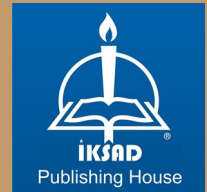


# GASTRONOMİ TURİZMİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

EDİTÖRLER

Doç. Dr. Aliye ÇILAN AKIN

Öğr. Gör. Adnan AKIN



# GASTRONOMİ TURİZMİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

## EDİTÖRLER

Doç. Dr. Aliye ÇİLAN AKIN

Öğr. Gör. Adnan AKIN

## YAZARLAR

Prof. Dr. Ruşen YAMAÇLI

Prof. Dr. SEDA ŞENGÜL

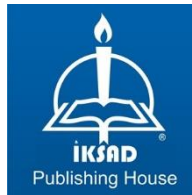
Dr. Öğr. Üyesi Zeynep ŞİMŞEK

Öğr. Gör. Dr. Sibel ÖZDEMİR

Öğr. Gör. Nihal ZENGİN

Dilara ÖZÇAKMAK

Esra ŞİRİN



Copyright © 2023 by iksad publishing house  
All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, distributed or  
transmitted in any form or by  
any means, including photocopying, recording or other electronic or mechanical  
methods, without the prior written permission of the publisher, except in the case of  
brief quotations embodied in critical reviews and certain other noncommercial uses  
permitted by copyright law. Institution of Economic Development and Social  
Researches Publications®

(The Licence Number of Publicator: 2014/31220)

TÜRKİYE TR: +90 342 606 06 75

USA: +1 631 685 0 853

E mail: iksadyayinevi@gmail.com

www.iksadyayinevi.com

It is responsibility of the author to abide by the publishing ethics rules.

Iksad Publications – 2023©

**ISBN: 978-625-367-571-4**

Cover Design: İbrahim KAYA

December / 2023

Ankara / Türkiye

Size = 16x24 cm

## İÇİNDEKİLER

### ÖNSÖZ

*Doç. Dr. Aliye ÇİLAN AKIN*

*Öğr. Gör. Adnan AKIN*.....1

### BÖLÜM 1

#### GASTRONOMİ VE TURİZM ETKİLEŞİMİ

*Öğr. Gör. Dr. Sibel ÖZDEMİR* .....3

### BÖLÜM 2

#### KAHVE EVLERİNDE KAHVE TÜKETİMİNİN BELİRLEYİCİLERİ: ADANA ÖRNEĞİ

*Dilara ÖZÇAKMAK*

*Prof. Dr. SEDA ŞENGÜL* .....29

### BÖLÜM 3

#### PİRİNÇ SÜTLÜ PASTACI KREMASININ DUYUSAL KALİTE ÖZELLİKLERİNİN ANALİZİ

*Dr. Öğr. Üyesi Zeynep ŞİMŞEK*

*Esra ŞİRİN* .....41

### BÖLÜM 4

#### TARİHİ ÇEVRENİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİNDE YENİ TASARIM YAKLAŞIMLARININ ETKİSİ: TOKAT ÖRNEĞİ

*Öğr. Gör. Nihal ZENGİN*

*Prof. Dr. Ruşen YAMAÇLI* .....59



## ÖN SÖZ

Özel ilgi turizmi çeşitleri içerisinde yer alan gastronomi turizmi çok sayıda destinasyon için yeni bir turizm pazarını temsil etmekte ve girişimcilere turizm endüstrisinde önemli bir rekabet avantajı sağlamaktadır. Turistlerin seyahat eğilimlerinde ve destinasyon tercihlerinde çekicilik unsuru olan gastronomi turizmi aynı zamanda yumuşak bir güç olarak ülke imajını da olumlu yönde etkilemektedir.

Turizm sektörü destinasyonların sosyo-kültürel, ekonomik ve çevresel anlamda gelişmesinde önem arz etmektedir. Özellikle tarihi ve kültürel çevrenin korunması ve farkındalığın kazandırılması sürdürülebilirlik ilkesinin uygulanmasına ve benimsenmesine bağlı olmaktadır. Turizmde sürdürülebilirlik ilkesinin sağlanmasında ülkenin sahip olduğu doğal, mimari, tarihi, kültürel kaynakların korunarak gelecek nesillere aktarılması hedeflenmektedir.

Gastronomi Turizmi ve Sürdürülebilirlik adlı bu kitapta üniversitelerden alanında uzman akademisyenler tarafından titizlikle yazılmış özgün bölümler yer almaktadır. Kitapta, gastronomi ve turizm etkileşimi, kahve tüketiminin belirleyicileri, pirinç sütlü pastacı kremasının duyu kalite özelliklerinin analizi ve tarihi çevrenin sürdürülebilirliğinde yeni tasarım yaklaşımlarının etkisi gibi gastronomi turizmi ve sürdürülebilirlik konularına yer verilmiştir. Dört bölümden oluşan kitabın bilim dünyasına katkı sağlamasını ve gelecek çalışmalara kaynak olmasını temenni etmekteyiz.

Gastronomi turizmi ve sürdürülebilirlik kapsamında oluşturulan bu kitaba emek veren tüm akademisyenlerimize, kitabın yayınlanma aşamasında yoğun emek harcayan İKSAD Yayınevi ve ISPEC Ajans çalışanlarına teşekkürlerimizi sunarız.

Doç. Dr. Aliye ÇİLAN AKIN

Öğr. Gör. Adnan AKIN

Aralık, 2023

Bolu



## **BÖLÜM 1**

### **GASTRONOMİ VE TURİZM ETKİLEŞİMİ**

Öğr. Gör. Dr. Sibel ÖZDEMİR<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Yozgat Bozok Üniversitesi, Sorgun Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Yozgat, Türkiye, sibel.canik@yobu.edu.tr, ORCID ID: 0000-0003-0700-0823





## GİRİŞ

Günümüzde turistler sadece deniz, kum ve güneş turizmi için değil, farklı turizm türleri için seyahat etme eğilimindedir. İnsanların geçmişlerini keşfetme arzusu, kültürlerin geçmişin izlerini anlama isteğini her geçen gün artırmaktadır. Yerel mutfaklar ve buna bağlı olarak gastronomi ve gastronomi turizmi, toplumların kültürlerini en iyi yansıtan örneklerden biridir. Yemek ve kültür kavramlarını birleştiren gastronomi, turizm pazarlamasında avantaj sağlayan yeni bir turizm alanının ortaya çıkmasına katkıda bulunmuştur.

Gastronomi, bir bölgenin zengin kültürel ve çevresel mirasının taşıyıcısı olarak, turist memnuniyetinde kilit bir rol oynamaktadır. Bu kilit rol, yalnızca yemekle sınırlı kalmayıp aynı zamanda toplumsal kültür unsurlarını ve pazarlama faaliyetlerini içeren geniş bir perspektife dayanmaktadır (Scarpato, 2020). Gastronomi, yemek yeme ihtiyacının ötesinde, iyi bir yemeğin nerede, ne zaman ve nasıl yenileceği konusunda rehberlik eden insan yaşam fonksiyonlarını destekleyen kritik bir unsurdur. Aynı zamanda, gastronomi toplumsal faaliyetleri ve iletişim aktivitelerini içine alarak, insanların bir araya gelme ve etkileşimde bulunma biçimlerini etkilemektedir (Santich, 2004). Bu bağlamda gastronomi bir toplumun değerlerini, gelenek ve göreneklerini ve bir arada yaşama şeklini yansıtan önemli bir unsurdur. Gastronomi, insanlığın geçmişten bugüne kadar olan yaşam tarzlarını, mutfak yapılarını ve yeme alışkanlıklarını ortaya çıkaran, sürekli olarak daha üst düzey ve lezzetli deneyimlere ulaşma çabasında olan, yemek yemenin sağlık üzerindeki etkilerini anlamak için rehberlik eden bir disiplin olarak nitelendirilebilir.

Gastronomi, turizm endüstrisi içinde giderek artan bir öneme sahiptir. Bunun yanı sıra bölgesel ve ulusal ekonomik kalkınma için de önemli bir getiri kaynağıdır. Rekabetin yoğun olduğu, hizmette mükemmelliğin öne çıktığı küresel dünyada ülkeler turist memnuniyetini en üst düzeye çıkarmayı hedeflerken aynı zamanda müşteri devamlılığını sürdürebilmek adına stratejiler geliştirmektedirler. Bu da gastronomi turizmi kavramının alternatif bir turizm türü olarak ortaya çıkmasında önemli bir rol oynamaktadır

(Cömert ve Sökmen, 2017). Gastronomi turizmi turistlerin sadece görsel zenginliklere değil, aynı zamanda o destinasyonun eşsiz tatlarına, yerel malzemelerle hazırlanan özgün yemeklere olan ilgilerini yansıtan bir seyahat motivasyonu sunmaktadır. Ziyaretçiler, gittikleri yerlerde sadece turistik yerleri değil, aynı zamanda o bölgenin mutfak kültürünü keşfetmeyi, geleneksel yemekleri tatmayı ve yerel halkın yaşam tarzını deneyimlemeyi istemektedirler.

Bu bağlamda, gastronomi ve turizm arasındaki etkileşim giderek karmaşık ve zenginleşen bir dinamik haline gelmiştir. Destinasyonlar, yerel yemek kültürleri ve gastronomik çekicilikleri üzerinden kendilerini tanıtmakta, turistlere unutulmaz deneyimler sunarak kalıcı bir izlenim bırakmaktadır. Bu durum, turizm endüstrisinde sadece gezip görmekten öte, farklı bir boyut olan lezzetlerin, mutfakların ve gastronomik mirasın önemli bir rol oynadığı bir döneme işaret etmektedir.

Gastronomi ve turizm ilişkisini ele alan bu bölümün amacı, bu iki önemli alanın birbirleriyle etkileşimini ve ilişkisini anlamak, açıklamak ve değerlendirmektir.

## **1. GASTRONOMİ VE İLİŞKİLİ KAVRAMLAR**

### **1.1. Gastronomi Kavramı**

Ateşin keşfi, yemek tarihinin belirleyici bir dönemidir. Ateşin keşfiyle birlikte çığ olarak tüketilen yiyecekler pişirilerek tüketilmiş ve yiyeceklere lezzet katmak için çeşitli yöntemler geliştirilmiştir. Yiyecek tüketiminde, başlangıçta hayvan kemikleri kullanılmış, daha sonraları ise metal kullanılarak çeşitli mutfak araç ve gereçleri üretilmiştir. Gastronomi terimi, "gastros" (mide) ve "gnomos" (yasa) kelimelerinin birleşimi ile türetilmiş olup, Genç'e göre (2014), gastronomi terimi ilk kez Arcestratus'a ait bir şiirde kullanılmıştır. Algün'e (2016) göre, 19. yüzyılda gastronomi terimi, beslenme ile ilgili meslekleri tanımlamak için de kullanılmıştır.

Ünlü ve Dönmez'e (2008) göre gastronomi yalnızca yemek yapma sürecini değil, aynı zamanda uygun düzen, estetik ve lezzetin mükemmel bir mutfak kültüründe bir araya geldiği bir kavramı ifade

etmektedir. Baysal ve Küçükarslan'a (2003) göre, gastronomi hijyen standartlarına odaklanarak sadece görsel ve tat duyularını hedeflemekle kalmaz, aynı zamanda yiyecekleri sofraya getirme sürecinde estetik bir deneyim sunar. Türk Dil Kurumu ise gastronomiyi "yemeği iyi yeme merakı" olarak tanımlamıştır (Türk Dil Kurumu Sözlükleri, 2023).

Gastronomi kavramının anlamını belirleme çabaları, sadece yemekle ilgili bir eğilimden öte, tarihsel ve kültürel bir bağlam içinde incelenmesi gereken bir disiplin olduğunu ortaya koymaktadır. Gastronomi, kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bu alandaki bilgi birikimini ele alan bir disiplindir. Altınel (2009) tarafından ifade edildiği üzere, gastronomi; insan refahını ve gıda ile ilgili konuları kapsamlı bir şekilde ele alan geniş bir bilgi birikimidir. Bu tanım, gastronominin lezzetin ötesine geçerek, insanın refahını ve gıdasını etkileyen çok yönlü bir disiplin olduğunu vurgulamaktadır.

Aynı zamanda, gastronomi sadece yemeğin üretimi ve tüketimiyle sınırlı kalmaz; aynı zamanda tarım, satış ve tüketim süreçlerini içeren sosyal, psikolojik, kültürel ve politik unsurlarla da bağlantılıdır (Öney, 2013). Bu, gastronominin bir ekosistem içinde var olduğunu ve bir dizi kompleks etkenle etkilendiğini göstermektedir. Gıdanın üretiminden sofraya kadar olan süreçlerin tamamını kapsayan bu yaklaşım, gastronominin çok boyutlu bir disiplin olduğunu ortaya koymaktadır.

Gastronominin geçmişten günümüze gelişmesinde birçok çalışma etkili olmuştur. Antik dönemde, yemek pişirme ile ilgili kaynaklar arasında öne çıkanlar, Athenaeus'un yazdığı bilimsel çalışma ve Apicius'un sözde yazdığı yemek kitabıdır (Goody, 2013). Apicius'un öncülüğünde, Mısır'ın Naukratis şehrinin yerlisi Athenaeus'un, M.S. 200'lerde yazdığı *The Deipnosophists* adlı eseri, gastronomi üzerine yazılan ilk çalışmalardan biridir. "Yemek Sanatının Ustaları" veya "Uzmanların Şöleni" olarak çevrilebilecek bu eser, gastronominin ilk yazılı kaynaklarından biridir. Gastronomi alanında ilk basılı çalışma, 1465 yılında Cremona'lı Battista Platina tarafından yazılan "*De Honesta Voluptate*" adlı kitaptır (Goody, 2013). Ancak, gastronomi üzerine ilk resmi çalışma, Jean Anthelme Brillat-Savarin'in 1825'te yazdığı "*Tadin*

Fizyolojisi" adlı eseri olmuştur ve bu eser, birçok dile çevrilerek gastronomi alanında önemli bir dönüm noktası olmuştur (Brillat-Savarin, 2015).

Gastronomi, günümüzde turizmin önemli bir itici gücü haline gelmiş hem Türkiye’de hem de dünya genelinde gastronomi ve gastronomi turizmine yönelik ilgi hızla artmaktadır. Gastronomi alanındaki araştırmalar gün geçtikçe artmakta olup, bu alan hızla büyümektedir.

### **1.2. Pratik (Uygulama) Gastronomi**

Dünya genelinde farklı mutfaklara ait çeşitli yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, üretim süreçlerini, pratik uygulamalarını ve servisini içeren bir alandır (Gillespie ve Cousins, 2001). Bu alanda faaliyet gösterenler, yiyecek ve içecekleri, kültürel çeşitlilikten kaynaklanan farklı ülkelerdeki geleneksel yemeklere, menülere ve bunlara eşlik eden içeceklere dönüştürme becerisine sahiptirler. Bu süreç, pratik gastronominin bir uzmanlık alanını oluşturur ve aynı zamanda şeflerin ve yiyecek içecek profesyonellerinin yoğun bir şekilde faaliyet gösterdiği bir alanı ifade etmektedir (Ivanović vd., 2008).

Pratik gastronomi, ulusal ve bölgesel kaynakları belirli yenilebilir ürünlere dönüştürmede teknik ve standartlara uygun bir metodolojiyi içermektedir. (Gillespie ve Cousins, 2001). Bu süreç, kaynakların yiyecek ve içecek haline getirilmesini kapsar ve şefler ile aşçılar arasında özel bir uzmanlık gerektirmektedir. Pratik gastronomide faaliyet gösteren profesyoneller, mutfak sanatlarında yüksek bir bilgi düzeyine sahip olmalıdır. Bu bağlamda, pratik gastronomi içerisinde değerlendirilen kişiler sadece şeflerden ibaret değildir; aynı zamanda aşçılar, servis ve bar çalışanları da bu sürecin birer parçasıdır. Bu alandaki profesyoneller, gıda ve içeceklerin hazırlanması, sunumu ve servisi konusunda uzmanlaşmış bireylerdir. Pratik gastronomi, gastronomik deneyimi zenginleştiren ve kültürel çeşitliliği yansıtan bir disiplindir, bu nedenle bu alanda çalışanların uzmanlık düzeyi kritik bir öneme sahiptir.

### **1.3. Teorik Gastronomi**

Teorik gastronomi yemek tarifleri, yemek kitapları ve diğer yazılı eserlere yönelik bir süreç yaklaşımıyla pratik gastronomiyi destekleyerek, gastronomik faaliyetlerin teorik temellerini incelemektedir.

Teorik gastronomi, uygulamalı gastronominin soyut bir temsilini oluşturarak, gastronomik uygulamalardaki teknikleri yazılı veya görsel materyallere dönüştürmeyi ve bu bağlamda teorik bir çerçeve içinde ele almayı amaçlayan bir disiplindir. Bu yaklaşım, yemek içeriklerinin düzenlenmesi ve geleneksel lezzetlerin modern formüllerle birleştirilmesi gibi konulara odaklanarak, gastronomik pratikleri teorik bir bakış açısıyla incelemektedir (Öney, 2013).

Gillespie (2001) tarafından desteklenen bu açıklamalar, teorik gastronominin uygulamalı gastronomiyi desteklediğini vurgulamaktadır. Bu disiplin, başarıyı en üst düzeye çıkarmak için çeşitli prosedürleri kaydetmekte ve bireylerin olayları, menüleri, yemekleri ve içecekleri formüle ederken geçmeleri gereken fiziksel süreçlere teorik bir planlama sağlamaktadır. Aynı zamanda, ticari kaygıların bir parçası olarak, gastronomik uygulamaların planlanması ve uygulanması süreçlerinde teorik bir rehberlik sunmaktadır.

Teorik gastronomi, yüzyıllardır dünya genelindeki klasik ve ulusal yemeklere ilham veren ve bu yemekleri destekleyen yaratıcılığın temel kaynağıdır. Bu, şeflerin ve diğer yiyecek ve içecek profesyonellerinin pratik yeteneklerini birleştirmeleri ve öğrenme süreçlerini teorik bir çerçeve içinde ele almaları için bir alan sağlamaktadır. Teorik gastronomi, gastronomi dünyasında yenilikçi ve etkili uygulamaların geliştirilmesine katkıda bulunurken aynı zamanda geleneksel lezzetleri modern gastronomik beklentilere uyarlamak için önemli bir rol oynamaktadır.

### **1.4. Teknik Gastronomi**

Bu gastronomi çeşidi, tesislerin veya araç gereçlerin teknik özellikleriyle birlikte bunların üretimini ve hizmetini nasıl etkileyebilecekleriyle ilgilenmektedir. Ayrıca, küçük ölçekli

işletmelerle seri üretim arasındaki ince çizgiyi göstermektedir. Bu alanda, uygun gıdaların, yeni bitkilerin değerlendirilmesi, Sous Vide (pişmiş 64 yemekleri vakumlu poşetlere koyup tükeninceye kadar muhafaza tekniği) gibi daha yeni üretim yöntemlerinin kullanımı ve performanslarının güvenli bir şekilde izlenmesi gibi beceri ve ekipmanlarla ilgilenilir. Hegyes vd., (2017) tarafından belirtildiği üzere, araştırma ve geliştirme teknisyenleri, geliştirme şefleri, gıda bilimcileri, operasyonel uzmanlar, danışman şefler ve grup şefleri bu alanda çalışmaktadır.

Bu gastronomi çeşidi, uzmanlık ve teknik bilgi gerektiren karmaşık bir alandır. Özellikle küçük üretimlerin, kitlesel üretim açısından uygulanabilir olup olmadığı üzerine odaklanmaktadır. Ev mutfaklarında belli bir grup için hazırlanan yemeklerin, geniş bir kitle için hazırlanıp hizmet edilebilme olasılığını inceleyen teknik gastronomi, büyük yiyecek ve içecek işletmelerinin (otel veya restoran) kuruluş sürecinden tüketim aşamasına kadar olan tüm süreçleri teknik açıdan incelemeyi ve geliştirmeyi içermektedir (Kılıçhan, 2019). Bu çabalar, işletmenin kuruluşundan sonraki başarıyı etkileyebilecek kadar kritik bir öneme sahiptir. Yenilikçi üretim yöntemleri, teknolojik gelişmeler ve güvenli üretim süreçlerinin bu alandaki uygulanması, işletmelerin rekabet avantajı elde etmelerine ve sürdürülebilir bir başarı elde etmelerine katkı sağlar. Bu nedenle, teknik gastronomi, gastronomi endüstrisindeki profesyonellerin ve işletmelerin kalite, verimlilik ve güvenlik standartlarını en üst düzeye çıkarmak için yönlendirici bir rol oynamaktadır.

### **1.5. Gıda (Besin) Gastronomisi**

Gıda gastronomisi, yiyecek ve içeceklerin kökenlerinin detaylı bir şekilde incelenmesini kapsamaktadır. Bu alan, geleneksel pişirme yöntemlerinin yeni yöntemlerle karşılaştırılması, iklimsel değişimlerin gıda ürünlerine etkisinin izlenmesi, üretilen ve yeni geliştirilen yiyecek ve içecek ürünlerinin titiz bir şekilde incelenmesi, gıdaların işlenmesi ve saklanması gibi geniş bir yelpazede konuları içermektedir (Gillespie ve Cousins, 2001). Ek olarak, gıda gastronomisi, üretilen yiyecekler ve içeceklerde meydana gelen genetik değişikliklerle ilgili olarak özellikle

ilgilenirken aynı zamanda hazırlanan ürünlerin en uygun şartlarda saklanması ve kalitesiyle yakından ilgilenmektedir. Çiftçi'nin (2019) belirttiği gibi, gıda gastronomisi, yiyeceklerin ve içeceklerin birbiriyle uyumunu ele almaktadır. Örneğin, şarabın hangi yemeğe daha iyi eşlik ettiği veya hangi sıcaklıkta daha iyi tat verdiği gibi sorular bu alanın ilgi alanına girer. Gıda gastronomisi, sadece ürünlerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunumu ile değil, aynı zamanda yiyecek ve içeceklerin bir araya getirilmesiyle oluşan uyum ve bu birleşimden elde edilen zevkin nitelikleri gibi daha derin özellikleri de kapsamaktadır (Çiftçi, 2019).

### **1.6. Moleküler Gastronomi**

Moleküler gastronomi, McGee (2004) tarafından "lezzetli olmanın bilimsel çalışması" olarak ifade edilmiştir. Ancak genel bir perspektifle, moleküler gastronomi; evlerde ve endüstriyel mutfaklarda moleküler değişimleri ve fenomenleri inceleyen, günümüzde gastronomi kavramıyla ilişkilendirilen bir yiyecek bilimi alanı olarak tanımlanmaktadır (Van der Linden vd., 2008).

Moleküler gastronomi kavramı, günümüzde gastronominin en belirgin çeşitlerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Bu kavram, pişirme esnasında meydana gelen temel mekanizmaların bilimsel olarak anlaşılmasını içermektedir (Vega ve Ubbink, 2008). Moleküler gastronomi, temel olarak yiyeceklerin hammadde halinden tüketilebilecekleri forma kadar geçirdikleri değişimle ilgilenir. Bu değişimin fiziksel ve kimyasal boyutları bulunmaktadır. Sanat, bilim, estetik ve yaratıcılık gibi unsurların birleşimiyle, yiyeceklerin temel yapısını büyük ölçüde değiştirmeden, tat ve dokuda farklılıklar yaratarak tüketilmeye hazır hale getirilmesi, moleküler gastronominin ana hedefidir (Van der Linden vd., 2008). Rodgers ve Young'a (2008) göre, moleküler gastronomi, mutfaklarda başarı sağlamak için bilimsel prensipleri ağırlıklı olarak kullanma ve endüstriyel ürünlerin kalitesini artırmak amacıyla doku, besin, görünüm ve lezzet gibi bileşenlere odaklanan uzmanlar tarafından kullanılan bilgilerden oluşmaktadır.



### **1.7. Mutfak Bilimi**

Mutfak bilimi kavramı, literatürde İngilizce ifadesiyle "culinology" olarak geçmektedir. Culinology disiplini, gıda bilimi ve mutfak sanatları arasında bir köprü kurarak ürün geliştirmenin gıda endüstrisine sağladığı avantajları vurgular. Gıda ürünü geliştirme süreci, mutfak biliminin ortaya çıkmasından önce yalnızca gıda bilimi uzmanlarının sorumluluğundaydı. Yeni ürün konseptlerinin bazı durumlarda ev ekonomisi ve hatta diyetetik alanındaki bireylerin çabalarından kaynaklandığı bilinmektedir.

Mutfak bilimi, gıda ürünlerinin araştırma ve geliştirilmesinde rol alan "culinarian" (mutfak bilimci) kavramıyla tam anlamıyla benimsenene kadar belirgin değildi. Araştırmacı Şefler Birliği (RCA), 1996 yılında "Culinology" terimini tanıtarak, ürün geliştirmede klasik eğitim almış şefin rolünün daha fazla tanınmasına katkıda bulunmuştur (Cheng vd., 2011). Bu noktadan itibaren culinology, gıda endüstrisinde ürün geliştirme sürecinde hem gıda bilimi hem de mutfak sanatlarını entegre eden bir disiplin olarak önem kazanmıştır.

### **1.8. Gurman ve Gurme**

Gastronomiye ilgi ve talebin artmasıyla birlikte gurme ve gurman gibi terimlerin hayatımızda daha yaygın bir şekilde kullanılmasına neden olmuştur. Gurme ve gurman kavramları arasında belirgin ayrımlar bulunmaktadır ve bu ayrımlar tarih boyunca evrim geçirmiştir. 19. yüzyılın başlarında gurme terimi, doyumsuz bir biçimde sürekli olarak yemek yiyen bir bireyi tanımlarken, aynı dönemde gurman terimi, kaliteli şarapları anlama yeteneği ve şarap-yemek uyumu konusunda uzmanlık sahibi, yemeklerin lezzeti üzerine eleştirel bir bakış açısına sahip kişiyi ifade etmiştir. Bu dönemde, gurme daha çok niceliksel bir tüketimi temsil ederken, gurmanın odak noktası kalite ve estetikti. Günümüzde ise gurme terimi, yemeğin başlangıcından sofraya gelene kadar geçen süreçlerde derinlemesine uzmanlık ve bilgi sahibi olan bir bireyi tanımlarken, gurman terimi, iyi yiyeceklerin tüketiminden keyif alan ve lezzetin tadını çıkararak kişiyi ifade etmektedir. Gurme, gastronomik deneyimi bir bütün olarak anlamaya odaklanırken, gurman birey, lezzetin subjektif ve keyif odaklı

bir yönüne vurgu yapmaktadır. Bu evrim, yemek kültürü ve gastronomi anlayışındaki değişimleri yansıtarak, gurme ve gurman kavramları arasındaki farkları daha belirgin hale getirmiştir. Bu terimler, sadece tüketim pratiğini değil, aynı zamanda yemekle ilişkili derin bilgi ve özel keyifleri de ifade ederek, gastronomik deneyimlerin çeşitliliğini vurgulamaktadır (Özdemir, 2022).

### **1.9. Gastronom**

Yemek pişirme sanatçısı veya usta, genellikle iyi yemek yapma konusundaki ünüyle tanınan bir restoranın veya evin sahibidir (Hatipoğlu, 2010). Mutfak ve servis sanatları uzmanı ise gastronomi sanatında eğitilmiş bir profesyoneldir. Beslenme konusundaki bilimsel araştırmaları yürüten kişilere ise genellikle bu ad verilmektedir (Gürsoy, 2013).

Tanımlardan da anlaşılacağı üzere, bazı yazarlar gastronomiyi yemek yapma eylemiyle ilişkilendirirken, bazı yazarlar gastronomiyi yemek yapma zorunluluğu olmayan, ancak yeme-içme konusunda derin bir bilgiye sahip olması gereken bireyler olarak tanımlamışlardır. Bu bağlamda gastronomi sadece bir mutfak becerisi değil, aynı zamanda yeme-içme kültürü, malzeme seçimi, sunum estetiği ve lezzet uyumu gibi geniş bir perspektifi içermektedir. Bu bağlamda, yemek pişirme sanatçıları ve mutfak uzmanları, lezzetin ötesine geçerek gastronomik deneyimin derinliklerine inen profesyoneller olarak görülmektedir. Aynı zamanda, beslenme araştırmaları yapan uzmanlar da bilimsel bir temele dayanarak beslenme ve yeme-içme konularında geniş bir anlayışa sahip olan önemli aktörlerdir. Bu çeşitli uzmanlık alanları, gastronomi kavramını zenginleştirerek, yemek kültürünü daha kapsamlı bir şekilde ele alınmasına olanak tanımaktadır.

## **2. GASTRONOMİ TURİZMİ VE İLİŞKİLİ KAVRAMLAR**

### **2.1. Gastronomi Turizmi**

İnsanlığın varoluşundan bu yana yaşamın temel bir unsuru olan yemek yeme ihtiyacı, belki de en temel insan aktivitelerinden biridir. Turistler seyahat ettiklerinde, harcamalarının neredeyse yarısını yiyecek ve içeceğe ayırdıkları için, yemek temel bir turizm ürünü

olarak kabul edilmektedir (Boyne vd., 2002). Ancak, son yıllarda turist profillerinde önemli değişiklikler gözlemlenmiştir. Artık birçok turist, deniz, kum ve güneş üçlüsü yerine farklı turizm alternatifleri nedeniyle destinasyon seçimini yapmaktadır. Bu durum, turizm pazarındaki alternatif turizm çeşitlerinin önemini artırmaktadır. Turistlerin bir destinasyonu seçerken önemli bir faktör haline gelen gastronomi kavramı, o bölgeye özgü ve o bölgeye ait lezzetler olarak tanımlanabilir. Gastronomi kavramı ilk zamanlarda turizmde bir faaliyet olarak düşünülse de daha sonraları literatürde "gastronomi turizmi" adı altında bir turizm türü olarak yer almaktadır. Gastronomi turizmi; yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, sunulması, tüketilmesi süreçlerini kapsamakla birlikte günümüzde alternatif bir turizm türü olarak da dikkat çekmektedir (Özdemir ve Kasap, 2021).

Gastronomi turizmi, küresel olarak sürekli gelişim göstermekte ve kültür turizmi pazarında güçlü ekonomik kalkınma sağlamaktadır (Şahin ve Ünver 2015). Zelinsky (1985), yerel ve yöresel yiyecek ve içecek işletmelerinde yeme-içme eylemlerini, gastronomi turizmi olarak tanımlamış olmasına karşın gastronomi turizmini tek bir yönü ile sınırlandırmıştır. Long (1998), bu kavramı tanımlamada antropolojik bir bakış açısından faydalanarak gastronomi turizmini, "Üretimden tüketime, bireylerin farklı bir yiyecek içecek kültürünü, keşfetme güdülü gerçekleştirdiği deneyimsel katılımlar" olarak ifade etmektedir. Belisle (1983) ise; toplumların ideolojilerini yeme içme kültürleri vasıtasıyla keşfettiklerini ifade etmektedir. Yenipınar ve Gölgeli (2015)'ye göre; turizm sektöründe büyüyen rekabet ortamı ülkeleri destinasyonları ve kentleri turistik ürünlerde orjinallik oluşturarak, sektördeki konumlarını güçlendirmeye yönlendirmiştir. Bu noktada destinasyonlar nispeten diğerleri tarafından taklit edilemeyecek olan turistik değerlere öncelik vermeye başlamışlardır. Gastronomi bu bağlamda turizm sektörü için bölgesel oluşum özellikleri sebebi ile önemli bir unsur oluşturmaktadır. Tikkanen (2007) ve Sormaz, Özata ve Güneş (2015)'e göre gastronomi olgusu yalnızca yiyecek içecek ve restoran kültürlerini kapsamamaktadır. Bunlara ilişkin olarak, gastronomi eğitimi veren okulları, gastronomi kapsamlı turları,

şarapçılık vb. yerel içecek üretimleri gibi çeşitli oluşumları içine almaktadır. Bu durum turistlere bir bölgenin gastronomik çeşitliliğini keşfetme ve yerel topluluklarla etkileşimde bulunma fırsatı vermektedir. Sonuç olarak, gastronomi turizmi, sadece lezzetli yemekler sunma amacının ötesine geçerek kültürel alışveriş, sürdürülebilir turizm ve yerel ekonomik kalkınma gibi çok yönlü etkileriyle küresel turizm sektöründe önemli bir yer edinmiştir.

## 2.2. Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi

Sürdürülebilir gastronomi turizmi, turistik destinasyonlarda gastronomik deneyimlerin planlanması, uygulanması ve yönetilmesinde çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirlik ilkelerini gözeterek gerçekleştirilen bir yaklaşımı ifade eder. Bu konsept, gastronomik turizmin sunduğu deneyimleri sadece lezzet açısından zenginleştirmekle kalmayıp aynı zamanda çevresel kaynakların korunmasını, yerel kültürlerin desteklenmesini ve toplumsal katkıların sağlanmasını amaçlar (Güneş vd., 2008; Işıldar, 2016).

Çevresel açıdan sürdürülebilir gastronomi turizmi organik tarım, yerel ve mevsimsel ürün kullanımı, gıda atıklarının azaltılması gibi uygulamaları içermektedir. Bu sayede, doğal kaynakların korunması ve biyoçeşitliliğin sürdürülebilir bir şekilde yönetilmesi hedeflenmektedir. Aynı zamanda, enerji verimliliği ve karbon ayak izinin azaltılması gibi çevresel etkiyi azaltmaya yönelik stratejiler de bu yaklaşımın bir parçasını oluşturmaktadır. Sosyal açıdan sürdürülebilir gastronomi turizmi yerel toplulukları güçlendirmeyi ve kültürel mirası korumayı amaçlamaktadır. Yerel aşçılar, üreticiler ve el sanatlarıyla ilgili girişimler desteklenir, yerel işgücüne istihdam sağlanır ve yerel topluluklar turizm faaliyetlerinden adil bir şekilde yararlanmaktadır. Ekonomik sürdürülebilirlik ise, yerel ekonominin canlanması ve uzun vadeli kalkınma için stratejik planlamayı içermektedir. Yerel ürünlerin turistlere tanıtılması, yerel pazarların güçlendirilmesi ve turistik faaliyetlerin yerel işletmelerle işbirliği içinde yürütülmesi gibi faktörler bu kapsamda değerlendirilmektedir (Yılmaz ve Akman, 2018).

Sürdürülebilir gastronomi turizmi, tüm bu unsurları bir araya getirerek, gastronomik deneyimlerin sadece bugünkü kuşaklar için değil, gelecek kuşaklar için de sürdürülebilir bir şekilde devam etmesini hedeflemektedir.

### **2.3. Gastro Turist**

Gastro-turistler, seyahat motivasyonlarını genellikle yerel ve geleneksel yiyecek ve içecek deneyimini yaşama arzusuyla belirleyen bireylerdir (Hall vd., 2004). Hegarty (2005), insanları, yemeklerini hazırlayıp tüketen tek varlık olarak tanımlayarak, bu yönlerinin insanı diğer canlılardan ayıran özel bir özellik olduğunu vurgulamaktadır. Gastronomi turizmindeki bu bireylere genellikle "gastronom," "gastro-turist" veya "gastronomi turisti" gibi isimler verilmektedir.

Gastro-turistler, özellikle yerel ürünlerle yetiştirilen ve geleneksel yöntemlerle hazırlanan yiyecek ve içecekleri tüketmeye büyük bir ilgi göstermektedirler. Guzman ve Canizares'in (2011) İspanya Cordoba'da yürütülen bir araştırmasında, gastro-turistler genellikle üniversite mezunları arasından çıkan, ortalama konaklama süresinin üzerinde kalan ve yerel yiyecek ve içecek ürünlerine ilgi gösteren bireyler olarak tanımlanmaktadır.

Bu bireyler, sadece turistik destinasyonları ziyaret etmekle kalmaz, aynı zamanda bu yerlerin özgün gastronomik özelliklerini keşfetmek, yerel mutfak kültürlerini deneyimlemek ve yerel üreticilerle etkileşimde bulunmak isteyen bir turistik segmenti temsil ederler. Gastro-turistler, seyahatlerini daha derinlemesine bir yerel kültür keşfi ve lezzet deneyimi için fırsat olarak gören, gastronomi turizminin birer tutkulu katılımcıdır.

### **2.4. Gastronomi Turları**

Gastronomi turu, bir tur acentesi tarafından organize edilen ve katılımcılara yerel yemek kültürü, yemek gelenekleri, destinasyonun kültürü ve mirası ile ilgili deneyimler sunan bir turistik üründür (Ko vd., 2018). Başoda vd., (2018) tarafından gastronomi turları, belirli bir destinasyonun yerel mutfak kültürüne özgü tüm deneyimleri kapsayan gastronomik ürünleri ve uygulamaları turistlere doğrudan tanıtmayı,

bilgi ve deneyim kazandırmayı ve dolaylı olarak destinasyonun tanıtımına, yerel kültürün sürdürülebilirliğine ve ekonomisine katkıda bulunmayı amaçlayan seyahat acentaları tarafından düzenlenen turlardır. Hjalager (2002) ise gastronomi turlarını, farklı bölgelerde yeme-içme kültürüne ait ürünlerin üretim süreçlerini ve tarihini öğrenmek, yapılaşlarını ve tatlarını deneyimlemek gibi amaçlarla düzenlenen turlar olarak tanımlamıştır. Bu turlar, katılımcılara sadece lezzetli yemekler sunmanın ötesinde, onları yerel kültürle daha derinlemesine bağlantı kurmaya teşvik etmektedir.

Gastronomi turları, sadece bir destinasyonun mutfak zenginliklerini keşfetmekle kalmaz aynı zamanda yerel halkla daha yakın bir etkileşim kurma fırsatı sunmaktadır. Turistlere, yerel ürünlerin üretim aşamalarını anlama, geleneksel yemeklerin hazırlanışını gözlemleme ve yerel şeflerle etkileşimde bulunma şansı tanımaktadır. Bu, sadece bir gastronomik lezzet yolculuğu olmanın ötesinde, aynı zamanda yerel kültürün bir parçası olma deneyimini içermektedir. Gastronomi turları, sürdürülebilir turizm uygulamalarına da katkıda bulunabilir. Yerel üreticiler ve esnaf, turistler aracılığıyla daha geniş bir kitleye ulaşma fırsatı bulabilirler. Aynı zamanda, bu tür turlar yerel tarım ve el sanatlarına destek sağlayarak yerel ekonomilere katkıda bulunabilir. Turistler için ise gastronomi turu, sadece farklı lezzetleri keşfetmezler ek olarak kalmayıp aynı zamanda seyahat ettikleri yerin tarihini, kültürünü ve yaşam tarzını daha yakından anlama şansı sunmaktadır.

## **2.5. Gastronomi Rotaları**

Gastronomi rotaları, günümüzde hızla büyüyen bir gastronomi turizmi segmentini temsil etmektedir. Bu artan ilgiyle birlikte birçok hükümet turizm organizasyonu destinasyon yöneticisi ve seyahat işletmeleri liderliğinde gastronomi rotaları oluşturmuş ve bu rotalarda tur düzenlenmeye başlanmıştır (Aksakallı ve Bayraktar, 2018). Uluslararası literatürde, bu oluşumlara farklı isimler verilmekle birlikte genel olarak gastronomi rotası, lezzet rotası, yemek rotası ya da özel içecekleri vurgulayan adlandırmalarla anılabilmektedir (Aksakallı ve Bayraktar, 2018). Gastronomi turizmi rotaları aynı zamanda lezzet

rotası, gastro tur gibi ifadelerle de eşdeğer olarak adlandırılmaktadır (Köseler vd., 2019).

Bu tür rotalar otobüs turları, pazarları ve yiyecek işletmelerini içeren yürüyüş turları veya kendi kendine rehberli turlar gibi çeşitli biçimlerde gerçekleştirilebilir. Gastronomi rotalarının temel amacı, yerel gıda üreticileri ve turizm sektörü arasında işbirliğini artırarak kırsal ekonomik kalkınmayı teşvik etmektir (Broadway, 2017). Gastronomi rotalarının başarılı olabilmesi için üreticiler arasında işbirliği yapmak, etkili bir markalama stratejisi oluşturmak, doğru pazarlama yapmak ve üye taahhüdü gibi faktörlerin dikkate alınması gerekmektedir. Bu çabalar, sürdürülebilir turizm uygulamalarının yaygınlaşmasına ve yerel ekonomilere katkıda bulunulmasına yönelik önemli adımlardır.

## **2.6. Gastronomi Festivali**

Gastronomi festivalleri, yerel mutfağın dünya mutfaklarıyla buluştuğu, bilgi alışverişini teşvik etmek amacıyla düzenlenen organizasyonlardır (Büyükşalvarcı ve Akkaya, 2018). Bu festivaller, turizmi teşvik eden önemli faktörlerden biridir. Özellikle gastronomi festivalleri, turistler arasında tavsiye edilen ve detaylı araştırmaya tabi tutulan turistik etkinlikler arasında öne çıkmaktadır. Organ vd., (2015) tarafından belirtildiğine göre, yemek festivali tasarımında üç temel unsur bulunmaktadır. Bunlar; tat, mekân ve gelenektir. Bu unsurlar, festival bölgesinin gastronomi ürünleri kalitesini ve gastronomi kimliğini tanıtmak için kullanılmaktadır. Gastronomi festivalleri, yerel ve kültürel kaynakların tanıtımında, kalkınma ve markalaşma stratejilerinde önemli bir rol oynamaktadır (Blichfeldt ve Halkier, 2014). Bu festivaller, turistlerde yiyeceklere yönelik marka algısı oluşturarak destinasyonun genel itibarıyla yiyecek markasıyla tanınan bir yer olmasına katkı sağlamaktadır (Blichfeldt, 2005).

Gastronomi festivalleri, şarap, bira, deniz ürünleri, et ürünleri, belirli sebzeler, özel yemekler gibi çeşitli temalarla düzenlenerek gün geçtikçe sayılarının arttığı popüler etkinliklerdir (Griffin ve Frongillo, 2003; Einarsen ve Mykletun, 2009; Blichfeldt ve Halkier, 2014).

## 2.7. Gastronomik Kimlik

Kimlik, bir nesneyi veya bireyi belirgin kılan özelliklerin bütünü tanımlamak için kullanılan bir terimdir. Günümüzde, kimlik kavramı birçok alanda, örneğin kurum kimliği, örgüt kimliği, marka kimliği gibi, geniş bir yelpazede kendini göstermektedir. Turizm sektörü de bu çerçevede destinasyonları tanımlayan bir kimlik oluşturmak amacıyla çeşitli unsurları bir araya getirmektedir. Bu unsurlardan biri de destinasyonların yöresel mutfak kimliği oluşturma çabalarıdır.

Dünya genelinde her bölgenin kendine özgü bir mutfak kimliği bulunmakta olup, bu kimlik kültür, din, inançlar, bölgenin flora ve faunası gibi çeşitli unsurlarla şekillenmektedir. Atalay (2016) tarafından ifade edildiği üzere bu özellikler gastronominin taklit edilemeyen ve benzersiz bir kimlik kazanmasına olanak sağlamaktadır. Bu faktörler aynı zamanda bir bölgenin beslenme alışkanlıklarını etkileyerek değiştirmekte ve bu yönde belirgin bir rol oynamaktadır.

Gastronomik kimlik, bir bölgenin mutfak kültürünün nesilden nesile aktarılmasında kritik bir kaynak olarak değerlendirilmekte olup Tüfekçi vd., (2016) tarafından vurgulandığı üzere bu kimlik sadece lezzetleri değil, aynı zamanda bir topluluğun tarihini, kültürünü ve beslenme alışkanlıklarını içeren zengin bir mirası temsil etmektedir.

Sonuç olarak gastronomik kimlik, turizm sektöründe destinasyonların kendine has özelliklerini vurgulamak ve ziyaretçilere özgün bir deneyim sunmak adına önemlidir.

## 3. GASTRONOMİ VE TURİZM ETKİLEŞİMİ

Gastronomi, son dönemde yeme-içme bilimi olarak da adlandırılmakta olup, özellikle özel ilgi turizmi alanında dikkate değer bir konuma sahiptir. Literatürde öne çıkan bir unsur olarak turistlerin seyahat motivasyonunu şekillendiren yeme-içme deneyimi, turizm destinasyonlarının kültürel kimliklerini pazarlamada benzersiz bir potansiyel sunmaktadır. Bu nedenle, turistlerin seyahat motivasyonunu etkileyen faktörleri incelediğimizde, gastronomi ile turizm arasındaki bağlantının göz ardı edilemez olduğu ortaya çıkmaktadır.



Araştırmacılar, gastronomi ve turizm arasındaki etkileşimleri kavramsallaştırırken çeşitli unsurları göz önünde bulundurmaktadır. Örneğin, Tikkanen (2007), gastronominin turizme etkilerini değerlendirirken dört önemli faktörü vurgulamaktadır. Bu faktörler şunlardır: yiyeceğin destinasyon tanıtımında kullanılabilecek bir çekicilik olması; yerel tarımın ve ekonominin gelişmesine potansiyel bir katkıda bulunması; turistlerin deneyimlerinin önemli bir parçası olması; ve yerel kültürün bir aracısı olmasıdır. Henderson (2009) gastronomi ve turizm arasındaki ilişkilerde gastronominin olumlu etkilerini vurgulayarak dört önemli unsuru belirtmektedir. Bu unsurlar, yiyeceğin turistik bir ürün olması; yiyeceğin turistlere pazarlanabilecek bir unsur olması; gastronomi turizminin destinasyon gelişiminde bir araç olması; ve destinasyondaki işletmeler için ürün ve hizmet çeşitlendirmesi fırsatları sunmasıdır. Mak vd., (2012) ise gastronomi ve turizm arasındaki ilişkilerin belirleyicileri olarak yiyeceklerin bir turistik ürün veya faaliyetin bileşeni olması; turistlerin yiyecek tüketim davranışları; turistlerin yemek deneyimi; ve turistlerin farklı yiyecek-içecek ve ilgili faaliyetlere özel ilgisinin olması olarak açıklamaktadır. Ek olarak Kivela ve Crotts (2009) ise gastronomiyi veya yerel yiyecekleri, bir seyahat motivasyonu olması; destinasyon tercihini etkileyen bir ölçüt olması; destinasyonun tekrar ziyaret edilmesini sağlayan bir unsur olması; ve turistlerin genel memnuniyetine katkı sağlayan bir faktör olarak değerlendirmektedir

Kivela ve Crotts'a (2006) göre, gastronomi özellikle deniz, kum, güneş gibi doğal-kültürel kaynaklara sahip olmayan destinasyonlar için önemli bir alternatif sunmaktadır. Ayrıca, gastronominin tüm yıl boyunca turizmi teşvik edebileceği ve her türlü hava koşuluna uygun olduğu belirtilerek bu tür destinasyonlara önemli katkılarda bulunduğu ifade edilmektedir. Ancak, bu katkıların gerçekleşebilmesi için turist talebinin destinasyonun mutfak kültürü kaynaklarına yeterli düzeyde olması gerekmektedir.

Gastronomi turistleri için yerel yiyecekler aracılığıyla, yerel kültürleri, yiyeceğin pişirilmesi ve tüketilmesine ilişkin gelenekleri tanıma fırsatı sağlandığı belirtilmektedir (Kivela ve Crotts, 2009).

Ayrıca, gastronomi turizmi tarımsal faaliyetlere katkı sağlayarak yerel üreticilerin turizm endüstrisine dahil olmalarına yardımcı olduğu vurgulanmaktadır (Du Rand vd., 2003). Turizm endüstrisi açısından bakıldığında, gastronomi turizminin turist sayısını arttırdığı, turist deneyimine değer kattığı ve turist harcamalarını arttırdığı ifade edilmektedir (Telfer ve Wall, 1996). Çevre açısından ise sürdürülebilirliğe ve yerel destinasyonların gelişimine katkı sağladığı belirtilmektedir (Horng ve Tsai, 2012).

Sonuç olarak gastronominin turizme sağladığı katkılar, destinasyon yönetimi, pazarlama stratejileri ve turist memnuniyeti bağlamında önemli bir rol oynamaktadır. Bu katkıları detaylı bir şekilde sıralamak gerekirse (Yılmaz, 2015) :

- Farklılaştırma: Gastronomi, destinasyonları diğerlerinden ayırt edilebilir kılarak turistlerin ilgisini çekmekte ve destinasyonların benzersiz özelliklerini vurgulamaktadır.
- Pazarlama: Gastronomik unsurlar, destinasyonların pazarlanmasında etkili bir strateji olarak kullanılmaktadır. Lezzetli ve özgün yerel yemekler, destinasyonun çekiciliğini artırır ve turistleri cezbetme potansiyeline sahiptir.
- Tanıtım: Yerel mutfak kültürü, destinasyonların tanıtımında önemli bir unsur olarak kullanılmaktadır. Gastronomik özellikler destinasyonun kültürel zenginliklerini vurgulayarak turistlere çeşitli deneyimler sunmaktadır.
- Seyahat Motivasyonu: Yerel yemek deneyimleri turistler için güçlü bir seyahat motivasyonu oluşturmaktadır. Gastronomik çeşitlilik, turistleri destinasyona çekme potansiyeline sahiptir.
- Seçim Etkisi: Gastronomi, turistlerin destinasyon seçimini etkilemektedir. Ünlü yerel yemekler ve mutfak kültürü, turistlerin tercihini belirlemede önemli bir faktör olabilir.
- Tekrar Ziyaret Motivasyonu: Unutulmaz lezzet deneyimleri, turistleri aynı destinasyonu tekrar ziyaret etmeye yönlendirmektedir. Gastronomik çeşitlilik, sadık bir turist kitlesi oluşturabilir.

- Turist Memnuniyetine Katkısı: Yerel lezzetlerin kalitesi ve çeşitliliği, turist memnuniyetini artırmaktadır. Gastronomik deneyimler, turistlerin destinasyonlarından olumlu bir şekilde ayrılmasını sağlamaktadır.
- Ekonomik Gelişim: Gastronomi turizmi, yerel ekonomiye katkıda bulunmaktadır. Yerel restoranlar, üreticiler ve tedarik zinciri üzerinden ekonomik gelişime destek sağlamaktadır.
- Değer Yaratma: Yerel işletmeler, üreticiler ve topluluklar için ekonomik ve kültürel değer yaratmaktadır. Turizm paydaşları arasında işbirliği ve sürdürülebilir kalkınma sağlamaktadır.

Bu katkılar, gastronominin turizm sektöründeki çeşitli yönleriyle etkili bir strateji olduğunu göstermektedir.

#### 4. SONUÇ

Bu bölüm, gastronomi ve turizm alanlarının etkileşimini incelemekte ve bu iki önemli sektör arasındaki güçlü bağları vurgulamaktadır. Gastronomi ve turizmin bir araya gelmesi, destinasyon çekiciliğini artırarak turistlerin deneyimlerini zenginleştirmekte ve yerel ekonomilere olumlu katkıda bulunmaktadır. İncelenen literatür ve gözlemler, bu etkileşimin sadece lezzetin tadına vurgu yapmakla kalmayıp aynı zamanda kültürel, sosyal ve ekonomik boyutları içerdiğini göstermektedir.

Gastronomi turizmi, giderek artan bir popülerlik kazanmış ve turistlerin destinasyon seçiminde belirleyici bir faktör haline gelmiştir. Yerel mutfakların keşfi, yerel ürünlerin tatil deneyimine entegrasyonu ve yerel şeflerin yaratıcılığı, turistlere benzersiz ve unutulmaz anlar sunmaktadır. Bu, sadece yemek yemeyi değil aynı zamanda kültürel ve tarihi zenginlikleri de tatma fırsatı sunmaktadır. Ayrıca gastronomi turizmi yerel ekonomilere önemli bir katkıda bulunmaktadır. Restoranlar, yerel üreticiler, şefler ve diğer turizmle ilgili işletmeler, sürdürülebilir turizm modellerine katkıda bulunarak yerel toplulukları güçlendirebilir. Aynı zamanda, gastronomi turizmi destinasyonun tanıtımına katkıda bulunarak turist çekme potansiyelini artırmaktadır.

Ancak bu etkileşimdeki başarı yerel kültür ve gastronomi unsurlarının korunması, sürdürülebilir tarım ve ticaretin teşvik edilmesi ve turistlerle yerel topluluklar arasında karşılıklı saygının sağlanmasıyla mümkündür. Bu noktaların dikkate alınması ile, gastronomi turizminin sadece lezzetli yemekleri değil, aynı zamanda yerel kültürlerin ve toplulukların zenginliğini de korumasına yardımcı olabilir.

Sonuç olarak, gastronomi ve turizm arasındaki bu etkileşim, destinasyon yönetimi, turist deneyimi ve yerel ekonomik kalkınma açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Sürdürülebilir uygulamaların teşvik edilmesi ve yerel kimliğin korunması, bu etkileşimin uzun vadeli başarısı için kritik öneme sahiptir. Bu bağlamda, gastronomi ve turizmin bir araya gelmesi, kültürel çeşitliliğin korunması ve turizmin yerel topluluklara pozitif etkilerinin artırılması için önemli bir araştırma ve uygulama alanı sunmaktadır.

**KAYNAKÇA**

- Aksakallı, Z., & Bayraktar, Y. (2018). *Gastronomi Rotaları ve Turları*. içinde: A. Akbaba ve N. Çetinkaya (Editörler). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Algün, V. (2016). *Gastronomik bir öge olarak üzümün görsel sanatlardaki biçimleri: Sosyokültürel ve tarihsel bir inceleme*. Gaziantep Üniversitesi.
- Altınel, H. (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Atalay, S. (2016). *Ziyaretçilerin Edirne İli Gastronomik İmaj Algılarının Değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Başoda, A., Aylan, S., Kılıçhan, R., & Acar, Y. (2018). *Gastronomi Uzmanlığı, Turları ve Rehberliği: Kavramsal Bir Çerçeve*. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 11(3), 1809–1826.
- Baysal, A., & Küçükaskan, N. (2013). *Beslenme ilkeleri ve menü planlaması*. 2. Baskı. Bursa: Ekin Basım Yayın Dağıtım.
- Belisle, F. J. (1983). *Tourism and Food Production in The Caribbean*. *Annals Of Tourism Research*, 10(4), 497-513.
- Blichfeldt, B. S., & Halkier, H. (2014). *Mussels, tourism and community development: A case study of place branding through food festivals in rural North Jutland, Denmark*. *European Planning Studies*, 22(8), 1587–1603.
- Brillat-Savarin, J. A. (2015). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. (H. Bucak, Çev.), İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Boyne, S., Williams, F., & Hall, D. (2002). *On the trail of regional success: Tourism, food production and the Isle of Arran Taste Trail*. *Tourism and Gastronomy*, 91(114), 305-320.
- Broadway, M. J. (2017). *‘Putting Place on a Plate’ along the West Cork Food Trail*. *Tourism Geographies*, 19(3), 467–482.

- Büyükşalvarcı, A., & Akkaya, A. (2018). The evaluation of gastronomy festivals as events tourism. *The Journal of Academic Social Science*, 6(67), 452-467.
- Cömert, M., & Sökmen, A. (2017). Türkiye’de gastronomi turizmi: Antalya’da konaklayan turistler üzerine bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(3), 6-26.
- Çiftçi, O. (2019). Türkiye’deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Profesyonel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Einarsen, K. & Mykletun, R. J. (2009). Exploring the success of the gladmatfestival (The Stavanger Food Festival), *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 9(2/3), 225–248.
- Eren, S. (2007). Türk Mutfağı ve Haccp Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. Antalya.
- Genç, R. (2014). Uluslararası otel ve restoran yönetimi (İlkeler, kavramlar, uluslararası kaide ve kurallar). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gillespie, C. (2001). European Gastronomy into the 21st Century. J. Cousins (Katkıda bulunan editör). Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Güneş, G., Ülker, H. İ., & Karakoç, G. (2008). Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi. 2. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 10-11 Nisan, Antalya.
- Gürsoy, D. (2013). Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. 2. Baskı, İstanbul: Olak Yayıncılık.
- Hall, C. M., Mitchell, R., & Sharples, L. (2004). Consuming Places: The Role of Food, Wine and Tourism in Regional Development. *Food Tourism Around The World*, pp. 37-71. Routledge.
- Hatipoğlu, A. (2010). İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Bodrum’daki Be Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görülerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma.

- Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi SBE
- Hegyesh, E. G., Balazs M., Seyyed A. V. ve Maria F.F (2017). The Role of Social Media in Gastronomy Industry, *Apstract*, 11(3-4), 95-104..
- Henderson, J. C. (2009). Food Tourism Reviewed. *British Food Journal*, 111(4), 317-326.
- Hjalager, A. M. (2002). A Typology of Gastronomy Tourism. In: A. M. Hjalager ve G. Richards (Eds.). *Tourism and Gastronomy*. Londra ve New York: Routledge, ss. 21–35.
- Horn, J. S., & Tsai, C. T. (2012a). Culinary Tourism Strategic Development: An Asia Pacific Perspective. *International Journal of Tourism Research*, 14, 40-55.
- İşıldar, P. (2016). Sürdürülebilirlik ve Gastronomi. In H. Kurgun & D. B. Özşeker (Eds.), *Gastronomi ve Turizm* (ss. 46-64). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ivanović, S., Galičić, V., & Pretula, M. (2008). Gastronomy as a Science in the Tourism and Hospitality Industry. In *Management of the Product Life Cycle and Competitiveness on the Tourist Market* (ss. 571-579).
- Kivela, J., & Crofts, J. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30, 354–377.
- Ko, S., Kang, S., Kang, H., & Lee, M. J. (2018). An Exploration of Foreign Tourists' Perceptions of Korean Food Tour: A Factor-Cluster Segmentation Approach. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 23(8), 833–846.
- Long, L. M. (1998). Culinary Tourism: A Folkloristic Perspective On Eating and Otherness. *Southern Folklore*, 55(3), 181.
- Mak, A. H., Lumbers, M., Eves, A., & Chang, R. C. (2012). Factors Influencing Tourist Food Consumption. *International Journal of Hospitality Management*, 31, 928-936.
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193–203.

- Özdemir, M. (2022). Tüketim Toplumunda Gastronomi ve Sağlık. *Ondokuz Mayıs Üniversitesi İnsan Bilimleri Dergisi*, 3(1), 207-232. <https://doi.org/10.51533/insanbilimleri.1104750>.
- Özdemir, S., & Kasap, G. (2021). Ulusal Turizm Kongrelerinde “gastronomi ve mutfak sanatları” ile ilgili yayınlanan bildirilerin bibliyometrik analizi. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, 7(4), 391-402. <https://doi.org/10.24289/ijsser.969775>.
- Rodgers, S., & Young, N. W. G. (2008). The Potential Role of Latest Technological Developments Including Industrial Gastronomy in Functional Meal Design. *Journal of Culinary Science & Technology*, 6(2-3), 170-187.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24. doi:10.1016/S0278-4319(03)00069-0.
- Scarpato, R. (2020). Gastronomy studies in search of hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), 1-12.
- Sormaz, Ü., Özata, E., & Güneş, E. (2015). Turizmde Gastronomi. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), 67-73.
- Şahin, G. G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri. (2023, Kasım 28). <https://sozluk.gov.tr/>.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul: Hayykitap.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow’s Hierarchy and Food Tourism in Finland: Five Cases. *British Food Journal*, 109(9), 721-734.
- Tüfekçi, Ö. K., Kalkan, G., & Tüfekçi, N. (2016). Eğirdir destinasyonunun marka kimlik unsurlarının incelenmesi: Gastronomi kimliğine yönelik bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 200-214.
- Ünlü, D., & Dönmez, D. (2008). Mutfakta Yenilik: Moleküler Gastronomi. II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu. Antalya.



- Van der Linden, E., McClements, D., & Ubbink, J. (2008). Molecular Gastronomy –A Food Fad or an Interface for Science-Based Cooking? *Food Biophysics*, (3), 246-254.
- Vega, C., & Ubbink, J. (2008). Molecular Gastronomy –A Food Fad or Science Supporting Innovative Cuisine? *Trends in Food Science & Tehnology*, 19(7), 372-382.
- Yenipınar, U., & Gölgele, K. Ü. (2015). Yerel Yiyeceklerin Gastronomi Turizmindeki Yeri ve Önemi: Anamur Örneği. In Çukurçayır, M. A., Başoda, A., Ünüvar, Ş., Sağır, M., Çiçekdağı, M., & Büyükipekçi, S. (Eds.), I. Avrasya Uluslararası Turizm Kongresi, Güncel Konular, Eğilimler ve Göstergeler (ss. 313-328).
- Yılmaz, G., & Akman, S. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 852-872.
- Zelinsky, W. (1985). The Roving Palate: North America's ethnic restaurant cuisines. *Geoforum*, 16(1), 51-72.

## BÖLÜM 2

# KAHVE EVLERİNDE KAHVE TÜKETİMİNİN BELİRLEYİCİLERİ: ADANA ÖRNEĞİ

Dilara ÖZÇAKMAK<sup>1</sup>

Prof. Dr. SEDA ŞENGÜL<sup>2</sup>

DOI: <https://dx.doi.org/10.5281/zenodo.10447674>

---

<sup>1</sup>Çukurova Üniversitesi İ.İ.B.F. Ekonometri Bölümü, Adana/Türkiye, E-mail: ozcakkmdilara@gmail.com.tr, Orcid ID: 0009-0008-1197-8975

<sup>2</sup> Çukurova Üniversitesi İ.İ.B.F. Ekonometri Bölümü, Adana/Türkiye, sedasengul2016@gmail.com Orcid ID: 0000-0002-5648-3270



## GİRİŞ

İnsanlar için tüketim yaşamın her anında olan doğal bir eylemdir. Geçmişten günümüze kadar hizmet ve ürünler çeşitlendirilerek üretilmeye devam etmektedir. Tarihsel süreç içerisinde yaşanan gelişmelerle birlikte tüketim alışkanlıkları değişim göstermiştir. Kahve önceleri sadece yüksek statüdeki bireylerin tüketebildiği bir içecek iken, zamanla her kesimin tükettiği bir içecek haline gelmiştir. Geçmişten günümüze günlük hayatın ve kültürün vazgeçilmez bir parçası olan ve toplumun tüm kesimleri tarafından sıklıkla tüketilen bir içecek olan kahve, başta sosyal yaşam açısından olmak üzere birçok açıdan önemli bir yere sahiptir. Pek çok kültür için farklı anlamlar taşımaktadır ve özellikle son yıllarda başlıca tüketilen içeceklerden biri olmuştur. Kahve çekirdekleri ilk olarak 14. Yüzyılda Etiyopya’da keşfedilmiştir. Mekke ve Medine’ye 15. yüzyılın sonunda Araplar tarafından getirilmiştir. Daha sonra 16. yüzyılda İstanbul’a getirilen kahve Osmanlı’nın gelişmesinde çok önemli bir yere sahiptir. Osmanlı’da kahve kültürünün temelini oluşturan ve yalnız erkeklere hizmet sunan kahvehanelerin ilki 1555’de açılmıştır. Gece gündüz açık olan, eğlence, oyun ve vakit geçirme olanakları sunan kahvehaneler, gündelik yaşamın vazgeçilmez kamusal mekânları haline gelmiştir (Heise (2001)’den aktaran Aşık, 2017). Yüzyıllardır keyif verici bir içecek olarak tüketilen kahve Wild (2007) ve Heise (2001) tarafından “kültürel ve sosyal bir içecek” olarak nitelendirmektedir. Diğer bir deyişle kahve bir tüketim maddesi olmanın yanı sıra insan ilişkilerini doğrudan etkileyen sosyolojik unsurları barındıran toplumsal bir olgudur.

Son zamanlarda marka kahve evlerinin artmasıyla değişen kahve tüketim alışkanlıkları, yeni kahve türlerine ve kahve evlerine olan ilgiyi arttırmaktadır. Böylece, toplumda sosyalleşmeyi, paylaşımı çağrıştıran kahve, marka kahve evlerinin yaygınlaşmasıyla çeşitlenmiştir. Kahve evlerinde günümüzde sadece kahve servisi yapılmamakta, kahvenin yanı sıra atıştırılacak bazı yiyecekler sunulmakta, müşterinin kendi kahvesini hazırlamasına olanak verilmekte ve son zamanlarda yeni bir davranış haline gelmiş olan

“take away” ile kahvenin okula ya da işe giderken tüketilmesi yaygınlaşmaktadır (Akarçay, 2012). Ayrıca özellikle toplumdaki genç nüfus tarafından hızla benimsenen kahve evlerine duygusal ve sosyal olarak yeni anlamlar yüklenmektedir. Başta gençler olmak kaydıyla, toplumun birçok kesimi kahve evlerini snobizm amaçlı kullanmakta ve toplumsal yaşamda bir statü göstergesi olarak kullanmaktadır (Fendal (2012)’den aktaran Aşık, 2017). Dolayısıyla hayatımızda önemli bir yere sahip olan kahve, sosyal hayatta ve kültürümüzde derin bir anlama sahiptir. Bu nedenle değişen kahve tüketim alışkanlıklarının bilinmesi oldukça önemli olduğundan bu çalışmanın temel amacı kahve evlerinde kahve tüketen bireylerin, kahve tüketim sıklığını etkileyen değişkenleri belirlemektir. Bu çalışmada günlük tüketilen kahve sayısı 0, 1, 2 gibi sayma sayılar aldığından, çalışmanın amacını gerçekleştirmek için sayma modellerden negatif binom regresyon modeli kullanılmıştır.

## 1. VERİ VE YÖNTEM

Tüketicilerin kahve tüketim sıklığını etkileyen değişkenleri belirlemek için gerekli veriler anket yoluyla toplanmıştır. Türkiye genelinde anket yapmak zaman ve maliyet kısıtları nedeniyle zor olduğundan çalışmanın kapsamı Adana kentsel alanla sınırlandırılmıştır. Adana kentsel alanda rassal olarak seçilen 1000 bireyle anket yapılmıştır. Ancak, bazı anketler eksik doldurulduğu için çalışmanın modeli 858 anketten sağlanan verilerle tahmin edilmiştir.

Çalışmada bağımlı değişkenini, ankete katılan bireylerin kahve evlerinde tükettikleri günlük kahve miktarı oluşturmaktadır. Bağımlı değişken 0, 1, 2, 3 gibi sayma sayılar aldığı durumlarda Poisson Regresyon veya Negatif Binom Regresyon modelleri kullanılmaktadır. Poisson modeli, koşullu varyansın koşullu ortalamaya eşit olduğunu varsaymaktadır.

Koşullu ortalama ve koşullu varyansın birbirine eşit olduğu varsayımı Poisson Regresyon modelinin en önemli dezavantajı olarak kabul edilmektedir. Poisson Regresyon modelinin en belirgin sorun, ortalama ve varyansın eşit olması varsayımının sağlanamamasıdır.

Uygulamalarda koşullu varyans, koşullu ortalamanın değerini aşabilmektedir.

Sayma verilerde genellikle varyans ortalamadan büyük çıkmaktadır. Bu sorun aşırı yayılım (overdispersion) olarak bilinmektedir. Aşırı yayılım, cevaplar arasındaki pozitif korelasyondan ya da cevap olasılıkları ve sayılarındaki aşırı değişkenlikten kaynaklanmaktadır. Aşırı yayılım verinin dağılım varsayımlarının sağlanamadığı durumlarda da gözlemlenmektedir. Aşırı yayılım standart hataların olması gerekenden küçük tahminlenmesine sebep olmaktadır. Böylece, gerçekte istatistiksel olarak anlamlı olmayan bir değişkeninin katsayısının istatistiksel olarak anlamlı olduğu sonucuna ulaşılabilir. Negatif Binom Regresyon Modeli (NBRM) Poisson Regresyon modeline alternatif olan, eş yayılım sınırlamasını esneten ve koşullu varyansın koşullu ortalamayı aşmasına izin veren bir saymalı modeldir (Gardner vd. 2005; Üçdoğruk vd. 2021).

Bu çalışmada da bağımlı değişkenin 0, 1, 2 gibi sayma sayılar almasına ve koşullu varyansın koşullu ortalamadan farklı olmasına olanak tanıyan Negatif Binom Regresyon modeli kullanılmıştır.

Negatif Binom regresyonu, Poisson-Gama karışımı bir dağılıma dayanmaktadır. Negatif Binom modeli için varyans Eşitlik 1'de verilmiştir.

$$Var(y_i|x_i) = \lambda_i + \alpha \lambda_i^2$$

Poisson ve gama karma modeli olarak da bilinen Negatif Binom Regresyon modeli poisson ve gama fonksiyonları kullanılarak 2. Eşitlik şeklinde elde edilmektedir (Cameron ve Trivedi, 2013).

Bu modele göre Negatif Binom regresyon modeli Eşitlik 3'teki gibi ifade edilir.

$$Pr(Y = y_i | \mu, \alpha) = \frac{\Gamma(y_i + \alpha^{-1})}{\Gamma(y_i + 1)\Gamma(\alpha^{-1})} \left( \frac{\mu_i}{\mu_i + \alpha^{-1}} \right)^{y_i} \left( \frac{\alpha^{-1}}{\mu_i + \alpha^{-1}} \right)^{\alpha^{-1}} \quad (2)$$

$$\lambda_i = \exp(\ln(ti)\beta_{1i}X_{1i} + \beta_{2i}X_{2i}, \dots, \beta_{ki}X_{ki}) \quad (3)$$

$\beta$  parametrelerinin tahmini En Çok Olabilirlik yöntemi kullanılarak tahmin edilmiştir (Cameron ve Trivedi, 2013).

## 2.ARAŞTIRMA BULGULARI

Negatif Binom Regresyon modelinin tahmininde kullanılan değişkenler ve tanımlayıcı istatistikleri Tablo 1’de verilmiştir.

**Tablo 1.** Değişken Tanımları ve Tanımlayıcı İstatistikler

	Tanım	Ortalama	Standart sapma
Bağımlı Değişken: Kahve	Günlük kahve tüketim sıklığı	2.40	2.02
Açıklayıcı Değişkenler			
Yaş	Bireyin yaşı	24.30	5.13
Cinsiyet	Birey kadınsa 1, erkekse 0	0.56	0.50
Eğitim Durumu			
Eğitim1	Birey okur-yazar değil ya da okur-yazar ya da ilköğretim mezunuysa 1, değilse 0	0.04	0.20
Eğitim2	Birey ortaokul-lise mezunu ise 1, değilse 0	0.42	0.49
Eğitim3	Birey yüksek okul-fakülte, yüksek lisans-doktora mezunu ise 1, değilse 0	0.54	0.45

Medeni Durumu			
Bekar	Birey bekersa 1, değilse 0	0.88	0.32
Evli	Birey evli ise 1, değilse 0	0.12	0.32
Çalışma Durumu			
Tam zamanlı	Birey tam zamanlı çalışıyorsa 1, değilse 0	0.24	0.43
Yarı zamanlı	Birey yarı zamanlı çalışıyorsa 1, değilse 0	0.15	0.36
Çalışmıyor	Birey çalışmıyorsa 1, değilse 0	0.61	0.49
Ev dışı gıda harcama	Bireyin aylık ev dışı gıda harcaması	288.12	343.96
Kahve Evi Seçimini Etkileyen Etmenler Katılmıyorum: 1, Kararsızım:2, Katılıyorum:3; Tamamen Katılıyorum:4			
Kahve fiyatı	Kahvenin fiyatının uygun olması	3.30	0.84
Ders çalışma ortamı	Ders çalışmaya uygun bir ortamın olması	2.76	1.11
Yerli marka	Kahve evinin yerli bir marka olması	2.63	1.03
Küresel marka	Kahve evinin küresel bir marka olması	2.50	1.01

Tablo 1'e göre bireylerin günlük kahve tüketim sıklığı ortalama 2.395'tir. Yani bireyler günde ortalama 2-3 fincan arası kahve tüketmektedirler. Katılımcıların yaşları incelendiğinde ise ortalama yaş 24.303 bulunmuştur. Bu durumda ankete katılanların büyük çoğunluğunu genç kesim oluşturmaktadır. Araştırmaya katılanların %55'i kadın, %45'i ise erkek olup, %0.04'ü okur-yazar değil ya da okur-yazar ya da ilköğretim mezunu, %42'si ortaokul veya lise mezunu, %54'ü ise en az üniversite mezunudur. Ankete katılanların %81'ini bekar, %12'si ise evli bireylerden oluşmaktadır. Ankete katılanlar arasında dul ve boşanmış birey bulunmamaktadır. Katılımcıların %61'i çalışmıyorken, %24'ü tam zamanlı ve %15'i yarı



zamanlı çalışmaktadır. Bireylerin aylık ev dışı gıda harcamaları ise ortalama 288.13 TL olarak bulunmuştur.

Ankette bireylerin kahve evi seçimini etkileyen etmenler olarak kahve fiyatının uygun olması, kahve evinde ders çalışmaya uygun bir ortamın olması, kahve evinin yerli bir marka olması ve kahve evinin küresel bir marka olması ifadeleri yer almakta olup, katılmıyorum=1, kararsızım=2, katılıyorum=3 ve tamamen katılıyorum=4 şeklinde likert ölçekte sorulmuştur. Bireylerin kahve evi seçimini etkileyen etmenler olan kahve fiyatının uygun olması (3.30), kahve evinde ders çalışmaya uygun bir ortamın olması (2.76), kahve evinin yerli bir marka olması (2.63) ve kahve evinin küresel bir marka olması (2.50) ifadelerine katıldıkları belirlenmiştir.

Bireylerin kahve tüketim sıklığını etkileyen değişkenlerin belirlenmesinde bağımlı değişkenin sayma veri olması nedeniyle ekonometrik model olarak seçilen Negatif Binominal regresyon modeli en çok olabilirlik tahmincisiyle tahmin edilmiştir. Modelin katsayı tahminleri ve marjinal etkileri Tablo 2’de verilmiştir.

**Tablo 2.** Negatif Binomial Regresyon Modeli Katsayı ve Marjinal Etki Tahminleri

Değişkenler	Katsayı	z	Marjinal etki
Cinsiyet	-0.197	-3.55***	-0.465
Yaş	0.013	1.75*	0.030
Eğitim2	0.282	1.76*	0.673
Eğitim3	0.364	2.33**	0.839
Bekar	0.165	1.40	0.362
Tam zamanlı	-0.171	-2.04**	-0.382
Yarı zamanlı	0.140	1.91*	0.344
Ev dışı harcama	0.002	3.17***	0.0005
Kahve fiyatı	0.033	1.03	0.078
Ders çalışma ortamı	0.087	3.26***	0.202
Yerli marka	0.074	2.63***	0.173
Küresel marka	-0.051	-1.80*	-0.120
Sabit terim	-0.296	-0.85	
LR chi2(12)=857			

Tablo 2’de sunulan negatif binominal regresyon modeli katsayı tahminlerinin büyük bölümü istatistiki olarak anlamlı elde edilmiştir. Tablo 2’ye göre bireyin medeni durumu ve kahve fiyatı değişkenlerinin katsayıları ise istatistiki olarak anlamlı bulunmamıştır. Adana kentsel alanda kahve evlerinde kadın bireylerin günlük tükettikleri kahve sayısı erkeklerin günlük tükettikleri kahve sayısından daha düşük bulunmuştur. Diğer bir ifadeyle kahve evlerinde kadınların günlük tükettikleri kahve sayısı, erkeklerin tükettikleri kahve sayısından %0.46 daha azdır. Bu durumun erkeklerin ev dışında kadınlardan daha fazla zaman harcamalarından kaynaklanmaktadır.

Bireyin yaşı arttıkça kahve evlerinde günlük tüketilen kahve sayısında %0.3 artış gözlemlenmiştir. Eğitim2 ve Eğitim3 değişkenlerin katsayıları incelendiğinde eğitim seviyesi arttıkça tüketilen kahve sayısında da artış olduğu görülmektedir. Ortaokul ve lise mezunu bireylerin günlük tükettikleri kahve sayısı eğitimsiz ya da düşük eğitilmiş bireylerden %0.67 daha fazladır ve en az üniversite mezunu olan bireylerin ise günlük tükettikleri kahve sayısı eğitimsiz ya da düşük eğitilmiş bireylerden %0.83 daha fazladır. Tam zamanlı çalışan bireylerin günlük tükettikleri kahve miktarı çalışmayan bireylerden daha az (-0.382) iken yarı zamanlı çalışan bireylerin kahve tüketimi ise çalışmayanlardan daha fazla (0.344) bulunmuştur. Bireylerin ev dışı gıda harcamasındaki artış ise günlük kahve tüketim miktarını pozitif yönde etkilemektedir. Bireylerin kahve evi seçimini etkileyen değişkenler incelendiğinde ise kahve evinin ders çalışmaya uygun bir ortam olması ve satılan kahvenin yerli bir marka olması günlük tüketilen kahve miktarını pozitif yönde, satılan kahvenin küresel bir marka olması ise negatif yönde etkilediği gözlemlenmiştir. Kahve evinin ders çalışmaya uygun olması kahve evlerinde tüketilen kahve miktarını %0.202, kahve evinin yerli bir marka olması kahve evlerinde tüketilen kahve miktarını %0.17 arttırırken, kahve evinin küresel bir marka olması kahve evlerinde günlük tüketilen kahve miktarını %0.12 azaltmaktadır.

### 3. SONUÇ

Geçmişten günümüze günlük hayatın vazgeçilmez bir parçası olan ve toplumun tüm kesimleri tarafından sıklıkla tüketilen bir içecek olan kahve, başta sosyal yaşam açısından olmak üzere birçok açıdan önemli bir yere sahiptir. Toplumda sosyalleşmeyi, paylaşımı çağrıştıran kahve evlerinin yaygınlaşmasıyla kahve tüketiminde önemli bir artış gözlenmiştir. Özellikle, toplumdaki genç nüfus tarafından hızla benimsenen kahve evlerine duygusal ve sosyal olarak yeni anlamlar yüklenmiştir.

Bu çalışmada Adana Kentsel alanında yaşayan bireylerin kahve evlerinde tükettikleri kahve tüketim miktarını belirleyen etmenler araştırılmıştır. Çalışmadan elde edilen sonuçlar, bireylerin kahve tüketim sıklıkları üzerinde yerel markalı kahve evlerinin etkisi pozitif iken küresel markalı kahve evlerinin etkisi negatiftir. Adana kent merkezinde yerel markalı kahve evlerindeki artış bu sonucu destekler niteliktedir. Bununla birlikte erkekler, kadınlardan daha çok ev dışında zaman harcadıkları için erkeklerin kahve tüketim miktarı kadınların kahve tüketim miktarından daha fazla bulunmuştur. Ev dışı gıda harcamasındaki artış beklenildiği gibi kahve tüketim miktarını pozitif etkilemektedir. Kahve evlerinde daha çok genç öğrencilerin bulunması, kahve evlerinin ders çalışmaya uygun olmasını önemli bir etmen yapmaktadır. Çalışmadan elde edilen bu bulgulara göre kahve evleri toplumda sosyalleşme ve keyifli vakit geçirmenin yanında kimi zaman ofis, kimi zaman da ders çalışma ortamı olarak kullanılarak bireylerin yaşamlarının önemli bir zamanını geçirdikleri yer olmaktadır. Bu açıdan kahve evlerinde geçirilen zamanla birlikte tüketilen kahve miktarı bireylerin boş zamanlarını nasıl geçirdiklerini ve tüketim davranışlarının nasıl değiştiğini göstermektedir.

Araştırmadan elde edilen bulgulara göre küresel kahve evleri ve marka kahveler, ulusal kahve evlerinden ve Türk kahvesinden daha fazla tercih edilmektedir. Bu durum marka kahve zincirlerinin piyasa hâkimiyetini göstermesi bakımından çarpıcıdır. Bireyler kahve tüketimini en çok arkadaş ortamında ya da aile bireyleri ile birlikte gerçekleştirdiği tespit edilmiştir. Bu noktada bireylerin kahveyi sosyal

gereksinimlerini karşılamakta bir araç olarak kullandıklarını söylemek yanlış olmayacaktır. Araştırma bulguları, kahve seçiminde en etkili olan faktörün kahvenin tadı ve sunum şekli olduğunu göstermektedir. Araştırma sonuçları ülkemizdeki kahve tüketimi konusunda tam bir kültürel sentez yaşandığını ortaya koymaktadır. Ülkemizde faaliyet gösteren marka kahve evleri, bir yandan kahve tüketiminin artmasına, kahve alışkanlıklarının değişmesine yol açarken, diğer taraftan kısmen de olsa ülkemizin ortak kültürünü yansıtmaya devam etmektedir. Bununla birlikte tadı, sunumu ve diğer ritüelleriyle Türk mutfak kültürünün tüm dünyada bilinen en önemli markalarından biri olan Türk kahvesinin marka kahve zincirlerinin olumsuz etkilerinden korunması gerekmektedir. Son olarak, kahve tüketim alışkanlıkları toplumdan topluma değişiklik gösterdiğinden, gelecekte yapılacak çalışmaların ülkemizde yaşayan etnik kökeni farklı kişiler ya da yerleşik yabancılara yönelik olarak yapılması önerilebilir.

## KAYNAKÇA

- Akarçay, E. (2012). Kâh Kahvehane Kâh Café: Küreselleşen Eskişehir'de Kahve Tüketimi Üzerine Kuramsal Bir Giriş. İletişim.
- Aşık, N. A. (2017). Değişen Kahve Tüketim Alışkanlıkları ve Türk Kahvesi Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 310, 325.
- Cameron, A. C., & Trivedi, P. K. (2013). *Microeconometrics: methods and applications*. Cambridge university press.
- Fendal, D. (2012). Türkiye'deki Kahve ve Mutfak Kültürünün Dönüşümü Üzerinden Küreselleşme Sürecinde Küresel ve Yerel Kültürün Etkileşim ve Eklemlenişi. *İletişim*.
- Gardner, W., Mulvey, E. P., & Shaw, E. C. (1995). Regression analyses of counts and rates: Poisson, overdispersed Poisson, and negative binomial models. *Psychological bulletin*, 118(3), 392.
- Heise, U. (2001). *Kahve ve Kahvehane* (Çev. Mustafa Tüzel). Ankara: Dost Kitabevi.
- Üçdoğruk – Birecikli, Ş, Eryavuz, A.K, Özdemir, M.O (2021). Saymalı Modeller ve Stata Uygulamaları, Uygulamalarla Mikroekonometri, (Edt. Üçdoğruk Birecikli, Ş. ve Şengül, S). Nobel Yayıncılık.
- Wild, A.(2007). *Kahve: Bir Acı Tarih*. Çev. Ezgi Ulusoy, İstanbul: MB Yayınevi.

**BÖLÜM 3**  
**PİRİNÇ SÜTLÜ PASTACI KREMASININ**  
**DUYUSAL**  
**KALİTE ÖZELLİKLERİNİN ANALİZİ**

Dr. Öğr. Üyesi Zeynep ŞİMŞEK<sup>1</sup>

Esra ŞİRİN<sup>2</sup>

DOI: <https://dx.doi.org/10.5281/zenodo.10447683>

---

<sup>1</sup> Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kütahya/Türkiye, zeynep.simsek@dpu.edu.tr, ORCID:0000-0002-7191-8228

<sup>2</sup> Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı Uygulama Bilimleri Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kütahya/Türkiye, esra.sirin@ogr.dpu.edu.tr, ORCID:0000-0002-3768-3648



## GİRİŞ

Tarihten günümüze yemek yeme eylemi sadece karın doyurmak ve hayatta kalmak olarak algılanmış ancak zamanla değişen yaşam koşulları, teknolojinin gelişmesi, kıtalar arası ticaret yollarının açılması, insanların yağ, tuz ve şeker gibi gıdaları tüketmesini sağlamıştır. Zamanla, tüketilen gıdanın tat algısının belli lezzet parametrelerine bağlı olduğu düşünülmüş ve bu nedenle duyuşal özelliklerin üzerinde durulmuştur (Yılmaz, Akay, & Er, 2021). Duyuşal nitelikler, tüketilen bir gıdanın kabul edilmesi ya da reddedilmesine neden olan özelliklerdir (Capillas, Herrero, Pintado, & Pando, 2021). Dolayısıyla duyuşal nitelikler, gıdanın tüketiciler açısından kabul görmesi kadar üreticinin o ürünü üretmesi bakımından önemlidir. Bu nedenle yeni bir ürün üretileceği zaman duyuşal analizlere ihtiyaç duyulmaktadır (Öztürk, ve diğerleri, 2019). Duyuşal analiz, tüketilen gıdaların görünüş, tekstür ve lezzet açısından kalitelerinin saptanabilmesi için önemlidir. Gıdaların tercih edilmesindeki en önemli faktörlerden biri o gıdanın tüketicinin duyuşlarına olumlu yönde etki etmesidir (Ural, 1983). Sunulan gıdaların tüketici beğeni seviyesi ise gıdayı tadacak kişinin açlık ve tokluk gibi fizyolojik durumuna (Bakır, Doğan, Gençol, & Kaya, 2022), tadım yapan kişinin ekonomik düzeyine, kişinin sosyal ve kültürel niteliğine, kişinin alışkanlık ve tutumuna (Karaman & Çetinaya, 2020), gıdanın hazırlanmasına ve servis şekline (Behremen, 2022), kişinin beslenme şekline göre değişmektedir (Şeren Karakuş, 2013). Duyuşal analizde ilk olarak gıdanın görünüşüyle algılanan lezzet oldukça karmaşıktır (Karadeniz, 2000). Gıda ağza ilk alındığında ve yemeye başlanıldığında o gıda hakkında nitel ve nicel özelliklerinin ayırımına varılmakta ve kişi için lezzetli olup olmadığı değerlendirilmektedir (Yamamoto, 2008). Koklama, dokunma, işitme, tatma ve görme duyuşlarıyla gıdanın lezzeti algılanır. Gıdanın tüketimi sırasında birçok kimyasal uyarıcı açığa çıkarak lezzeti oluşturmaktadır. Uçucu olan maddeler, ağızda dil yardımıyla geriye doğru itilerek kokunun algılanmasını sağlar, uçucu olmayan maddeler ise tükürük yardımıyla gıdadaki aroma maddelerini açığa çıkararak uyarıcılara iletilir. Duyuşal analizde lezzetin açığa çıkmasında dil, diş ve tükürük



etkili olmaktadır (Karadeniz, 2000). Duyusal analizde bu üç önemli unsur aracılığıyla altı tat algılanmaktadır. Bunlar acı tat, tatlı tat, tuzlu tat, ekşi tat, umami tat (Yamamoto, 2008) ve metalik tattır (Balıkoğlu, Kılıç, & Bozok, 2020).

Duyusal analiz açısından değerlendirilen ürünlerden biri de pastacı kremasıdır. Pastacılık ürünlerinde dolgu malzemesi olarak kullanılan pastacılık kreması pişirilerek hazırlanabilmektedir. Pastacı kremasının hazırlanmasında tereyağı, şeker, nişasta, yumurta ve süt kullanılmaktadır. Krema yapımında kullanılan tereyağının insan beslenmesinde önemli bir yeri olmakla birlikte kendine has hoş bir tadı vardır ve tereyağı başka hiçbir gıdada bulunmayan kimyasal bileşime sahip bir süt ürünüdür. Tereyağının lezzetini uçucu ve uçucu olmayan kimyasal maddeler belirlemektedir (Kahyaoğlu, Çakmakçı, & Hayaloğlu, 2022). Tereyağının, zengin yağ asitleri, vitamin ve mineral içeriği ile besin değeri yüksektir (Karakuş, Akgül, & Atasoy, 2022). Tatlı ürünlerinin vazgeçilmezi olan şeker, gıdaya tatlılık vermesinin yanı sıra aroma ve dokunun korunmasında da önem arz etmektedir (Chen, ve diğerleri, 2022). Şeker aroma arttırmanın yanında gıdanın viskozitesini de arttırır, doku sağlar ve gıdanın rengini de etkiler (Yazman, Köten, & Atlı, 2020). Nişasta, soğuk suda tam çözünmeyen granüler yapıda olup pirinç, buğday, mısır gibi bitkilerin içeriğinde bulunan gıda bileşenidir. Nişasta, amiloz ve amilopektin moleküllerinden oluşmaktadır (Özdemir & Sıdal, 2013). Yumurta besini en önemli protein kaynağıdır ve pişirmede çok yönlü bileşenlerden biri olma özelliğini taşımaktadır (Rimon, Sandoval, Molina, Fandino, & Miguel, 2015). Yumurtanın emülgatör özelliğinin olması (Diftis, Biliaderis, & Kiosseoglou, 2005) ve kolay jelleşmesi (Su, ve diğerleri, 2020) gıdanın tekstürünü ve aromasını etkilemektedir. Sütün lezzetinin oluşmasında içeriğindeki protein, kazein (Smith, Campbell, Jo, & Drake, 2016), karbonhidrat, yağ ve birçok uçucu bileşenler etkili olmaktadır (Eminoğlu & Şenel, 2019). Bu bileşenlerin kombinasyonu sonucunda oluşan aroma, sütün kalitesini belirler (Smith, Campbell, Jo, & Drake, 2016). Pirinç, tahıl ürünleri arasında önemli gıda maddesi olmakla birlikte dünya genelinde tüketilen

hammaddelereindir (Lee, Jang, & Koh, 2022). Pirinç kalitesini, yetiştiği coğrafya, toprak yapısı, iklim koşulları etkilemektedir. Bu da pirincin şeklini, boyutunu, rengini, yumuşaklığını ve aromasını etkileyerek pirinç kalitesini oluşturmaktadır (Custodio, ve diğerleri, 2019). Bu durum pirincin yeme kalitesini de etkilemektedir (Lee, Jang, & Koh, 2022). Ayrıca pirinç, yüksek miktarda protein, mineral, tuz ve B vitamini içermektedir (Silva , Velasco, & Fakhouri, 2023). Pirinç proteini esansiyel amino asitler açısından zengindir (Veduci, ve diğerleri, 2019). Pirinçten elde edilen pirinç sütü, su içerisinde çözülmüş ya da parçalanmış süspansiyondur ve rengi ise inek sütüne benzemektedir (Çomak Göçer & Koptagel, 2023). Bitkinin su içerisindeki özünü oluşturmaktadır (Jeske, Zannini, & Arendt, 2017). Üretiminde, 100 gr pirinç 300 ml su içerisinde pişirilerek pirincin şişmesi sağlanır. Sonrasında pirinç soğutulur ve farklı bir kapta 300 ml su eklenerek karıştırıcı ile karıştırılır (Silva , Velasco, & Fakhouri, 2023) ve filtre edilerek pirinç sütü elde edilir. Pirinç sütü kaynama noktasına gelmeden nişasta, şeker ve yumurta karışımı temperlenerek süte karıştırılır ve pişen kremaya tereyağı eklenir. Kremanın duyu analizinde görme, koku, dokunma, tat ve renk özellikleri değerlendirilir (Olgun, Budak Başçiftçi, Ayter, & Aydın, 2017). Hazırlanan pastacı kreması duyu analizinde iki örnek gıda arasında ne gibi farklılıklar olduğunu belirlemek için (Usta, 2022) farklılık testlerinden eşlenmiş kıyaslama testi bu çalışmada uygulanmıştır. Çalışmanın amacı, orijinal tarif üzerinden üretilen yeni ürünün duyu analizini gerçekleştirerek tüketici tarafından kabul edilip edilmeyeceğinin ve tüketicileri hangi duyu özelliğinin etkilediğinin saptanması, etkileyen unsurların hangi malzemeden kaynaklı olduğu ile ilişkilendirilmesinin sağlanmasıdır (Gomez, ve diğerleri, 2021).

## **1. GENEL BİLGİLER**

### **1.1. Pastacı Kreması**

Pastacı kremasında kullanılan malzemeler kremaya farklı tat, koku ve görünüm sağlamaktadır (Patrinani, Battaiotto, & Conforti, 2022). Dolgu malzemesi olarak kullanılan pastacı kreması, süt ve şeker bazlı bir üründür. Özellikle içeriğindeki şeker, kremaya hem hacim

verir hem de kremada tatlandırıcı olarak kullanılır. Şeker, kremanın sertliğine, dokusuna ve kuruluğuna etki eder (Miele, Monaco, Maisa, & Cavellaa, 2015). Ayrıca şekerin içeriğindeki keton, aldehit, furan gibi uçucu bileşikler kremanın aromasına etki etmektedir (Garvey, O'Sullivan, Kerry, & Kilcawley, 2023). Süt porselen beyazı renginde, kendine has kokusu ve tadı olan gıda maddesidir (Yerlikaya & Karagözlü, 2008). Sütün bileşiminde protein, yağ, kazein ve laktoz bulunmaktadır (Newton, ve diğerleri, 2023). Tereyağı, kendine has kokusu ve tadı olan, vücut ısısında eriyebilen ve sindirimi kolay olan hayvansal bir gıdadır (Çakmakçı, Çelik, Ertem, & Çalışkan, 2020). Sütün en önemli bileşeni olan süt yağından tereyağı üretilmektedir (Eser & İnanç, 2021). Homojen ve açık sarı renkte karakterize edilen (Anlı, Şanlı, & Şenel, 2020) tereyağının miktarı ve bileşim özellikleri kremanın dokusunu önemli ölçüde etkilemektedir (Espert, Salvador, Sanz, & Hernandez, 2020). Tereyağında bulunan aldehidler, esterler, asitler, ketonlar, alkoller, eterler, fenoller ve kükürt içeren uçucu bileşikler kremanın aromasını etkilemektedir (Sun, ve diğerleri, 2021). Yumurta akı kremanın duyuşal özelliklerini büyük oranda etkilemektedir (Jia, ve diğerleri, 2022). Yumurtanın hem beyazı hem de sarısı kremaya lezzet vermektedir (Waren & Ball, 1991). Nişasta jelatini, kremanın içerisinde bulunan protein ağıyla birlikte ürünün yapısını ve duyuşal kalitesini etkilemektedir (Hesso, ve diğerleri, 2015). Mısır nişastasının pişmesi sırasında dimetil sülfid maddesinin açığa çıkması kremanın aromasını etkilemektedir (Kotancılar & Karaoğlu, 2003). Nişastanın lapa viskozitesi fazladır (Karaoğlu & Kotancılar, 1998). Mısır nişastasının yapışkanlık ve jelleştirme özelliğinden dolayı nişasta kremanın kıvamını etkiler (Hu, ve diğerleri, 2023).

## 1.2.Pirinç ve Pirinç Sütü

Pirinç, insanlar için önemli bir besin maddesi ve enerji kaynağıdır (Xiang, Kang, Xu, & Yang, 2016). Pirinç, diğer tahıllar arasında yüksek konsantrasyona sahip lizin içerdiği için vücutta yüksek sindirilebilirliğe sahiptir (Padma, Jagannadarao, Edukondalu, Ravibabu, & Aparna, 2018). Pirinç sütü bitki bazlı olmasından dolayı

içeriğinde fitokimyasallar ile mikro ve makro besin bileşenleri bulundurmaktadır (Aydar, Tütüncü, & Özçelik, 2020). Pirincin kalite özelliklerini, fiziksel görünümü, pişirme ve duyuşsal özellikleri, aroma, doku ve besin değeri oluşturmaktadır. Pirinçteki protein ve nişasta, pirinç kalitesini etkileyen en önemli bileşenlerdir. Pişmiş pirincin protein değeri, jel kıvamı, sertliğı ve viskozitesi gibi fizikokimyasal faktörler pirincin yeme kalitesini etkiler (Fitzgerald, McCouch, & Hall, 2009). Pişmiş pirinçte, aroma etkisi bulunan uçucu bileşikler; alifatik alkoller, alifatik ketonlar, alifatik aldehitler, esterler, aromatikler ve azotlu bileşiklerdir (Kotancılar & Karaoğlu, 2003). Bununla birlikte pirincin yetiştirildiğı yere göre içeriğindeki arsenik oranı değışiklik göstermektedir (Althobiti, Sadiq, & Beauchemin, 2018). Pirinç sütü içeriğinde D, A ve B12 vitaminlerini bulundurmaktadır. Pirinç sütünün tatlılık oranı yüksektir ve yağ oranı düşüktür (Fawzi, ve diğelerleri, 2022). Pirinç sütü, rengi inek sütüne benzeyen, bitkiden üretilen bir sıvıdır (Jeske, Zannini, & Arendt, 2017). Bununla birlikte karbonhidrat içeriğı açısından zengin ancak protein içeriğı bakımından düşük olan, süt yerine geçen ve besin değeri olan, haşlanmış pirinçten üretilen bir çeşit süttür (Fawzi, ve diğelerleri, 2022). Haşlanmış pirince bir miktar su eklenir ve pirinç ezildikten sonra süzgeçten geçirilir, pirinç sütü elde edilir.

### **1.2.1.Pirinç Sütünün Hazırlaması**

25 gram baldo pirinç 30 dakika süre ile pişirilir. Pişirilen pirinç oda sıcaklığı derecesine gelene kadar soğutulur. Oda sıcaklığındaki haşlanmış pirince yine oda sıcaklığındaki 250 ml su ilave edilerek karıştırıcı ile karıştırılır. Karışım süzgeçten geçirilerek pirinç sütü elde edilir.

### **1.2.2.Kremanın Hazırlanması**

Pirinç sütlü pişme kremanın hazırlanması üç aşamada gerçekleştirilir. 1. aşamada pirinç sütü ısıtılır ve içerisine tereyağı ilave edilir, 2. aşamada ise mısır nişastası, şeker ve yumurta derin bir tabak içerisinde homojen olana kadar karıştırılır. 3. aşamada 85-96 °C' deki süttten bir miktar karışıma ilave edilerek temperleme yapılır. Isınan

pirinç sütüne bu karışım eklenir. 7 dakika süreyle karıştırılan krema istenilen koyu, kremesi kıvama ve sarımtırak renge ulaştıkça ısıtıcıdan alınır. Krema pişirildikten sonra oda sıcaklığında soğumaya bırakılır. Buzdolabına girecek soğukluğa ulaşan krema 4°C’de 24 saat bekletilir. Pastörize inek sütü ile hazırlanan krema da aynı şekilde 4 °C’ de 24 saat bekletilir (Espert, ve diğerleri, 2019).

## 2. MATERYAL VE YÖNTEM

Çalışmada, pirinç sütü, pastörize inek sütü, yumurta, mısır nişastası, şeker ve tereyağı kullanılarak birisi pirinç sütlü pastacı kreması diğeri ise pastörize inek sütlü olmak üzere iki çeşit krema hazırlandı. Duyusal analizde eşlenmiş kıyaslama testi tercih edildi. Duyusal analiz testi için 35 ile 59 yaş aralığında 4 paneliste 2 örnek sunularak 2 oturumda her bir oturum için 2 tekrar olacak şekilde 4 test uygulandı. Duyusal analiz, gün ışığından yararlanmak amacıyla 10:30 ile 15:00 arasında gerçekleştirildi. Duyusal analiz sonuçları, panelistlerin kişisel alışkanlıklarına, beslenme değerlerine, panelin yapıldığı ortamın etkisine, kişilerin eğitim durumuna, sosyal ve ekonomik düzeyine, bulunulan bölgenin iklim yapısına ve mevsim durumuna göre değerlendirilmektedir (Gürgen, Değirmenci, & Yıldız, 2019; Altuğ Onoğur & Elmacı, 2019, s. 46-47; Gündüz, Dölekoğlu, & Say, 2019).

## 3. BULGULAR

Pirinç sütlü pastacı kreması 610, pastörize inek sütlü pastacı kreması 725 kodları ile panelistlere sunuldu. Yarı eğitilmiş panelistlere iki örnek için renk, lezzet, aroma, tekstür, genel beğeni ve örnekler arasında farklılık olup olmadığı sorulmuştur. 32 yanıtın tamamında iki örnek arasında %100 farklılık olduğu saptanmıştır. Değerlendirme 1’den 9’a kadar derecelendirilmiş, elde edilen bulgular Tablo 1 ve Tablo 2’ de sunulmuştur. Analizde, 9: mükemmel, 8: çok iyi, 7: iyi, 6: iyinin altı, ortanın üstü, 5: orta, 4: ortanın altı, kötünün üstü, 3: kötü, 2: çok kötü ve 1: aşırı kötü olarak skalalandırılmıştır.

**Tablo 1:** 610 Kodlu Örneğin Duyusal Analiz Sonuçları

<b>Panelist</b>	<b>1. Renk</b>	<b>2. Renk</b>	<b>3. Renk</b>	<b>4. Renk</b>
<b>1</b>	5	6	6	6
<b>2</b>	9	7	7	9
<b>3</b>	9	9	9	7
<b>4</b>	9	9	7	9
<b>Ortalama</b>	8	7,75	7,25	7,5
<b>Panelist</b>	1. Tekstür	2. Tekstür	3. Tekstür	4. Tekstür
<b>1</b>	5	4	4	4
<b>2</b>	9	8	8	9
<b>3</b>	9	8	8	9
<b>4</b>	9	9	9	9
<b>Ortalama</b>	8	7,25	7,25	7,75
<b>Panelist</b>	1. Lezzet	2. Lezzet	3. Lezzet	4. Lezzet
<b>1</b>	7	7	6	7
<b>2</b>	7	7	7	9
<b>3</b>	6	6	7	8
<b>4</b>	7	9	7	7
<b>Ortalama</b>	6,25	7,25	6,75	7,75
<b>Panelist</b>	1. Aroma	2. Aroma	3. Aroma	4. Aroma
<b>1</b>	4	4	4	5
<b>2</b>	7	3	3	2
<b>3</b>	7	2	7	6
<b>4</b>	4	7	7	7
<b>Ortalama</b>	5,5	4	5,21	5
<b>Panelist</b>	1. Genel Beğeni	2. Genel Beğeni	3. Genel Beğeni	4. Genel Beğeni
<b>1</b>	6	6	6	6
<b>2</b>	7	7	7	8
<b>3</b>	7	6	8	7
<b>4</b>	9	7	9	7
<b>Ortalama</b>	7,25	6,5	7,5	7

**Tablo 2:** 725 Kodlu Örneğin Duyusal Analiz Sonuçları

<b>Panelist</b>	<b>1. Renk</b>	<b>2. Renk</b>	<b>3. Renk</b>	<b>4. Renk</b>
<b>1</b>	7	7	8	8
<b>2</b>	4	4	8	9
<b>3</b>	7	7	7	9
<b>4</b>	9	9	8	9
<b>Ortalama</b>	6,75	6,75	7,75	8,75
<b>Panelist</b>	1. Tekstür	2. Tekstür	3. Tekstür	4. Tekstür

<b>1</b>	5	7	5	4
<b>2</b>	8	8	7	4
<b>3</b>	4	2	2	3
<b>4</b>	6	4	9	9
<b>Ortalama</b>	5,75	5,25	5,75	5
<b>Panelist</b>	1. Lezzet	2. Lezzet	3. Lezzet	4. Lezzet
<b>1</b>	8	8	8	8
<b>2</b>	9	9	8	9
<b>3</b>	9	7	7	8
<b>4</b>	9	9	9	9
<b>Ortalama</b>	8,75	8,25	8	8,5
<b>Panelist</b>	1. Aroma	2. Aroma	3. Aroma	4. Aroma
<b>1</b>	7	8	8	7
<b>2</b>	9	9	8	8
<b>3</b>	4	4	4	6
<b>4</b>	4	9	9	7
<b>Ortalama</b>	6	7,5	7,25	7
<b>Panelist</b>	1. Genel Beğeni	2. Genel Beğeni	3. Genel Beğeni	4. Genel Beğeni
<b>1</b>	8	7	7	8
<b>2</b>	7	6	6	7
<b>3</b>	8	9	8	7
<b>4</b>	7	7	9	9
<b>Ortalama</b>	7,5	7,25	7,5	7,75

Hazırlanan iki örnek için panelistler 4 kez renk analizi gerçekleştirmiştir. İlk duyuşsal analiz sonucunda 610 kodlu örnek ortalaması 8, 725 kodlu örnek sonucunda ise genel ortalama 6,75 olmuştur. 2. analizde 610 kodlu örnek genel ortalama 7,75, 725 kodlu analizden genel ortalaması 6,25 olarak çıkmıştır. 3. analizde 610 kodlu örnek ortalaması 7,75, 725 kodlu örnek ortalaması ise 7,75 çıkarak benzer sonuç elde edilmiştir. 4. analizde 610 kodlu örnek ortalaması 7,5 çıkarken, 725 kodlu örnek ortalaması 8,75 olarak çıkmıştır. Panelistler tarafından yapılan renk analizi sonucuna göre 1., 2. ve 4. analizde 725 kodlu örnek ve 610 kodlu örnek arasında farklılık görülürken, 3. analizde her ikisinin sonucunda benzerlik görülmüştür. Panelistlere aynı anda sunulan iki örnek için 4 kez tekstür analizi yapmışlardır. 1. tekstür analizinde 610 kodlu örnek ortalaması 8 iken, 725 kodlu analiz ortalaması 5,25 olarak çıkmıştır. 2. analizde ise 610 kodlu örnek

ortalaması 7,25 çıkarken, 725 kodlu örnek ortalaması 5,25 olarak çıkmıştır. 3. analizde 610 kodlu örnek ortalaması 7,75, 725 kodlu örnek ortalaması 5,75 olarak çıkmıştır. 4. analizde 610 kodlu örnek ortalaması 7,75, 725 kodlu örnek ortalaması 5 olarak çıkmıştır. 4 analiz sonucunda 610 kodlu örnek ile 725 kodlu örnek arasında farklılık olduğu ortaya çıkmıştır. Panelistlere aynı anda sunulan iki örnek için 4 kez lezzet analizi panelistler tarafından yapılmıştır. 1. analizde 610 kodlu örnek ortalaması 6,25 çıkmış, 725 kodlu analiz ortalaması 8,75 çıkmıştır. 2. analizde 610 kodlu örnek ortalaması 7,25, 725 kodlu örnek ortalaması 8,25 olarak çıkmıştır. 3. analizde 610 kodlu örnek ortalaması 6,75 çıkmış, 725 kodlu örnek ortalamasında ise 8 olarak çıkmıştır. 4. analizde 610 kodlu analiz ortalaması 7,75, 725 kodlu örnek ortalaması 8,5 olarak çıkmıştır. Panelistlerin yaptığı 4 lezzet analiz sonucunda her iki örnek arasında farklılık olduğu belirlenmiştir. Panelistlere aynı anda sunulan iki örnek için 4 kez aroma analizi panelistler tarafından yapılmıştır. 1. analizde 610 kodlu örnek ortalaması 5,5 çıkmış, 725 kodlu örnek ortalaması 6 olarak çıkmıştır. 2. analizde 610 kodlu örnek ortalaması 4 çıkmış, 725 kodlu örnek ortalaması 7,5 çıkmıştır. 3. analizde 610 kodlu örnek ortalaması 5,21 çıkmış, 725 kodlu örnek ortalaması 7,25 çıkmıştır. 4. analizde 610 kodlu örnek ortalaması 5 çıkmış, 725 kodlu örnek ortalaması ise 7 olarak çıkmıştır. Duyusal analiz sonucunda her iki örnek arasında farklılık olduğu ortaya çıkmıştır. Duyusal analiz sonucunda genel beğeni her iki örnek için 4 kez panelistler tarafından yapılarak değerlendirilmiştir. 1. analizde 610 kodlu örnek ortalaması 7,25 iken 725 kodlu örnek ortalaması 7,5 olarak çıkmıştır. 2. analizde 610 kodlu örnek ortalaması 6,5 çıkmış ancak 725 kodlu örnek ortalaması 7,25 olarak çıkmıştır. 3. analizde 610 kodlu örnek ortalaması 7,5 çıkmış, 725 kodlu örnek ortalaması 7,5 çıkmıştır. 4. analizde 610 kodlu örnek ortalaması 7 iken 725 kodlu örnek ortalaması 7,75 olarak çıkmıştır. Genel beğeni ortalaması 1., 2. ve 4. analiz ortalaması her iki örnek için farklılık gösterirken 3. analiz ortalamasında aynı sonuç çıkmıştır.



#### 4. SONUÇ

Çalışmada, pirinç sütlü pastacı kreması ve pastörize inek sütlü pastacı kreması arasında duyuşal analiz gerçekleştirilerek, örnekler arasında duyuşal özellikler ve genel beğeni seviyesinde farklılıklar olduğu saptanmıştır. Sonuç olarak, duyuşal özellikleri analiz edilen pirinç sütlü ve inek sütlü pastacı kremalarının genel beğeni seviyesinin arzulanan düzeyde olduğu tespit edilmiştir. Üretimde kullanılan hammaddelerin sağlıklı ve kaliteli ürünler olmasına özen gösterilmiştir. Özellikle kullanılan pirinç sütünün içeriğindeki arsenik miktarları ile katkı maddelerinin sağlık boyutunun tüketici tarafından bilinirlik düzeyinin yükseltilmesinin ve duyuşal özelliklerinin iyileştirilmesinin ürün kalitesi açısından son derece önem arz edeceği anlaşılmıştır.

## KAYNAKÇA

- Althobiti, R. A., Sadiq, N. W., & Beauchemin, D. (2018, August 15). Realistic risk assessment of arsenic in rice. *Food Chemistry*, s. 230-236.  
doi:<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.03.015>
- Altuğ Onoğur, T., & Elmacı, Y. (2019). *Gıdalarda duyuşal değerlendirme*. İzmir: Sidas Medya Ltd. Őti.
- Anlı, E. A., Şanlı, T., & Şenel, E. (2020, Nisan 3). Yoğurt ve kefir kullanılarak üretilen tereyağların bazı özelliklerinin incelenmesi. *Gıda*, s. 461-472.
- Aydar, E. F., Tütüncü, S., & Özçelik, B. (2020, July). Plant-based milk substitutes: Bioactive compounds, conventional and novel processes, bioavailability studies, and health effects. *Journal of Functional Foods*, s. 103975.
- Bakır, A. N., Doğan, E., Gençol, H., & Kaya, İ. (2022, Temmuz 24). Bireylerin yeme-içme tercihlerini etkileyen faktörler. *Anatolia Social Research Journal*, s. 34-51.
- Balıkoğlu, A., Kılıç, S. N., & Bozok, D. (2020, Haziran 12). Duyusal deneyim memnuniyeti ve yöresel yiyecek deneyimi arasındaki ilişki ve değişkenlerin davranışsal niyet üzerindeki etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, s. 1334-1361.
- Behremen, C. (2022, Aralık 22). Gastronomi ve nörobilim ilişkiş üzerine kavramsal bir çalışma: Nörogastromi. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, s. 1810-1819.
- Capillas, C. R., Herrero, A. M., Pintado, T., & Pando, G. D. (2021, February 12). Sensory analysis and consumer research in new meat products development. *mdpi.com* web sitesi: <https://www.mdpi.com/2304-8158/10/2/429> adresinden alındı
- Chen, A., Wu, W., Zhang, N., Bak, K. H., Zhang, Y., & Fu, Y. (2022, October 28). Sugar reduction in beverages: current trends and new perspectives from sensory and health viewpoints. *Food Research International*, s. 112076.

- Custodio, M. C., Cuevasa, R. P., Ynion, J., Laborte, A. G., Velasco, L. M., & Demont, M. (2019, Ağustos 27). Rice quality: How is it defined by consumers, industry, food scientists, and geneticists? *Trends in Food Science & Technology*, s. 122-137.
- Çakmakçı, S., Çelik, K., Ertem, H., & Çalışkan, H. (2020, Temmuz 14). Tereyağı olarak satılan yağlarda bazı hileler ve kalite özelliklerinin tespiti: Erzurum örneği. *Gıda*, s. 800-813.
- Çomak Göçer, E. M., & Koptagel, E. (2023, Şubat 15). Farklı yağlı tohumlardan elde edilen bitkisel sütlerden üretilen kefirlerin bazı fiziksel ve duyuşal özellikleri. *Gıda Teknoloji Dergisi*, s. 227-241.
- Diftis, N. G., Biliaderis, K. G., & Kiosseoglou, V. D. (2005, January 6). Rheological properties and stability of model salad dressing emulsions prepared with a dry-heated soybean protein isolate–dextran mixture. *Food Hydrocolloids*, s. 1025-1031.
- Eminoğlu, G., & Şenel, E. (2019, Aralık 23). Süt ve ürünlerinin duyuşal değerlendirmesinde kemometrik yaklaşımlar. *Akademik Gıda*, s. 102-110.
- Eser, İ. H., & İnanç, A. L. (2021, Kasım 5). Farklı yöntemlerle anadolu manda tereyağı üretimi. *Tekirdađ Ziraat Fakóltesi Dergisi*, s. 215-226.
- Espert, M., Borreani, J., Hernando, I., Quiles, A., Sanz, T., & Salvador, A. (2019, September). Structural changes of filling creams after in vitro digestion. Application of hydrocolloid based emulsions as fat source. *LWT-Food and Technology*, s. 108223.
- Espert, M., Salvador, A., Sanz, T., & Hernandez, M. J. (2020, January). Cellulose ether emulsions as fat source in cocoa creams: Thermorheological properties (flow and viscoelasticity). *LWT Food Science and Technology*, s. 108640.
- Fawzi, N. Y., Abdelghani, D. Y., Abdel-Azim, M. A., Shokier, C. G., Youssef, M. W., Gad El-Rab, M. K., . . . Abou-Taleb, K. A. (2022, June). The ability of probiotic lactic acid bacteria to ferment egyptian broken rice milk and produce rice-based yoghurt. *Annals of Agricultural Sciences*, s. 107-118.

- Fitzgerald, M. A., McCouch, S. R., & Hall, R. D. (2009, March). Not just a grain of rice: The quest for quality. *Trends in Plant Science*, s. 133-139.
- Garvey, E. C., O'Sullivan, M. G., Kerry, J. P., & Kilcawley, K. N. (2023, August 15). Aroma generation in sponge cakes: The influence of sucrose particle size and sucrose source. *Food Chemistry*, s. 135860.
- Gomez, B. G., Canto, N. F., Oderiz, M. V., Garcia, M. Q., Ferreiro, N. M., & Rodriguez, M. R. (2021, December 11). Sensory descriptive analysis and hedonic consumer test for galician type breads. *Food Control*, s. 108765.
- Gündüz, S., Dölekoğlu, C., & Say, D. (2019, Mayıs 20). Kaz eti tüketim tercihleri ve ikame ürünlerle duyu analizi. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, s. 32-40.
- Gürgen, A., Değirmenci, A., & Yıldız, S. (2019). Bazı yabancı ve kültür mantarı türlerinin duyu analizi. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, s. 302-309.
- Hesso, N., Loisel, C., Chevallier, S., Marti, A., Bail, P. L., Bail, A. L., & Seetharaman, K. (2015, April 13). The role of ingredients on thermal and rheological properties of cake. *LWT-Food Science and Technology*, s. 1171-1178.
- Hu, N., Zhao, C., Li, S., Qi, W., Zhu, J., Zheng, M., . . . Liu, J. (2023, April 15). Postharvest ripening of newly harvested corn: Structural, rheological, and digestive characteristics of starch. *LWT-Food Science and Technology*, s. 114728.
- Jeske, S., Zannini, E., & Arendt, E. K. (2017, November 5). Evaluation of physicochemical and glycemic properties of commercial plant-based milk substitutes. *Plant Foods for Human Nutrition*, s. 26-33.
- Jia, J., Xiong, D., Bai, J., Yuan, Y., Song, Q., Lan, T., . . . Duan, X. (2022, July 15). Investigation on flavor and physicochemical properties of angel food cakes prepared by lactic acid fermented egg white. *LWT-Food Science and Technology*, s. 113659.
- Kahyaoglu, D. T., Çakmakçı, S., & Hayaloğlu, A. A. (2022, April 1). Changes during storage in volatile compounds of butter

- produced using cow, sheep or goat's milk. *Small Ruminant Research*, s. 106691.
- Karadeniz, F. (2000, Mayıs 25). Lezzet algılama mekanizması. *Gıda*, s. 317-324.
- Karakuş, M. Ş., Akgül, F. Y., & Atasoy, A. F. (2022, March). Evaluation of fatty acids, free fatty acids and textural properties of butter and sade yağ (anhydrous butter fat) produced from ovine and bovine cream and yoghurt. *International Dairy Journal*, s. 105229.
- Karaman, E. E., & Çetinaya, N. (2020, Haziran 6). Gıda tercihinde duyuların rolü: Tat duyusunun tat testi ile demografik özelliklere göre farklılığının tespiti. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, s. 883-893.
- Karaoğlu, M. M., & Kotancılar, H. G. (1998). Modifiye nişasta eldesi ve fırın ürünlerinde kullanımı. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, s. 359-368.
- Kotancılar , H. G., & Karaoğlu, M. M. (2003, Ocak 20). Tahıl ürünlerinde aroma maddeleri: II. kek, pirinç, mısır, nişasta. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, s. 383-386.
- Lee, Y. K., Jang, S., & Koh, H.-J. (2022, Ekim 28). Identification of volatile organic compounds related to the eating quality of cooked Japonica rice. *Scientific Reports*, s. 18133.
- Miele, N. A., Monaco, D. R., Maisa, P., & Cavellaa, S. (2015). Reduced-calorie filling cream: Formula optimization and mechanical characterization. *The Italian Association of Chemical Engineering*, 43, s. 67-72.
- Newton, E. E., Petursdottir, A., Beauclerc, S., Clarke, J., Desnica, N., & Stergiadis, S. (2023, August 30). Variation in macrominerals and trace elements in cows' retail milk and implications for consumers nutrition. *Food Chemistry*, s. 135809.
- Olgun, M., Budak Başçiftçi, Z., Ayter, N. G., & Aydın, D. (2017, Ağustos 29). Farklı özellikteki ekmeçlik çeşitlerinin duyu analizler yönünden değerlendirilmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, s. 47-54.

- Özdemir, A., & Sıdal, U. (2013, Mayıs 29). Streptomyces sp. Mc10 suşunun alfa amilaz üretim kabiliyetinin belirlenmesi. Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi, s. 39-46.
- Öztürk, F. P., Kaçal, E., Karamürsel, D., Çapanoğlu, E., Kendirci, P., & Öztürk, G. (2019, Aralık 20). Meyve ıslahında tüketici-kalite-duyusal analiz ilişkileri ve önemi. Meyvecilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü Fruit Science, s. 45-51.
- Padma, M., Jagannadarao, P. V., Edukondalu, L., Ravibabu, G., & Aparna, K. (2018). Physico-chemical analysis of milk prepared from broken rice. International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences, s. 426-428.
- Patrinani, M., Battaiotto, L. L., & Conforti, P. A. (2022, June). Development of a good quality honey biscuit filling: Optimization, sensory properties and shelf life analysis. International Journal of Gastronomy and Food Science, s. 100508.
- Rimon, G. M., Sandoval, M., Molina, E., Fandino, R. L., & Miguel, M. (2015, May 2). Egg protein hydrolysates: New culinary textures. Science Direct, s. 17-22.
- Silva, L. R., Velasco, J. I., & Fakhouri, F. M. (2023, January 1). Use of rice on the development of plant-based milk with antioxidant properties: From raw material to residue. LWT Food Science and Technology, s. 114271.
- Smith, T. J., Campbell, R. E., Jo, Y., & Drake, M. (2016, April 6). Flavor and stability of milk proteins. Journal of Dairy Science, s. 4325-4346.
- Su, Y., Chen, Z., Li, J., Chang, C., Gu, L., & Yang, Y. (2020, August 21). Characterization of salted egg yolk flavoring prepared by enzyme hydrolysis and microwave Irradiation. Food Chemistry, 338, s. 127913.
- Sun, J., Ma, M., Sun, B., Ren, F., Chen, H., Zhang, N., & Zhang, Y. (2021, February 15). Identification of characteristic aroma components of butter from chinese butter hotpot seasoning. Food Chemistry, s. 127838.

- Şeren Karakuş, S. (2013, Kasım 11). Tat algılamayı etkileyen faktörler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, s. 26-34.
- Ural, A. (1983, Şubat 1). Gıdalarda renk ve kalite ilişkisi. *Gıda*, s. 21-27.
- Usta, M. (2022, Aralık 26). Anadolu mutfağında unutulmak üzere olan yemeklerin ürün geliştirme kapsamında duyusal analiz yöntemiyle değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, s. 3865-3890.
- Veduci, E., D'Elisos, S., Cerrato, L., Comberiat, P., Calvani, M., Palazzo, S., . . . Peroni, D. (2019, July 23). Cow's milk substitutes for children: Nutritional aspects of milk from different mammalian species, special formula and plant-based beverages. *Nutrients*, s. 1739.
- Waren, M. W., & Ball, H. R. (1991, October 1). Effect of concentration of egg yolk and white on fresh scrambled egg flavor. *Poultry Science*, s. 2186-2190.
- Xiang, X., Kang, C., Xu, S., & Yang, B. (2016, June 17). Combined effects of Wx and SSIIa haplotypes on rice starch physicochemical properties. *Science of Food and Agriculture*, s. 1229-1234.
- Yamamoto, T. (2008, October). Central mechanisms of taste: Cognition, emotion and taste-elicited behaviors. *Japanese Dental Science Review*, s. 91-99.
- Yazman, M. M., Köten, M., & Atlı, A. (2020, Ağustos 4). Piyasada satışa sunulan baldo çeşidi pirinçlerin kalite özelliklerinin orijinal çeşitle karşılaştırılması. *Gıda Teknolojisi Derneği*, s. 721-735.
- Yerlikaya, O., & Karagözlü, C. (2008). İnsan beslenmesinde inek sütü. *Türkiye 10. Gıda Kongresi* (s. 805-808). Erzurum: gidadernegi.org.
- Yılmaz, İ., Akay, E., & Er, A. (2021, Şubat 5). Nörogastromi. *Aydın Gastronomy*, s. 143-156.

## BÖLÜM 4

# TARİHİ ÇEVRENİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİNDE YENİ TASARIM YAKLAŞIMLARININ ETKİSİ: TOKAT ÖRNEĞİ

Öğr. Gör. Nihal ZENGİN<sup>1</sup>

Prof. Dr. Ruşen YAMAÇLI<sup>2</sup>

DOI: <https://dx.doi.org/10.5281/zenodo.10447689>

---

<sup>1</sup> Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Zile Meslek Yüksekokulu, Mimarlık ve Şehir Planlama Bölümü, Tokat, Türkiye [nihal.tekin@gop.edu.tr](mailto:nihal.tekin@gop.edu.tr), ORCID ID 0000-0003-2640-0304

<sup>2</sup> Eskişehir Teknik Üniversitesi, Mimarlık ve Tasarım Fakültesi, Eskişehir, Türkiye [ryamacli@eskisehir.edu.tr](mailto:ryamacli@eskisehir.edu.tr), ORCID ID 0000-0001-9659-9246





## GİRİŞ

Canlı ve dinamik yapıya sahip olan kentler, dünya nüfusunun hızla artması ve küreselleşmenin etkisiyle teknolojik ve ekonomik anlamda yaşanan gelişmelerden etkilenmektedir. Bu etkilerin sonucunda ortaya çıkan kentleşmenin getirdiği yeni gereksinimlere cevap verebilmek için kentlerde değişim ve dönüşüm hareketlerinin yaşanması kaçınılmaz hale gelmektedir. Kent içindeki tarihi çevreler özellikle de tarihi kent merkezleri değişim ve dönüşüm hareketlerinin sıklıkla yaşandığı alanlar olmaktadır. Tarihi çevreler, tarihsel süreçten günümüze kadar ayakta kalmayı başarmış kalıntı ve yerleşmelerden oluşmaktadır. Birbiri ile ekonomik, sosyal ve kültürel anlamda benzer özellik taşıyan yapıları bulundurmakla birlikte; döneminin yaşam koşullarını ve mimari özelliklerini de yansıtmaktadırlar. Tarihi çevrenin kapsamında arkeolojik, kentsel ve kırsal sitler bulunmaktadır (Ahunbay, 2018). Geçmişten izler taşıyan ve bugünün yorumlanmasına katkıda bulunan bu kentsel mekanlar kent ve kentli için hafıza mekanı olma özelliği taşımaktadır. Bir organizma gibi canlı olan tarihi çevreler zaman içerisinde katmanlaşarak değişmektedir. Geçen zamanla birlikte kullanılan malzemenin ömrü de düşünüldüğünde tarihi çevreleri oluşturan elemanlar bakım ve onarıma ihtiyaç duymaktadırlar. Aynı zamanda tarihi çevrelerden bulunduğu zamanın koşullarına ayak uydurması ve gereksinimlere de cevap vermesi beklenmektedir. Bu durum olmadığı takdirde tarihi çevrelerin daha az tercih edildiği, terk edildiği, köhneleştiği, çöküntü alanlar haline aldığı ve bazı durumlarda kullanıcı profiline de değiştiği görülmektedir. Tarihi kent merkezlerinde bu duruma sıklıkla rastlanmaktadır. Korunarak özgün kimliği ile gelecek kuşaklara aktarılabilen tarihi çevre ile sosyal, ekonomik ve çevresel sürdürülebilirlik sağlanmış olmaktadır. İster doğal ister yapısal çevre olsun mevcut durumlarını idame ettirebilmeleri adına alınan bütün önlemler koruma adına yapılan müdahalelerdir (Asatekin, 2004; Hasol, 2005).

Gelecek nesillerin kendi ihtiyaçlarını karşılama yeteneğinden ödün vermeden, günümüzün ihtiyaçlarının karşılanması sürdürülebilirlik olarak tanımlanmaktadır (WCED, 1987).

Sürdürülebilirlik kavramı ekonomik, sosyal ve çevresel olmak üzere üç temel dayanak üzerinde tanımlanmış olsa da son yıllarda yapılan çalışmalarda kültür kavramının dördüncü dayanak olarak kabul edildiği görülmektedir (Johannesburg Declaration, 2022). Kültürel mimarısın bir parçası olan ve belirli mimari değerlere sahip olan tarihi yapı ve çevresi toplumun ve kentlerin sürdürülebilirliğinde önemli bir yere sahiptir (Douet, 2012). Tarihi, kültürel ve mimari değerlerin özgünlüğünün ve bütünlüğünün korunması için kullanıcının gereksinimleri iyi analiz edilmeli ve ortaya konmalıdır. Çünkü sürdürülebilir koruma, tarihi yapı ve çevresinin toplum içindeki değerlerine saygı duyan, yapı içinde ve çevresinde doğru kullanım ve değişim yöntemidir (Worthing ve Bond, 2008). Çağdaş koruma anlayışında ise yeniden kullanım sürecindeki zorunluluklar, özgün değer ve bütünlüğün korunmasından, minimum müdahale, geri dönüştürülebilirlik ve enerji verimliliğine kadar sürdürülebilirlik kavramının farklı yönlerine değinilmiştir (Latham, 1999).

Günümüzde, teknolojide yaşanan hızlı gelişmeler ve sürdürülebilirlik felsefesinin disiplinler arası bilim dallarında çalışılması ile birlikte tarihi yapı ve çevrelerinin korunması ve geliştirilmesine yönelik teori ve pratikte önemli değişikliklere gidilmesi ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Tarihi yapı ve çevresinin çevresel, ekonomik ve sosyal değerlerinin günümüz koşullarına uygun hale getirilmesi, mevcut durumlarının iyileştirilmesi ve değişen iklim ve küresel ısınma sebebiyle enerji verimliliği açısından yeni inşa edilen bina ve çevrelerine uygulanan standartlara uyumlu hale getirilmesi gerekmektedir. Ancak bu durum, tarihi yapı ve çevresinin özgünlüğünün, bütünlüğünün, tarihi ve kültürel değerlerinin korunmasını zorlaştırmaktadır. Çevresel ve ekonomik boyutların yanı sıra bir o kadar önemli sosyal boyutu da barındıran sürdürülebilir kalkınma düşüncesi, kültürel mirasın yenilenemeyen bir kaynak olarak ön plana çıkmasına neden olmuştur. Bu anlamda tarihi yapıların ve çevrelerin yeterli amaca uygun hale getirilmesi ve sürekli bakımı sağlanarak yenilenmesi ve günümüz ihtiyaçlarına uygun hale getirilmesi gerekmektedir. Kültürel ve mimari mirasın korunması

tarihsel süreçte Venedik Tüzüğü (1964)' ne kadar uzansa da (Venedik Tüzüğü, 1964), son yıllarda yaşanan ve etkilerini kentler üzerinde fazlasıyla gösteren küreselleşme hareketleri sebebiyle tüzük tarafından tanımlanan birtakım fikirlerin, tavsiye kararlarının ve koruma önlemlerinin daha ayrıntılı olarak yeniden ele alınması ihtiyacı gündeme gelmiştir (UNESCO ve ICOMOS). Tarihi çevreyi korumak adına farklı boyutlarda müdahaleler yapılabilmektedir. Bunları en az müdahale şekline en fazla müdahale şekline kadar sağlamlaştırma, bütünleme(infill), yenileme, çağdaş ek tasarımı, yeniden yapım, temizleme ve taşıma olarak sıralanabilmektedir. Tarihi bir yapıya yeni işlev yüklemek de koruma adına yapılan bir müdahale şeklidir. Yeni işlev verilirken yapının özellikleri, konumu ve yeni işlevin günümüz gereksinimlerine ne kadar cevap verebildiği önemlidir. Bu durumda tarihi yapıya çağdaş bir ek yapılarak yeni bir tasarım gündeme gelmektedir. Tarihi yapıdaki çağdaş ekten beklenen, yapının görünümüne en az seviyede müdahale etmesi, ana kütle ve çevresi ile uyumlu olmasıdır (Ahunbay,2018). Bu tür müdahalelerle tarihi kentsel mekanların sürdürülebilirliği ve kültürel mirasın korunması sağlanmaktadır. Bununla birlikte tarihsel süreç içerisinde savaş, doğal afet, hızlı nüfus artışı ve vandalizm gibi birçok sorunla karşı karşıya kalan ve günümüze kadar ayakta kalmayı başarabilen tarihi yapı ve çevresi kenti oluşturan sistemler içinde dirençliliğin önemli bir göstergesidir. Bu tarihi yapı ve çevreleri günümüzde özgün işlevlerini sürdürmeseler veya günümüzdeki kullanıcı gereksinimlerine cevap veremeseler dahi; sağlam bir şekilde günümüze kadar ulaşabildikleri için yapısal olarak dirençlilik göstermekte ve kent içinde tarihi, kültürel ve mimari değerlerin sürdürülebilirliğine olumlu yönde katkı sağlamaktadırlar.

Bu çalışma, tarihi dokunun, yapının ve çevresinin sürdürülebilirliğinin sağlanması üzerine kurgulanmıştır. Sürdürülebilirliğe giden yolda tarihi dokuya yapılacak olan yeni tasarım, ek veya işlevin nasıl olacağı makalenin amacını oluşturmaktadır. Çalışmada tarihi yapı, çevresi ve dokusu dirençli bir şekilde sürdürülebilir özellik gösterebilmesi için yeni tasarım, ek veya

işlevin önemi vurgulanmaktadır. Son yıllarda etkisinin fazlasıyla hissedildiği küresel ısınma ve iklim değişikliğinin etkilerini en aza indirme yolunda mevcut bina stokunun kullanılması enerji verimliliğini arttırmakta ve sera gazı emisyon değerinde de bir azalma sağlamaktadır. Çalışma, iklim değişikliği ve küresel ısınma ile mücadele ve uyum çalışmalarında bina stokunun etkin ve verimli kullanılması ve kent dirençlilik politikalarından biri olarak görülmesi bağlamında önem arz etmektedir.

## 1. MATERYAL VE YÖNTEM

Bu araştırma makalesinin materyali Tokat kent merkezinde bulunan tarihi çevre ve içerisindeki tarihi yapılardan oluşmaktadır. Makale kapsamında kent merkezinde dinlenme, toplanma, yeme-içme ve alışveriş gibi sosyal aktivitelerin yapıldığı ve turizm, ticaret gibi aktivitelerin de olduğu tarihi yapılar sürdürülebilirlik kavramını oluşturan ekonomik, çevresel ve sosyal boyutlarıyla analiz edilmiştir. Tarihi çevredeki yapılara tarihsel süreç içerisinde yapılan yeni tasarımlar, ekler veya işlevler tespit edilmiştir. Yapılan yeni tasarımların, ekin veya işlevin tarihi çevrede sürdürülebilirlik olgusuna nasıl etki ettiği yerinde yapılan analizlerle anlatılmıştır. Bu bağlamda Tokat kent merkezinde bulunan Mevlevihane, Taşhan (Voyvoda Han) ve Hıdırlık Köprüsü incelenmiştir. Tarihi çevrede yapılan yeni tasarım veya eklerin sürdürülebilirlikte nasıl rol aldığını açıklamak adına öncelikle tarihi çevre, sürdürülebilirlik ve yeni tasarım kavramlarını somut veriler ışığında oluşturmak için ilgili literatür taranmıştır. Makalenin de amacını oluşturan tarihi çevrede sürdürülebilirliğe ait yerel yönetimler tarafından hazırlanan raporlar analiz edilmiştir. Derinlemesine yapılan literatür taramasında “Google Scholar”, “Web of Science” ve “Scencedirect” veri tabanları esas alınmıştır. Literatür taraması sonucunda elde edilen verilerin içerikleri titizlikle kontrol edilerek makale çalışmasına dahil edilmiştir. Bu çalışmalarla birlikte makalede kullanılan yöntem dört aşamadan oluşmaktadır.

**1.Aşama (Literatür taraması):** İlgili veri tabanlarında yapılan derinlemesine literatür taraması sonucunda araştırma raporları, dergi, makale ve kitaplar incelenmiştir.

**2.Aşama (Alan çalışması):** Tokat kent merkezinde Mevlevihane, Taşhan ve Hıdırlık Köprüsü'ne gidilerek nitel araştırma yöntemlerinden yerinde gözlem yöntemi kullanılarak fotoğraflama yapılmıştır. Alanın sahip olduğu mekânsal özellikler, tarihsel süreç içerisinde yapılan yeni tasarımlar, ekler ve işlev değişikliği analiz edilmiştir.

**3.Aşama (Değerlendirme):** Literatür taramasından elde edilen bulgular ve alandaki analizler bir tabloda birleştirilerek değerlendirilmiştir. Tarihi çevrede yapılan yeni tasarım, ek ve işlev değişikliği ile ilgili olarak dünya çapında yapılan örneklerle birlikte Tokat kent merkezinde bulunan örnekler bir arada değerlendirilmiştir.

**4.Aşama (Sonuç):** Tokat kent merkezinde bulunan tarihi yapı ve çevrelerinde yeni yapı ve tasarımların tarihsel süreç içerisinde çevresel, sosyal ve ekonomik olarak sürdürülebilirliğinin sağlanmasında kente olumlu yönde katkısının olduğu bilinmektedir. Kent ve kenti oluşturan sistemler içerisinde tarihi yapı ve çevrelerin günümüze kadar ayakta kalabilmeleri neticesinde dirençliliğin bir göstergesi olduğu ve böylelikle kentlerin sürdürülebilirliğinde aktif aldığı sonucuna varılmıştır.

## **2. BULGULAR**

### **2.1. Tarihi Çevrede Yeni Tasarım Yaklaşımları**

Tarihi çevrelerde eski-yeni tartışması oldukça geçmişe dayanmaktadır. 19.yüzyılın ortaları tarihi çevreler için bir kırılma noktası niteliğindedir. Şöyle ki; söz konusu zamana kadar tarihi çevrelerde bulunan yapılarda kullanılan malzemelerin, yapım tekniklerinin, mekânsal özelliklerinin ve de ölçeğin birbiri ile uyumlu olduğu görülmektedir. Fakat bu tarihten sonra teknolojinin hızla ilerlemesi ile birlikte ortaya çıkan yeni yapım teknikleri ve malzemelerle birlikte kentsel mekanda farklı yapılaşmanın olduğu görülmektedir. Bu durumda da tarihi kentsel mekanda eski ile yenin

karşılaştırılması tartışılmaya başlanmıştır. İlerleyen tarihte yaşanan 1. ve 2. Dünya savaşları sonunda eskinin içindeki yeninin tasarımı tekrar gündeme gelmiştir. Bu dönemde yıkılan ve boşalan alanlardaki savaşın kalıntılarını tamamen ortadan kaldırarak yeni bir tasarımın yapılması ve yıkılan ve boşalan alanların eskiden olduğu gibi aynı şekilde inşa edilmesi başvuru yaklaşımıdır (Bilgin Altınöz, 2010).

Yeni tasarımın eski üzerinde hızla yayılmasına tepki olarak koruma düşüncesi giderek önemli hale gelmiştir (Jokilehto, 1998). Koruma alanında uluslararası organizasyonlar oluşturularak konu dünya gündemine taşınmıştır. 1960'lı yıllardan sonra koruma çalışmaları hız kazanarak tarihi çevrede yeni yapılaşmanın nasıl olacağı ile ilgili tavsiye kararlarına tüzüklerde yer verilmiştir (Bilgin Altınöz, 2010). Konu ile ilgili olarak 1964 yılında yayımlanan Venedik Tüzüğü'nün 12.maddesinde "Eksik kısımlar tamamlanırken, bütünle uyumlu bir şekilde bağdaştırılmalıdır; fakat bu onarımın, aynı zamanda sanatsal ve tarihi tanıklığı yanlış bir biçimde yansıtmaması için, özgünden ayırt edilebilecek bir şekilde yapılması gereklidir." ifadesi yer almaktadır. Venedik Tüzüğü'nün 13.maddesinde ise "Eklemelere, ancak yapının ilgi çekici bölümlerine, geleneksel konumuna, kompozisyonuna, dengesine ve çevresiyle olan bağıntısına zarar gelmediği durumlarda izin verilebilir." ifadesi yer almaktadır (Venedik Tüzüğü, 1964). Tarihi yapı ve çevrelerinde yeni tasarım yaklaşımlarının nasıl olması gerektiği ile ilgili olan bu maddeler dikkate alınarak uygulamalar yapılmalıdır. Tarihi çevrede yeni yapılacak tasarımla ilgili olarak 1987 yılında Washington'da yapılan ICOMOS Genel Kurulunda kabul edilen Tarihi Kentlerin ve Kentsel Alanların Korunması Tüzüğü (Washington Tüzüğü) 10.maddesinde ise "Yeni binalar yapılması gerektiğinde veya eskileri uyarlanırken, mevcut mekansal oluşum saygı görmeli, özellikle ölçek ve parsel boyutuna dikkat edilmelidir. Çevreye uyumlu çağdaş öğeler yöreyi zenginleştirebileceğinden, yeni tasarımlar engellenmemelidir." ifadesi yer almaktadır (Washington Tüzüğü, 1987).

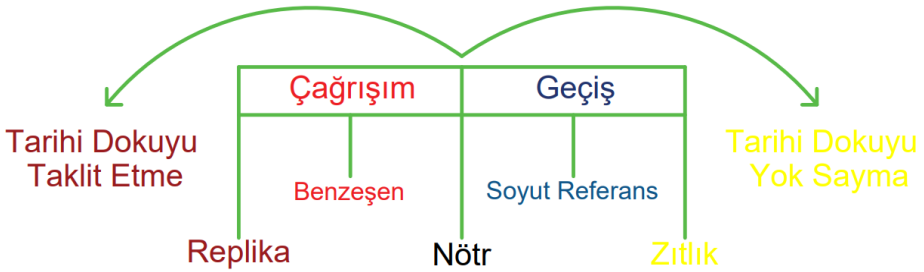
Tarihi yapı ve içinde bulunduğu çevreye yapılan yeni tasarım, ek veya işlev koruma alanında her zaman büyük bir sorun olmuştur

(Sotoudeh ve Wan Abdulah, 2012). Yeni tasarım veya ek kısmının görünümü ve çevresiyle olan ilişkisi birçok durumda kritik bir konu haline gelen ciddi bir tasarım problemi olarak görülmektedir (Groat, 1983). Yapılı çevreyi etkileyen yeni yapım yöntemleri, tasarım, ek veya işlev bulunduğu bağlam ile görsel bir form yaratarak mimari tasarımın özüne dokunmaktadır (Ai-Izzi, 1989). Önemli sayıda tarihi yapı ve çevresini barındıran kentsel mekanlarda yeni bir tasarım, ek veya işlev yapılması gereken durumlarda bu konu önem arz etmektedir. Tarihi yapı ve çevresindeki yeni eklemeler için keskin kurallar olmamakla birlikte; yeninin tüm parçalarının bütünle ve çevresiyle açık ve tutarlı bir birliktelik içerisinde olması gerekmektedir. Yeni olanın hem şimdi hem de gelecekte değerli olabileceği göz ardı edilmeden kaliteli bir şekilde uygulanmalıdır. Bu durum mevcut mirasın önemine sağ gösterilmesi anlamına gelmektedir (English Heritage, 2007). Modern koruma hareketinin kurucu belgesi olarak kabul edilen 1964 Venedik Tüzüğü, tarihi anıtların korunması ve restore edilmesinin amacının “onları tarihi kanıt olarak olduğu kadar sanat eseri olarak da korumak” olduğunu beyan etmektedir. Ancak aynı zamanda dönüm noktasına yapılacak herhangi bir eklemenin "mimari kompozisyondan farklı olması ve çağdaş bir damga taşıması" gerektiğini de belirtmektedir (Venedik Tüzüğü, 1964).

Tarihi yapı ve çevresinde yapılan müdahalelerin kent ve kentli ile uyumlu bir ilişki kurabilmesi için birbirinden farklı teknikler kullanmak mümkündür. Ancak, yapılan uygulamalara bakıldığında tasarım sürecinin ilk aşamasında iki ana yaklaşıma karar verildiği görülmektedir. Bu iki ana yaklaşım tarihi dokuyu kopyalama yani taklit etme ve tarihi dokuyu yok sayma yani zıtlıktır (Eleishe, 1994). Son yıllarda yapılan uygulamalara bakıldığında tarihi dokuyu birebir taklit eden ve tarihi dokudan tamamen uzaklaşan iki tasarım yaklaşımı arasında mevcut tarihi bağlama farklı ölçeklerde yaklaşan ya da uzaklaşan tasarımlar da görülmektedir (Mills, 2002). Tyler (2006), tarihi doku içerisinde eski ve yeninin birebir aynı olduğu, uyumlu olduğu ve zıt olduğu üç farklı yeni tasarım yaklaşımı olduğunu belirtmektedir. Bununla birlikte Davies (2003), tarihi çevrede tasarım yapmanın birden fazla yolu olduğuna ve bunların çoğunun ekonomik



koşullar, kullanıcı istekleri, estetik kaygısı, tasarım ve uygulama becerileri gibi diğer etkenlere bağlı olacağını savunmaktadır. Bir diğer ifadeyle ise belirli bir üslup veya tasarım dilinin bir kenara bırakılması, yeni ve eski arasındaki ilişkiye odaklanarak maksimum uyumdan maksimum farklılaşmaya kadar uzanan skalada birebir kopyalama, üslup birliği, soyut referans ve belirgin bir zıtlık şeklinde olan tarihi dokuda yeni tasarım yaklaşımları tanımlanmaktadır (Semmes, 2009). Mevcut yapıya veya doğal çevreye yeni bir eleman eklemenin o ortamın dokusunu tamamen değiştirebileceğini “Tarih Bilinci ve Çağdaş Kişilik” adlı eserinde ifade eden Eldem; mevcut doku ile yeninin etkileşim içinde olup bir arada algılanacağına vurgu yapmaktadır (Eldem, 1992). Tarihi çevrede yeni tasarım veya çağdaş ek tasarımı konusunda ilgili ulusal literatür tarandığında genel olarak tasarım yaklaşımının üç başlıkta toplandığı görülmektedir. Velioglu (1992) tasarım yaklaşımını Uygunluk, Zıtlık ve Serbest Yaklaşımlar olarak tanımlarken; Baytin (2000) ise Üsluba Bağlı Yaklaşımlar, Bağlamcı Yaklaşımlar ve Kuralcı Yaklaşımlar olarak tanımlamaktadır. Tarihi çevrede yeni tasarım yaklaşımları farklı dönemlerde farklı başlıklar altında toplansa da yeni tasarım taklit, nötr ve zıtlık skalası içerisinde kendine bir yer bulmaktadır. Tasarım yaklaşımı ile ilgili olarak güncel yaklaşım skalası Görsel 1’de gösterilmektedir.



**Görsel 1.** Tarihi çevrede yeni tasarım skalası ( Erkartal ve Özür, 2016’dan uyarlanmıştır).

**Taklit (Replika):** Tarihi çevrede yer alan yapının birebir aynısının yapılmasıdır. Yani eskinin cephe, gabari, kütle vb. özelliklerine hiçbir müdahale yapmadan aynı şekilde yenin kopyalanarak üretilmesi olarak açıklanabilmektedir.

**Benzeşen:** Yeni tasarlanan yapının veya ekin tarihi çevrede yer alan yapının doluluk-boşluluk oranı, kütle hareket, gabari, kullanılan malzeme, renk vb. özelliklerine atıf verilerek yapıldığı fakat aynen kopyalanmadığı yaklaşımdır.







**Nötr:** Yeni tasarlanan yapıda şeffaf ya da yansıtıcı özellikteki malzemelerin cephede kullanılarak hem tarihi dokudan ayrılmasını hem de kendi mimari özelliklerini bastırarak tarihi çevrenin önüne geçmeyen yaklaşımdır. Bu yaklaşımda metal ve ahşap malzeme de kullanılmaktadır. Yeni tasarımın cephesinin tek yüzeyli panellerle kaplanması da yine nötr bir yaklaşım olarak nitelendirilmektedir.

**Soyut Referans:** Tarihi çevredeki mevcut yapıya atıfta bulunurken mevcut yapıdan belirgin olacak şekilde ayrılmayı başaran yaklaşımdır.

**Zıtlık:** Tasarlanan yeni yapının veya çağdaş ekin tarihi çevrenin mevcut durumundan cephe, gabari, kullanılan malzeme vb. özelliklerinden tamamen farklı bir şekilde üretilmesi olarak açıklanabilmektedir. Bu yaklaşımda yeni tasarlanan yapı veya çağdaş ek tarihi çevre içerisinde farklılığıyla öne çıkmakta ve dikkat çekmektedir (Erkartal ve Özür, 2016).

Tasarım yaklaşımlarının daha iyi anlaşılması adına tarihi çevrede tasarlanan yeni yapı veya çağdaş ekin tasarım yaklaşımları ile ilgili olarak örnekler Tablo 1’de sıralanmaktadır.

**Tablo 1.** Tarihi Çevrede Yeni Yapı veya Çağdaş Ek Tasarımları.

Yapı Adı	Tasarım Yaklaşımı
 <p><b>Odunpazarı Evleri- Eskişehir/Türkiye (URL-1, 2023)</b></p>	<p><b>Replika (Taktit)</b></p> <p>Eskişehir kentinin 19.yüzyıl geleneksel konut dokusu ahşap süslemeleri, bitişik nizam yapılaşma ve cumbaları ile aynen kopyalanarak yeni konut üretimi yapılmıştır.</p>
 <p><b>Geleneksel Konut Dokusu-Gdansk/Polonya (Fross ve Guminska, 2019)</b></p>	<p><b>Benzeşen</b></p> <p>Polonya'nın Gdansk kentinde yer alan Motlawa nehrinin iki yakasındaki konutlar tarihi çevreyi analiz ederek günümüz malzeme ve teknolojisini kullanarak dokusal bütünlüğü yakalamayı amaçlamıştır.</p>
 <p><b>Alman Tarih Müzesi-Berlin/Almanya (URL-2, 2023)</b></p>	<p><b>Nötr</b></p> <p>Tarihi doku içine tasarlanan yapıda, şeffaf malzeme kullanılarak tarihi dokunun kimliğine zarar vermeden, ezmeden bir bütünlüğün sağlanması amaçlanmıştır.</p>
 <p><b>Konut Dokusu-Orsara/İtalya (URL-3, 2023)</b></p>	<p><b>Nötr</b></p> <p>Tarihi sokak dokusu içerisinde tasarlanan yapı, tek yüzeyli panel kaplama kullanılarak her iki yanındaki geleneksel konut dokusunun kimliğine zarar vermeden nötr bir yaklaşımla tasarlanmıştır (URL-3, 2023).</p>
 <p><b>Butik Otel-Londra/İngiltere (URL-4, 2023)</b></p>	<p><b>Soyut Referans</b></p> <p>Yapı, bulunduğu tarihi çevreye kat silmeleri, açıklık oranları vb. özellikleri ile atıfta bulunurken; cephede farklı malzeme kullanarak kendini tarihi dokudan ayırtmaktadır.</p>
 <p><b>Fouquet Otel-Paris/Fransa (URL-5, 2023)</b></p>	<p><b>Soyut Referans</b></p> <p>Yapı, bitişik nizamda bulunduğu yapılara gabari olarak atıfta bulunurken; cepheyi sağlaştırarak tarihi dokuyu ezmeden kendini öne çıkarmaktadır.</p>



*Metropol Parasol-Seville/İspanya (URL-6, 2023)*

#### Zıtlık

Kent dokusu içerisinde boşluk alanda çevresindeki yapı formlarından farklı olarak, kenti ezmeden akışkanlık sağlayan, malzeme olarak ahşabın seçildiği, kente kimlik kazandıran bir yapı olarak tasarlanmıştır.

Tablo 1'deki örnekler analiz edildiğinde farklı tasarım yaklaşımlarının bulunduğu ve tasarım için tek bir doğrunun olmadığı görülmektedir. Yapılan uygulamaların analizi ve literatür taramasının sonucunda yeni tasarımın farklı başlıklar altında toplandığı görülmektedir. Bu yeni tasarım eski dokuyu taklit etme ve eski dokuyu yok sayma arasında yer almaktadır. Yeninin tasarımı bazı durumlarda eski dokuya çağrışım yaparken; bazı durumlarda da eski dokuya birtakım noktalarda referans vererek geçişi sağlamakta ve son olarak ise eski dokudan tamamen kopuk ve zıt bir tasarım olarak karşımıza çıkmaktadır.

Tarihi yapı ve çevresi artan nüfusla birlikte günümüz ihtiyaçlarına cevap verebildiği sürece dirençli bir şekilde sürdürülebilirliğini sağlayabilmektedir. Bu durum yeni tasarım yaklaşımları, yeni ek veya işlev ile sağlanabilmektedir. Tarihi çevrede bulunan yapıların bir kısmı özgün işlevleri ile günümüze kadar ulaşabilirken, bir kısmı ise özgün işlevini kaybetmiş durumdadır. Kent ve kenti oluşturan sistemler içerisinde bulunan tarihi yapı ve çevrenin dirençli bir şekilde sürdürülebilirliğinin sağlanmasında yeniden işlevlendirme veya günümüz şartlarına uygun olarak farklı bir işlev yükleme bir yöntem olarak gösterilmektedir. Tarihi çevre ve içerisinde bulunan yapıları yaşatarak korumak ve sürekliliğini sağlamak toplum açısından hem eğitici hem de etkileyici bir yöntem olarak gösterilmektedir. Tarihi, kültürel ve mimari açıdan değerli olan yapı ve çevresinin yeniden işlevlendirilerek kullanıma hazır hale gelmesi, kullanıcı tarafından yaşanması ile mümkün hale gelmektedir (Altınoluk, 1998). Toplumdaki kimlik ve aidiyet duygusundan kaynaklı olarak yeniden işlevlendirilen tarihi yapı ve çevrelerinde öncelikle mekan kurgusuna uygun işlev seçilmeli, kimlik yok edilmemeli,

yapının içinde veya dışında özgün duruma aykırı olan müdahalelerden kaçınılmalıdır.

Bununla birlikte yeniden işlevlendirme uygulamaları bina stokunu azaltma, enerjiyi doğru yönetme ve enerji tasarrufu sağlamada iklim değişikliği ve küresel ısınma ile mücadele ve uyum çalışmalarında kent dirençlilik politikalarından biri olarak uygulanmaktadır. Yapılan araştırmalara göre dünya üzerinde tüketilen enerjinin yaklaşık olarak %39'u yeni bina inşa etmek için kullanılmaktadır. Atmosfere salınan karbon emisyonlarının %43 gibi büyük bir oranı ise yine yeni bina inşa ederken oluşmaktadır. Bunlara ek olarak bina inşaatının çevrede oluşturduğu etkiler, yapı malzemelerinin üretimi sırasında kullanılan enerji de dikkate alındığında tüketilen enerji miktarı ve salınan karbon emisyon oranı giderek artmaktadır (WSAHP, 2011). Tarihi yapı ve çevresinin onarımı veya yeniden kullanıma sunulma maliyeti, yine bir bina inşa etme maliyetine göre %50 ila %80 oranında daha az maliyetli olduğu ifade edilmektedir (Kaşlı, 2009). Kısacası yeni bir binanın inşasında hem yapım öncesi hem yapım aşaması hem de yapım sonrasında büyük miktarlarda enerji tüketilirken; hali hazırda var olan tarihi yapı ve çevrede yeni tasarım, ek veya işlev ile daha az maliyetle daha çok enerji tasarrufu yapılabilmektedir. Ayrıca tarihi yapılar, enerji bağımlılığının düşük olduğu ve mekanik sistemlerin kullanılmaya başlamadan önceki bir tarihte inşa edildiklerinden, dirençlilik, onarılabilirlik ve hayatta kalma gibi ilkeleri benimsemiş, tasarım ve yapım tekniklerini kullanmıştır. Teknoloji ile birlikte gelişen modern sistemler ve enerji kaynakları yetersiz olduğunda bile yapı işlevini sürdürmekte ve enerji konusunda daha bilinçli bir yaşam tarzı sunmaktadır (Carroon, 2010). Böylelikle kentlerimiz tehdit eden küresel ısınma ve iklim değişikliğine karşı dirençli bir yapı stoku oluşturulabilmekte, mevcut bina stoku kısmen de olsa korunmakta ve kentin sürdürülebilirliği çevresel, ekonomik ve sosyo-kültürel olarak sağlanmaktadır.

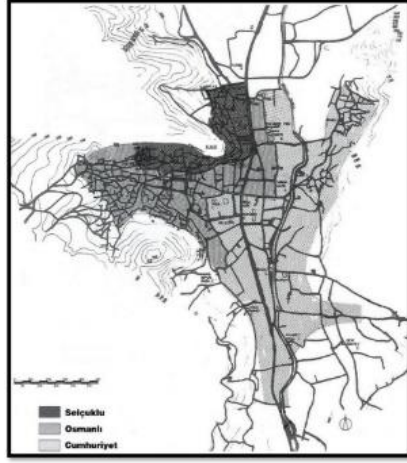
## 2.2. Tokat Kent Tarihi ve Özellikleri

Tokat kenti Karadeniz Bölgesi'nin orta bölümünde yer almaktadır. Kent, kuzeyinde Samsun ve Ordu, güneyinde Yozgat ve Sivas, batısında ise Amasya ile komşudur. Kent, merkez de dahil olmak üzere toplam on iki ilçeye sahiptir. Görsel 2'de Tokat kentinin Türkiye içindeki konumu ve ilçeleri gösterilmektedir. Tokat kenti, 1683 yılında Sivas kentine bağlı bir nahiye iken, 13 Aralık 1879 yılında Sivas'a bağlı sancak statüsüne geçmiş, 1923 yılında şehir statüsüne kavuşmuştur (Açıkel, 2005: 29).



**Görsel 2.** Tokat Kentinin Türkiye İçindeki Konumu ve İlçeleri (Tokat AFAD Rapor, 2022).

Kentin, ilkçağlardan günümüze kadar birbirinden farklı birçok uygarlığa ev sahipliği yaptığı bilinmektedir. Tokat kenti ve çevresi M.S. 34 yılında Romalıların hakimiyetine geçmiştir. Kentteki Hıdırlık Köprüsü'nün Roma köprüsünün ayakları üzerine yapıldığı belirtilmektedir. Tokat ve çevresi Roma'nın bölünmesiyle M.S.395 yılında Bizanslıların hakimiyetine geçmiştir (Witteck, 1970). 1071 yılında Malazgirt Zaferi sonunda Sivas, Tokat, Amasya ve Kayseri bölgesi Sultan Alparslan tarafından Danişmend Gazi'ye verilmiştir (Turan, 1971). Tokat kentinin tarihsel süreç içerisindeki dönemlere ait gelişimi Görsel 3'te gösterilmektedir.



**Görsel 3.** Tokat kentinin tarihsel süreç içerisindeki dönemlere ait gelişimi (Aru, 1998).

Danışmend Gazi hakimiyetinde bulunan kentte, eğitime verilen önemle birlikte Tokat ve Niksar ilçesinde Yağıbasan medreseleri yapılmıştır. Aynı dönemde dini yapı olarak Tokat Melik Gazi Cami ve Ulu Cami günümüze kadar ulaşan dini yapı örnekleridir. Kent, 14. Yüzyıl ortalarında İlhanlıların, aynı yüzyılın sonunda ise Osmanlı'nın hakimiyeti altına girmiştir (Göde, 1987). Osmanlı döneminde önemli bir ticaret merkezi haline gelen kentte han, bedesten, çarşı ve sivil mimari örnekleri yoğun olarak yapılmıştır. Makale kapsamında çalışma alanlarından biri olan Taşhan bu döneme aittir (Sunay, 2003). Birçok farklı medeniyete ev sahipliği yapan kent ve çevresinin kültürel mirasa katkısı olan katkısı önem arz etmektedir. Makale kapsamında çalışma alanı olarak seçilen ve makalenin materyalini oluşturan Mevlevihane, Taşhan ve Hıdırlık Köprüsü farklı dönemlerde yapılmış olmalarına rağmen günümüze kadar ulaşmış, Tokat kentin geleneksel dokusunu oluşturan ve kente kimlik kazandıran yapılar arasında yer almıştır.

### **Mevlevihane**

Muslu Ağa vakfına ait olan Ahşap Mevlevihane'nin ilk yapım tarihi 1638 olmakla birlikte Sülün Muslu Ağa tarafından yapıldığı belirtilmektedir. Sultan Abdülmecit döneminde iki katlı olarak yenilen

bina, 19.yüzyıl Barok mimari akımının temsilcilerinden biri olarak gösterilmektedir (Mevlevihane, 2023). Binanın bey sokağına bakan cephesi ahşap barok motiflerle süslenmiş ve cephe hattı boyunca uzanan balkona sahiptir (Görsel 4). Diğer cephelerde ise sadelik etkindir. İki kattan oluşan binanın alt katında geniş bir sofa ve dört oda bulunmaktadır. İkinci kata ise ahşap merdivenle ulaşım sağlanmakta ve semahane bu katta yer almaktadır. Restorasyonu tamamlanan Ahşap Mevlevihane günümüzde işlevini değiştirerek müze olarak kullanılmaktadır.



**Görsel 4.** Tokat Ahşap Mevlevihane.

Ahşap mevlevihanenin restorasyonu ile birlikte binaya bakan sokaklarda bulunan sivil konut mimari örnekleri de restore edilmiştir (Görsel 5).



**Görsel 5.** Tokat Bey Sokağı.

Böylelikle mevlevihanenin bulunduğu alan tanımlı bir tarihi çevre haline gelerek Tokat içinde gezilecek görülecek yerler arasında yer almıştır. Bu durum tarihi çevreye yeni bir işlevin yüklenmesiyle alanın canlanmasına olumlu anlamda katkıda bulunmuştur. Tarihi çevrenin sürdürülebilirliği bakımından yeni bir işlev yükleyerek



günümüz konfor koşullarının sağlanması ile birlikte kentin ekonomik, sosyal ve çevresel boyutta sürdürülebilirliğine katkı sağlanmaktadır.

### **Taşhan (Voyvodan Han)**

Kentte bulunan Gaziosmanpaşa Caddesi üzerinde yer alan Taşhan diğer adıyla Voyvoda Han, Osmanlı döneminde 1631 yılında yapılmıştır (Bilgen, 2014). Hanın ebatları 80.80x52.60 olmakla birlikte iki katlı, açık avlulu ve dikdörtgendir. Yay kemerli portal, kemerlerle takviye edilen beşik tonozlu koridorla 53.60x28.20 ebatındaki avluya açılmaktadır (Seçgin, 1993). Handa yapı malzemesi olarak kesme taş ve tuğla kullanılmıştır (Görsel 6). Taşhanın giriş koridorundan sağdan ve soldan ikinci kata çıkış merdivenleri yer almaktadır. Hanın cephesinde yer alan dükkanlardan kuzey ve doğu yönündekilerde revak bulunmamakta, güney ve batı yönünde yer alan dükkanlarda revak bulunmaktadır. İkinci katta ise bütün odalar revaka açılmaktadır. Taşhanda bulunan odalarda pencere, ocak ve niş bulunmaktadır. Handa toplam 103 adet mekan bulunmaktadır. Bunların 76 adedi iç mekan, 27 adedi ise dış mekandır. (Taşhan, 2023).



**Görsel 6.** Tokat Taşhan (Voyvoda Han).

Taşhan 1939 Erzincan depreminde hasar almıştır. Tarihsel süreç içerisinde son restorasyon çalışmaları 2007 yılında tamamlanarak günümüzdeki halini almıştır. Handa bulunan odalara küçük el sanatlarının yapıldığı atölyeler olarak yeni işlev yüklenmiş, hanın ortasındaki avlu ise kafeterya olarak hizmete sunulmuştur (Görsel 7).



**Görsel 7.** Tokat Taşhan Avlu Düzenlemesi.

Hana yüklenen bu yeni işlevlerle birlikte küçük atölyelerde Tokat yöresine ait eserler satışa sunulmakta, kent merkezinde bireylerin soluk alacağı, dinleneceği ve yemek yiyebileceği yeni bir mekan tasarlanmıştır. Gezi rotalarında kendisine yer bulan Taşhan yerli ve yabancı turistlerden de ilgi görmektedir. Böylelikle kentin tarihi ve kültürel mirasının sürdürülebilirliğine olumlu yönde katkı sağlanmakta ve özellikle ekonomik anlamda da kente canlılık kazandırmaktadır.

### **Hıdırlık Köprüsü ve Çevresi**

Günümüzde de kullanılan tarihi Hıdırlık Köprüsü, Selçuklu döneminde yapılan bir taş köprüdür. Köprü, 151 metre uzunluğunda, 7 metre genişliğinde ve beş gözlüdür (Görsel 8). Köprüde yer alan kitabeye göre köprünün temeli 1249 yılından sonra atılmıştır (Örten, 2008).



**Görsel 8.** Tokat Hıdırlık Köprüsü.

Tarihsel süreç içerisinde iyi korunan taş köprü varlığını koruyarak günümüze kadar ulaşmayı başarmıştır. Önceleri taşıt kullanımına açık olan taş köprü, 2021 yılında tamamlanan restorasyon çalışmaları ile birlikte sadece yaya kullanımına açılarak yürüyüş yolu haline gelmiştir. Yapılan restorasyon çalışmalarına tarihi köprünün çevre düzenlemesi ve ırmak kenarı da eklenerek kentte yeni bir cazibe alanı tanımlanmıştır. Tokat kentinin kuzey ve güney olmak üzere iki yakasını birbirine bağlayan köprü, çevresinde düzenlemelerle birlikte

insanların sosyalleşebileceği yeni alanlar sunmaktadır. Köprü çevresinde ve ırmak kenarında yürüyüş alanları, dinlenme mekanları, küçük satış birimleri ve yeme içme mekanları tasarlanarak tarihi çevrenin sürdürülebilirliğinin ekonomik, çevresel ve özellikle sosyal boyutta sağlanması amaçlanmıştır (Görsel 9).



**Görsel 9.** Tokat Hıdırlık Köprüsü ve Çevresi (URL-7, 2023).

Tokat kentinde yapılan bu uygulamalarda görülmektedir ki; kentte köhne alanların oluşmaması ve tarihi çevrede yapılan yeni tasarım veya ek ile kentte yeni cazibe noktaları oluşturulmuştur. Tarihi çevrenin sürdürülebilirliğinin sağlanması, gelecek kuşaklara çevresel, ekonomik ve sosyal özellikleri ile iletilebilmesi ve özellikle günümüz konfor koşullarına cevap verebilmesi önem arz etmektedir.

### 3. DEĞERLENDİRME VE ÖNERİ

Mimari ve kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması tarihi çevrenin sürdürülebilirliğinde önem arz etmektedir. Yeni tasarım, ek veya yeni işlev tarihsel, mimari ve kültürel anlamda değerli bir yapının ve çevresinin canlı tutulmasının yollarından biri olarak gösterilmektedir. Bu tür uygulamalar uyarlamalı yeniden kullanım olarak adlandırılmaktadır. Yapının cephesine eklenen elemanlar, iç ve dış mekandaki farklı çözümlerle birlikte yapı ve çevresi daha değerli hale gelerek kentsel dokuda değişim ve dönüşüm sağlanmaktadır. İşlevini yitirmiş yapılara ve çevresini uygulanan yeni tasarımlar veya eklerle birlikte yüklenen yeni işlevlerin yapının ve çevresinin ömrünü uzattığı görülmektedir Böylelikle yapının, çevresini ve kentin sürdürülebilirliği sağlanmaktadır.

Bir yapıyı korumanın en iyi yolunun ona yeni bir kullanım alanı bulmak olduğunu ifade eden Viollet-Le-Duc, yapılan bütün

uygulamaların topluma hizmet etmesi, yaşam standartlarının ve kamusal alanların iyileştirilmesine katkıda bulunması gerektiğini belirtmiştir (Viollet-Le-Duc, 1860). Kültürel ve mimari miras, somut ve somut olmayan değerleri birleştirmekle birlikte, kültürel, sosyolojik ve çevresel anlamda etkilere de sahiptir. Yeni tasarım ve ek, sadece bina bazında tekil olarak yapılmamalı, bina çevresi ile birlikte ele alınmalıdır. Çünkü tarihi özelliği olan yapı, doğrudan ilişki kurduğu çevresi üzerinde bir etkiye sahip olduğu unutulmamalıdır. Bu özellikteki yapıların, bulunduğu kentsel mekanla kurduğu ilişki, kentsel peyzajı oluşturmaktadır. Genel olarak bir kentin önemli noktalarında yer alan bu özellikteki yapıların cephesini oluşturan sokak manzaralarının da iyileştirilmesi ile birlikte kentte sosyal ve ekonomik bir etki yaratması muhtemel görünmektedir. Y

Kentlerin ihtiva ettiği kültürel ve mimari mirası koruyarak gelecek kuşaklara aktarabilmek ve kentteki sürdürülebilirliği ekonomik, çevresel ve sosyal olmak üzere üç boyutta da sağlayabilmek için yeni tasarım, ek ve işlevin önemi ortaya çıkmaktadır. Dünya çapında bu konuyla ilgili olarak tarihi çevrede uygulanan yeni tasarım, ek veya işlev birçok örnekleri bulunmaktadır. Örnek olarak Hollanda'nın Maastricht kentinde bulunan Dominik Kilisesi 13.yy.'da yapımına başlanan bir dini yapıdır. Günümüze kadar yapıya birbirinden farklı kilise, manastır, okul, depo, sergi alanı, arşiv, kütüphane, postane ve bisiklet saklama alanı gibi geçici işlevler yüklenmiştir. Günümüzde kitabevi olarak kullanılmaktadır (Görsel 10). Bunun için ise yapının iç mekanlarında kilise siyahı çelik raflar, zeminin altında depolar ve tuvaletler tasarlanmıştır. Cephede ise yapıya yeni ve özgün bir giriş tasarlanmıştır (Görsel 11). Bu kitabevi dünyanın sayılı kütüphaneleri arasında gösterilmektedir (Harney, 2017).



**Görsel 10.** Dominik Kilisesi, Maastricht, Hollanda (URL-8, 2023)



**Görsel 11.** Dominik Kilisesi, Maastricht, Hollanda. (Szuta ve Szczepanski, 2020).

Yapıya yüklenen yeni işlev ile birlikte, yapı günümüzde kullanılmaya devam etmektedir. Yapıya yüklenen bu yeni işlev, yapının mevcuttaki form, gabari ve iç hacmi ile bütünleşmekte ve ortaya iyi bir uygulamanın çıktığı görülmektedir. Ayrıca yapı girişine yapılan ek, yapıya tamamen zıt, tarihi yapıyı yok sayan ve yapı malzemesi olarak da taş yerine ahşap ile tasarlanan bir ek olarak tasarlanmıştır. Yapı bu farklı giriş ile ilgi çekmeye başlamış ve Hollanda'nın Maastricht kentinde "Gezilecek 10 yer" ve "En güzel kütüphaneler" sıralamasında listede kendine yer bulmuştur (Garstka, 2012). Tarihi dini yapının günümüz konfor koşullarına uygun olarak yeni bir işlev ile topluma kazandırılması sonucunda kentin tanınırlığı, bilinirliği artmıştır. Tarihi yapı bir anıt olarak çevresi ile birlikte ele alınarak gelen ziyaretçiler için çevresinde bir kafeterya hizmete sunulmuştur. Farklı bir örnek ise Polonya'nın Gdańsk kentinde uygulanmıştır. Kentte bulunan Motława nehri kıyısında uygulanan projeler, tarihi ve çağdaş mimari arasında bir uyumun olduğunu göstermektedir (Görsel 12).



**Görsel 12.** Polonya'nın Gdańsk kentindeki Tahıl Ambarındaki Çağdaş Ek (Fross ve Guminska, 2019).

Çağdaş mimari elemanlar sadece tamamlayıcı bir ek olarak değil, aynı zamanda tarihi kentsel doku için bir arka plan oluşturmakta ve eskiye uyarlanan yeni elemanlar da farklı ve yeni bir karakter kazandırmaktadır. Proje kapsamında tahıl ambarına çağdaş ek yapılmış ve nehrin kıyısındaki yeni yapılarda tarihi kentsel dokunun bütünlüğünün korunması adına özellikle cephelerde gabari, doluluk-boşluluk oranı, cephe malzemesi gibi unsurlara dikkat edilmiştir (Fross ve Guminska, 2019) (Görsel 13).



**Görsel 13.** Polonya'nın Gdańsk kentindeki Motława Nehri kıyısındaki Yeni Yapılaşma (Fross ve Guminska, 2019).

Polonya'nın Gdańsk kentinde Motława nehri kıyısında uygulanan yeni tasarım, ek ve işlev projeleri eski kent ile yeni kent dokusunun bir arada uyumlu olduğu, kentsel peyzajın sürdürülebilirliğinin sağlandığı örnek bir uygulamadır. Projede öncelikle tahıl ambarı günümüz konfor koşullarına uyarlanmıştır. Sonrasında nehir kenarında yapılaşmaya yeni açılan alanlardaki uygulamalarda kentsel doku ve cephe özellikleri tarihi dokunun sürdürülebilirliğini sağlayacak şekilde tasarlanmıştır. Yeni yapılan kentsel alanlarda hizmet sektörüne ait birimler, kentin geleneksel yeme ve içme kültürünü yansıtan gastronomi alanları ve satış birimleri tasarlanmıştır (Fross ve Guminska, 2019). Uygulanan bu projede kentin

geleneksel dokusu teknoloji ve günümüz konfor koşulları ile birleştirilerek hibrit bir yöntem benimsenmiştir. Böylelikle geleneksel mimari doku sürdürülebilir hale gelirken; kente de ekonomik, sosyal ve çevresel anlamda olumlu katkılarda bulunmuştur.

Makale çalışması kapsamında alan çalışması olarak belirlenen Tokat kentinde bulunan Mevlevihane, Taşhan (Voyvoda Han) ve Hıdırlık Köprüsü ve çevresi yerinde fotoğraflarla analiz edilmiştir. Mevlevihane, içinde bulunduğu bahçesi ile birlikte müze işlevi yüklenerek günümüzde ayakta kalmayı başarmıştır. Taşhan (Voyvoda Han), günümüz ihtiyaçlarına cevap verebilmek adına avlusunda yapılan yeni tasarım ve eklerle birlikte yeni işleviyle kullanıcılara hizmet vermekte ve Tokat'ın kültürel mirasının tanıtılmasında önemli bir rol aldığı görülmektedir. Hıdırlık Köprüsü'nde yapılan restorasyon çalışmaları tekil bazda kalmayıp çevresi ile birlikte su ögesini esas alarak yapılmış ve kentte yeni bir cazibe alanı yaratılmıştır. Kentte düzenlenen konser gibi sosyal aktiviteler için bu alan sıklıkla tercih edilmektedir. Mevlevihane, Taşhan (Voyvoda Han) ve Hıdırlık Köprüsü ile ilgili değerlendirme Tablo 2'de yer almaktadır.

**Tablo 2.** Alan Çalışması Kapsamında Yapılan Değerlendirme Tablosu.

Yapı	Eski İşlev	Yeni tasarım, ek, işlev	Sürdürülebilirlik
 <p>Mevlevihane</p>	 <p>Muslu Ağa Konağı (Atılğan, 2010)</p>	 <p>Müze</p>	<p>Konağa yüklenen yeni işlev, cephesinde ve yakın çevresindeki sokaklarda yapılan düzenlemelerle birlikte kültürel ve mimari mirasın devamlılığı sağlanmış, müze olmasından dolayı kente ekonomik gelir sağlamıştır.</p>



**Taşhan Han** (Voyvoda)



İlk yapıldığı zamanlar han olarak, sonrasında meyve sebze hali olarak kullanılmıştır (URL-9, 2023).



Hanın odaları küçük el sanatları ve satış birimlerine dönüştürülmüştür. Avluda sökülür takılır yeme içme mekanları mevcuttur.

Taşhan'a yüklenen yeni işlev ve ek tasarımlarla yapı özgünlüğü korumakla birlikte köhne olmaktan uzaklaşmış ve sosyal hayatta sıklıkla kullanılan, aynı zamanda kente ekonomik getirisi olan bir kentsel kamusal alana dönüşmüştür.



**Hıdırlık Köprüsü**



Tarihi köprü hem yaya hem de taşıt kullanımına açık olarak kullanılmıştır (URL-10, 2023).



Tarihi köprü çevresi ile birlikte yeniden tasarlanarak günümüzde kullanılmaya devam etmektedir (URL-7, 2023).

Tarihi köprü yayalaştırılmıştır. Köprü çevresine satış birimleri, yeme içme mekanları ve meydan tasarlanmıştır. Kent için yeni bir landmark görevi niteliğindedir.

Makale kapsamında konu edilen tarihi çevre ve onun sürdürülebilirliği ve gelecek nesiller için muhafaza edilmesi son dönemlerde sıklıkla gündeme gelmektedir. Tarihsel, mimari ve kültürel olarak değerli bir yapının ve çevresinin canlı tutulması ona yeni bir tasarım yaparak, yeni bir ek tasarlayarak ya da yapının özüne uygun yeni bir işlev yükleyerek sağlanmaktadır. Tarihi çevreye uygulanan dikkat çekici değişiklikler yapının ve çevresinin sürdürülebilirliği için olumlu etkiler bırakma ihtimali makale kapsamında analiz edilen örnekler doğrultusunda mümkün görünmektedir. Genellikle bir kentin önemli bölgelerinde bulunan tarihi çevreler canlı tutulduğunda bulunduğu sokağın manzarasını iyileştirmekte, kentte sosyal ve ekonomik bir etki yaratmaktadır. Yeni tasarım, ek veya işlev ile günümüzde kullanımı devam eden ve canlı tutulan tarihi çevrelerin zamanla tanınırlığı ve bilinirliği arttığından kullanımının da sürdürülebilir özellikte olacağı ve uzun vadede olumlu sonuçlar ortaya çıkarması beklenmektedir. Tarihi çevrede yapılacak olan yeni tasarım,



ek veya işlev çalışmalarının kapsamı ve biçimi güvenilir analizlerle desteklenmelidir. Analizlere başlamadan önce tarihi yapı ve çevresinin farklı ölçeklerde hazırlanmış belgeme formlarının oluşturulması gerekmektedir. Bu belgeleme formlarında arşiv belgeleri, yapı ya da çevresinin temel işlevi, sahiplik durumu, morfolojik özellikleri, yapı malzemesi ve yapım teknikleri, koruma durumu, sosyal yapı, yerel halkın ekonomik durumu, yürürlükte olan yasal düzenlemeler, kalkınma ve mevcut imar planları yer almalıdır. Belgeleme işleminden sonra analiz aşamasına geçilmelidir. Fiziksel, sosyal, demografik yapı, ekonomi, tarihi yapı ve çevresine ulaşılabilirlik ve yasal mevzuat analiz edilerek yeni tasarım, ek veya işlev çalışmalarına başlanmalıdır. Konum, kentsel peyzaj, teknik durum, yapının mekânsal düzeni, toplumun ihtiyacı, ortaklık ve katılım ilkeleri dikkat edilecek hususlar arasında yer almaktadır. Tarihi çevrelerin günümüzde canlı tutulması ve kullanımının sağlanması ile birlikte toplumda eskiyi yeniden kullanabilme bilincinin ve farkındalığının oluşturulması, aynı zamanda bina stokunun sürdürülebilirliğinin sağlanması beklenmektedir. Ayrıca kentlerin sürdürülebilirliğinin sağlanmasında kent ve kenti oluşturan sitemlerin dirençli olması önem arz etmektedir. Kentlerin kurulumundan günümüze kadar geçen tarihsel süreçte, kente özgün kimlik kazandıran tarihsel, kültürel ve mimari tarihi yapı ve çevresi, kent ve kenti oluşturan sistemlerin bir parçası olduğu için dirençli kent politikalarının uygulanmasında aktif rol almaktadır.

#### 4. SONUÇ

Son yıllarda sıklıkla konu edilen tarihi çevrelerin sürdürülebilirliği konusu, tarihi çevrelerin o alana ait bir kimlik ve aidiyet duygusu ortaya çıkarmasından kaynaklanmaktadır. Bu kimliği ve aidiyet duygusunu gelecek nesillere aktarabilmek, sürdürülebilirliğini sağlamak önem arz etmektedir. Tarihi çevrede yapılacak yeni tasarım, ek veya işlevin ana amacı da budur. Seçilen yeni işlev, yeni ve harici eklerin uygulanması ve tarihi çevrenin tanınırlığı ve bilinirliği arasında gözle görülür bir doğrusal bağ vardır. Tarihi çevrelerin sürdürülebilirliğinin sağlanmasında toplumun her kesimi, kamu ve özel sektör, sivil toplum kuruluşları ve meslek odaları

birlikte hareket etmeli ve aynı hedefe odaklanmalıdır. Tarihi çevrelerin yeniden kullanılması, insanları bu tür kentsel alanların tarihini keşfetmeye de teşvik edebileceği unutulmamalıdır. Terk edilmiş, kullanılmayan ve köhneleşen tarihi alanlar tarihin bekçileri konumunda olmakta ve çevrelerine karakter, kimlik yüklemektedirler. Günümüzde yeni tasarım, ek veya işlev ile yeniden kullanılan tarihi çevreler yerel halkın buluşup vakit geçirebileceği, turistlerin gelip ziyaret edebileceği ya da konaklayabileceği kamusal alanlara dönüşmüştür.

Makale kapsamında Tokat kentinde alan çalışması olarak belirlenen Mevlevihane, Taşhan (Voyvoda Han) ve Hıdırlık Köprüsü'ne olan ilgiyi artıran faktörlerin işlev değişikliğinden ve tarihi yapının dışında yeni ve ayırt edici bir formu içermesinden kaynaklanmaktadır. Tarihi yapıya ve çevresine yeni unsurların eklenmesi, yapının ve çevresinin kimliğini yok etmemeli veya reddetmemelidir. Yeni oluşumlar eski çevre ile uyum içinde olmalı ve kentsel peyzajın mevcut karakteristik özelliklerine uygun olmalıdır. Tarihi çevrede yapılacak olan yeni tasarım, ek veya işlev, yeni bir estetik ve kentsel peyzaj ortaya çıkarabilmekte, o kentsel alanının tanınırlığını ve bilinirliğini arttırabilmekte, artan bu ilgi ile birlikte turizmi hareketlendirebilmekte, kente gelir sağlayabilmektedir. Artan kullanım sürekliliği ile birlikte tarihi yapı ve çevresinin sürdürülebilirliği sağlanarak mimari ve kültürel değerler korunarak gelecek nesillere ulaştırılmaktadır. Kenti oluşturan sistemlerden biri olan tarihi yapı ve çevresi yeni tasarım, ek veya işlev ile birlikte dirençlilik özelliği göstererek sürdürülebilir olmaktadır. Böylelikle kentin önemli bölgelerinde bulunan tarihi çevrelerdeki bina stoku değerlendirilmekte ve enerji tasarrufu sağlanmaktadır. Küresel ısınma ve iklim değişikliği ile uyum ve mücadele enerjinin doğru kullanımı ve tasarrufu önem arz etmektedir. Buradan hareketle tarihi çevrelerde uygulanacak yeni tasarım yaklaşımlarının tarihi, kültürel ve mimari değerlerin gelecek kuşaklara iletilmesinde etkisi olduğu kadar, bina stokundan kaynaklı karbon salımlarının etkisi ile değişen iklim ve küresel ısınma üzerinde de etkisi bulunmaktadır.

Tarihi çevre ve içinde bulunan tarihi, kültürel ve mimari değere sahip olan yapılara yeni tasarım yaklaşımlarının, eklerin veya işlevlerin uygulanmasında yapının ve bulunduğu çevrenin tarihi ve kültürel değeri öncelikle analiz edilmelidir. Yapı yaşam döngüsü belirlenmeli, sürdürülebilir kalkınmaya çevresel, ekonomik ve sosyo-kültürel etkileri değerlendirilmeli, yeni işleve uyum sağlayabilmeli, ortaklık ve katılım ilkesi benimsenerek tüm paydaşlar bilgilendirilmeli ve katılımı sağlanmalıdır.

Nüfusun hızla arttığı günümüz kentlerinde sürdürülebilirliğin ve dirençliliğin sadece fiziksel ve çevresel olarak değil, politik, ekonomik ve toplumsal olarak da sağlanması gerekmektedir. Yeni tasarım yaklaşımları, ek veya işlev ile günümüzde kullanılan tarihi yapı ve çevrenin sosyo-kültürel, tarihi ve ekonomik anlamda dirençliliğe katkı sağlayacağı ön görülmektedir. Kenti ve kenti oluşturan sistemleri dirençli ve sürdürülebilir kılmak için her ne kadar çevre dostu olsa da yeni binalar inşa etmek yerine, mevcutta var olan ve bina stokunda yer alan tarihi yapı ve çevresine yapılacak uygulamalarla düşük maliyetle enerji tasarrufu sağlanabilmektedir. Böylelikle hammadde israfı önlenilmekte ve kentsel kaynak olarak görülen arazi etkin ve verimli kullanılabilir. Bu makale çalışması kentlerdeki tasarım ve uygulama problemlerinden ziyade kenti oluşturan sistemler arasında yer alan tarihi yapı ve çevresini yeni tasarım, ek veya işlev ile koruyarak kentin dirençliliğinin artırılması ve kentlerin sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesine odaklanmaktadır.

## KAYNAKÇA

- Açıkel, A. (2005). Osmanlı Döneminde Tokat Vakıfları Projesi. Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü, Tokat
- Ahunbay, Z. (2018). Tarihi Çevre Koruma ve Restorasyon. Yem Yayınları. İstanbul.
- Al-Izzi, A.Z. (1989). Contextualism: fitting new buildings to their surroundings. Ph.D. Thesis, University of Pennsylvania.
- Altınoluk, Ü. (1998). Binaların Yeniden Kullanımı. Yapı Endüstri Merkezi Yayınları. İstanbul.
- Aru, K. A. (1998). Türk Kenti. Yapı Endüstri Merkezi Yayınları. İstanbul.
- Asatekin, G. (2004). Kültür ve Doğa Varlıklarımız, Neyi, Niçin, Nasıl Korumalıyız?, T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı, DÖSİMM Basımevi.
- Atılğan, S. O. (2010). Dünden Bugüne Tokat Mevlevihane' si. Dini Araştırmalar. Cilt : 13 Sayı :36 ss. 47-68.
- Baytin, Ç. (2000). Mevcut Çevrelerde Yeni Yapı Tasarımında Mimari Yaklaşımlar. Yapı Dergisi. s.229, İstanbul, 6-51s.
- Bilgen, Ç. (2014). Erken Cumhuriyet Dönemi'ne Ait Bir Kitap Taslağı: Tokat Kent Tarihi Çalışmaları Tokat Müzesi Örneği, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Mimarlık A.B.D., Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- Bilgin Altınöz, A. G. (2010). Tarihi Dokuda Yeni' nin İnşası. Ege Mimarlık. s.75, İstanbul, 18-25s.
- Carroon, J. (2010). Sustainable Preservation: Greening Existing Buildings, Wiley & Sons, New Jersey. <http://www.amazon.com/Sustainable-Preservation-Greening-Existing-Buildings/dp/0470169117>
- Davies, M. (2003). Design in the Historic Environment. Building Conservation.
- Douet, J. (2012). Industrial Heritage Re-tooled: The TICCIH Guide to Industrial Heritage Conservation <http://ticcih.org/wp-content/uploads/2013/01/Contents-table.pdf>

- Eldem, N. (1992). Tarih Bilinci ve Çağdaş Kişilik. Arradamento Dekorasyon. İstanbul, 100-101s.
- Eleishe, A.M. (1994). Contextualism in architecture: a comparative study of environmental perception. The University of Michigan 63–75.
- English Heritage (2007). Conservation principles policies and guidance for the sustainable management of the historic environment. English Heritage 3–30.
- Erkartal, P. Ö., Özüer, M. O. (2016). Tarihi Dokuyu Taklit Etme/Yok Sayma. FillInTheBlanks. Fener- Balat Workshop. İstanbul, 145-155
- Fross, K., Guminska, A. (2019). Revitalization of Buildings and Urban Areas on The Example of Gdańsk, Venice, Milano And Zabrze. WMCAUS Prague, Czech Republic / IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering. 603.
- Garstka, B. (2012). Holy Renovations: Adaptive Re-use and Dependent Stakeholder Opinion of Converted Church Buildings. Utrecht University, Utrecht.
- Göde, K. (1987). XIV. Yüzyılda Tokat/Eratnalılar Hâkimiyetinde Tokat. Türk Tarihinde ve Kültüründe Tokat Sempozyumu. Ankara
- Groat, L.N. (1983). A study of perception of contextual fit in architecture. In: Dous Amedeo et al. (Eds.), Proceedings of the 14th Annual Environmental Design Research Association and Practice, EDRA, University of Nebraska-Lincoln pp. 160–161.
- Harney, M. (2017). Genius loci restored: the challenge of adaptive reuse. In: Fiorani, D., Kealy, L., Musso, S.F. (Eds.), Conservation - Adaptation. Keeping Alive the Spirit of the Place Adaptive Reuse of Heritage with Symbolic Value. EAAE European Association for Architectural Education. Hasselt, pp. 151-159.
- Hasol, D. (2005). Ansiklopedik Mimarlık Sözlüğü. Yapı Endüstri Merkezi Yayınları. İstanbul. s. 253-254..
- ICOMOS, The Nara Document on Authenticity (1994). <http://www.icomos.org/en/charters-and-other-doctrinal-texts>. The

- Australia ICOMOS Charter for the Conservation of Places of Cultural Significance (The Burra Charter) (1999).
- Johannesburg Declaration (2002). Johannesburg Declaration on Sustainable Development. [http://www.un.org/jsummit/html/documents/summit\\_docs/131302\\_wssd\\_report\\_reissued.pdf](http://www.un.org/jsummit/html/documents/summit_docs/131302_wssd_report_reissued.pdf)
- Jokilehto, J. (1998). Organizations, Charters and World Movements - An Overview. Context: New Buildings in Historic Settings, John Warren, John Worthington, Sue Taylor (der.), Architectural Press, Oxford, 40-50.
- Kaşlı, B. (2009). İstanbul'da Yeniden İşlevlendirilen Korumaya Değer Endüstri Yapıları ve İç Mekân Müdahaleleri: Santral İstanbul Örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İTÜ. Sosyal Bilimler Enstitüsü. İstanbul.
- Latham, D. (1999). Creative re-use: working with the building, J. Archit. Conserv. 7-23, <http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/13556207.1999.10785240-VW7B-s-8PRY>
- Mevlevihane (2023). <http://www.tokat.gov.tr/tokat-mevlevihanesi> (Erişim Tarihi: 09.03.2023)
- Mills, M.J. (2002). Design in Preservation Projects. Third National Forum on Preservation Practice: A Critical Look at Design in Historic Preservation. Delaware, Maryland.
- Örten, H. (2008). Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yerel Tarih Konularının Sosyal Bilgiler Üniteleri İle İlişkilendirilmesine Yönelik Bir Çalışma (Tokat Örneği). İlköğretim A.B.D. Sosyal Bilgiler Bilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi. Tokat.
- Seçgin, N. (1993). Tokat'taki Türk Mimari Eserleri, Mimar Sinan Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü. Arkeoloji Ve Sanat Tarihi A.B.D. Türk Ve İslam Sanatları Programı. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul.
- Semes, W. (2009). The Future of the Past: A Conservation Ethic for Architecture, Urbanism, and Historic Preservation. W.W. Norton & Company, pp. 163-178.

- Sotoudeh, H., Wan Abdullah, W. M. Z. (2012). Affected variables on successful infill design in urban historic context. *Arts and Design Studies* 3, 7–12
- Sunay, S. (2003). Tokat Şehir-içi Hanları. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Tarihi Anabilim Dalı. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara
- Szuta, F. A., Szczepan'ski, J. (2020). Striking elements – A lifebelt or a fad? Searching for an effective way of adapting abandoned churches. *Frontiers of Architectural Research* (9), 277-286, <https://doi.org/10.1016/j.foar.2019.12.007>
- Taşhan (2023). <https://tokat.ktb.gov.tr/TR-231604/han-hamam-ve-kopruler.html> (Erişim Tarihi: 09.02.2023)
- Tokat AFAD Rapor (2022). [https://tokat.afad.gov.tr/kurumlar/tokat.afad/E-KUTUPHANE/II-Planlari/Tokat\\_IRAP.pdf](https://tokat.afad.gov.tr/kurumlar/tokat.afad/E-KUTUPHANE/II-Planlari/Tokat_IRAP.pdf) (Erişim Tarihi: 25.04.2023)
- Turan, O. (1971). Selçuklular Zamanında Türkiye. Turan Neşriyat Yurdu, İstanbul. media on decrease of peroxide value of autoxidized soybean fat. *Journal of Food Science*, 54: 1601-1603.
- Tyler, N. (2006). *Historic Preservation: An Introduction to Its History, Principles, and Practice*, 3rd edition W.W. Norton & Co..
- UNESCO, Recommendation Concerning the Protection, at National Level, of the Cultural and Natural Heritage (1972). <http://portal.unesco.org/en/ev.php URL ID=13087&URL DO=DO TOPIC&URL SECTION=201.html>. Recommendation Concerning the Safeguarding and Contemporary Role of Historic Areas (1976). <http://portal.unesco.org/en/ev.php URL ID=13133&URL DO=DO TOPIC&URL SECTION=201.html>. Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage (2003). <http://www.unesco.org/culture/ich/en/convention>
- URL-1 (2023). [https://www.eskisehir.bel.tr/sayfalar.php?sayfalar\\_id=70](https://www.eskisehir.bel.tr/sayfalar.php?sayfalar_id=70) (Erişim Tarihi: 18.02.2023)

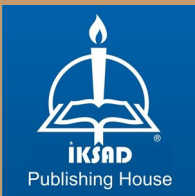
- URL-2 (2023). <https://peyzax.com/tarihi-dokuda-yeni-tasarim-anlayislari/> (Erişim Tarihi: 15.03.2023)
- URL-3 (2023). <https://www.archdaily.com/73530/two-houses-in-orsara-raimondo-guidacci> (Erişim Tarihi: 28.02.2023)
- URL-4 (2023). [https://www.archdaily.com/326251/shoreditch-rooms-archer-architects?ad\\_medium=widget&ad\\_name=recommendation](https://www.archdaily.com/326251/shoreditch-rooms-archer-architects?ad_medium=widget&ad_name=recommendation) (Erişim Tarihi: 25.03.2023)
- URL-5 (2023). <https://www.architectural-review.com/buildings/hotel-fouquet-in-paris-by-edouard-francois> (Erişim Tarihi: 04.04.2023)
- URL-6 (2023). <https://www.arkitektuel.com/metropol-parasol/> (Erişim Tarihi: 10.04.2023)
- URL-7 (2023). <https://www.uab.gov.tr/haberler/tokat-tarihi-hidirlik-koprusu-nun-restorasyonu-tamamlandi> (Erişim Tarihi: 17.03.2023)
- URL-8 (2023). <http://mimdap.org/2009/11/antik-kilise-modern-kitabevi/> (Erişim Tarihi: 29.04.2023)
- URL-9 (2023). <https://Twitter.Com/Tokatvaliligi/Status/907194922238869504> (Erişim Tarihi: 17.03.2023)
- URL-10 (2023). <https://tarihgezisi.com/kopruler/hidirlik-koprusu-tokat/> (Erişim Tarihi: 25.02.2023)
- Velioglu, A. (1992). Tarihi Çevre İçinde Mimari Tasarım ve Süreci Üzerine Bir 187 Araştırma, K.T.Ü., Fen Bilimleri Enstitüsü, Doktora Tezi, Trabzon. 216s.
- Venedik Tüzüğü (1964). [http://www.icomos.org.tr/Dosyalar/ICOMOSTR\\_tr0243603001536681730.pdf](http://www.icomos.org.tr/Dosyalar/ICOMOSTR_tr0243603001536681730.pdf) (Erişim Tarihi: 09.02.2023)
- Viollet-Le-Duc, E. E. (1860). An Essay on the Military Architecture of the Middle Ages, (İng. çeviri M. Macdermott, e-book: <http://books.google.com/books?id=PBZMAQAIAAJ>)
- Washington Tüzüğü (1987). [http://www.icomos.org.tr/Dosyalar/ICOMOSTR\\_tr0627604001536681570.pdf](http://www.icomos.org.tr/Dosyalar/ICOMOSTR_tr0627604001536681570.pdf) (Erişim Tarihi: 09.02.2023)



- WCED (1987). United Nations Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future.
- Wittek, P. (1970). Bizanslılardan Türklere Geçen Yer Adları. Çev. Eren, M., Selçuklu Araştırmaları Dergisi, I Ankara
- Worthing, D., Bond, S. (2008). Managing Built Heritage, The Role of Cultural Significance. [http://www.shoratehran.ir/uploadedfiles/files/9bfac22f6d5a5aa91f643bd1f66f937f %5BDerek Worthing, Stephen Bond%5D Managing built heri.pdf](http://www.shoratehran.ir/uploadedfiles/files/9bfac22f6d5a5aa91f643bd1f66f937f%5BDerek%20Worthing,%20Stephen%20Bond%5D%20Managing%20built%20heri.pdf)
- WSAHP (Washington State Department of Archeology and Historic Preservation). (2011). Sustainability and Historic Preservation, Executive Summary







**ISBN: 978-625-367-571-4**