

Gastronomide Güncel Araştırmalar

Editör: Prof. Dr. Mehmet Sarıođlan



ÖZGÜR
YAYINLARI

Gastronomide Güncel Araştırmalar

Editör:

Prof. Dr. Mehmet Sarıođlan



Published by

Özgür Yayın-Dağıtım Co. Ltd.

Certificate Number: 45503

📍 15 Temmuz Mah. 148136. Sk. No: 9 Şehitkamil/Gaziantep

☎ +90.850 260 09 97

📞 +90.532 289 82 15

🌐 www.ozgur yayinlari.com

✉ info@ozgur yayinlari.com

Gastronomide Güncel Araştırmalar

Editör: Prof. Dr. Mehmet Sarıođlan

Language: Turkish-English

Publication Date: 2026

Cover design by Mehmet akır

Cover design and image licensed under CC BY-NC 4.0

Print and digital versions typeset by izgi Medya Co. Ltd.

ISBN (PDF): 978-625-8998-14-6

DOI: <https://doi.org/10.58830/ozgur.pub1268>



This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International (CC BY-NC 4.0). To view a copy of this license, visit <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>
This license allows for copying any part of the work for personal use, not commercial use, providing author attribution is clearly stated.

Suggested citation:

Sarıoğlan, M. (ed) (2026). *Gastronomide Güncel Araştırmalar*. Özgür Publications.

DOI: <https://doi.org/10.58830/ozgur.pub1268>. License: CC-BY-NC 4.0

The full text of this book has been peer-reviewed to ensure high academic standards. For full review policies, see <https://www.ozgur yayinlari.com/>



Ön Söz

Turizm, küreselleşmenin hız kazandığı, teknolojik gelişmelerin yaşamın her alanına nüfuz ettiği günümüzde dinamik yapısıyla sürekli dönüşen bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır. Ekonomik, sosyal, kültürel ve çevresel boyutlarıyla çok disiplinli bir yapıya sahip olan turizm olgusu, yalnızca bir seyahat faaliyeti olmanın ötesinde, toplumların gelişiminde ve ülkelerin kalkınmasında önemli bir rol üstlenmektedir. Bu bağlamda, turizm alanında yapılan güncel araştırmaların önemi her geçen gün artmaktadır. Güncel Turizm Araştırmaları başlıklı bu eser, turizm sektöründe yaşanan değişimleri, yeni eğilimleri ve güncel sorunları bilimsel bir bakış açısıyla ele almayı amaçlamaktadır. Kitapta yer alan çalışmalar; sürdürülebilir turizm, dijitalleşme, turist davranışları, destinasyon yönetimi, gastronomi turizmi ve alternatif turizm türleri gibi alanlarda güncel yaklaşımlar sunmaktadır. Bu yönüyle eser, hem akademik dünyaya hem de sektör paydaşlarına katkı sağlamayı hedeflemektedir. Bu kitap, dört farklı araştırmacının katkılarıyla zenginleşmiş olup, turizmin çok boyutlu yapısını yansıtan kapsamlı bir içerik sunmaktadır. Alanında uzman yazarların özgün çalışmaları sayesinde, okuyucuların turizm alanındaki güncel gelişmeleri takip edebilmeleri ve yeni bakış açıları kazanmaları amaçlanmıştır. Bu eserin hazırlanmasında emeği geçen tüm yazarlara, hakemlere ve katkı sağlayan herkese teşekkür ederiz. Ayrıca, turizm alanında bilgi üretimine ve paylaşımına katkı sunan tüm araştırmacılara da şükranlarımızı sunarız.

Bu kitabın, turizm alanında çalışan akademisyenler, öğrenciler ve sektör profesyonelleri için faydalı bir kaynak olması dileğiyle...

Editör

Prof. Dr. Mehmet Sarıođlan

İçindekiler

Ön Söz iii

Bölüm 1

Yemek Yapma Becerisinin Kadınlara Yüklenen Değerle İlişkisi 1
Fatma Koç

Bölüm 2

Gastronomi Şehri Gaziantep'in Gastronomi Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme 23
Nil Çiftçi

Bölüm 3

Restoranda Yalnız Yemek Yeme Deneyimi: Kavramsal Bir Model Önerisi 47
Furkan Dursun

Bölüm 4

Egyptian Culinary Culture: From Ancient Egypt to the Present 71
Dilek Çiftçi

Yemek Yapma Becerisinin Kadınlara Yüklenen Değerle İlişkisi

Fatma Koç¹

Özet

Bu çalışma, yemek yapma becerisinin kadına yüklenen toplumsal değer ile olan ilişkisini, kadınların gündelik yaşam deneyimleri üzerinden incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırmanın örneklemi, farklı mesleklerden ve yemek yapma beceri seviyeleri farklılık gösteren 15 kadından oluşmaktadır. Veri toplama yöntemi olarak, katılımcıların deneyimlerini kendi bakış açılarıyla aktarmalarına ve bu deneyimlerin toplumsal bağlamda yorumlanmasına imkân veren yorumlayıcı fenomenolojik analiz (IPA) tercih edilmiştir. Analiz sürecinde katılımcı ifadelerinden alt kodlar oluşturulmuş ve benzer alt kodlar, daha geniş temalar hâlinde ana kodlar altında toplanmıştır. Bulgular, yemek yapmanın kadınlar için yalnızca teknik bir beceri değil, toplumsal değerlerin ve normların görünür hale geldiği bir alan olduğunu göstermektedir. Katılımcılar, yemek yapma sorumluluğunun aile içi roller, övgü, beklenti ve toplumsal değerlendirmelerle iç içe geçtiğini belirtmiş, bu süreçte kadın emeğinin görünürlüğü ve toplumsal normların dayattığı baskıları deneyimlediklerini ifade etmiştir. Çalışma, kadınların yemek yapma pratiğini hem aile içi roller hem de toplumsal değer ölçütleri bağlamında nasıl deneyimlediklerini ve övgü ile beklentilerin kadın deneyimlerini nasıl şekillendirdiğini ortaya koymaktadır.

1. Giriş

Yemek yapma pratiği, insan yaşamının en temel gerekliliklerinden biri olmasının ötesinde, kültürel, toplumsal ve sembolik anlamlarla örülü bir eylemdir. Kadınların yemek yapma becerilerinin aile içindeki konumlarıyla, sosyal kimlikleriyle ve toplumsal değerlerle ilişkilendirilmesi, yemek yapma pratiğini sıradan bir gündelik işin ötesine taşıyarak anlamlı bir toplumsal olgu haline getirmektedir. Özellikle kadın emeğinin görünmezleştiği ve doğal kabul edildiği bağlamlarda, yemek yapma becerisi, kadınlıkla özdeşleştirilmiş

1 Dr. Öğr. Üyesi. Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler MYO/Siirt- fatma.koc@siirt.edu.tr
Orcid: 0000-0003-2500-8028

bir sorumluluk, hatta bir kimlik performansı olarak karşımıza çıkmaktadır (Charles ve Kerr, 1988; DeVault, 1991).

Tarihsel olarak, yemek pişirme işi büyük ölçüde kadınlara ait bir sorumluluk olarak kodlanmıştır. Feminist yemek çalışmaları, yemek yapmanın ‘doğal’ olarak kadınlara ait kabul edilmesinin, aslında patriyarkal sistemin en görünmez ama en güçlü biçimde yeniden üretildiği alanlardan biri olduğunu göstermektedir (DeVault, 1991).

Yemek, bakımın, özverinin, duygusal emeğin ve kültürel sürekliliğin bir taşıyıcısıdır. Dolayısıyla yemek yapma becerisi, bireysel bir yetkinlik olmanın ötesinde, kadına toplumsal olarak yüklenen değerlerin bir ölçütü haline gelmektedir. Bu bağlamda çalışma, toplumsal cinsiyet kuramları çerçevesinde, yemek yapma pratiğini kadınlık performansının (Butler, 2022) ve bakım emeğinin (Tronto, 2020) bir tezahürü olarak ele almaktadır. Yemek yapma becerisi bu yönüyle yalnızca ev içi bir pratik değil, aynı zamanda toplumsal cinsiyetin kültürel olarak yeniden üretildiği bir alandır.

Toplumsal cinsiyet, bu çalışmada yalnızca biyolojik farklılıklara değil, toplumsal rollerin, normların ve güç ilişkilerinin kültürel biçimlenişine işaret eden bir kavram olarak ele alınmaktadır (Scott, 2007). Bu nedenle yemek yapma pratiği, kadınların toplumsal rollerinin hem üretildiği hem de sorgulandığı bir alan niteliği taşımaktadır. Charles ve Kerr (1988), İngiltere’deki evli çiftler üzerine yaptıkları çalışmada, yemek yapma sorumluluğunun kadınların gündelik hayatında sabitlenmiş bir görev olarak işlediğini ve erkeklerin çoğunlukla bu sorumluluğun dışında kaldığını ortaya koymuştur. DeVault’un (1991) ‘aileyi beslemek’ kavramsallaştırması, kadınların yemek yapma sürecinde yalnızca yemek hazırlamadığını, aynı zamanda aile bireylerinin duygusal ihtiyaçlarını karşılamak, aile bağlarını güçlendirmek ve kültürel değerleri aktarmak gibi işlevleri de üstlendiğini göstermektedir. Bu çerçevede yemek yapma eylemi, kadının toplumsal rolünün ve aile içindeki değerinin görünür kılındığı bir alan haline gelmektedir.

Yemek yapma becerisiyle kadına yüklenen değer arasındaki ilişki, yalnızca ev içi sorumlulukların ötesine taşarak kamusal ve kültürel düzeyde de kendini göstermektedir. Inness (2001), yemek kitapları ve medya temsilleri üzerinden, yemek pişirmenin kadına atfedilen ‘iyi eş’ ve ‘iyi anne’ rollerinin merkezinde olduğunu vurgulamıştır. Bu durum, kadınların yemek yapma pratiğini yalnızca bir bakım emeği değil, aynı zamanda kadınlık kimliğinin performatif bir ifadesi haline getirmektedir. Kadınların yemek yapma becerileri üzerinden kazandıkları toplumsal değer, bir yandan övgüyle pekiştirilirken, diğer yandan sürekli bir sorumluluk alanı olarak doğallaştırılmakta ve görünmez hale gelmektedir. Hochschild ve Machung’un (2012) ‘duygusal emek’ kavramı bu durumu

açıklamak açısından önemlidir: kadınların yemek yaparken sergiledikleri özen, sevgi ve sorumluluk, toplumsal olarak takdir edilse de sembolik ya da ekonomik olarak görünür hale gelmemektedir.

Göç, küreselleşme ve kültürel çeşitlilik gibi olgular da yemek yapma becerisine yüklenen anlamları dönüştürmektedir. Ray (2016), göçmen kadınların yemek pratiklerinin kimliklerini korumak, kültürel aidiyetlerini sürdürmek ve topluluk içinde değer görmek açısından kritik bir rol oynadığını ileri sürmüştür. Ancak bu yüceltme biçimleri, kadın emeğinin ‘doğal’ bir sorumluluk gibi algılanmasına da zemin hazırlamaktadır. Kadınların yemekleri kültürel bir değer olarak yüceltilirken, bu durum, onların emeğini görünmez hale getiren bir toplumsal beklentiler zincirini de pekiştirmektedir.

Yemek yapma pratiği, yalnızca aile içinde değil, toplum genelinde de kadınların değerini belirleyen bir ölçüt haline gelmiştir. Kadınların yemek becerileri genellikle onların ‘fedakâr’ ve ‘özenli’ oldukları imajıyla ilişkilendirilmekte; bu durum hem övgü hem de beklenti boyutu taşımaktadır. Kadınların yemekleri üzerinden aldıkları övgü, toplumsal bir onay mekanizması işlevi görürken aynı zamanda onlardan sürekli yemek yapmaları yönünde bir beklenti yaratmaktadır. Böylece yemek yapma becerisi, bir yandan kadınlara toplumsal değer kazandırırken diğer yandan bu emeği doğal bir görev gibi görünmez hale getirmektedir. Bu çalışma, yemek yapma pratiğini sadece gündelik bir faaliyet olarak değil, kadınlık kimliğinin toplumsal olarak yeniden üretildiği ve kadın emeğinin görünmezleştiği bir kültürel alan olarak ele almaktadır.

Ancak literatürde yemek yapma pratiği çoğunlukla bakım emeği, aile içi iş bölümü ya da kültürel temsil bağlamında ele alınırken, kadınların yemek yapma becerileri üzerinden nasıl bir toplumsal değer atfı üretildiği ve bu değerın kadınların öznel deneyimlerinde nasıl anlamlandırıldığı sınırlı biçimde incelenmiştir. Özellikle kadınların yemek yapma becerisinin övgü, beklenti ve sorumluluk ilişkisi içinde nasıl bir baskı ve görünmez emek alanına dönüştüğü, gündelik deneyimler üzerinden yeterince tartışılmamaktadır.

Bu çalışmanın amacı, kadınların yemek yapma becerilerini yalnızca bir ev içi pratik olarak değil, toplumsal değer atfının üretildiği bir alan olarak ele almak ve kadınların bu pratiği kendi deneyimleri üzerinden nasıl anlamlandırdıklarını ortaya koymaktır. Bu bağlamda çalışma, ‘yemek yapma becerisi kadınlara hangi toplumsal değerleri yüklemektedir?’, ‘Övgü ve beklenti mekanizmaları kadın deneyimlerini nasıl şekillendirmektedir?’ ve ‘Yemek yapma pratiği kadın emeğinin görünürlüğü ve baskısı açısından nasıl bir rol oynamaktadır?’ sorularına yanıt aramaktadır.

Bu yönüyle çalışma, gündelik yaşam pratikleri üzerinden toplumsal cinsiyet eşitsizliklerinin nasıl yeniden üretildiğini göstermesi bakımından sosyal politika ve kadın çalışmaları açısından analitik bir zemin sunmaktadır.

2. Yöntem

2.1. Araştırma Deseni

Bu çalışma, kadınların yemek yapma becerilerini toplumsal değerler bağlamında anlamlandırmalarını inceleyen nitel, yorumlayıcı ve keşfedici bir araştırmadır. Araştırmanın temel amacı, yemek yapma pratiğinin yalnızca bireysel bir beceri değil, toplumsal cinsiyet normlarının yeniden üretildiği ve kadın kimliğinin performatif olarak şekillendiği bir alan olarak nasıl işlediğini derinlemesine anlamaktır.

Araştırma, kadınların yemek yapma deneyimlerini bağlama duyarlı, sosyal olarak inşa edilmiş ve söylemsel olarak ortaya çıkan pratikler olarak ele aldığı için yorumlayıcı fenomenolojik analiz (*Interpretative Phenomenological Analysis, IPA*) yöntemi tercih edilmiştir (Creswell ve Poth, 2016; Eatough ve Smith, 2017). IPA, katılımcıların yalnızca bireysel deneyimlerini değil, bu deneyimlerin toplumsal cinsiyet bağlamında nasıl anlam kazandığını da anlamaya olanak sağlar. Bu nedenle kadınların yemek yapma pratikleri, kişisel anlatılar üzerinden çözümlenmeye tabi tutulmuş ve toplumsal cinsiyet normlarının yeniden üretimi incelenmiştir.

2.2. Araştırma Sahası

Araştırma, Konya ilinde yürütülmüştür. Konya'nın seçilmesinin nedeni, geleneksel yemek pratiklerinin hâlen yaygın olarak sürdürülmesi ve kadınların yemek yapma rolünün kültürel olarak güçlü biçimde normatif kabul görmesidir. Ayrıca araştırmacının sahaya erişiminin bulunması, güven ilişkisi kurulmasını ve derinlemesine görüşmelerin yürütülmesini sağlamıştır (Patton, 1999).

2.3. Çalışma Grubu ve Örneklem

Araştırmanın çalışma grubunu, Konya'da yaşayan ve yemek yapma pratiği ile doğrudan deneyimi bulunan 15 kadın katılımcı oluşturmaktadır. Katılımcılar amaçlı ve kartopu (snowball) örneklem yöntemleri ile belirlenmiştir. Amaçlı örneklem, bilgi açısından zengin katılımcılara ulaşmayı sağlayan nitel bir stratejidir (Palinkas vd., 2015). Katılımcı seçiminde günlük yaşamda yemek yapma deneyimine sahip olma, aile veya sosyal çevrede yemek bilgisini aktarma rolü üstlenmiş olma ve yemek yapma becerisi ile toplumsal değer algısı üzerine görüş beyan edebilme kriterleri göz önünde bulundurulmuştur:

Katılımcı sayısı, kuramsal doygunluk temel alınarak belirlenmiştir. Veri toplama sürecinde yeni kavramsal kategori veya anlam örüntüsü ortaya çıkmadığından veri doygunluğuna ulaşılmıştır (Guest vd., 2020).

2.4. Veri Toplama Süreci

Veriler, yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşmeler aracılığıyla toplanmıştır. Görüşme soruları, katılımcıların yemek yapma deneyimleri, aile içi rolleri ve toplumsal değerlerle ilişkilerini ortaya koyacak şekilde hazırlanmıştır. Görüşmeler, katılımcıların kendilerini rahat hissettikleri ortamlarda yaklaşık 30–40 dakika sürmüş ve ses kaydı alınmamıştır. Ses kaydı alınmamasının nedeni, katılımcıların mahremiyet ve rahatlık kaygılarını artırmamak ve anlatı akışını daha doğal biçimde sürdürmektir. Bu nedenle görüşmeler sırasında ayrıntılı alan notları tutulmuş, görüşme sonrası aynı gün içinde genişletilmiş metinler oluşturulmuş ve katılımcılarla doğrulama yapılarak veri kaybı en aza indirilmiştir.

Araştırmacı, görüşmeler sırasında ayrıntılı saha notları tutmuş ve katılımcılarla sonrasında doğrulama (member checking) yapılmıştır. Katılımcılar, ifadelerin anlamı ve içeriği konusunda gerekli gördükleri düzeltmeleri yapmış, böylece verinin doğruluğu ve inandırıcılığı sağlanmıştır (Guba ve Lincoln, 1994).

2.5. Veri Analizi

Veriler, IPA temelinde analiz edilmiştir (Eatough ve Smith, 2017). Analiz sürecinde, görüşme notları defalarca okunmuş, anlamlı ifadeler belirlenmiş ve bu ifadelerden alt kodlar türetilmiştir. Benzer içerikli kodlar birleştirilerek ana temalar oluşturulmuştur. Analiz, tematik örüntüler ve toplumsal cinsiyet normlarının yeniden üretimi üzerine odaklanmıştır. Kodlama süreci IPA ilkeleri temelinde yürütülmüş, temaların yapılandırılmasında Braun ve Clarke'ın (2006) tematik düzenleme mantığından analitik destek alınmıştır.

2.6. Geçerlilik, Güvenirlilik ve İnanırcılık

Bu araştırmada nitel çalışmalarda önerilen geçerlilik ve güvenilirlik stratejileri sistematik biçimde uygulanmıştır. Çalışmada katılımcı doğrulaması (member checking) ile elde edilen bulgular katılımcı geri bildirimleriyle kontrol edilmiş, ayrıntılı betimleme (thick description) yoluyla bağlam, süreç ve deneyimler derinlemesine aktarılmıştır. Ayrıca araştırmacı refleksivitesi çerçevesinde, araştırmacının konumunun ve varsayımlarının veri üretimi ve yorumlama sürecine olası etkileri sürekli olarak göz önünde bulundurulmuştur. Bağlamsal aktarılabirliği artırmak amacıyla saha koşulları, katılımcı profili ve veri analizi süreci ayrıntılı biçimde raporlanmıştır (Nowell vd., 2017).

Araştırma için 07.04.2025 tarih ve 1101 sayılı Siirt Üniversitesi Etik Kurulu'ndan gerekli izin alınmıştır.

Çalışmanın problem cümlesi

Bu çalışmanın temel problemi ‘Toplumda yemek yapma becerisinin yalnızca gündelik bir pratik ya da bireysel bir beceri olarak değil, kadının toplumsal kimliği, aile içindeki rolü ve kadınlık değerinin ölçütü olarak nasıl anlamlandırıldığı ve yeniden üretildiği sorunsalıdır.’ Feminist kuram perspektifinden bakıldığında, yemek yapma pratiği; kadın emeğinin görünmezleştiği (DeVault, 1991), toplumsal cinsiyet rollerinin sürekli yeniden üretildiği (West ve Zimmerman, 1987) ve kültürel onay mekanizmalarının kadınlar üzerinde sembolik bir baskı aracına dönüştüğü (Crenshaw, 2013; Hesse-Biber, 2014) bir alan olarak ele alınmaktadır. Bu nedenle çalışma, ‘yemek yapma becerisinin kadına toplumsal değer kazandırırken aynı zamanda onun emeğini doğallaştıran bir mekanizma olarak nasıl işlediği’ sorunsalına odaklanmaktadır.

Tablo 1. Temel probleme ilişkin alt problem cümleleri

İlgili Çalışmalar	Alt Problem Cümleleri
Murcott (1983); Sobal ve Nelson (2003); Dishar vd. (2021); Hamilton ve Lordan (2023); Heilman, Caleo ve Manzi (2024)	Yemek yapabilmek bir kadın için gerekli bir özellik midir?
Tani vd. (2023); Way (2021)	Toplumda yemek yapma becerisi ile kadınlık arasında nasıl bir ilişki vardır?
Douglas (2003); Counihan ve Van Esterik (2013); Johnston ve Baumann (2014)	Yemek yapma becerisi ile ailedeki değer arasında ilişki var mıdır?
Fischler (1988); Tronto (2020); Lupton (1996); Warde (1997)	Toplumda kadınların yemek yapma becerileri gerçekten değer görüyor mu?
Charles ve Kerr (1988); DeVault (1991)	Toplumda kadınların yaptığı yemeklere karşı bir övgü veya beklenti var mı?
Crenshaw (2013); Hesse-Biber (2014); West ve Zimmerman (1987); DeVault (1991)	Yemek yapma pratiği, kadın emeğinin görünmezleştiği ve toplumsal cinsiyet normlarının yeniden üretildiği bir alan olarak nasıl işlev görmektedir?

Tabloyu destekleyen literatür bulguları şu şekildedir:

Literatürde, yemek yapma becerisinin kadın kimliği ve toplumsal değerlerle nasıl iç içe geçtiği gösterilmektedir. Murcott (1983), kadınların yemek yapmayı yalnızca aileyi besleme sorumluluğu olarak değil, toplumsal değer ve statü göstergesi olarak deneyimlediklerini vurgulamıştır. Sobal ve Nelson (2003) ise yemek paylaşımının ve beslenme pratiklerinin, aile ve topluluk içindeki sosyal normlar ve beklentilerle yakından ilişkili olduğunu ortaya koymuştur. Dishar

vd. (2021), kadınların başarılarının sıklıkla yetenek yerine şansa bağlandığını ve bu durumun performanslarının toplumsal değerlendirmesini etkilediğini göstermiştir. Hamilton ve Lordan (2023), başarı atıflarının toplumsal bağlam ve cinsiyet stereotipleri tarafından yönlendirildiğini sistematik bir derleme ile açıklamış, Heilman vd. (2024) ise iş ve gündelik yaşamda cinsiyete dayalı önyargıların kadınların toplumsal statüsünü ve algılanan yetkinliğini nasıl etkilediğini tartışmıştır.

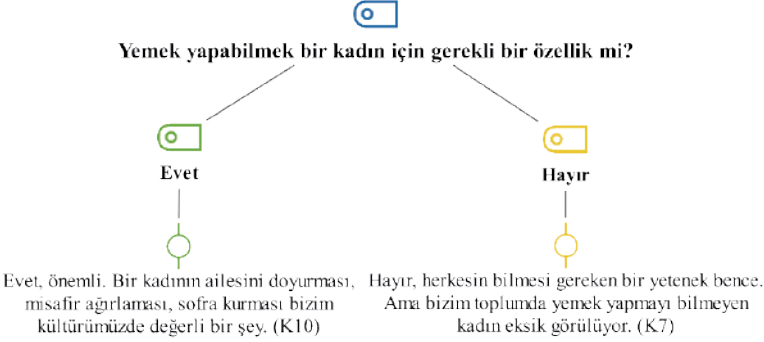
Tani vd. (2023) ve Way (2021), yemek yapma becerisinin kadınlıkla sıkı bir şekilde bağlantılı olduğunu, aile içindeki roller ve toplumsal değerlerle ilişkili olduğunu vurgulamıştır. Douglas (2003), Counihan ve Van Esterik (2013) ve Johnston ve Baumann (2014) ise yemek yapma pratiğinin aile içi statü ve kültürel normlarla nasıl ilişkili olduğunu göstermiştir. Fischler (1988), Tronto (2020), Lupton (1996) ve Warde (1997), yemek yapma becerilerinin sosyal değer, görünmez emek ve toplumsal normlar üzerinden nasıl değerlendirildiğini tartışmıştır. Charles ve Kerr (1988) ve DeVault (1991) ise yemek yapma pratiğinin övgü, beklenti ve sürekli toplumsal performans alanı olarak işlediğini ortaya koymuştur.

2.7. Bulgular

Tablo 2. Katılımcıların demografik özellikleri

Yaş	Meslek	Eğitim Durumu	Medeni Durum	Yemek yapma becerisi ve ailenin beklentisi
45	Ev hanımı	Lise	Evli	Çok yüksek
32	Öğretmen	Lisans	Evli	Bilmiyorum
27	Mühendis	Yüksek lisans	Bekar	Orta yüksek
36	Bankacı	Lisans	Evli	Yüksek
29	Avukat	Lisans	Bekar	Düşük
60	Ev hanımı	İlkokul	Evli	Yüksek
35	Akademisyen	Doktora	Bekar	Beklentileri yok
24	Öğrenci	Lisans	Bekar	Orta
38	Ebe	Ön lisans	Evli	Orta
48	Ev hanımı	Lise	Evli	Çok yüksek
30	Kuaför	Lise	Evli	Yüksek
55	Ev hanımı	İlkokul	Evli	Çok yüksek
28	Diyetisyen	Lisans	Bekar	Bilmiyorum
33	Mimar	Yüksek lisans	Evli	Orta
41	Muhasebeci	Ön lisans	Evli	Çok yüksek

Tablo 1’de katılımcılara ait bilgiler yer almaktadır. Örneklem grubu 27-60 yaş aralığında, farklı mesleklere ve farklı yemek yapma beceri seviyelerine sahip 15 kadın katılımcıdan oluşturmaktadır.



Şekil 1. Yemek yapabilmenin kadın için gerekliliği

Şekil 1’de yemek yapabilmenin kadın için gerekliliğine ilişkin kod–alt kod modeli sunulmaktadır. Katılımcı anlatıları, yemek yapma becerisinin bireysel bir tercih değil, kadınlıkla ilişkilendirilen temel bir sorumluluk olarak deneyimlendiğini göstermektedir. Birçok katılımcı, yemek yapmayı ‘öğrenilmesi gereken’ bir beceriden çok, kadın olmanın doğal bir parçası gibi tanımlamaktadır.

K10’un ‘Bir kadının ailesini doyurması, misafir ağırlaması, sofrayı kurması bizim kültürümüzde değerli bir şey’ ifadesi, yemek yapmanın yalnızca pratik bir iş değil, kadın kimliğini kuran bir performans alanı olarak algılandığını göstermektedir. Katılımcının anlatısında yemek, ailenin beslenmesinden öte, iyi eş ve iyi anne olmanın görünür bir göstergesi haline gelmektedir. Benzer biçimde K7, bu becerinin herkes için gerekli olabileceğini kabul etmekle birlikte, toplumsal yargının özellikle kadınlar üzerinde yoğunlaştığını vurgulamaktadır: ‘Herkesin bilmesi gereken bir yetenek bence. Ama bizim toplumda yemek yapmayı bilmeyen kadın eksik görülüyor.’

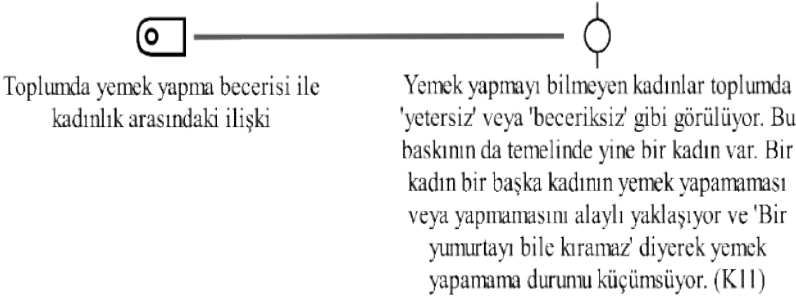
Bu ifade, katılımcıların bireysel düşünceleri ile maruz kaldıkları toplumsal beklentiler arasındaki gerilimi ortaya koymaktadır. Kadınlar, yemek yapmayı kişisel bir tercih olarak değil, sosyal olarak denetlenen bir yükümlülük olarak deneyimlemektedir. Yemek yapmamak, yalnızca bir beceri eksikliği değil, kadınlık kimliğinde bir ‘kusur’ gibi algılanmaktadır.

Katılımcı anlatıları, yemek yapmanın kadına bir yandan takdir ve kabul sağladığını, diğer yandan bu emeğin sorgulanmadan beklenen bir görev haline

geldiğini göstermektedir. Yemek iyi olduğunda övgü alınmakta; ancak bu övgü, emeğin karşılıksız ve sürekli olması gerektiği yönündeki beklentiyi de beraberinde getirmektedir. Böylece yemek yapma pratiği, katılımcıların deneyimlerinde hem değer kazandıran hem de yük haline gelen ikili bir yapıda ortaya çıkmaktadır.

Bu bağlamda yemek yapabilmek, katılımcılar için yalnızca teknik bir beceri değil; kadınlığın nasıl 'doğru' yaşanması gerektiğine dair toplumsal ölçütlerin somutlaştığı bir alan olarak deneyimlenmektedir. Kadınlar, mutfakta ürettikleri pratikler üzerinden hem kabul görmekte hem de bu kabulün devamı için aynı performansı sürdürmek zorunda bırakılmaktadır.

Kuramsal olarak bakıldığında, bu bulgu Butler'ın (2022) toplumsal cinsiyetin tekrar eden pratiklerle kurulduğu yönündeki yaklaşımıyla örtüşmektedir. Kadınlar, yemek yapma eylemini sürekli yeniden üreterek toplumsal olarak onaylanan kadınlık biçimini sürdürmektedir. Benzer biçimde DeVault'un (1991) aileyi besleme emeğine ilişkin vurgusu, bu pratiğin sevgi ve sorumluluk diliyle doğallaştırıldığını göstermektedir. Katılımcı anlatıları da yemek yapmanın, kadına değer atfederken aynı zamanda bu emeğin görünmezleşmesine yol açan bir mekanizma olarak işlediğini ortaya koymaktadır.



Şekil 2. Toplumda yemek yapma becerisi ve kadınlık ilişkisi

Şekil 2'de toplumda yemek yapma becerisi ile kadınlık arasındaki ilişkinin kod-Alt kod modeli sunulmaktadır. Katılımcı anlatıları, yemek yapmanın yalnızca pratik bir beceri olarak değil, kadın kimliğini tanımlayan temel göstergelerden biri olarak deneyimlendiğini ortaya koymaktadır. Birçok katılımcı için yemek yapabilmek, 'iyi kadın', 'iyi eş' ve 'iyi anne' olmanın sessiz ama güçlü bir ölçütü haline gelmiştir.

Katılımcıların anlatılarında, yemek yapamayan kadınlar çoğu zaman 'eksik' ya da 'beceriksiz' olarak etiketlenmektedir (K7, K9, K10, K11). Buna karşılık yemek yapabilen kadınlar, aile içinde ve sosyal çevrede daha kolay kabul

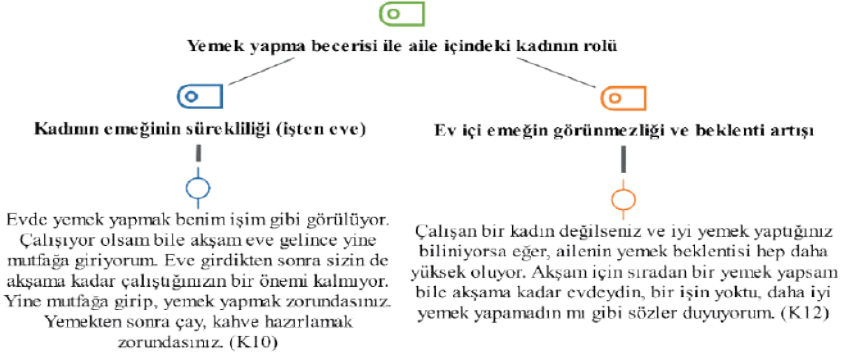
görmekte ve olumlu kimlik atıflarıyla tanımlanmaktadır. K12'nin ifadelerinde görüldüğü üzere, iyi yemek yapmak yalnızca aileyi doyurmak anlamına gelmemekte; aynı zamanda kadınlığın doğrulanması işlevini de üstlenmektedir.

Bu durum, kadınların yemek yapma pratiğini kişisel bir tercih alanı olarak değil, sürekli denetlenen bir kimlik performansı olarak deneyimlediklerini göstermektedir. Katılımcılar, yemek yapmayan kadınların çevre tarafından dışlandığını (K8), alaya alındığını (K11) ya da özellikle kayınvalide gibi figürler tarafından kontrol edildiğini (K9) ifade etmektedir. Bu deneyimler, yemek yapmanın biyolojik değil, kültürel olarak üretilmiş bir norm olarak işlediğini ortaya koymaktadır. Kadınlar mutfakta yalnızca yemek üretmemekte, aynı zamanda 'doğru kadın' imajını da yeniden üretmektedir.

Katılımcı anlatılarında dikkat çeken bir başka boyut ise çifte standarttır. Erkeklerin yemek yaptığında 'yardım ediyor' ya da 'marifetli' olarak övülmesi, buna karşılık kadınların yaptığı yemeklerin 'zaten olması gereken' olarak görülmesi, yemek yapma emeğinin kadınlar için doğal bir yükümlülük olarak kodlandığını göstermektedir. Bu durum, kadınların emeğinin takdir edilse bile aynı zamanda sıradanlaştırıldığını ve görünmezleştirildiğini ortaya koymaktadır.

Kadınlar için yemek yapmak, bu nedenle hem kabul görmenin hem de sürekli kendini kanıtlamanın bir yolu haline gelmektedir. Katılımcılar, mutfakta başarılı olduklarında sosyal onay kazanırken, bu onayın devamı için aynı performansı sürdürmek zorunda bırakıldıklarını hissetmektedir. Böylece yemek yapma pratiği, kadınların kimliklerini kurdukları ama aynı zamanda bu kimlik tarafından sınırlandırıldıkları bir alan olarak deneyimlenmektedir.

Kuramsal olarak değerlendirildiğinde, bu bulgu Butler'ın (2022) toplumsal cinsiyetin tekrar eden pratiklerle kurulduğu yönündeki yaklaşımıyla örtüşmektedir. Kadınlar yemek yapma eylemini sürekli yeniden üreterek kadınlık kimliğini toplumsal olarak onaylanan biçimde sürdürmektedir. DeVault'un (1991) görünmez emek vurgusu ve Bourdieu'nün (1991) sembolik şiddet kavramsallaştırması ise, bu emeğin övgüyle yüceltilirken aynı zamanda doğal ve sorgulanmaz bir görev haline getirildiğini açıklamaktadır. Katılımcı anlatıları, yemek yapma becerisinin kadınlara simgesel bir değer kazandırırken, bu değerini kadın emeğinin görünmezleşmesi pahasına üretildiğini göstermektedir.



Şekil 3. Yemek yapma becerisi ve ailedeki kadının rolü

Şekil 3'te yemek yapma becerisi ile ailede kadının rolü arasındaki ilişkinin kod-alt kod modeli sunulmaktadır. Katılımcı anlatıları, yemek yapmanın aile içinde kadınlara yüklenen asli sorumluluklardan biri olarak deneyimlendiğini ortaya koymaktadır. Birçok katılımcı için yemek yapmak, yalnızca ev işi değil; çalışıyor olsalar bile vazgeçilmez bir görev olarak sürdürülmektedir.

K10'un '*Çalışıyor olsam bile akşam eve gelince yine mutfığa giriyorum*' ifadesi, kadınların ücretli emekten sonra da ev içi sorumluluklara yönelmek zorunda kaldıklarını göstermektedir. Benzer biçimde diğer katılımcılar da günün sonunda yorgun olsalar bile yemek yapmamanın bir seçenek olarak görülmediğini belirtmişlerdir. Bu anlatılar, kadınların zamanı, bedeni ve duygusal enerjisi üzerinde sürekli bir yük hissettiklerini ortaya koymaktadır. Yemek yapmak, katılımcılar için dinlenmeden önce tamamlanması gereken bir sorumluluk alanı olarak deneyimlenmektedir.

Katılımcıların anlatılarında dikkat çeken bir diğer boyut, beklentilerin sürekliliğidir. K12'nin ifadelerinde vurguladığı 'bitmeyen beklenti', kadınların aile içinde yalnızca yemek yapmaları değil, bunu düzenli, özenli ve eksiksiz biçimde sürdürmeleri gerektiğini hissettiklerini göstermektedir. Kadınlar yalnızca mutfığa girmekle kalmamakta; aynı zamanda yemeğin çeşidi, sunumu ve zamanlaması üzerinden de değerlendirilmektedir. Bu durum, yemek yapmanın teknik bir işten çok, aile içi sorumluluğun ahlaki bir göstergesine dönüştüğünü ortaya koymaktadır.

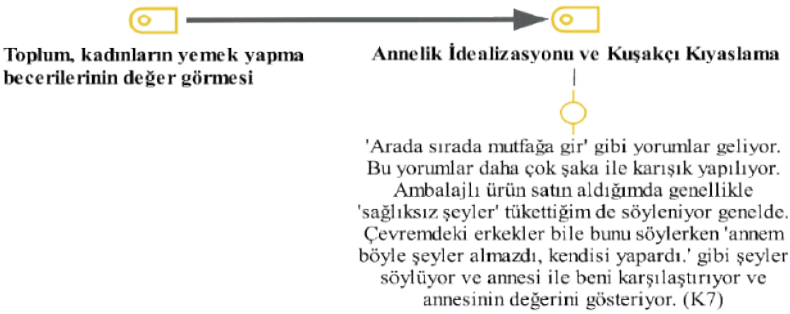
Katılımcı anlatıları, kadınların bu yükü çoğu zaman 'görev' ya da 'sevgi göstergesi' olarak içselleştirdiklerini de göstermektedir. Yemek yapmamak, yalnızca bir işin aksaması değil, aileye karşı sorumluluğun ihlali gibi algılanmaktadır. Bu nedenle kadınlar, yorgunluk, iş yoğunluğu ya da kişisel ihtiyaçlarına rağmen mutfak emeğini ertelemekte zorlandıklarını ifade

etmektedir. Böylece yemek yapma pratiği, kadınların aile içindeki konumunu korudukları ama aynı zamanda bu konum tarafından sınırlandırıldıkları bir alana dönüşmektedir.

Bu deneysel yapı kuramsal olarak değerlendirildiğinde, Hochschild ve Machung'un (2012) tanımladığı 'ikinci nöbet' kavramıyla örtüşmektedir. Kadınlar ücretli emek piyasasında yer alsalar bile, ev içi bakım ve yemek emeğinin asli sorumlusu olmaya devam etmektedir. West ve Zimmerman'ın (1987) 'doing gender' yaklaşımı, kadınların mutfakta yalnızca iş yapmadıklarını; aynı zamanda toplumsal cinsiyet rollerini her gün yeniden ürettiklerini göstermektedir.

Fraser (2016) ve Duffy'nin (2011) vurguladığı 'zorunlu görünmezlik', katılımcı anlatılarında da açıkça hissedilmektedir: yemek yapmak aile için vazgeçilmezken, bu emeğin kendisi çoğu zaman doğal ve karşılıksız bir görev olarak kabul edilmektedir. Feminist ekonomi literatürünün yeniden üretim tuzağı (reproduction trap) olarak adlandırdığı bu yapı (Benería vd., 2015), kadın emeğinin toplumsal yeniden üretimin sürekliliği için değersizleştirilmesini açıklamaktadır.

Bu bulgular, yemek yapma becerisinin aile içinde yalnızca pratik bir sorumluluk değil; kadınların zamanını, bedenini ve kimliğini düzenleyen normatif bir alan olarak işlediğini göstermektedir. Kadınlar yemek yaparak aile içindeki rollerini sürdürmekte, ancak aynı zamanda bu rol tarafından sürekli yeniden yüklenmektedir. Dolayısıyla yemek yapma pratiği, kadınların hem görünür olduğu hem de emeğinin görünmezleştiği çelişkili bir deneyim alanı olarak ortaya çıkmaktadır.



Şekil 4. Kadının yemek yapma becerilerinin değer görmesi

Şekil 4'te toplumda kadının yemek yapma becerilerinin değer görmesine ilişkin kod-Alt kod modeli sunulmaktadır. Katılımcı anlatıları, yemek yapmanın yalnızca bir beceri olarak değil, kadınların aile içindeki değeri ve annelik

yeterliliği üzerinden değerlendirilmesine imkân veren sembolik bir ölçüt olarak işlediğini göstermektedir.

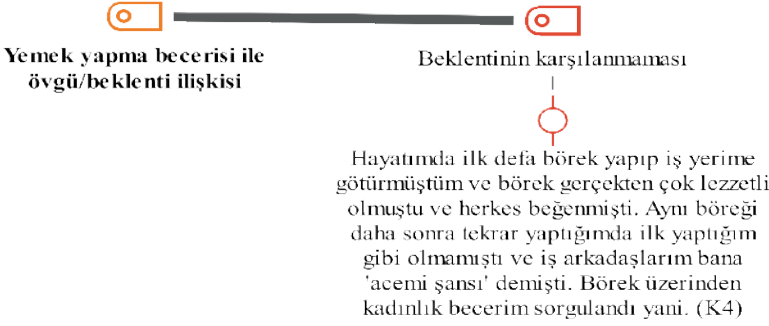
K7'nin anlatısında kadınların yemek yapma ve alışveriş tercihleri üzerinden anneleriyle karşılaştırdıkları görülmektedir. Katılımcı, hazır veya paketli ürün kullanımının 'kolaycılık' ya da 'özensizlik' olarak yorumlandığını, buna karşılık ev yapımı ve zahmetli yemeklerin daha çok takdir edildiğini belirtmektedir. Bu karşılaştırma, kadınların mutfaktaki tercihlerini yalnızca pratik değil, aynı zamanda ahlaki bir değerlendirme alanına dönüştürmektedir. Kadınlar ne pişirdiklerinden çok, bunu nasıl ve ne kadar emekle yaptıkları üzerinden değer görmektedir.

Katılımcı anlatıları, yemek yapmanın kadınlar için görünür bir başarı alanı olduğu kadar, sürekli denetlenebilir bir performans alanı haline geldiğini göstermektedir. Kadınlar yemek yaparak onay kazanırken, aynı zamanda yeterince 'doğru', 'sağlıklı' ya da 'özenli' olmadıkları hissiyle karşı karşıya kalabilmektedir. Bu durum, kadınların mutfakta yalnızca üretici değil, aynı zamanda sürekli değerlendirilen bir özne konumuna yerleştirildiklerini ortaya koymaktadır.

Bu deneyimsel yapı, Hays'in (1998) tanımladığı 'yoğun annelik' yaklaşımıyla örtüşmektedir. Yoğun annelik, anneliği zaman, emek ve duygusal yatırım gerektiren normatif bir performans olarak kurgulamaktadır. Katılımcı anlatılarında da anneliğin yalnızca çocuk bakımıyla değil, aileye sunulan yemeğin içeriği ve biçimi üzerinden ölçüldüğü görülmektedir. Böylece yemek yapma pratiği, kadınların annelik yeterliliğinin görünür kılındığı bir değerlendirme aracına dönüşmektedir.

Aynı zamanda bu süreç, gıdanın ahlakileştirilmesi (moralization of food) ile de ilişkilidir. Ambalajlı veya hazır ürünler, sağlık ve özen karşıtı bir tercih olarak kodlanırken; ev yapımı ve zahmetli yemekler 'iyi anne' ve 'iyi kadın' imgesini pekiştiren sembolik sermaye üretmektedir. Bu bağlamda yemek yapma ve gıda seçimi, kadınların toplumsal statülerinin sessiz fakat etkili biçimde denetlendiği bir alana dönüşmektedir.

Katılımcı anlatıları birlikte değerlendirildiğinde, yemek yapma becerisinin kadınlar için yalnızca değer kazandıran bir özellik değil; aynı zamanda sürekli karşılaştırılan, ölçülen ve ahlaki anlamlarla yüklenen bir performans alanı olduğu görülmektedir. Kadınlar mutfakta onay kazanırken, bu onayın koşullu ve kırılabilir olması, yemek yapma pratiğini aynı anda hem güçlendirici hem de baskılayıcı bir deneyim haline getirmektedir.



Şekil 5. Kadının yemek yapma becerisi ile övgü/beklenti ilişkisi

Şekil 5'te kadının yemek yapma becerisi ile övgü ve beklenti arasındaki ilişkiye yönelik kod-Alt kod modeli sunulmaktadır. Katılımcı anlatıları, yemek yapma başarısının kadınlar için yalnızca takdir edilme değil, aynı zamanda sürekli performans baskısı üreten döngüsel bir süreci başlattığını göstermektedir. Bu süreç üç aşamada işlemektedir: ilk başarıya verilen olumlu tepki, bu başarıyla birlikte yükselen beklentiler ve başarının sürdürülemediği durumlarda ortaya çıkan olumsuz atıflar.

K4'ün anlatısında geçen 'acemi şansı' ifadesi bu döngünün tipik bir örneğini oluşturmaktadır. Katılımcı, yaptığı bir yemeğin ilk denemede beğenildiğini ancak bu başarının kalıcı bir yetkinlik olarak görülmediğini belirtmektedir. İlk övgü rahatlatıcı olmakla birlikte, kısa sürede 'bunu hep yapabilmelisin' beklentisine dönüşmektedir. Aynı performans tekrar edilemediğinde ise başarı, emekten ziyade tesadüf ya da şansla açıklanmaktadır. Bu durum, kadınların yemek yapma becerilerinin koşullu ve kırılabilir bir değer üzerinden tanındığını göstermektedir.

Katılımcı deneyimleri, övgünün kadınlar için yalnızca motive edici değil, aynı zamanda sürekli kendini kanıtlama zorunluluğu yaratan bir baskı alanı olduğunu ortaya koymaktadır. Kadınlar beğeni kazandıklarında rahatlamak yerine, bu beğeniyi kaybetmeme kaygısıyla hareket etmeye başlamaktadır. Böylece yemek yapma pratiği, keyif alınan bir üretim alanından çok, performansın sürekli denetlendiği bir sahneye dönüşmektedir.

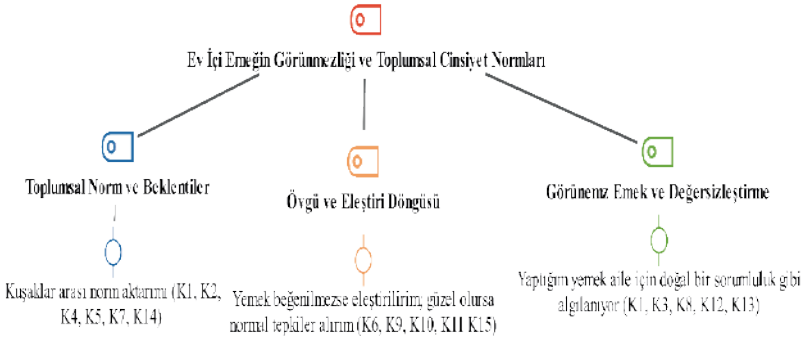
Bu bulgular, toplumsal cinsiyet temelli atıf önyargılarıyla örtüşmektedir. Disher vd. (2021) ve Heilman, Caleo ve Manzi (2024), kadınların başarılarının sıklıkla yetkinlikten ziyade şans, yardım veya geçici koşullarla açıklandığını; erkeklerin başarılarının ise kalıcı beceri göstergesi olarak değerlendirildiğini ortaya koymaktadır. Bu mekanizma, kadınların başarılarının süreklilik

kazanmasını zorlaştırmakta ve onları tekrar tekrar kendilerini kanıtlamaya zorlamaktadır.

Yemek yapma bağlamında da benzer bir süreç işlemektedir. Kadınların yemeklerinin beğenilmesi kısa süreli bir takdir üretirken, bu takdir aynı anda daha yüksek beklentiler yaratmaktadır. Beklenti karşılanmadığında ise emek görünmezleşmekte ve kadınların performansı değersizleştirici söylemlerle açıklanmaktadır. ‘Acemi şansı’ gibi ifadeler, kadın emeğini tesadüfleştirerek kalıcı bir yetkinlik olarak tanınmasını engelleyen sembolik bir mekanizma işlevi görmektedir.

Katılımcı anlatıları birlikte değerlendirildiğinde, övgü ve beklenti ilişkisinin kadınlar açısından doğrusal değil, döngüsel ve kırılğan bir yapı oluşturduğu görülmektedir. Kadınlar mutfakta takdir kazandıklarında güçlenmekten çok, bu takdiri sürdürme baskısıyla karşı karşıya kalmakta; böylece yemek yapma pratiği aynı anda hem değer üreten hem de duygusal yük yaratan bir deneyim haline gelmektedir.

Yemek yapma pratiği üzerinden, kadının ev içi emeğinin görünmezliğinin ve toplumsal cinsiyet normlarının yeniden üretilen bir alan işlev görmesi



Şekil 6. Yemek yapma pratiğinde görünmez emek ve toplumsal cinsiyet normları

Bu çalışmada elde edilen bulgular, yemek yapma pratiğinin kadınlar tarafından yalnızca ev içi bir görev olarak değil, aynı zamanda toplumsal beklentilerin, kuşaklar arası aktarılan değerlerin ve sürekli değerlendirilen bir performansın parçası olarak deneyimlendiğini ortaya koymaktadır. Katılımcı anlatıları, mutfağın kadınlar için teknik bir üretim alanından çok, ‘iyi kadın’, ‘iyi eş’ ve ‘iyi anne’ olmanın sınındığı sembolik bir mekâna dönüştüğünü göstermektedir.

Katılımcılar, yemek yapmayı çoğu zaman kendilerinden ‘zaten beklenen’ bir davranış olarak tanımlamaktadır. Kuşaklar arası aktarılan normlar, kadınların bu

pratiği sorgulanabilir bir tercih değil, kadın kimliğinin doğal bir uzantısı gibi deneyimlemelerine yol açmaktadır. K1 ve K7'nin anlatılarında görüldüğü üzere, yemek yapabilmek kadın için sonradan öğrenilen bir beceriden çok, 'kadın olmanın gereği' olarak içselleştirilmektedir. Bu içselleştirme süreci, kadınların yemek yapmayı yalnızca pratik bir iş değil, kendi toplumsal konumlarını doğruladıkları bir kimlik performansı olarak yaşamalarına neden olmaktadır (Murcott, 1983).

Katılımcı deneyimleri, yemek yapma pratiğinin aynı zamanda sürekli gözlemlenen ve değerlendirilen bir alan olarak yaşandığını göstermektedir. 'Yemek beğenilmezse eleştirilirim; güzel olursa zaten olması gereken gibi görülür' (K9) ifadesi, kadınların emeğinin koşullu biçimde tanındığını ortaya koymaktadır. Kadınlar için beğenilmek rahatlatıcı bir son değil, bir sonraki yemeğin baskısını başlatan bir sürece dönüşmektedir. Katılımcılar iyi yaptıklarında bile bu standardı sürdürme zorunluluğunu hissettiklerini, böylece yemek yapmanın keyiften çok performans kaygısı üreten bir deneyime dönüştüğünü ima etmektedirler.

Bu döngü içinde kadınlar, hem görünür hem de görünmez bir konumda kalmaktadır. Bir yandan yaptıkları yemekler üzerinden aile içindeki değerleri onaylanırken, diğer yandan bu emek 'zaten olması gereken' bir sorumluluk olarak doğallaştırılmaktadır. K3 ve K12'nin 'yaptığım yemek aile için doğal bir görev gibi algılanıyor' biçimindeki anlatıları, kadınların emeğinin fark edilse bile özel bir başarı olarak görülmediğini düşündüklerini göstermektedir. Bu durum, kadınların mutfakta harcadıkları zaman ve duygusal emeği çoğu zaman sorgulamadan kabullendiklerini ve kendi yüklerini normalleştirdiklerini düşündürmektedir.

Katılımcı anlatıları birlikte okunduğunda, yemek yapma pratiğinin kadınlar için yalnızca üretim değil, aynı zamanda kimlik kurma, değer görme ve eleştirilme deneyimlerinin iç içe geçtiği bir alan olduğu görülmektedir. Kadınlar mutfakta hem onay aramakta hem de bu onayı kaybetmeme baskısıyla hareket etmektedir. Böylece yemek yapma, kadınların toplumsal cinsiyet normlarını gündelik yaşam içinde tekrar tekrar performe ettikleri bir deneyim alanına dönüşmektedir (Butler, 1990; Tani vd., 2023).

Bu bağlamda, katılımcıların deneyimleri yemek yapma pratiğinin teknik bir beceriden çok, kadınların kendilerini nasıl gördüklerini, nasıl konumlandırıldıklarını ve bu konumu nasıl sürdürmeye çalıştıklarını ortaya koyan sembolik bir süreç olduğunu göstermektedir. Mutfak, kadınlar için yalnızca yemek üretilen bir mekân değil; aynı zamanda kadın kimliğinin onaylandığı, sınındığı ve çoğu zaman sessizce yeniden üretildiği bir toplumsal sahne olarak deneyimlenmektedir.

3. Tartışma ve Sonuç

Bu çalışma, yemek yapma pratiğinin kadınlar için yalnızca gündelik bir ev işi değil; toplumsal cinsiyet normlarının, ahlaki beklentilerin ve görünmez emeğin iç içe geçtiği çok katmanlı bir sosyal alan olarak işlediğini ortaya koymaktadır. Katılımcı anlatıları, mutfağın kadınlar açısından hem değer üretmenin hem de sürekli izlenme ve değerlendirilmenin mekânı olarak deneyimlendiğini göstermektedir. Yemek yapabilme, teknik bir beceriden öte, kadınlar için ‘iyi eş’, ‘iyi anne’ ve ‘iyi kadın’ kimliklerinin kurulmasında merkezi bir göstergeye dönüşmektedir. Bu bulgu, yemek pratiklerinin kadınlıkla nasıl özdeşleştirildiğini gösteren gıda çalışmaları literatürü ile örtüşmektedir (Cairns ve Johnston, 2015; Hollows, 2003).

Bulgular, yemek yapma pratiğinin kuşaklar arası norm aktarımı yoluyla yeniden üretildiğini ve kadın kimliğinin ahlaki bir boyut kazandığını göstermektedir. Katılımcılar, aile içinde kabul görmek ve saygı kazanmak için mutfak emeğini sürdürmekte; bu durum yemek yapmayı bireysel bir tercih olmaktan çıkarak sosyal olarak denetlenen bir performansa dönüştürmektedir Johnston ve Cairns (2015) vurguladığı gibi, gıda üretimi kadınlar için yalnızca besleme değil, aynı zamanda bakım, sorumluluk ve ahlak göstergesi olarak işlemektedir. Bu çalışmada da mutfak, kadınların toplumsal onayı kazandıkları sembolik bir alan olarak görünür hale gelmektedir.

Çalışma ayrıca kadın emeğinin övgü–beklenti–eleştiri döngüsü içinde değerlendirildiğini ortaya koymaktadır. Kadınların yemekleri beğenildiğinde ortaya çıkan takdir, kısa sürede normalleşmekte ve daha yüksek standartlara dönüşmektedir. Bu durum, kadınların mutfakta rahatlamak yerine sürekli performans üretmek zorunda kaldıklarını düşündürmektedir. Meah’ın (2014) belirttiği gibi, ev içi yemek alanı yalnızca üretim değil, aynı zamanda öznellik ve iktidar ilişkilerinin kurulduğu bir mekândır. Kadınlar bu alanda hem değer kazanmakta hem de kırılan ve koşullu bir onaya tabi tutulmaktadır.

Katılımcı anlatıları, yemek yapma emeğinin aynı anda hem görünür hem de görünmez olduğunu göstermektedir. Yemek üzerinden kadınlara sembolik değer atfedilirken, emeğin kendisi çoğu zaman doğal ve sorgulanmaz bir sorumluluk gibi kabul edilmektedir. Bu ikili yapı, Glucksmann’ın (2005) ev içi emeğin toplumsal örgütlenmesine ilişkin tartışmalarıyla paralellik göstermektedir. Benzer biçimde Beagan vd. (2008), aile içinde yemek kararlarının yalnızca damak tadı değil, güç, bakım ve normlar üzerinden şekillendiğini ortaya koymaktadır. Bu çalışmada da kadınların mutfaktaki emeği, değer üretirken aynı anda doğallaştırılarak görünmezleşmektedir.

Bulgular, yemek yapma ve gıda seçiminin annelik performansı ile da yakından ilişkili olduğunu göstermektedir. Ev yapımı, zahmetli ve ‘doğru’ gıdalar kadınların ahlaki yeterliliğinin göstergesine dönüşmektedir. Cairns vd., (2013) ortaya koyduğu üzere, çağdaş annelik, çocuğu besleme pratiği üzerinden etik ve duygusal bir sorumluluk alanı üretmektedir. Bu çalışmada da mutfak, kadınların yalnızca aileyi doyurdukları değil, aynı zamanda annelik ve kadınlıklarını sürekli kanıtladıkları bir değerlendirme sahnesi haline gelmektedir.

Bu yönüyle yemek yapma pratiği, kadınlar için güçlendirici olduğu kadar sınırlandırıcıdır. Kadınlar mutfakta sosyal kabul kazanırken, aynı zamanda bu kabulün devamı için sürekli emek üretmek zorunda bırakılmaktadır. Short’un (2006) vurguladığı gibi, gündelik yemek yapma pratikleri yalnızca iş değil, duygusal ve ahlaki yatırımlar içeren bir süreçtir. Katılımcı deneyimleri, bu yatırımın kadınlar açısından çoğu zaman yük, kaygı ve öz-denetim biçiminde yaşandığını göstermektedir.

Bu çalışma, gastronomi literatürüne yemek yapma pratiğini yalnızca üretim ve tüketim bağlamında değil; toplumsal cinsiyet, bakım etiği ve sembolik değer üretimi çerçevesinde ele alarak katkı sunmaktadır. Bulgular, ev içi yemek emeğinin tanınması ve aile içi iş bölümünün daha eşitlikçi biçimde yeniden düşünülmesi gerektiğine işaret etmektedir. O’Connell ve Brannen’in (2016) belirttiği gibi, yemek ve aile pratikleri toplumsal eşitsizliklerin gündelik olarak yeniden üretildiği alanlardır.

Araştırma, nitel bir yaklaşımla ve sınırlı bir örneklemeyle yürütülmüştür. Gelecek çalışmaların farklı sosyo-ekonomik grupları, erkeklerin mutfak deneyimlerini ve kuşaklar arası karşılaştırmaları içermesi, yemek yapma emeğinin toplumsal anlamlarını daha kapsamlı biçimde ortaya koyacaktır. Ayrıca karşılaştırmalı kültürel analizler, mutfağın toplumsal cinsiyet eşitsizliklerini yeniden üretme ya da dönüştürme potansiyelini daha derinlemesine incelemeye olanak sağlayacaktır.

Kaynakça

- Beagan, B., Chapman, G. E., D'sylva, A., & Bassett, B. R. (2008). It's just easier for me to do it': Rationalizing the family division of foodwork. *Sociology*, 42(4), 653-671. <https://doi.org/10.1177/0038038508091621>
- Benería, L., Berik, G., & Floro, M. (2015). Gender, development and globalization: Economics as if all people mattered. Routledge. E-ISBN: 978-0-2031-0793-5. <https://doi.org/10.4324/9780203107935>
- Bourdieu, P. (1991). Language and symbolic power. Harvard University Press, 109.
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>
- Butler, J. (2022). Selection from gender trouble: Feminism and the subversion of identity. In *The Transgender Studies Reader Remix* (pp. 191-201). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003206255>
- Cairns, K., & Johnston, J. (2015). Food and Femininity. Bloomsbury Academic.
- Cairns, K., Johnston, J., & MacKendrick, N. (2013). Feeding the 'organic child': Mothering through ethical consumption. *Journal of Consumer Culture*, 13(2), 97-118. <https://doi.org/10.1177/1469540513480162>
- Charles, N., & Kerr, M. (1988). Women, food and families. Manchester University Press. ISBN: 9780719018749.
- Counihan, C., & Van Esterik, P. (Eds.). (2013). Food and culture: A reader (3rd ed.). Routledge. ISBN: 978-0-203-07975-1
- Crenshaw, K. (2013). Demarginalizing the intersection of race and sex: A black feminist critique of antidiscrimination doctrine, feminist theory and anti-racist politics. In *Feminist Legal Theories* (pp. 23-51). Routledge.
- Creswell, J. W. ve Poth, C. N. (2016). Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches. Sage publications. ISBN: 9781506330204
- DeVault, M. L. (1991). Feeding the family: The social organization of caring as gendered work. University of Chicago Press. ISBN: 0-226-14360-0
- Disher, N. G., Guerra, A. L., & Haeffel, G. J. (2021). Men have ability, women are lucky: A pre-registered experiment examining gender bias in knowledge attribution. *British Journal of Social Psychology*, 60(3), 808-825. <https://doi.org/10.1111/bjso.12443>
- Douglas, M. (2003). Purity and danger: An analysis of concepts of pollution and taboo. Routledge. ISBN:9780415291057.
- Duffy, M. (2011). Making care count: A century of gender, race, and paid care work. Rutgers University Press. ISBN: 978-0-8135-4960-6.
- Eatough, V. ve Smith, J. A. (2017). Interpretative phenomenological analysis. *The Sage Handbook of Qualitative Research in Psychology*, 193-209. ISBN: 9781526422866

- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292. <https://doi.org/10.1177/053901888027002005>
- Fraser, N. (2016). Contradictions of capital and care. *New Left Review*, 10(99), 117. <https://doi.org/10.64590/nt2>
- Glucksman, M. (2005). Shifting boundaries and interconnections: Extending the 'total social organisation of labour'. *The Sociological Review*, 53(2_suppl), 19-36. <https://doi.org/10.1111/j.1467-954X.2005.00570.x>
- Guba, E. G., & Lincoln, Y. S. (eds.) (1994). Competing paradigms in qualitative research. In *Handbook of Qualitative Research*. Vol. 2. Thousand Oaks, CA: Sage, 163-194.
- Guest, G., Namey, E., & Chen, M. (2020). A simple method to assess and report thematic saturation in qualitative research. *PloS One*, 15(5), e0232076. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0232076>
- Hamilton, O. S., & Lordan, G. (2023). Ability or luck: A systematic review of interpersonal attributions of success. *Frontiers in Psychology*, 13, 1035012. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2022.1035012>
- Hays, S. (1998). *The cultural contradictions of motherhood*. Yale University Press. ISBN: 9780300076523
- Heilman, M. E., Caleo, S., & Manzi, F. (2024). Women at work: Pathways from gender stereotypes to gender bias and discrimination. *Annual Review of Organizational Psychology and Organizational Behavior*, 11(1), 165-192. <https://doi.org/10.1146/annurev-orgpsych-110721-034105>
- Hesse-Biber, S. N. (Ed.). (2013). *Feminist research practice: A primer*. Sage Publications. ISBN: 0-7619-2891-X
- Hochschild, A., & Machung, A. (2012). *The second shift: Working families and the revolution at home*. Penguin. ISBN: 978-0-14-312033-9.
- Hollows, J. (2003). Oliver's twist: Leisure, labour and domestic masculinity in The Naked Chef. *International Journal of Cultural Studies*, 6(2), 229-248. <https://doi.org/10.1177/13678779030062005>
- Inness, S. A. (2001). *Dinner roles: American women and culinary culture*. University of Iowa Press. ISBN: 0-87745-763-8.
- Johnston, J., & Baumann, S. (2014). *Foodies: Democracy and distinction in the gourmet foodscape*. Routledge. ISBN 9781138015128
- Johnston, J., & Cairns, K. (2012). Eating for change. In: Banet-Wiser, S., Mukherji, R. (Eds.), *Commodity Activism: Cultural Resistance in Neoliberal Times*. NYU Press, New York, pp. 219-239.
- Koç, F., & Yazıcioğlu, İ. (2024). Yemek kültüründe toplumsal cinsiyet normları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(1), 718-734. <https://dx.doi.org/10.21325/jotags.2024.1403>

- Lupton, D. (1996). *Food, the body and the self*. Sage Publications. ISBN: 9781446264157
- Meah, A. (2014). Reconceptualizing power and gendered subjectivities in domestic cooking spaces. *Progress in Human Geography*, 38(5), 671-690. <https://doi.org/10.1177/0309132513501404>
- Murcott, A. (2014). 'It's a pleasure to cook for him': Food, mealtimes and gender in some South Wales households. In *The politics of domestic consumption* (pp. 89-99). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315847368>
- Nowell, L. S., Norris, J. M., White, D. E., & Moules, N. J. (2017). Thematic analysis: Striving to meet the trustworthiness criteria. *International Journal of Qualitative Methods*, 16(1), 1609406917733847. <https://doi.org/10.1177/1609406917733847>
- Palinkas, L. A., Horwitz, S. M., Green, C. A., Wisdom, J. P., Duan, N., & Hoagwood, K. (2015). Purposeful sampling for qualitative data collection and analysis in mixed method implementation research. *Administration and Policy in Mental Health and Mental Health Services Research*, 42(5), 533-544. <https://doi.org/10.1007/s10488-013-0528-y>
- Patton, M. Q. (1999). Enhancing the quality and credibility of qualitative analysis. *Health Services Research*, 34(5), 1189. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/10591279/>
- Ray, K. (2016). *The ethnic restaurateur*. Bloomsbury Publishing. ISBN: 978-0-8578-5835-1.
- Scott, J. W. (2007). Gender as a useful category of historical analysis. In *Culture, Society and Sexuality* (pp. 77-97). Routledge.
- Sobal, J., & Nelson, M. K. (2003). Commensal eating patterns: a community study. *Appetite*, 41(2), 181-190. [https://doi.org/10.1016/S0195-6663\(03\)00078-3](https://doi.org/10.1016/S0195-6663(03)00078-3)
- Tani, Y., Fujiwara, T., & Kondo, K. (2023). Associations of cooking skill with social relationships and social capital among older men and women in Japan: Results from the JAGES. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 20(5), 4633. <https://doi.org/10.3390/ijerph20054633>
- Tronto, J. (2020). *Moral boundaries: A political argument for an ethic of care*. Routledge. ISBN: 9781003070672
- Warde, A. (1997). *Consumption, food and taste: Culinary antinomies and commodity culture*. Sage Publications. <https://doi.org/10.4135/9781446222027>
- Way, K. (2021). *Women's experiences of knowledge sharing, empowerment, and connection through domestic cooking* (Doctoral dissertation, University of British Columbia). <http://hdl.handle.net/2429/79793>
- West, C. ve Zimmerman, D. H. (1987). Doing gender. *Gender & Society*, 1(2), 125-151. <https://doi.org/10.1177/0891243287001002002>

- Zelizer, V. A. (2000). The purchase of intimacy. *Law & Social Inquiry*, 25(3), 817-848. <https://doi.org/10.1111/j.1747-4469.2000.tb00162.x>
- O'Connell, R., & Brannen, J. (2016). *Food, families and work*. Bloomsbury Publishing.
- Short, E. (2006). *Kitchen secrets: The meaning of cooking in everyday life*. Berg Publishing.

Gastronomi Şehri Gaziantep'in Gastronomi Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme

Nil Çiftçi¹

Özet

Türkiye’de gastronomi alanında ön plana çıkan, ulusal ve uluslararası tanınırlık açısından önde gelen şehirlerin başında Gaziantep gelmektedir. Gaziantep gastronomi kültürü; kendine özgülük, çok kültürlülük, mutfak zenginliği ve yöresellik özellikleri gösterir. Şehrin gastronomi kültürü tarihsel ve kültürel deneyimlerin etkisiyle şekillenmiştir. Konumunun ticaret ve geçiş güzergahlarında bulunması, tarihsel olarak farklı medeniyetlere ev sahipliği yapması, coğrafi durumu ve iklimi şehrin geçmişten günümüze kadar uzanan süreçte gastronomi kültürünü etkilemiştir. Yetiştirilen bölgeye özgü ürünler, sokak lezzetleri, esnaf lokantaları, yerel işletmeler, coğrafi işaretli ürünler, festivaller, aldığı ödüller ile Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı’na gastronomi temasıyla 2015 yılında dahil olmasıyla Gaziantep’in; gastronomi turizmi açısından da önemli bir destinasyon haline gelerek, bölgesel ve ulusal kalkınma çabalarına önemli katkılar sağladığı değerlendirilmektedir.

Giriş

Gaziantep, Türkiye’nin Güneydoğu Anadolu bölgesinde yer alan ve en büyük ilk on ilin içinde bulunan bir şehirdir. Gelişmiş bir sanayiye sahip olan kent, üniversiteleri, müzeleri, belediyeciliği, turizmi, tarihi ve kültürel değerlerinin yanında aynı zamanda gastronomi alanında öne çıkmaktadır. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı programına 2015 yılında gastronomi temasında Türkiye’den dahil olan ilk şehir Gaziantep’tir. Diğer mutfaklar genelde kendi ülke isimleriyle anılırken şehir, “*Gaziantep mutfağı*” olarak kendi ismiyle anılmaktadır. Bu nedenle gastronomi dendiğinde Türkiye’de akla ilk gelen şehirlerin başında gelmektedir. Gastronomi alanında ulusal ve uluslararası düzeyde bilinirliği olan Gaziantep’in gastronomik kültürünün bütüncül bakış açısıyla ele alınması

1 Gaziantep Üniversitesi Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Bölümü Doktora Öğrencisi.
ORCID: 0009-0007-2086-6900

önem arz etmektedir. Son dönemlerde gastronomi turizmine ilginin artması, yerli ve yabancı turistlerin destinasyon tercihlerinde tarihi ve kültürel değerlerin yanında gastronominin de belirleyici unsur olması bu durumun temelini oluşturmaktadır. Çalışmada; Gaziantep şehrinin gastronomi kültürü bütüncül bir perspektifle ele alınarak, şehrin gastronomi kültürünü etkileyen ve bu kültürün bileşeni olan faktörlere yer verilmiştir.

1. Genel olarak Gastronomi Kültürü

Beslenme, insanoğlunun yaşamını sürdürebilmesi için gerekli en temel ihtiyaçtır. Yeme pratikleri toplumdan topluma farklılaşmaktadır. Yeme alışkanlıkları aynı zamanda toplumların kültürlerinin de bir parçası niteliğindedir. Bir toplumun yaşam tarzı, toplumun beslenme kültürünü yansıtmakta; yaşam biçiminde meydana gelen değişiklikler ise yeme alışkanlıkları ve beslenme kültürü üzerinde belirleyici bir rol oynamaktadır (Güler, 2010, s. 24).

“*Gastronomi*” kavramı, kelime kökeni itibarıyla Antik Yunan’da dayanmakta olup, “*gastros*” (mide) ve “*nomos*” (kural, yasa) sözcüklerinden gelmekte ve yeme-içmeye ilişkin kuralları ifade etmektedir. Ancak “gastronomi” kavramını yalnızca sözcük kökeni üzerinden açıklamaya çalışmak, kavramın kapsamını tam olarak yansıtmamaktadır. Gastronomi; tarihsel, kültürel ve çevresel faktörler etkilenerek hangi yiyeceklerin nerede, ne şekilde, ne zaman ve hangi bileşenlerle tüketileceğine ilişkin rehberlik sunan ve önerilerde bulunan bir alan olarak değerlendirilmektedir. Bu bağlamda gastronomi, ülke veya bölge mutfaklarının birbirinden ayır edilebilen yeme-içme alışkanlıklarını, yiyeceklerin türünü ve hazırlanış tekniklerini kapsayan bir kavramdır (Başat, Sandıkçı ve Çelik, 2017, s. 66). Gastronomi; bir yörenin ya da toplumun en ayırt edici unsurlarından biri olan beslenme kültürünü, yiyecek ve içeceklerin üretiminden sunumuna kadar uzanan süreci bilimsel ve sanatsal bir çerçevede inceleyen bir alan olarak da tanımlanabilmektedir (Giritlioğlu, İpar ve Karakan, 2016, s. 69).

Farklı coğrafyalarda yemeklerin ve bu yemeklere eşlik eden toplumsal kültür form ve şekillerinin değişmesi söz konusudur. Gastronomi kültürünün çeşitlenmesi ve özgünleşmesinde; kültürel miras, dinsel inançlar, ekolojik çevre, kültürel birikim, eğitim düzeyi, sosyal ve etnik farklılaşmalar gibi faktörler belirleyici rol oynamaktadır. Bu bütünleşmenin somut bir yansıması olarak, her toplumda belirli tören ve ritüellerde zamanın bir kısmı yemek yemeye ayrılmaktadır. Bu yönüyle yemek, toplumsal dayanışma ve bütünleşmenin işlevsel bir unsuru olarak karşımıza çıkmaktadır. Eğlence etkinlikleri, bayram ritüelleri, dinsel törenler, adak, düğün, nişan, dost sohbetleri ve misafir ağırlama gibi pek çok sosyal olgu, yemek kültürüyle eş zamanlı olarak gelişmekte ve

toplum içinde iletişim ve etkileşim ağlarının oluşmasına katkı sunmaktadır (Sağır, 2012, s. 2676).

Toplumların coğrafi, kültürel ve dini özelliklerinin etkisiyle şekillenen yemek pratikleri o toplumun yemek kimliğini oluşturmaktadır. İnanç unsurunun etkisiyle sınırlanan/ yasaklanan veya önerilen yiyecekler, yemeklerin üretim sürecinde kullanılan yöntemler ve kültürel etkinliklerde üretilen yemekler, toplumun yemek kimliğinin göstergesidir. Coğrafi durum, toprak yapısı, iklim, ticaret güzergahlarında bulunup bulunmama gibi faktörler de yemek kimliğini şekillendiren unsurlar arasındadır. Yemek kimliği, toplumları birbirinden ayıran ama aynı zamanda yaklaştıran bir olgudur ve toplumların gastronomi kimliğinin bir parçasıdır (Arman ve Çetin, 2021, ss. 8–9). Bir bölgenin yeme-içme kültürü ile o coğrafyada yetiştirilen, üretilen ve yöreye özgü yöntemlerle sunulan gastronomik ürünler, söz konusu bölgenin gastronomik kimliğini oluşturmaktadır. Gastronomik kimliğin temel bileşenlerinden biri olan yöresel ürünlerin; korunması, kaybolmaması ve gelecek kuşaklara aktarılması büyük önem taşımaktadır. Bu noktada coğrafi işaretler, ürünlerin kaynağını, ayırt edici niteliklerini ve ürün ile coğrafi alan arasındaki bağı ortaya koyan önemli göstergeler olarak değerlendirilmektedir (Başat, Sandıkçı ve Çelik, 2017, s. 64).

Gastronomi, bir milletin sahip olduğu en önemli kültürel miras unsurlarından biri olarak değerlendirilmektedir. Turistik bir çekim unsuru oluşturmasının yanı sıra, kişilerin kendi kültürlerine ilişkin bilgi düzeylerinin ve aidiyet duygularının gelişmesine de katkı sağlamaktadır (Atasoy ve Onur, 2026, s. 1).

2. Türk Gastronomisinin Özellikleri

Kökleri tarihsel olarak oldukça eskilere uzanan ve zenginliğini geniş bir coğrafyaya yayılmış kültürel birikimden alan Türk mutfak kültürü, sahip olduğu çeşit zenginliğiyle dünyanın önde gelen mutfakları arasında bulunmaktadır. Türkiye’de, yerel mutfakların kendine özgü özelliklerini bünyesinde barındıran, çok yönlü ve köklü bir mutfak kültürü varlığını sürdürmektedir. Geleneksel olarak sofralarda; çorba, et ağırlıklı yemekler, zeytinyağlı sebze yemekleri, salatalar ve tatlılar önemli bir yer tutmaktadır (Güler, 2010, s. 29).

Türk mutfak kültürü; Türkiye’de yaşayan toplumun beslenme alışkanlıklarında yer alan yiyecek ve içecekleri, bu ürünlerin hazırlanma, pişirilme ve saklanma süreçlerini, söz konusu işlemler için kullanılan araç-gereç ve yöntemleri, yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ile inanışları kapsamına alır. Bu yönüyle Türkiye, geçmişten günümüze taşınan geleneksel bilgi birikimi ve yöresel ürünlerin etkisiyle şekillenmiş, son derece zengin bir mutfak kültürüne sahiptir (Sormaz ve Kaya, 2019, s. 316).

Türk gastronomi kültürünün şekillenmesi ve çeşitlenmesinde; tarihsel süreç içerisinde farklı kültürlerle kurulan etkileşimler, Asya ve Anadolu coğrafyalarının sunduğu ürün çeşitliliği ile Selçuklu ve Osmanlı saray mutfaklarında gelişen özgün tatlar etkili olmuştur. Türk mutfak kültürü incelendiğinde, köklerinin 10. ve 11. yüzyıllarda Orta Asya'ya uzanan ve günümüze kadar devam eden uzun soluklu bir tarihsel sürece dayandığı görülmektedir. Bu süreçte Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu zengin tarımsal ürünler, farklı kültürlerle kurulan etkileşimler, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında ortaya çıkan yeni lezzetler ile Mezopotamya kaynaklı Anadolu mutfak geleneği, Türk mutfağının renkli yapısını ve çeşit zenginliğini besleyen temel unsurlar olmuştur. Bu bağlamda gastronomi alanındaki uzman görüşleri, Türk mutfağını dünya çapında önemli mutfaklar arasında konumlandırmaktadır (Güler, 2010, ss. 24–25).

Türk mutfağı, göçebe yaşam kültüründen başlayarak Anadolu coğrafyasına yerleşme süreciyle birlikte Selçuklu ve ardından Osmanlı mutfak geleneklerinin etkisi altında gelişmiş ve zaman içinde olgunlaşarak günümüze kadar gelişme göstermiştir. Türk gastronomisi incelendiğinde, Türklerin tarihsel süreçte bağımsız bir kimliğe sahip olmaları ve göç hareketleri sırasında geçtikleri coğrafyalardan etkilenmeleri, çeşitli ülkelerin ve toplumların mutfak kültürlerinden izler taşıyan zengin bir mutfak yapısının ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu sebeptendir ki Türk gastronomisi, “*coğrafi gastronomi*” olarak da adlandırılabilmektedir.

Günümüz Türk mutfağının temelini Osmanlı saray mutfağı oluşturmaktadır. Saray sofraları ise zaman içerisinde çeşitlenmiş ve zenginleşmiştir. Klasik Türk mutfağı, Osmanlı saray mutfağını temel alan ve çok zengin içeriğe sahip olan bir mutfak kültürü niteliğine sahiptir. Halk mutfağı ise; Türkiye'nin farklı bölgelerine özgü yemek gelenekleri ile ülke sınırları içinde yaşayan çeşitli etnik toplulukların mutfak pratiklerinin bir araya gelmesiyle oluşan bir karışım niteliğindedir (Batu, 2024, s. 8).

Yöresel tatlar, gelenek ve görenekler, beslenme alışkanlıkları ile yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesinde kullanılan araç-gereçler, Türk gastronomik kimliğinin oluşumunda çeşitliliği artıran temel unsurlar arasında yer almaktadır (Özdemir ve Dülger Altiner, 2019, s. 1).

Dünya genelinde olduğu gibi Türkiye'de de gastronomi ve mutfak kültürü giderek daha profesyonel bir nitelik kazanmakta, gastronomi artık yalnızca keyifli yemek ve güzel tatlarla sınırlı bir alan olmaktan çıkarak bir “*sanat dalı*” olarak değerlendirilmektedir. Tarihsel süreç içerisinde gastronomi, Türk kültüründe önemli bir yere sahip olmuş ve yeme-içme kültürü önem gösterilen bir alan olmuştur. Türk mutfak kültüründe özellikle unlu mamuller ve et ürünleri belirleyici bir rol üstlenmektedir. Eski Türk topluluklarında et,

çoğunlukla kavurma ve pastırma gibi biçimlerde tüketilirken, günümüzde ızgara ve farklı yemeklerde yer almaktadır. Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde Türk mutfak kültürü, saray mutfağı ve halk mutfağı olmak üzere iki temel yapı üzerinden şekillenmiştir. Günümüzde Türk mutfak kültüründe, kırsal kesimlerde yer sofralarında, şehirlerde ise masalarda yemekler yeme alışkanlığı öne çıkmaktadır. Her ne kadar evde yemek yeme geleneği önemini korusa da özellikle çalışan ailelerin dışarıda yeme tercihleri de yaygınlaşmaktadır (Batu, 2024, s. 1). Bununla birlikte küreselleşmenin etkisiyle dünya mutfaklarıyla artan etkileşim, fast food tarzı tüketim kültürünün yaygınlaşması, Türk mutfak kültürünün korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması konusunda çeşitli önlemlerin alınmasını gerekli kılmaktadır (Güler, 2010, s. 29).

3. Gaziantep'in Gastronomi Karakteristiği

Gaziantep'in zengin mutfak kültürü, Evliya Çelebi'nin Seyahatname adlı gezi kitabında da yer almıştır. Evliya Çelebi, 1671 yılında Gaziantep'i anlatırken şehrin bolluk ve verimliliğine dikkat çekerek, *"Bu kenti anlatmaya ne dil, ne kalem yeter"* ifadesini kullanmıştır. Çelebi, Gaziantep'i bitimsiz yiyecek ve içecek pınarları ve ırmakları ile *"Şehr-i Ayıntab-ı Cihan"* (Dünya'nın Gözbebeği Kenti) olarak nitelendirmiştir. Şehrin cennet bağlarına örnek bahçeleri bulunduğunu, geceleri kandillerle aydınlatıldığını, çevresini saran dağların bağlarla kaplı olduğunu, kırk çeşit üzümün yetiştiğini ve binlerce tulum pekmezi ile bademli ve Antep fıstıklı tatlıların üretildiğini aktarmaktadır. Ayrıca üzüm pestilinin Arab'a, Acem'e ve Hindistan'a kadar gönderildiği belirtilmektedir (Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivali resmi internet sitesi).

Gaziantep'in tarih boyunca önemli bir ticaret merkezi olarak öne çıkması ve İpek Yolu üzerinde yer alması, kentte yoğun bir kültürel etkileşimin oluşmasına zemin hazırlamıştır. Osmanlı döneminde özellikle Araplar, Ermeniler ve Türkmenlerin bir arada yaşamaları, bu kültürel etkileşimi güçlendirmiştir. Söz konusu çeşitlilik, Gaziantep'in kültürel dokusunu zenginleştirmiş, bu zenginlik ise kent mutfağına başarılı bir biçimde yansıtılmıştır. Bölgedeki tarihsel kalıntılar incelendiğinde, mutfak kültürüne ilişkin bulguların, geçmişteki beslenme ve yaşam kültürünün gelişmişliğini ortaya koyduğu ve bu kalıntılar arasında, birçok yörede rastlanmayan mutfak araç-gereçlerinin yer aldığı görülmektedir. Taştan oyularak üretilmiş sallar (üzüm ezme ve benzeri amaçlarla kullanılan büyük taş kaplar), değirmenler, üzüm suyunun kaynatılmasında kullanılan bakır masere kazanları, taş ve topraktan yapılmış irili ufaklı kaplar, bakır leğenler, çeşitli amaçlara yönelik yemek ve yağ kazanları, el aletleri, tepsiler ile süzekler Gaziantep mutfak kültürünün köklü ve zengin yapısına ilişkin somut kanıtlar sunmaktadır (Giritlioğlu, İpar ve Karakan, 2016, s. 74).

Tarihsel süreç içinde farklı medeniyetlerin izleri ve gelenekleriyle beslenen Gaziantep, sahip olduğu zengin yemek çeşitliliğiyle Türk mutfağının önde gelen yerel mutfakları arasında bulunmaktadır. Çok kültürlü yapının belirgin biçimde hissedildiği Gaziantep mutfağında, yüzlerce farklı yemek türü bulunmakta; kent, bu kültürel çeşitliliği yaratıcılıkla harmanlayarak kendine özgü bir gastronomik kimlik ortaya koymaktadır. Sahip olduğu ayırt edici özellikler sayesinde dünya genelinde kendi adıyla anılan tek mutfak olan Gaziantep mutfağının, yaklaşık 300'e yakın yemek çeşidine sahip olduğu bilinmektedir (Karataş, Aksu ve Deniz, 2023, s. 116). Bununla birlikte son dönemlerde Suriyeli mültecilerin Gaziantep ve çevresine yerleşmesiyle birlikte şehirde yeni lokantaların ve dükkanların açıldığı; bu durumun ise uzun vadede yeni lezzetlerin, yemek çeşitlerinin ve kültürün ortaya çıkmasına zemin hazırlayacağı değerlendirilmektedir (Gökırmaklı, Balcı, Bayram, Kaplan, Bayram ve Tiryakioğlu, 2017, s. 60).

Gaziantep'te gastronomi kültürünün oluşmasına katkı sağlayan başlıca unsurlar şu şekilde sıralanabilir:

- Yaklaşık 6000 yıla uzanan köklü bir tarihsel geçmişe sahip olması
- Bölgede tarih boyunca varlık göstermiş farklı uygarlık ve kültürlerin etkileri
- Kentin İpek Yolu güzergâhı üzerinde yer alması
- Kuzey ve kuzeybatıdan güneye uzanan geçiş yolları üzerinde yer alması
- Coğrafi konumunun belirlediği iklim şartlarının etkileri
- Yaklaşık 2200–2300 yıl önce dünya üzerinde en çok insan sayısının yaşadığı Mezopotamya'nın batı ucunda yer alan Zeugma'nın sahip olduğu kültürel zenginliğin yansıması
- Yöre halkının, mevcut tarihsel ve coğrafi etkenlerin ötesinde, kendi kimliklerinden kaynaklanan özgün ve yaratıcı özelliklerinin etkisi (Giritlioğlu, İpar ve Karakan, 2016, s. 76).

Gaziantep'in gastronomik kimliği analiz edildiğinde; tarihsel birikim, etnik çeşitlilik, yöreye uyarlanan yeni ürünler ve yerel yetkinlikler gibi alt unsurların bu kimliği güçlendirdiğini söylemek mümkündür. Gaziantep'te doğal koşullar gereği yetişmeyen bazı ürünlerin farklı coğrafyalardan temin edilerek bölge mutfağına uyarlanması ve yöresel yemeklerde kullanılması, bunun yanı sıra Araban sarımsağı gibi yerel ürünlerin kaliteli üretimine ve dağıtımının yayılmasına önem verilmesi ile bu alanda yeteneklerin geliştirilmesi, kentin gastronomi kimliğinin güçlenmesine hizmet etmektedir. Buna karşılık, deneme-yanılma süreçleri ve yenilikçi uygulamaların Gaziantep'in gastronomik

kimliğinin oluşumunda belirleyici bir rol üstlenmediği değerlendirilmektedir. Bu durumun, kentin gastronomi alanında gerek ulusal gerekse de uluslararası düzeyde kazanmış olduğu güçlü itibardan kaynaklandığı düşünülmektedir (Duran ve Meydan Uygur, 2022, s. 640).

Gaziantep'te geçmişten gelen toplu yemek yeme gelenekleri, günümüzde de canlılığını korumaktadır. Bu gelenekler, toplum bireylerini bir arada tutmanın yanı sıra sosyalleşme, kültürel aktarım ve iletişim gibi önemli işlevler de görmektedir. Gaziantep'e özgü geleneksel lezzetler; törenler, düğünler, mevlitler ve benzeri özel günlerde sofraları adeta birer ziyafet alanına dönüştürerek, kültürel bağların güçlenmesine katkı yapmaktadır. Türkiye genelinde özel günlere özgü yemekler yöreden yöreye farklılık göstermekle birlikte, küreselleşmenin etkisiyle kullanılan malzemeler, üretim teknikleri ve sunum biçimlerinde değişimler yaşanmaktadır. Ancak Gaziantep'in kültürel bir kavşak noktası üzerinde yer alması, Türk sosyo-kültürel yaşamının dinamikleri ve dinî inanış biçimleri; kentte geniş bir yemek çeşitliliğinin ortaya çıkmasını sağlamış, aynı zamanda özel günlere ilişkin yemek içerikleri ile bu yemeklere dair âdet ve uygulamaların sürekliliğini desteklemiştir. Belirli günlerde yapılan yemeklerin hazırlanma amaçları ve tüketilme biçimleri de Gaziantep'in kültürel yapısını yansıtan önemli unsurlar arasında yer almaktadır (Fidan ve Özcan, 2019, s. 76).

3.1. Gaziantep Mutfağı

Geleneksel Antep evlerinde yiyecekler; kiler, hazna, mağara, bardakaltı (*evin çatı bölümü*) ve mutfak gibi alanlarda muhafaza edilmektedir. Köylerden, bağ ve bahçelerden temin edilen ürünler ile çarşıdan satın alınan ve günlük tüketimde kullanılan süt, yoğurt, et, taze meyve ve sebze gibi gıda maddeleri, mutfakta kullanılmak üzere hazır bulundurulmaktadır. Bu sebeple Antep mutfağı zengin içeriklere sahiptir. Nitekim bu mutfak zenginliği, Antep Savunması sırasında Fransız kuvvetlerinin şehri kuşatmasına rağmen, kentin dışarıdan herhangi bir yardım almaksızın uzun süre direnişini sürdürebilmesinde ve aylarca savaşabilmesinde de önemli bir rol oynamıştır (Gaziantep Kültür ve Turizm Müdürlüğü).

Türk ve dünya mutfakları içinde ayrıcalıklı bir konuma sahip olan Gaziantep mutfağı, kuşaktan kuşağa aktarılan güçlü bir gastronomik miras üzerine inşa edilmiştir. Yemek ve tatlıların üretiminde kullanılan malzemelerin seçiminde gösterilen titizlik, yemeklere lezzer ve değişik tat veren baharatlar, soslar, salçalar ve çeşitli karışımlar ile hazırlık ve pişirme süreçlerinde sergilenen beceri, Gaziantep yemek ve tatlılarının ün kazanmasında belirleyici olmuştur. Gaziantep yemeklerinde haşlama, kavurma, sote, tava, fırın ve tencere

yemekleri gibi tüm pişirme teknikleri yaygın biçimde kullanılmaktadır. Yörede sebze ve etli yemeklerin çoğu yoğurtla pişirilmektedir. Gaziantep mutfağı dışındaki mutfaklarda yoğurdun bu denli yaygın ve pişirilerek kullanımına rastlanmamaktadır. Yemeklerde çoğunlukla bölgeye özgü ürünler tercih edilmekte ve baharat kullanımında da dikkat çekici bir çeşitlilik görülmektedir. Özellikle yoğurtlu yemeklerde yöreye özgü hasbir (safran), aşurede rezene, çorbalarda ise tarhın kullanılması, Gaziantep mutfağının kendine has lezzet karakterini yansıtan örnekler arasında yer almaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015, s. 85). Pek çok mutfakta bir ya da iki tür ekşi kullanılırken, Gaziantep mutfağında yemeğin niteliğine göre kullanılan yedi farklı ekşi çeşidi bulunmaktadır. Bunlar; limon, limon tuzu, sumak ekşisi, sumak tozu, nar ekşisi, koruk, koruk pekmezidir. Örneğin bamya yemeğinde koruk, sarmalarda erik, lahana ve pancar sarmalarında nar ekşisi, sulu salatalarda ise sumak ekşisi kullanılmaktadır. Sağlık, lezzet ve iştah açıcı özellikleriyle öne çıkan taze sarımsak, birçok yemekte yaygın olarak kullanılmaktadır. Hatta “*sarımsak aşı*” adında bir yemek vardır ve bakla tavasında yarı yarıya kullanılan temel bir malzeme olarak taze sarımsak kullanılmaktadır (Türkiye Kültür Portalı).

Gaziantep mutfak kültürünün zenginliğini besleyen temel unsurlardan biri, yemek çeşitliliğinin fazla olmasıdır. Gaziantep mutfağında ana yemek tek çeşit olsa da yemek hazırlanırken, ana yemeğe eşlik edecek bir sulu ve bir kuru yemek bulundurulmasına; uygun cacık, salata, nane, sarımsak, taze soğan, yarpuz, aşotu ve pırpırım gibi yeşillik ve sebzelerin sofrada yer almasına; ayran veya şerbet içilmesine önem verilir. Gaziantep mutfağında yer alan yemekler, içerik ve hazırlanış teknikleri dikkate alındığında aşağıdaki başlıklar altında sınıflandırılabilir (Sormaz ve Kaya, 2019, ss. 306–307):

- **Çorbalar:** Bulgurlu alaca çorba, dövmeli alaca çorba, bulgur çorbası, ezo gelin çorbası, fıstıklı çorba, malhuta çorbası, lebeniye çorbası, katma çorbası, kıymalı çorba, maş çorbası, keme çorbası, yuvalama çorbası, öz çorba, şirinni çorba ve tarhana çorbası (Uçuk ve Kayran, 2023, s. 58).
- **Etli yemekler:** Beyran, beyin haşlama, kara kavurma, nohut yahnisi, lolaz aşı, ebe gümece, kilis kebabı, et haşlama, keme tavası, patlıcan oturtması, kellepaça, kazan kebabı, daraklı tavası, kenger tavası, yarım tava, etli kuru fasulye, topaç eritmesi, ciğer yahnisi, doğrama, et kızartması, bakla tavası, bamya tavası, borani, erik tavası, çağla aşı, domates tavası, etli kabak, etli mercimek, kabaklama, etli patates, patlıcan musakkası, soğan yahnisi, etli taze fasulye, etli türlü (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).
- **Dolma ve sarmalar:** Pirinç, bulgur veya firikle yapılan; biber dolması, kabak dolması, haylan kabağı dolması, yoğurtlu kabak dolması, patlıcan dolması, domates dolması, soğan dolması, patates dolması,

havuç dolması, mihşiyaz dolması (nakışlı dolma), mumbar dolması, hıyar dolması, acur dolması, keme dolması. Pirinçle ya da bulgurla yapılan; yaprak sarması, lahana sarması, pancar sarması ve marul sarması (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).

- **Kebablar:** Ali nazik, cartlak kebabı, külbastı, patlıcan kebabı, soğan kebabı, sarımsak kebabı, elma kebabı, vişneli kebab, vali kebabı, yeni dünya kebabı, domatesli kuş başı, adana kebabı, altı ezmeli kıyma, pırzola, sebzeli kebab, yoğurtlu kebab, kıyma kebabı, döner, altı ezmeli tike kebabı, ayvalı kebab, altı ezmeli tavuk şiş, yürek şiş, tavuk şiş, beyti kebab, terbiyeli şiş, ciğer kebabı, domatesli kıyma kebabı, keme kebabı, simit kebabı (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).
- **Köfteler:** Arap köftesi, içli köfte, analı kızlı, yağlı köfte, malhıtalı köfte, topaçlı köfte, yuvarlama, yumurtalı köfte, çiğ köfte, simit kebabı, yoğurtlu ufak köfte, içli yapma kıymalı köfte, sini köftesi, ekşili ufak köfte, közleme, patatesli yapma, haveydi köftesi, akıtmalı köfte, enginarlı ufak köfte, ekşili ufak köfte, ayvalı ufak köfte, tene katması, iç katması, mişviyye, yapma, (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü), omaç.
- **Sebze yemekleri:** Kabak içi kavurması, müceddere, yalancı dolma, kızartmalar (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü), şiveydz, söğürme.
- **Pilavlar:** Bulgur pilavı, domatesli bulgur pilavı, mercimekli bulgur pilavı, etli bulgur pilavı, pirinç pilavı, etli pirinç pilavı, domatesli pirinç pilavı, hindili pilav, lolazlı pilav, malhıtalı pilav, şehriyeli pilav, patlıcanlı pilavı, havuçlu pilav, nohutlu pilav, mercimekli pirinç pilavı, özbek pilavı, mukaşşerli pilav, kapamalı pilav, pırprimli pilav, börglü pilav, ciğerli pilav, firikli pilav, etli firik pilavı, firikli simitaşı, meyhane pilavı, simit aşı, (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).
- **Börekler:** Kabak böreği, tarhınlı peynirli börek, zeytinli börek, baklava böreği, suböreği (kıymalı, peynirli), puf böreği (peynirli, pirinçli, kıymalı), şiş börek, (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü), antep fıstıklı börek (tatlı), lor böreği (soğanlı-salçalı, şekerli).
- **Piyazlar, salatalar ve cacıklar:** Maş piyazı, yumurta piyazı, lolaz piyazı, fasulye piyazı, zeytin piyazı, patates piyaz; Antep salatası, domates salatası, çoban salatası, soğuk turşu; marul cacığı, semizotu cacığı, yarpuz cacığı, maydanoz cacığı, hıyar cacığı, haşlanmış keme cacığı, aştotu cacığı, havuç cacığı, ıspanak cacığı, k.pancar cacığı, turp cacığı (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).

- **Tatlılar:** 16 çeşidi bulunan baklava (fıstıklı, cevizli, kaymaklı), katmer (fıstıklı, kaymaklı), künefe (fıstıklı, cevizli, kaymaklı, ağızlı, peynirli ve burma), taş kadayıfı, kuymak, bastık (nişasta ile pişirilen üzüm suyu peltesi), lokma, fıstık ezmesi, şekerli kahke, müşebbek ve fukara künefesi, muni (dövme ile pekmez pişirilir; emzikli kadınlara verilir), tel helva, içli tel helva, cevizli helva, tahin helvası, leblebili helva, ağızlı pekmez (lorla pekmez karışımı), bastık kızartması (bastık yapılan şıradan katlanarak yumurtaya batırılıp yağda kızartılır), şirinli çorba (bulgur ve pekmezle yapılan bir çorba), irmik helvası, fıstıklı helva, memiye helvası, un helvası, peynirli un helvası, kaymaklı un helvası, pekmezli nişasta helvası, pekmezli un helvası, fakıbeyni (kaymaklı yoğurtlu pekmez karışımı), şekerli-peynirli karnıyarık, pekmezli tahin helvası, unlu helva, küncülü helva, aşure, pekmezli aşure, küsbe akıtması (susamdan çıkan tahin tortusunun pekmezle eritilmesi), sütü (sütlaç), güllaç, zerde, muhallebi (Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).
- **İçecekler:** Çay, kahve, ayran, meyan şerbeti, şuruplar, loğusa şerbeti, menengiç kahvesi, zahter (kekik suyu) (Yılmaz, 2012).

Gaziantep mutfağı, yöreye özgü yemeklerin yanında ayrıca Türkiye'nin farklı bölgelerine ait yemekleri, komşu ülkelerin mutfaklarından örnekleri ve Türk dünyasına ait yemek kültürünü de bünyesinde barındırmaktadır. Ancak yemeklerin kökeninden ziyade, buldukları coğrafyada kazandıkları bölgesel tatlar önemli bir kriterdir. Bu yerel tatların oluşumunda ise iklim koşullarından bölgede yetişen ot ve baharatlara kadar birçok unsur etkili olmaktadır (Giritlioğlu, İpar ve Karakan, 2016, s. 75).

3.2. Sokak Lezzetlerinin Gaziantep Gastronomisindeki Yeri

Sokak lezzetleri, antik dönemlerden itibaren insanların yaşamlarında yer alan bir beslenme biçimidir. Bu ürünler genellikle buldukları kentin yerel malzemeleriyle hazırlanan iştah açıcı, renkli ve otantik yiyecek ve içeceklerden oluşmaktadır. Tarihsel süreklilik gösteren bu lezzetler, günümüzde de varlığını korumakta ve her mevsimde, günün farklı saatlerinde kolayca erişilebilir olmaları nedeniyle talep görmektedir. Sokak lezzetlerinin üretim ve satış süreçlerinde gıda güvenilirliği, hijyen ve kalitesi resmî denetim mekanizmaları dışında kalmaktadır. Buna rağmen tüketiciler, bu durumun farkında olmalarına karşın sokak lezzetlerini tüketmeyi sürdürmektedir (Ödemiş ve Aslan, 2021, s. 66). Özellikle gelişmekte olan ülkelerde sokak lezzetleri, kent merkezlerinin önemli ve ortak özelliklerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Bu yiyeceklerin temel belirleyici özelliği, perakende olarak sunuldukları mekânın doğrudan "sokak" olmasıdır. Sokak lezzetlerine yönelen tüketiciler açısından güvenlik,

hijyen ve kalite unsurlarından ziyade; ürünlerin pratikliği, kolay ulaşılabilirliği ve bunların sağladığı haz duygusu ön planda yer almaktadır (Solunoğlu ve Nazik, 2018, s. 51).

Sokak lezzetlerinin ortaya çıkışında, düşük gelir düzeyine sahip ve yoğun çalışma temposu içinde bulunan bireylere ekonomik, lezzetli ve doyurucu gıdalar sunma ihtiyacının belirleyici olduğu bilinmektedir. Bu nedenle sokak lezzetleri tüketicileri de ağırlıklı olarak düşük gelirli çalışanlar ile öğrenciler olmuştur. Ancak günümüzde sokak lezzetlerinin tüketim motivasyonu bu çerçevenin ötesine geçmiştir. Artık bu ürünlerin sadece belirli bir sosyo-ekonomik grup tarafından tüketilmediği, yerli ve yabancı turistlerden yerel halka, düşük veya yüksek farklı gelir düzeylerine sahip kişiler tarafından da tüketildiği görülmektedir (Ödemiş ve Aslan, 2021, s. 46).

Sokak lezzetlerinin, her mevsimde ve günün her saatinde kolay erişilebilir olması ve tüketiciye keyif sunması dolayısıyla toplumun hemen her kesimine hitap edebilme potansiyeli, bu ürünlerin gastronomik bir unsur olarak ele alınmasını gerekli kılmaktadır. Bu bağlamda, üretici ve tedarikçiler açısından hijyen ve üretim süreçlerinin geliştirilmesi, tüketiciler açısından ise beslenme ve ekonomik boyutların iyileştirilmesi büyük önem taşımaktadır (Solunoğlu ve Nazik, 2018, s. 52).

Sokak lezzetlerinin, gastronomi turizminin gelişimine önemli katkılar sunduğu genel kabul görmektedir. Bu lezzetler, turistlere yalnızca yerel tatları deneyimleme imkânı sunmakla kalmamakta; aynı zamanda bölge halkının yemek kültürü hakkında da bilgi edinmelerini sağlamaktadır. Gastronomi alanında hem Türkiye’de hem de dünya çapında öne çıkan kentlerden biri olan Gaziantep, tarihsel süreç içerisinde farklı medeniyetlerin mutfak kültürlerini bünyesinde harmanlayarak günümüze taşıyan özgün bir yapıdadır. Bu zengin mutfak kültürü içerisinde sokak lezzetleri ayrıcalıklı bir konumda yer almaktadır. Zira sokak lezzetleri, Gaziantep’te günlük yaşamda yaygın olarak tüketilen yiyecekler arasında bulunmaktadır. Özellikle dürüm kültürünün kentte oldukça gelişmiş olduğu görülmekte olup, dürümlerin hazırlanmasında çoğunlukla yöreye özgü “Antep turnaklı pidesi” tercih edilmektedir. Bu yönüyle sokak lezzetleri, Gaziantep’in kültürel ve gastronomik kimliğini yansıtan önemli unsurlar arasında değerlendirilmektedir (Şahin ve Baysal, 2022, s. 430).

Gaziantep’te sokak lezzetleri mevsimsel koşullara bağlı olarak çeşitlilik göstermekle birlikte, kentle özdeşleşmiş bazı ürünler ön plana çıkmaktadır. Bu lezzetler arasında; nohut dürümü, ciğer kebabı, et köfte, zeytin piyazı, tavuk şiş, lahmacun, patlıcan ve patates kızartması, kıyma ve tike kebablar, firik pilavı ve kahke (simit), meyan şerbeti, karsambaç, urumu dut suyu, dondurma, pamuk şeker, avare leblebi, elma şekeri, şam tatlısı ve halka tatlı

gibi şerbetli tatlılar, patlamış ve haşlanmış mısır, mevsimine göre sunulan kuruyemişler, duzluca (haşlanmış nohut), taze Antep fıstığı, nane şekeri, kestane, badem şekeri Gaziantep sokak kültürünün önemli parçaları arasında yer almaktadır. Mevsimsel olarak taze nohut ve marul gibi ürünler de sokak lezzetleri kapsamında tüketilmektedir. Yılın her dönemi sokak lezzetlerine Gaziantep'te talep vardır. Özellikle Ramazan ayı içerisinde Kale Altı'nda ayak üstü açık havada yenen ciğer kebabı ve helva, meyan şerbeti, ramazan kahkeleri, çeşitli tatlılar oldukça tüketilir (Alisinanoğlu, 2023). Ramazan ayı boyunca hem iftar hem de sahurda yerel halkın bir araya geldiği bu alanlar, aynı zamanda birlik-beraberlik, sosyalleşme ve dayanışmanın da bir ifadesi şeklindedir ve yöresel kültürü yansıtır.

Zenginliğini tarihsel geçmiş birikiminden alan Gaziantep mutfağı, sokak lezzetleri açısından da çeşitliliği bol olan ve Türk mutfağını temsil eden bir özelliktedir. Türk mutfağında da önemli bir yere sahip olan; kavurma, içli köfte, nohut dürüm, ciğer kebabı ve Antep lahmacunu gibi ürünler, Gaziantep sokak lezzetlerinin öne çıkan tatlarıdır (Şahin ve Baysal, 2022, s. 422).

Son yıllarda giderek artan şekilde ilgi gören sokak lezzetleri; zengin içerikleri, özgünlükleri ve çeşitlilikleriyle bu talebi karşılayabilecek güçlü bir potansiyele sahiptir. Sokak lezzetleri, bölgesel yemek kültürünü yansıtmaları bakımından gastronomik bir kimlik sunarken, turistlerin yerel halkla doğrudan etkileşim kurmasına imkân tanınmasıyla sosyo-kültürel bir işlev de üstlenmektedir. Bu lezzetlerin en belirgin özelliklerinden biri, bölgeden bölgeye farklılık göstererek ait oldukları kültürel kimliği en gerçekçi biçimde ziyaretçilere aktarabilmesidir. Bunun yanı sıra sokak lezzetlerinin yılın her döneminde, günün her saatinde kolaylıkla erişilebilir olması ve ekonomik açıdan geniş bir tüketici kitlesine hitap edebilmesi, gastronomi turizmi açısından bu alana daha fazla önem verilmesi gerekliliğini ortaya çıkarmaktadır. Yerel lezzetlere sahip çıkmak açısından da sokak lezzetleri önemli bir unsurdur. Zira bu ürünlerden gelir elde etmeye başlayan yerel halk, söz konusu lezzetlerin tanıtımı ve sürdürülebilirliğini gönüllü olarak destekleme eğilimi gösterecektir. Sokak lezzetlerinin turistlerin destinasyon tercihleri üzerindeki etkisinin farkına varan ulusal ve yerel yöneticilerin; sektörün gelişimini destekleyecek politikalar üretmesi, tüketicilerin sağlığını gözeterek hijyen standartlarını sağlayan düzenlemeleri hayata geçirmesi, bölgelerin gastronomik bir kimlik kazanmasına katkı sağlayacaktır (Güney Göller, 2023, s. 157).

3.3. Gaziantep Gastronomisinde Esnaf Lokantaları ve Yerel İşletmeler

Turizm sektöründeki gelişmelere paralel olarak kültürler arası etkileşimin artması ve gerek yerel halkın gerekse turistlerin lezzet, sağlık ve sunum gibi unsurlar açısından modernize edilmiş yeme-içme işletmelerine yönelmesi, Anadolu şehirleri özelinde esnaf lokantalarının dönüşüm ihtiyacını gündeme getirmiştir. Bu nedendir ki esnaf lokantalarının, kendilerine özgü kimliklerini ve geleneksel yapısını koruyarak ürün çeşitliliğini artırmaları ve çağdaş gastronomik anlayışla uyum sağlamaları önemli bir gereklilik olarak ortaya çıkmaktadır. Öte yandan bu yönelim sürecinde yöresel yemekler ve gastronomik ürünlere yönelik talebin de giderek artması söz konusudur (Bulut, 2019, s. 543).

Esnaf lokantaları, uzun yıllar boyunca çevresindeki esnafa Türk mutfağının geleneksel yemeklerini uygun fiyatlarla sunan önemli lezzet alanları olmuşlardır. Çoğu zaman küçük ölçekli işletmeler olarak faaliyet gösteren esnaf lokantalarının bir kısmı çeşitli sorunlar nedeniyle zaman içerisinde faaliyetlerine son vermiştir. Bununla birlikte, Türkiye'deki bazı esnaf lokantalarının üçüncü ya da dördüncü kuşak tarafından işletilmeye devam ettiği ya da el değiştirme yoluyla varlığını günümüze taşıdığı görülmektedir. Türk mutfağına özgü yemekleri yaşatmaları sayesinde esnaf lokantaları, son yıllarda gelişen gastronomi turizmi içerisinde önemli bir potansiyel taşımaktadır. Nitekim günümüzde seyahat eden her altı turistten birinin gastronomi turizmi kapsamında hareket ettiği belirtilmektedir (Taner ve Çetin, 2023, s. 21).

Sağlıklı beslenme anlayışının günümüzde yaygınlaşmasına yönelik çabalar, esnaf lokantası geleneğini gündeme taşımıştır. Esnaf lokantaları, ev yemeklerinin sokaktaki bir yansıması gibidir ve bireyler bu alanlarda kendi damak tatlarına uygun geleneksel lezzetlere kolaylıkla ulaşabilmektedir. Zaman içerisinde esnaf lokantaları turistik açıdan yerel mutfak zenginliği tanıtması açısından bir vitrin işlevi üstlenmiştir. Çorba türleri, zeytinyağlılar, tencere yemekleri, şerbetli tatlılar gibi Türk mutfağında yer alan lezzetlerin bir arada sunulduğu esnaf lokantaları Türk damak zevkinin uluslararası düzeyde tanıtılmasında önemli katkılar sağlamaktadır (Taner ve Çetin, 2023, s. 25).

Yemek, yalnızca ait olduğu toplumla değil, aynı zamanda o toplumun yaşadığı coğrafya ile de özdeşleşen kültürel bir unsurdur. Gaziantep mutfağı, sahip olduğu otantik yemek çeşitleriyle değişik kültürleri içinde bulundurmaktadır. Esnaf lokantaları, bu kültürel çeşitliliği yansıtan ve kültürel mirasın taşıyıcısı konumunda bulunan işletmelerin başında gelmektedir.

Geçmişten günümüze kadar özgünlüğünü koruyarak nesiller boyunca varlığını sürdüren bu lokantalar, Gaziantep mutfak kültürünü en iyi temsil eden mekânlar olarak öne çıkmaktadır. Günümüzde Gaziantep'te faaliyet gösteren ve geleneksel yapısını muhafaza eden esnaf lokantaları, bölgeye özgü otantik lezzetleri turistlerle buluşturarak gastronomi turizmine katkı sağlamaktadır (Bahtiyar Sarı ve Bilgi, 2024, ss. 137–138). Ancak Gaziantep'te faaliyet gösteren ve geleneksel mutfak anlayışını otantiklik çerçevesinde sürdüren esnaf lokantalarının sayısının sınırlı olduğu, ayrıca bu sayının zaman içerisinde giderek azaldığı görülmektedir. Gastronomi ve yöresel mutfak denildiğinde öne çıkan kentlerden biri olan Gaziantep açısından bu durum, uzun vadede bir kriz oluşturabilir. Bu nedenle yaşayan mutfak kültürünün korunması, nesiller boyunca varlığını sürdüren işletmelerin desteklenmesi ve bu işletmelere yönelik teşvik mekanizmalarının geliştirilmesi önem arz etmektedir (Bahtiyar Sarı ve Bilgi, 2024, s. 144).

Şehir konumu itibariyle tarih boyunca farklı kültürlerle etkileşim içinde bulunmasının etkisiyle zengin bir mutfağa sahiptir. Zengin mutfak kültürünü yansıtan unsurlardan biri de yerel restoranlardır. Nitekim UNESCO'nun gastronomi şehri unvanı için belirlediği kriterlerde, restoranların ve yerel işletmelerin önemi vurgulanmaktadır (Kaya ve Uyanık, 2022, s. 284). Gaziantep, söz konusu kriterleri karşılayarak gastronomi şehri teması kapsamında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil olmuştur. Bir kentin mutfak kültürünü görünür kılan ve sürdürülebilirliğini sağlayan temel paydaşlardan biri olan yerel yiyecek-içecek işletmeleri, bu kriterlerin hem yerine getirilmesinde hem de uzun vadede korunmasında önemli bir işlev görmektedir (Kaya ve Uyanık, 2022, s. 269).

Bir ülkeye ya da bölgeye gelen ziyaretçiler, seyahat ettikleri destinasyonun mutfak kültürünü yakından tanıma eğilimindedir. Bu noktada, bölgede faaliyet gösteren yiyecek ve içecek işletmeleri önemli bir rol üstlenmektedir. Ziyaretçilerin konaklama süreleri boyunca beslenme ihtiyaçlarının nitelikli biçimde karşılanması ve ağırlanmaları, söz konusu işletmelerin temel görevidir. Bölge mutfağına özgü zengin yemek çeşitlerinin ziyaretçilere sunulması, bölgenin be Türk mutfağına olumlu biçimde tanıtılmasına katkı sağlamaktadır.

Buna karşın, birçok yiyecek ve içecek işletmesinin Türk mutfak kültüründe bulunmayan yemekleri menülerinde ağırlıklı olarak sunması ve yöresel lezzetlere yeterince yer vermemesi dikkat çekmektedir. Küreselleşmenin etkilerinin giderek arttığı günümüzde, yerel ve kültürel değerlerin korunmasının önemi artmıştır. Kökenleri Orta Asya'ya uzanan zengin Türk mutfağı, zaman içerisinde önemli bir dönüşüm geçirmiş, bu süreçte bazı yöresel yemekler özgün niteliklerini kaybetme riskiyle karşı karşıya kalmıştır. Günümüzde hâlâ içeriği tam olarak

belirlenememiş, temel malzemeleri üretilmeyen ya da temin edilemeyen ve unutulmaya yüz tutmuş yemekler vardır. Yöresel ürünlerin ve geleneksel yemeklerin tüketim kültürü karşısında yok olmasının önüne geçilebilmesi, yöresel mutfak uygulamalarının bölgede faaliyet gösteren yiyecek ve içecek işletmelerince etkin bir şekilde hayata geçirmesiyle mümkün olabilecektir (Sormaz ve Kaya, 2019, ss. 316–317).

4. UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Çerçevesinde Gaziantep

UNESCO 2004 yılında Yaratıcı Şehirler Ağı Programı (Creative Cities Network) hayata geçirmiştir. Bu program; farklı coğrafyalardan, çeşitli gelir düzeylerine, nüfus büyüklüklerine ve kapasitelere sahip şehirleri yaratıcı endüstriler ekseninde çalışmak amacıyla bir araya getirmeye çabalayan uluslararası bir girişim niteliğindedir. Tarihsel ve kültürel birikimleri ile farklı kültürel aktörleri bünyesinde barındıran şehirler, yaratıcılığın yeni biçimlerini üretme ve geliştirme potansiyeline sahiptir. Bu bağlamda program, UNESCO'nun kültürel çeşitlilik ideallerini destekleyecek şekilde; yerel aktörlerce yürütülen kültürel endüstrilerin sosyal, ekonomik ve yaratıcı kapasitesini güçlendirmeyi hedeflemektedir. Yaratıcı Şehirler Ağı, şehirlerin kendi kabiliyet ve enerjilerini yönlendirebilecekleri yaratıcı endüstri alanlarına göre belirlenen sekiz ana tema etrafında yapılandırılmıştır. Bu temalar; *edebiyat, film, müzik, zanaat ve halk sanatları, tasarım, gastronomi, medya sanatları ve mimari* şeklindedir. 2025 yılı itibarıyla ağa dâhil edilen son şehirlerle birlikte UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı toplamda 408 şehir bulunmaktadır. Gastronomi temasında program kapsamında toplam 66 şehir bulunmaktadır. Türkiye ise bu program kapsamında toplam dokuz şehirle temsil edilmektedir. Bu şehirlerin üçü *gastronomi* alanında (Gaziantep 2015, Hatay 2017, Afyonkarahisar 2019), ikisi *müzik*, ikisi *zanaat ve halk sanatları*, biri *tasarım* ve biri *edebiyat* teması altında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil olmuştur (UNESCO Türkiye Millî Komisyonu).

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, bir kentin “*gastronomi şehri*” olarak tanınabilmesi için belirli ölçütler ortaya koymuştur. Bu ölçütler;

- “*Kentsel merkezin ve/veya bölgenin karakteristik bir özelliği olan iyi gelişmiş gastronomi;*
- *Sayırsız geleneksel restoran ve/veya şefi bünyesinde barındıran canlı gastronomi topluluğu;*
- *Geleneksel mutfakta kullanılan endojen malzemeler;*
- *Endüstriyel / teknolojik ilerlemeler karşısında ayakta kalabilen yerel bilgi, geleneksel mutfak uygulamaları ve pişirme yöntemleri;*

- *Geleneksel gıda pazarları ve geleneksel gıda endüstrisi;*
- *Gastronomi festivallerine, ödüllere, yarışmalara ve diğer tanınırlık faaliyetlerine ev sahipliği yapma geleneği;*
- *Doğaya saygı ve sürdürülebilir yerel ürünlerin tanıtımı;*
- *Kamuoyunun takdirine çalışmak, eğitim kuruluşlarında beslenmenin teşvik edilmesi, biyoçeşitliliği koruma programlarının aşçılık okulları müfredatına dâhil edilmesi şeklindedir”* (Kaya ve Uyanık, 2022, ss. 271-272).

Belirlenen ölçütlerden de anlaşılacağı üzere, bir kentin gastronomi şehri olarak tanınması, bu unvanın kalıcı ve değişmez biçimde taşınacağı anlamına gelmemektedir. Nitekim UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağının, yaratıcı şehir olarak kabul edilen her kent için üyelik sürecinin devamlılığı amacıyla dört yılda bir izleme raporu hazırlaması, bu yaklaşımın somut bir göstergesidir. Gastronomi şehri ilan edilen şehirler, gastronomi alanındaki bilgi ve becerilerini yükseltmek amacıyla sağlık şartlarının iyileştirilmesini, toplumun yaşam kalitesinin artırılmasını hedefleyen ve ekonomik anlamda turizm, tarım, gıda sektörü ve lojistik vb. sektörlerle de ilişkili bir kalkınma unsuru olarak gastronominin önemini kavrayan şehirlerdir (Akın ve Bostancı, 2017, s. 114).

Türkiye’den UNESCO tarafından “*gastronomi şehri*” unvanıyla kabul edilen ilk şehir olan Gaziantep, yaratıcı şehir kimliği çerçevesinde; kültürlerarası etkileşimi güçlendirmeyi, toplumsal bütünleşmeyi desteklemeyi, diğer yaratıcı gastronomi şehirleriyle iş birliklerini artırmayı ve gastronomi temelli festivalleri geleneksel duruma getirmeyi önemsemektedir. Bu doğrultuda hayata geçirilen “*İlçelerdeki Mutfaklar*” ve “*Engelsiz Atölye*” projeleri ile “*Uluslararası Antep Fıstığı Kültür ve Sanat Festivali*”, “*Uluslararası Şirehan Yiyecek ve İçecek Festivali*” ve “*Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivali*” gibi organizasyonlar, kentin kültürel kimliğini yaratıcı bir perspektifle değerlendirdiğinin somut örneklerini oluşturmaktadır. Yerel ekonomisinde gastronominin belirleyici bir rol oynadığı Gaziantep’te, istihdamın önemli bir bölümü yiyecek ve içecek sektöründe sağlanmaktadır. Tahıl, baharat ve kuru meyvelerin ağırlıklı olarak kullanıldığı mutfak yapısında öne çıkan tatlar olan et yemekleri, kebablar, tencere yemekleri ile tatlılar, gastronomik deneyim arayışındaki ziyaretçiler için güçlü bir çekim unsuru oluşturmaktadır. Bu yönüyle Gaziantep, gastronomiyi yalnızca ekonomik bir faaliyet alanı olarak değil; aynı zamanda kültürlerarası diyalogu geliştiren ve toplumsal uyumu pekiştiren bir araç olarak değerlendirmekte ve bu yaklaşımıyla yaratıcı şehir kimliğini güçlendirmektedir (Karataş, Aksu ve Deniz, 2023, ss. 111–112).

Gaziantep’in gastronomi şehri olarak tanınmasında; bölgede yetiştirilen Antep fıstığı ve bakliyat ürünleri ile çeşitlilik gösteren kebab, piyaz, pilavlar ve

kazan yemeklerinin belirleyici rol oynadığı görülmektedir. Bununla birlikte, kentte sunulan yiyecek ve içeceklerde gıda güvenliği ve hijyen standartlarının da önemli bir unsur olduğu belirtilebilir. Kentin, tarihsel olarak ticaret yolları üzerinde konumlanması ve farklı baharatların mutfak kültürüne dâhil olması, yöresel yemeklerin ulusal ve uluslararası düzeyde tanınırlığını artırarak kentin gastronomi şehri olarak öne çıkmasına katkı sağlamıştır. Ayrıca, çeşitli pide türleri ve bunların sunum biçimleri, yöresel çorbalar (özellikle yoğurtlu çorbalar), kurutulmuş sebze ve meyveler, sakatat yemekleri, geleneksel yöntemlerle üretilen pekmez ve salça ile dünya çapında bilinen Gaziantep baklavası da kentin “gastronomi şehri” olmasında önemli rol oynamıştır denebilir. Halep mutfağının da kentin gastronomi şehri olarak belirlenmesinde etkili olduğu söylenebilir. Öte yandan, Gaziantep’in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na dâhil edilme sürecinde yerel yönetimler ile kent halkının gösterdiği çaba ve etki, bu başarının temel bileşenlerinden biri olarak öne çıkmaktadır (Akın, 2018, s. 310).

Kentin zengin mutfak kültürünü yansıtan önemli unsurlardan birisi de yerel restoranlardır. Nitekim UNESCO’nun gastronomi şehri olma sürecinde belirlediği ölçütler, restoranların bu bağlamdaki belirleyici rolüne özellikle vurgu yapmaktadır (Kaya ve Uyanık, 2022, s. 284). Restoranların geleneksel mutfak uygulamalarını ve pişirme tekniklerini sürdürmesi, yerel ve endojen ürünleri kullanması, çevreye duyarlı ve sürdürülebilir üretimi desteklemesi ile toplumsal faydayı önceleyen bir yaklaşım benimsemesi, kentin gastronomik kimliğinin devamlılığı açısından öneme sahiptir. Bu çerçevede Gaziantep, sahip olduğu sürdürülebilir gastronomi potansiyelini UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı ile kurduğu bağ üzerinden güçlendirmiştir. UNESCO’nun sağladığı bu çerçeve, kent için bir imaj yaratırken aynı zamanda destinasyonu ziyaret eden turistlerin algılarını da şekillendirmektedir. Özellikle bilinçli tüketicilerin turizm faaliyetlerine bakışı ve gastronomi şehri olarak tanımlanan destinasyonlardan beklentileri, söz konusu imajın gelişimiyle doğrudan ilişkili olacaktır (Kaya ve Uyanık, 2022, s. 284).

Kentin gastronomik zenginliği, GastroAntep Kültür Yolu Festivali aracılığıyla hem ulusal hem de uluslararası ölçekte görünür kılınmaktadır. Festival kapsamında düzenlenen söyleşiler, paneller ve atölye çalışmaları gibi gastronomi odaklı etkinliklerin yanı sıra çeşitli sanatsal faaliyetler de katılımcılara eşsiz bir deneyim yaşatmaktadır. Yerel üretimi destekleyen yaklaşımı, sürdürülebilir tarıma önem vermesi ve gastronomi turizmini geliştirmeyi hedefleyen vizyonuyla GastroAntep Festivali, sadece yiyecek ve içecek odaklı bir organizasyon olmanın ötesine geçerek, kültürel etkileşimi güçlendiren bir buluşma alanı niteliği taşımaktadır (GastroAntep Kültür Yolu Festivali).

Gaziantep'in UNESCO tarafından gastronomi alanında yaratıcı şehirler ağı kapsamına alınması, kentteki bileşenlerde belirgin bir farkındalık oluşturmuş; özellikle gastronomik mirasın tanıtımı, sunumu ve korunmasına yönelik daha bilinçli bir tutum gösterilmeye başlamıştır (Fidan ve Özcan, 2019, s. 76). Bu süreçte Gaziantep, *Avrupalı Seçkin Destinasyonlar (EDEN) Projesi* kapsamında 2015 yılında “*Yerel Gastronomi ve Turizm*” teması ödülüne layık görülmüştür. Bunun yanı sıra Gaziantep Mutfağı, *UNESCO Yürütme Kurulu*'nun kararı doğrultusunda 116 kentin yer aldığı *Yaratıcı Şehirler Ağı* listesine 11 Aralık 2015 tarihinde dâhil edilerek, uluslararası ölçekte dünya mutfakları arasında konumunu resmî olarak tescillemiştir (Türkiye Kültür Portalı).

Dünya genelinde birçok mutfak ülke adıyla anılırken, şehir adıyla özdeşleşen “*Gaziantep Mutfağı*”, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na dâhil edilmesiyle birlikte ulusal ve uluslararası ölçekte önemli bir rekabet avantajı kazanmıştır. Çeşitlilik ve sunum açısından Türkiye'nin önde gelen mutfakları arasında yer alan Gaziantep Mutfağı, son yıllarda gerçekleştirilen ulusal organizasyonlar sayesinde giderek artan bir görünürlük ve farkındalık elde etmiştir. Bu birikimin küresel ölçekte tanınırlığa dönüşmesi, dünya çapında bilinirliğinin yükselmesi, şehrin gastronomi temelli marka kent imajının güçlendirilmesi açısından UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı kapsamına alınmasının önemi büyüktür. Öte yandan, insanlık tarihine ışık tutan benzersiz arkeolojik mirasa ev sahipliği yapan Gaziantep, zengin tarihsel ve kültürel değerlerini mutfak kültürüyle bütünleştirerek; UNESCO gibi uluslararası bir kuruluşun sağladığı destekle sosyal ve ekonomik açıdan gelişimini daha da arttıracığı düşünülmektedir (Giritlioğlu, İpar ve Karakan, 2016, ss. 77–78).

5. Gastronomi Turizminde Gaziantep

Yemek ve kültür olguları, tarihsel süreçte karşılıklı etkileşim içinde gelişmiş; bu iki unsurun kesişimi ise gastronomi turizminin gelişmesini sağlamıştır. Gastronomi turizminin bir bölgede gelişmesi için, o bölgeyi diğer destinasyonlardan ayıran özgün ve yerel gastronomik değerlere sahip olması gerekmektedir (Başat, Sandıkçı ve Çelik, 2017, s. 65). Bu kapsamda gastronomi unsurlarının temel kaynaklarını; yöreye özgü yiyecek ve içecekler, yerel coğrafyada yetiştirilen gıda hammaddeleri ile bu ürünlerin işlenme ve sunum biçimleri oluşturmaktadır. Turizmin çeşitlendirilmesi ve yerel ekonominin canlandırılmasında gastronomik unsurların önemli katkısı vardır (Duran ve Meydan Uygur, 2022, ss. 628–629). Günümüzde gastronomi turizmi, kültür turizminin giderek yaygınlaşmasıyla birlikte turizm pazarına önemli katkılar sağlamakta ve ekonomik kalkınmayı destekleyen bir işlev görmektedir (Özdemir ve Dülger Altınır, 2019, s. 1).

Son dönemlerde yapılan araştırmalar; yabancı turistlerin Türkiye’yi tercih etme nedenleri arasında tarihî ve kültürel zenginliklerin yanı sıra bu mirasla bütünleşmiş geleneksel mutfak kültürünün de önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir. Turistlerin yerel tatlara yönelik merakı ile menülerde lezzet ve kalite bulma ihtiyacı, gastronomiye olan ilgiyi giderek artırmaktadır. Nitekim *TÜRSAB Gastronomi Turizmi 2014 Raporu*’nda, dünya genelinde turistlerin %88,2’sinin destinasyon seçiminde yemeğin çok önemli bir unsur olduğunu ifade ettiği belirtilmektedir (Özdemir ve Dülger Altın, 2019, s. 9).

Günümüzde turistik ürün tüketicilerinin, bilgiye erişim ve paylaşım imkânlarının artması ile birlikte benzer deneyimlerin olması gibi nedenlerle, seyahat ettikleri destinasyonlardan beklentileri de dönüşmektedir. Turistler artık yenilik, yerellik, otantiklik, özgünlük, farklılaşmış ve zenginleştirilmiş deneyimlerin yanı sıra, pasif birer tüketici olmaktan ziyade sürece dâhil olan paydaşlar olarak turistik faaliyetlere katılma beklentisi içindedirler. Bu çerçevede gastronomi unsurları ve gastronomik ürünler, turistler için önemli birer çekim faktörü olmakla birlikte, çoğu zaman tek başına bir destinasyona seyahat etme kararını belirleyen temel unsur olma niteliği taşımamaktadır. Dolayısıyla gastronomi unsurlarının ve ürünlerinin turistik birer ürün durumuna getirilmesi ve turizm pazarında yer alması gerekir (Duran ve Meydan Uygur, 2022, s. 631).

Dünya genelinde toplumlar arasındaki kültürel farklılıkların giderek azalması ve yerel kültürel değerlerin yeni kuşaklara aktarımı sürecinde yaşanan sorunların olduğu bir dönemde ülkelerin mutfak kültürlerini koruma ve yaşatma gerekliliği özellikle 1990’lı yılların ardından gastronomi turizmine yönelik ilginin ve hareketliliğin artmasını sağlamıştır. Bu çerçevede tarihsel süreç içerisinde Orta Asya, Mezopotamya, Kafkasya, Anadolu ve Balkanlar gibi farklı coğrafyalarda yaşamış toplulukların mutfak kültürlerinden beslenerek şekillenen Türk Mutfağının, zengin içerik ve çeşitliliğiyle uluslararası alanda gastronomi turizmi odaklı turizm hareketleri açısından oldukça yüksek bir potansiyeli bulunmaktadır (Giritlioğlu, İpar ve Karakan, 2016, s. 69).

Gastronomi turizmi, günümüzde alternatif turizm türleri arasında giderek daha fazla önem kazanan alanlardan biri olarak öne çıkmakta ve bu doğrultuda turizm içindeki payı gitgide yükseliş göstermektedir. Bu kapsamda Gaziantep’in sahip olduğu turistik çekicilik unsurlarının başında yöresel yiyecek ve içeceklerden oluşan “mutfağı” gelmektedir (Giritlioğlu ve Karaman, 2017, s. 389).

Tarihsel süreç boyunca Anadolu coğrafyasında kurulan veya burada egemenlik kuran tüm devletler açısından önemli bir merkez niteliğindeki Gaziantep; kendine özgü el sanatları, müzeleri ve özellikle zengin mutfak geleneği ile kolektif hafızada güçlü bir yer edinmiştir. Yöreye özgü yemek

çeşitleriyle ön plana çıkan kent, Türk mutfağına sunduğu katkılar sayesinde gastronomi turizmi açısından Türkiye'nin önde gelen destinasyonlarından biri durumundadır (Karataş, Aksu ve Deniz, 2023, s. 105). Nitekim Şengül (2017) tarafından gastronomi turizmi konusunda yerli turistler üzerine yapılan bir araştırmaya göre; Türkiye'de yer alan şehirlerin gastronomi turizmi amacıyla tercih edilme oranları doğrultusunda gastronomi turizmi açısından Türkiye'de en çok ziyaret edilen şehrin Gaziantep olduğunu söylemek mümkün görünmektedir (Şengül, 2017, s. 389).

Gaziantep, özellikle yemek kültürü aracılığıyla bireysel ve kolektif düzeyde, bölgesel ve ulusal ölçekte mutfak mirasını sürekli olarak yeniden üreten ve görünür kılan bir kent niteliği taşımaktadır. Turistlerin seyahatleri sırasında yiyecek tercihlerini belirleme biçimleri, büyük ölçüde bireysel ve kolektif hafıza ile ilişkilidir. Özellikle Gaziantep mutfağı gibi özgün ve köklü bir mutfak söz konusu olduğunda, gastronomik deneyimlerin turist belleğinde kalıcı izler bıraktığı söylenebilir (Bahtiyar Sarı, 2025, s. 364).

Gaziantep, tarihsel süreç içerisinde farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış; bu medeniyetlerin her biri, kentin günümüzde sahip olduğu zengin mutfak kültürünün şekillenmesinde belirleyici bir rol oynamıştır. Et ve sebzelerin kullanıldığı yemeklerden oluşan özgün mutfak anlayışı, kentin UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi alanında dâhil edilmesine imkân tanımıştır. Bu gelişme ile birlikte Gaziantep, gastronomi turizmi bağlamında uluslararası ölçekte tanınırlık kazanarak dış dünyaya açılan önemli bir destinasyon haline gelmiştir (Bahtiyar Sarı ve Bilgi, 2024, s. 138). Gaziantep'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı içerisinde yer alması, bilgi ve deneyim paylaşımını zorunlu kılan bir süreci beraberinde getirdiğinden, gastronomi odaklı festivallerin süreklilik kazanarak geleneksel hale getirilmesi büyük önem taşımaktadır. Özellikle gastronomi turizmine yönelik olarak düzenlenecek festival, kongre ve benzeri etkinlikler, Gaziantep mutfağının ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımına önemli katkılar yapacaktır. Bu doğrultuda, kentin turizm potansiyelinin güçlendirilmesi yalnızca şehir ölçeğinde değil, aynı zamanda bölgesel ve ulusal kalkınma açısından da etkili bir araç olarak değerlendirilebilir. Ayrıca Gaziantep mutfağında yer alan bilinen ve bilinmeyen tüm yemeklerin arşivlenmesine yönelik, gastronomi ve turizm alanında uzmanlaşmış tüm paydaşların iş birliği kapsamında hareket etmesi mevcut gastronomi turizmi potansiyelini arttıracaktır (Karataş, Aksu ve Deniz, 2023, s. 116).

Gastronomi turizmi bağlamında coğrafi işaretli ürünler önemli bir gastronomik unsur olarak öne çıkmaktadır. Coğrafi işaretli ürünler, belli bir yöreye özgü olup o bölgenin doğal koşulları, gelenekleri ve kültürü doğrultusunda biçimlenen ürünlerdir. Bu işaretler, ürünlerin kökenini,

özgünlüğünü ve kalitesini belirtir. Coğrafi işaretli ürünler, ait oldukları bölgenin kültürel kimliğini yansıttıkları için gastronomi turizminin yanı sıra kültürel turizmin de gelişmesine katkı sağlayabilmektedir. Ürünlerin otantikliğini ve yöreye özgü özelliklerini ön plana çıkaran bu işaretler, destinasyonların çekiciliğini artırarak turistlerin yöresel yiyecek-icecekler ya da el sanatları ürünleri deneyimlemek amacıyla seyahat etmelerinde çekici unsurlardandır. Bununla birlikte coğrafi işaretli ürünler, turistik rotaların oluşturulmasında da belirleyici faktör olabilmektedir. Örneğin, bir bölgeye özgü şarap, peynir gibi ürünler ve bu ürünlerin kullanıldığı yöresel yemekler etrafında düzenlenen özel turlar, turistlere bütüncül bir gastronomik ve kültürel deneyim sunmaktadır. Bu tür faaliyetler, ziyaretçilerin destinasyonda kalış sürelerini ve harcama düzeylerini artırarak yerel ekonominin gelişmesine katkı sağlayabilmektedir (Öncüer, Küçükusta ve Esen, 2025, s. 56). Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Gaziantep'te tescillenen ürün sayısı 106'ya ulaşmıştır. Türkiye genelinde en fazla coğrafi işaretli ürün sayısına sahip şehir olan Gaziantep'in bu ürünleri arasında en çok bilinenleri arasında; beyran, baklava, katmer, nohut dürüm, fıstık, lahmacun ve biber salçası gibi yöresel lezzetler sayılabilir (Gaziantep Ticaret İl Müdürlüğü, 2024).

Sonuç

Gastronomi şehri Gaziantep, Türkiye'nin gastronomi alanında ulusal ve uluslararası anlamda en önemli şehirlerinden biridir. Gelişmiş bir gastronomi kültürüne sahip olsa da bu kültürün sürdürülebilir olması da önemlidir. Şehrin tarihi ve kültürel özelliklerini yansıtan gastronomi kültürü günümüzde halen korunmaya devam etse de gastronomi turizmi açısından çekicilik unsuru olan bazı faktörlerin geliştirilmesi gerekmektedir. Bunların başında yerel lokanta ve işletmelerin sayısının artırılması gelmektedir. Mevcut restoran ve lokantaların menülerinde yöresel yemeklerin çeşidinin artırılması da önem taşımaktadır. Kentteki esnaf lokantalarının sayısı zaman içinde azalma eğilimi göstermiştir. Esnaf lokantalarının desteklenmesi ve teşvik edilmesi de şehrin gastronomi kültürü ve turizmi açısından önemlidir. Sokak lezzetlerinin şehrin her sosyo-ekonomik kesimi ve ziyaretçiler tarafından da tüketildiği düşünüldüğünde bu lezzetlerin belirli standartlara kavuşturulması yönünde çalışmaların yapılması da üzerinde durulması gereken konulardan biri olarak değerlendirilmektedir. Unutulmaya yüz tutan geleneksel Antep yemeklerinin tanıtımı ve devamı açısından; kırsal alanlarda festivaller, açılış eğitimi veren kurumlar arasında yemek yarışmaları, sosyal medya platformlarında tanıtıcı video ve programlar, halk eğitim merkezlerinde kurslar, ödüllü geleneksel yemek yarışmaları, özel sektör-üniversite ve sivil toplum kuruluşları ortaklığında yöresel lezzetler etkinlikleri düzenlemek gibi uygulamalar yapılabilir.

Kaynakça

- Akın, A. (2018). Gaziantep'in gastronomi şehri olarak belirlenmesinde demografik değişkenlerin etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (2), 299-316.
- Akın, N. ve Bostancı, B. (2017). UNESCO yaratıcı şehirler ağı kapsamında Gaziantep: mevcut raporlar bağlamında bir değerlendirme. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 8 (19), 110-124.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (3), 79-89.
- Alisinanoglu, İ. (2023). Gaziantep'te sokak lezzetleri. *Doğuş Haber Ajansı*. Erişim adresi: <https://www.dogushaberajansi.com>
- Arman, A. ve Çetin, H. C. (2021). 11. Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Kongresi (20-21 Ağustos 2021). Ed. Esra Türe. Bildiri tam metin kitabı. Asos Yayınları: Ankara, 1-11.
- Atasoy, B., Onur, M. (2026). Gastronomi temelli kültürel miras deneyimi, bireylerin aidiyet duygusunu ve kültürel kimlik oluşumunu destekler mi?. *Kent Akademisi Dergisi*, 19 (1),1-22.
- Bahtiyar Sarı, D. (2025). Bir gastronomi şehrinin ürettiği kolektif bellek: Gaziantep örneği. *Turizm Akademik Dergisi*, 12 (2), 357-370.
- Bahtiyar Sarı, D. ve Bilgi, A.F. (2024). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında otantiklik: Gaziantep esnaf lokantaları üzerine nitel bir araştırma. *Sinop-e: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (2), 137-147.
- Başat, H. T., Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (2), 64-76.
- Batu, A. (2024). Türk tarihinde gastronomi kültürü. *Gastronomy Culture in the History of Turkish*. *Gastro-World*, 4, 1-9.
- Bulut, S. H. (2019). Türk gastronomisinde esnaf lokantası kavramının turistik değeri: Sivas Aşçıbaşı Et Lokantası örneği. *Atlas International Refereed Journal on Social Science*, 5 (20), 541-549.
- Duran, G. ve Meydan Uygur, S. (2022). UNESCO gastronomi şehirleri'nin gastronomi unsurları ve gastronomi kimlikleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2022, 10 (1), 627- 648.
- Fidan, S. ve Özcan, F. (2019). Gastronomi kenti Gaziantep'te özel gün yemekleri üzerine bir araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12 (67), 65- 80.
- Gastroantep Kültür Yolu Festivali resmi internet sitesi. Erişim adresi: <https://gastroantepfest.com>
- Gaziantep İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. Erişim adresi: <https://gaziantep.ktb.gov.tr>

- Gaziantep Ticaret İl Müdürlüğü. (2024). Erişim adresi: <https://gaziantep.ticaret.gov.tr>
- Giritlioğlu, İ. ve Karaman, M. (2017). Gaziantep mutfağına yerli turistlerin bakış açlarına yönelik bir uygulama. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 7 (14), 389-414.
- Giritlioğlu, İ., İpar, M. S. ve Karakan, H. İ. (2016). Gastronomi alanında UNESCO yaratıcı şehirler ağı üyeliğinin Gaziantep şehrine olası avantajları üzerine bir araştırma. *3rd International Congress on Social Sciences, China to Adriatic*, October 27-30, Antalya. İksad yayınları, 69-80.
- Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan, M., Bayram, Ö. ve Tiryakioğlu, A.. (2017). Gaziantep'in bazı geleneksel lezzetlerinin tarihsel gelişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 59-69.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Güney Göller, D. (2023). Gastronomi turizminde sokak lezzetleri. L. Karadağ ve G. Özgürel (Ed.). *Teorik yaklaşımlarla disiplinlerarası turizm araştırmaları* içinde (149-160). Detay yayıncılık: Ankara.
- Karataş, M., Aksu, B. K. ve Deniz, G. (2023). UNESCO yaratıcı şehri Gaziantep'in gastronomi turizmi cazibe unsurları. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3 (1), 105-125.
- Kaya, Ü. C. ve Uyanık, B. (2022). Gastronomi şehri Gaziantep: yerel yiyecek-içecek işletmelerinin UNESCO kriterleri kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 2022, 5(1), 269-287.
- Ödemiş, Y. ve Aslan, Z. (2021). Gastronomik unsur olarak sokak lezzetleri. A. Kaya, M. Yılmaz ve S. Yetimoplu (Ed.). *Gastronomide alternatif yaklaşımlar* içinde (46-71). Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, No:111, Konya.
- Öncüer, M. E., Küçükusta D. ve Esen, Ö. (2025). UNESCO yaratıcı şehirler ağına dahil gastronomi şehirlerinde yer alan gastronomi tesislerindeki coğrafi işaret izleri. *Journal of Travel and Tourism Research*, 27, 43-59.
- Özdemir, G. ve Dülger Altınar, D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12 (1), 1-14.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak tokat mutfağı. *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7 (4), 2675-2695.
- Solunoğlu, A. ve Nazık, M. H. (2018). Sokak lezzetlerine ilişkin tüketici tercihleri: Gaziantep örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (3), 40-59.
- Sormaz, Ü. ve Kaya, Ş. (2019). Yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak uygulamaları: Gaziantep örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3 (2), 304-323.

- Şahin, S. K. ve Baysal, K. (2022). Gastronomi şehri Gaziantep'in sokak lezzetlerinden örnekler. *Premium E-Journal of Social Sciences*, 6 (24), 422-431.
- Şengül, S. (2017). Türkiye'nin gastronomi turizmi destinasyonlarının belirlenmesi: yerli turistler üzerine bir araştırması. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20 (37), 375-396.
- Taner, B. ve Çetin, Ş. (2023). Türk yemek kültüründe esnaf lokantaları. *Toros University Journal of Nutrition and Gastronomy-JFNG*, 1, 21-32.
- Türkiye Kültür Portalı. Gaziantep Mutfağı. Erişim adresi: <https://www.kulturportali.gov.tr>
- Uçuk, C. ve Kayran, M. F. (2023). Türk Mutfak Kültürü ve Çorbalar: Gaziantep Örneği. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4 (Özel Sayı), 55-67.
- UNESCO Türkiye Milli Komisyonu. Erişim adresi: <https://www.unesco.org.tr>
- Yılmaz, P. (2012). Menengiçten şuruba: Gaziantep'te içecek kültürü. *Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi Folklor/Edebiyat Dergisi*, 18 (69), 25-39.

Restoranda Yalnız Yemek Yeme Deneyimi: Kavramsal Bir Model Önerisi

Furkan Dursun¹

Özet

Bu araştırma, restoran bağlamında yalnız yemek yeme deneyimini (solo dining), bireyin psikolojik yalnızlık durumuna indirgemenen, kamusal ve sosyal bir ortamda deneyimlenen çok boyutlu bir tüketim pratiği olarak kavramsal açıdan ele almaktadır. Alanyazın temel alınarak nitel bir yaklaşımla yürütülen çalışma, restoranlarda yalnız yemek yeme deneyiminin hangi bileşenler aracılığıyla şekillendiğini ve bu deneyimin nasıl anlamlandırıldığını ortaya koymayı hedeflemektedir. İnceleme kapsamında, yalnız yemek yeme davranışının tek tip bir olgu olmadığı; bireysel güdüler, sosyal normlar, fiziksel çevre, diğer müşterilerin varlığı ve hizmet etkileşimlerinin etkileşimi sonucunda farklı deneyimsel anlamlar kazandığı görülmüştür. Bulgular, restoranda yalnız yemek yeme deneyiminin bir yandan özgürlük, yemeğe odaklanma ve kendine zaman ayırma gibi olumlu değerler üretirken, diğer yandan kamusal görünürlük, algılanan sosyal yargılar ve rahatsızlık gibi olumsuz boyutlar da içerebildiğini göstermektedir. Bu doğrultuda çalışmada, restoranlarda yalnız yemek yeme deneyimini açıklamaya yönelik bütüncül bir kavramsal model önerilmektedir. Önerilen model, deneyimi şekillendiren bileşenler ile bireyin deneyimi olumlu ya da olumsuz anlamlandırma biçiminin, davranışsal çıktılar üzerindeki düzenleyici rolünü vurgulamaktadır. Çalışma restoranda yalnız yemek yeme kapsamında, alanyazına kavramsal bir çerçeve sunmakta ve gelecekte yapılacak araştırmalar için bir zemin oluşturmaktadır.

1 Dr., Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, fdursun@kmu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-5785-1311

1. Giriş

Yemek yeme eylemi, fizyolojik bir ihtiyaçtan öte, tarihsel ve kültürel olarak güçlü bir sosyal anlam taşıyan toplumsal bir olay olarak ele alınmaktadır. Topluluk halinde/Birlikte yemek yeme (commensality), bireyler arasında sosyal bağların kurulmasına, sürdürülmesine ve yenilenmesine aracılık edebilen temel bir etkileşim biçimi olarak kabul edilmekte; bu yönüyle yemek, yalnızca neyin tüketildiğiyle değil, kimlerle, nerede ve hangi koşullarda tüketildiğiyle birlikte anlam kazanmaktadır (Warde & Martens, 2000; Johns & Kivela, 2001). Bu yaygın anlayış kapsamında yalnız/tek başına yemek yeme davranışı, uzun süre boyunca normdan sapma olarak değerlendirilmiş ve çoğu toplumda istisnai bir davranış olarak değerlendirilmiştir (Pliner & Bell, 2009).

Bununla birlikte, son yıllarda demografik yapılarda meydana gelen dönüşümler, tek kişilik hane sayısındaki yükseliş, çalışma yaşamındaki esnek koşullar ve bireyselleşen yaşam tarzları, yalnız yemek yeme davranışını gündelik hayatta daha görünür ve yaygın bir olay hâline getirmiştir (Her & Seo, 2018; Chang, 2020). Bu değişim, yalnız yemek yemenin tek tip bir olgu olarak ele alınmasını zorlaştırırken, davranışın gerçekleştiği bağlamın ve mekânın, deneyimin nasıl anlamlandırıldığını belirlemede kritik bir rol oynadığını ortaya koymaktadır. Nitekim alanyazın, evde ya da gündelik rutinler içerisinde gerçekleşen eating alone (tek başına yeme) pratikleri ile kamusal bir mekân olan restoranda gerçekleşen solo dining (tek başına dışarıda/restoranda yeme) deneyimlerinin birbirinden ayrıştırılması gerektiğine işaret etmektedir (Her & Seo, 2018; Lee vd., 2020).

Restoran bağlamında yalnız yemek yeme, fiziksel olarak tek başına olmanın ötesinde, diğer müşterilerin varlığı, sosyal normlar, kamusal görünürlük ve hizmet etkileşimleriyle şekillenen özgün bir deneyim alanı sunmaktadır (Jonsson & Ekström, 2009; Aslantürk & Unur, 2021). Restoranda yalnız yemek yiyen bir birey, sosyal ortamın parçası olarak başkalarının bakışlarına, mekânsal düzenlemelere ve örtük normlara maruz kalmakta; bu durum, deneyimin birey tarafından olumlu ya da olumsuz biçimde değerlendirilmesinde belirleyici olabilmektedir (Hwang vd., 2018; Moon vd., 2020). Dolayısıyla restoranlarda yalnız yemek yeme, mutlak bir sosyal kopuştan ziyade, yalnız olma hâli ile topluluk içinde var olma durumu arasında konumlanan hibrit bir pratik olarak değerlendirilebilmektedir.

Alanyazındaki çalışmalar, yalnız yemek yeme deneyiminin her zaman olumsuz duygularla ilişkilendirilmediğini açık biçimde ortaya koymaktadır. Bazı bireyler için bu deneyim; özgürlük, yemeğe odaklanma, kendine vakit ayırma ve rahatlama gibi olumlu deneyimsel çıktılar üretirken (Bocanegra vd., 2022; Choi vd., 2020), bazı bağlamlarda ise rahatsızlık, görünürlük

ve algılanan sosyal yargılarla ilişkilendirilebilmektedir (Brown vd., 2020; Lahad & May, 2017). Bu bulgular, restoran bağlamında yalnız yemek yeme deneyiminin tek tip bir anlam taşımadığını; bireysel güdüler, kültürel normlar, zamansal koşullar ve fiziksel-sosyal çevre unsurlarının etkileşimiyle şekillenen çok boyutlu bir yapı sunduğunu göstermektedir.

Mevcut alanyazın, restoranlarda yalnız yemek yeme davranışını farklı değişkenler üzerinden ele almış olsa da, bu deneyimin bütüncül bir çerçevede kavramsallaştırılmasına yönelik çalışmaların sınırlı olduğu görülmektedir. Özellikle yalnız yemek yeme deneyimini, yalnızlık duygusuna indirgemenen; deneyimsel, sosyal ve mekânsal boyutlarıyla birlikte ele alan kavramsal yaklaşımlara duyulan ihtiyaç devam etmektedir (Huang vd., 2025). Bu bağlamda, yalnız yemek yeme davranışının restoran ortamında nasıl deneyimlendiğinin ve hangi bileşenler aracılığıyla anlam kazandığının sistematik biçimde tartışılması önem arz etmektedir.

Bu çalışma, restoran bağlamında yalnız yemek yeme deneyimini (solo dining) kavramsal düzeyde incelemeyi amaçlamaktadır. Çalışmada, bireyin psikolojik yalnızlık durumundan ziyade, yeme eyleminin kamusal ve sosyal bir ortamda nasıl deneyimlendiğine odaklanılmakta; restoranın fiziksel çevresi, sosyal bağlamı ve hizmet etkileşimlerinin bu deneyimi nasıl şekillendirdiği alanyazın temelinde ele alınmaktadır. Bu doğrultuda çalışma, restoranlarda yalnız yemek yeme deneyimini tekil bir davranış ya da yalnızlığın doğrudan bir yansıması olarak değil; bireysel güdüler, mekânsal düzenlemeler, sosyal normlar ve etkileşimsel dinamiklerin bir arada işlediği çok boyutlu bir tüketim pratiği olarak kavramsallaştırmaktadır.

Bu amaçla çalışmada, alanyazında öne çıkan kuramsal ve ampirik bulgular bütüncül bir yaklaşımla değerlendirilerek, restoran bağlamında yalnız yemek yeme deneyimini açıklamaya yönelik kavramsal bir model önerilmektedir. Önerilen model, restoranda yalnız yemek yeme deneyiminin belirli deneyim bileşenleri aracılığıyla şekillendiğini; ancak bu bileşenlerin deneyimi davranışsal çıktılara dönüştürme gücünün, bireyin yalnız yemek yeme deneyimini nasıl anlamlandırdığına bağlı olarak farklılaşabileceğini varsaymaktadır. Bu kapsamda model, fiziksel ve sosyal çevre unsurları ile bireyin deneyime yüklediği olumlu ve olumsuz anlamların etkileşimini merkeze alarak, yalnız yemek yeme deneyiminin koşullu ve bağlama duyarlı bir süreç olduğunu ortaya koymayı hedeflemektedir. Böylelikle çalışma, hem mevcut alanyazına kavramsal bir çerçeve sunmayı hem de ileride gerçekleştirilecek ampirik araştırmalar için bütüncül ve açıklayıcı bir analitik zemin oluşturmayı amaçlamaktadır.

2. Kavramsal Çerçeve

2.1. Yalnızlık Kavramı

Yalnızlık, sosyal bilimler alanında uzun süredir ele alınan ancak çoğu zaman tek başına olma ya da sosyal izolasyon kavramlarıyla eş tutulan bir olgudur. Oysa çağdaş kuramsal yaklaşımlar, yalnızlığın nesnel sosyal koşullardan ziyade bireyin kendi sosyal ilişkilerine yönelik öznel değerlendirmeleri temelinde şekillendiğini ortaya koymaktadır. Bu bağlamda yalnızlık, bireyin arzuladığı ilişki düzeyi ile mevcuttaki sosyal ilişkilerinin niceliksel ve niteliksel özellikleri arasında algıladığı uyumsuzluğun meydana getirdiği olumsuz bir deneyim olarak ifade edilebilmektedir (Russell, Peplau & Cutrona, 1980; Gierveld, Tilburg & Dykstra, 2006). Yalnızlığın ayırt edici özelliklerinden biri, onun doğrudan sosyal izolasyonla örtüşmemesidir. Sosyal izolasyon, bireyin sahip olduğu sosyal bağların sayısı ve sıklığı gibi nesnel göstergelere işaret ederken; yalnızlık, bu ilişkilerin birey açısından yeterli ve tatmin edici olup olmadığına ilişkin öznel bir değerlendirmeyi ifade etmektedir. Bu nedenle sosyal olarak izole bireyler her zaman yalnız hissetmeyebilirken, geniş sosyal ağlara sahip bireyler de yoğun yalnızlık yaşayabilmektedir (Gierveld, 1998; Gierveld vd., 2006). Bu durum, yalnızlığın bireysel beklentiler, normlar ve ilişki standartlarıyla yakından ilişkili olduğunu göstermektedir.

Alanyazında yalnızlık, ağırlıklı olarak olumsuz ve rahatsız edici bir duygusal durum olarak ele alınmaktadır. Araştırmalar, yalnızlığın kaygı ve depresyon gibi diğer olumsuz duygulanım durumlarıyla ilişkili olduğunu; ancak kavramsal ve ölçümsel olarak bu yapılardan ayrıştığını ortaya koymuştur (Russell, 1980; Russell vd., 1984). Bu bulgular, yalnızlığın başlı başına ele alınması gereken özgün bir psikolojik deneyim olduğunu desteklemektedir. Yalnızlığın çok boyutlu yapısını sistematik biçimde ele alan etkili kuramsal yaklaşımlardan biri Weiss'in tipolojisidir. Weiss, yalnızlığı duygusal yalnızlık ve sosyal yalnızlık olmak üzere iki temel boyutta ele almıştır. Duygusal yalnızlık, birey için yakın ve güven verici bir bağlanma figürünün yoksunluğundan kaynaklanırken; sosyal yalnızlık, bireyin kendisini ait hissedebileceği daha geniş bir sosyal ağı eksikliği ile ilişkilidir (Weiss, 1973; Russell vd., 1984; DiTommaso & Spinner, 1997). Bu ayrım, yalnızlık deneyiminin tek tip olmadığını ve farklı ilişki türlerinin farklı psikolojik ihtiyaçları karşıladığını ortaya koymaktadır. Weiss'in yaklaşımının temelinde, bireylerin sosyal ilişkiler vasıtasıyla elde ettikleri ilişki işlevler konumlandırılmaktadır. Bağlanma, birey tarafından hissedilen sosyal bütünleşme, değer görme ve destek gibi işlevlerin eksikliği, farklı yalnızlık biçimlerini tetikleyebilmektedir. Bu çerçevede yalnızlık, belirli bir ilişkinin yokluğundan çok, bireyin ilişkilerinden beklediği işlevlerin karşılanmamasına

verdiği kişisel bir tepki olarak değerlendirilebilmektedir (DiTommaso & Spinner, 1997; Russell vd., 1984).

Benzer şekilde bazı yaklaşımlar, yalnızlığın yalnızca mevcut ilişki durumuyla değil, bireyin bu durumu nasıl anlamlandırıldığıyla da yakından ilişkili olduğunu vurgulamaktadır. Gierveld (1998), yalnızlığın bireyin ilişki eksikliğini nasıl algıladığı, bu durumun değiştirilebilirliğine ilişkin inançları ve buna eşlik eden duygusal tepkilerle birlikte ele alınması gerektiğini belirtmektedir. Bu bakış açısı, yalnızlığın durağan bir durumdan öte, bilişsel ve duygusal süreçlerle şekillenen dinamik bir deneyim olduğunu göstermektedir. Aynı biçimde, daha güncel çalışmalar da yalnızlığı sadece öznel bir duygu durumu olarak değil, aynı zamanda bireyin bilişsel, davranışsal ve fizyolojik süreçlerini etkileyen düzenleyici bir mekanizma olarak ele almaktadır. Hawkey ve Cacioppo (2010), yalnızlığı algılanan sosyal izolasyonla eşdeğer görerek, bu durumun bireyde çevreye yönelik artmış bir tehdit algısı ve sosyal etkileşimlere karşı aşırı duyarlılık yarattığını ileri sürmektedir. Bu bağlamda, yalnızlığın bireyin sosyal ortamlardaki davranışlarını ve deneyimlerini yeniden biçimlendiren bir süreç olduğu ifade edilebilir.

2.2. Yalnız Yemek Yeme Davranışı

Kavramsal olarak çok boyutlu bir yapıya sahip olan yalnız yemek yeme davranışı, gündelik yaşamda giderek daha görünür hâle gelmektedir. Alanyazında bu davranış çoğu zaman bireyin ruhsal yalnızlığıyla doğrudan ilişkilendirilmiş olsa da, güncel çalışmalar yalnız yemek yemenin her durumda yalnızlık deneyiminin bir yansıması olmadığını ortaya koymaktadır. Bu nedenle bu çalışmada yalnız yemek yeme davranışı, bireyin psikolojik yalnızlığından ziyade yeme eyleminin sosyal bağlamı üzerinden ele alınmakta, özellikle alanyazında sıkça kullanılan “eating alone (tek başına yeme)” ve “solo dining (restoranda tek başına yeme)” kavramlarının ayrımı kapsamında ilenmektedir.

Alanyazında eating alone (tek başına yeme) kavramı genellikle bireyin evde, iş yerinde ya da kamusal alanda, herhangi bir sosyal etkileşim beklentisi olmaksızın tek başına yemek yemesini ifade etmektedir. Bu kullanımda vurgu, yeme eyleminin sosyal boyutunun zayıflığına ya da yokluğuna yöneliktir. Özellikle ev içi bağlamda ya da gündelik rutinler içerisinde gerçekleşen tek başına yeme pratikleri, çoğu çalışmada zaman kısıtı, program uyumsuzluğu, yoğun yaşam temposu ya da birlikte yemek yiyebilecek birinin bulunmaması gibi durumsal nedenlerle açıklanmaktadır (Pliner & Bell, 2009; Lee vd., 2020). Bu çerçevede tek başına yemek yiyenler, çoğu zaman tercihten ziyade koşulların dayattığı bir davranış olarak ele alınmaktadır. Buna karşılık solo dining (restoranda tek başına yeme) kavramı, daha dar ve bağlamsal bir anlama

sahiptir. Bu kavram, bireyin kamusal bir mekânda özellikle restoranda tek başına yemek yemeyi bilinçli olarak seçmesi ya da bu durumu olağan bir tüketim davranışı olarak deneyimlemesini ifade etmektedir. Her ve Seo'nun (2018: 16) vurguladığı üzere restoranda tek başına yeme, evde tek başına yemekten farklı olarak, başkalarının varlığının farkında olduğu bir sosyal ortamda gerçekleşir ve bu nedenle diğer tüketicilerin varlığı, mekânsal düzenleme ve algılanan sosyal normlar gibi unsurlardan etkilenir. Bu ayrım, yalnız yemek yeme davranışının psikolojik yalnızlıkla otomatik olarak eşleştirilemeyeceğini göstermektedir. Nitekim Chang (2020), restoranda tek başına yemek yeme davranışının bazı kültürel bağlamlarda nötr hatta olumlu duygularla ilişkilendirilebildiğini; bazı bireyler için ise tamamen işlevsel ve sıradan bir tüketim pratiği hâline geldiğini ortaya koymaktadır. Benzer biçimde Kore ve Çin bağlamında yapılan çalışmalar, genç kuşakların restoranda tek başına yemek yemeyi daha fazla normalize ettiğini ve bu durumu bireysel zaman yönetimi, özgürlük ve kişisel alan ihtiyacıyla ilişkilendirdiğini göstermektedir (Lee vd., 2020; Choi vd., 2022).

Restoranda tek başına yemek yeme alanyazını, bu davranışın sadece yalnız olma hâliyle değil, aynı zamanda başkalarıyla dolaylı birlikte olma deneyimiyle de ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır. Restoranda tek başına yemek yiyen birey, fiziksel olarak yalnız olsa da sosyal bir ortamın parçasıdır; diğer müşterileri gözlemler, mekânın atmosferine dâhil olur ve kamusal bir tüketim deneyimi yaşar. Bu yönüyle restoranda tek başına yeme, mutlak bir sosyal kopuştan öte, yalnız olma hali ve birliktelik arasında konumlanan hibrit bir pratik olarak değerlendirilebilmektedir (Koponen & Mustonen, 2020). Bu sosyal bağlam, restoranda tek başına yemek deneyiminin başkalarının varlığından güçlü biçimde etkilenmesine neden olmaktadır. Her ve Seo (2018), restorandaki diğer tüketicilerin çoğunlukla grup hâlinde mi yoksa tek başına mı yemek yediğinin, bireylerin restoranda tek başına yeme niyetlerini belirgin biçimde etkilediğini ifade etmektedir. Benzer şekilde Choi ve arkadaşları (2022), restoranda tek başına yemek yiyen diğer müşterilerle duygusal uyumun, tek başına yemek yeme deneyiminin değerlendirilmesinde önemli bir rol oynadığını ortaya koymaktadır.

Özetle yalnız yemek yeme davranışı, eating alone (tek başına yeme) ve solo dining (restoranda tek başına yeme) ayrımı üzerinden ele alındığında, tek tip bir olgu olmaktan uzaklaşmakta; bağlama, mekâna ve bireyin yeme eylemini nasıl anlamlandırdığına bağlı olarak farklı deneyimsel anlamlar kazanmaktadır. Bu çalışmada yalnız yemek yeme davranışı, restoran bağlamında gerçekleşen yemek deneyimi ekseninde ele alındığından, kavramsal olarak solo dining yaklaşımı temel alınmaktadır. Bu doğrultuda inceleme, bireyin psikolojik yalnızlık durumundan ziyade, yeme eyleminin kamusal ve sosyal bir ortamda nasıl deneyimlendiğine odaklanmaktadır.

2.3. Restoranda / Dışarıda Yemek Deneyimi

Deneyim kavramı, bireyin belirli bir olaya ya da faaliyete aktif katılımı yoluyla anlam, bilgi ve değerlendirme geliştirmesini ifade etmektedir (Roth & Jornet, 2014). Bu çerçevede yemek, yalnızca fizyolojik bir ihtiyacın karşılanmasına indirgenemeyen; yeme eyleminin gerçekleştiği ortam, bu ortamda kurulan etkileşimler ve bireyin öznel değerlendirmeleriyle birlikte şekillenen deneyimsel bir faaliyetdir (Johns & Kivela, 2001). Dışarıda yemek yeme, ev içi yeme pratiklerinden farklı olarak, bireyin gündelik yaşam rutininin dışına çıktığı; belirli bir ücret karşılığında başkaları tarafından hazırlanan yiyecek ve içecekleri tükettiği ve sosyal etkileşimlerin daha görünür hâle geldiği bir süreci ifade etmektedir (Warde & Martens, 2000).

Yemek deneyiminin anlaşılmasında öne çıkan yaklaşımlardan biri, deneyimi oluşturan bileşenlere odaklanan modellerdir. Bu modellerde yiyecek ve içecekler deneyimin merkezinde yer almakla birlikte, tek başına yeterli görülmemektedir. Restoranın fiziksel ortamı, iç tasarımı, atmosferi, sunulan hizmetin kalitesi, sosyal etkileşimler ve bireyin yeme eylemini başkalarıyla birlikte ya da tek başına gerçekleştirmesi gibi unsurlar, deneyimi doğrudan etkileyen temel bileşenler arasında değerlendirilmektedir (Andersson & Mossberg, 2004; Pettersson & Fjellström, 2007; Özdemir, 2010). Bu bağlamda restoranda ya da dışarıda yemek deneyimi; yiyecek ve içeceklerin ötesinde, fiziksel ortam, atmosfer, hizmet ve sosyal etkileşimlerin bütünleştiği çok boyutlu bir deneyimsel yapı olarak ele alınmaktadır (Gustafsson, 2004; Andersson & Mossberg, 2004).

Bu bütüncül yaklaşım, yemek deneyiminin yalnızca neyin tüketildiğiyle değil, nasıl, nerede ve hangi sosyal bağlamda tüketildiğiyle de yakından ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır. Dolayısıyla yemek deneyimi, bireyin yeme eylemini nasıl algıladığını ve değerlendirdiğini belirlediği gibi, yalnız yemek yeme davranışının restoran bağlamında nasıl deneyimlendiğini anlamak için de temel bir kavramsal zemin sunmaktadır. Bu noktadan hareketle, bir sonraki bölümde yalnız yemek yeme davranışı, restoran ortamında gerçekleşen bir deneyim olarak ele alınacaktır.

2.4. Restoran Bağlamında Yalnız Yemek Yeme Deneyimi

Yalnız yemek yeme eylemi, restoran gibi kamusal ve sosyal normların güçlü biçimde hissedildiği mekânlarda gerçekleştiğinde, ev içi ya da gündelik rutinler kapsamında deneyimlenen tek başına yeme pratiklerinden belirgin biçimde ayrılmaktadır. Restoran bağlamı, yalnız yemek yeme eylemini sadece bireysel bir tüketim eylemi olmaktan çıkararak; sosyal normlar, diğer müşterilerin varlığı, mekânsal düzenlemeler ve hizmet etkileşimleriyle şekillenen çok boyutlu bir deneyim hâline getirmektedir. Bu nedenle restoranlarda yalnız

yemek yeme, bireyin fiziksel olarak tek başına olmasının ötesinde, kamusal görünürlük ve sosyal değerlendirme süreçleriyle iç içe geçen özgün bir deneyim alanı olarak ele ifade edilebilmektedir (Aslantürk & Unur, 2021; Jonsson & Ekström, 2009). Alanyazın, restoranlarda yalnız yemek yeme deneyiminin güçlü biçimde sosyal bağlama duyarlı olduğunu ortaya koymaktadır. Diğer müşterilerin varlığı, bu müşterilerin grup hâlinde mi yoksa tek başına mı yemek yediği ve mekânsal yakınlık düzeyi, yalnız yemek yeme deneyiminin değerlendirilmesinde belirleyici rol oynamaktadır. Özellikle grup hâlinde yemek yiyen müşterilerin yoğun olduğu ortamlarda, tek başına yemek yiyen bireylerin rahatsızlık, görünürlük ve dışlanmışlık hissi yaşayabildikleri; buna karşılık diğer yalnız müşterilerin varlığının bu deneyimi görece olumlu etkileyebildiği gösterilmektedir (Hwang vd., 2018; Han, 2017). Bu bulgular, yalnız yemek yeme deneyiminin mutlak bir yalnızlık hâli değil, başkalarıyla kurulan dolaylı ilişkiler üzerinden anlam kazanan bir durum olduğunu göstermektedir.

Restoranın fiziksel çevresi ve mekânsal düzenlemeleri de yalnız yemek yeme deneyiminin temel belirleyicileri arasındadır. Masa aralıkları, bireye özel kullanım alanları ve mekânsal sınırların algılanma biçimi, tek başına yemek yiyen bireylerde mekâna yönelik sahiplenme duygusunu ve buna bağlı olarak memnuniyet düzeyini etkileyebilmektedir. Yeterli mekânsal mesafenin sağlandığı ortamlarda yalnız yemek yeme deneyiminin daha rahat ve olumlu değerlendirildiği; buna karşılık rahatsız edici bakışlar ve sınır ihlallerinin deneyimi olumsuzlaştırdığı ortaya konmuştur (Moon vd., 2020). Bu deneyimin bir diğer önemli boyutu, restoranın hizmet ortamı ve etkileşimsel yapısıdır. Çalışanların tutumları, hizmet sunum biçimi ve diğer müşterilerin tepkileri, yalnız yemek yiyen bireylerin duygusal deneyimlerini doğrudan etkilemektedir. Özellikle çalışanların adil ve duyarlı davranışlarının olumlu duyguları desteklediği; buna karşılık olumsuz müşteri tepkilerinin ve adaletsiz etkileşimlerin rahatsızlık ve olumsuz duyguları artırdığı gözlemlenmektedir (Im & Seo, 2023; Aslantürk & Unur, 2021). Bu bağlamda restoran deneyimi, yalnız yemek yiyen bireyler için yalnızca yemeğin kalitesiyle değil, sosyal etkileşimlerin niteliğiyle de şekillenmektedir.

Bazı araştırmalarda yalnız yemek yeme bireyler için; özgürlük, rahatlama, yemeğe odaklanma ve kendine zaman ayırma gibi olumlu deneyimsel çıktılarla ilişkilendirilmektedir (Bocanegra vd., 2022; Koponen & Mustonen, 2020). Bu çalışmalar, yalnız yemek yemenin birlikte yeme pratiğinin bir eksikliği olarak değil, kendine özgü estetik ve deneyimsel niteliklere sahip ayrı bir tüketim pratiği olarak ele alınması gerektiğini vurgulamaktadır. Ancak bu olumlu deneyimlerin kültürel ve zamansal bağlamlara göre farklılaştığı da görülmektedir. Özellikle kolektivist kültürlerde ve akşam saatlerinde gerçekleşen yalnız yemek yeme deneyimleri, sosyal normlara ilişkin beklentilerin daha yoğun hissedilmesi

nedeniyle rahatsızlık duygusuyla daha sık ilişkilendirilmektedir. Kadınların yalnız yemek yeme deneyimlerinin, toplumsal cinsiyet normları ile yeme eyleminin hangi zamanlarda ve hangi mekânlarda uygun kabul edildiğine ilişkin algılar nedeniyle daha kırılgan olduğu alanyazında vurgulanmaktadır (Lahad & May, 2017; Jonsson & Ekström, 2009). Buna karşılık, yalnız yemek yemenin daha yaygın ve normal kabul edildiği bağlamlarda sosyal damgalanmanın zayıfladığı ve deneyimin daha olumlu algılandığı görülmektedir (Choi vd., 2020).

3. Yöntem

Bu çalışma, restoran bağlamında yalnız yemek yeme deneyimini kavramsal olarak tartışmayı amaçlayan, nitel araştırma yaklaşımı çerçevesinde yürütülmüş alanyazın temelli bir inceleme olarak tasarlanmıştır. Araştırma sürecinde, alanyazında yer alan kuramsal ve ampirik çalışmalar kavramsal analiz yoluyla değerlendirilmiştir. Alanyazın taraması, belirli bir tarih aralığına bağlı kalmaksızın Scopus, Web of Science, ProQuest ve Google Scholar gibi uluslararası akademik veri tabanları üzerinden gerçekleştirilmiştir. Tarama sürecinde “yalnız/tek başına yemek deneyimi”, “yalnız/tek başına yemek yeme”, “solo dining”, “solo dining experience” ve “eating alone”, gibi anahtar kavramlar esas alınmıştır. Çalışmaların seçiminde, restoran bağlamında yalnız yemek yeme davranışını ele alan, deneyimsel, sosyal, mekânsal ya da davranışsal boyutlara odaklanan ve konuya kavramsal ya da ampirik düzeyde katkı sunan çalışmalar dikkate alınmıştır. Buna karşılık, yalnız yemek yeme olgusunu doğrudan ele almayan veya deneyim boyutunu dışlayan çalışmalar kapsam dışında bırakılmıştır. Seçilen çalışmalar, içerik odaklı nitel analiz yaklaşımıyla incelenmiş; tekrar eden temalar, ele alınan değişkenler ve ulaşılan temel bulgular karşılaştırmalı olarak değerlendirilmiştir. Bu değerlendirme sürecinde alanyazında öne çıkan yaklaşımlar sistematik biçimde yapılandırılarak, restoran bağlamında yalnız yemek yeme deneyiminin hangi boyutlar üzerinden ele alındığı ve bu deneyimin nasıl anlamlandırıldığı kavramsal bir model üzerinden aktarılmaya çalışılmıştır.

4. Bulgular

Restoranlarda yalnız yemek yeme deneyimi, yalnızca deneyimsel değil, aynı zamanda davranışsal çıktılar açısından da farklılaşmaktadır. Yiyecek kalitesi, hizmet kalitesi ve fiziksel çevre unsurları memnuniyeti olumlu etkilerken; yeniden ziyaret niyeti üzerinde özellikle yiyecek kalitesinin belirleyici olduğu ortaya konmuştur (Bae vd., 2018). Bununla birlikte, dolaylı müşteri-müşteri etkileşimlerinin ve restoran imajının, yalnız yemek yiyen bireylerde davranışsal niyetler üzerinde farklı biçimlerde etkili olduğu gösterilmektedir (Han, Jiang vd., 2022). Son olarak, alanyazını bütüncül biçimde değerlendiren

çalışmalar, restoranlarda yalnız yemek yeme deneyiminin tek boyutlu bir olgu olmadığını; bireysel güdüler, restoran ortamı, sosyal çevre ve kültürel normların etkileşimiyle şekillenen çok boyutlu bir yapı sunduğunu ortaya koymaktadır (Huang vd., 2025).

Alanyazın taraması kapsamında elde edilen, restoranlarda yalnız yemek yeme deneyimine ilişkin çalışmaların farklı değişkenlere ve bağlamlara odaklandığını; deneyimin tek bir çerçeveye açıklanamayacak ölçüde çeşitlendiğini göstermektedir. Bu çeşitliliği görünür kılmak amacıyla, restoranlar bağlamında yalnız yemek yeme deneyimini ele alan çalışmalar, odak noktaları, bağlamsal unsurları ve ulaştıkları temel bulguları doğrultusunda Tablo 1’ de sistematik biçimde sunulmaktadır. Tabloda yer alan çalışmalar; restoranda yalnız yemek yeme deneyimini kimi zaman davranışsal niyetler ve memnuniyet, kimi zaman kamusal görünürlük ve sosyal normlar, kimi zaman ise fiziksel çevre, mekânsal düzenlemeler ve kültürel bağlamlar üzerinden ele almaktadır. Bu yönüyle tablo, alanyazındaki çalışmalar bağlamında restoranlarda yalnız yemek yeme deneyiminin çok boyutlu yapısını bütüncül biçimde ortaya koymaktadır.

Tablo 1. Restoranda Yalnız Yemek Yeme Kapsamındaki Çalışmalar

Çalışma	Odak	Sonuç
1.Koay vd., 2025	Çalışmada, tüketicilerin tek başına dışarıda yeme niyetini açıklamak amacıyla Planlı Davranış Teorisi temel alınmış; tutumlar, öznel normlar ve algılanan davranışsal kontrol ile eğlence ve ekonomik gerekçeler gibi motivasyonların tek başına yemek yeme niyeti üzerindeki etkileri incelenmiştir. Ayrıca tek başına yemek yiyen bireyler motivasyonlarına göre tüketici profillerine ayrılmıştır	Sonuçlar, tek başına yemek yeme niyetini anlamlı biçimde etkileyen temel unsurun tutumlar olduğunu; sosyal normlar ve algılanan davranışsal kontrolün ise belirleyici olmadığını göstermektedir. Eğlence ve ekonomik gerekçeler, tek başına yemek yemeye yönelik olumlu tutumların oluşmasında öne çıkan motivasyonlar olarak belirlenmiştir. Ayrıca bireylerin motivasyonlarına göre haz odaklılar, ekonomik odaklılar, sosyalleşme odaklılar ve rahatlama odaklılar olmak üzere dört farklı tek başına yemek yiyen tüketici profili tanımlanmıştır.
2.Huang vd., 2025	Çalışmada, tek başına dışarıda yeme davranışına ilişkin alan yazını sistematik biçimde haritalandırmayı amaçlamaktadır. Araştırma; tek başına yeme niyetini etkileyen güdüler, restoran ortamında deneyimi şekillendiren unsurlar ve bu deneyimin duygusal, bilişsel, davranışsal ve iyilik hâliyle ilişkili sonuçlarını, üç aşamalı hizmet tüketimi modeli (ön satın alma – hizmet karşılaşması – sonrası) çerçevesinde bütüncül olarak ele almaktadır	Bulgular, tek başına dışarıda yemenin tek boyutlu bir olgu olmadığını; işlevsel ve hazzal güdüler, restoranın fiziksel ve sosyal ortamı ile teknolojik unsurların deneyimi birlikte şekillendirdiğini göstermektedir. Tek başına yemek yeme deneyimi, bir yandan özgürlük ve rahatlama gibi olumlu duygular üretirken, diğer yandan yalnızlık, rahatsızlık ve uzun vadede psikolojik iyi oluş üzerinde olumsuz etkiler doğurabilmektedir. Çalışma ayrıca, mevcut alanyazının büyük ölçüde nicel yöntemlere dayandığını ve kültürel bağlamlar arası karşılaştırmalar ile uzun dönemli etkilerin yeterince ele alınmadığını ortaya koymaktadır.

3.Im ve Seo, 2023	Bu çalışmada, restoran deneyim ortamının (experienscape) tek başına yemek yiyen bireylerin duyguları ve yemek deneyimi memnuniyeti üzerindeki etkisi incelenmiş; çalışanların etkileşimsel adaleti, diğer müşterilerin tepkileri, yiyeceklerin duyuşal özellikleri ve restoran atmosferinin bu süreçteki rolleri ele alınmıştır. Ayrıca kamusal öz-bilinç ve tek başına yemek yeme istekliliğinin bu ilişkilerdeki düzenleyici etkisine odaklanılmıştır.	Araştırma bulguları, yiyeceklerin duyuşal özelliklerinin hem olumlu hem olumsuz duyguları etkileyen en güçlü unsur olduğunu; çalışanların adil olmayan davranışları ile diğer müşterilerin olumsuz tepkilerinin ise özellikle olumsuz duyguları artırdığını göstermektedir. Restoran atmosferinin olumlu duygular üzerindeki etkisi, düşük kamusal öz-bilinç düzeyine sahip bireylerde daha belirgin bulunmuştur. Ayrıca tek başına yemek yeme istekliliği yüksek olan bireylerde, duyuşal deneyimin olumlu duygular üzerindeki etkisinin daha güçlü olduğu ortaya konmuştur.
4.Han, Jiang vd., 2022	Araştırmada, restoranlarda dolaylı müşteri-müşteri etkileşimlerinin (diğer müşterilerin varlığı, davranışları ve gözlemlenen etkileşimler) yemek deneyimi ve davranışsal niyetler üzerindeki etkisi incelenmiş; bu etkilerin tek başına yemek yiyen bireyler ile birlikte yemek yiyen bireyler arasında nasıl farklılaştığı ele alınmıştır. Çalışma, özellikle restoran deneyimsel değerinin ve restoran imajının bu ilişkideki rolüne odaklanmaktadır.	Araştırma sonuçları, dolaylı müşteri-müşteri etkileşimlerinin deneyimsel değerin tüm boyutlarını olumlu etkilediğini ve bu etkinin restoran imajı aracılığıyla yeniden ziyaret ve ağızdan ağıza iletişim niyetlerine yansımalarını göstermektedir. Ayrıca fiziksel çevreye ilişkin estetik algıların davranışsal niyetler üzerindeki etkisinin yalnızca birlikte yemek yiyen bireyler için anlamlı olduğu, buna karşılık tek başına yemek yiyen bireyler için estetiğin belirleyici bir unsur olmadığı ortaya konmuştur.
5.Asiantürk ve Unur, 2021	Bu çalışmada, restoran ve benzeri yiyecek-içecek işletmelerinde dışarıda tek başına yemek yeme olgusu ele alınmış; bireylerin bu deneyimi nasıl algıladıkları, deneyim sırasında yaşadıkları duygular ve algılanan sosyal yargıların yalnızca yemek yeme deneyimi üzerindeki etkileri incelenmiştir. Ayrıca yiyecek-içecek işletmelerinin yalnızca yemek yiyen müşterilere yönelik değerlendirmeleri çalışma kapsamında ele alınmıştır.	Araştırma sonuçları, bireylerin büyük çoğunluğunun dışarıda tek başına yemek yemeyi zorunluluktan kaynaklanan bir durum olarak deneyimlediğini ve bu deneyimin sıklıkla rahatsızlık, sıkılma ve algılanan olumsuz sosyal değerlendirmelerle ilişkilendiğini ortaya koymaktadır. Ayrıca yiyecek-içecek işletmelerinin yalnızca yemek yiyen müşterilere yönelik belirgin bir farkındalık ve özel uygulama geliştirmedeği belirlenmiştir.
6.Moon vd., 2020	Bu çalışmada, restoranlarda tek başına yemek yiyen bireylerin deneyiminin algılanan mekânsal sahiplenme (perceived territoriality) üzerinden nasıl şekillendiği incelenmiştir. Araştırma, masa aralığı ve bireye özel kullanım gibi fiziksel sınırlar ile mekâna aidiyet ve diğer müşterilerin bakışları gibi psikolojik sınırların, tek başına yemek yeme memnuniyeti ve yeniden ziyaret niyeti üzerindeki etkilerine odaklanmaktadır.	Bulgular, restoranlarda yeterli masa aralığı ve bireye özel kullanım olanaklarının algılanan mekânsal sahiplenmeyi artırdığını; bunun da tek başına yemek yeme memnuniyeti ve yeniden ziyaret niyeti üzerinde güçlü ve olumlu etkiler yarattığını göstermektedir. Buna karşılık, diğer müşterilerden gelen rahatsız edici bakışlar algılanan sahiplenmeyi azaltmaktadır. Ayrıca, gastronomi ve kolaylık odaklı motivasyonların, psikolojik sınırların etkisini farklı biçimlerde güçlendirdiği ortaya konmuştur.

7.Hwang vd., 2020	Mevcut çalışmada, restoranlarda tek başına yemek yiyen bireylerin menüye yönelik tutumlarının, sosyal kalabalıklık, menüde kullanılan tanıtım ipuçları (popülerlik ve kıtlık/sınırlı süre için) ve algılanan güç düzeyi etkileşimi çerçevesinde nasıl şekillendiği incelenmiştir. Çalışma, tek başına yemek yeme bağlamında sosyal çevresel ipuçlarının karar verme üzerindeki rolüne odaklanmaktadır.	Araştırma sonuçları, algılanan güç düzeyi düşük olan bireylerin kalabalık restoran ortamlarında popülerlik ipuçları içeren menülere daha olumlu tutum geliştirdiklerini, buna karşılık kıtlık ipuçlarının tutumlar üzerinde anlamlı bir fark yaratmadığını göstermektedir. Algılanan güç düzeyi yüksek bireylerin ise sosyal kalabalıklık ve menüdeki tanıtım ipuçlarından bağımsız olarak benzer tutumlar sergiledikleri ortaya konmuştur. Bulgular, tek başına yemek yeme deneyiminde aidiyet ihtiyacının karar süreçlerinde belirleyici bir rol oynadığını göstermektedir.
8.Brown vd., 2020	Araştırmada, yalnız seyahat eden bireylerin restoranlarda tek başına yemek yeme deneyimleri ele alınmış; özellikle bu deneyimin yarattığı rahatsızlık duygusu, algılanan sosyal damgalanma ve bireylerin bu durumla başa çıkma stratejileri incelenmiştir. Çalışma, tek başına yemek yemenin restoran bağlamında nasıl deneyimlendiğine ve bu deneyimin sosyal boyutlarına odaklanmaktadır.	Sonuçlar, bireylerin yalnız seyahat etmeyi çoğunlukla olumlu değerlendirmelerine karşın, restoranlarda tek başına yemek yemenin özellikle akşam saatlerinde rahatsızlık ve görünürlük hissi yarattığını göstermektedir. Algılanan sosyal yargıların bu rahatsızlığı artırdığı; bireylerin kitap, telefon gibi araçlar kullanarak ya da yeme süresini kısaltarak bu durumu yönetmeye çalıştıkları belirlenmiştir. Ayrıca çalışma, restoranların yalnız yemek yiyen bireyler için daha kapsayıcı fiziksel ve sosyal düzenlemeler geliştirmesinin deneyimi iyileştirebileceğini ortaya koymaktadır.
9.Choi vd., 2020	Çalışmada, Çin restoranları bağlamında tek başına yemek yeme olgusu ele alınmış; tek başına yemek yemenin motivasyonları, davranışsal özellikleri ve deneyimsel boyutları, sosyo-kültürel bağlam dikkate alınarak incelenmiştir. Çalışma, özellikle kamusal bir mekân olan restoranda tek başına yemek yeme deneyiminin nasıl anlamlandırıldığına odaklanmaktadır.	Araştırma sonuçları, tek başına yemek yemenin Macao örneğinde büyük ölçüde olumlu algılandığını ve bu deneyimin özgürlük, esneklik ve yemeğe odaklanma gibi olumlu duygularla ilişkilendirildiğini göstermektedir. Bulgular ayrıca, tek başına yemek yeme deneyiminin kültürel bağlama göre farklılaştığını ve yaygınlığın arttığı bağlamlarda sosyal damgalanmanın zayıfladığını ortaya koymaktadır.
10.Her, 2020	Bu tez çalışmasında, restoranlarda tek başına yemek yiyen bireylerin motivasyonları, tercihleri ve davranışsal niyetleri ele alınmış; tek başına yemek yeme bağlamının menü seçimi, hizmet biçimi tercihleri ve restoran özelliklerine yönelik algılar üzerindeki etkileri birlikte yemek yeme durumu ile karşılaştırmalı olarak incelenmiştir. Ayrıca restoranların tek başına yemek yiyen bireyler için ne ölçüde “uyumlu” bir deneyim sunduğunu değerlendirmeye yönelik bir ölçme aracı geliştirilmiştir.	Sonuçlar, tek başına yemek yiyen bireylerin restoran deneyimlerinde daha işlevsel ve amaç odaklı bir tüketim yönelimi sergilediklerini; bu bireylerin sağlıklı menü seçeneklerine, dikkat çekmeyen oturma düzenlerine ve uygun hizmet etkileşimine daha fazla önem verdiklerini ortaya koymaktadır. Ayrıca geliştirilen ölçek, restoranların tek başına yemek yiyen bireyler için deneyimi kolaylaştıran unsurları sistematik biçimde değerlendirmeye olanak tanımakta ve bu müşteri grubunun beklentilerinin birlikte yemek yiyen bireylerden anlamlı biçimde farklılaştığını göstermektedir.

11.Koponen ve Mustonen, 2020	Bu çalışma, restoranlarda tek başına yemek yeme pratiğini, yemeğin estetikleşmesi ve birlikte yeme (kommensalite) kavramının dönüşümü bağlamında ele almaktadır. Araştırma, tek başına yemek yemenin yalnızca bireysel bir eylem değil; estetik deneyim, kent yaşamı ve benzer ilgi alanlarına sahip tüketiciler arasında ortaya çıkan yeni toplumsallık biçimleriyle nasıl iç içe geçtiğine odaklanmaktadır.	Bulgular, tek başına dışarıda yemenin estetik yoğunlaşma, özgürlük ve kendine zaman ayırma gibi nedenlerle tercih edildiğini; ancak bu deneyimin tamamen “yalnız” bir pratik olmadığını göstermektedir. Tek başına yemek yiyen bireyler, restoran personeliyle kurulan etkileşimler, benzer ilgi ve zevklere sahip diğer müşterilerin varlığı ve dijital paylaşımlar aracılığıyla alternatif bir birlikte yeme biçimi deneyimlemektedir. Çalışma, tek başına yeme pratiğinin geleneksel birlikte yeme anlayışının yerini almak yerine, onu dönüştüren ve çeşitlendiren bir deneyim biçimi sunduğunu ortaya koymaktadır.
12.Hwang vd., 2018	Bu çalışmada, restoranlarda tek başına yemek yeme deneyiminin, masa aralığı (mekânsal mesafe), diğer müşterilerin yalnız ya da birlikte yemek yeme durumu ve bireylerin algıladıkları güç düzeyi bağlamında nasıl şekillendiği incelenmiştir. Çalışma, tek başına yemek yeme deneyiminin kamusal alanda diğer müşterilerin varlığından nasıl etkilendiğine odaklanmaktadır.	Araştırma sonuçları, tek başına yemek yiyen bireylerin deneyiminin, yakın çevrede bulunan müşterilerin kimliğine ve mekânsal yakınlığa bağlı olarak anlamlı biçimde değiştiğini göstermektedir. Yakın mesafede bulunan diğer yalnız müşteriler deneyimi olumlu etkilerken, birlikte yemek yiyen grupların varlığı deneyimi olumsuz yönde etkileyebilmektedir. Ayrıca algılanan güç düzeyi yüksek olan bireylerin sosyal çevreden daha az etkilendiği, güç algısı düşük bireylerin ise mekânsal mesafeye daha duyarlı olduğu ortaya konmuştur.
13.Bae vd., 2018	Bu çalışmada, restoranda tek başına yemek yiyen bireylerin algıladıkları yiyecek kalitesi, hizmet kalitesi ve fiziksel çevre kalitesinin memnuniyet ve yeniden ziyaret etme niyeti üzerindeki etkileri incelenmiştir. Çalışma, restoran özelliklerinin tek başına yemek yeme deneyimi bağlamında nasıl değerlendirildiğine odaklanmaktadır.	Araştırma bulguları, yiyecek, hizmet ve fiziksel çevre kalitesinin tek başına yemek yiyen bireylerin memnuniyetini olumlu yönde etkilediğini; ancak yeniden ziyaret etme niyeti üzerinde doğrudan etkisi olan unsurun yalnızca algılanan yiyecek kalitesi olduğunu göstermektedir. Ayrıca memnuniyetin, restoran özellikleri ile yeniden ziyaret etme niyeti arasındaki ilişkide aracı rol oynadığı belirlenmiştir.
14.Lahad ve May, 2017	Çalışmada, restoranlarda tek başına yemek yeme pratiği, kamusal alanlarda aidiyet, toplumsal cinsiyet ve zamansal normlar çerçevesinde ele alınmıştır. Çalışma, özellikle kadınların tek başına yemek yeme deneyimlerinin günün farklı zamanlarında nasıl anımlandırıldığını ve kamusal mekânda “uygunluk” algısının nasıl üretildiğini incelemektedir.	Araştırma sonuçları, tek başına yemek yemenin özellikle akşam saatlerinde kadınlar için sosyal normlara aykırı bir durum olarak algılandığını ve bu durumun artan görünürlük, rahatsızlık ve dışlanmışlık hissi yarattığını göstermektedir. Buna karşılık gündüz saatlerinde tek başına yemek yeme, daha kabul edilebilir ve daha az sorunlu bir pratik olarak deneyimlenmektedir. Çalışma, tek başına yemek yeme deneyiminin yalnızca mekânsal değil, aynı zamanda zamansal olarak da koşullandığını ve aidiyet duygusunun “doğru yerde, doğru zamanda” bulunma algısıyla yakından ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır.

15.Han, 2017	Bu tez çalışmasında, Güney Kore bağlamında restoranlarda tek başına yemek yiyen bireylerin yemek deneyimini şekillendiren unsurlar bütüncül bir bakış açısıyla ele alınmış; fiziksel çevre, çalışanlarla etkileşim, diğer müşterilerin varlığı, hizmet tasarımı, fiyat algısı ve yiyecek kalitesi gibi faktörlerin tek başına yemek yeme deneyimi üzerindeki rolü incelenmiştir. Çalışma, tek başına yemek yemenin kolektivist bir kültürde nasıl deneyimlendiğine odaklanmaktadır.	Araştırma sonuçları, tek başına yemek yeme deneyiminin bireylerin motivasyonlarına bağlı olarak farklılaştığını ve bu deneyimin hem olumlu (özgürlük, rahatlık, yemeğe odaklanma) hem de olumsuz (rahatsızlık, görünürlük, algılanan sosyal yargı) boyutlar içerebildiğini ortaya koymaktadır. Ayrıca çalışma, gönüllü olarak tek başına yemek yiyen bireyler ile istemeden bu durumu yaşayan bireyler arasında deneyim algısı açısından belirgin bir ayrım bulunduğunu ve restoran deneyiminin bu gruplar için farklı biçimlerde şekillendiğini göstermektedir.
16.Jonsson ve Ekström, 2009	Bu çalışmada, restoranlarda tek başına yemek yeme olgusu toplumsal cinsiyet perspektifinden ele alınmış; tek başına yemek yiyen kadın ve erkeklerin kamusal alanda görünürlük, kabul ve hizmetle karşılaşma deneyimleri incelenmiştir. Çalışma, restoranın kamusal bir mekân olarak yalnız yemek yeme davranışını nasıl yapılandığına odaklanmaktadır.	Bulgular, restoranlarda tek başına yemek yemenin özellikle akşam saatlerinde sosyal normlara aykırı bir durum olarak algılandığını ve bu algının kadınlar üzerinde daha güçlü bir baskı yarattığını göstermektedir. Tek başına yemek yiyen bireylerin, kitap ya da telefon gibi araçlarla kendilerini görünürlükten korumaya çalıştıkları; restoran personelinin ise yalnız müşterilere karşı çoğunlukla mesafeli ve kararsız bir tutum sergilediği ortaya konmuştur. Çalışma, tek başına yemek yiyen bireylerin restoran sektörü için göz ardı edilen ancak önemli bir müşteri grubu olduğunu vurgulamaktadır.

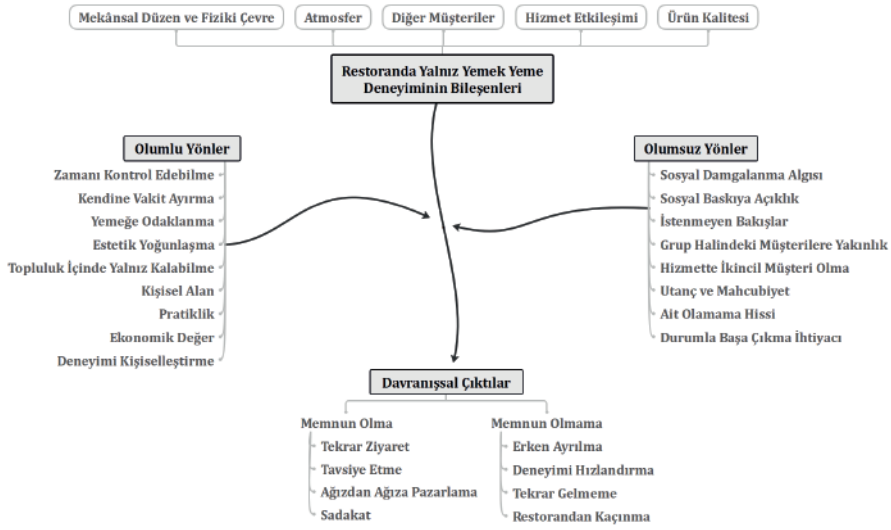
Tabloda yer alan çalışmalar birlikte değerlendirildiğinde, restoranlar bağlamında yalnız yemek yeme davranışının tek boyutlu bir tüketim pratiği olmadığı; bireysel güdüler, sosyal normlar, fiziksel ve sosyal çevre ile kültürel ve zamansal bağlamların etkileşimi sonucunda şekillenen çok katmanlı bir deneyim sunduğu görülmektedir. Çalışmaların önemli bir bölümü, restoranlarda yalnız yemek yeme deneyiminin kamusal görünürlük, algılanan sosyal yargılar ve diğer müşterilerin varlığı gibi unsurlardan güçlü biçimde etkilendiğini ortaya koymaktadır. Özellikle grup hâlinde yemek yiyen müşterilerin yoğun olduğu ortamlarda rahatsızlık, görünürlük ve dışlanmışlık duygularının arttığı; buna karşılık diğer yalnız müşterilerin varlığının deneyimi daha kabul edilebilir ve rahat hâle getirebildiği dikkat çekmektedir. Bununla birlikte alan yazın, yalnız yemek yeme deneyiminin her durumda olumsuz olarak değerlendirilmediğini de açık biçimde göstermektedir. Bazı çalışmalarda yalnız yemek yeme; özgürlük, rahatlama, yemeğe odaklanma ve kendine zaman ayırma gibi olumlu deneyimsel çıktılarla ilişkilendirilmekte; bu durum, yalnız yemek yemenin birlikte yeme pratiğinin eksikliği olarak değil, kendine özgü bir deneyim biçimi olarak

ele alınması gerektiğine işaret etmektedir. Bu bulgular, yalnız yemek yeme deneyiminin bireyin bu durumu gönüllü olarak mı yoksa zorunluluktan mı yaşadığına bağlı olarak anlamlı biçimde farklılaştığını ortaya koymaktadır.

Tablodaki çalışmalar, restoranın fiziksel çevresinin ve mekânsal düzenlemelerinin de yalnız yemek yeme deneyiminde belirleyici olduğunu göstermektedir. Masa aralıkları, bireye özel alan hissi ve algılanan mekânsal sahiplenme, yalnız yemek yiyen bireylerin memnuniyetini ve yeniden ziyaret niyetini doğrudan etkilemektedir. Buna karşılık, estetik unsurların ve fiziksel çevreye ilişkin bazı özelliklerin, yalnız yemek yiyen bireyler için birlikte yemek yiyenlere kıyasla daha sınırlı bir öneme sahip olabildiği görülmektedir. Bu durum, yalnız yemek yeme deneyiminde işlevsellik, mahremiyet ve sınır algısının estetik değerlendirmelerin önüne geçebildiğini göstermektedir. Çalışmalar ayrıca, yalnız yemek yeme deneyiminin kültürel, toplumsal cinsiyete dayalı ve zamansal bağlamlara göre farklılaştığını ortaya koymaktadır. Kolektivist kültürlerde, akşam saatlerinde ve özellikle kadınlar açısından yalnız yemek yeme deneyiminin daha problemlili algılandığı; buna karşılık yalnız yemek yemenin daha yaygın ve normalleşmiş olduğu bağlamlarda sosyal damgalanmanın zayıfladığı dikkat çekmektedir. Bu bulgular, yalnız yemek yeme deneyiminin yalnızca mekânsal değil, aynı zamanda doğru zamanda, doğru yerde bulunma algısıyla da şekillendiğini göstermektedir. Son olarak tablo, yalnız yemek yeme deneyiminin davranışsal çıktılarla da yakından ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır. Yiyecek kalitesi, memnuniyet ve yeniden ziyaret niyeti arasındaki ilişkiler, yalnız yemek yiyen bireyler için özellikle belirginleşirken; sosyal çevreye ilişkin ipuçları ve algılanan aidiyet ihtiyacı, karar verme süreçlerinde önemli rol oynamaktadır.

4.1 Restoranda Yalnız Yemek Yeme Deneyimi Üzerine Kavramsal Bir Model Önerisi

Önerilen kavramsal model, restoranda tek başına yemek yeme (solo dining) deneyimini, yalnızca yemek yeme eylemi olarak değil, ortamın ve sosyal bağlamın ürettiği bir deneyim süreci olarak ele almaktadır. Alanyazındaki çalışmaların incelenmesi kapsamında ortaya konan bu modelin çıkış noktası şudur: Restoranda yalnız yemek yeme deneyimi belirli deneyim bileşenleri aracılığıyla şekillenir; ancak bu bileşenlerin deneyimi davranışsal sonuçlara taşıma gücü, bireyin restoranda yalnız yemek yemeye ilişkin olumlu ya da olumsuz algıladığı yönlerle bağlı olarak değişebilir. Dolayısıyla model, bileşenler ve davranışsal çıktılar etkileşiminin tek başına yeterli olmadığını; bu etkileşim üzerinde bireyin restoranda yalnız yemek yemeyi hangi anlam çerçevesiyle yaşadığının süreci düzenleyebileceğini varsaymaktadır. İlgili model Şekil 1'de paylaşılmıştır.



Şekil 1. Restoranda Yalnız Yemek Yeme Deneyimi Modeli

Modelin ilk kolu olan “Restoranda Yalnız Yemek Yeme Deneyiminin Bileşenleri”, deneyimi üreten bağlamı temsil eder. Bu bileşenler, yemek yeme eyleminin gerçekleştiği restoran ortamının deneyimsel girdileri olarak düşünülmelidir. Örneğin mekânsal düzen ve fiziksel çevre, tek kişilik oturma seçenekleri, göze batmayan yerleştirme, masa aralığı ve kişisel mesafe gibi unsurlarla bireyin kamusal görünürlük ve rahatlık algısını belirleyen temel yapı taşlarıdır (Her, 2020; Han, 2017). Bu bağlam, kişinin masayı kendi alanı gibi hissedebilmesi anlamına gelen mekânsal sınır üretme ve algılanan sahiplenme (territoriality) üzerinden de ifade edilebilir. Fiziksel sınırlar kadar, bakışlar gibi psikolojik sınırlar da bu hissi güçlendirebilir ya da zayıflatabilir (Moon vd., 2020; Lahad & May, 2017). Benzer biçimde atmosfer, yalnızca ışık, müzik ya da gürültü gibi duyuşal öğelerle sınırlı olmayan; aynı zamanda vakit, kültür ve toplumsal cinsiyet normlarının devreye girdiği geniş bir bağlamsal zemin olarak önem kazanır (Lahad & May, 2017; Jonsson & Ekström, 2009). Deneyimin sosyal boyutunda ise diğer müşteriler, özellikle diğer masalara bakış ve yakındaki masaların grup mu tek mi olduğu üzerinden yalnız yeme deneyimini yeniden çerçeveleyebilir; bu nedenle dolaylı müşteri–müşteri dinamikleri restoranda yalnız yemek yemenin değerlendirilmesinde kritik bir unsur hâline gelir (Im & Seo, 2023; Lahad & May, 2017). Hizmet etkileşimi de benzer şekilde, personelin karşılama/yerleştirme pratikleri, hizmet temposu ve adalet algısı üzerinden tek kişilik tüketimin ne kadar uygun görüldüğünü hissettirebilir; personele ait mesafeli ya da kararsız tutumların müşteri algısındaki uygunluk

sinyallerini zayıflattığı gösterilmektedir (Han, 2017; Im & Seo, 2023; Jonsson & Ekström, 2009). Son olarak ürün kalitesi, yemek deneyiminde memnuniyetin çekirdek belirleyicilerinden biridir; yiyecek–hizmet–fiziksel çevre kalitesi birlikte memnuniyeti beslerken, bazı bulgularda yeniden ziyaret üzerinde özellikle yiyecek kalitesinin daha doğrudan etkisi raporlanmaktadır (Bae vd., 2018). Ayrıca sosyal etkileşimin sınırlı olduğu durumlarda, sunum–lezzet–porsiyon gibi ürün niteliklerinin tek başına yemek yiyen müşteriler için daha merkezî bir değerlendirme ölçütüne dönüşebileceği de vurgulanmaktadır (Han, 2017).

Modelin ikinci kolu, bireyin yalnız yemek yeme deneyimini hangi anlam çerçevesiyle yaşadığını ifade eden iki yönlü algı setidir: “Olumlu Yönler” ve “Olumsuz Yönler”. Buradaki olumlu yönler, yalnız yemek yemenin birey açısından arzu edilir ve tercih edilebilir kılan deneyim değerlerini temsil eder. Örneğin zamanı kontrol edebilme, başkasına uyumlanmadan yeme temposunu ve seçimleri yönetebilme anlamına gelir; bu durum, yalnız yemek yeme deneyiminde özerklik ve ritim kontrolü alanı oluşturabilir (Bocanegra vd., 2022; Koay vd., 2025). Kendine vakit ayırma ise deneyimi, rahatlama ve öz-bakım (self-care) çerçevesinde anlamlandırır; normalleşen bağlamlarda yalnız yemek yemenin daha nötr ya da daha olumlu değerlendirmelerle ilişkilendirilebildiği görülmektedir (Bocanegra vd., 2022; Chang, 2020; Choi vd., 2022). Benzer şekilde yemeğe odaklanma, sosyal performans baskısı azaldığında duygusal hazza yönelmeyi ve dikkat yoğunlaşmasını mümkün kılar (Bocanegra vd., 2022; Im & Seo, 2023; Han, 2017). Estetik yoğunlaşma ise deneyimi yalnız olmanın eksikliği yerine estetik bir deneyim ve yenilik arayışıyla ilişkili bir pratik olarak çerçeveler (Bocanegra vd., 2022; Han, 2017). Bu olumlu değer alanı, topluluk içinde yalnız kalabilme fikrini de içerir. Birey fiziki olarak tek başındadır ancak kamusal atmosferin parçasıdır; özellikle diğer tek başına yiyen müşterilerin yakınlığı bazı koşullarda deneyimi daha keyifli hâle getirebilir (Hwang vd., 2018; Choi vd., 2020). Kişisel alan ve mahremiyetin korunması da olumlu deneyimin önemli bir taşıyıcısıdır; mekânsal sahiplenme arttıkça memnuniyet ve davranışsal niyetlerin güçlendiği tartışılmaktadır (Moon vd., 2020; Her, 2020). Buna ek olarak yalnız yemek yeme, pratiklik ve işlevsel değer (zaman/verimlilik) üretme potansiyeliyle de tercih edilebilir; hızlı ama müdahaleci olmayan hizmet ve kolaylaştırıcı uygulamalar bu değeri besleyebilir (Her, 2020; Moon vd., 2020). Ekonomik değer de yalnız yemek yemenin olumlu tutumların oluşumunda belirginleşen bir faktör olarak görünür (Koay vd., 2025; Han, 2017). Son olarak deneyimi kişiselleştirme, yan aktiviteler ve mikro-pratiklerle yeme deneyimini kendine göre kurmayı ifade eder; alanyazında bu tür bir deneyimin içe dönüklük (solitude) gibi olumlu çıktılarla da ilişkilendirilebilmektedir (Her, 2020; Huang vd., 2025).

Modelin olumsuz yönler kolu ise yalnız yemek yeme deneyiminin kırılğanlaştığı ve deneyimin sosyal risk ürettiği koşulları temsil eder. Sosyal damgalanma algısı, tek başına yemenin kamusal alanda olumsuz değerlendirileceği beklentisiyle deneyimi rahatsız edici hâle getirebilir (Brown vd., 2020; Im & Seo, 2023). Bu baskı, özellikle zamansal bağlamla birlikte güçlenebilir: sosyal baskıya açıklık ve genellikte toplu şekilde yenilen öğün akşam yemeği olduğu için akşam saatlerinde artan görünürlük yalnız yemek yeme deneyiminin daha stresli deneyimlenmesine yol açabilir; ayrıca sosyal ipuçlarının (dışarıdan gelen bakışlar vb.) aidiyet ihtiyacını tetikleyerek karar süreçlerini kırılğanlaştırdığı de vurgulanmaktadır (Brown vd., 2020; Choi vd., 2020; Lahad & May 2017). İstenmeyen bakışlar, yalnız yemek yiyen bireyler için mahremiyet ihlali ve mahcubiyet üreterek kişisel alan algısını zayıflatabilir (Moon vd., 2020). Buna ek olarak grup hâlindeki müşterilere yakınlık, yalnız birey için deneyimi olumsuzlaştırabilen bir diğer bağlamsal faktördür (Hwang vd., 2018; Choi vd., 2020). Hizmette ikinci müşteri olma algısı ise servis personelinin daha düşük ilgi ya da mesafeli tutumuna ilişkin değerlendirmelerle olumsuz duyguları artırabilir (Im & Seo, 2023; Choi vd., 2020). Utanç-mahcubiyet ve “table for one” damgalaması, özellikle kamusal uygunluk söylemleriyle birleştğinde küçük düşürülme hissini güçlendirebilir (Lahad & May, 2017). Bu çerçevede ait olamama ve dışlanma hissi, kamusal yemek alanının birlikte-olma varsayımları nedeniyle tetiklenen psikolojik bir bariyer olarak ortaya çıkabilmektedir (Choi vd., 2020; Huang vd., 2025). Son olarak durumla başa çıkma ihtiyacı, rahatsızlığı azaltmak için telefon/kitap gibi dikkat düzenleme stratejilerine yönelmeyi ve deneyimin kendiliğinden akmadığını gösteren telafi pratiklerini içermektedir (Brown vd., 2020; Choi vd., 2020).

Modelin üçüncü kolu olan “Davranışsal Çıktılar”, deneyimin sonuçlarının tüketim sonrası davranışa yansıyan göstergeleridir. Model burada iki yönlü bir sonuç alanı kurar. Birey deneyimi memnuniyet temelinde olumlu değerlendirirse, yeniden ziyaret niyeti, tavsiye etme ve ağızdan ağıza iletişim gibi yaklaşma/bağlılık yönlü çıktılar ortaya çıkar; bu sonuçların bazı modellerde restoran imajı üzerinden de ele alınabileceği gösterilmektedir (Bae vd., 2018; Han, Jiang vd., 2022). Buna karşılık deneyim memnun olmama yönünde şekillenirse, erken ayrılma, deneyimi hızlandırma, tekrar gelmeme ve restorandan kaçınma gibi kaçınma/çıkış yönlü davranışlar gündeme gelebilir (Aslantürk & Unur, 2021; Moon vd., 2020).

Bu bütün içinde modelin ayırt edici katkısı, düzenleyici mantığı açık biçimde görünür kılmasıdır: Aynı deneyim bileşenleri (örneğin aynı oturma düzeni ya da aynı sosyal kompozisyon), restoranda yalnız yemek yeme deneyimini olumlu yönleriyle anlamlandıran bireylerde memnuniyet ve bağlılık yönlü çıktılara

daha kolay dönüşebilirken; olumsuz yönleri baskın yaşayan bireylerce sosyal risk olarak değerlendirilerek kaçınma ve çıkış yönlü sonuçlara daha yatkın hâle gelebilir (Bocanegra vd., 2022; Brown vd., 2020; Im & Seo, 2023; Aslantürk & Unur, 2021). Bu nedenle model, yalnız yemek yemeyi tek yönlü yaşanan bir pratik değil; bileşenler ile algı setlerinin etkileşimi sonucunda davranış üretme gücü farklılaşan koşullu bir deneyim süreci olarak kavramsallaştırır (Huang vd., 2025).

5. Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma, restoran bağlamında yalnız yemek yeme deneyimini (solo dining), bireyin psikolojik yalnızlık durumuna indirgemenin; kamusal, sosyal ve mekânsal bağlam içinde şekillenen çok boyutlu bir tüketim pratiği olarak ele almıştır. Alanyazına dayalı bulgular, restoranlarda yalnız yemek yeme deneyiminin tek tip bir anlam taşımadığını; bireysel güdüler, sosyal normlar, fiziksel çevre ve hizmet etkileşimlerinin birlikte işlediği koşullu bir deneyim süreci sunduğunu ortaya koymaktadır (Han, 2017; Koponen & Mustonen, 2020; Huang vd., 2025). Bu durum, yalnız yemek yeme davranışının topluluk halinde yemek yememe durumu üzerinden tanımlanmasının analitik olarak yetersiz kaldığını göstermektedir.

Alanyazın, restoranlarda yalnız yemek yeme deneyiminin hem olumlu hem de olumsuz deneyimsel çıktılar üretebildiğini tutarlı biçimde ortaya koymaktadır. Bir yandan özgürlük, yemeğe odaklanma, rahatlama ve kendine zaman ayırma gibi olumlu deneyimsel değerler ön plana çıkmakta (Bocanegra vd., 2022; Choi vd., 2020; Koponen & Mustonen, 2020); diğer yandan kamusal görünürlük, algılanan sosyal yargılar, rahatsızlık ve dışlanmışlık hissi gibi olumsuz duygular da özellikle belirli bağlamlarda deneyimi kırılğan hâle getirebilmektedir (Brown vd., 2020; Aslantürk & Unur, 2021; Lahad & May, 2017). Bu ikili yapı, yalnız yemek yeme deneyiminin özünde çelişkili değil; bağlama, zamansal koşullara ve bireysel motivasyonlara duyarlı bir deneyim olduğunu göstermektedir.

Çalışma kapsamında incelenen araştırmalar, deneyimin değerlendirilmesinde restoranın fiziksel çevresinin ve mekânsal düzenlemelerinin belirleyici rol oynadığını da ortaya koymaktadır. Masa aralıkları, bireye özel alan hissi ve algılanan mekânsal sahiplenme, yalnız yemek yiyen bireylerin memnuniyetini ve yeniden ziyaret niyetini olumlu yönde etkilemektedir (Moon vd., 2020; Her, 2020). Buna karşılık, grup hâlinde yemek yiyen müşterilere yakınlık ve istenmeyen bakışlar, yalnız yemek yeme deneyimini olumsuz hale getiren önemli bağlamsal unsurlar olarak öne çıkmaktadır (Hwang vd., 2018; Choi vd., 2020). Bu bulgular bireye bağlı olarak, yalnız yemek deneyiminde mahremiyet

ve sınır algısının estetik değerlendirmelerin önüne geçebildiğini göstermektedir (Han, 2017; Moon vd., 2020).

Sosyal bağlam ve etkileşimsel dinamikler de yalnız yemek yeme deneyiminin değerlendirilmesinde merkezi bir role sahiptir. Diğer müşterilerin varlığı ve davranışları, özellikle kamusal görünürlük ve aidiyet algıları üzerinden deneyimi şekillendirmektedir (Hwang vd., 2018; Im & Seo, 2023). Hizmet etkileşimi bağlamında ise işletme çalışanlarının adil, duyarlı ve tutarlı davranışlarının olumlu duyguları desteklediği; buna karşılık mesafeli ya da kararsız tutumların yalnız müşterilerde ikincil müşteri algısını güçlendirdiği gösterilmektedir (Han, 2017; Im & Seo, 2023; Jonsson & Ekström, 2009). Bu bulgular, restoranda yalnız yemek yeme deneyiminin sadece bireysel değil, güçlü biçimde ilişkisel bir yapı taşıdığını ortaya koymaktadır.

Bu çalışma kapsamında önerilen kavramsal model, söz konusu bulguları bütüncül bir çerçevede bir araya getirmektedir. Model, restoranda yalnız yemek yeme deneyiminin belirli deneyim bileşenleri (fiziksel çevre, sosyal bağlam, hizmet etkileşimi ve ürün kalitesi) aracılığıyla şekillendiğini; ancak bu bileşenlerin davranışsal çıktılara (memnuniyet, yeniden ziyaret niyeti, kaçınma davranışları) dönüşme gücünün, bireyin deneyimi olumlu ya da olumsuz anlamlandırma biçimine bağlı olarak değiştiğini varsaymaktadır. Bu yaklaşım, aynı restoran koşullarının farklı bireyler tarafından neden farklı biçimlerde değerlendirilebildiğini açıklamaya olanak tanımaktadır.

Kuramsal açıdan çalışma, yalnız yemek yeme davranışının yalnızlık kavramıyla otomatik biçimde eşleştirilmesine yönelik indirgemeci yaklaşımları sorgulamaktadır. Bulgular, yalnız yemek yemenin bazı bireyler için zorunluluktan kaynaklanan ve rahatsızlık üreten bir deneyim olduğunu gösterirken (Aslantürk & Unur, 2021); bazı bireyler için ise gönüllü, işlevsel ve hatta estetik bir tüketim pratiği olarak deneyimlendiğini ortaya koymaktadır (Bocanegra vd., 2022; Koponen & Mustonen, 2020). Bu durum, yalnız yemek yeme deneyiminin bireyin motivasyonlarına ve bağlamsal koşullara göre anlamlı biçimde farklılaştığını göstermektedir (Han, 2017; Koay vd., 2025).

Bu çalışmanın temel sınırlılığı, kavramsal ve alanyazın temelli bir inceleme olarak tasarlanmış olmasıdır. Bu nedenle önerilen model ampirik olarak test edilmemiştir. Ayrıca mevcut çalışmaların büyük bölümünün belirli kültürel bağlamlarda yoğunlaşması, yalnız yemek yeme deneyiminin evrensel biçimde genellenmesine yönelik temkinli olunmasını gerektirmektedir (Choi vd., 2020; Lahad & May, 2017; Huang vd., 2025). Gelecek araştırmalar açısından, önerilen kavramsal modelin farklı kültürel, toplumsal cinsiyete dayalı ve zamansal bağlamlarda ampirik olarak sınanması önemli bir araştırma yönü sunmaktadır. Özellikle karma yöntemli çalışmalarla, deneyim bileşenleri ile

olumlu/olumsuz algı setlerinin davranışsal çıktılar üzerindeki düzenleyici etkileri daha net biçimde ortaya konabilir. Bu doğrultuda, yalnız yemek yeme deneyiminin bağlama duyarlı ve çok boyutlu bir deneyim biçimi olarak ele alınmasının alanyazına anlamlı katkılar sunacağı düşünülmektedir.

Kaynakça

- Andersson, T. D., & Mossberg, L. (2004). The dining experience: Do restaurants satisfy customer needs? *Food Service Technology*, 4(4), 171–177.
- Aslantürk, E., & Unur, K. (2021). Bireylerin dışarıda tek başına/yalnız yemek yeme deneyimleri ve yiyecek içecek işletmelerinin yalnız yemek yiyenlere ilişkin değerlendirmeleri. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 18(3), 518–543. doi:10.24010/soid.887506
- Bae, S., Slevitch, L., & Tomas, S. (2018). The effects of restaurant attributes on satisfaction and return patronage intentions: Evidence from solo diners' experiences in the United States. *Cogent Business & Management*, 5(1), 1493903. doi:10.1080/23311975.2018.1493903
- Bocanegra, M., Lemke, M., de Vries, R. A. J., & Ludden, G. D. S. (2022). Commensality or reverie in eating? Exploring the solo dining experience. In *Proceedings of the 2022 International Conference on Multimodal Interaction* (pp. 25–35). New York, NY: Association for Computing Machinery. doi:10.1145/3536221.3556577
- Brown, L., Buhalis, D., & Beer, S. (2020). Dining alone: Improving the experience of solo restaurant goers. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 32(3), 1347–1365. doi:10.1108/IJCHM-06-2019-0584
- Chang, Y. Y.-C. (2021). Lonely or alone? Solitary dining in Japan and Taiwan. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 15(1), 10–25. doi:10.1108/IJCTHR-01-2020-0008
- Choi, S.-H., Cho, M., Yang, E. C. L., & Tabari, S. (2022). Emotional congruence among solo diners. *International Journal of Hospitality Management*, 101, 103108. doi:10.1016/j.ijhm.2021.103108
- Choi, S.-H., Yang, E. C. L., & Tabari, S. (2020). Solo dining in Chinese restaurants: A mixed-method study in Macao. *International Journal of Hospitality Management*, 90, 102628. doi:10.1016/j.ijhm.2020.102628
- DiTommaso, E., & Spinner, B. (1997). Social and emotional loneliness: A re-examination of Weiss' typology of loneliness. *Personality and Individual Differences*, 22(3), 411–421.
- Gierveld, J. (1998). A review of loneliness: Concept and definitions, determinants and consequences. *Reviews in Clinical Gerontology*, 8, 73–80.
- Gierveld, J., van Tilburg, T. G., & Dykstra, P. A. (2006). Loneliness and social isolation. In D. Perlman & A. Vangelisti (Eds.), *The Cambridge handbook of personal relationships* (pp. 485–500). Cambridge, UK: Cambridge University Press. doi:10.1017/CBO9780511606632.027
- Han, S. (2017). *An exploration of solo dining experience in South Korea* (Doctoral dissertation). University of Manchester, Manchester, UK.

- Han, W., Jiang, W., Tang, J., Raab, C., & Krishen, A. (2022). Indirect customer-to-customer interactions and experiential value: Examining solo and social diners. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(5), 1668–1691. doi:10.1108/IJCHM-04-2021-0512
- Hawkey, L. C., & Cacioppo, J. T. (2010). Loneliness matters: A theoretical and empirical review of consequences and mechanisms. *Annals of Behavioral Medicine*, 40(2), 218–227. doi:10.1007/s12160-010-9210-8
- Her, E., & Seo, S. (2018). Why not eat alone? The effect of other consumers on solo dining intentions and the mechanism. *International Journal of Hospitality Management*, 70, 16–24. doi:10.1016/j.ijhm.2017.10.019
- Her, E. (2020). *Solo diners' motives, preferences, and behavioral intentions in restaurant dining* (Doctoral dissertation). Purdue University, West Lafayette, IN.
- Huang, H., Feng, S. S., & Wong, I. A. (2025). A systematic review of solo dining research. *International Journal of Hospitality Management*, 130, 104226. doi:10.1016/j.ijhm.2025.104226
- Hwang, Y., Shin, J., & Mattila, A. S. (2018). So private, yet so public: The impact of spatial distance, other diners, and power on solo dining experiences. *Journal of Business Research*, 92, 36–47. doi:10.1016/j.jbusres.2018.07.004
- Hwang, Y., Su, N., & Mattila, A. (2020). The interplay between social crowding and power on solo diners' attitudes toward menus with popularity and scarcity cues. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 32(3), 1227–1246. doi:10.1108/IJCHM-05-2019-0422
- Im, S. Y., & Seo, S. (2023). How does restaurant experience affect solo diners' emotions and dining satisfaction in Korea? *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. doi:10.1108/IJCHM-07-2022-0864
- Jonsson, I. M., & Ekström, M. P. (2009). Gender perspectives on the solo diner as restaurant customer. In *Meals in science and practice* (pp. 236–249). Cambridge, UK: Woodhead Publishing.
- Koay, K. Y., Ong, D. L. T., Idris, I., Kamarulzaman, N. S. B., & Cheah, C. W. (2025). The rise of solo dining: Prediction and consumer profiling. *Journal of Foodservice Business Research*, 28(6), 1334–1353. doi:10.1080/15378020.2024.2307682
- Koponen, S., & Mustonen, P. (2020). Eating alone, or commensality redefined? Solo dining and the aestheticization of eating (out). *Journal of Consumer Culture*, 22(2), 359–377. doi:10.1177/1469540520955219
- Lahad, K., & May, V. (2017). Just one? Solo dining, gender and temporal belonging in public spaces. *Sociological Research Online*, 22(2), 1–16. doi:10.5153/sro.4270
- Lee, E. J., Lee, K.-R., & Kim, J.-Y. (2020). Analysis of differences in eating alone attitude of Koreans by dietary habits and age. *Appetite*, 152, 104695. doi:10.1016/j.appet.2020.104695

- Moon, S., Bonn, M. A., & Cho, M. (2020). How can the solo dining experience be enhanced? Focusing on perceived territoriality. *International Journal of Hospitality Management*, 88, 102506. doi:10.1016/j.ijhm.2020.102506
- Özdemir, B. (2010). Dışarıda yemek yeme olgusu: Kuramsal bir model önerisi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 218–232.
- Pliner, P., & Bell, R. (2009). A table for one: The pain and pleasure of eating alone. In *Meals in science and practice* (pp. 169–190). Cambridge, UK: Woodhead Publishing.
- Russell, D. (1980). The revised UCLA Loneliness Scale: Concurrent and discriminant validity evidence. *Journal of Personality and Social Psychology*, 39(3), 472–480. doi:10.1037/0022-3514.39.3.472
- Russell, D., Cutrona, C. E., Rose, J., & Yurko, K. (1984). Social and emotional loneliness: An examination of Weiss's typology of loneliness. *Journal of Personality and Social Psychology*, 46(6), 1313–1321. doi:10.1037/0022-3514.46.6.1313
- Gustafsson, I.-B. (2004). Culinary arts and meal science: A new scientific research discipline. *Food Service Technology*, 4(1), 9–20.
- Johns, N., & Kivela, J. (2001). Perceptions of the first time restaurant customer. *Food Service Technology*, 1(1), 5–11.
- Pettersson, A., & Fjellström, C. (2007). Restaurants as friends of the family: Functions of restaurant visits in everyday life. *Journal of Foodservice*, 18(6), 207–217.
- Roth, W. M., & Jornet, A. (2014). Toward a theory of experience. *Science Education*, 98(1), 106–126.
- Warde, A., & Martens, L. (2000). *Eating out: Social differentiation, consumption and pleasure*. Cambridge, UK: Cambridge University Press.
- Weiss, R. S. (1973). *The experience of emotional and social isolation*. Cambridge, MA: MIT Press.

Egyptian Culinary Culture: From Ancient Egypt to the Present¹

Dilek Çiftci²

Abstract

Egyptian culinary culture reflects a long-standing cultural heritage shaped by agricultural production along the Nile River and its influence on social life. In Ancient Egypt, dietary practices were mainly based on bread and beer made from emmer wheat and barley. These foods were not only part of the daily diet but also played an important role in the economic system, social hierarchy, and religious rituals. Tomb scenes and written sources show that food carried symbolic meanings, especially in relation to offerings to the gods and beliefs about the afterlife (Samuel, 1996; Ikram, 2010). Dietary practices in Ancient Egypt differed according to social class. While the elite and those connected to temples had access to a wider variety of foods, most of the population followed a simple diet based on grains, legumes, and vegetables (Ebied, 2016; Hussein & Mehdawy, 2016). Contemporary Egyptian cuisine continues this historical tradition while adapting to regional and geographical conditions. Fish and seafood are common along the Mediterranean coast, rice and poultry are widely consumed in the Nile Delta, and diets in desert regions rely more on small livestock and legumes. National dishes such as *ful*, *tameya*, *koshari*, and *molokhiya* reflect the continuity of grain- and legume-based food traditions from ancient times to the present (Özkan, 2002; McWilliams, 2011). This chapter presents the main characteristics and food practices of Ancient Egyptian cuisine and examines the regional structure, daily eating habits, and key national dishes of modern Egyptian cuisine.

1 This study was previously presented as an abstract titled “Egyptian Culinary Culture” at the II. Graduate Students Gastronomy Symposium in 2025.

2 Öğr. Gör. Dr, Ankara Hacı Bayram Veli University, dilek.ciftci@hbv.edu.tr , 0000-0002-2773-8676

1. Ancient Egyptian Culinary Culture

Ancient Egyptian culinary culture was closely connected to the agricultural system that developed along the Nile River. The fertile lands created by the Nile's regular floods ensured the continuity of grain cultivation. This allowed dietary practices in Ancient Egypt to develop in an organized and stable manner from early periods. In this context, culinary culture was not only a part of daily life but also became a fundamental element of the economic structure and social organization (Ikram, 2010). From the Predynastic Period onward, grain production-particularly the cultivation of emmer wheat and barley-formed the basis of Ancient Egyptian cuisine. Bread and beer produced from these grains played an important role not only in nutrition but also in labor organization and systems of food distribution. Temples and palaces functioned as central institutions for food production and distribution, and culinary activities were shaped under the control of these structures (Samuel, 1996).



Figure 1. Wall relief depicting farmers in Ancient Egypt (photograph by the author, 2025)

Archaeological findings, tomb reliefs, and written records indicate that Ancient Egyptian cuisine was closely intertwined with social and religious life. Food was an essential component of offerings to the gods and beliefs related to the afterlife, giving culinary practices a strong symbolic meaning. This demonstrates that Ancient Egyptian cuisine was not limited to dietary practices alone but represented a multi-layered cultural system (Collier, 1998; Hussein & Mehdawy, 2016).

1.1. Social Life in Ancient Egypt

In Ancient Egyptian society, dietary habits were closely linked to individuals' social status. Although basic foodstuffs were accessible to large segments of the population due to the agriculture-based production system, the variety and frequency of consumed foods differed significantly among social classes. Archaeological evidence and tomb depictions indicate that food practices were not merely a biological necessity but also a marker of social identity (Brier, 2008).

The majority of the population, consisting mainly of peasants and agricultural workers, relied primarily on bread and beer in their daily diet, supplemented with onions, leeks, garlic, and legumes. Meat consumption among this group was very limited and was generally associated with religious festivals or special occasions. Kemp (2006) notes that this simple dietary pattern was well adapted to the agricultural cycles dependent on the Nile floods and functioned effectively in terms of sustainability.

Groups employed in state service, such as craftsmen, construction workers, and shipbuilders, benefited from a ration distribution system that provided a more regular and relatively diverse diet. Payments in the form of bread, beer, and occasionally meat demonstrate that food was an integral part of the economic organization in Ancient Egypt. Excavations around Giza reveal that the food supplied to workers involved in large construction projects was sufficient in terms of energy requirements (Lehner, 2002).

The upper classes, including priests and members of the royal court, had access to a richer and more varied culinary culture. Meat, fish, game, and wine appeared more frequently on their tables, and banquets served as visible expressions of social status and power. Wilkinson (2003) emphasizes that such feasts were not solely for consumption but also carried religious and symbolic meanings.

1.2. Special Occasions and Ritual in Ancient Egypt

In Ancient Egypt, special occasions and religious rituals represented one of the most prominent areas where culinary culture extended beyond everyday life. In this context, food and beverages were not viewed merely as elements of physical nourishment but as part of a symbolic relationship between humans and the gods. Offering rituals performed in temples and religious festivals were the primary settings in which culinary practices acquired sacred meaning (Assmann, 2001).

Festivals linked to the agricultural cycle formed the basis of special-occasion foods in Ancient Egypt. Harvest periods were associated with themes of fertility and rebirth, during which foods such as bread, beer, fruits, and meat were offered to the gods. In rituals particularly connected to the cult of Osiris, food emerged as a symbol of the cycle of death and rebirth. The foods used in these ceremonies symbolized the continuity of agricultural production and the maintenance of cosmic order (Wilkinson, 2003).

Funerary rituals also held a distinctive place within Ancient Egyptian culinary culture. Food offerings prepared for the deceased reflected the belief in the continuation of life after death. Tomb inscriptions and archaeological evidence show that bread, beer, meat, and fruits were presented together with the deceased. Brewer and Teeter (2007) note that these practices transformed food from a consumable substance into an item of spiritual and symbolic value.

Feasts organized on special occasions served both religious and social functions. These events were seen as means of strengthening social cohesion while simultaneously making social hierarchy visible. The variety of foods presented at banquet tables functioned as an important indicator of the host's status and power (Brier, 2008).

1.3. Food and Beverages in Ancient Egypt

Grain products formed the foundation of the dietary system in Ancient Egypt. Wheat and barley, in particular, were essential components of the daily diet, and bread and beer produced from these grains were consumed by all segments of society. Archaeological evidence and written sources indicate that these two products fulfilled not only nutritional functions but also economic and social roles. Bread and beer were widely used in payments to workers and within temple-based food distribution systems (Samuel, 1996; Ikram, 2010).

Bread stands out as the most fundamental food item in Ancient Egyptian cuisine. While the number of bread types was limited during the Old Kingdom, a significant increase in bread diversity is observed by the New Kingdom period. Differing in shape, ingredients, and baking methods, these breads were consumed daily and also used in religious offerings and funerary practices. Bread was regarded as one of the essential foods to accompany the deceased into the afterlife (Ikram, 2010; Hussein & Mehdawy, 2016).



Figure II. Offering Table (photograph by the author, 2025)

Beer was considered both a common beverage and a nourishing food in Ancient Egypt. Due to its low alcohol content, it was consumed by all social groups and played a particularly important role in the daily diet of the working population. Beer production was widespread in domestic settings and around temple complexes, and the brewing process was closely linked to bread making (Samuel, 1996; Samuel, 1999).

In addition to grain products, onions, leeks, garlic, and legumes were among the most commonly consumed plant-based foods in Ancient Egyptian cuisine. The consumption of meat and fish was more limited and was mainly associated with special occasions, religious ceremonies, and feasts. This pattern indicates that dietary practices were closely connected to social structure and the ritual calendar (Collier, 1998).

1.4. Kitchen Tools in Ancient Egypt

The kitchen tools and utensils used in Ancient Egyptian culinary culture were closely related to the agricultural production system and dietary practices of the period. Archaeological findings and depictions on tomb walls indicate that culinary activities were carried out with a certain level of technical knowledge and organization. The tools in use were mainly focused on grain processing, cooking, and food storage (Nicholson & Shaw, 2000).

Due to the widespread reliance on grain-based foods, grinding stones were among the most essential tools in Ancient Egyptian kitchens. Made from hard stones such as granite and basalt, these implements were used to grind wheat and barley into flour. Grinding was generally performed in domestic settings and represented one of the most labor-intensive daily kitchen activities. This

practice highlights the central role of bread production in Ancient Egyptian cuisine (Samuel, 1999).



Figure III. Grinding Wheat (photograph by the author, 2025)

Cooking was commonly carried out using earthen ovens and clay vessels. Ovens made of clay and mud were primarily designed for baking bread and were used both in households and in temple-associated production areas. Clay pots were preferred for cooking, storing, and serving food. Variations in the shape and size of these vessels reflect their different functions (Nicholson & Shaw, 2000).

For food storage, lidded jars and amphorae demonstrate that storage and distribution systems in Ancient Egypt were well developed. Grains, legumes, oils, and liquid foods were stored in these containers, indicating the development of preservation methods adapted to hot climatic conditions. In addition, baskets and woven containers were used particularly during harvest periods for transporting and short-term storage of food products (Brewer & Teeter, 2007).

Kitchen tools and utensils in Ancient Egypt functioned as reflections of dietary habits and the agricultural production system, and culinary activities constituted an important technical and cultural dimension of daily life.

2.1. Contemporary Egyptian Culinary Culture

Contemporary Egyptian culinary culture displays a multi-layered structure shaped by historical heritage as well as geographical conditions, climate, and patterns of social life. Located at the crossroads of Mediterranean, Middle Eastern, and African cuisines, Egypt has blended these influences with local ingredients and traditional cooking practices. A diet based on grains, legumes, and vegetables constitutes the core character of modern Egyptian cuisine (Özkan, 2002).

Daily eating habits in Egypt are closely related to climate conditions, working life, and social routines. Due to the hot climate, foods consumed in the early hours of the day are generally light, while more substantial meals are preferred later in the day. This pattern demonstrates that dietary habits have developed in harmony with both physiological needs and environmental conditions (Wassef, 2004).

Breakfast typically consists of bread, cheese, butter, honey, jam, and tea. In some regions, boiled eggs, legume-based *ful*, and *tameya* made from fava beans are also consumed at breakfast. This meal is based on practical and traditional foods intended to meet the body's initial energy needs. Lunch is regarded as the main meal of the day and usually includes soup, a legume- or meat-based main dish, vegetables, and rice or pasta. Dinner is generally lighter and often consists of leftovers from lunch or soup (McWilliams, 2011).



Figure IV. Contemporary Egyptian breakfast plate (photograph by the author, 2025)

In addition to daily meals, religious and cultural occasions hold an important place in Egyptian cuisine. During Ramadan, eating patterns are organized around iftar and suhoor. Iftar meals commonly include dates, soup, legume-based dishes, and desserts, along with traditional beverages such as tamarind and hibiscus. During Ramadan Bayram and Eid al-Adha, syrup-based desserts, semolina sweets, and meat dishes become more prominent. These foods are shared with family members and guests, contributing to the strengthening of social bonds (Brittin, 2011).

2.2. Local and Regional Culinary Cultures

Contemporary Egyptian cuisine exhibits distinct regional differences shaped by the country's geographical structure and historical settlement patterns. These regions commonly classified as the Mediterranean coast, the Nile Delta, and the Nile Valley desert belt differ from one another in terms of basic ingredients and cooking practices. This diversity indicates that Egyptian cuisine represents a multi-layered culinary culture adapted to local conditions rather than a homogeneous structure (McWilliams, 2011).

In the northern Mediterranean coastal regions, fish and seafood constitute an important component of the local cuisine. Fish dishes prepared using grilling and frying techniques are commonly accompanied by fresh vegetables and olive oil. The influence of Mediterranean cuisine is evident in this region, where lightness and seasonality are emphasized in cooking practices (Davidson, 2014).

The Nile Delta and the Cairo region are among the areas where the most representative dishes of contemporary Egyptian cuisine have emerged. Meals based on rice, legumes, and vegetables are widespread in this region. Nationally recognized dishes such as *koshari*, *ful*, and *tameya* play a significant role in daily consumption. These foods are widely preferred by large segments of the population due to their affordability and high satiety value (Hussein & Mehdawy, 2016).

In settlement areas along the Nile Valley, as well as in the Sinai Peninsula and desert regions, a diet based on small livestock and legumes is more prominent. Lamb and mutton are prepared together with vegetables and grains in stew-like dishes, with long cooking times used to enhance flavor intensity. Culinary practices in these regions tend to be more conservative, reflecting a stronger preservation of traditional methods. These regional differences in culinary culture represent key elements that reflect both the historical continuity and geographical diversity of contemporary Egyptian cuisine (McWilliams, 2011).

Special-occasion foods in Egypt are not limited to religious festivals. During Sham el-Nessim, a celebration marking the arrival of spring with roots in Ancient Egypt, salted fish, fresh onions, and boiled eggs are traditionally consumed. This practice represents one of the rare examples in which historical continuity can be clearly observed in contemporary Egyptian food culture (McWilliams, 2011). Within this framework, daily eating habits, meal structure, and special-occasion foods demonstrate that food in contemporary Egypt is not merely a biological necessity but a practice closely intertwined with cultural identity, sharing, and social cohesion.

2.3. Traditional Foods and Beverages

In contemporary Egyptian cuisine, foods and beverages representing national identity are largely based on grains and legumes and are characterized by being economical, filling, and suitable for daily consumption. These foods are widely consumed both in home cooking and as street food, and they are shared across different social classes within a common culinary culture. Most national dishes are closely connected to Egypt's agricultural production system and geographical conditions (Wassef, 2004).

One of the most well-known national dishes in Egyptian cuisine is *koshari*, which is prepared using a combination of rice, pasta, green lentils, and chickpeas. Served with caramelized onions and tomato sauce, this dish is widely consumed as a main meal in urban life due to its high plant-based protein content and low cost. *Koshari* represents one of the clearest examples of a grain- and legume-based dietary tradition in contemporary Egyptian cuisine (Davidson, 2014).

Another fundamental legume-based dish is *ful medames*. Prepared from boiled fava beans seasoned with olive oil, lemon juice, and spices, this dish is especially common at breakfast. *Ful* is among the dishes with strong historical continuity and reflects a legume-based dietary tradition extending from antiquity to the present day. *Tameya*, also made from fava beans and served fried, is a distinctive Egyptian type of fritter that differs from chickpea-based falafel (Hussein & Mehdawy, 2016).

Molokhiya is among the traditional dishes of Egyptian cuisine and is consumed both as a soup and as a main dish. Prepared from spinach-like leafy greens and cooked with chicken or lamb, it is particularly favored at family meals. *Molokhiya* is considered an important indicator of cultural continuity, as its cooking methods are passed down through generations within home kitchens (Abdenour, 2015).



Figure V. Molokhiya Soup (photograph by the author, 2025)

Grains constitute a central component of national dishes in Egyptian cuisine. Rice, widely produced in the Nile Delta region, is used both in national dishes such as *koshari* and as a complementary element alongside meat and vegetable dishes. The traditional bread known as *aish baladi*, made from wheat, is an indispensable element of Egyptian cuisine and appears at almost every meal. Bread functions not merely as a side item but as a primary carrier used in the consumption of food (Davidson, 2014).

Traditional desserts, which complement national dishes, hold an important place in Egyptian cuisine. Dessert culture is largely shaped around syrup-based and semolina-based sweets and reflects historical interactions with Middle Eastern and Ottoman cuisines. Syrup-soaked desserts such as baklava, kadayif, and lokma are commonly consumed during festivals and special occasions. In addition, desserts prepared with semolina and dairy products, such as *basbousa*, are frequently made in home kitchens. Vegetable-based desserts are also found in Egyptian cuisine, with pumpkin desserts prepared by cooking or baking with sugar among traditional examples (Özkan, 2002; Abdennour, 2015).



Figure VI. Traditional Egyptian Desserts ((photograph by the author, 2025)

Beverages play an important role in daily life and social interaction in Egyptian cuisine. Tea is commonly consumed with mint, while coffee is prepared in a manner similar to Turkish coffee and often flavored with cardamom. Hibiscus tea (*karkade*) is widely preferred as a refreshing beverage in hot climatic conditions. These drinks reflect not only dietary habits but also traditions of hospitality and social conversation (McWilliams, 2011).



Figure VII. Traditional Egyptian mint tea ((photograph by the author, 2025)

Street food constitutes an important component of daily nutrition in Egypt, particularly in urban settings. Due to their affordability, quick preparation, and filling qualities, street foods are widely consumed by different social groups. These foods are considered practices that represent the transition between home cooking and public space (Abdennour, 2015). Among the most commonly encountered street foods are *ful medames*, *tameya*, and legume-based fritters similar to falafel. These items are typically served with bread and offer a quick meal option at different times of the day. The close similarity between street foods and national dishes in terms of ingredients demonstrates the relatively permeable boundary between home-cooked food and street food in Egyptian cuisine (Brittin, 2011).



Figure VIII. Street food vendor in Cairo (photograph by the author, 2025).

Street foods are valued not only for meeting nutritional needs but also as part of social interaction and the rhythm of everyday life. Their consumption provides practical solutions in busy urban environments while reflecting the living and dynamic nature of Egyptian culinary culture (Davidson, 2014).

2.4. Kitchen Utensils and Cooking Techniques

Kitchen utensils and cooking techniques used in contemporary Egyptian cuisine reflect a holistic structure in which traditional practices coexist with modern kitchen equipment. The tools used in home kitchens and small-scale food establishments are largely shaped by the preparation of grain- and legume-based dishes. This has led to the widespread use of durable, large-capacity, and multi-purpose utensils in everyday cooking practices (Abdennour, 2015).

Metal pots and thick-bottomed cooking vessels are particularly prominent in the preparation of legume- and meat-based dishes. Since foods such as *ful*, lentils, and chickpeas require long cooking times, pots that distribute heat evenly are preferred. Earthenware and casserole-type pots are also commonly used in traditional dishes combining vegetables and meat and hold an important place in both home kitchens and local restaurants (Hussein & Mehawey, 2016)



Figure IX. Pot of ful medames (photograph by the author; 2025).

In terms of cooking techniques, boiling, slow cooking over low heat, and frying are widely used in contemporary Egyptian cuisine. Long-term boiling is preferred for legume-based dishes, while frying is prominent in street foods such as *tameya*. Grilling is used more limitedly but is applied particularly in coastal Mediterranean regions for the preparation of fish and meat dishes (Davidson, 2014).

Common preparation tools include knives, sieves, colanders, and wooden spoons. Sieves used for sorting and washing legumes, as well as mortars used for preparing spices, are among the essential elements of kitchen practice. These utensils demonstrate how traditional culinary habits continue to be maintained through adaptation to modern living conditions (Özkan, 2002).

Conclusion

Egyptian cuisine reflects a rich culinary tradition distinguished by its historical depth and cultural continuity. The dietary practices that took shape in Ancient Egypt developed in close connection with environmental conditions, agricultural production, and social structure. Over time, this accumulated knowledge was transformed through various interactions and has survived to the present day. Throughout this process, culinary culture has been sustained not only through everyday food practices but also through its strong associations with beliefs, rituals, and social life.

In contemporary Egyptian cuisine, this inherited legacy continues in a manner that is well adapted to the requirements of daily life and modern conditions. Daily eating habits, street foods, foods consumed on special occasions, and the kitchen utensils in use today all demonstrate that Egyptian cuisine represents both a traditional and a living cultural practice. The persistence of certain practices rooted in antiquity clearly illustrates the place of culinary culture within collective social memory.

Overall, Egyptian cuisine should be regarded not merely as a collection of dishes, but as a multi-layered structure shaped by historical accumulation, cultural identity, and social relationships. This culinary tradition, extending from Ancient Egypt to the present day, may be considered a significant example of cultural continuity and intergenerational transmission.

References

- Abdennour, S. (2015). *Egyptian Cooking: And Other Middle Eastern Recipes*. American University in Cairo Press.
- Assmann, J. (2001). *The search for God in ancient Egypt*. Ithaca: Cornell University Press.
- Brewer, D. J., & Teeter, E. (2007). *Egypt and the Egyptians*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Brier, B. (2008). *Daily life of the ancient Egyptians*. Westport, CT: Greenwood Press.
- Brittin, H.C. (2011). *The Food And Culture Around The World Handbook*, Pearson Education.
- Davidson, A. (2014). *The Oxford companion to food*. Oxford: Oxford University Press.
- Ebied, A. (2016). *Cooking and Cooker Scenes in Ancient Egyptian Middle Kingdom Private Tombs*. *Minia Journal of Tourism and Hospitality Research* Volume 1, No. 1, 191-209.
- Fieldhouse, P. (2013). *Food and nutrition: Customs and culture*. London: Springer.
- Hussein, A & Mehrawy, M. (2016). *The Pharaoh's Kitchen*, The American University In Cario Press.
- Ikram, S. (2010). *Food and drink in ancient Egypt*. Cairo: American University in Cairo Press.
- Kemp, B. J. (2006). *Ancient Egypt: Anatomy of a civilization*. London: Routledge.
- Lehner, M. (2002). *The organization of work at Giza*. *Journal of the American Research Center in Egypt*, 39, 29–49.
- McWilliams, M. (2011). *Food Around The World*, Pearson Education.
- Nicholson, P. T., & Shaw, I. (2000). *Ancient Egyptian materials and technology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Özkan, T. (2002). *Dünya Mutfaklarından 250 Geleneksel Tarif*, Cem Ofset Matbaacılık San. A.Ş.
- Samuel, D. (1996). *Brewing and baking in ancient Egyptian technology*. *Cambridge Archaeological Journal*, 6(1), 37–53.
- Samuel, D. (1999). *Bread making and social context in ancient Egypt*. *World Archaeology*, 31(1), 69–84.
- Wassef, H. (2004). *Food habits of the Egyptians: newly emerging trends*. *Eastern Mediterranean Health Journal*, Vol. 10, No. 6, 1 Review.
- Wilkinson, R. H. (2003). *The complete gods and goddesses of ancient Egypt*. London: Thames & Hudson.

Gastronomide Güncel Araştırmalar

Editör

Prof. Dr. Mehmet Sarıođlan