008; Trubek,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 58. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 35. madde ve kaynakçası**

Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırılması			
35) Yeryüzü şekilleri destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler. (Çevre)			
Yeryüzü Şekilleri		Lezzet Çeşitliliği	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington;2008; Trubek,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 59. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 36. madde ve kaynakçası**

Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırılması			
36) Yöreye has yiyecekler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler. (Çevre)			
Yöreye Has Yiyecekler		Lezzet Çeşitliliği	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Brunori,2007; Trubek,2008; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington;2008; Trubek,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 60. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 37. madde ve kaynakçası**

Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırılması		
37) Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler. (Çevre)		
Ekolojik Ayak İzi	Lezzet Çeşitliliği	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K4, K5, K7, K8, K9, K10, K13, K14, K16, K17	Harrington,2005; Harrington;2008; Trubek,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 61. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 38. madde ve kaynakçası**

Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırılması		
38) Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler. (Çevre)		
Kıtlık	Lezzet Çeşitliliği	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15	Harrington,2005; Harrington;2008; Trubek,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 62. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 39. madde ve kaynakçası**

Pişirme Teknikleri Sınıflandırılması			
39) Tarihsel süreçler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler. (Kültür)			
Tarih		Pişirme Teknikleri	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven and Jones,2005; Fox,2007; Harrington,2008; Harrington ve Herzog 2007; Çalışkan 2013; Http-2; Doğddubay ve Sünnetçioğlu,2015; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018 Gün,2020	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 63. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 40. madde ve kaynakçası**

Pişirme Teknikleri Sınıflandırılması			
40) Etnik çeşitlilik destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler. (Kültür)			
Etnik Çeşitlilik		Pişirme Teknikleri	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Koc ve Welsh,2001; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Fox,2007; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Hillel,2013; Doğddubay ve Sünnetçioğlu,2015; Töre Başat vd. 2017 Nebioğlu,2017; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17



**Çizelge 64. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 41. madde ve kaynakçası**

Pişirme Teknikleri Sınıflandırılması			
41) Deneme ve yanılmalardan elde edilmiş tecrübeler destinasyonun sahip olduğu yemek pişirme tekniklerini etkiler. (Kültür)			
Deneme ve Yanılmalar		Pişirme Teknikleri	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017; Töre Başat vd. 2017 Gün;2020	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 65. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 42. madde ve kaynakçası**

Pişirme Teknikleri Sınıflandırılması			
42) Yenilikler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler. (Kültür)			
Yenilikler		Pişirme Teknikleri	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington;2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 66. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 43. madde ve kaynakçası**

Pişirme Teknikleri Sınıflandırılması			
43) Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonun pişirme tekniklerini etkiler. (Kültür)			
Yetenekler		Pişirme Teknikleri	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang and Mak, 2018;	K1, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 67. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 44. madde ve kaynakçası**

Pişirme Teknikleri Sınıflandırılması			
44) Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonun pişirme tekniklerini etkiler. (Kültür)			
İnançlar		Pişirme Teknikleri	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018; Töre Başat vd. 2017; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015	K1, K2, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 68. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 45. madde ve kaynakçası**

Pişirme Teknikleri Sınıflandırılması			
45) Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonun pişirme tekniklerini etkiler. (Kültür)			
Gelenek ve Görenekler		Pişirme Teknikleri	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Koc ve Welsh,2001; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Fox,2007; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Hillel,2013; Doğddubay ve Sünnetçioğlu,2015; Töre Başat vd. 2017 Nebioğlu,2017; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 69.Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 46. madde ve kaynakçası**

Pişirme Teknikleri Sınıflandırılması			
46) Yapılan ticaret destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler. (Kültür)			
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2008	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 70. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 47. madde ve kaynakçası**

Pişirme Teknikleri Sınıflandırılması			
47) Göçler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler. (Kültür)			
Göçler		Pişirme Teknikleri	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2008	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 71. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 48. madde ve kaynakçası**

Pişirme Teknikleri Sınıflandırılması		
48) Teknolojik gelişmeler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler. (Kültür)		
Teknoloji	Pişirme Teknikleri	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8,K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 72. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 49. madde ve kaynakçası**

Pişirme Teknikleri Sınıflandırılması		
49) Refah düzeyi destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler. (Kültür)		
Refah Düzeyi	Pişirme Teknikleri	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K2, K5, K6, K7, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 73. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 50. madde ve kaynakçası**

Pişirme Teknikleri Sınıflandırılması			
50) İklimsel özellikler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler. (Çevre)			
İklimsel Özellikler		Pişirme Teknikleri	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Richards,2002; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008 Trubek,2008; Çalışkan,2013; Eriksen;2013; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Chang ve Mak, 2018; Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 74. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 51. madde ve kaynakçası**

Pişirme Teknikleri Sınıflandırılması			
51) Toprak özellikleri destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler. (Çevre)			
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 75. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 52. madde ve kaynakçası**

Pişirme Teknikleri Sınıflandırılması			
52) Suyun içeriği ve kimyası destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler. (Çevre)			
Suyun Özellikleri		Pişirme Teknikleri	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K3, K4, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 76. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 53. madde ve kaynakçası**

Pişirme Teknikleri Sınıflandırılması			
53) Bitki örtüsü destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler. (Çevre)			
Bitki Örtüsü		Pişirme Teknikleri	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K4, K5, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 77. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 54. madde ve kaynakçası**

Pişirme Teknikleri Sınıflandırılması			
54) Yeryüzü şekilleri destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler. (Çevre)			
Yeryüzü Şekilleri		Pişirme Teknikleri	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 78. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 55. madde ve kaynakçası**

Pişirme Teknikleri Sınıflandırılması			
55) Yöreye has yiyecekler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler. (Çevre)			
Yöreye Has Yiyecekler		Pişirme Teknikleri	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Brunori,2007; Trubek,2008; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17



**Çizelge 79. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 56. madde ve kaynakçası**

Pişirme Teknikleri Sınıflandırılması		
56) Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler. (Çevre)		
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K4, K5, K7, K8, K9, K10, K13, K14, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 80. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 57. madde ve kaynakçası**

Pişirme Teknikleri Sınıflandırılması		
57) Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler. (Çevre)		
Kıtlık	Pişirme Teknikleri	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 81. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 58. madde ve kaynakçası**

Kullanılan Malzemeler Sınıflandırılması			
58) Tarihsel süreçler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler. (Kültür)			
Tarih		Kullanılan Malzemeler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven and Jones,2005; Fox,2007; Harrington,2008; Harrington ve Herzog 2007; Çalışkan 2013; Http-2; Doğddubay ve Sünnetçioğlu,2015; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018 Gün,2020	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 82. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 59. madde ve kaynakçası**

Kullanılan Malzemeler Sınıflandırılması			
59) Etnik çeşitlilik destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler. (Kültür)			
Etnik Çeşitlilik		Kullanılan Malzemeler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Fox,2007; Harrington,2008; Harrington ve Herzog 2007; Çalışkan 2013; Http-2; Doğddubay ve Sünnetçioğlu,2015; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018 Gün,2020	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 83. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 60. madde ve kaynakçası**

Kullanılan Malzemeler Sınıflandırılması			
60) Deneme ve yanımlar destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler. (Kültür)			
Deneme ve Yanımlar		Kullanılan Malzemeler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017; Töre Başat vd. 2017 Gün;2020	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 84. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 61. madde ve kaynakçası**

Kullanılan Malzemeler Sınıflandırılması			
61) Yenilikler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler. (Kültür)			
Yenilikler		Kullanılan Malzemeler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington;2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 85. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 62. madde ve kaynakçası**

Kullanılan Malzemeler Sınıflandırılması			
62) Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler. (Kültür)			
Yetenekler		Kullanılan Malzemeler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington;2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang and Mak, 2018;	K1, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 86. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 63. madde ve kaynakçası**

Kullanılan Malzemeler Sınıflandırılması			
63) Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler. (Kültür)			
İnançlar		Kullanılan Malzemeler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington;2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018; Töre Başat vd. 2017; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015	K1, K2, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

Çizelge 87. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 64. madde ve kaynakçası

Kullanılan Malzemeler Sınıflandırılması			
64) Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler. (Kültür)			
Gelenek ve Görenekler		Kullanılan Malzemeler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Koc ve Welsh,2001; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Fox,2007; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Hillel,2013; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Töre Başat vd. 2017 Nebioğlu,2017; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

Çizelge 88. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 65. madde ve kaynakçası

Kullanılan Malzemeler Sınıflandırılması			
65) Ticaret destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler. (Kültür)			
Ticaret		Kullanılan Malzemeler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2008	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 89. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 66. madde ve kaynakçası**

Kullanılan Malzemeler Sınıflandırılması			
66) Göçler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler. (Kültür)			
Göçler		Kullanılan Malzemeler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2008	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 90. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 67. madde ve kaynakçası**

Kullanılan Malzemeler Sınıflandırılması		
67) Teknolojik gelişmeler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler. (Kültür)		
Teknoloji	Kullanılan Malzemeler	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 91. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 68. madde ve kaynakçası**

Kullanılan Malzemeler Sınıflandırılması		
68) Refah düzeyi destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler. (Kültür)		
Refah Düzeyi	Kullanılan Malzemeler	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K2, K5, K6, K7, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 92. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 69. madde ve kaynakçası**

Kullanılan Malzemeler Sınıflandırılması			
69) İklimsel özellikler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler. (Çevre)			
İklimsel Özellikler		Kullanılan Malzemeler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Richards,2002; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008 Trubek,2008; Çalışkan,2013; Eriksen;2013; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Chang ve Mak, 2018; Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 93. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 70. madde ve kaynakçası**

Kullanılan Malzemeler Sınıflandırılması			
70) Toprak özellikler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler. (Çevre)			
Toprağın Özellikleri		Kullanılan Malzemeler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven and Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 94. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 71. madde ve kaynakçası**

Kullanılan Malzemeler Sınıflandırılması			
71) Suyun içeriği ve kimyası destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler. (Çevre)			
Suyun Özellikleri		Kullanılan Malzemeler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K3, K4, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17



**Çizelge 95. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 72. madde ve kaynakçası**

Kullanılan Malzemeler Sınıflandırılması			
72) Bitki örtüsü destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler. (Çevre)			
Bitki Örtüsü		Kullanılan Malzemeler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K4, K5, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 96. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 73. madde ve kaynakçası**

Kullanılan Malzemeler Sınıflandırılması			
73) Yeryüzü şekilleri destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler. (Çevre)			
Yeryüzü Şekilleri		Kullanılan Malzemeler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 97. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 74. madde ve kaynakçası**

Kullanılan Malzemeler Sınıflandırılması			
74) Yöreye has yiyecekler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler. (Çevre)			
Yöreye Has Yiyecekler		Kullanılan Malzemeler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Brunori,2007; Trubek,2008; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 98. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 75. madde ve kaynakçası**

Kullanılan Malzemeler Sınıflandırılması		
75)Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler. (Çevre)		
Ekolojik Ayak İzi	Kullanılan Malzemeler	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K4, K5, K7, K8, K9, K10, K13, K14, K16, K17	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington and Herzog 2007; Harrington and Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 99. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 76. madde ve kaynakçası**

Kullanılan Malzemeler Sınıflandırılması		
76) Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler. (Çevre)		
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15	Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Chang ve Mak, 2018; Harrington,2008; Gün,2020; Harrington ve Herzog 2007; Harrington ve Ottenbacher,2010;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 100. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 77. madde ve kaynakçası**

Tarifler Sınıflandırılması			
77) Tarihsel süreçler destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler. (Kültür)			
Tarih		Tarifler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Fox,2007; Harrington,2008; Harrington ve Herzog 2007; Çalışkan 2013; Http-2; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018 Gün,2020	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 101. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 78. madde ve kaynakçası**

Tarifler Sınıflandırılması			
78) Etnik çeşitlilik destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler. (Kültür)			
Etnik Çeşitlilik		Tarifler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Koc ve Welsh,2001; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Fox,2007; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Hillel,2013; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Töre Başat vd. 2017 Nebioğlu,2017; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 102. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 79. madde ve kaynakçası**

Tarifler Sınıflandırılması			
79) Deneme ve yanılmalardan elde edilmiş tecrübeler destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler. (Kültür)			
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017; Töre Başat vd. 2017 Gün,2020	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 103. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 80. madde ve kaynakçası**

Tarifler Sınıflandırılması			
80)Yenilikler destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler. (Kültür)			
Yenilikler		Tarifler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington;2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebiğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge104. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 81. madde ve kaynakçası**

Tarifler Sınıflandırılması			
81) Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler. (Kültür)			
Yetenekler		Tarifler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington;2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebiğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 105. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 82. madde ve kaynakçası**

Tarifler Sınıflandırılması			
82) Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler. (Kültür)			
İnançlar		Tarifler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018; Töre Başat vd. 2017; Doğddubay ve Sünnetçioğlu,2015	K1, K2, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge106. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 83. madde ve kaynakçası**

Tarifler Sınıflandırılması			
83) Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler. (Kültür)			
Gelenek ve Görenekler		Tarifler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Koc ve Welsh,2001; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Fox,2007; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Hillel,2013; Doğddubay ve Sünnetçioğlu,2015; Töre Başat vd. 2017 Nebioğlu,2017; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 107. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 84. madde ve kaynakçası**

Tarifler Sınıflandırılması			
84) Ticaret destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler. (Kültür)			
Ticaret		Tarifler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2008	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 108. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 85. madde ve kaynakçası**

Tarifler Sınıflandırılması			
85) Göçler destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler. (Kültür)			
Göçler		Tarifler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2008	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 109. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 86. madde ve kaynakçası**

Tarifler Sınıflandırılması		
86) Teknolojik gelişmeler destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler. (Kültür)		
Teknoloji	Tarifler	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 110. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 87. madde ve kaynakçası**

Tarifler Sınıflandırılması		
87) Refah düzeyi destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler. (Kültür)		
Refah Düzeyi	Tarifler	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K2, K5, K6, K7, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17



**Çizelge 111. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 88. madde ve kaynakçası**

Tarifler Sınıflandırılması			
88) İklimsel özellikler destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler. (Çevre)			
İklimsel Özellikler		Tarifler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Richards,2002; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008 Trubek,2008; Çalışkan,2013; Eriksen;2013; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Chang ve Mak, 2018; Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 112. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 89. madde ve kaynakçası**

Tarifler Sınıflandırılması			
89) Toprak özellikleri destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler. (Çevre)			
Toprağın Özellikleri		Tarifler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 113. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 90. madde ve kaynakçası**

Tarifler Sınıflandırılması			
90) Suyun içeriği ve kimyası destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler. (Çevre)			
Suyun Özellikleri		Tarifler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K3, K4, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 114. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 91. madde ve kaynakçası**

Tarifler Sınıflandırılması			
91)Bitki örtüsü destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler. (Çevre)			
Bitki Örtüsü		Tarifler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K4, K5, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 115. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 92. madde ve kaynakçası**

Tarifler Sınıflandırılması			
92) Yeryüzü şekilleri destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler. (Çevre)			
Yeryüzü Şekilleri		Tarifler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 116. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 93. madde ve kaynakçası**

Tarifler Sınıflandırılması			
93) Yöreye has yiyecekler destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler. (Çevre)			
Yöreye Has Yiyecekler		Tarifler	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Brunori,2007; Trubek,2008; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 117. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 94. madde ve kaynakçası**

Tarifler Sınıflandırılması		
94)Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler. (Çevre)		
Ekolojik Ayak İzi	Tarifler	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K4, K5, K7, K8, K9, K10, K13, K14, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebiöglü,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 118. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 95. madde ve kaynakçası**

Tarifler Sınıflandırılması		
95) Daha önce yaşanmış olan kıtlıkların destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler. (Çevre)		
Kıtlık	Tarifler	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebiöglü,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 119. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 96. madde ve kaynakçası**

Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırılması			
96) Tarihsel süreçler destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkiler. (Kültür)			
Tarih		Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven and Jones,2005; Fox,2007; Harrington,2008; Harrington ve Herzog 2007; Çalışkan 2013; Http-2; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018 Gün,2020	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 120. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 97. madde ve kaynakçası**

Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırılması			
97) Etnik çeşitlilik destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkiler. İ (Kültür)			
Etnik Çeşitlilik		Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Koc ve Welsh,2001; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Fox,2007; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Hillel,2013; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Töre Başat vd. 2017 Nebioğlu,2017; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 121. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 98. madde ve kaynakçası**

Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırılması			
98) Deneme ve yanımlardan elde edilmiş tecrübeler destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler. (Kültür)			
Deneme ve Yanımlar		Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017; Töre Başat vd. 2017 Gün;2020	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 122. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 99. madde ve kaynakçası**

Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırılması			
99) Yenilikler destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler. (Kültür)			
Yenilikler		Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington;2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 123. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 100. madde ve kaynakçası**

Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırılması			
100) Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkiler. (Kültür)			
Yetenekler		Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington;2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang and Mak, 2018;	K1, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 124. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 101. madde ve kaynakçası**

Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırılması			
101) Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkiler. (Kültür)			
İnançlar		Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington;2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018; Töre Başat vd. 2017; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015	K1, K2, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 125. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 102. madde ve kaynakçası**

Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırılması			
102) Destinasyonda yaşayanların gelenek ve göreneklere destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler. (Kültür)			
Gelenek ve Görenekler		Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Koc ve Welsh,2001; Harrington,2005; Harrington and Herzog 2007; Fox,2007; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Hillel,2013; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Töre Başat vd. 2017 Nebioğlu,2017; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 126. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 103. madde ve kaynakçası**

Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırılması			
103) Ticaret destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler. (Kültür)			
Ticaret		Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2008	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17



**Çizelge 127. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 104. madde ve kaynakçası**

Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırılması			
104) Göçler destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkiler. (Kültür)			
Göçler		Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2008	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 128. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 105. madde ve kaynakçası**

Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırılması		
105) Teknolojik gelişmeler destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkiler. (Kültür)		
Teknoloji	Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 129. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 106. madde ve kaynakçası**

Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırılması		
106) Refah düzeyi destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkiler. (Kültür)		
Refah Düzeyi	Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K2, K5, K6, K7, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 130. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 107. madde ve kaynakçası**

Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırılması			
107) İklimsel özellikler destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkiler. (Çevre)			
İklimsel Özellikler		Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Richards,2002; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008 Trubek,2008; Çalışkan,2013; Eriksen;2013; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Chang ve Mak, 2018; Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 131. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 108. madde ve kaynakçası**

Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırılması			
108) Toprak özellikleri destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler. (Çevre)			
Toprağın Özellikleri		Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 132.Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 109. madde ve kaynakçası**

Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırılması			
109) Suyun içeriği ve kimyası destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler. (Çevre)			
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K3, K4, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 133. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 110. madde ve kaynakçası**

Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırılması			
110) Bitki örtüsü destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkiler. (Çevre)			
Bitki Örtüsü		Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K4, K5, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 134. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 111. madde ve kaynakçası**

Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırılması			
111) Yeryüzü şekilleri destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkiler. (Çevre)			
Yeryüzü Şekilleri		Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 135. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 112. madde ve kaynakçası**

Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırılması			
112) Yöreye has yiyecekler destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkiler. (Çevre)			
Yöreye Has Yiyecekler		Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Brunori,2007; Trubek,2008; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 136. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 113. madde ve kaynakçası**

Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırılması		
113) Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkiler. (Çevre)		
Ekolojik Ayak İzi	Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K4, K5, K7, K8, K9, K10, K13, K14, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 137. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 114. madde ve kaynakçası**

Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırılması		
114) Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkiler. (Çevre)		
Tarih		Yiyecek ve İçecek Uyumu
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioglu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 138. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 115. madde ve kaynakçası**

Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırılması			
115) Tarihsel süreçler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler. (Kültür)			
Tarih		Yiyecek ve İçecek Uyumu	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Fox,2007; Harrington,2008; Harrington ve Herzog 2007; Çalışkan 2013; Http-2; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018 Gün,2020	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17	Çalışkan,2013; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington;2008;	K1, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 139. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 116. madde ve kaynakçası**

Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırılması			
116) Etnik çeşitlilik destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler. (Kültür)			
Etnik Çeşitlilik		Yiyecek ve İçecek Uyumu	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Koc ve Welsh,2001; Harrington,2005; Harrington and Herzog 2007; Fox,2007; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Hillel,2013; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Töre Başat vd. 2017 Nebioğlu,2017; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Çalışkan,2013; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington;2008;	K1, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 140. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 117. madde ve kaynakçası**

Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırılması			
117) Deneme ve yanılmalardan elde edilmiş tecrübeler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler. (Kültür)			
Deneme ve Yanılmalar		Yiyecek ve İçecek Uyumu	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2005; Harrington,2008; Çalışkan;2013; Nebioğlu,2017; Töre Başat vd. 2017 Gün;2020	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Çalışkan,2013; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington;2008;	K1, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 141. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 118. madde ve kaynakçası**

Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırılması			
118) Yenilikler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler. (Kültür)			
Yenilikler		Yiyecek ve İçecek Uyumu	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington;2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17	Çalışkan,2013; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington;2008;	K1, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 142. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 119. madde ve kaynakçası**

Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırılması			
119)Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler. (Kültür)			
Yetenekler		Yiyecek ve İçecek Uyumu	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington;2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018;	K1, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K16, K17	Çalışkan,2013; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington;2008;	K1, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 143. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 120. madde ve kaynakçası**

Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırılması			
120) Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler. (Kültür)			
İnançlar		Yiyecek ve İçecek Uyumu	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington;2005; Harrington,2008; Çalışkan,2013; Chang ve Mak, 2018; Töre Başat vd. 2017; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015	K1, K2, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Çalışkan,2013; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington;2008;	K1, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17



**Çizelge 144. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 121. madde ve kaynakçası**

Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırılması			
121) Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler. (Kültür)			
Gelenek ve Görenekler		Yiyecek ve İçecek Uyumu	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Koc ve Welsh,2001; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Fox,2007; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Çalışkan,2013; Hillel,2013; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Töre Başat vd. 2017 Nebioğlu,2017; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Çalışkan,2013; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington;2008;	K1, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 145. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 122. madde ve kaynakçası**

Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırılması			
122)Ticaret destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler. (Kültür)			
Ticaret		Yiyecek ve İçecek Uyumu	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2008	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Çalışkan,2013; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington;2008;	K1, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 146. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 123. madde ve kaynakçası**

Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırılması			
123) Diğer yerlerden gelen göçler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler. (Kültür)			
Göçler		Yiyecek ve İçecek Uyumu	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Harrington,2008	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17	Çalışkan,2013; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington;2008;	K1, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 147. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 124. madde ve kaynakçası**

Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırılması		
124) Teknolojik gelişmeler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler. (Kültür)		
Teknoloji	Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge148. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 125. madde ve kaynakçası**

Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırılması		
125) Refah düzeyi destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler. (Kültür)		
Refah Düzeyi	Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K2, K5, K6, K7, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 149. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 126. madde ve kaynakçası**

Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırılması			
126)İklimsel özellikler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler. (Çevre)			
İklimsel Özellikler		Yiyecek ve İçecek Uyumu	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
Richards,2002; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008 Trubek,2008; Çalışkan,2013; Eriksen;2013; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Chang ve Mak, 2018; Akbulut ve Yazıcıoğlu,2020; Gün,2020;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Çalışkan,2013; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington;2008;	K1, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 150. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 127. madde ve kaynakçası**

Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırılması			
127) Toprak özellikleri destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler. (Çevre)			
Toprağın Özellikleri		Yiyecek ve İçecek Uyumu	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Çalışkan,2013; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington;2008;	K1, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 151. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 128. madde ve kaynakçası**

Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırılması			
128) Suyun içeriği ve kimyası destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler. (Çevre)			
Suyun Özellikleri		Yiyecek ve İçecek Uyumu	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K3, K4, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Çalışkan,2013; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington;2008;	K1, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 152. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 129. madde ve kaynakçası**

Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırılması			
129) Bitki örtüsü destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler. (Çevre)			
Bitki Örtüsü		Yiyecek ve İçecek Uyumu	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K4, K5, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Çalışkan,2013; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington;2008;	K1, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 153: Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 130. madde ve kaynakçası**

Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırılması			
130) Yeryüzü şekilleri destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler. (Çevre)			
Yeryüzü Şekilleri		Yiyecek ve İçecek Uyumu	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Harrington,2005; Haven ve Jones,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington,2008; Trubek,2008 Harrington ve Ottenbacher,2010 Çalışkan 2013; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Http-2; Nebioğlu,2017; Rinaldi,2017; Töre Başat vd. 2017 Chang ve Mak, 2018; Gün,2020	K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Çalışkan,2013; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington;2008;	K1, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 154. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 131. madde ve kaynakçası**

Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırılması			
131) Yöreye has yiyecekler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler. (Çevre)			
Yöreye Has Yiyecekler		Yiyecek ve İçecek Uyumu	
Alanyazın	Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
D'amico 2004; Brunori,2007; Trubek,2008; Eriksen,2013; Everet ve Aitchison,2014; Doğdubay ve Sünnetçioğlu,2015; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17	Çalışkan,2013; Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Harrington;2008;	K1, K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 155. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 132. madde ve kaynakçası**

Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırılması		
132) Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler. (Çevre)		
Ekolojik Ayak İzi	Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K4, K5, K7, K8, K9, K10, K13, K14, K16, K17	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

**Çizelge 156. Yemek kimliği muhtemel madde havuzu 133. madde ve kaynakçası**

Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırılması		
133) Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler. (Çevre)		
Kıtlık	Sofra Adabı ve Görgü Kuralları	
Alan Uzmanı	Alanyazın	Alan Uzmanı
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K14, K15	Harrington,2005; Harrington ve Herzog 2007; Trubek,2008; Harrington;2008; Harrington ve Ottenbacher,2010; Chang ve Mak, 2018; Çalışkan,2013; Nebioğlu,2017;	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17

Çalışmada Yemek kimliği muhtemel madde havuzu Çevre boyutu: 56 maddede Kültür Boyutu:77 madde olarak belirlenmiştir.

#### 4.1.6. Destinasyon Yemek Kimliği Ölçek Geliştirme Çalışmasına İlişkin Nihai Madde Havuzu ve Alan Uzmanı Değerlendirme Listesi

Aşağıda değerlendirme listesi yer almaktadır.

**Çizelge 157. Destinasyon Yemek Kimliği Ölçek Geliştirme Çalışmasına İlişkin Nihai Madde Havuzu ve Alan Uzmanı Değerlendirme Listesi**

<b>Destinasyon Yemek Kimliği Ölçek Geliştirme Çalışmasına İlişkin Nihai Madde Havuzu ve Alan Uzmanı Değerlendirme Listesi</b>	
<b>*Turuncu renk kültürle ilgili olan maddelerdir.</b>	
<b>*Yeşil renk çevre ile ilgili olan maddelerdir.</b>	
	<b>Yemek Kimliği Sınıflandırması (Genel)</b>
1	Tarihsel süreçler destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler.
2	Etnik çeşitlilik destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler.
3	Deneme ve yanımlardan elde edilmiş tecrübeler destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler.
4	Yenilikler destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler.
5	Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonun yemek kimliğini etkiler.
6	Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonun yemek kimliğini etkiler.
7	Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonun yemek kimliğini etkiler.
8	Yapılan ticaret destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler.
9	Göçler destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler.
10	Teknolojik gelişmeler destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler.
11	Refah düzeyi destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler.
12	İklimsel özellikler destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler.
13	Toprak özellikleri destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler.
14	Su içeriği ve kimyası destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler.
15	Bitki örtüsü destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler.
16	Yeryüzü şekilleri destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler.
17	Yöreye has yiyecekler destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler.
18	Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler.
19	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonun sahip olduğu yemek kimliğini etkiler.
	<b>Lezzet Çeşitliliği Sınıflandırması</b>
20	Tarihsel süreçler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler.
21	Etnik çeşitlilik destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler.



**Çizelge 157- devamı**

22	Deneme ve yanılmalarından elde edilmiş tecrübelerin destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler.
23	Yenilikler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler.
24	Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonun lezzet çeşitliliğini etkiler.
25	Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonun lezzet çeşitliliğini etkiler.
26	Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonun lezzet çeşitliliğini etkiler.
27	Yapılan ticaret destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler.
28	Göçler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler.
29	Teknolojik gelişmeler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler.
30	Refah düzeyi destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler.
31	İklimsel özelliklerin destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler.
32	Toprak özelliklerinin destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler.
33	Suyun içeriği ve kimyası destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler.
34	Bitki örtüsü destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler.
35	Yeryüzü şekilleri destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler.
36	Yöreye has yiyecekler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler.
37	Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler.
38	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler.
	<b>Pişirme Teknikleri Sınıflandırması</b>
39	Tarihsel süreçler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler.
40	Etnik çeşitlilik destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler.
41	Deneme ve yanılmalarından elde edilmiş tecrübeler destinasyonun sahip olduğu yemek pişirme tekniklerini etkiler.
42	Yenilikler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler.
43	Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonun pişirme tekniklerini etkiler.
44	Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonun pişirme tekniklerini etkiler.
45	Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonun pişirme tekniklerini etkiler.
46	Yapılan ticaret destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler.
47	Göçler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler.
48	Teknolojik gelişmeler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler.
49	Refah düzeyi destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler.
50	İklimsel özellikler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler.

**Çizelge 157- devamı**

51	Toprak özellikleri destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler.
52	Suyun içeriği ve kimyası destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler.
53	Bitki örtüsü destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler.
54	Yeryüzü şekilleri destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler.
55	Yöreye has yiyecekler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler.
56	Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler.
57	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler.
<b>Kullanılan Malzemeler Sınıflandırması</b>	
58	Tarihsel süreçler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.
59	Etnik çeşitlilik destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.
60	Deneme ve yanılmalar destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.
61	Yenilikler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.
62	Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.
63	Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.
64	Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.
65	Ticaret destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.
66	Göçler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.
67	Teknolojik gelişmeler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.
68	Refah düzeyi destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.
69	İklimsel özellikler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.
70	Toprak özellikler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.
71	Suyun içeriği ve kimyası destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.
72	Bitki örtüsü destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.
73	Yeryüzü şekilleri destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.
74	Yöreye has yiyecekler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.
75	Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.
76	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.
<b>Tarifler Sınıflandırması</b>	
77	Tarihsel süreçler destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.
78	Etnik çeşitlilik destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.
79	Deneme ve yanılmardan elde edilmiş tecrübeler destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.
80	Yenilikler destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.

**Çizelge 157- devamı**

81	Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.
82	Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.
83	Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.
84	Ticaret destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.
85	Göçler destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.
86	Teknolojik gelişmeler destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.
87	Refah düzeyi destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.
88	İklimsel özellikler destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.
89	Toprak özellikleri destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.
90	Suyun içeriği ve kimyası destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.
91	Bitki örtüsü destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.
92	Yeryüzü şekilleri destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.
93	Yöreye has yiyecekler destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.
94	Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.
95	Daha önce yaşanmış olan kıtlıkların destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.
<b>Sofra Adap ve Kuralları Sınıflandırması</b>	
96	Tarihsel süreçler destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler.
97	Etnik çeşitlilik destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler.
98	Deneme ve yanımlardan elde edilmiş tecrübeler destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler.
99	Yenilikler destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve etkiler.
100	Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler.
101	Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler.
102	Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler.
103	Ticaret destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler.
104	Göçler destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler.
105	Teknolojik gelişmeler destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler.
106	Refah düzeyi destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler.
107	İklimsel özellikler destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler.
108	Toprak özellikleri destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler.
109	Suyun içeriği ve kimyası destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler.
110	Bitki örtüsü destinasyonun sahip olduğu sofra adap ve kurallarını etkiler.

**Çizelge 157- devamı**

111	Yeryüzü şekilleri destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkiler.
112	Yöreyle has yiyecekler destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkiler.
113	Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkiler.
114	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkiler.
	<b>Yiyecek ve İçecek Uyumu Sınıflandırması</b>
115	Tarihsel süreçler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.
116	Etnik çeşitlilik destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.
117	Deneme ve yanılmalardan elde edilmiş tecrübeler destinasyonun sahip olduğu sofrada yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.
118	Yenilikler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.
119	Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.
120	Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.
121	Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.
122	Ticaret destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.
123	Diğer yerlerden gelen göçler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.
124	Teknolojik gelişmeler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.
125	Refah düzeyi destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.
126	İklimsel özellikler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.
127	Toprak özellikleri destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.
128	Suyun içeriği ve kimyası destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.
129	Bitki örtüsü destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.
130	Yeryüzü şekilleri destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.
131	Yöreyle has yiyecekler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.
132	Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.
133	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.
	<b>Toplam: Çevre boyutu: 56 madde, Kültür Boyutu:77 madde olarak oluşturulmuştur.</b>

#### 4.1.7. Alan Uzmanı Değerlendirme Listesi

Çalışma ilk olarak ölçek geliştirme konusunda deneyimli olan akademisyenler tarafından incelenmiş ve toplamda 133 maddeden oluşan alan uzmanı değerlendirme listesinde bazı değişikliklere gidilmiştir. Bu değişikliklerden;

Birincisi, cümle sonlarında yer alan “etkiler” kelimesinin mantıksal bazı yanlışlıklara sebebiyet vereceğinden dolayı “etkilemiştir” olarak değiştirilmesidir.

İkincisi, 1’den 19’a kadar olan maddelerin oluşturduğu yemek kimliği sınıflandırması (genel) başlığı ve maddeleri alt başlıklarda ayrı ayrı ölçülenmesinden dolayı tekrardan bu yapının sorulmasına gerek duyulmaması sebebiyle alan uzmanı değerlendirme listesinden çıkarılmıştır.

Üçüncüsü, yemek kimliğini etkileyen faktörler arasında yer alan yenilikler kavramıyla ilgili olan maddeler teknoloji kavramının zaten ölçek içerisinde hali hazırda olmasından dolayı anlamsal karışıklıklara sebebiyet vermemesi ve ölçek başarısına katkı sağlamayacağı düşünüldüğünden alan uzmanı değerlendirme listesinden çıkarılmıştır.

Dördüncüsü, yemek kimliğini etkileyen faktörler arasında yer alan etnik çeşitlilik kavramıyla ilgili olan maddeler göçler başlığı ile karışabileceğinden ve ölçek başarısına katkı sağlamayacağı düşünüldüğünden alan uzmanı değerlendirme listesinden çıkarılmıştır.

Beşincisi, kavramları alan uzmanlarının daha iyi anlayabilmesi için kavramların yanına o kavramlarının kısa açıklamaları da eklenmiştir.

Alan uzmanı değerlendirme listesinde yer alan çevre boyutu 56, kültür boyutu 77 toplamda ise 133 madde yapılan değişiklikler neticesinde çevre boyutu 48, kültür boyutu 54 olmak üzere toplam 102 maddeye indirilmiştir. Bununla beraber 7 farklı sınıflandırma başlığı yukarıda ifade edilen sebepler dolayısıyla 6 farklı başlığa indirilmiştir. Bu madde havuzundan 1-19 arasında yer alan maddelerin kaldırılması anlamına gelmektedir.

Bununla birlikte yemek kimliğini etkileyen faktörlerden kültür başlığı altında olan yenilikler kavramıyla etnik çeşitlilik kavramı ölçek başarısına katkıda

bulunmadığından dolayı kaldırılmıştır. Böylelikle 133 maddeden oluşan alan uzmanı değerlendirme listesinden toplam 31 madde kaldırılmış ve 102 maddeye düşürülmüştür. Eklenen açıklamalar okunacak kişi tarafından en az kelimeyle en fazla anlamı verecek şekilde basit ve özlü bir anlatım yapısı oluşturabilmek için ele alınmış ve bunun için her bir kavram için birden fazla örnek ifadeler yazılarak Türk dili uzmanı danışmanlığında en uygun, yalın, anlaşılabilir olan ifadenin seçilmesi sağlanmıştır. Ölçek formu şekilsel olarak tekrar ele alınmış ve alan uzmanlarına sunulmak üzere modelde de yer alan yemek kimliğine etki eden faktörler üzerinden tekrar düzenlenerek derlenmiştir. Bunun ölçeğin boyutlaşmasına de katkısı olacağı düşünülmektedir.

**Çizelge 158. Destinasyon yemek kimliği ölçek geliştirme çalışmasına ilişkin alan uzmanı değerlendirme listesi**

<b>Destinasyon Yemek Kimliği Ölçek Geliştirme Çalışmasına İlişkin Alan Uzmanı Değerlendirme Listesi</b>				
<p><b>Yemek kimliği:</b> Yemekle, kimliğin ve kültürün bağı toplumlar arasında her zaman farklı farklı algılarına gelmiştir. Bu farklı algılamalar o kültürü diğerlerinden ayıran ve eşsiz öğelerin toplamıdır. Bu öğeler zamanla o toplumla anılmaya başlayan ikonik bir duruma dönüşmektedir. Bir diğer ifade ile kimlik toplumların yaşam tecrübelerinden yararlanılarak ortaya koydukları bir olgudur. Kısaca yemek kimliği bir yerde üretilen gıda ürünlerinin karakteristiklerinin ve niteliklerinin toplamı olarak ifade edilebilir.</p> <p><b>*Turuncu renk kültürle ilgili olan maddelerdir.</b> <b>*Yeşil renk çevre ile ilgili olan maddelerdir.</b></p>		Uygun.	Uygun değil.	Yararlı ama uygun değil.
	<b>Tarihsel Süreçler (O yörede yaşanmış tüm tarihsel süreçler)</b>			
1	Tarihsel süreçler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.			
2	Tarihsel süreçler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.			
3	Tarihsel süreçler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.			
4	Tarihsel süreçler destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.			
5	Tarihsel süreçler destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.			
6	Tarihsel süreçler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.			

Çizelge 158- devamı

	<b>Deneme ve Yanılmalar (Yemekler bağlamında yapılmış her türlü deneme ve yanılmadan elde edilmiş tecrübeler)</b>			
7	Deneme ve yanılmalarından elde edilmiş tecrübeler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.			
8	Deneme ve yanılmalarından elde edilmiş tecrübeler destinasyonun sahip olduğu yemek pişirme tekniklerini etkiler.			
9	Deneme ve yanılmalar destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.			
10	Deneme ve yanılmalarından elde edilmiş tecrübeler destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.			
11	Deneme ve yanılmalarından elde edilmiş tecrübeler destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.			
12	Deneme ve yanılmalarından elde edilmiş tecrübeler destinasyonun sahip olduğu sofrada yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.			
	<b>Yetenekler (O yöredeki toplumun sahip olduğu yemek bağlamında her türlü yetenek)</b>			
13	Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonun lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.			
14	Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonun pişirme tekniklerini etkilemiştir.			
15	Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.			
16	Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.			
17	Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.			
18	Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.			
	<b>İnançlar (O yöredeki insanların sahip olduğu inançların bütünü)</b>			
19	Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonun lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.			
20	Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonun pişirme tekniklerini etkilemiştir.			
21	Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.			
22	Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.			
23	Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.			
24	Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.			

Çizelge 158- devamı

	<b>Gelenek ve Görenekler (O yöredeki insanların sahip olduğu kültürden kaynaklı her türlü gelenek ve görenek)</b>			
25	Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonun lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.			
26	Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonun pişirme tekniklerini etkilemiştir.			
27	Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.			
28	Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.			
29	Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonun sahip olduğu sofa adap ve kurallarını etkilemiştir.			
30	Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.			
	<b>Ticaret (O yörenin diğer yerlerle yaptığı her türlü alışveriş örn: Baharatlar)</b>			
31	Yapılan ticaret destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.			
32	Yapılan ticaret destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.			
33	Yapılan Ticaret destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.			
34	Yapılan Ticaret destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.			
35	Ticaret destinasyonun sahip olduğu sofa adap ve kurallarını etkilemiştir.			
36	Ticaret destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.			
	<b>Göçler (O yörenin almış olduğu farklı yerlerden göçlerin bütünü)</b>			
37	Göçler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.			
38	Göçler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.			
39	Göçler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.			
40	Göçler destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.			
41	Göçler destinasyonun sahip olduğu sofa adap ve kurallarını etkilemiştir.			
42	Göçler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.			
	<b>Teknolojik Gelişmeler (İlk zamanlardan bu yana insanların keşfettiği her türlü teknolojik gelişme Örn. El oyması kurabiye kalıpları)</b>			
43	Teknolojik gelişmeler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.			
44	Teknolojik gelişmeler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.			
45	Teknolojik gelişmeler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.			



Çizelge 158- devamı

46	Teknolojik gelişmeler destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.			
47	Teknolojik gelişmeler destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.			
48	Teknolojik gelişmeler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.			
	<b>Refah Düzeyi (O yörede yaşayan insanların alım gücü, maddi gücü)</b>			
49	Refah düzeyi destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.			
50	Refah düzeyi destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.			
51	Refah düzeyi destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.			
52	Refah düzeyi destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.			
53	Refah düzeyi destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.			
54	Refah düzeyi destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.			
	<b>İklim (O yörenin sahip olduğu yağış, güneşlenme, kar vs. gibi etkenlerin tümü)</b>			
55	İklim destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.			
56	İklim destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.			
57	İklim destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.			
58	İklim destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.			
59	İklim destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.			
60	İklim destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.			
	<b>Toprak Özellikleri (O yörenin sahip olduğu toprakların yapısal özellikleri)</b>			
61	Toprak özellikleri destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.			
62	Toprak özellikleri destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.			
63	Toprak özellikleri destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.			
64	Toprak özellikleri destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.			
65	Toprak özellikleri destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.			
66	Toprak özellikleri destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.			
	<b>Bitki Örtüsü (O yörenin sahip olduğu bitki çeşitliliği)</b>			
67	Bitki örtüsü destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler.			
68	Bitki örtüsü destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.			
69	Bitki örtüsü destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.			

Çizelge 158- devamı

70	Bitki örtüsü destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.			
71	Bitki örtüsü destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.			
72	Bitki örtüsü destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.			
	<b>Suyun Özellikleri (O yerin sahip olduğu her türlü akarsu, yer altı suları, yağmur suyu vs. tümünün özellikleri)</b>			
73	Suyun içeriği ve kimyası destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.			
74	Suyun içeriği ve kimyası destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.			
75	Suyun içeriği ve kimyası destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.			
76	Suyun içeriği ve kimyası destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.			
77	Suyun içeriği ve kimyası destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.			
78	Suyun içeriği ve kimyası destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.			
	<b>Yeryüzü Şekilleri (O yörenin sahip olduğu tepelik, dağ, plato, ova vs. gibi alanlarının tümü)</b>			
79	Yeryüzü şekilleri destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.			
80	Yeryüzü şekilleri destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.			
81	Yeryüzü şekilleri destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.			
82	Yeryüzü şekilleri destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.			
83	Yeryüzü şekilleri destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.			
84	Yeryüzü şekilleri destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.			
	<b>Yöreye Has Yiyecekler (Çeşitli sebepler yüzünden o yöreye ait olan yiyecekler örn. İklim, yağış rejimi vs.)</b>			
85	Yöreye has yiyecekler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler.			
86	Yöreye has yiyecekler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler.			
87	Yöreye has yiyecekler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkiler.			
88	Yöreye has yiyecekler destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.			
89	Yöreye has yiyecekler destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkiler.			
90	Yöreye has yiyecekler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.			
	<b>Ekolojik Ayak İzi (İnsanların yaratmış olduğu çevresel kirlilik ve bu durumun yiyeceklere yansması)</b>			

Çizelge 158- devamı

91	Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkiler.			
92	Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkiler.			
93	Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.			
94	Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonda kullanılan tarifleri etkiler.			
95	Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkiler.			
96	Ekolojik ayak izi büyüklüğü (Çevresel kirlilik) destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkiler.			
	<b>Kıtlıklar (doğal ve yapay sebeplerle örn. Kuraklık, savaş vs. yüzünden gıda çeşitliliği ve miktarının kısıtlanması)</b>			
97	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.			
98	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.			
99	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.			
100	Daha önce yaşanmış olan kıtlıkların destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.			
101	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.			
102	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.			
	<b>Toplam: 102 madde Çevre boyutu: 48 madde, Kültür Boyutu:54 madde olarak belirlenmiştir.</b>			

#### 4.1.8. Kapsam Geçerliliğinin Sınanması ve Madde Havuzunun Genişletilmesi İçin Alan Uzmanlarının Görüşüne Başvurulması ve Onların Bilgilerinden Yararlanılması

Madde havuzunu gözden geçirecek uzmanlara sahip olmak olguya ilişkin tanımlamayı onaylayabilmekte ya da geçersiz kılabilen sonuçlar ortaya koyabilmektedir (DeVellis, 2014, s. 100). Alan uzmanları grubundan ölçülmesi istenen yapı için her bir maddenin ne kadar uygun olduğunu “gerekli”, “gerekli değil” ve “yararlı ancak gerekli değil” şeklinde değerlendirmeleri istenmiştir.

Uzman grubu maddelerin anlaşılabilirliğini ve özgünlüğünü de değerlendirmektedir. Örnek vermek gerekirse bir maddenin içeriği yapıya uygun

ancak ifadesi sorunlu olabilmekte ve bu madde güvenilirliğe zarar vermektedir. Bu tarz maddeler uzman görüşleri doğrultusunda düzeltilerek ölçek içerisinde kullanılmaktadır. Bazen alan uzmanları ölçek geliştirmenin ilkelerini anlamayabilirler. Bu durum kötü öneriye neden olmaktadır. Uzmanların önerilerini son karar olarak kullanmak ya da reddetmek ölçek geliştiren kişilerin sorumluluğundadır (DeVellis, 2014, s. 100-101).

Maddelerdeki kapsam geçerliliğinin sınanması amacıyla Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Gastronomi ve Aşçılık Programlarında mesai harcayan alan uzmanların görüşlerine başvurulmuştur. Bunun için ölçek maddeleri Google forms'a geçirilmiş ve uzman değerlendirme formu hazırlanmıştır. Uzmanların görüşleri frekans değerlendirmesine tabi tutularak hazırlanmıştır.

**Çizelge 159. Unvanlarına Göre Çalışmaya Katılan Alan Uzmanları Listesi**

<b>Unvanlarına Göre Çalışmaya Katılan Alan Uzmanları Listesi</b>						
Profesör Doktor	Doçent Doktor	Doktor Öğretim Üyesi	Öğretim Görevlisi Doktor	Araştırma Görevlisi Doktor	Öğretim Görevlisi	Araştırma Görevlisi
10	5	7	1	1	6	4
Toplam Katılımcı Sayısı: 34						

**Çizelge 160. Çalışmaya Katılanların Mesleki Tecrübesi**

<b>Çalışmaya Katılanların Mesleki Tecrübesi</b>			
20 yıl ve üzeri	10-15 yıl arası	5-10 yıl arası	1-5 yıl arası
15 Akademisyen	7 Akademisyen	7 Akademisyen	5 Akademisyen

Çizelge 161. Maddelerin Kapsam Geçerlilik Oran ve İndeksleri

Ölçek Maddeleri		Uygun	Uygun Değil	Yararlı Ancak Uygun Değil	Kapsam Geçerlilik Oranı
Tarihsel Süreçler	1	31	3	0	0,823
	2	30	3	1	0,764
	3	28	4	2	0,647
	4	28	4	2	0,647
	5	29	3	2	0,705
	6	24	7	3	0,411
Deneme ve Yanıtlar	1	28	3	3	0,647
	2	29	3	2	0,705
	3	20	7	7	0,176
	4	28	3	3	0,647
	5	20	7	7	0,176
	6	26	4	4	0,529
Yetenekler	1	29	3	2	0,705
	2	29	3	2	0,705
	3	17	11	6	0
	4	29	4	1	0,705
	5	14	13	7	-0,176
	6	24	6	4	0,411
İnançlar	1	30	3	1	0,764
	2	22	6	6	0,294
	3	30	3	1	0,764
	4	29	4	1	0,705
	5	30	3	1	0,764
	6	27	7	0	0,588
Gelenek ve Görenekler	1	27	5	2	0,588
	2	27	4	3	0,588
	3	27	5	2	0,588
	4	27	6	1	0,588
	5	31	3	0	0,823
	6	28	4	2	0,647
Ticaret	1	31	3	0	0,823
	2	22	10	2	0,294
	3	30	4	0	0,764
	4	27	5	2	0,588
	5	19	12	3	0,117
	6	27	7	0	0,588

Çizelge 161- devamı

Göçler	1	31	3	0	0,823
	2	30	3	1	0,764
	3	29	4	1	0,705
	4	31	3	0	0,823
	5	28	3	3	0,647
	6	27	6	1	0,588
Teknolojik Gelişmeler	1	24	7	3	0,411
	2	29	3	2	0,705
	3	23	6	5	0,352
	4	28	5	1	0,647
	5	<b>19</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>0,117</b>
	6	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>0,058</b>
Refah Düzeyi	1	29	4	1	0,705
	2	23	8	3	0,352
	3	29	3	2	0,705
	4	27	3	4	0,588
	5	26	4	4	0,529
	6	26	5	3	0,529
<b>Kültür Boyutu Kapsam Geçerlilik İndeksi: 0,647</b>					
İklim	1	31	3	0	0,823
	2	25	5	4	0,470
	3	31	3	0	0,823
	4	31	3	0	0,823
	5	<b>20</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>0,176</b>
	6	29	4	1	0,705
Toprak Özellikleri	1	29	4	1	0,705
	2	<b>18</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>0,058</b>
	3	27	6	1	0,588
	4	25	7	2	0,470
	5	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>-0,235</b>
	6	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>0,294</b>
Bitki Örtüsü	1	31	3	0	0,823
	2	25	6	3	0,470
	3	31	3	0	0,823
	4	28	3	3	0,647
	5	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>8</b>	<b>-0,117</b>
	6	26	4	4	0,529

Çizelge 161- devamı

Suyun Özellikleri	1	22	8	4	0,294
	2	14	11	9	-0,176
	3	19	10	5	0,117
	4	14	10	10	-0,176
	5	9	17	8	-0,470
	6	12	13	9	-0,294
Yeryüzü Şekilleri	1	23	6	5	0,352
	2	20	8	6	0,176
	3	25	4	5	0,470
	4	20	7	7	0,176
	5	11	11	12	-0,352
	6	18	8	8	0,058
Yöreye Has Yıyecekler	1	30	3	1	0,764
	2	29	3	2	0,705
	3	27	5	2	0,588
	4	30	3	1	0,764
	5	26	4	4	0,529
	6	29	3	2	0,705
Ekolojik Ayak İzi	1	22	10	2	0,294
	2	14	14	6	-0,176
	3	22	9	3	0,294
	4	18	12	4	0,058
	5	11	17	6	-0,352
	6	17	13	4	0
Kıtlıklar	1	30	4	0	0,764
	2	30	4	0	0,764
	3	30	3	1	0,764
	4	31	3	0	0,823
	5	28	4	2	0,647
	6	27	5	2	0,588
<b>Çevre Boyutu Kapsam Geçerlilik İndeksi: 0,663</b>					

Alan uzmanlarından en az 23 tanesi madde havuzunda yer alan maddelere onay vermediğinden dolayı kırmızı renkli olan maddeler madde havuzundan çıkarılmıştır (Ayre ve Scally 2014). Böylelikle kapsam geçerlilik oranlarına göre muhtemel ölçek havuzu 102 maddeden 72 maddeye inmiştir yani toplamda 30 madde kapsam geçerliliğini sağlayamadığından muhtemel ölçek formundan çıkarılmıştır. Kalan 72 madde üzerinden kapsam geçerlilik indeksi hesaplaması yapılmış ve iki farklı boyutta boyutlanacağı tahmininde bulunulmuştur. Bu muhtemel boyutlanmalara göre kapsam geçerlilik indeksi hesaplamaları yapılmıştır. Bu durumda ise kültür boyutu için 0,647 çevre boyutu için 0,663 sonucuna ulaşılmıştır. Kapsam Geçerlilik İndeksi (KGİ)

=0,05' den büyük olduğundan dolayı istatistiksel olarak anlamlı olduğu ifade edilebilir (Yurduğül, 2005b). Yapılan KGO ve KGİ sonuçlarından hareketle aşağıdaki tablodaki madde havuzuna ulaşılmıştır.

**Çizelge162. Destinasyon Yemek Kimliği Ölçek Geliştirme Çalışmasına İlişkin Madde Havuzu Listesi**

<b>Destinasyon Yemek Kimliği Ölçek Geliştirme Çalışmasına İlişkin Madde Havuzu Listesi</b>	
<p><b>Yemek kimliği:</b> Yemekle, kimliğin ve kültürün bağı toplumlar arasında her zaman farklı farklı algılana gelmiştir. Bu farklı algılamalar o kültürü diğerlerinden ayıran ve eşsiz öğelerin toplamıdır. Bu öğeler zamanla o toplumla anılmaya başlayan ikonik bir duruma dönüşmektedir. Bir diğer ifade ile kimlik toplumların yaşam tecrübelerinden yararlanılarak ortaya koydukları bir olgudur. . Kısaca yemek kimliği bir yerde üretilen gıda ürünlerinin karakteristiklerinin ve niteliklerinin toplamı olarak ifade edilebilir.</p>	
<p><b>*Turuncu renk kültürle ilgili olan maddelerdir.</b>  <b>*Yeşil renk çevre ile ilgili olan maddelerdir.</b></p>	
	<b>Tarihsel Süreçler (O yörede yaşanmış tüm tarihsel süreçler)</b>
1	Tarihsel süreçler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.
2	Tarihsel süreçler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.
3	Tarihsel süreçler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.
4	Tarihsel süreçler destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.
5	Tarihsel süreçler destinasyonun sahip olduğu sofrada kuralları etkilemiştir.
6	Tarihsel süreçler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.
	<b>Deneme ve Yanılmalar (Yemekler bağlamında yapılmış her türlü deneme ve yanılmadan elde edilmiş tecrübeler)</b>
7	Deneme ve yanılmalar elde edilmiş tecrübeler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.
8	Deneme ve yanılmalar elde edilmiş tecrübeler destinasyonun sahip olduğu yemek pişirme tekniklerini etkiler.
9	Deneme ve yanılmalar elde edilmiş tecrübeler destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.
10	Deneme ve yanılmalar elde edilmiş tecrübeler destinasyonun sahip olduğu sofrada yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.
	<b>Yetenekler (O yöredeki toplumun sahip olduğu yemek bağlamında her türlü yetenek)</b>
11	Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonun lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.
12	Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonun pişirme tekniklerini etkilemiştir.
13	Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.



**Çizelge 162- devamı**

14	Destinasyonda yaşayanların yetenekleri destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.
	<b>İnançlar (O yöredeki insanların sahip olduğu inançların bütünü)</b>
15	Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonun lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.
16	Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.
17	Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.
18	Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.
19	Destinasyonda yaşayanların inançları destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.
	<b>Gelenek ve Görenekler (O yöredeki insanların sahip olduğu kültürden kaynaklı her türlü gelenek ve görenek)</b>
20	Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonun lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.
21	Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonun pişirme tekniklerini etkilemiştir.
22	Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.
23	Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.
24	Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.
25	Destinasyonda yaşayanların gelenek ve görenekleri destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.
	<b>Ticaret (O yörenin diğer yerlerle yaptığı her türlü alışveriş örn: Baharatlar)</b>
26	Yapılan ticaret destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.
27	Yapılan Ticaret destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.
28	Yapılan Ticaret destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.
29	Ticaret destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.
	<b>Göçler (O yörenin almış olduğu farklı yerlerden göçlerin bütünü)</b>
30	Göçler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.
31	Göçler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.
32	Göçler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.
33	Göçler destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.
34	Göçler destinasyonun sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.
35	Göçler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.
	<b>Teknolojik Gelişmeler (İlk zamanlardan bu yana insanların keşfettiği her türlü teknolojik gelişme örn. El oyması kurabiye kalıpları)</b>
36	Teknolojik gelişmeler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.

Çizelge 162- devamı

37	Teknolojik gelişmeler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.
38	Teknolojik gelişmeler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.
39	Teknolojik gelişmeler destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.
	<b>Refah Düzeyi (O yörede yaşayan insanların alım gücü, maddi gücü)</b>
40	Refah düzeyi destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.
41	Refah düzeyi destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.
42	Refah düzeyi destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.
43	Refah düzeyi destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.
44	Refah düzeyi destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.
45	Refah düzeyi destinasyonun sahip olduğu sofrada kuralları etkilemiştir.
	<b>İklim (O yörenin sahip olduğu yağış, güneşlenme, kar vs. gibi etkenlerin tümü)</b>
46	İklim destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.
47	İklim destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.
48	İklim destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.
49	İklim destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.
50	İklim destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.
	<b>Toprak Özellikleri (O yörenin sahip olduğu toprakların yapısal özellikleri)</b>
51	Toprak özellikleri destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.
52	Toprak özellikleri destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.
53	Toprak özellikleri destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.
	<b>Bitki Örtüsü (O yörenin sahip olduğu bitki çeşitliliği)</b>
54	Bitki örtüsü destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.
55	Bitki örtüsü destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.
56	Bitki örtüsü destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.
57	Bitki örtüsü destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.
58	Bitki örtüsü destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.
	<b>Yeryüzü Şekilleri (O yörenin sahip olduğu tepelik, dağ, plato, ova vs. gibi alanlarının tümü)</b>
59	Yeryüzü şekilleri destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.
60	Yeryüzü şekilleri destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.
	<b>Yöreye Has Yiyecekler (Çeşitli sebepler yüzünden o yöreye ait olan yiyecekler örn. İklim, yağış rejimi vs.)</b>
61	Yöreye has yiyecekler destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.

**Çizelge 162- devamı**

62	Yöreyle has yiyecekler destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.
63	Yöreyle has yiyecekler destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.
64	Yöreyle has yiyecekler destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.
65	Yöreyle has yiyecekler destinasyonun sahip olduğu sofraya adap ve kurallarını etkilemiştir.
66	Yöreyle has yiyecekler destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.
	<b>Kıtlıklar (doğal ve yapay sebeplerle örn. Kuraklık, savaş vs. yüzünden gıda çeşitliliği ve miktarının kısıtlanması)</b>
67	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.
68	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.
69	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonda kullanılan malzemeleri etkilemiştir.
70	Daha önce yaşanmış olan kıtlıkların destinasyonda kullanılan tarifleri etkilemiştir.
71	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonun sahip olduğu sofraya adap ve kurallarını etkilemiştir.
72	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar destinasyonun sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.
	<b>Toplam: 72 madde Çevre boyutu: 26 madde, Kültür Boyutu:45 madde olarak belirlenmiştir.</b>

#### **4.1.9. Kuramsal Form Oluşturma Süreci**

Bu süreçte kalan madde havuzundaki ifadeler anket formuna yerleştirilmiştir. 5’li likert tipi soru seçilmiştir. Likert tipi sorular araştırılan konu hakkından tutum ve görüş içeren ifadeler katılım düzeylerini belirlemek amacıyla kullanılır. Bu amaçla iki aşırı uç arasında yer alan birden fazla seçenek sunulur. Bu seçenekler “en yüksekten en düşüğe” veya “en iyiden en kötüye” doğru dereceli bir şekilde sıralanır (Likert,1932, s.8). İfadelerin yanında katılanların cinsiyet, yaş, medeni durum, aylık gelir, eğitim durumu, meslek ve aylık gelir gibi demografik değişkenlerde örneklemin tipini belirlemek amacıyla anket formuna eklenmiştir. Bununla beraber formun içerisinde toplamda 78 farklı değişken yer almaktadır. Anketin örneği aşağıda yer almaktadır.

## Çizelge163. Anket Formu Taslağı

### Anket Formu

Bu anket formu; Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY danışmanlığında yürütülen “**Destinasyon yemek kimliği ölçeği geliştirme çalışması**” başlıklı doktora tez çalışmasında kullanılmak amacıyla hazırlanmıştır. Yanıtlarınızın doğruluğu, sağlıklı yürütülebilmesi açısından önem arz etmektedir. **Anket sorularına verdiğiniz cevaplar gizli tutulacak ve bilimsel amaçlı kullanılacaktır.**

**Katılımınızdan dolayı teşekkür ederim.**

**Erol TAŞKIN**

### A. Anket Formu

		Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kısmen Katılıyorum	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
<p><b>Yemek kimliği:</b> Yemekle, kimliğin ve kültürün bağı toplumlar arasında her zaman farklı farklı algılanmış gelmiştir. Bu farklı algılamalar o kültürü diğerlerinden ayıran ve eşsiz öğelerin toplamıdır. Bu öğeler zamanla o toplumla anılmaya başlayan ikonik bir duruma dönüşmektedir. Bir diğer ifade ile kimlik toplumların yaşam tecrübelerinden yararlanılarak ortaya koydukları bir olgudur. Kısaca yemek kimliği bir yerde üretilen gıda ürünlerinin karakteristiklerinin ve niteliklerinin toplamı olarak ifade edilebilir.</p> <p>Aşağıda Gaziantep’in yemek kimliğini belirlemek amacıyla hazırlanan ifadeler bulunmaktadır. Söz konusu ifadeleri önem derecelerine göre 1-5 arasında puanlandırınız.</p> <p>(1) Kesinlikle Katılmıyorum</p> <p>(2) Katılmıyorum</p> <p>(3) Kısmen Katılıyorum</p> <p>(4) Katılıyorum</p> <p>(5) Kesinlikle Katılıyorum</p>						
<b>Tarihsel Süreçler (O yörede yaşanmış tüm tarihsel süreçler)</b>						
1.	Tarihsel süreçler Gaziantep’in sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2.	Tarihsel süreçler Gaziantep’in sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3.	Tarihsel süreçler Gaziantep’te kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
4.	Tarihsel süreçler Gaziantep’te kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5.	Tarihsel süreçler Gaziantep’in sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
6.	Tarihsel süreçler Gaziantep’in sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>Deneme ve Yanılmalar</b>						
<b>(Yemekler bağlamında yapılmış her türlü deneme ve yanılmadan elde edilmiş tecrübeler)</b>						
7.	Deneme ve yanılmalar elde edilmiş tecrübeler Gaziantep’in sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
8.	Deneme ve yanılmalar elde edilmiş tecrübeler Gaziantep’in sahip olduğu yemek pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9.	Deneme ve yanılmalar elde edilmiş tecrübeler Gaziantep’te kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
10.	Deneme ve yanılmalar elde edilmiş tecrübeler Gaziantep’in sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

**Çizelge 163- devamı**

<b>Yetenekler (O yöredeki toplumun sahip olduğu yemek bağlamında her türlü yetenek)</b>						
11	Gaziantep'te yaşayanların yetenekleri Gaziantep'in lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
12	Gaziantep'te yaşayanların yetenekleri Gaziantep'in pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
13	Gaziantep'te yaşayanların yetenekleri Gaziantep'te kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
14	Gaziantep'te yaşayanların yetenekleri Gaziantep'in sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>İnançlar (O yöredeki insanların sahip olduğu inançların bütünü)</b>						
15	Gaziantep'te yaşayanların inançları Gaziantep'in lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
16	Gaziantep'te yaşayanların inançları Gaziantep'te kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
17	Gaziantep'te yaşayanların inançları Gaziantep'te kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
18	Gaziantep'te yaşayanların inançları Gaziantep'in sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
19	Gaziantep'te yaşayanların inançları Gaziantep'in sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>Gelenek ve Görenekler (O yöredeki insanların sahip olduğu kültürden kaynaklı her türlü gelenek ve görenek)</b>						
20	Gaziantep'te yaşayanların gelenek ve görenekleri Gaziantep'in lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
21	Gaziantep'te yaşayanların gelenek ve görenekleri Gaziantep'in pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
22	Gaziantep'te yaşayanların gelenek ve görenekleri Gaziantep'te kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
23	Gaziantep'te yaşayanların gelenek ve görenekleri Gaziantep'te kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
24	Gaziantep'te yaşayanların gelenek ve görenekleri Gaziantep'in sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
25	Gaziantep'te yaşayanların gelenek ve görenekleri Gaziantep'in sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>Ticaret (O yörenin diğer yerlerle yaptığı her türlü alışveriş örneğin: Baharatlar)</b>						
26	Yapılan ticaret Gaziantep'in sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
27	Yapılan ticaret Gaziantep'te kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
28	Yapılan ticaret Gaziantep'te kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
29	Yapılan ticaret Gaziantep'in sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>Göçler (O yörenin almış olduğu göçlerin bütünü)</b>						
30	Göçler Gaziantep'in sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

Çizelge 163- devamı

31	Göçler Gaziantep'in sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
32	Göçler Gaziantep'te kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
33	Göçler Gaziantep'te kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
34	Göçler Gaziantep'in sahip olduğu sofa adap ve kurallarını etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
35	Göçler Gaziantep'in sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>Teknolojik Gelişmeler (İlk zamanlardan bu yana insanların keşfettiği her türlü teknolojik gelişme</b>						
<b>Örneğin El oyması kurabiye kalıpları)</b>						
36	Teknolojik gelişmeler Gaziantep'in sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
37	Teknolojik gelişmeler Gaziantep'in sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
38	Teknolojik gelişmeler Gaziantep'te kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
39	Teknolojik gelişmeler Gaziantep'te kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>Refah Düzeyi ( O yörede yaşayan insanların ahlâm gücü, maddi durumu)</b>						
40	Refah düzeyi Gaziantep'in sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
41	Refah düzeyi destinasyonun sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
42	Refah düzeyi Gaziantep'te kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
43	Refah düzeyi Gaziantep'te kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
44	Refah düzeyi Gaziantep'in sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
45	Refah düzeyi Gaziantep'in sahip olduğu sofa adap ve kurallarını etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>İklim ( O yörenin sahip olduğu yağış, güneşlenme, kar vs. gibi etkenlerin tümü)</b>						
46	İklim Gaziantep'in sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
47	İklim Gaziantep'in sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
48	İklim Gaziantep'te kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
49	İklim Gaziantep'te kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
50	İklim Gaziantep'in sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>Toprak Özellikleri ( O yörenin sahip olduğu toprakların yapısal özellikleri)</b>						
51	Toprak özellikleri Gaziantep'in sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
52	Toprak özellikleri Gaziantep'te kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
53	Toprak özellikleri Gaziantep'te kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>Bitki Örtüsü ( O yörenin sahip olduğu bitki çeşitliliği)</b>						
54	Bitki örtüsü Gaziantep'in sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
55	Bitki örtüsü Gaziantep'in sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

**Çizelge 163- devamı**

56	Bitki örtüsü Gaziantep'te kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
57	Bitki örtüsü Gaziantep'te kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
58	Bitki örtüsü Gaziantep'in sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>Yeryüzü Şekilleri ( O yörenin sahip olduğu tepelik, dağ, plato, ova vs. gibi alanlarının tümü)</b>						
59	Yeryüzü şekilleri destinasyonun sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.					
60	Yeryüzü şekilleri Gaziantep'te kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>Yöreye Has Yiyecekler ( Çeşitli sebepler yüzünden o yöreye ait olan yiyecekler örn. İklim, yağış rejimi vs.)</b>						
61	Yöreye has yiyecekler Gaziantep'in sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
62	Yöreye has yiyecekler Gaziantep'in sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
63	Yöreye has yiyecekler Gaziantep'te kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
64	Yöreye has yiyecekler Gaziantep'te kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
65	Yöreye has yiyecekler Gaziantep'in sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
66	Yöreye has yiyecekler Gaziantep'in sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>Kıtlıklar (doğal ve yapay sebeplerle örn. Kuraklık, savaş vs. yüzünden gıda çeşitliliği ve miktarının kısıtlanması)</b>						
67	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar Gaziantep'in sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
68	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar Gaziantep'in sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
69	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar Gaziantep'te kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
70	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar Gaziantep'te kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
71	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar Gaziantep'in sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
72	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar Gaziantep'in sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

**B. Kişisel Bilgiler**

1) Cinsiyet: ( ) Kadın ( ) Erkek

2) Yaş: ( ) 18–24 ( ) 25–34 ( ) 35–44  
( ) 45-54 ( ) 55-64 ( ) 65 ve üzeri

3) Medeni durum: ( ) Evli ( ) Bekâr

4) Eğitim durumu: ( ) İlkokul ( ) Ortaokul ( ) Lise  
( ) Önlisans ( ) Lisans ( ) Lisansüstü

5) Mesleğiniz: ( ) Kamu ( ) Özel Sektör ( ) Serbest Meslek

#### Çizelge 163- devamı

- ( ) Çalışmıyor ( ) Emekli ( ) Diğer .....(Lütfen belirtiniz.)  
**6) Aylık gelir:** ( ) 3000 TL ve altı ( ) 3001-5000 TL ( ) 5001- 7000 TL  
( ) 7001 - 10000 TL ( ) 10001 TL ve üzeri

#### 4.1.10. Pilot Çalışma Sonuçları

Pilot uygulaması, taslak ölçekte yer alan her bir maddenin performansını değerlendirebilmek amacıyla yapılan esas uygulamadan önceki küçük çalışmadır (Devellis,2014). Yeni bir ölçeğin geliştirilmesi esnasında sadece uzmanlardan değil aynı zaman hedef kitlenin görüşlerinden de yararlanır ve bunun yanında pilot çalışma ile ölçekte anlaşılmayan veya yanlış ifadelerin belirlenmesi için de kullanılır böylelikle gerçek uygulama esnasında öcüm hataları en aza indirilmiş olmaktadır (Sapsford ve Jupp,1996; Clark ve Watson,1995; Boateng vd.,2018).

Taslak ölçeğin doldurulması aşamasının ne kadar alacağı, incitici maddelerin olup olmadığı ve şeklinin cevap verenler tarafından nasıl algılandığı ve hangi maddeleri cevaplamaktan kaçındıkları hakkında bilgi edinmek amacıyla, taslak madde havuzu 20-25 Ağustos 2022 tarihlerinde Gaziantep'in rekreasyon alanlarında bulunan katılımcılar tarafından doldurulmuştur. Katılanların 18 yaş üstü olmasına dikkat edilmiştir. Toplamda 50 farklı katılımcıya uygulanan taslak madde havuzu pilot teste tabi tutulmuştur. Pilot test sonucunda maddelerin toplam cevaplama süresi 12-15 dakika arasında olduğu tespit edilmiştir. Katılımcılarında cevap vermektten kaçındığı veya anlaşılmayan ifadelerin bulunmadığı tespit edilen bir diğer husustur. Bu aşamanın tamamlanmasının ardından ölçeğin uygulanması aşamasına geçilmiştir.

#### 4.2. Nicel Analiz Bulguları

Bu aşamada nicel analizler yapılarak ölçeğin nicel tekniklerle ölçme düzeyi iyileştirilecektir.

##### 4.2.1. Demografik veriler

Toplamda 556 araştırmaya dâhil olan anket elde edilmiştir. Bu anketler ikiye bölünerek toplam 276 tanesi Açıklayıcı Faktör Analizinde 280 tanesi de Doğrulayıcı



Faktör Analizinde kullanılmıştır. Araştırmada kişilerin tercihleri doğrultusunda bazı cevaplar cevaplanmamıştır. Demografik veriler incelendiğinde bu sorulara verilen cevaplardan hareketle katılanların yüzde 58,8'i erkek yüzde 38,7'si ise kadın olduğu tespit edilmiştir. Cevaplayanların cinsiyeti oransal olarak incelendiğinde erkek olarak belirlenmiştir. Yaş değişkeni incelendiğinde 18-24 yaş arasında olanlar yüzde 44,8 olarak belirlenmiştir ve yaş ilerledikçe cevaplayanların sayısında bir azalma görülmektedir. Buda anketin toplandığı noktalarda yaşı nispeten daha genç olanların yoğunlukta olduğunu göstermektedir. Medeni durum kısmında araştırmaya katılanların yüzde 58,8 bekâr olduğu tespit edilmiştir. Eğitim durumu değişkeni incelendiğinde yüzde 33,6 ile en yüksek oran lise mezunlarındadır. Bunu yüzde 21 ile lisans mezunları takip etmektedir. Meslek değişkeni ise yüzde 43,3 gibi büyük bir kısım çalışmıyorum seçeneğini seçmiş olduğudur. Bu oranı takip eden cevap ise diğer seçeneğidir. Gelir düzeyi değişkeninde ise yüzde 43,3 ile 3000tl altı göze çarpmaktadır. Bunu takiben 5000-7000 TL arasında gelir düzeyine sahip kişilerin olduğu görülmüştür.

**Çizelge 164. Nicel Araştırmaya Katılanların Demografik Özellikleri**

<b>Değişkenler</b>	<b>Sayı</b>	<b>Yüzdesi</b>
<b>Cinsiyet</b>		
Kadın	327	58,8
Erkek	215	38,7
<b>Yaş</b>		
18-24	249	44,8
25-34	127	22,8
35-44	92	16,5
45-54	38	6,8
55-64	25	4,5
65 ve üzeri	15	2,7
<b>Medeni Durum</b>		
Evli	215	38,7
Bekâr	326	58,6
<b>Eğitim Durumu</b>		
İlkokul	50	9,0
Ortaokul	60	10,8
Lise	187	33,6
Önlisans	97	17,4
Lisans	117	21,0
Lisansüstü	37	6,7
<b>Meslek</b>		
Kamu	91	16,4
Özel Sektör	91	16,4

**Çizelge 164- devamı**

Serbest Meslek	68	12,2
Çalışmıyor	141	25,4
Emekli	22	4,0
Diger	124	22,3
<b>Gelir Düzeyi</b>		
3000TL altı	241	43,3
3001-5000TL	56	10,1
5001-7000TL	92	16,5
7001-10000TL	48	8,6
10001TL ve üzeri	76	13,7

#### **4.2.2. Açımlayıcı Faktör Analizi**

Ölçek geliştirme çalışmalarında Açımlayıcı Faktör Analizi (AFA) denilen bir analiz yapılmaktadır. Bu analizin amacı gözlemlenen ve gizli değişkenlerin aralıklarının belirlendiği varsayıldığında kullanılan klasik bir ölçüm modeli olarak ifade edilebilir. Bu analizde değişken azaltma ve ortaya çıkan faktörlerin isimlendirilmesinden öte değişkenler arasındaki ilişkilerde ortaya konmaktadır (Fontaine,2005; Çokluk vd.,2014, s.177; Coşkun vd.,2019, s.298). Açımlayıcı Faktör Analizi'ne (AFA) tabi tutulmadan önce verilerin AFA'ya uygun olup olmadığını belirlemek önemlidir. Bunun için Kaiser-Mayer-Olkin (KMO) değerinin hesaplanması gerekmektedir. KMO değeri 0,50'den büyük olmalıdır (Malhotra, 2010, s.606). Çalışmada KMO değeri 0,856 olarak elde edilmiştir. Veriler açımlayıcı faktör analizine tabi tutulmaya uygun olduğu belirlendikten sonra "Temel Bileşen Analizi (Principal Component Analysis - PCA)" yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir. Bu yöntem maksimum varyansı açıklayarak birinci faktör oluşumunu sağlayarak kalan varyansla ikinci faktörü oluşturmaktadır. Bu durum maksimum seviyeye ulaşana dek sürmektedir. Faktör yapısını tespit edebilmek ve anlamlı bir faktörleşme elde edebilmek için dikey döndürme teknikleri arasında yer alan Varimax tekniği kullanılmıştır (Kalaycı,2010, s.321, s. Alpar,2011, s.269).

Birinci aşamada faktör analizine 72 madde ile başlanmıştır. Faktör analizinde ise aşağıdaki ölçütlere dikkat edilmiştir.

Madde yükleri 0.40 olarak belirlenmiştir. Bunun altında kalan maddeler ölçekten çıkarılacaktır (Hatcher ve O'Rourke, 2013; Tabachnick ve Fidell, 2007).

Sosyal bilimlerde toplam açıklanan varyans %60 ve üzerinde olması gerektiği belirtilmektedir (Büyükoztürk,2011).

Faktör sayısını belirlemede kullanılan yöntemlerden biri, özdeğer (Eigenvalue) istatistiğidir. Bu yöntemde “özdeğerin 1’den büyük olması” ölçütü dayanak olarak alınmaktadır (Kalaycı, 2010).

En az iki faktöre birden yük veren ve aralarında 0,10’dan daha az fark olan maddelerde binişik olarak kabul edilmiştir (Bryman ve Cramer,2005; Tavşancıl,2014).

Bir faktörün kararlı olabilmesi için en az 3 tane maddeye sahip olması gerekmektedir (Velicer ve Fava, 1998).

Çalışmanın ilk faktör analizinde özdeğeri 1’den büyük 18 farklı boyut oluşmuş toplam açıklanan varyans oranı ise 66,527 olarak ortaya çıkarılmıştır. 45. Madde 0.40’ın altında kaldığı için çıkarılmıştır. 12-14 ve 53. Maddeler her biri birer faktörde yer aldığından dolayı bir faktörün en az 3 maddeye sahip olması kuralına sahip olmadığından çıkarılmıştır ve faktör analizi tekrar edilmiştir.

İkinci analizde ise öz değeri 1’den büyük 17 farklı faktör oluşmuştur. 71. Madde binişik madde olduğu görülmüştür. 65 ve 72. maddelerde her biri birer faktörde yer aldığından dolayı bir faktörün en az 3 maddeye sahip olması kuralına sahip olmadığından çıkarılmıştır ve faktör analizi tekrar edilmiştir.

Üçüncü analizde ise öz değeri 1’den büyük 14 farklı faktör oluşmuştur. Herhangi bir binişik maddeye rastlanmamıştır. 59 ve 60. maddeler ise ikisi aynı faktörde yer almasına rağmen bir faktörün en az 3 maddeye sahip olması kuralına sahip olmadığından dolayı çıkarılmıştır ve faktör analizi tekrar edilmiştir.

Dördüncü analizde ise öz değeri 1’den büyük 14 farklı faktör oluşmuştur. 11 ve 13. Maddeler ile 51 ve 52. maddeler bir faktörün en az 3 maddeye sahip olması kuralına sahip olmadığından dolayı çıkarılmıştır ve faktör analizi tekrar edilmiştir.

Beşinci analizde ise öz değeri 1’den büyük 13 farklı faktör oluşmuştur. 7. madde ise binişik madde olduğundan çıkarılmıştır ve faktör analizi tekrar edilmiştir.

Altıncı analizde yukarıda ifade edilen kurallara uymayan herhangi bir madde ve madde yükü ve binişikliğine rastlanmamıştır. Toplamda ise öz değeri 1’den büyük 12 farklı faktör oluşmuştur. Toplam varyans oranı ise %63.338 olarak belirlenmiştir. Ölçek havuzunda yer alan toplam 72 madde ise 58 maddeye inmiştir.

Küçükten başlayarak bu maddeler ise 7-11-12-13-14-45-51-52-53-59-60-65-71-72 numaralı maddelerdir. Aşağıdaki tabloda madde yüklerinin etiketleri ile parantez içerisinde madde havuzundaki hangi madde olduğu belirtilmiştir.

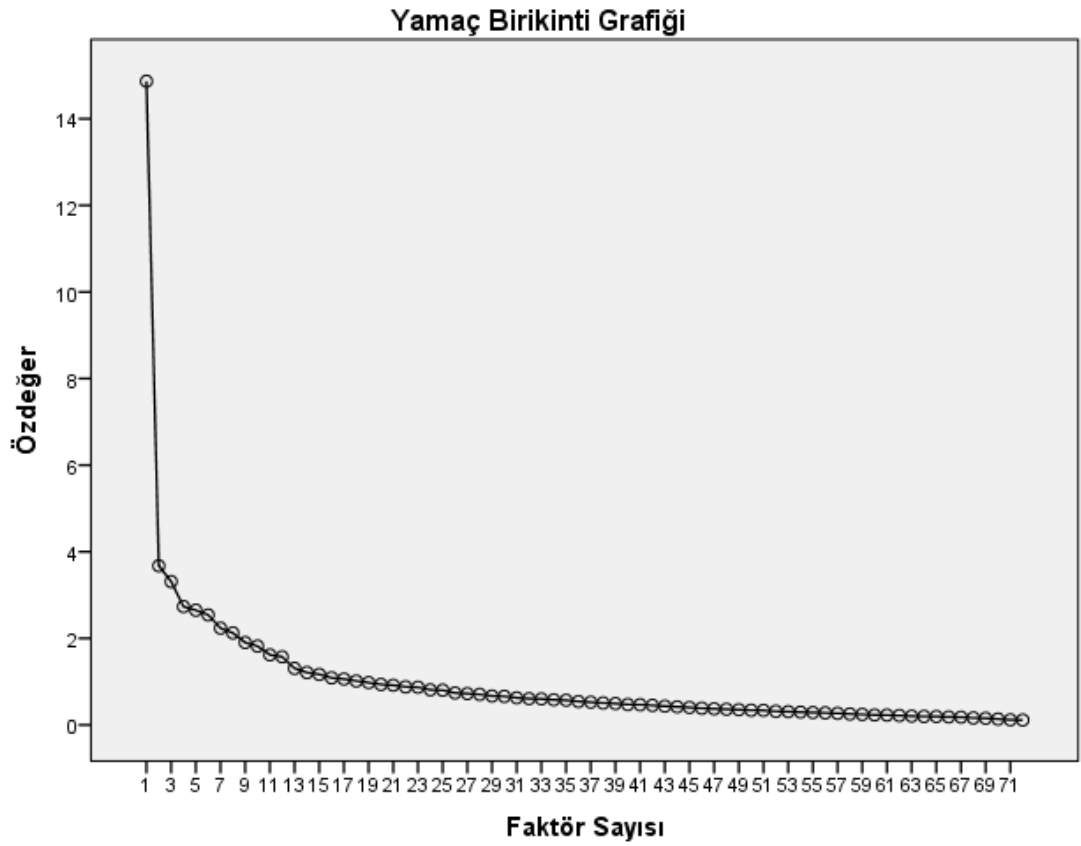
Araştırmada açımlayıcı faktör analizi sonucu modelin 12 farklı boyut yapı arz ettiği belirlenmiştir. Ölçek geliştirmenin ikinci basamağı olan doğrulayıcı faktör analizine 12 faktör üzerinden devam edilmiştir.

**Çizelge 165. Açıklayıcı Faktör Sonuçları Analizi Faktör Tablosu**

Maddeler	Boyutlar													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
G2 (31)	,824	% 6,894												
G3 (32)	,762													
G4 (33)	,758													
G5 (34)	,742													
G1 (30)	,701													
G6 (35)	,639													
GG2 (21)	,736	% 6,046												
GG3 (22)	,721													
GG4 (23)	,711													
GG1 (20)	,682													
GG5 (24)	,623													
GG6 (25)	,587													
IN2 (16)			,800	% 5,728										
IN3 (17)			,786											
IN5 (19)			,733											
IN1 (15)			,720											
IN4 (18)			,595											
TS1 (1)			,748	% 5,637										
TS2 (2)			,721											
TS3 (3)			,701											
TS4 (4)			,645											
TS5 (5)			,558											
TS6 (6)			,506											
YHY4 (64)					,771	% 5,568								
YHY3 (63)					,723									
YHY1 (61)					,694									
YHY2 (62)					,627									
YHY6 (66)					,613									
IK4 (49)					,737		% 5,477							
IK2 (47)					,695									
IK3 (48)					,687									
IK1 (46)					,677									
IK5 (50)					,634									
RD3 (42)							,727	% 5,105						
RD4 (43)							,687							
RD2 (41)							,661							
RD1 (40)							,614							
RD5 (44)							,599							
T1 (26)								,803	% 4,973					
T2 (27)								,761						
T3 (28)								,737						
T4 (29)								,728						
BO4 (57)									,782	% 4,967				
BO5 (58)									,775					
BO2 (55)									,760					
BO3 (56)									,545					
BO1 (54)									,478					
TG2 (37)										,806	% 4,732			
TG1 (36)										,731				
TG3 (38)										,681				
TG4 (39)										,679				
K1 (67)											,759	% 4,324		
K2 (68)											,747			
K3 (69)											,744			
K4 (70)											,620			
DY3 (9)												,777	% 3,887	
DY4 (10)												,685		
DY2 (8)												,681		
<b>Toplam varyans açıklama oranı (%): 63,338 KMO: ,856</b> <b>Bartlett Küresellik Testi: 9826,627 df:2556 p: ,000</b> <b>Varimax rotasyon yinelemesi: 8</b>														

Yamaç birikinti grafiğinde de görüldüğü üzere 12 boyut ideal boyutlanma olarak görülmektedir. Bu aşamadan sonra herhangi bir madde atıldığında toplam açıklanan varyans düşmeye başladığından dolayı madde atma işlemi sonlandırılmıştır. Toplamda 14 madde atılmış ve bunun sonucunda 72 maddelik madde havuzu 58 maddeye düşürülmüştür.

Şekil 10. Yamaç Birikinti Grafiği



**Çizelge 166. Communalities**  
**Eşkökenlilik Tablosu**

	Birincil	Yükler
TS1 (1)	1,000	,637
TS2 (2)	1,000	,580
TS3 (3)	1,000	,582
TS4 (4)	1,000	,666
TS5 (5)	1,000	,506
TS6 (6)	1,000	,535
DY2 (8)	1,000	,581
DY3 (9)	1,000	,709
DY4 (10)	1,000	,593
IN1 (15)	1,000	,602
IN2 (16)	1,000	,739
IN3 (17)	1,000	,689
IN4 (18)	1,000	,493
IN5 (19)	1,000	,651
GG1 (20)	1,000	,686
GG2 (21)	1,000	,638
GG3 (22)	1,000	,640
GG4 (23)	1,000	,608
GG5 (24)	1,000	,487
GG6 (25)	1,000	,493
T1 (26)	1,000	,727
T2 (27)	1,000	,653
T3 (28)	1,000	,662
T4 (29)	1,000	,638
G1 (30)	1,000	,680
G2 (31)	1,000	,735
G3 (32)	1,000	,687
G4 (33)	1,000	,677
G5 (34)	1,000	,626
G6 (35)	1,000	,564
TG1 (36)	1,000	,669
TG2 (37)	1,000	,766
TG3 (38)	1,000	,665
TG4 (39)	1,000	,688
RD1 (40)	1,000	,618
RD2 (41)	1,000	,605
RD3 (42)	1,000	,631
RD4 (43)	1,000	,622
RD5 (44)	1,000	,532
IK1 (46)	1,000	,640
IK2 (47)	1,000	,616
IK3 (48)	1,000	,636
IK4 (49)	1,000	,639
IK5 (50)	1,000	,528
BO1 (54)	1,000	,636
BO2 (55)	1,000	,670
BO3 (56)	1,000	,575
BO4 (57)	1,000	,702
BO5 (58)	1,000	,688
YHY1 (61)	1,000	,675
YHY2 (62)	1,000	,557
YHY3 (63)	1,000	,658
YHY4 (64)	1,000	,698
YHY6 (66)	1,000	,562
K1 (67)	1,000	,751
K2 (68)	1,000	,682
K3 (69)	1,000	,697
K4 (70)	1,000	,562

#### 4.2.2.1.İç Tutarlılık Analizi

İstatistikte Cronbach'ın alfa ( $\alpha$ ) katsayısı psikometrik bir testin güvenilirliğinin kestiriminde kullanılır. Genel olarak kabul edilen kural 0.6-0.7'nin kabul edilebilir. 0.8 ve daha fazlası ise çok iyi bir güvenilirliğe sahip olduğunun göstergesidir. Bununla beraber 0.95'ten yüksek değerler ise aşırı iyi kabul edildiğinden altında bir sorun aranabilir olduğunu göstermektedir (Hulin, Netemeyer ve Cudeck,2001). Çalışmada ise her bir boyutun Cronbach'ın alfa ( $\alpha$ ) katsayısı hesaplanmış ve tüm boyutların genel aralığı 0.615 ile 0,896 arasında olduğu görülmüştür. Ölçeğin toplam 58 maddelik Cronbach'ın alfa ( $\alpha$ ) katsayısı ise 0,940 olarak görüldüğünden güvenilir bir yapı arz etmektedir.

Çizelge 167. Tüm boyutlar için hesaplanmış Cronbach'ın alfa ( $\alpha$ ) katsayısı

Faktörler	Madde sayısı	Cronbach 's Alpha	Varyans düzeyi	Toplam varyans
1) Göçler	6	,849	6,894	6,894
2) Gelenek ve Görenekler	6	,882	6,046	12,940
3) İnançlar	5	,888	5,728	18,668
4) Tarihsel Süreçler	6	,866	5,637	24,305
5) Yöreye Has Yiyecekler	5	,884	5,568	29,873
6) İklim	5	,885	5,477	35,350
7) Refah Düzeyi	5	,896	5,105	40,456
8) Ticaret	4	,885	4,973	45,428
9) Bitki Örtüsü	5	,893	4,967	50,396
10) Teknolojik Gelişmeler	4	,887	4,732	55,127
11) Kıtılık	4	,615	4,324	59,452
12) Deneme ve Yanılmalar	3	,819	3,887	63,338
<b>Toplam ve Ortalama</b>	<b>58</b>	<b>0,940</b>	<b>63,338</b>	<b>-</b>

Yukarıda nihai olarak oluşturulan ve 58 maddeden oluşan ölçek maddeleri yer almaktadır. Bu ölçek maddeleri toplam olarak varyansın yüzde 63,338'ni açıklayarak sosyal bilimlerde kabul edilen varyans düzeyi olan yüzde 60 sayısından daha yüksek olduğundan dolayı kabul edilmiştir.



**Çizelge 168. Destinasyon Yemek Kimliği Ölçeği İki Yarı (Eşdeğer yarı) analizi (Split Half) ve Guttman Güvenirlilik Testi Sonuçları**

<b>Cronbach's Alpha (α) Değeri</b>  <b>Toplam 58 madde</b>	<b>Birinci Bölüm Maddeleri</b> 1-3-5-7-9-11-13-15-17-19-21-23-25-27-29-31-33-35-37-39-41-43-45-47-49-51-53-55-57	,878
		29 madde
	<b>İkinci Bölüm Maddeleri</b> 2-4-6-8-10-12-14-16-18-20-22-24-26-28-30-32-34-36-38-40-42-44-46-48-50-52-54-56-58	,887
		29 madde
<b>İki Yarı Korelasyonu</b>		,935
<b>Spear Brown Katsayısı</b>		,966
<b>Guttman Split Half Katsayısı</b>		,966
<b>Guttman Lambda</b>	58 Madde için	1) ,923 2) ,942 3) ,940 4) ,812 5) ,930 6) ,968

İki yarı analizi için faktör analizi sonrasında kalan 58 madde tek ve çift maddeler olarak ikiye ayrılmıştır toplamda 29 tek sayılı madde 29 tanede çift sayılı madde ayrılmış ve değerleri incelenmiştir. Birinci bölümde ,878 olan güvenirlilik katsayısı ikinci bölüm maddelerinde ,887 olarak belirlenmiştir. Bununla beraber bu iki bölümün birbiri ile korelasyonu incelenmiş, 935 katsayısı olduğu görülmüştür. Spear Brown katsayısı ve Guttman split half katsayısı ise, 966 olarak tespit edilmiştir. Bu sayılar 0,800 ile 1,00 arasında olduğundan dolayı ölçek yüksek derecede güvenilir olduğu ifade edilebilir (Kalaycı,2010, s.405). Güvenirliliği kovaryans ya da varyans açısından hesaplayan Guttman tekniği de gerçek güvenirlilik için alt sınırı veren 1'den 6'ya varan katsayılar hesaplanır. Çalışmada da Guttman lambda katsayıları en düşük ,812 en yüksek ,968 olarak gözlemlendiğinden ve bu sayıların 0,700 den yüksek olduğundan dolayı güvenilir olduğu ifade edilebilir (Murphy ve Davidshoper,1988).

#### 4.2.2.2. Madde analizi

Ölçek maddelerinin ayırt ediciliğini belirlemeye yardımcı olan bağımsız grup t-testi sonuçları ve madde toplam puan ölçek korelasyonları Tablo 7’de gösterilmiştir. Madde toplam puan ölçek korelasyonu ilişkin minimum değerler üzerine birçok araştırmacı farklı kriterler belirlemişlerdir. Bir çalışmada önerilen değerlerin 0.15 ile 0.50 arasında olması gerektiği belirtilmişken (Clark ve Watson1995) başka bir çalışmada 0.20 ile 0.70 arasında olması gerektiğini önerilmektedir (Steiner, Norman ve Cairney,2015, s.84). Bazı araştırmacılar ise 0.30’un üzerinde olmasını önermektedirler (Hasançebi, Terzi ve Küçük,2020). Bu çalışmada da katılımcılardan elde edilmiş sonuçlara göre madde toplam puan değerlerine sahip hiçbir madde 0.245’in altında 0.578’inde üstünde olmadığı ( $0,245 \leq r \leq 0,578$ ) ve genel olarak tüm maddelerin ortalamasının 0,473 olduğu tespit edilmiştir. Buradan hareketle, madde-toplam puan ölçek korelasyon tablosundaki tüm maddelerin birbiri ile ilişkili olduğu saptanmıştır. Ölçekte yer alan maddelerin ayırt ediciliğinin tespit edilmesi amacıyla, ölçekten elde edilen ham puanlar büyükten küçüğe doğru sıralanarak; alt %27 (n1=150) ve üst %27 (n2=150) de yer alan grupların puan ortalamaları karşılaştırılmıştır. İç tutarlılığın göstergelerinden biri de gruplar arasında ortaya çıkan  $p < 0,05$  düzeyinde anlamlı farklardır. (Tezbaşaran, 2008, s. 33; Büyüköztürk vd., 2016, s. 123). Yapılan analiz sonucunda maddelerin her birinin istenilen düzeyde ayırt edici olduğu Çizelge 168’de görülmektedir.

**Çizelge 169. Destinasyon Yemek Kimliği Ölçeği Madde Analizi Sonuçları**

Maddelerin Eski Sıralaması	Maddelerin Yeni Sıralaması	R Değeri	T Değeri (Alt %27 üst %27)	P değeri (Alt %27 üst %27)
TS1 (1)	1	,360	8,314	,000
TS2 (2)	2	,391	10,464	,000
TS3 (3)	3	,441	10,743	,000
TS4 (4)	4	,484	10,736	,000
TS5 (5)	5	,470	11,060	,000
TS6 (6)	6	,511	11,802	,000
DY2 (8)	7	,475	10,404	,000
DY3 (9)	8	,485	10,742	,000
DY4 (10)	9	,456	11,680	,000
IN1 (15)	10	,459	11,451	,000
IN2 (16)	11	,484	11,215	,000
IN3 (17)	12	,483	12,170	,000
IN4 (18)	13	,458	10,643	,000
IN5 (19)	14	,481	11,262	,000
GG1 (20)	15	,483	11,572	,000
GG2 (21)	16	,470	13,008	,000
GG3 (22)	17	,488	13,134	,000
GG4 (23)	18	,501	11,971	,000
GG5 (24)	19	,453	10,282	,000
GG6 (25)	20	,496	11,733	,000
T1 (26)	21	,470	10,996	,000
T2 (27)	22	,473	10,336	,000
T3 (28)	23	,514	12,681	,000
T4 (29)	24	,475	11,755	,000
G1 (30)	25	,552	15,763	,000
G2 (31)	26	,500	14,057	,000
G3 (32)	27	,504	14,292	,000
G4 (33)	28	,508	13,691	,000
G5 (34)	29	,465	12,101	,000
G6 (35)	30	,245	5,775	,000
TG1 (36)	31	,430	10,698	,000
TG2 (37)	32	,404	10,599	,000
TG3 (38)	33	,467	11,470	,000
TG4 (39)	34	,450	10,927	,000
RD1 (40)	35	,480	12,813	,000
RD2 (41)	36	,481	12,938	,000
RD3 (42)	37	,467	12,275	,000
RD4 (43)	38	,471	12,018	,000
RD5 (44)	39	,458	11,214	,000
IK1 (46)	40	,578	13,427	,000
IK2 (47)	41	,559	13,207	,000
IK3 (48)	42	,552	12,930	,000
IK4 (49)	43	,541	12,881	,000
IK5 (50)	44	,469	10,236	,000
BO1 (54)	45	,538	15,382	,000
BO2 (55)	46	,449	11,487	,000
BO3 (56)	47	,526	13,390	,000
BO4 (57)	48	,495	12,880	,000
BO5 (58)	49	,474	12,313	,000
YHY1 (61)	50	,497	12,149	,000
YHY2 (62)	51	,486	12,069	,000
YHY3 (63)	52	,515	12,300	,000
YHY4 (64)	53	,497	11,370	,000
YHY6 (66)	54	,523	12,237	,000
K1 (67)	55	,245	4,926	,000
K2 (68)	56	,454	11,414	,000
K3 (69)	57	,466	12,290	,000
K4 (70)	58	,470	10,580	,000
n = 556, n1 = n2 =150; Kayıp sayısı:256 Mean difference(Ortalamalar arası fark): 83,80677				
R Değeri = Madde-Toplam Puan Ölçek Korelasyonu katsayısı				
p < 0,05 için anlamlı değerler.				

### 4.2.3. Doğrulayıcı Faktör Analizi

Oluşturulan modeli test etmek amacıyla Doğrulayıcı Faktör Analizi yöntemi yaygın olarak kullanılan yöntemlerden birisidir. Bunun için uyum iyiliği değerleri kullanılmaktadır. Belli bir kuram temelinde hazırlanan modeli test ederek uyum gösterme derecesini belirlemek için bu analize başvurulmaktadır (Balcı, 2015, s. 286).

Açımlayıcı faktör analizi yaparak faktörlerin ortaya çıkarılması zor olduğundan dolayı farklı bir örneklem üzerinden Doğrulayıcı Faktör Analizi önerilmektedir (Wymer ve Alves, 2012, s. 146). Açımlayıcı faktör analizi ve Doğrulayıcı faktör analizi aslında bir bütün oluşturan analiz yöntemlerindedir. Bu amaçla çalışmada hem açımlayıcı faktör analizine hem de doğrulayıcı faktör analizine yer verilmiştir (Hurley vd., 1997, s. 672). Bu analizde ampirik verilerle uyumlu olmadığına karar verebilmek için çok sayıda uyum iyiliği indeksi incelenmektedir. Bu da araştırmacıya modelin doğruluğu hakkında bir fikir vermektedir (Kline, 1994, s. 10).

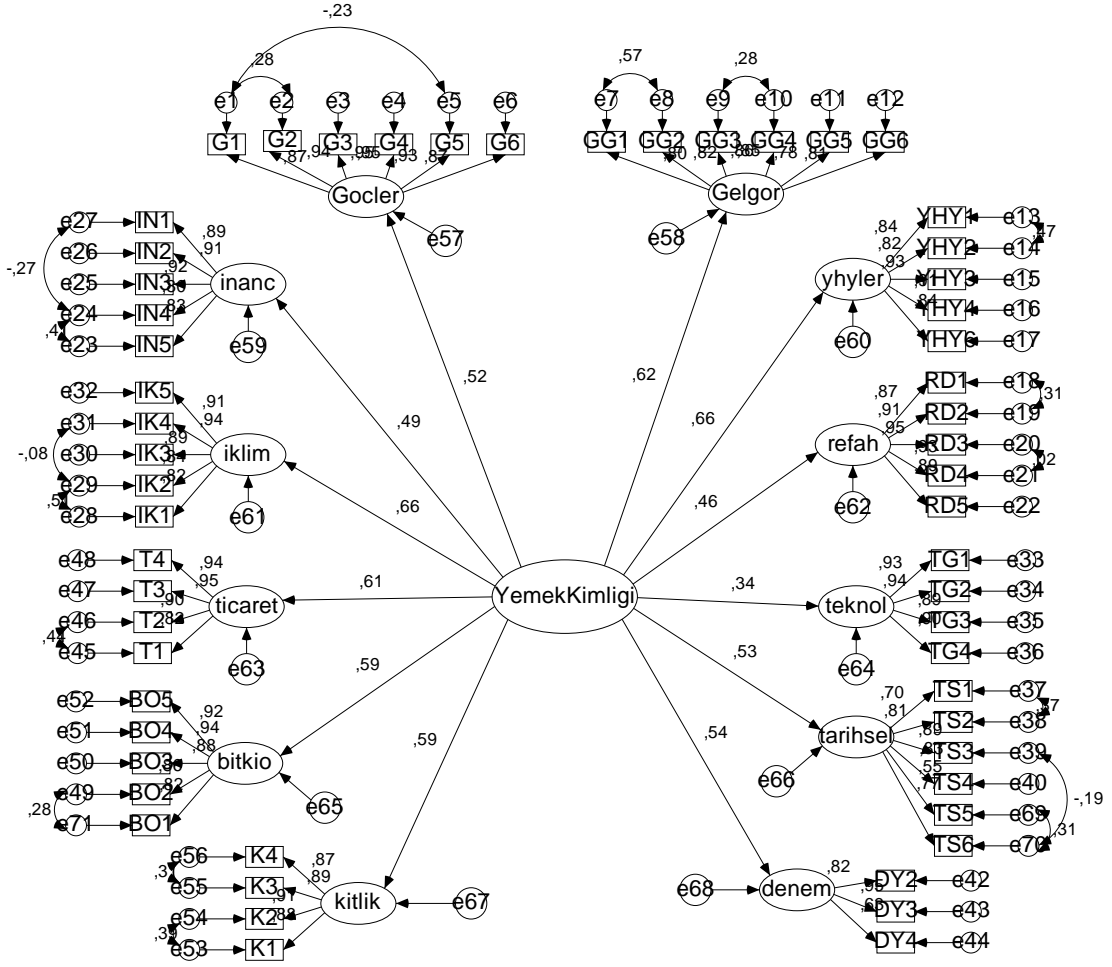
Açımlayıcı faktör analizi sonrasında ortaya konan 58 maddeden ve toplamda 12 farklı boyuttan oluşan destinasyonların yemek kimliğini tespit etmek amacıyla oluşturulmuş ölçeğin doğruluğunu test etmek amacıyla doğrulayıcı faktör analizine başvurulmuştur. Faktör analizi keşfedici faktör analizinde kullanılan veri setinden ayrı bir veri setiyle yapılarak doğrulama işlemi yapılmıştır.

**Çizelge 170. Doğrulayıcı Faktör Analizi Referans Uyum değerleri ve Çalışma Modelinin Sonuçları**

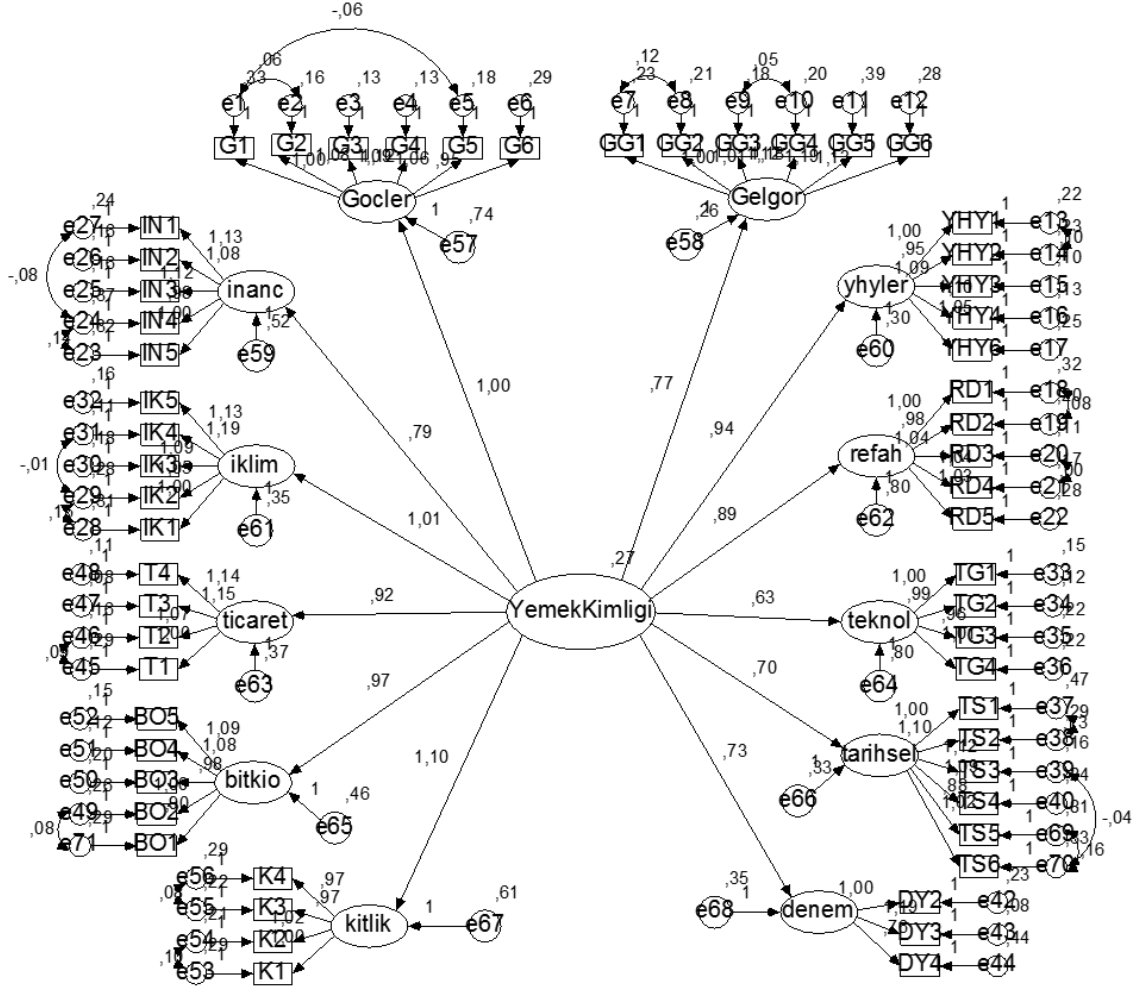
ÖLÇÜT	Mükemmel Uyum	Kabul Edilebilir Uyum	Çalışma Modelinin Sonuçları
<b><math>\chi^2/SD</math></b>	$0 \leq \chi^2 / df \leq 3$	$3 \leq \chi^2 / df \leq 5$	1,738
<b>RMSEA</b>	$0,00 \leq RMSEA \leq 0,05$	$0,05 \leq RMSEA \leq 0,08$	0,051
<b>SRMR</b>	$0,00 \leq SRMR \leq 0,05$	$0,05 \leq SRMR \leq 0,10$	0,0815
<b>CFI</b>	$0,95 \leq CFI \leq 1,00$	$0,90 \leq CFI$	0,933
<b>GFI</b>	$0,90 \leq GFI \leq 1,00$	$0,80 \leq GFI$	0,741
<b>NFI</b>	$0,90 \leq NFI \leq 1,00$	$0,80 \leq NFI$	0,857
<b>AGFI</b>	$0,90 \leq AGFI \leq 1,00$	$0,85 \leq AGFI$	0,717
<b>IFI</b>	$0,90 \leq IFI \leq 1,00$	$0,80 \leq IFI$	0,934
<b>TLI</b>	$0,90 \leq TLI \leq 1,00$	$0,80 \leq TLI$	0,930

Chi-Square/Degrees of Freedom ( $\chi^2/SD$ ): Ki-kare/Serbestlik Derecesi  
 Root Mean Square Error of Approximation (RMSEA): Yaklaşık Hataların Ortalama Karekökü  
 Standardized Root Mean Square Residual (SRMR): Standartlaştırılmış Ortalama Hataların Karekökü  
 Comparative Fit Index (CFI): Karşılaştırmalı Uyum İndeksi  
 Goodness of Fit Index (GFI): Uyum İyiliği İndeksi  
 Normal Fit Index (NFI): Normlaştırılmış Uyum İndeksi  
 Adjusted Goodness of Fit Indeks (AGFI): Ayarlanmış Uyum İyiliği İndeksi  
 Incremental Fit Index (IFI): Artırmalı Uyum İndeksi  
 Tucker-Lewis Index (TLI): Tucker-Lewis İndeksi

**Kaynak:** (Browne ve Cudeck, 1992; Hu ve Bentler, 1999; Shevlin, Miles ve Lewis, 2000; Schermelleh-Engel, Moosbrugger ve Müller, 2003; Sharma, Mukherjee, Kumar ve Dillon, 2005; Hooper, Coughlan ve Mullen 2008; Simon, Kriston, Loh, Spies, Scheibler, Wills ve Harter, 2010; Hoyle ve Isherwood, 2013; Byrne, 2016).



Şekil 11. Destinasyon Yemek Kimliği Path Diyagramı Modeli Sonuçları (Standardize)



Şekil 12. Destinasyon Yemek Kimliği Path Diyagramı Modeli Sonuçları (Standardize olmayan)

Uyum iyiliği değerleri arasında birçok değer bulunmaktadır ve bunların hangilerinin kullanılacağı konusunda bir fikir birliği bulunmamaktadır. Bu değerlerin başında Ki-kare serbestlik derecesi gelmektedir. Ki-kare testi, gözlenen frekanslar ile beklenen frekanslar (arasındaki farkın istatistik olarak anlamlı mı değil mi noktasından hareketle hesaplanır). Ki-kare dağılımı, genellikle iki bağımsız niteliksel kriteri test etmek için kullanılan bir yöntemdir (Güngör ve Bulut,2008, s.84). Çalışmanın sonuçları incelendiğinde mükemmel uyum için referans değer olan  $0 \leq \chi^2 / df \leq 3$  aralığında olduğu gözlemlenmiştir. RMSEA ise yaklaşık hataların ortalama karekökü RMSEA istatistiği, 0 ile 0,5 arası değerler iyi uyumu, 0,5 ve 0,8 arası değerler kabul edilebilir bir uyumu göstermektedir (Steiger, 1994, s. 211). Çalışmanın da 0,51 ile mükemmel uyuma çok yakın olduğu görülmektedir.

SRMR ise Standartlaştırılmış hata kareler ortalamasının karekökü olarak adlandırılmaktadır. Hata kareleri ortalaması (RMR) değerinin değişkenlerin ölçeğine

bağlılığını ortadan kaldırmak için önerilmiş bir değerdir. SRMR, gözlenen ve tahmin edilen kovaryans matrisleri arasındaki fark matrisinin elemanlarından oluşan artıkların bir ölçüsüdür (Kline,2011). Çalışmanın sonuçları incelendiğinde 0,815 ile kabul edilebilir değerler arasında yer aldığı görülmüştür.

Karşılaştırmalı uyum indeksi (CFI) Bu indeks yöntemi 1990 yılında Peter Bentler tarafından oluşturulmuştur (Bentler, 1990). Karşılaştırmalı Uyum İndeksi (CFI) iç-içe geçmiş temel modeller ile ilgili çözüm bulmaktadır (Hu ve Bentler,1998). İç içe geçmiş modelleri test edebilmek için bu değerleri arasındaki fark alınarak bu fark serbestlik derecesindeki farkla test edilebilir (http-14). Yapılan bu çalışmada 0,933 sonucuna ulaşılmış ve bulunan değer mükemmel uyum değerleri arasında yer aldığı gözlemlenmiştir.

GFI Uyum İyiliği İndeksi ise modelin örneklemedeki kovaryans matrisini ne oranda ölçtüğünü gösterir (Çokluk, Şekercioğlu ve Büyüköztürk 2010; Waltz, Strickland ve Lenz 2010). Değerler incelendiğinde 0,741 sayısı kabul edilebilir değerler altında olduğu gözlemlenmiştir. Ancak GFI değeri üzerine yapılmış simülasyon çalışmalarında iyi sonuçlar elde edilemediği ve zayıf modelleri reddetme konusunda başarılı olamadığı tespit edilmiştir (Shevlin ve Miles, 1998). Bir diğer çalışma da Örnek boyutu ile karşılaştırıldığında serbestlik derecesi büyük olduğu zaman GFI aşağı doğru bir eğime sahip olmaktadır. Buna ek olarak parametre sayısı artarken, GFI'nın da arttığı belirlenmiş ve büyük örneklerde yukarı doğru bir eğilime sahip olduğu saptanmıştır. Bu indeksin hassasiyeti göz önüne alınarak, son yıllarda daha az kullanıma sahip olduğu ve hatta bu indeksin kullanılmamasının tavsiye edildiği görülmektedir (Hooper, Coughlan ve Mullen, 2008).

NFI Normlaştırılmış uyum indeksi olarak bu değer model uyum değerlendirmeleri için çok kullanışlı bir indekstir. Bu istatistik H0 modelin  $\chi^2$  değerleri ile modelin  $\chi^2$  değerlerinin birbirleriyle karşılaştırılmasıyla elde edilen verilerle değerlendirilmektedir. H0 model, ölçülen tüm değişkenlerin ilişkisiz olduğunu belirten, incelenen değişkenler arasında hiçbir ilişkinin olmadığı uç bir örneği temsil eder ve sıfır modele karşılık önerilen modelin karşılaştırılması fikrine dayanmaktadır(Raykov ve MarcoulideS, 2006; Hooper, Coughlan ve Mullen, 2008). Çalışmamızda NFI değeri 0,857 kabul edilebilir değer sınırları içerisinde yer almaktadır.



GFI uyum indeksi yerine model karmaşıklığından kaynaklanan yanlılığı düzeltmek için AGFI uyum indeksi geliştirilmiştir. AGFI, gözlenen değişken sayısı ve modelin serbestlik derecesine göre düzeltilmiş bir GFI değeridir. Eğer hedef modelin serbestlik derecesi, temel modelin serbestlik derecesine yaklaşırsa AGFI, GFI'ya yaklaşır GFI ve AGFI indekslerinin üzerindeki örnek büyüklüğünün kötü etkisi göz önüne alındığında, tek başlarına bir indeks olarak güvenilmemektedirler (Raykov ve Marcoulides,2006; Hooper, Coughlan ve Mullen, 2008). Çalışmamızda AGFI değeri kabul edilebilir değer altında olduğu görülmüştür.

IFI yani arttırmalı uyum indeksi karmaşıklık ve örneklem hacmi konusu hakkında fikir vermektedir bunun yanında örneklem büyüklüğünden bağımsız olarak SRMR değerinin olasılığını da ifade etmektedir (Çetinkaya,2007 Duyan ve Gelbal,2008). Çalışmamızın IFI değeri ise 0,934 ile mükemmel uyum kriterleri içerisinde yer aldığı görülmektedir.

TLI yani Tucker Lewis indeksi ise örneklem büyüklüğünün sonuçlara etkisini ortadan kaldırmak amacıyla ortaya konulmuştur. Bazı kaynaklarda bu değer NNFI (Normlaşmamış fit indeks) olarak da isimlendirilmektedir. TLI değeri model karmaşıklaştıkça düşme eğilimi göstermektedir ve NFI değeri kadar olmasa da örneklem büyüklüğüne duyarlı bir değer olduğu ifade edilebilir (Hu ve Bentler, 1999, Byrne, 2011, s.684). Çalışmamızda bu değer ise 0,930 bulunmuş ve bu değer mükemmel uyum aralığı içerisinde yer almaktadır. Yapılan analizler sonucunda uyum indeksleri, modelin iyi bir uyuma sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Sonuç olarak ölçeğin yapı geçerliğinin sağlandığı söylenebilir.

Çizelge 171. Doğrulayıcı Faktör Analizi Faktör Yükleri (Birinci Düzey)

Maddeler	Standardize Edilmiş Faktör Yükü	Standardize Edilmemiş Faktör Yükü	Standart Hata (SE)	T Değeri (CR)	P Değeri
<b>Tarihsel Süreçler</b>					
1	,701	1,000		$\lambda 1'e$ sabit	***
2	,814	1,104	,070	15,706	***
3	,886	1,117	,084	13,217	***
4	,833	1,085	,084	12,880	***
5	,554	,883	,102	8,654	***
6	,767	1,021	,089	11,500	***
<b>Deneme ve Yanılmalar</b>					
7	,823	1,000		$\lambda 1'e$ sabit	***
8	,947	1,187	,077	15,413	***
9	,628	,763	,068	11,196	***
<b>İnançlar</b>					
10	,886	1,129	,060	18,710	***
11	,911	1,077	,055	19,629	***
12	,920	1,122	,056	19,927	***
13	,801	,981	,048	20,655	***
14	,828	1,000		$\lambda 1'e$ sabit	***
<b>Gelenek ve Görenekler</b>					
15	,802	1,000		$\lambda 1'e$ sabit	***
16	,820	1,007	,043	23,452	***
17	,865	1,125	,070	16,039	***
18	,852	1,123	,072	15,701	***
19	,777	1,188	,084	14,198	***
20	,810	1,126	,075	14,996	***
<b>Ticaret</b>					
21	,820	1,000		$\lambda 1'e$ sabit	***
22	,901	1,067	,043	25,064	***
23	,955	1,145	,055	20,870	***
24	,936	1,143	,056	20,288	***
<b>Göçler</b>					
25	,868	1,000		$\lambda 1'e$ sabit	
26	,938	1,084	,039	27,788	***
27	,951	1,117	,045	24,729	***
28	,950	1,094	,044	24,684	***
29	,928	1,058	,050	21,236	***
30	,871	,945	,046	20,352	***

Çizelge 171- devamı

<b>Teknolojik Gelişmeler</b>					
31	,925	1,000		$\lambda$ 1'e sabit	***
32	,939	,995	,035	28,625	***
33	,889	,965	,040	24,351	***
34	,898	1,010	,040	25,056	***
<b>Refah Düzeyi</b>					
35	,871	1,000		$\lambda$ 1'e sabit	***
36	,910	,985	,037	26,940	***
37	,952	1,037	,043	23,912	***
38	,931	1,037	,046	22,699	***
39	,891	1,026	,048	21,395	***
<b>İklim</b>					
40	,819	1,000		$\lambda$ 1'e sabit	
41	,845	1,048	,044	24,057	***
42	,895	1,088	,058	18,758	***
43	,944	1,186	,058	20,400	***
44	,910	1,127	,058	19,287	***
<b>Bitki Örtüsü</b>					
45	,816	,904	,044	20,459	***
46	,855	1,000		$\lambda$ 1'e sabit	***
47	,879	,975	,049	19,800	***
48	,936	1,077	,048	22,367	***
49	,921	1,092	,050	21,675	***
<b>Yöreye Has Yiyecekler</b>					
50	,840	1,000		$\lambda$ 1'e sabit	***
51	,824	,948	,040	23,423	***
52	,932	1,088	,052	21,047	***
53	,914	1,096	,054	20,363	***
54	,838	1,053	,060	17,554	***
<b>Kıtlıklar</b>					
55	,875	1,000		$\lambda$ 1'e sabit	***
56	,906	1,022	,038	27,179	***
57	,892	,965	,071	13,579	***
58	,869	,974	,074	13,246	***

\*\*\* = anlamlı değer.

Yukarıdaki çizelgede DFA analizinin sonucunda elde edilmiş standardize edilmiş ve standardize edilmemiş faktör yüklerinin yanında Standart hatalar ve t ve p değerlerine yer verilmiştir. Faktör yükleri her bir maddeye karşılık gelecek şekilde hesaplanmış ve standardize edilmiştir. Tahmin değerinin standart hataya olan oranları olarak açıklanabilecek olan t değeri ise her bir maddede yer almaktadır. P değeri ise anlamlılık değeri olarak ifade edilmektedir. Buradan hareketle maddelerin yapı için uygun olduğu söylenebilir.

**Çizelge 172. Destinasyon Yemek Kimliği Faktörlerinin AVE, CR, MSV ve MaxR(H) değerleri**

<b>Faktörler</b>	<b>Madde sayısı</b>	<b>CR</b>	<b>AVE</b>	<b>MSV</b>	<b>MaxR(H)</b>
1) Tarihsel Süreçler	6	0,893	0,588	0,243	0,914
2) Deneme ve Yanılmalar	3	0,848	0,656	0,243	0,909
3) İnançlar	5	0,940	0,758	0,193	0,948
4) Gelenek ve Görenekler	6	0,926	0,675	0,211	0,928
5) Ticaret	4	0,947	0,818	0,156	0,959
6) Göçler	6	0,970	0,843	0,169	0,975
7) Teknolojik Gelişmeler	4	0,952	0,834	0,272	0,955
8) Refah Düzeyi	5	0,961	0,831	0,272	0,964
9) İklim	5	0,947	0,781	0,401	0,955
10) Bitki Örtüsü	5	0,946	0,779	0,401	0,954
11) Yöreye Has Yiyecekler	5	0,940	0,758	0,281	0,949
12) Kıtılık	4	0,936	0,785	0,281	0,939
<b>Toplam ve Ortalama</b>	<b>58</b>				
AVE >.5 CR >.7 veya CR >AVE, AVE > MSV, MAxR(H) >CR					

**Kaynak: (Gürbüz,2019, s.78; Lam,2012;Hair vd.,2014 Hair, vd.,2017;Fornel ve Larcker,1981;Hu and Bentler,1999).**

DFA sonuçları raporlanırken bazen ayrışım ve geçerlilik sonuçları da raporlanabilmektedir. Bir DFA modelinde birleşim geçerliliği her bir faktörde yer alan maddelerin birbirleriyle ve ait oldukları faktör ile ilişkili olmasıdır. Bu amaçla CR (composite/construct reliability, Birleşik/yapı güvenilirliği) ile AVE (Average variance extracted, Ortalama açıklanan varyans) değerlerinin faktörlerin yapı geçerliliği için ipuçları verdiği kabul edilmektedir. CR bir faktördeki maddelerin standardize yol katsayıları ile hata varyanslarını alan dikkate alan ve o faktörün yapı güvenilirliği yani birleşim geçerliliği konusunda ipucu veren bir ölçüttür. AVE ise örtük bir yapıyı yani faktörü temsil eden maddeler arasındaki benzeşim geçerliliğinin ölçütüdür (Gürbüz, 2019, s.78). MSV ise (Maximum Squared Variance- Maksimum paylaşılan varyans) olarak adlandırılmaktadır ve bir faktörün diğer faktörlerden herhangi biriyle paylaştığı en yüksek varyansın karesidir. Çalışmamızın faktör

değerleri kriterlere uygun olduğundan dolayı yapının güvenilir olduğu ifade edilebilir ekte elde edilen ölçeğin nihai hali yer almaktadır(Yaşlıoğlu,2017). MaxR (H) ise (Maximum reliability- Maksimum güvenilirlik) anlamına gelmektedir ve Birleşik/yapı güvenilirliği değerinden yüksek olması gerekmektedir(Hair vd.,2014).

## 5. SONUÇ VE ÖNERİLER

### 5.1. Sonuçlar

Destinasyon kelimesi gezilip görülecek yer olarak adlandırılan ve anlamlandırılan bir kelimedir. Bu kelime literatürde genellikle birçok turistik alan için kullanılmaktadır. Bu turistik alanlar doğal olarak çeşitli büyüklüklerde ve coğrafi alanlarda bulunmaktadır. Bir destinasyon farklı kavramlar çerçevesinde birçok araştırmacı tarafından ele almaktadır. Turizmde destinasyon araştırmaları hala popülerliğini korumakta olan bir konu olmaktadır. Günümüzde trend çalışma alanlarından birisi de gastronomi turizmidir. Gastronomi turizmi ülkeler için önemli gelir kaynakları arasında yer almaktadır. Gastronomi turizmi içerisindeki araştırma alanlarından birisi de destinasyonların gastronomik kimliğidir. Gastronomik kimlik bir diğer deyişle yemek kimliği, destinasyonların insanlar tarafından nasıl algılandığı noktasında önem arz eden önemli olgulardan bir tanesidir. Destinasyonların yemek kimliği kendine has karakteristiği olan, ilgi çeken ve hafızalara kazınan özellikleri ifade edecek bir kavram olarak açıklanabilir. Bu kavramın içerisinde yer alan ve tanımlayan çevresel ve kültürel unsurlar sayesinde insanların aklında bir çerçeve oluşmaktadır. Bu sayede oluşan algının, imajın ise insanların destinasyona seyahat niyetleri üzerinde bir etkisi olduğu söylenebilir.

Destinasyonların pazarlamasında o yerin kimliği önemli argümanlardan birisidir. Kimlik ise aynı bir insanda olduğu gibi o yeri tanımlayan karakterisel özelliklerin bütünüdür. Bu noktada kimliği birçok açıdan ele almak mümkündür. Yapılaşma açısından, kültürel açıdan, çevresel açıdan, demografik açıdan vs. Gastronomi ve yemek kültürü de bu açılardan birisidir. Bir destinasyonun yemek kimliği unsurlarını ve bunların düzeylerini belirleyebilmek özellikle destinasyonun gastronomi açısından pazarlanması önemli hususlardan biridir. Destinasyonun gastronomi turizmi açısından planlı, doğru ve zamanlı bir şekilde pazarlanması, hedef kitesinde bulunan turistlerin talep ve beklentilerinin dolayısıyla da memnuniyet düzeylerinin maksimum noktada karşılanması noktasında önemli yararlar sağlamaktadır. Başka bir deyişle umduklarını bulabilecekleri bir destinasyonda olmak destinasyon memnuniyetini doğrudan etkileyebilmektedir.

Bir destinasyonun yemek kimliğini belirleyebilmek özellikle destinasyonların pazarlamasından sorumlu olan çalışma grupları için doğru pazarlama tekniklerini kullanmak için oldukça yararlı olabilir. Destinasyonun yemek kimliği elementlerini ve bunların ne düzeyde olduğunun bilmek destinasyonun hangi yönünü vurgulanırsa daha doğru bir pazarlama olacağını göstermekle beraber ziyaret eden turistlerinde istek ve ihtiyaçlarını hedefle uyumluluğunu arttıracaktır. Bu da çift yönlü olarak sağlıklı bir destinasyon seçimini beraberinde getirecektir.

Kimlik elementlerinin düzeylerini bilmek özellikle pazarlama araçlarında ön plana çıkarılması gereken nesne obje, vurgu, renk, ele alış ve resim, fotoğraf, uyum gibi teknik pazarlama elemanlarının da belirlenmesi ve insanların bunu doğru bir biçimde tercih etmesi destinasyonun turizm potansiyelini arttıracaktır.

Çalışma bir ölçek geliştirme çalışması olarak planlanmış ve bu ölçeğin destinasyonun yemek kimliği kavramını belirlemesi amaçlanmıştır. Ölçek geliştirme çalışmaları Nitel ve Nicel olmak üzere iki aşamadan meydana gelmektedir. Nitel kısımda ilk olarak bir destinasyonda yer alan gastronomik kimlik (yemek kimliği) elemanlarını belirlemek amacıyla literatürel bir araştırma gerçekleştirilmiş ve buradan hareketle bir yarı yapılandırılmış bir görüşme formu hazırlanmıştır. Ardından 18 farklı yerel yönetici ve yiyecek içecek profesyonellerinden oluşan bir grupla nitel araştırma yapılmış olup buradan elde edilen verilerden hareketle MAXQDA 2018 Nitel veri analizi programı ile veriler çözümlenmiştir. Oluşturulan Zihin haritası (MaxMaps) vasıtasıyla kavram tanımlamaları yapılmıştır. Yapılan çözümlene sonucunda yemek kimliğini oluşturan muhtemel kavramlar sayesinde literatürel destekli bir şekilde madde yazımı yapılmış ve madde havuzu oluşturulmuştur. Toplamda 133 maddeden oluşan bu madde havuzunda ölçeğin kültür ve çevre başlığı şeklinde iki farklı boyut çerçevesinde oluşacağı öngörülmüştür. Ardından 133 madde ölçek geliştirme konusunda deneyimli akademisyenler tarafından incelenmiş ve teknik öneriler doğrultusunda bazı maddeler madde havuzundan çıkarılmıştır. Toplam 133 maddeden 102 maddeye düşen madde havuzu için kapsam geçerliliği sağlanması amacıyla Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Gastronomi ve Aşçılık Programlarında görevli alan uzmanlarından oluşan toplamda 34 kişinin görüşüne başvurulmuş ve kapsam geçerlilik oran ve indeksleri hesaplanmıştır. Toplanan veriler doğrultusunda bazı maddeler eşik değerinin altında kalmış ve madde havuzundan çıkarılmıştır. Kapsam geçerlilik oranları ile 102 maddeden oluşan madde havuzu 72 maddeye inmiştir. Kalan 72 madde için

demografik veri toplama amacı eklenerek bir anket formu geliştirilmiş ve Nicel veri analizine geçilmiştir.

Nicel veri analizi iki farklı aşamadan meydana gelmektedir. Bunların ilki Açımlayıcı faktör analizi diğeri ise Doğrulayıcı faktör analizidir. Bu analizleri yapabilmek amacıyla toplamda 600 adet anket toplanmıştır ancak sonrasında bunların 556 tanesinin kullanılabilir olduğu anlaşılmıştır. Çalışmanın verileri Türkiye'nin Gastronomi alanında Unesco tarafından yaratıcı şehirler ağına ilk katılan şehir olan Gaziantep'te toplanmıştır. Çeşitli rekreasyon alanlarında toplanan veriler ile homojen bir dağılım sağlanmaya çalışılmıştır. Çalışma için toplanan toplam 556 adet anketin 276 tanesi Açımlayıcı Faktör Analizinde 280 tanesi de Doğrulayıcı Faktör Analizinde kullanılmıştır. 276 adet anketten elde edilen veriler SPSS 21. uygulamasına aktarılmış ve Açımlayıcı (keşfedici) faktör analizi gerçekleştirilmiştir. Bu analiz sayesinde ölçek maddelerinde yer alan faktörlerin keşfedilmesi amaçlanmaktadır.

Çalışmanın sonuçlarına göre 2 faktörlü olacağı tahmin edilen yapı uygulama tarafından yapılan analiz sonucunda 12 faktör olarak biçimlenmiş ve 72 maddeden oluşan madde havuzu 58 maddeye inmiştir. Madde yükü sınırı ise 0,40 olarak belirlenmiştir. Çıkan sonuçlara göre oluşan modelin kavramı açıklama oranı %63,338 olarak tespit edilmiş olup KMO değeri ise ,856 olarak belirlenmiştir. Oluşan faktörler ise en yüksek orandan başlayarak Göçler 6 madde, Gelenek ve Görenekler 6 madde, İnançlar 5 madde, Tarihsel Süreçler 6 madde, Yöreye Has Yiyecekler 5 madde, İklim 5 madde, Refah Düzeyi 5 madde, Ticaret 4 madde, Bitki Örtüsü 5 madde, Teknolojik gelişmeler 4 madde, Kıtılık 4 madde, Deneme ve yanılmalar 3 maddeden oluşmaktadır.

Ardından iç tutarlılık analizleri yapılmış ve tüm faktörlerin Cronbach's Alpha, İki Yarı Korelasyonu, Spear Brown Katsayısı, Guttman Split Half Katsayısı, Guttman Lambda katsayısı gibi yöntemlerin hepsinde eşik değerinin üzerinde olduğu görülmüştür. Sonrasında ise madde analizine geçilmiştir. Madde analizi sonuçlara göre madde toplam puan değerlerine sahip hiçbir madde 0.245'in altında 0.578'inde üstünde olmadığı ( $0,245 \leq r \leq 0,578$ ) ve genel olarak tüm maddelerin ortalamasının 0,473 olduğu tespit edilmiştir. Buradan hareketle, madde-toplam puan ölçek korelasyon tablosundaki tüm maddelerin birbiri ile ilişkili olduğu söylenebilir. Son olarak da ölçekte yer alan maddelerin ayırt ediciliğinin tespit edilmesi amacıyla, ölçekten elde edilen ham puanlar büyükten küçüğe doğru sıralanarak; alt %27 ( $n_1=150$ ) ve üst %27 ( $n_2=150$ ) de yer alan grupların puan ortalamaları



karşılaştırılmıştır. Çıkan sonuçlara göre tüm maddeler ayırt edici nitelikte olduğu belirlenmiştir ve Nicel analizin ikinci kısmına geçilmiştir.

Nicel veri analizinin ikinci kısmında ise oluşturulan bu 12 faktörlü 58 maddelik yapının doğrulanması amaçlanmıştır. Bu amaçla AMOS 14. uygulamasından yararlanılmıştır. Açıklayıcı faktör analizinde kullanılan veri setinden başka bir veri seti kullanılarak doğrulama işlemi yapılmıştır. Bunun için açıklayıcı faktör analizinde kullanılmayan 280 adet anket veri setini oluşturmaktadır. Doğrulamaya veri analizine göre uygulama tarafından uyum iyiliği değerleri verilmektedir. Buna göre oluşturulan modelin uyum iyiliği değerleri Ki-kare serbestlik derecesi ( $X^2/SD$ ) 1,738, Yaklaşık hataların ortalama Karekökü (RMSEA) 0,051, Standartlaştırılmış Ortalama Karekökü 0,0815, Karşılaştırmalı Uyum İndeksi (CFI) 0,933, Uyum İyiliği İndeksi (GFI) 0,741, Normlaştırılmış Uyum İndeksi (NFI) 0,857, Ayarlanmış Uyum İyiliği İndeksi 0,717, Arttırılmalı Uyum İyiliği İndeksi (TLI) ,930 olarak belirlenmiştir. Bu uyum indeksleri incelendiğinde modelin doğrulandığı ifade edilebilir. Ayrışım ve geçerlilik sonuçları da ayrıca analiz edilmiş ve çalışmamızın faktör değerleri kriterlerine uygun olduğundan dolayı yapının güvenilir olduğu belirlenmiştir.

Toplamda 58 maddelik ve 12 faktörlü bir yapı arz eden Destinasyon Yemek Kimliği ölçeği her destinasyonun yemek kimliği öğelerini tespit etmek için kullanılabilir.

## 5.2. Öneriler

Destinasyonlar için önemli bir yere sahip kimlik kavramının içindeki öğelerden birisi olan yemek kimliğinin, turistik açıdan bakıldığında destinasyona çeşitli avantajlar sağlamak için kullanılabilmesi açıktır.

Bu amaçla destinasyonun yemek kimliği öğelerini bilmek stratejik bir avantaj sağlamakla beraber doğru pazarlama araçlarını kullanma ve etkinliğin verimliliğini arttıracakı düşünülmektedir. Bununla beraber destinasyon konumlandırma çalışmalarına da katkı sağlayacağı ifade edilebilir.

**Gelecekte konuya ilişkin araştırmalarda** geliştirilen bu ölçeğin uygulanması farklı demografik faktörlere göre uygulanabilir. Dünyadaki herhangi bir destinasyona uygulanabilecek bu ölçek doğal olarak Türkçe geliştirilmiştir. Buna ilişkin farklı milletlerdeki insanlara kültür değişkeni göz önüne alınarak uyarlama çalışması yapıp destinasyon yemek kimliği ölçeği farklı dillerde kullanılabilir.

**Gelecekte geliştirilen bu ölçek** derinlemesine başka araştırmalarla desteklenerek geliştirilebilir ve daha farklı kavramlarla ölçüm aralığı arttırılabilir. Bununla beraber ölçek farklı değişkenlerle beraber ele alınabilir.

**Gelecekte konuya ilişkin araştırmalarda** ölçeğin ölçtüğü kavramlar üzerinden nitel araştırmalar gerçekleştirilebilir ve muhtemel boşluklara cevaplar aranabilir.

Sonuç olarak Turizm sektörünün gelişime katkı sağlamak aynı zamanda ülkemizin gelişmesi ve kalkınmasına katkı sağlamak olacağından bu alanda yapılan araştırmalar ülkemizin gelecekte daha sağlıklı bir turizm sektörüne sahip olmasına yardımcı olacaktır.

## KAYNAKÇA

- Adongo, C. A., Anuga, S.M. and Dayou, F. (2015). Will they tell others to taste? international tourists' experience of ghanaian cuisines. *Tourism Management Perspectives*, 15, 57–64.
- Akalın, M. (2015). *Örnek açıklamalarıyla sosyal bilimlerde araştırma tekniği-anket*. Ankara: Seçkin Yayıncılık
- Akbulut B. A. (2019). *Destinasyon markası oluşumunda gastronomik kimlik ve imaj: Konya örneği*, Doktora Tezi, Ankara, Gazi Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Akbulut B. A. ve Yazıcıoğlu İ. (2020). Destinasyon markası oluşumunda gastronomik kimlik ve imaj: konya örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1): 100-120.
- Akın E. (2015). *Essential turkish cuisine*, New York: Stewart, Tabori and Chang Publishing.
- Aktuğlu, I.K. (2004). *Marka Yönetimi*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Alpar, R. (2011). *Uygulamalı çok değişkenli istatistiksel yöntemler*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., ve Yıldırım, E. (2010). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri, spss uygulamalı*. Sakarya Yayıncılık. Sakarya.
- Arıkan, R. (2013). *Anketler ve anket soruları*. İstanbul: Nobel Akademik Yayıncılık
- Asiliskender, B. (2004). Kimlik, mekân ve yer deneyimi, İçinde H. Nalçacıoğlu (Ed.), *Kültür ve İletişim içinde (73-94)* Ankara: Desen Ofset.
- Ateş A. ve Sunar H. (2021) *Gastronomi pazarlaması*, içinde A. Ateş ve B. Erdem (Ed.) Pazarlamada güncel yaklaşımlar,(s.7-31) Eğitim Yayınevi, Konya.
- Aydın A.(2016) *Gastronomi ve turizm bütünleşmesinde izlenen stratejik süreç üzerine nitel bir araştırma: kapadokya örneği*, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Ayre C., and Scally A.J. (2014). Critical values for Lawshe's content validity ratio: revisiting the original methods of calculation. *Measurement and Evaluation in Counseling and Development*. 47(1) , 79-86.
- Balcı, A. (2015). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntem, teknik ve ilkeler. (11. Baskı)*. Ankara: Pegem Akademi.

- Ballesteros, E.R., and Ramiréz, M. H. (2007). Identity and community – reflections on the development of mining heritage tourism in Southern Spain, *Tourism management*, 28 (3), 677-687.
- Barham, E., Lind, D. and Jett, L. (2005). The missouri regional cuisines project: connecting to place in the restaurant, in P. F. Barlett (ed.), *Urban place: reconnections with the natural world*. (pp.141-72) Cambridge: MIT Press,
- Barham, P. (2001). *The science of cooking*. Springer, Berlin.
- Başat, H.T., Sandıkçı, M. ve Çelik, S., (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (5), 64-76.
- Beer, S., Edwards J., Fernandes, C. and Sampaio, F. (2002). Regional food cultures: integral to the rural tourism product? In A. Hjalager and G. Richards (eds.) *Tourism and sastronomy* (pp. 207-223). London, New York: Routledge.
- Bell, D. and Valentine, G. (1997). *Consuming geographies: we are where we eat*. London: Routledge
- Bentler, P. M. (1990). Quantitative methods in psychology: comparative fit indexes in structural models. *Psychological Methods*, 107(2), 238–246.
- Berry, W. (1977) *The unsettling of america. culture and agriculture*. New York:Avon.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Millî Folklor*, 87,159-169.
- Boateng, G.O., Neilands, T.B., Frongillo, E.A., Melgar-Quinonez, H. ve Young, S. L. (2018). Best practices for developing and validating scales for health, social, and behavioral research: a primer. *Frontiers in public health*, Front. Public (6), 149.
- Boniface, P. (2003). *Tasting tourism: travelling for food drink*. Burlington: Ashgate.
- Borghini A. (2015) What is a recipe. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*. 28, 719- 738.
- Borghini, A., and N. Piras, eds. (2020) The philosophy of food. recipes between arts and algorithms, *Humana.mente special issue* 13 (38), 4-13.
- Bregoli, Ilenia. (2013). Effects of dmo coordination on destination brand identity a mixed-method study on the city of Edinburgh. *Journal of Travel Research*. 52 (2), 212-224.

- Browne, M. W. and Cudeck, R. (1992). Alternative ways of assessing model fit. *Sociological methods & research*, 21 (2), 230 – 258.
- Bryman, A. and Cramer, D. (2005). *Quantitative data analysis with SPSS 12 and 13*. New York: Routledge.
- Buck, L. B., and Bargmann, C. (2000). Smell and taste: the chemical senses. *Principles of neural science*, 4, 625-647.
- Buhalis, D. and Costa, C. (2006). *Tourism management dynamics trends, management and tools*. Oxford: Elsevier Butterworth Heinemann
- Burns, P. M., and Holden , A. (1995). *Tourism: A New perspective*. FT Prentice-Hall.
- Boniface, P. (2003). *Tasting tourism: Travelling for food drink*. Burlington: Ashgate. Cornwall: Prentice
- Büyüköztürk Ş. (2011). *Sosyal bilimler için veri analizi el kitabı: istatistik, araştırma deseni, spss uygulamaları ve yorum*. Pegem Akademi, Ankara.
- Büyüköztürk, Ş. (2002). Faktör analizi: temel kavramlar ölçek geliştirmede kullanımı. *Kuram ve uygulamada eğitim yönetimi*, 32 (32), 470-483.
- Büyüköztürk, Ş. (2005). Anket geliştirme. *Türk Eğitim Bilimleri Dergisi*, 3(2), 133-151.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö.E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2016). *Bilimsel araştırma yöntemleri*. (20. Baskı). Ankara: Pegem Akademi.
- Byrd, M., and Dunn, J. P. (Eds.). (2020). *Cooking through history: a worldwide encyclopedia of food with menus and recipes [2 volumes]*. ABC-CLIO.
- Byrne, B. M. (2011). *Structural equation modeling with AMOS Basic concepts, applications, and programming (Multivariate Applications Series)*, Routledge, New York.
- Byrne, B. M. (2016). *Structural equation modeling with AMOS: Basic concepts, applications, and programming. (3rd Edition)*. Routledge, New York..
- Camilleri, M. A. (2018). *Tourism planning and destination marketing*, Emerald Publishing, UK.
- Cebirbay, M.A., Aktas, N. (2008). Türk mutfağı 'nın geleneksel yiyeceği: döner kebab. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 38. ICANAS Maddi Kültür Bildiri Kitabı; I. Cilt. 329-339. Ankara.

- Cevher, E. (2012). "Kentsel Markalaşma Süreci: Antalya Örneği", *Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi*, 4(1), s.105-115.
- Chang R. C. Y. and Mak A. H. N. (2018). Understanding gastronomic image from tourists' perspective: A repertory grid approach, *Tourism Management*. 68, 89-100.
- Claire H. and Eleri J. (2005) Using local food and drink to differentiate tourism destinations through a sense of place, *Journal of Culinary Science & Technology*. 4 (4), 69-86
- Clark, L.A. ve Watson, D. (1995). Constructing validity: basic issues in objective scale development. *Psychological Assessment*. 7 (3), 309-319.
- Cohen, E. (1988). Authenticity and commoditization in tourism. *Annals of Tourism Research*, 15(3), 371-386.
- Cohen, E., and Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*. 31 (4), 755-778.
- Comrey, A. L., and Lee, H. B. (1992). *A first course in factor analysis (2nd ed.)*. Lawrence Erlbaum Associates, Inc. New Jersey.
- Comrey, A. L., and Lee, H. B. (1973). *A First Course In Factor Analysis*. Academic Press. New York.
- Cooper, C., Fletcher, J., Gilbert, D., and Hill, S. (2008). *Tourism: Principles and Practises*. Harlow, İngiltere: Prentice Hall Financial Times.
- Coşkun, R., Altunışık, R. ve Yıldırım, E. (2019). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri SPSS uygulamalı. (10. baskı)*. Sakarya: Sakarya Kitabevi.
- Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches*. Sage publications.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (2), 39-51.
- Çetinkaya, A. Ş. (2007), *Bilişim teknolojilerinin konaklama işletmeleri performansına etkileri: beş yıldızlı otellere yönelik bir araştırma*, Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Çokluk Ö, Şekercioğlu G, Büyüköztürk Ş. *Sosyal bilimler için çok değişkenli istatistik spss ve lisrel uygulamaları*. Ankara: Pegem.Net.

- Çokluk, Ö., Şekercioğlu, G. ve Büyüköztürk, Ş. (2014). *Sosyal bilimler için çok değişkenli istatistik: SPSS ve LISREL uygulamaları (3. baskı)*. Ankara: PegemAkademi.
- D'amico A. (2004) The enhancement of the typical products value: from commodity to experience The case of Esperya.com. *British Food Journal* 106 (10-11) 793-805.
- Danhi, R. (2003). What is your country's culinary identity? *Culinology Currents*, Winter 2003, 4-5
- Davidson, A., and Jaine, T. (2014). *The oxford companion to food*. Oxford: Oxford University Press, Incorporated.
- De Jong, A., Palladino, M., Puig, R. G., Romeo, G., Fava, N., Cafiero, C., Skoglund, W., Varley, P., Marcianò, C., Laven, D., and Sjölander-Lindqvist, A. (2018). Gastronomy tourism: An interdisciplinary literature review of research areas, disciplines, and dynamics. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 3(2), 131–146.
- De Klepper, M. (2011). Food pairing theory: a european fad. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, 11(4), 55–58.
- DeVellis, R. F. (2014). *Ölçek geliştirme: kuram ve uygulamalar (Scale Development Theory and Applications) (Çev. Ed:T. Totan)*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Doğdubay, M. ve Sünnetçioğlu, A. (2015). Gastronomik kimliğin korunmasında coğrafi işaretlemenin rolü: inegöl köfesi örneği, *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1 (2), 47-59.
- Du Rand G. E. and Heath E. (2006) Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues in Tourism* 9 (3), 206 – 234.
- Duyan, V. ve Gelbal, S. (2008), Barnett çocuk sevme ölçeği'ni türkçeye uyarlama çalışması, *Eğitim ve Bilim*, 33, (148), 40-48.
- Erdoğan, İ. (2012). *Pozitivist metodoloji ve ötesi. (3. Baskı)*. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Eren, S. (2018). Gastronomic identity and gastronomic image in tourism destinations: a local food perspective, İçinde, R. Marin vd. (Ed.), *Social Sciences Researches in the Globalizing World*, (pp. 488-498), St. Kliment Ohridski University Press, Sofia.
- Eriksen,S.N.(2013) Defining local food: constructing a new taxonomy – three domains of proximity, *Acta Agriculturae Scandinavica, Section B — Soil & Plant Science*, 63 (1), 47-55.

- Erkuş, A. (2012). *Psikolojide ölçme ve ölçek geliştirme*. Ankara: Pegem Akademi Yayınları.
- Everett, S. and Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: a case study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16 (2), 150-167.
- Fontaine, J. R. J. (2005). Equivalence. K. Kempf-Leonard (Editör), *Encyclopedia of social measurement* in (Vol. 1, s. 803-813). San Diego, CA: Academic Press.
- Fornell, C. and D.F. Larcker. 1981. Evaluating structural equation models with unobservable variables and measurement error. *Journal of Marketing Research* 18: 39–50.
- Fox , R . ( 2007 ) Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations. *International Journal of Hospitality Management*. 26 (3) 546 – 559.
- Fu, Y., & Luo, J. M. (2023). An empirical study on cultural identity measurement and its influence mechanism among heritage tourists. *Frontiers in psychology*, 13, 1032672.
- Garson, G. D. (2002). *Guide to writing empirical papers, theses and dissertations*. Marcel Decker. New York.
- Gillespie, C. and Cousins, J.A. (2001). *Introducing gastronomy. european gastronomy into the 21st century*, Routledge.
- Giovanucci, D., Barham, E. and Pirog, R. (2010), Defining and marketing “local” foods: geographical indications for us products. *The Journal of World Intellectual Property*, 13, 94-120.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. ve Çelik Uğuz, S. (2015). *Kültürel turizmin yeni rotası: kuzey ege” de gastronomi turizmi ve ayvalık-midilli mutfakları (talep boyutuyla ilgili bir araştırma)*. Balıkesir Üniversitesi Bilimsel Araştırmalar Projesi.
- Grant, J. S., ve Davis, L. L. (1997). Selection and use of content experts for instrument development. *Research in Nursing & Health*, 20 (3), 269-274.
- Güleç E. (2019) *Elâzığ gastronomik kimliğinin destinasyon imajı açısından değerlendirilmesi*, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Gülmez, M., Babür, S. ve Yirik, Ş. (2012). “Turizmde Destinasyon Markalaşması ve Alanya Örneği”, *1. Disiplinler Arası Turizm Araştırmaları Kongresi*, 15-18 Nisan, Antalya: Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi, s.1-14.



- Gün S. (2020) Destinasyon markalaşmasında gastronomik kimliğin rolü, *Atlas International Referred Journal on Social Sciences*, 6 (27) 65-373.
- Güngör, M. ve Bulut, Y. (2008). Ki-kare testi üzerine. *Doğu Anadolu Bölgesi Araştırmaları* 7 (1) 84-89.
- Gürbüz S. (2019) *AMOS ile yapısal eşitlik modellemesi temel ilkeler ve uygulamalı analizler*, Seçkin Yayıncılık, Bursa.
- Hadley, K., Orlandi, R. R., and Fong, K. J. (2004). Basic anatomy and physiology of olfaction and taste. *Otolaryngologic Clinics of North America*, 37(6), 1115–1126.
- Hair J. F., Hult, G. T. M. Ringle C. M. and Sarstedt M. (2017) *A primer on partial least squares structural equation modeling (pls-sem)*. SAGE Publications. United State of America.
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., and Anderson, R. E. (2014). *Multivariate data analysis*. Pearson new international edition. Essex: Pearson Education Limited.
- Hall, C. M., Mitchell, R., and Sharples, L. (2003). *Food tourism around the world: development, management and markets*. Oxford, UK: Butterworth-Heinemann.
- Harrington R. J. and Herzog C. (2007) Chef John FOLSE: A case study of vision, leadership & sustainability. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 19 (3), 5-10.
- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity. *Journal of Culinary Science Technology*, 4 (23), 129–152.
- Harrington, R. J. (2008) *Food and wine pairing a sensory experience*, Wiley & Sons Publishing, USA.
- Harrington, R.J., and Ottenbacher, M.C. (2010), Culinary tourism – a case study of the gastronomic capital, *Journal of Culinary Science & Technology*, 8, 14-32.
- Hatcher, L., and O'Rourke, N. (2013). *A step-by-step approach to using SAS for factor analysis and structural equation modeling*. SAS institute.
- Haven-Tang, C. and Jones, E. (2005). Using local food and drink to differentiate Tourism destinations through a sense of place: a story from Wales-dining at

- Monmouthshire's great table, *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (4), 69-86.
- Hillel D., Belhassen Y., Shani A.(2013), What makes a gastronomic destination attractive? Evidence from the Israeli Negev, *Tourism Management* 36, 200-209.
- Hooper D, Coughlan J, Mullen RM. (2018). Structural equation modelling: guidelines for determining model fit. *Electronic Journal of Business Research Methods* 26 (1) 53-60.
- Hoyle, R. H. and Isherwood, J. C. (2013). Reporting results from structural equation modeling analyses in archives of scientific psychology. *Archives of Scientific Psychology*, 1 (1), 14 – 22.
- Hu, L. T., and Bentler, P. M. (1999). Cutoff criteria for fit indexes in covariance structure analysis: Conventional criteria versus new alternatives. *Structural Equation Modeling: A Multidisciplinary Journal*, 6 (1), 1-55.
- Hu, L.-t., and Bentler, P. M. (1998). Fit indices in covariance structure modeling: Sensitivity to underparameterized model misspecification. *Psychological Methods*, 3 (4), 424–453.
- Hulin, C., Netemeyer, R., and Cudeck, R. (2001). Can a reliability coefficient be too high? *Journal of Consumer Psychology*, 10, (1), 55-58.
- Hurley, A.E., Scandura, T.A., Schriesheim, C.A., Brannick, M.T., Seers, A., Vandenberg, R.J. and Williams, L.J. (1997). Exploratory and confirmatory factor analysis: Guidelines, issues and alternatives. *Journal of Organizational Behavior*, 18 (6), 667-683.
- Kline, J. D. (2001). *Tourism and natural resource management: A general overview of research and issues*. U.S. Department of Agriculture, Forest Service, Pacific Northwest Research Station. Portland, OR.
- İloğlu N. (2014). *Coğrafi işaretlerin tescili ve denetimi üzerine farklı ülke sistemlerinin incelenmesi ve türkiye uygulaması- Uzmanlık Tezi*. Türkiye Cumhuriyeti – Türk Patent Enstitüsü Markalar Dairesi Başkanlığı, Ankara.

- İskenderoğlu M. (2018) *Yenilebilir endemik bitkilerin zeytinyağı yemeklerde kullanımı: Seferihisar örneği*, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir.
- Jain,A., Rakhi,N.K. and Bagler,G. (2015) Analysis of food pairing in regional cuisines of India. *PLoS One*, 10 1-30.
- Kadam, S., Kazkondu, G. ve Şallı, G. (2015). Yabancı turistlerin türk mutfağına ilişkin görüş ve düşüncelerinin genel değerlendirmesi, ss.799-808 (19-21 Kasım 2015), 1. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu*, Kastamonu / Türkiye.
- Kalaycı, Ş. (2010). *SPSS uygulamalı çok değişkenli istatistik teknikleri*, Ankara: Asil Yayınları
- Karakulak Ç. (2016) *Coğrafi işaretleme yoluyla gastronomik kimlik oluşturma ve gastronomik kimliğin destinasyon pazarlamasındaki rolü: Trakya örneği*, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, Muğla.
- Karim, S. A. and Chi, C. G. Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of destinations' food image, *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19, 531-555.
- Kılıç, S. (2016). Cronbach's alpha reliability coefficient. *Psychiatry and Behavioral Sciences*, 6 (1), 47-48.
- Kim, H. J., and Eves, A. (2012). Construction of destination image and its sources: An application of a Bayesian network model to South Korea. *Tourism Management*, 33 (2), 413-426.
- Kim, Y. G., and Eves, A. (2012). Construction and validation of a scale to measure tourist expectations of local food and drink products. *International Journal of Hospitality Management*, 31 (2), 533-540.
- Kivela, J. and Crotts, J.C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30 (3), 354-377.
- Kivela, J., and Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.

- Kivela, J., Inbakaran, R., and Reece, J. (1999). Consumer research in the restaurant environment, part 1: A conceptual model of dining satisfaction and return patronage. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 11(5), 205-222.
- Kladou S, Kavaratzis M, Rigopoulou and K., Salonika E. (2017), The role of brand elements in destination branding, *Journal of Destination Marketing & Management*. 6 (4), 426-435.
- Kline RB. (2011). *Principles and practice of structural equation modeling 3rd ed.* New York: The Guilford Press.
- Kozak, N. (2014). *Turizm pazarlaması*. Ankara: Detay Yayıncılık
- Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2001). *Genel turizm ilkeler-kavramlar (5.basım)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Lam, L. W. (2012). Impact of competitiveness on salespeople's commitment and performance. *Journal of Business Research*. 65 (9), 1328-1334.
- Lawshe, C. H. (1975). A quantitative approach to content validity 1. *Personnel Psychology*, 28 (4), 563-575.
- Likert, R. (1932). A technique for the measurement of attitudes. *Archives of Psychology*, (22), 5-55.
- Lin Y-C, Pearson TE, Cai LA. (2011) Food as a form of destination identity: a tourism destination brand perspective. *Tourism and Hospitality Research*. 11(1), 30-48.
- Long L.M. (2019) Culinary tourism, Kaplan D.M. (Eds) içinde *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*. Springer.
- Long, L. M. (2004). Culinary Tourism. P. B. Thompson and D. M. Kaplan (Eds.) içinde *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethic* Dordrecht: Springer Netherlands.
- Lundgren, J. O. (1982), The tourist frontier of nouveau quebec: functions and regional linkages. *The Tourist Review*, 37(2), 10-16.
- Malhotra, N. K. (2010). *Marketing Research: An Applied Orientation (6th ed.)*. Upper Saddle River, New Jersey, Pearson Prentice Hall.
- Mariani, M., and Tassiello, V. (2019). Gastronomy, territorial identity and tourist experiences. *Annals of Tourism Research*, 78, 102724

- Mason, P., and Thomlinson E. (2003) *Tourism and culture: an applied perspective*. Butterworth-Heinemann.
- McGartland., Berg-Weger, M., Tebb, S. S., Lee, E. S., and Rauch, S. (2003). Objectifying content validity: conducting a content validity study in social work research. *Social Work Research*, 27 (2), 94-104.
- McIntosh, A. J., Hinch, T., and Ingram, T. (2002). Cultural identity and tourism. *International Journal of Arts Management*, 4 (2), 39–49.
- Melewar, T.C. and Karaosmanoglu, E. (2006), Seven dimensions of corporate identity. A categorisation from the practitioners' perspectives. *European Journal of Marketing*,(40) 7-8, 846-869.
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. New York: Columbia University Press.
- Munson, J. L. (2009). Cooking and culture. *Current Anthropology*, 50 (3), 279.
- Murphy, K. R., and Davidshofer, C. O. (1988). *Psychological testing. principles, and applications*. USA: Pearson.
- Myhrvold, N., Young, C., Bilet, M., Smith, R. M., and Cooking Lab. (2011). *Modernist cuisine: the art and science of cooking*. Bellevue, Wash: Cooking Lab.
- Nakip, M. (2006). *Pazarlama araştırmaları teknikler ve (SPSS destekli) uygulamalar*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Nebioğlu O. (2016) *Yerel gastronomik ürünlerin turizmde kullanılmasını etkileyen faktörler*, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi, Antalya.
- Nebioğlu O. (2017) Gastronomik kimlik ve gastronomik turizm ürünlerinin sınıflandırılması üzerine nitel bir araştırma: Alanya örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 69 s. 39-60.
- Oh, H., and Kim, M. (2018). Food tourism research: A review of empirical research in the last decade. *Journal of Travel Research*, 57(8), 1111-1128.
- Olins, W. (1989), *Corporate identity*, Thames and Hudson, UK
- Ombler G.(2010) *The cook's book of ingredients*, London: DK Publishing.
- Özener, M. E. (2015). *Ağdiye risalesi*. İstanbul: İşaret Yayınları.

- Özkan, F. (2019) *Gastronomik kimlik oluşturmada coğrafi işaretli ürünlerin etkisi: afyonkarahisar Örneği*, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Afyonkarahisar.
- Palmer, C. (1999), Tourism and the symbols of identity, *Tourism Management*, 20 (3), 313-321.
- Papageorgiou, M., and Avramidis, P. (2019). The role of gastronomy in destination marketing: a review of the literature. *European Journal of Tourism Research*, 22, 46-63.
- Pike, S. (2008). *Destination marketing: an integrated marketing communication approach*. UK: Elsevier Butterworth.
- Pike, S. (2015). *Destination marketing: Essentials*. Routledge.
- Pirog, R. (2003) *Ecolabel value assessment: consumer and retailer perceptions of local foods*. Leopold Center for Sustainable Agriculture, Ames IA.
- Polit, D. F., and Beck, C. T. (2006). The content validity index: Are you sure you know what's being reported? Critique and recommendations. *Research in Nursing and Health*, 29 (5), 489-497.
- Pritchard, A. and Morgan, N. (2001), "Culture, identity and tourism representation: marketing Cymru or Wales?", *Tourism Management*, 22 (2), 167-179
- Raykov T and Marcoulides G.A. On multilevel model reliability estimation from the perspective of structural equation modeling. (2006) *Structural Equation Modeling: A Multidisciplinary Journal*. 13 (1) 130-41.
- Richards, G. (2002), "Sustainable gastronomy as a tourist product", İçinde Scapato R., (Ed.), *Tourism and Gastronomy*, London: Routledge.
- Rinaldi, C. (2017). Food and gastronomy for sustainable place development: a multidisciplinary analysis of different theoretical approaches. *Sustainability*, 9 (10), 1748.
- Robinson, J. (2006). *The oxford companion to wine* (3rd ed.). Oxford: Oxford University Press.
- Santich, B. (2007). The study of gastronomy: A catalyst cultural understanding. *The International Journal of the Humanities*, 5 (6), 53-58.
- Sapsford, R. and Jupp, V. (1996). *Data collection and analysis*. The Open University. London. Sage Publications.

- Saraniemi, S., and Kylänen, M. (2010). Problematizing the concept of tourism destination: an analysis of different theoretical approaches. *Journal of Travel Research*, 50 (2) , 133–143.
- Saunders, M., Lewis, P. ve Thornhill, A. (2016). *Research methods for business students. edinburgh gate*, Harlow: Pearson Education Limited.
- Schermelleh-Engel, K., Moosbrugger, H. and Müller H. (2003). Evaluating the fit of structural equation models: Tests of significance and descriptive goodness-of fit measures. *Methods of Psychological Research Online*. 8 (2), 23-74.
- Serena C. (2018) Ten steps in scale development and reporting: A guide for researchers, *Communication Methods and Measures*, 12 (1), 25-44.
- Sharma, S., Mukherjee, S., Kumar, A. and Dillon, W. R. (2005). A simulation study to investigate the use of cutoff values for assessing model fit in covariance structure models. *Journal of Business Research*, 58 (7), 935 – 943.
- Shevlin, M., and Miles, J. N. V. (1998). Effects of sample size, model specification and factor loadings on the GFI in confirmatory factor analysis. *Personality and Individual Differences*, 25 (1), 85–90.
- Shevlin, M., Miles, J. N. V. and Lewis, C. A. (2000). Reassessing the fit of the confirmatory factor analysis of the multidimensional student's life satisfaction scale: Comments on "confirmatory factor analysis of the multidimensional students' life satisfaction scale. *Personality and Individual Differences*. 28 (1), 181-185.
- Simon, D., Kriston, L., Loh, A., Spies, C., Scheibler, F., Wills, C. and Harter, M. (2010). Confirmatory factor analysis and recommendations for improvement of the autonomy - preference - index (API). *Health Expectations*. 13 (3), 234-243.
- Sims R. (2009) Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience, *Journal of Sustainable Tourism*. 17 (3), 321-336,
- Sivrioğlu S. (2015) *Adventure of turkish cooking of anatolia*, Sydney: Murdoch books.
- Smith, A. and Mackinnon, J. B. (2007) *The 100-mile diet: a year of local eating*. Toronto: Random House.

- Spence, C. (2020). Food and beverage flavour pairing: A critical review of the literature.. *Food Research International*. 133, 109124.
- Stohr, K. (2018). *The etiquette of eating*. The Oxford Handbook of Food Ethics. Oxford University Press Inc,
- Sydner M. Y. and Fjelström C. (2006) The meaning of symbols of culinary rules – The food and meals in elderly care. *Journal of Food Service*. 17, 182-188.
- Tabachnick, B. G., Fidell, L. S., and Ullman, J. B. (2013). *Using multivariate statistics (6th ed.)*. Boston, MA: Pearson.
- Takavoli N. (2010). The role of physical identity of city in urban sustainability (the case study: yazd, iran). *Urban Transformation: Controversies, Contrasts And Challenges, Conference Proceedings*, İstanbul.
- Tavşancıl E.(2014) *Tutumların ölçülmesi ve SPSS ile veri analizi. 5. Basım*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Tezbaşaran, A.A. (2008). *Likert tipi ölçek hazırlama kılavuzu*. Ankara: Türk Psikologlar Derneği Yayınları.
- Tiu Wright, L., Nancarrow, C. and Kwok, P.M.H. (2001). Food taste preferences and cultural influences on consumption, *British Food Journal*, 103 (5), 348-357.
- Töre Başat H.,Sandıkçı M. ve Çelik S.(2017).Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*.5 (2) 64-76.
- Trubek A. B. (2008) *The taste of place a cultural journal of terroir*. University of California Press
- Tutar, H. ve Erdem, A. T. (2020). *Örnekleriyle bilimsel araştırma yöntemleri ve spss uygulamaları* (1. baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Ural, A. ve Kılıç, İ. (2013). *Bilimsel araştırma süreci ve SPSS ile veri analizi. (Gözden Geçirilmiş ve Yenilenmiş 4. Baskı)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Uzut İ. (2016) *Turizm açısından stratejik bir kaynak olarak gastronomik kimlik: Kaynaklara dayalı yaklaşım modeli çerçevesinde bir araştırma*, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Üzümcü, P. T. ve Denk, E. (2019). Erzurum ile özdeşleşmiş bir lezzet: Oltu cağ kebabı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 463-483.



- Vatika. S. (2018). Food: identity of culture and religion, *Food Culture*. 6, 10908-10915.
- Velicer, W. F. and Fava, J. L. (1998). Effects of variable and subject sampling on factor pattern recovery. *Psychological Methods*, 3 (2), 231-251.
- Waltz CF, Strcikland OL, Lenz ER. (2010) *Measurement in nursing and health research*. New York: Springer Publishing Company. 17 6-8.
- Weaver, W. (1997) *Heirloom vegetable gardening: a master gardener's guide to planting, growing, seed saving, and cultural history*. New York: Henry Holt.
- Wymer, W. and Alves, H.M.B. (2012). A review of scale development practices in nonprofit management and marketing. *Economics & Sociology*, 5 (2), 143-151.
- Yaghmaei, F. (2003). Content validity and its estimation, *Journal of Medical Education*, 3 (1) ,25-27.
- Yaşlıoğlu, M. M. (2017). Sosyal Bilimlerde Faktör Analizi ve Geçerlilik: Keşfedici ve Doğrulayıcı Faktör Analizlerinin Kullanılması. İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi 74-85.
- Yurdugül, H. (2005a, Denizli). Ölçek geliştirme çalışmalarında kapsam geçerliği için kapsam geçerlik indekslerinin kullanılması. *XIV. Eğitim Bilimleri Kurultayı*. Pamukkale Üniversitesi, Denizli.
- Zhang T, Chen J, Hu B. (2019) Authenticity, quality, and loyalty: local food and sustainable tourism experience. *Sustainability*.11(12):3437.
- Zilensky, W. (1985). The roving palate: North America's ethnic restaurant cuisines. *Geoforum*,16(1), 51–72.
- Zwart, H. A (2000) Short history of food ethics. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics* 12, 113–126.

**http-1:**

http-2s://www.aa.com.tr/tr/turkiye/gastronomi-kentinin-yeni-lezzeti-midye-baklava/1006644 (Erişim Tarihi: 25.09.2020).

**http-2:**

[http2://www.urbact.eu/sites/default/files/media/gastronomic\\_cities\\_baseline\\_study\\_fi\\_nal.pdf](http2://www.urbact.eu/sites/default/files/media/gastronomic_cities_baseline_study_fi_nal.pdf) (Erişim Tarihi: 25.10.2020).

**http-3:**

http://www.newsobserver.com/business/story/1040128.html

(Erişim Tarihi: 09.08.2020).

**http4:**

<https://www.pri.org/stories/2015-05-07/thank-ottoman-empire-taco-youre-eating>

(Erişim Tarihi: 30.09.2020).

**http-5:**

[https://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomiturizmi\\_raporu\\_12302\\_3531549.pdf](https://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomiturizmi_raporu_12302_3531549.pdf)

(Erişim Tarihi:03.11.2020).

**http-6:**

<http-2s://www.gaziantep.bel.tr/tr/haberler/gaziantep-dunya-gastronomi-sehri-oldu>

(Erişim Tarihi:05.03.2021).

**http-7:** (<http-2s://www.aa.com.tr/tr/arsiv/lezzet-haritasi/428276>)

Erişim Tarihi: (08.03.2021).

**http-8:**

<http-2s://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 09.09.2021).

**http-9:**

<http-2s://en.wiktionary.org/wiki/destination> (Erişim Tarihi: 09.09.2021).

**http-10:**

<http://www.cnrtl.fr/definition/destination> (Erişim Tarihi: 09.09.2021).

**http-11:**

<http-2s://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284420858>

(Erişim Tarihi 10.11.2021).

**http-12:**

<http-2s://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=74&locale=tr> (Erişim tarihi:10.11.2021).

**http-13:**

<http-2s://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 15.04.2022).

**http-14:**

[www.dmst.aueb.gr/gr2/diafora2/Prosopiko2/visitors\\_ppts/Demerouti1.ppt:02.05.2005](http://www.dmst.aueb.gr/gr2/diafora2/Prosopiko2/visitors_ppts/Demerouti1.ppt:02.05.2005). (Erişim Tarihi 03.01.2023).

**http-15:**

<https://arastirma.tarimorman.gov.tr/afistik/Belgeler/DERG%C4%B0LER/ANTEPFI%20STI%C4%9EI%20DERG%C4%B0S%C4%B0%20SAYI-5.pdf> (Erişim Tarihi 04.01.2023).

**http-16:**

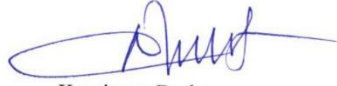
[http://yunus.hacettepe.edu.tr/~yurdugul/3/indir/FA\\_OrneklemGenislikleri.pdf](http://yunus.hacettepe.edu.tr/~yurdugul/3/indir/FA_OrneklemGenislikleri.pdf) adresinden alınmıştır. (Erişim Tarihi 08.01.2023).

## EKLER

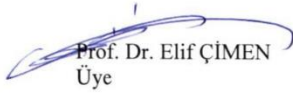
### Ek1: Etik Kurul İzni

T.C.  
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ETİK KOMİSYONU  
ONAY BELGESİ

Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY ile Yardımcı Araştırmacı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Doktora öğrencisi Erol TAŞKIN'ın "Destinasyon Yemek Kimliği Ölçeği Geliştirme Çalışması" isimli başvurularının alan araştırmasını (Veri Toplama) gerçekleştirebilmeleri için bilimsel etik kurul onay belgesi talebi komisyonumuzca değerlendirilmiş ve etik açıdan uygun bulunmuştur. 08.04.2021



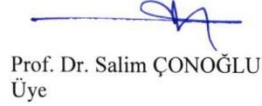
Komisyon Başkanı  
Prof. Dr. Mehmet NARLI



Prof. Dr. Elif ÇİMEN  
Üye



Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT  
Üye



Prof. Dr. Salim ÇONOĞLU  
Üye



Prof. Dr. Uğur GÜRGAN  
Üye

## Ek-2: Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu

### Destinasyon Yemek Kimliği Ölçeği Geliştirme Çalışması

#### Nitel Araştırma Soruları

- 1) Yemek Kimliğinin belirleyici unsurları sizce nelerdir?
- 2) Yemek Kimliği ile o bölgenin tarihi özellikleri arasında nasıl bir ilişki olabilir?
- 3) Etnik çeşitlilik yemek kimliğinin oluşumunda etkili midir?
- 4) İnançlar yemek kimliğini arasında bir bağ var mıdır?
- 5) Gelenekler ile yemek kimliği arasında bir ilişki var mıdır?
- 6) Değerler ile yemek kimliği arasında bir ilişki var mıdır?
- 7) Deneme yanımlar sonucunda oluşan tecrübelerin yemek kimliği arasında bir ilişki var mıdır?
- 8) Yukarıdaki kavramlar dışında yemek kimliğine etki eden unsurlar olabilir mi evet ise nelerdir?

#### Kaynakça

- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (2), 39-51.)
- D'amico A. (2004) The enhancement of the typical products value: from commodity to experience The case of Esperya.com. *British Food Journal* 106 (10-11) 793-805.
- Danhi, R. (2003). What is your country's culinary identity? *Culinology Currents*, Winter 2003, 4-5
- Everett, S. and Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: a case study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150-167.
- Fox, R. (2007), "Reinventing the Gastronomic Identity of Croatian Tourist Destinations", *International Journal of Hospitality Management*, 26, 546-559.
- Harrington, R., Herzog, C., 2007. Chef John Folse: A Case Study of Vision Leadership and Sustainability. *Journal of Hospitality Tourism Education* 19 (3), 5–10.
- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 129–152.
- Harrington, R. J. (2008) *Food and Wine Pairing a Sensory Experience*, Wiley & Sons Publishing, USA.
- Harrington, R.J., and Ottenbacher, M.C. (2010), "Culinary Tourism – A Case Study of the Gastronomic Capital", *Journal of Culinary Science & Technology*, 8, 14-32.
- Richards, G. (2002), "Sustainable gastronomy as a tourist product", İçinde Scapato R., (Ed.), *Tourism and Gastronomy*, London: Routledge.

Rinaldi C. (2017) Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches, Journal of Sustainability 9 1748.

Sirše, J. (2014). "Gastronomic Cities: City Strategy on Gastronomy as a Tool for Tourism and Employment Development". Baseline Study, [http://www.urbact.eu/sites/default/files/media/gastronomic\\_cities\\_baseline\\_study\\_final.pdf](http://www.urbact.eu/sites/default/files/media/gastronomic_cities_baseline_study_final.pdf), (Eriřim Tarihi: 25.10.2020)

Sydner M. Y. ve Fjelström C. (2006) The meaning of symbols of culinary rules – The food and meals in Elderly care. Journal of Food Service, 17 182-188

Trubek A. B. (2008) The Taste of Place A Cultural Journal Of Terroir. University of California Press

### Ek-3:Nihai Ölçek Maddeleri

<p><b>Yemek kimliği:</b> Yemekle, kimliğin ve kültürün bağı toplumlar arasında her zaman farklı farklı algılarına gelmiştir. Bu farklı algılamalar o kültürü diğerlerinden ayıran ve eşsiz öğelerin toplamıdır. Bu öğeler zamanla o toplumla anılmaya başlayan ikonik bir duruma dönüşmektedir. Bir diğer ifade ile kimlik toplumların yaşam tecrübelerinden yararlanılarak ortaya koydukları bir olgudur. Kısaca yemek kimliği bir yerde üretilen gıda ürünlerinin karakteristiklerinin ve niteliklerinin toplamı olarak ifade edilebilir.</p> <p>Aşağıda <u>(Destinasyonun ismi yazılacaktır)</u> yemek kimliğini belirlemek amacıyla hazırlanan ifadeler bulunmaktadır. Söz konusu ifadeleri önem derecelerine göre 1-5 arasında puanlandırınız.</p> <p>(1) Kesinlikle Katılmıyorum</p> <p>(2) Katılmıyorum</p> <p>(3) Kısmen Katılıyorum</p> <p>(4) Katılıyorum</p> <p>(5) Kesinlikle Katılıyorum</p>		Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kısmen Katılıyorum	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum
<b>Tarihsel Süreçler (O yörede yaşanmış tüm tarihsel süreçler)</b>						
1.	Tarihsel süreçler <u>(Destinasyonun ismi yazılacaktır)</u> sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2.	Tarihsel süreçler <u>(Destinasyonun ismi yazılacaktır)</u> sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
3.	Tarihsel süreçler <u>(Destinasyonun ismi yazılacaktır)</u> kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
4.	Tarihsel süreçler <u>(Destinasyonun ismi yazılacaktır)</u> kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
5.	Tarihsel süreçler <u>(Destinasyonun ismi yazılacaktır)</u> sahip olduğu sofa adap ve kurallarını etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
6.	Tarihsel süreçler <u>(Destinasyonun ismi yazılacaktır)</u> sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>Deneme ve Yanılmalar</b>						
<b>(Yemekler bağlamında yapılmış her türlü deneme ve yanılmadan elde edilmiş tecrübeler)</b>						

7.	Deneme ve yanılmaldardan elde edilmiş tecrübeler ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu yemek pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
8.	Deneme ve yanılmaldardan elde edilmiş tecrübeler ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9.	Deneme ve yanılmaldardan elde edilmiş tecrübeler ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>İnançlar ( O yöredeki insanların sahip olduğu inançların bütünü)</b>						
10.	(Destinasyonun ismi yazılacaktır) yaşayanların inançları ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
11.	(Destinasyonun ismi yazılacaktır) yaşayanların inançları ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
12.	(Destinasyonun ismi yazılacaktır) yaşayanların inançları ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
13.	(Destinasyonun ismi yazılacaktır) yaşayanların inançları ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
14.	(Destinasyonun ismi yazılacaktır) yaşayanların inançları ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>Gelenek ve Görenekler ( O yöredeki insanların sahip olduğu kültürden kaynaklı her türlü gelenek ve görenek)</b>						
15.	(Destinasyonun ismi yazılacaktır) yaşayanların gelenek ve görenekleri ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
16.	(Destinasyonun ismi yazılacaktır) yaşayanların gelenek ve görenekleri ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
17.	(Destinasyonun ismi yazılacaktır) yaşayanların gelenek ve görenekleri ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) e kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
18.	(Destinasyonun ismi yazılacaktır) yaşayanların gelenek ve görenekleri ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
19.	(Destinasyonun ismi yazılacaktır) yaşayanların gelenek ve görenekleri ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
20.	(Destinasyonun ismi yazılacaktır) yaşayanların gelenek ve görenekleri ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)



<b>Ticaret (O yörenin diğer yerlerle yaptığı her türlü alışveriş örneğin: Baharatlar)</b>						
21.	Yapılan ticaret ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
22.	Yapılan ticaret ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
23.	Yapılan ticaret ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
24.	Yapılan ticaret ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>Göçler (O yörenin almış olduğu göçlerin bütünü)</b>						
25.	Göçler ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
26.	Göçler ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
27.	Göçler ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
28.	Göçler ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
29.	Göçler ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu sofrada adap ve kurallarını etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
30.	Göçler ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>Teknolojik Gelişmeler (İlk zamanlardan bu yana insanların keşfettiği her türlü teknolojik gelişme)</b>						
<b>Örneğin El oyması kurabiye kalıpları</b>						
31.	Teknolojik gelişmeler ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
32.	Teknolojik gelişmeler ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
33.	Teknolojik gelişmeler ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
34.	Teknolojik gelişmeler ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>Refah Düzeyi ( O yörede yaşayan insanların alım gücü, maddi durumu)</b>						
35.	Refah düzeyi ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
36.	Refah düzeyi ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

37.	Refah düzeyi ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
38.	Refah düzeyi ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
39.	Refah düzeyi ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>İklim (O yörenin sahip olduğu yağış, güneşlenme, kar vs. gibi etkenlerin tümü)</b>						
40.	İklim ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
41.	İklim ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
42.	İklim ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
43.	İklim ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
44.	İklim ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>Bitki Örtüsü (O yörenin sahip olduğu bitki çeşitliliği)</b>						
45.	Bitki örtüsü ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
46.	Bitki örtüsü ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
47.	Bitki örtüsü ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
48.	Bitki örtüsü ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
49.	Bitki örtüsü ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>Yöreye Has Yiyecekler (Çeşitli sebepler yüzünden o yöreye ait olan yiyecekler örn. İklim, yağış rejimi vs.)</b>						
50.	Yöreye has yiyecekler ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
51.	Yöreye has yiyecekler ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
52.	Yöreye has yiyecekler ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
53.	Yöreye has yiyecekler ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
54.	Yöreye has yiyecekler ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu yiyecek ve içecek uyumunu etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

	<b>Kıtlıklar (doğal ve yapay sebeplerle örn. Kuraklık, savaş vs. yüzünden gıda çeşitliliği ve miktarının kısıtlanması)</b>					
<b>55.</b>	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu lezzet çeşitliliğini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>56.</b>	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) sahip olduğu pişirme tekniklerini etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>57.</b>	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan malzemeleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<b>58.</b>	Daha önce yaşanmış olan kıtlıklar ( <u>Destinasyonun ismi yazılacaktır</u> ) kullanılan tarifleri etkilemiştir.	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

