

I. KISIM: GASTRONOMİ VE KÜLTÜREL MİRAS

BÖLÜM 1

Transkültürel Bir Miras Olarak Baklava: Köken, Kimlik ve Jeopolitik Sahiplik Mücadeleleri

Dr. Özge BÜYÜK

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
ozgebuyuk@comu.edu.tr, ORCID: 0000-0003-2058-8510

GİRİŞ

Baklava, Türk, Yunan, Arap, Balkan ve Kafkas mutfaklarında paylaşılan köklü bir hamur tatlısı olarak gastronomik değerlere "milliyet" atfetme çabalarının yarattığı en büyük kültürel çatışmalardan birinin merkezinde yer almaktadır. Bu kitap bölümü, baklavanın tarihsel ve dilbilimsel kökenlerinin çoğulcu yapısını inceleyerek "Baklavanın milliyeti olur mu?" sorusuna yanıt aramaktadır. Baklavanın bir "transkültürel miras" olduğu argümanından hareketle bu çalışma, aynı zamanda modern ulus-devletlerin rekabetçi *gastromilliyetçilik* politikaları üzerinde durmaktadır.

1. Baklavanın Kimliği ve Tarihsel Evrimi

Bu bölümde baklavanın tarihsel yolculuğu ve kültürel kimliği üzerinde durulmaktadır. Bu konu literatürde farklı araştırmacılarca çeşitli iddialarla gündeme gelmiş; karşıt pek çok görüşün tartışmasına sahne olmuştur. Kimi çalışmalar, bu tarifi Türklere ait olduğunu, kimileri ise farklı kültürlerle ait izler taşıdığını ileri sürmektedir.

1.1. Köken Tartışmaları: Yufkadan Saray Lezzetine ve Antik İzler

Baklava, çok ince hamur ve eritilmiş tereyağı katmanlarından oluşan, içerisine Antep fıstığı, badem, ceviz vb. doldurularak şerbetle lezzetlendirilen bir tatlıdır. Hazırlanmasında kullanılan malzemelerin, nihai ürünün kalitesini önemli ölçüde etkilediği bilinmektedir (Köten vd., 2008). Köken tartışmalarına sıklıkla konu olan bu tatlı için bazı araştırmacılar, çok eski zamanlardan beri Türkler tarafından yapıldığını söylerken; bazıları ise baklavanın bir Türk tatlısı olmadığını iddia etmiştir. Tarifi Türklere ait olmadığını öne süren çalışmalardan kimi bu tatlının Antik Roma'ya, kimi Farslara, kimi Araplara, kimi Asurlulara ve kimi Yunanlılara ait olduğu savlarına yer vermiştir (Karabudak, 2024).

Örneğin Perry (2003), çalışmasında, Orta Asya'dan gelen göçebe Türklerin baklava tarifini Azerbaycan'dan alıp Anadolu'ya taşıdığını iddia etmekte buna kanıt olarak da Azerbaycan geleneksel tatlısı "*Bakü Pahlavası*"nı göstermektedir. Bu sava göre: tarif

bölgede yaşayan İranlılar ile Azerbaycan Türklerinin kültürel teması sonucunda İran mutfak geleneğinde yer alan fındık, fıstık vb. dolgulu fırında pişen hamur işleri ile Türklerce sık tüketilen çok katlı ekmeğin bir araya gelmiş halidir ve göçler sonucu Anadolu topraklarına taşınmıştır.

Diğer yandan Marks (2010), ince hamurun arasına fındık yerleştirilerek yapılan tatlıların geç ortaçağ dönemine denk geldiğini ve baklavanın Fars kökenli olduğunu iddia etmektedir.

Vryonis'e (1971) göre, tarihte Yunanlılar Türklerden önce baklava yapmıştır. Katahan'ın (1997) bu savı destekleyecek biçimde MÖ 450'li yıllarda yaşamış ünlü Antik Yunan filozofu Zeno'nun, meşhur paradoksunu dinlemek için bekleyen öğrencilerine, paradoks yerine "*gizli baklava tarifini*" dinlemeyi önerdiğini aktarması; tatlının, Antik Yunan dünyasında ait bir tarif olduğunu düşündürmektedir.

Faas'a (2003) göre baklavanın kökeni Antik Roma'dır ve Türkler ile Yunanlılar arasında baklava üzerine yaşanan tartışma yersizdir. Araştırmacı, baklavanın atası olduğunu iddia ettiği "*Plasenta*" isimli tatlının dilbilim kökeninin Latince olduğunu, bunun da baklavanın kökeninin antik Roma'ya dayandığı savını desteklediğini ileri sürmektedir.

Maier (1975; akt. Akkaya ve Koç, 2017) ise tatlının 8. yüzyılın başlarında Asurlularca yapıldığını iddia etmiştir.

Baklavanın kökeni hakkında tartışmalar olsa da pek çok araştırmacı onun Türk mutfağından dünyaya yayılan bir ürün olduğunu (Güney, 2023) iddia etmektedir. Hatta Karabudak (2024), baklavanın kökeninin, göçebe Türklerin temel gıdası olan buğdaydan yapılan yufka kültürüne dayandığını ifade etmektedir. Türkler, yufkanın arasına farklı harçlar yerleştirerek katlı veya sarılı hamur işleri oluşturmuşlardır. Bu yufka ürünleri, o dönemde kaymak ve bal gibi doğal tatlandırıcılarla zenginleştirilmiştir. Bu ilkel form, günümüzde üretilen baklavadan oldukça farklı olsa da baklavanın bir prototipi olarak kabul görmektedir. Erken dönemlerde, göçebe toplumlar bugünün baklavasının ilkel biçimlerini oluşturmuşlardır. Baklava, Orta Asya'dan gelen göçebe Türkler, sayesinde Azerbaycan'dan Anadolu'ya taşınmıştır (Perry; 2003; Karaosmanoğlu, 2007; Güney, 2023). Baklavadan bahseden bilinen ilk kişi halk ozanı Kaygusuz Abdal'dır. Ozanın şiirlerinde "*yüzlerce binlerce tepsi baklava*" gibi ifadelerle rastlanmakta, hatta baklavanın bademli veya mercimekli çeşitlerinden söz edilmektedir (Onaran & Işın, 2024). Aşağıda yer alan Tablo 1'de baklavanın kökenine dair farklı iddiaların literatürde nasıl yer ettiği bir araya getirilmiştir.

Tablo 1. Baklavanın Kökenine Dair Savlar ve Gerekçeleri

Köken İddiası	Kanıt/Gerekçe
Antik Roma/Bizans	Plasenta kekinin bilinen en eski baklava tarifi olduğu iddia edilir. Yunan ve Türk mutfaklarının Bizans mutfağı üzerine inşa edildiği öne sürülür. Plasenta'nın kökeninin Latince olduğu belirtilir (Faas, 2003).
Fars	Orta Doğulu ustaların malzemeleri katmanlara ayırma sürecini tasarladığı vurgulanır. Bu sava göre Kitab al-Tabikh'de (1226) ince hamura sarılı badem ezmesi (<i>lauzinaq</i>) tarifi Fars tariflerine dayanır. Söz konusu tarifi baklavanın atası olduğu iddia edilir (Marks, 2010).

Asur	Baklavanın 8. yüzyılın başlarında Asurlularda yapıldığı; tatlının daha sonra Araplara, Mısırlılara ve Filistinlilere geçtiği iddia edilir (Maier, 1975; akt. Akkaya ve Koç, 2017)
Yunan/Bizans	Bizans tatlısı “ <i>kopte</i> ” veya “ <i>koptoplakous</i> ”un Türklerin baklavası ile aynı olduğu iddia edilir. Bu hamur işinin kökeninin Bizanslılara kadar gittiği (Vryonis, 1971) söylenir. Perry (2003) bu savı reddeder. Araştırmacı, “ <i>koptoplakous</i> ” un hamur ile ilişkisi olmadığını, bal ve cevizden oluşan bir şekerleme olduğunu kanıtlamaya çalışır.
Türk	Marks'a (2010) göre 15. yüzyıl civarında Göçebe Türkler yufkayı geliştirmiş, sonrasında da ve katlı/sarı hamur işleri pişirmiştir (Güney, 2023). Azerbaycan <i>Bakü Pahlavasının</i> Orta Asya'dan klasik baklavaya geçişin önemli bir parçası olduğu düşünülmektedir. Bununla birlikte 13. yüzyıl Arapça eserlerde sarıgı burma baklavasının ve karnı yarık yemeğinin tarifi yer almaktadır (Perry, 1993). Işın (2018), tarifte yufkanın tutmaç gibi açılmasından hareketle bu tatlının Arap mutfağına Türk mutfağından geçtiği sonucuna varmıştır. Diğer yandan baklavanın günümüzdeki şeklini Fatih Sultan Mehmet'ten sonra Topkapı Sarayı'ndaki ustaların verdiği ifade edilir. Fatih dönemine ait Matbah-ı Âmile defterinde ilk kaydı mevcuttur (Güney, 2023). Ayrıca Kanuni döneminde Baklava Alayı ile Ramazan ayında Yeniçeri Ocağı'na törenle baklava ikram edilmiştir (Ortaylı, 1994).

(Kaynaklar: Araştırmacı tarafından literatür taraması sonucu oluşturulmuştur)

Tüm bu tartışmalar, Antik Yunan'da veya Orta Asya'nın göçebe yaşam kültüründen başlayıp, görkemli Osmanlı Sarayı mutfağında zirveye ulaşan, kültürel bir evrimi temsil etmektedir. Bu dönüşümün zirvesi, Osmanlı İmparatorluğu döneminde, özellikle İstanbul'un fethinden sonra, saray mutfağında (Matah-ı Âmile) gerçekleşmektedir (Perry, 2003; Işın, 2014). Baklavanın, Fatih Sultan Mehmed döneminde sarayda hazırlanmış olduğuna dair somut kayıtlar bulunmaktadır (Işın, 2018; Güney, 2023). Ayrıca saray muhasebe defterlerinde de Sultan II. Mehmed için yapıldığı düşünülen baklavalara rastlanmaktadır (Onaran & Işın, 2024).

Baklava, Orta Asya'dan günümüze uzanan süreçte, kullanılan malzemelerin çeşitlenmesi ve yapım tekniklerinin sofistikasyon kazanmasıyla evrim geçirmiş, özellikle yerel koşullara adapte olarak bölgesel kimlikler kazanmıştır. Bu dönüşüm, büyük ölçüde Osmanlı İmparatorluğu döneminde, özellikle de İstanbul'un fethinden sonra, saray mutfağında yaşanmıştır. Osmanlı Saray mutfağı, kebab, yahni ve börek çeşitleri gibi baklavayı da öne çıkaran bir kültürel merkez haline gelmiştir (Oktay, 2018). Bu dönemde, ustaların maharetiyle incecik açılan, geleneksel olarak 40 kat olarak kabul edilen yufka tekniği, baklavayı günümüzde küresel ününe kavuşturan temel unsurlardan biri olmuştur (Karabudak, 2024).

1.2. Etimolojik Kanıtlar, Dilbilimsel Kesişim ve Kültürel Akışkanlık

Baklava, köken tartışmalarına rağmen, coğrafi yayılımı açısından kültürel akışkanlığın çarpıcı bir örneğini sunmaktadır. Tatlı, Türkiye dışında Afganistan, Arnavutluk (Belis Tatlısı), İran (Baghlava Yazdi), Ermenistan, Azerbaycan, Yunanistan, Suriye, Bulgaristan, Ürdün ve Lübnan gibi Ortadoğu, Balkan ve Güney Asya mutfaklarında farklı isim ve şekillerle üretilmektedir (Karabudak, 2024). Baklavanın kültürel derinliği, dilbilimsel incelemelerle de desteklenmektedir. Kelimenin geniş coğrafyalara yayılması, Osmanlı İmparatorluğu'nun egemen kültürü temsil eden üst katman dili olan Türkçenin, Yunanca

dahil olmak üzere alt katman dillerine yaptığı yoğun kelime aktarımının bir sonucudur (Durlu Özkaya vd., 2020).

Şavkay (2007) “Baklava”, kelimesinin öz Türkçe bir kelime olduğunu ve eşkenar dörtgen şekline verilen isim olduğunu iddia etmektedir. Bununla birlikte Yunanca sözcükbilim çalışmalarında, baklava kelimesinin morfolojik uyum sürecinden geçerek, Yunanca söz varlığına yerleştiği ve “*baklavas*” şeklinde eril cins grubuna dahil edildiği ifade edilmektedir. Buna göre *Baklavas* (μπακλαβάς) kelimesi, Skarlatos Vizantios'un 1835 tarihli sözlüğünde dahi yer alan Türkçe alıntı sözcüklerdendir (Kelağa Ahmet, 2017). Öte yandan Baklava kelimesi Meze, Çorba, Güveç ve Kurabiye gibi temel tariflere dair terimler ile birlikte Bulgaristan ve diğer Balkan dillerine de geçmiştir. Bu geçişin nedeni olarak Osmanlı Türkçesi (Turcism) gösterilmektedir. Tarihsel olarak, Osmanlı İmparatorluğu'nun Balkan coğrafyasındaki yaklaşık 500 yıllık hakimiyeti, bölge halklarının sosyal yaşamında derin izler bırakmış ve bu süreçte pide, börek, dolma, sarma, helva ve baklava gibi sayısız yemek ve ürün Balkan mutfak kültürüne entegre olmuştur (Durlu Özkaya vd., 2020). Örneğin Romanya mutfağı imam bayıldı, musakka ve baklava gibi oryantal lezzetlerden yoğun şekilde etkilenmiştir (Nacu, 2021). Benzer biçimde Baklava/Baklavas, Dolma/Dolmades, Pita/Pide ve Gyro/Döner gibi temel lezzetlerin Türk, Yunan ve Kıbrıs mutfaklarında ortak olarak yer alması, bu coğrafyalardaki halkların uzun yıllar süren etkileşim ve birlikte yaşamının bir sonucudur. Bazı yemeklerin hangi kültürden geldiğinin tespit edilememesi gerçeği, ulusal sahiplik iddialarının ötesinde, bölgenin kommensalite (ortak sofraya) geleneği üzerinden şekillenen, iç içe geçmiş bir kültürel mirasa sahip olunduğunun göstergesidir (Oktay & Güden, 2021; Pancaroglu, 2025). Dolayısıyla tüm bu gıdaların aidiyet tartışmasını tek bir ulusa indirgemenin zorluğunu dilbilimsel olarak da kanıtlamaktadır (Walczak-Mikołajczakowa, 2023).

Bir yemeğin adının, egemen kültürü temsil eden dilden alt katman dillerine geçiş yapması ve yerel morfolojiye uyum sağlaması, o gıdanın sadece bir ithal ürün olmaktan çıkıp, günlük yaşamın ve dilin ayrılmaz bir parçası haline geldiğini gösteren güçlü bir kültürel entegrasyon kanıtıdır. Kültürel akışkanlık ve paylaşılan miras teması, özellikle çatışmalı bölgelerdeki mutfak kültürleri analizinde güçlü bir şekilde ortaya çıkmaktadır.

1.3. Anadolu'daki Yerel Baklava Çeşitleri ve Malzeme Farklılıkları

Anadolu'nun farklı yerlerinde çok çeşitli baklava türleri bulunmaktadır. Söz konusu tariflerin iç malzemeleri, pişirme şekilleri, katkı unsurları farklılıklar arz etmektedir. Örneğin elma sirkesi kullanılarak yapılan ve hurma şekli verilerek fırınlanan Afyonkarahisar hurma baklavası, taze tuzsuz peynir ile yapılan Akşehir peynir baklavası, Amasya cevizli ballı baklavası, her katına eritilmiş tereyağı ile dut pekmezi sürülen Arapgir deli kız baklavası, iç harcı ceviz ve nişasta ile hazırlanan Bartın beyaz baklavası, Çankırı kaya tuzu, yoğurt, süt ve Ayçiçeğyağı kullanılan Çerkeş Sırma Baklavası, yufkaların arasına dut pekmezi dökülen Erzurum Pekmezli Baklavası, üzerine zeytinyağı sürülen ve gül şekli verilen Kayseri Gül Baklavası, muska şekli verilerek pişirilen Sivrihisar Muska Baklavası, urga unu ismi verilen un karışımı kullanılan Tavas Baklavası ve sadeyağ ile hazırlanan Uşak Baklavası bunlara verilebilecek örnekler arasında yer almaktadır. Bu tarifler aynı zamanda Tescilli Coğrafi İşaretli Tatlı Ürünleri Listesinde de yer almaktadır (Ercelep & Akdemir, 2022; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022; Badem, 2024; Çılgınoğlu, 2024).

Günümüz Anadolu coğrafyası, baklavanın bölgesel varyasyonlarının zenginliğini sergilerken, Gaziantep'te üretilen türler Fıstıklı Klasik Baklava, Özel Kare Baklava, Cevizli Klasik Baklava ve Şöbiyet gibi nispeten sınırlı ve rafine çeşitlerle öne çıkmaktadır. Ancak, Gaziantep dışındaki yerel baklava çeşitleri, farklı malzeme ve teknikler kullanarak kendine özgü bir kimlik geliştirmiştir. Bu duruma en çarpıcı örneklerden biri, Zonguldak'ın Devrek ilçesine ait coğrafi işaretli bir ürün olan Devrek Beyaz Baklavası'dır. Bu baklavayı Gaziantep türlerinden ayıran en önemli özellik, özel pişirme yöntemi sayesinde üstünün beyaz kalmasıdır. Gaziantep'te fıstık zorunluluğu varken, Devrek Beyaz Baklavası'nda ana dolgu malzemesi cevizdir. Ayrıca, hamurun parlaklığını sağlamak amacıyla sirke kullanımı da geleneksel tarifi bir parçasıdır. Devrek Baklavası da dini bayramlar, düğün, nişan ve mevlit gibi toplulukça kutlanan özel günlerde hazırlanır ve tıpkı Antep'te olduğu gibi sosyal statü ve hediyeleşme aracı olarak kültürel bir işleve sahiptir (Kazkondur, 2024).

1.4. Baklavanın Sembolizmi ve Toplumsal Statü Değişimi

Baklava, tarih boyunca mutluluğu, zenginliği ve iyi niyeti temsil eden bir kutlama tatlısı olarak kabul görmüş (Karabudak, 2024; Onaran & Işın, 2024), Türk halk edebiyatında ve toplumsal bellekte üstlendiği rollerle sadece bir tatlı olmanın ötesinde bir kültürel simge haline gelmiştir. Baklava, fıkralarda ve masallarda sıklıkla bolluğun ve sofranın zenginliğinin bir göstergesi olarak gösterilmiştir; örneğin, sofranın bolluğunu ifade etmek için "baklavalardan, böreklerden" tabirinin kullanıldığı görülmektedir. Aynı biçimde masal anlatılarında Keloğlan'ın, hayali bir refahı tanımlarken "bal baklava yediklerini" iddia etmesi (Köksel, 1995), bu yiyeceğin toplumsal zihinde idealize edilmiş bir statü ve refahı temsil ettiğini göstermektedir.

Elif Shafak'ın (2021) romanı "*The Island of Missing Trees*"de, baklavanın Kıbrıs'taki Rum ve Türklerin bölünme öncesi *convivencia* (birlikte yaşama) dönemini simgeleyen kurgusal bir tavernanın menüsünde yer aldığını göstermektedir. Bu kurgusal menüde tatlı, "*The Nomadic Baklava*" (Göçebe Baklava) olarak adlandırılmıştır. Bu isimlendirme, baklavanın kültürel akışkanlığına, coğrafi sınırları aşabilme yeteneğine ve farklı kültürlerle uyum sağlayarak çeşitli geleneklerin parçası olma haline edebiyat dünyasından yapılan bir vurgudur. Dahası menü, baklavanın köken coğrafyasını, "Yunan, Türk, Ermeni, Lübnan, Suriye, Fas, Cezayir, Ürdün, İsrail, Filistin, Mısır, Tunus, Libya, Irak..." olarak listeleyerek; onu tek bir ulusa ait kılmak yerine, ortak birleştirici bir tat olarak konumlandırmıştır (Pancaroglu, 2025). Tüm bunların sonucu olarak edebi ve akademik çevrelerin sıklıkla baklavanın statü simgesini ve transkültürel yapısını vurgulama eğiliminde olduğu görülmektedir.

2. Baklava Üretiminde Zanaatkarlık ve Somut Olmayan Kültürel Miras Tescili İhtiyacı

Baklava, aynı zamanda onu hazırlayan ustanın zanaatkarlığının da zirvesini temsil etmektedir. Üretimin en önemli ve zorlu aşamalarından biri olan yufka açma işlemi, ustalık ve maharetin sembolüdür. Ustalar yufkayı o kadar ince açabilmelidir ki, yufkanın arkasından gazete dahi okunabilir hale gelmelidir. Bu durum, baklavayı endüstriyel standartların ötesine taşıyan somut olmayan el emeği ve teknik birikimin önemini ortaya koymaktadır. Dahası, baklavanın tüketiminin bile kendine has bir adabı olduğu belirtilmiş; bir dilim baklava alınırken, lezzetin tam olarak algılanabilmesi için ıslak

tarafının damağa değdiğinden emin olunması gerektiği aktarılmıştır (Karabudak, 2024). Baklavanın özgünlüğü, kullanılan malzemelerden ziyade, ustanın bilgi ve becerisine, yani *somut olmayan kültürel mirasa* dayanmaktadır.

2.1. Ustalık, Malzeme Dönüşümü ve Ticari Baskılar

Türkiye, uluslararası alanda tanınan baklava ve helva gibi tatlılara ev sahipliği yapmaktadır. Baklavanın kalitesi, ustaların yufka açma işlemi büyük çaba gerektiren yoğun el emeği ve teknik bilgi birikimi ile doğrudan ilişkilidir (Karabudak, 2024). Tarifte iç malzemesi olarak kullanılan temel kuruyemiş dolgusunun bölgeye ve zamana göre değiştiği görülmektedir. Baklava, Antep fıstığı, badem veya cevizle hazırlanabilir. Bazı varyasyonlarında süt veya taze krema kullanılarak daha hafif tarifler elde edilmektedir (Gupta & Rawal, 2022). Örneğin, Gaziantep ve İstanbul'da 1970'lerin ortalarına kadar ağırlıklı üretimin cevizli olduğu, fıstığın baskın hale gelmesinin daha sonra gerçekleştiği görülmektedir. Bu, baklavanın iç dolgusunun bile durağan değil, kültürel ve ekonomik koşullara bağlı olarak dinamik biçimde değiştiğini göstermektedir.

2.2. Usta-Çırak İlişkisi ve Miras Aktarımının Zorlukları

Ticari alanda erkek egemenliği baskın olsa da ev baklavasının geleneksel olarak kadınlar tarafından yapıldığı ve 16. yüzyılda dahi saray için yufkaların şehirdeki kadınlara yaptırıldığı bilinmektedir. 18. yüzyılda sefere gidecek askerlere, haftada bir hizmetçilerinin baklava yapması nasihatının verilmesi, baklavanın nispeten her evde yapılabilecek ve yaygın bir tüketim geleneğine sahip olduğunu göstermektedir. Ancak ticari üretim, baklavanın statüsünü zamanla değiştirmiştir. 1930'lar ve 40'larda ticari baklava alıp getirmek, ev baklavası yapımındaki ustalığa gölge düşürdüğü için ayıplanabilirken, 1970'lerden sonra dükkân baklavası satın almak prestijli ve statü göstergesi haline gelmiştir. Bu dönüşüm, geleneksel zanaatın yerini ticari markalaşmaya bırakma sürecini de göstermektedir.

20. yüzyıl, kâr odaklı ticari üretimin yükselişine sahne olmuştur. Bu dönemde margarin, glikoz şurubu gibi geleneksel olmayan malzemelerin kullanımı yaygınlaşmıştır. 21. yüzyılda ise glutensiz veya sade yağsız gibi, baklavanın temel tanımını (un, yağ, şeker) oluşturan ana maddeleri içermeyen çeşitlerin piyasaya sürülmesi, geleneksel tarifi modern ticari baskılar altında marjinalleşme riskini ortaya koymaktadır (Onaran & Işın, 2024).

Diğer yandan baklavacılık, bilginin ve zanaatın nesilden nesile aktarımında usta-çırak ilişkisine dayanmaktadır. Bir çırak, yaklaşık 10-12 yıl süren bir süreçte, tezgâhtan başlayarak imalathanedeki tüm aşamaları öğrenerek ustalık mertebesine ulaşmaktadır. Bu geleneksel öğrenme sistemi, zanaatın metodolojik sürekliliğini de sağlamaktadır (Çılgınoğlu; 2024; Karabudak, 2025). Bu aktarım modelinde, aynı zamanda ahilik geleneğinin etik ve zanaatsal ilkelerinin izleri de bulunmaktadır. Söz konusu güçlü geleneksel yapıya rağmen, modernleşme süreçleri, miras aktarımında zorluklar yaratmaktadır. Örneğin gerçekleştirilen bir araştırma Devrek Beyaz Baklavası yapımında, üreticilerin ürünü yakın çevresinden öğrenmesine rağmen, genç nesillerin ilgisizliği nedeniyle bu zanaatı aktarmakta güçlükler yaşadığını ortaya koymuştur (Kazkondur, 2024). Yaşanan bu kopukluk, kültürel mirasın aktarılmasında kurumsal yapıların

zayıfladığını göstermektedir ve acil müdahale gerektiren önemli bir sorun olarak gösterilmektedir (Ödemiş, 2024).

3. Baklavada Coğrafi İşaretleme ve Milliyetçilik Paradoksu

Coğrafi işaret sistemi, baklava gibi transkültürel bir ürünün sahipliği üzerine yapılan tartışmaları hukuki bir zemine taşımaktadır ve *gastromilliyetçilik* stratejilerinin temelini oluşturmaktadır.

3.1. Coğrafi İşaretleme Sisteminin Gastromilliyetçilik Aracı Olarak Kullanımı

Coğrafi işaret, bir gıdanın otantikliğini, spesifik bir bölgeden elde edilen hammaddesini ve geleneksel niteliklere bağlılığını vurgulayarak korunmasını amaçlayan bir araçtır. Bu durum gıdanın sadece ticari bir mal değil, aynı zamanda ulusal kimliğin ve siyasi temsilin bir parçası olarak konumlandırıldığını göstermektedir. Coğrafi işaret tescili, bir gıdanın orijinallliğini, spesifik bir bölgeden elde edilen hammaddesini ve geleneksel niteliklere bağlılığını vurgulayarak korunmasını amaçlayan bir araç olmaktadır (Yıldırım, 2020). Bu sistem, ulus-devletlerin kültürel kaynaklarını küresel pazarda markalaştırma ve siyasi temsil için kullanma stratejisinin somut bir çıktısı olarak işlev görmektedir. Örneğin Gaziantep Baklavasının 28.03.2005 tarihinde Türk Patent Enstitüsü (2005) ve 8 Ağustos 2013 tarihinde AB Resmi Gazetesi'nde yayımlanarak (Official Journal of the European Union, 2013), Avrupa Birliği (AB) Komisyonu tarafından "mahreç işareti" olarak tescil edilmesi baklavanın bir Türk tatlısı olduğunun resmiyet kazanmasını sağlamıştır. Bu durum, Türkiye'nin coğrafi işaret sistemi üzerinden uluslararası alanda elde ettiği en önemli başarılarından biri olarak gösterilmektedir (Karabudak, 2024). Söz konusu süreç, Türkiye'nin kültürel kaynaklarını (gastronomi) ulusal kimlik inşası (gastromilliyetçilik) ve küresel pazarda markalaşma (gastrodiplomasi) için kullanma stratejilerinin somut bir sonucudur. Bu coğrafi işaret statüsü, Gaziantep ili dışında imalat yapılmamasını ve belirli hammaddelerin (Antep Fıstığı) kullanımını zorunlu kılarak, ürünü ulusal kimliğin bir parçası olarak konumlandırmaktadır (Ödemiş, 2024).

Coğrafi işaretleme yoluyla bir ürünün tescil edilmesi, teorik olarak kalitesini ve gelenekselliğini korumayı hedeflemektedir; ancak uygulamada farklı sonuçlar ortaya konabilmektedir. Zonguldak'ın Devrek Beyaz Baklavası örneği, bu standardizasyon paradoksunu gözler önüne sermektedir. Yapılan bir araştırmada, coğrafi işaretli ürün hazırlayan yerel üreticilerin büyük çoğunluğunun (%80) Türk Marka ve Patent Kurumu tarafından tescil edilen üretim metodundaki malzeme ve gramajlara uymadığı tespit edilmiştir (Kazkondur, 2024). Bu bulgu, yerel ürünlerin değişim-dönüşüme uğraması nedeniyle geleneksel yapısından uzaklaşma riskinin olduğunu göstermektedir. Diğer yandan coğrafi işaretin tek başına, ürünün orijinallliğini veya kalite kontrolünü garanti etmediği anlaşılmaktadır (Dokuzlu & Söyler, 2023). Bu bağlamda, gıdanın somut yönünün (malzeme ve tarif) korumasının ötesine geçilmesi gerekmektedir. Aksi takdirde, bu ürünler gelecekte kültürden tamamen koparak, unutulma tehlikesiyle karşı karşıya kalacaktır (Karabudak, 2024).

4. Milliyet Sınırlarını Aşan Mutfak: Gastrodiplomasi ve Küresel Algi

Baklava, uluslararası alanda sadece tescilli bir ürün değil, aynı zamanda ulusal kimlik mücadelelerinin ve kültürel etkileşimlerin bir yansıması olduğu görülmektedir.

4.1. Gastromilliyetçilik ve Kommensalite Çatışması

Gastromilliyetçilik, bir ulus-devletin milli mutfağına yüklediği bilincin, o mutfak kültürünün milli kimliğin temel unsurları arasına dahil edilmesini ve güçlendirilmesini ifade eden akademik bir kavramdır (Yıldırım, 2020). Baklava, bu bağlamda, AB coğrafi işareti yoluyla uluslararası alanda tescil edilmiş bir Türk tatlısı olarak, ulusal kimlik inşasının somut ve hukuki bir aracı olarak hizmet vermiştir (Taş vd., 2023).

Küreselleşmenin etkisiyle gıda ürünlerinin sahipliği konusundaki uluslararası anlaşmazlıklar da (İskender kebab veya baklava gibi) artış göstermiştir (Karaosmanoğlu, 2007). Ülkeler, gıda ürünleri için resmi coğrafi tanımlama elde ederek bu mücadeleyi hukuk zeminine taşımaktadır (Tettner & Kalyoncu, 2022). Ermenistan'da düzenlenen Dolma Festivali örneğinde olduğu gibi, politik argümanlar ve kültürel etkinlikler, yemeklerin köken tartışmalarını ulusal bilinci pekiştiren bir zemin olarak kullanmaktadır (Yıldırım, 2020).

Baklava, Türk, Yunan, Ermeni, Arap ve Balkan kültürleri arasında sürekli bir kültürel sahiplik çatışmasının simgesi haline gelmektedir (Casangiu Siea, 2021). Baklavanın onu pişiren ve yiyen herkese ait olduğu görüşü, milliyetçi iddiaların aksine, mutfak kültürünün dinamik ve sentezleyici doğasını vurgulamaktadır (Onaran & Işın, 2024). Baklava, Dolma ve Pide gibi temel lezzetlerin pek çok mutfakta ortak olarak yer alması, ulusal sahiplik iddialarının ötesinde, bölgenin ortak sofrası (kommensalite) geleneği üzerinden şekillenen iç içe geçmiş bir kültürel mirasa sahip olduğunu göstermektedir (Oktay & Güden, 2021; Demirkıran & Demir, 2023; Pancaroglu, 2025).

4.2. Küresel Gastrodiplomasi Stratejileri

Gastrodiplomasi, bir ulusun mutfak kültürü aracılığıyla uluslararası çekicilik ve etki yaratmayı amaçlayan dinamik bir iletişim stratejisi oluşturmaktadır. Gastrodiplomasi, kültürel kaynakların en somut hali olan mutfağı kullanan bir kamu diplomasisi faaliyetidir ve ulus markalamasını desteklemektedir. Gastrodiplomasi yerel mutfakların tanıtımı ve turizm ekonomisine katkısının yanı sıra bir ülkenin kültürel turizmini ve bölgesel işbirliğini geliştirmek için kullanılabilecek bir yumuşak güç aracıdır (Tettner & Kalyoncu, 2022).

Türkiye, Türk Kahvesi gibi kültürel tescil başarılarını emsal olarak, baklavayı da yumuşak güç aracı olarak kullanmaktadır. Türk dışişleri teşkilatları, "Türk Yemek Haftası" gibi etkinliklerle kültürel tanıtım yapmaktadır. Türkiye, MİKTA (2017) gibi çok taraflı platformlarda yer alarak ve tarihi bağları güçlü olan pazarlarda duygusal zeminler oluşturarak küresel etkisini artırmaktadır.

5. Tartışma ve Sonuç

Bu çalışma, baklavanın tarihsel yolculuğunun karmaşık, çok katmanlı ve tartışmalara sahne olan boyutlarını ele almakta ve sonuç olarak tarifi tek bir ulusa ait kılmanın zorluğunu ortaya koymaktadır. Baklava Antik Roma'dan Orta Asya'ya kadar farklı köken tartışmalarının yapıldığı bir "transkültürel miras" olma özelliği taşımaktadır. Ancak unutulmamalıdır ki tarifi günümüzdeki sofistike formuna ulaşmasında ve küresel yayılımında Osmanlı İmparatorluğu'nun büyük rolü olmuştur. İdeal formunu

İmparatorluk mutfağında standartlaştıran baklavaya dair dilbilimsel kanıtlar da bu akışkanlığı desteklemektedir. "Baklava" kelimesinin Yunanca ve diğer Balkan dillerine Osmanlı Türkçesi (*Turcism*) aracılığıyla geçmiş olması da tarifi coğrafi ve kültürel olarak kommensalite (*ortak sofra*) geleneğinin bir simgesi haline geldiğini kanıtlamaktadır.

Modern ulus-devletler ise baklavayı Gastromilliyetçilik stratejilerinin merkezine konumlandırmıştır. Türkiye'nin, Gaziantep Baklavasını AB'den "mahreç işareti" olarak tescil ettirmesi, bu kültürel kaynağın ulusal kimlik inşası için hukuki zemine taşınmasının somut bir sonucudur. Ancak baklavanın gerçek özgünlüğü, kullanılan malzemelerden ziyade, ustanın yoğun el emeğine dayanan ve Somut Olmayan Kültürel Miras olarak korunması gereken teknik bilgisine bağlıdır. Büyük bir el emeği sonucu ortaya konan, bu zanaatın endüstriyel üretime karşı direnen bir kültür sermayesi olduğu düşünüldüğünde, kâr odaklı ticari baskılar ve miras aktarımındaki zorluklarla karşı direnebilmesi için stratejik politikalar geliştirilmelidir. Bu doğrultuda yapılması önerilenler:

- Coğrafi İşaret tescilinin ticari gücü, Somut Olmayan Kültürel Miras tescili ile desteklenmelidir. Antep ve Devrek gibi önemli çeşitlerin geleneksel yapım aşamaları, kültürel bilginin metodolojik olarak korunması için UNESCO Ulusal Envanterine dahil edilmelidir.
- Zanaat bilgisinin genç nesillere aktarılmasında yaşanan ilgisizlik göz önüne alındığında, devlet destekli, sertifikalı ve cazip usta-çırak programları teşvik edilmelidir. Ayrıca, ticari alanda kadın ustaların yetiştirilmesi için özel programlar ve teşvikler tasarlanarak cinsiyet dengesi sağlanmalıdır.
- Gastrodiplomasi stratejisi, ulusal sahiplenme yerine kommensalite (*ortak sofra*) temasına odaklanmalıdır.
- Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescilli ürünlerin, standart reçeteye uygunluklarının yerel yönetimler ve meslek odaları tarafından etkin bir şekilde denetlenmesi gerekmektedir. Bu denetimler, ürünlerin orijinalliğini korumak için hayati öneme sahiptir.
- Ulusal iddiaların ötesinde, yerel çeşitliliği ve kültürel etkileşimi merkeze alan ortak miras temalı gastronomi rotaları oluşturulmalıdır.

Netice olarak baklava, bir ulusa ait olmaktan çok, Türk, Yunan, Arap, Balkan ve Kafkas halklarının ortak mirasıdır. Modern Türkiye, bu ortak mirası Coğrafi İşaretleme araçları ile ulusal kimliğin bir parçası haline getirme konusunda uluslararası alanda başarılı olmuş ve onu bir "yumuşak güç" aracı olarak kullanmıştır. Baklavanın geleceği, bu hukuki tescillerle ulusal kimliğe bağlanmasının ötesinde, usta-çırak ilişkisi temelli zanaatın ve kültürel akışkanlığının korunmasına bağlı olacaktır. Baklavanın milliyeti değil, transkültürel kimliği ve zanaatkârlığı asıl değeridir.

KAYNAKÇA

- Akkaya, A., & Koç, B. (2017). Past, present and tomorrow of Baklava. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD)*, 1(1), 47-50.
- Badem, A. (2024). İlk Türk Yemek Kitabı Melceü't-Tabbahin'de Bulunan Tatlılar Üzerine Bir Değerlendirme. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi* (13), 13-24.
- Casangiu Siea, L. (2021). Gastronomic Dobrudja, Gastronomic Dobrudja, Between Identity and Identities. In: R. Pamfilie, V. Dinu, L. Tăchiciu, D. Pleşea, C. Vasiliu eds. 2021.

- 7th BASIQ International Conference on New Trends in Sustainable Business and Consumption. Foggia, Italy, 3-5 June 2021. Bucharest: ASE, pp. 294-301.
- Çılğınoglu, H. (2024). Coğrafi İşaretli Türk Baklavaları. Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi, 15(44), 1181-1196.
- Demirkıran, D., & Demir, A. F. (2023). Re-Thinking Gastronomy as a Foreign Policy Instrument: Turkish Cuisine and Turkey's Gastrodiplomacy Activism. Üsküdar University Journal of Social Sciences, (17), 1-19.
- Dokuzlu, S., & Söyler, İ. (2023). Coğrafi İşaretlerde Denetim Etkinliğini Artırma Yöntemleri. Tarım Ekonomisi Araştırmaları Dergisi, 9(EKS 1), 15-25.
- Durlu Özkaya, F., Baydan, S. & Ünal Kirazcı, B. (2020). Balkan Mutfağı ve Türk Mutfağı Etkileşimleri. International Travel and Tourism Dynamics: Overtourism, 96-103.
- Ercelep, B., & Akdemir, N. (2022). Tescilli coğrafi işaretli gıda ürünleri: türk tatlıları örneği. Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 6(3), 550-563.
- Faas, P. (2003). Around the Roman table: food and feasting in ancient Rome. New York: Palgrave MacMillan.
- Gupta, R., & Rawal, Y. S. (2022). A Study on Thriving Mediterranean Cuisine Attracting Tourism in Dubai. In Y. S. Rawal, H. Soni, & R. Dani (Eds.), Research in Tourism and Hospitality Management (pp. 127-133). AIJR Publisher.
- Güney, S. (2023). Foods spreading from Turkish cuisine to the world. Journal of Multidisciplinary Academic Tourism, 8(2), 159-169.
- Işın, P.M. (2014). Osmanlı Mutfak İmparatorluğu. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Işın, P.M. (2018). Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine. London: Reaktion Books.
- Karabudak, G. (2024). Gaziantep Gastronomi Kültüründe Baklava, (Yayınlanmamış doktora tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karabudak, G. (2025). Destan Söyleme Geleneğinde Gastronomi Kültürü: Baklava Üzerine Bir İnceleme, 21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum, 14(41), 421- 434.
- Karaosmanoğlu, D. (2007). Surviving the global market: Turkish cuisine "under construction". Food Culture & Society, 10(3), 425-448.
- Katahan, E.A. (1997). Stories of an Immigrant Greek Woman: My Mother's Dowry Textiles (Yüksek Lisans Tezi). University of Alberta, Edmonton, Alberta.
- Kazkondur, İ. (2024). Coğrafi işaretli yöresel ürünlerin gastronomik miras kapsamında değerlendirilmesi: Devrek beyaz baklavası örneği. Turkish Studies, 19(4), 1653-1675.
- Kelağa Ahmet, İ. (2017). Skarlatos Vizantios'un Yunan Sözlükbilimindeki Yeri ve 1835 Tarihli Sözlüğünde Tespit Edilen Türkçe Alıntılar. Türkiyat Mecmuası, 27(2), 135-169.
- Köksel, B. (1995). Gaziantep masalları üzerine bir inceleme. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Köten, M., Atlı, A., & Ünsal, A.S. (2008). Some Quality Characteristics of Flours used for Baklava. ICC International Conference Bosphorus, (p.118)., İstanbul, Turkey.
- Marks, G. (2010). Encyclopedia of Jewish Food. Boston: Houghton Mifflin Harcourt.
- MFA. (2025). Yurtdışında Düzenlenen Kültürel Faaliyetler, <https://www.mfa.gov.tr/yurtdisinda-duzenlenen-kulturel-etkinlikler.tr.mfa>, (11.10.2025).
- MIKTA. (2017). Multilateral Consultative Platform. <https://www.mfa.gov.tr/data/mikta-7-march.pdf>, (11.10.2025).
- Nacu, F. (2021). A Survey of Romanian Culinary Heritage in the Second Half of the Nineteenth Century. Transylvanian Review, 30(2), 79-102.

- Official Journal of the European Union. (2013). Publication of an application pursuant to Article 50(2)(a) of Regulation (EU) No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council on quality schemes for agricultural products and foodstuffs, [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:52013XC0808\(05\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:52013XC0808(05)) 15.10.2025.
- Oktaý, S. (2018). Study on gastronomic cultures of post-Neolithic civilizations in Anatolia. *Journal of Culinary Science & Technology*, 17(5), 465-480.
- Oktaý, S., & Güden, N. (2021). Yunan, Türk ve Kıbrıs Mutfaklarının Gastronomik Kültürel Yansıması. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 4(2), 465-481.
- Onaran, B. & Işın, P.M. (2024). Saraydan Çarşıya, Gaziantep'ten İstanbul'a Kırk Kat Baklava Tarihi. İstanbul: Mundi Yayınları, Can Sanat Kitap.
- Ortaylı, İ. (1994). Baklava alayı. Nuri Akbayar vd. (Ed.) Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi (Cilt II, s. 5) içinde. İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Ortak Yayını.
- Ödemiş, M. (2024). Gastronomic image of Turkish baklava: analyzing user reviews on TripAdvisor. *Tourism and Recreation*, 6(1), 208-217.
- Pancaroglu, S.B. (2025). Plates Without Borders: The Happy Fig Tavern and the Taste of Cypriot Unity. In *Commensality and Cultural Heritage: Bringing the Foodways of the Middle East and Its Diasporas to the Table* (pp. 31-32). University of Groningen Press.
- Perry, C. (1993). Early Turkish influence on Arab and Iranian Cuisine. Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi 3-6 Eylül 1992 (s. 242-244) içinde. Konya: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.
- Perry, C. (2003). Göçebe Türkler, katmerli ekmek ve baklavanın Orta Asya'daki kökleri. Sami Zubaida ve Richard Tapper (Ed.), *Ortadoğu mutfak kültürü* (s.85-89) içinde. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Shafak, E. (2021). *The Island of Missing Trees*, Penguin Books UK.
- Şavkay, T., (2007). Osmanlı Mutfak, Şekerbank yemek kitapları dizisi, İstanbul
- Taş, N., Düzgün, M., & Olcay, A. (2023). Coğrafi İşaret İle Tescil Edilmiş Antep Baklavasının Turistik Destinasyon Tanıtımına Yönelik Etkisi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 20(3), 406-426.
- Tettner, K. & Kalyoncu, H. (2022). Gastrodiplomasi 2.0: Kültürel Turizm ve Bölgesel İşbirliği. *Turizm Yönetimi Araştırmaları Dergisi*.
- Türk Patent Enstitüsü. (2005). Antep Baklavası Coğrafi İşaret Tescil Belgesi, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/0cbbdd44-8cae-4ef4-af94-b2889a94f28c.pdf>, (11.10.2025).
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2022). Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı. <https://www.turkpatent.gov.tr/cografi-isaret>, (15.10.2025).
- Vryonis, S. (1971). *The decline of Medieval Hellenism in Asia minor and the process of Islamization from the eleventh through the fifteenth century*. Berkeley/Los Angeles/London.
- Walczak-Mikołajczakowa, M. (2023). Turkish Borrowings in Bulgarian Lexis Related to Cuisine and Cooking. *Przegląd Humanistyczny*, 93-101.
- Yıldırım, E. (2020). Gastromilliyetçilik ve gastrodiplomasi arasındaki ilişki üzerine teoriden pratiğe bir bakış, *Kapadokya Akademik Bakış* 4(1), 76-99.

TOURGASTREC 360°

Editör

Ali SOLUNOĞLU



TOURGASTREC 360°

Editör

Doç. Dr. Ali SOLUNOĞLU

Çizgi Kitabevi Yayınları (e-kitap)

©Çizgi Kitabevi
Aralık 2025

ISBN: 978-625-396-746-8
Yayıncı Sertifika No: 52493

KÜTÜPHANE BİLGİ KARTI
- Cataloging in Publication Data (CIP) -
Editör: Ali SOLUNOĞLU
TOURGASTREC 360°

ÇİZGİ KİTABEVİ

Sahibiata Mah.
M. Muzaffer Cad. No:41/1
Meram/**Konya**
(0332) 353 62 65

Konevi Mh.
Larende Cad. No:20/A
Meram/**Konya**
(0332) 353 62 66

www.cizgikitabevi.com

[f](#) [t](#) [i](#) / cizgikitabevi

Siyavuşpaşa Mh.
Gül Sk. No: 15 B
Bahçelievler/**İstanbul**
(0212) 514 82 93

İÇİNDEKİLER

EDİTÖR ÖNSÖZÜ	6
Transkültürel Bir Miras Olarak Baklava: Köken, Kimlik ve Jeopolitik Sahiplik Mücadeleleri Özge BÜYÜK	7
Aşçı Mektebi Eserinde Yer Alan Reçetelerin Günümüze Uyarlanması Nilgün KOCAMAN - Semra AKAR ŞAHİNGÖZ	18
Gastronomik Miras Unsuru Olarak Şifalı Bitkiler ve Yerel Mutfak Kültüründeki Yeri: Sinop Örneği Tuğra SERT - Emrah ÖRGÜN	33
Agroekolojik Hafıza ve Kuraklığa Dayanıklı Yerel Türler: İklim Değişikliği Sürecinde Sürdürülebilir Kültürel Miras Sevcan SOLUNOĞLU	42
Orman Meyvelerinin Mutfakta Kullanım Alanlarının Geliştirilmesi: Sinop Örneği Sena DEMİR- Emrah ÖRGÜN	54
Döngüsel Ekonomiye Geçişte Sürdürülebilir Tüketicinin Stratejik Rolü Tevhide Beyza DOĞAN ÇAKMAK - Mehmet Emin AKKILIÇ - Mehmet Selim DİKİCİ	64
Yenileyici (Regenerative) Turizm Çerçevesinde Rekreasyonun Rolü: Kuramsal Bir Yaklaşım Özlem ALTUNÖZ - Yusuf ORMANKIRAN	69
Entomoturizm: Mikrofauna Temelli Sürdürülebilir Turizm Yaklaşımı Erdem SEVEN	84
Gastronomi Turları ve Rotaları: Küresel Eğilimler ve Türkiye Uygulamaları Havva ÜREKLİ	101
Destinasyon Markalaşmasında Kültürel ve Gastronomik Deneyim Alanı Olarak Festivaller: Diaspora Festivallerinin Rolü Alper TEKDEMİR - Mehmet Sedat İPAR	122
Kış Koridorunun Marka İmajı: Sürdürülebilir Turizm Perspektifinden Bir İnceleme Derya BAYKAL BAYSAL - Nilgün SANALAN BİLİCİ	135
Alternatif Deniz ve Kıyı Turizminde Rüzgar ve Uçurtma Sörfü: Türkiye’de Sörf Destinasyonları, Niş Pazarlar ve Sürdürülebilir Spor Turizmi Bekir EŞİTTİ - Buket BULUK EŞİTTİ	160
Restoranlar Bağlamında Müşteri Şikâyet Davranışlarının İncelenmesi Furkan DURSUN	173
Hizmet Etkileşimlerinde Müşteri Nezaketsizliği: Konaklama Sektörü Üzerine Kuramsal Bir İnceleme Pelin CANDAR - Mehmet Sedat İPAR	187
Vizyoner Liderliğin Kariyer Tatminine Etkisi: İstanbul’daki Otel Çalışanları Üzerine Nicel Bir Araştırma Pelin CANDAR - Dilek MUTLU BAYIN	210
Turizm Rehberliğinde Akıllı Teknolojiler: Yapay Zekâ, Ar/Vr ve Lot Tabanlı Yeni Uygulamalar Bekir EŞİTTİ - Buket BULUK EŞİTTİ	225

10 / 10/ 2025

Sayın Özge BÜYÜK

Aralık 2025 tarihinde yayımlanması planlanan **TOURGASTREC 360 °** isimli elektronik kitapta sizi bölüm yazarı olarak davet ediyoruz. Kitap bölümü çalışmanızı yazım kurallarımıza uygun olarak hazırlayıp, intihal raporu ile en geç 15 Aralık 2025 tarihine kadar yayınevimize göndermenizi rica ederiz. Çalışmanız editör incelemesinden geçtikten sonra, yayımlanma süreci başlatılacaktır.

Bilginize sunar, iyi çalışmalar dileriz.

TOURGASTREC 360 ° editörü**Doç. Dr. Ali SOLUNOĞLU**

ÇİZGİ
KİTAPBEVİ
Kıtaphanesi
A. KAYALANCI
ÖMER ARSLAN
Sahibiata Mh. Mimar Muzaffer Cd.
Helvacioğlu Apt. No: 41/1
Meram | KONYA
Marifet V. D. 3993 1751 200
Tic. Sicil No: 42/91639

KONYA | Sahibiata Mh. Mimar Muzaffer Cd. Helvacioğlu Apt. No:41/1 Meram T: 0332 353 62 65 - 66

İSTANBUL | Alemdar Mah. Çatalçeşme Sk. No: 42/2 Cağaloğlu T: 0212 514 82 93

ANKARA | Gazi Üniversitesi Eğitim Fakültesi No:6/31 Yeni Mahalle

ÇİZGİ | ULUSLARARASI KİTAP BEVİ YAYINCI BELGESİ

Çizgi Kitabevi Yayınları, Üniversitelerarası Kurul Başkanlığı (UAK)
Ocak 2021 Doçentlik Başvuru Şartları ve Akademik Teşvik
Kriterlerinde belirtilen tanıma göre "Tanınmış Uluslararası
Yayınevi" statüsündedir.

İLGİLİ MAKAMA

1991 tarihinde kurulmuş olan Çizgi Kitabevi Yayınları, başta felsefe, tarih, eğitim bilimleri, coğrafya, arkeoloji, edebiyat, sosyoloji, ekonomi, işletme, uluslararası ilişkiler, sağlık ve sanat gibi birçok alanda bilimsel standartlarda telif ve çeviri kitaplar yayınlamakta, yayınlarının birçoğu üniversitelerde ders kitabı olarak okutulmuş veya halen okutulmaktadır. Çizgi Kitabevi Yayınları, yurt içinde kitap dağıtım ve satışıyla uğraşan birçok kuruluşla anlaşmalar yaptığı gibi, dünyanın hemen her ülkesindeki okuyuculara kitap temin eden uluslararası kuruluşlarla da temasa geçmiş ve Çizgi Kitabevi Yayınları'nın bu siteler/dağıtımıcılar vasıtasıyla dünya çapında okuyuculara ulaştırılmasında gerekli görüşmeleri yapmıştır. Yayınlarımızın birçoğu başta milli kütüphaneler olmak üzere dünyanın birçok üniversite kütüphanesinde bulunmakta ya da indekslenmektedir. Ayrıca kuruluşumuzdan bu yana farklı yazarlara ait yabancı dilde 42, toplamda 1200'den fazla yayınlanmış eserimiz bulunmaktadır.

● Çizgi Kitabevi Yayınları, Üniversitelerarası Kurul Başkanlığı (UAK) Ocak 2021 Doçentlik Başvuru Şartları ve Akademik Teşvik Kriterleri'nde belirtilen tanıma göre "Tanınmış Uluslararası Yayınevi" statüsündedir.

● Süreli Yayınlarımız da Uluslararası indeksler tarafından taranmaktadır.

* *Sosyoloji Divanı Dergisi*: SIS (Scientific Indexing Services)  Scientific Indexing Services

* *Özne Felsefe Bilim ve Sanat Yazıları*: The Philosopher's Index 

● Yayınevimizin İstanbul, Ankara ve Konya illerinde şubeleri bulunmaktadır.

● Yayınevimiz Türkiye Yazarlar Birliği 2014 yılı "Özel Yayıncılık Ödülü" sahibidir.

● Yayınevimiz uluslararası dağıtım ağına dahildir.

ÇİZGİ KİTABEVİ YAYINLARI

ÇİZGİ KİTABEVİ

Ömer ARLI

Sahibiata Mah. Mimar Muzaffer Cad.
Helvacıoğlu Apt. 4/1 Meram / KONYA
Mevlana Vp. 3993 1751 200 Tic. Sicil No: 42/91639

KONYA | Sahibiata Mh. Mimar Muzaffer Cd. Helvacıoğlu Apt. No:41/1 Meram T: 0332 353 62 65 - 66

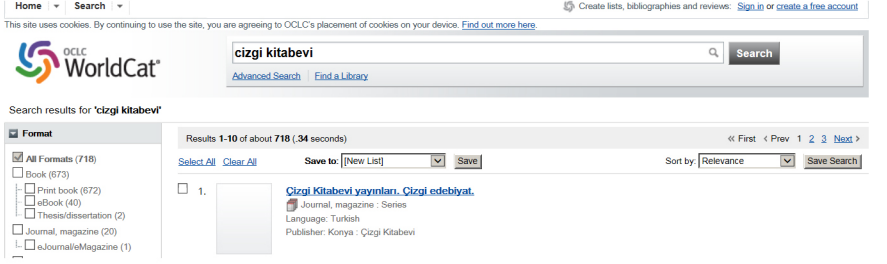
İSTANBUL | Alemdar Mah. Çatalçeşme Sk. No: 42/2 Cağaloğlu T: 0212 514 82 93

ANKARA | Gazi Üniversitesi Eğitim Fakültesi No:6/31 Yeni Mahalle

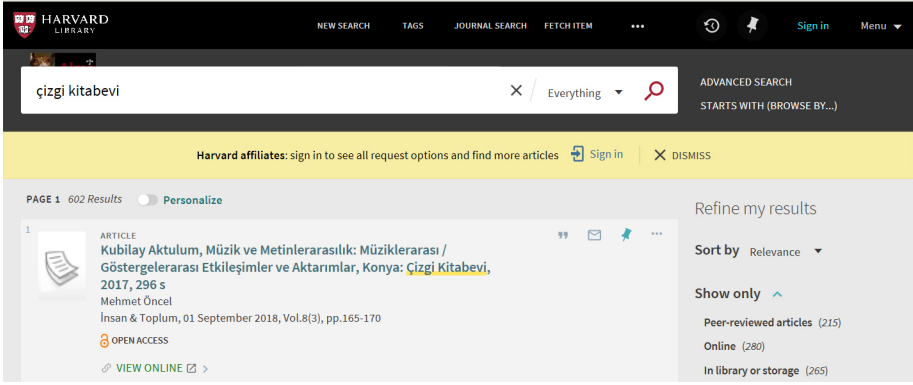
Çizgi Kitabevi Yayınları [worldcat.org](https://www.worldcat.org/search?qt=worldcat_org_all&q=cizgi+kitabevi) ve [google.books](https://www.google.com/books)'da indekslenmektedir.

Aşağıda; bazı kuruluş ve dünyada ilk 500'e giren uluslararası üniversitelerin kütüphane adreslerinden örnek aramalar verilmiştir;

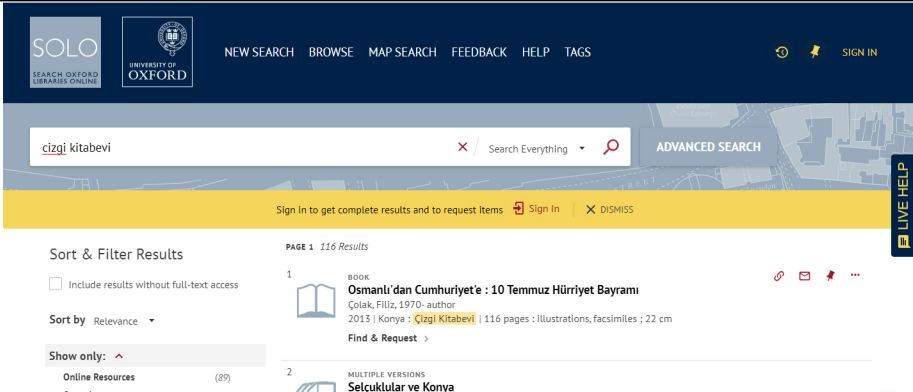
WorldCat https://www.worldcat.org/search?qt=worldcat_org_all&q=cizgi+kitabevi



Harvard Üniversitesi https://hollis.harvard.edu/primo-explore/search?vid=HVD&search_scope=everything&tab=everything&query=any,contains,%C3%A7izgi%20kitabevi&pcAvailability=true



Oxford Üniversitesi http://solo.bodleian.ox.ac.uk/primo-explore/search?vid=SOLO&search_scope=LSCOP_ALL&query=any,contains,cizgi%20kitabevi



KONYA | Sahibiata Mh. Mimar Muzaffer Cd. Helvacıoğlu Apt. No:41/1 Meram T: 0332 353 62 65 - 66
İSTANBUL | Alemdar Mah. Çatalçeşme Sk. No: 42/2 Cağaloğlu T: 0212 514 82 93
ANKARA | Gazi Üniversitesi Eğitim Fakültesi No:6/31 Yeni Mahalle

Toronto
Üniversitesi

https://search.library.utoronto.ca/search?Ntx=mode%20matchallpartial&Nt=Anywhere&Nu=p_work_normalized&N=6962&Ntt=%C3%A7izgi%20kitabevi&Np=1&Ns=p_title_display_normalized&Nso=0

The screenshot shows the University of Toronto Libraries Catalogue search results. The search term 'Çizgi Kitabevi' has been entered, and 145 records are returned. The results are grouped, and a book titled 'Adem'in çocukları : çivi yazılı kaynaklar, Tevrat, inciller ve Kur'an'a göre / Güngör Karağuz. Konya : Çizgi Kitabevi, 2013.' is displayed. The interface includes a search bar, filters, and a list of results.

Kaliforniya
Teknoloji
Üniversitesi

<https://www.library.caltech.edu/eds?query=%C3%87izgi%20Kitabevi&catalog=eds>

The screenshot shows the Caltech Library search results. The search term 'Çizgi Kitabevi' has been entered, and the results are displayed. The interface includes a search bar, filters, and a list of results. A book titled 'F. Beyli Dikeçilil, Ontolojiyi Hatırlamak: Sosyolojide Yöntem Sorunu, Konya: Çizgi Kitabevi, 2017, 158 s.' is displayed.

Stanford
Üniversitesi

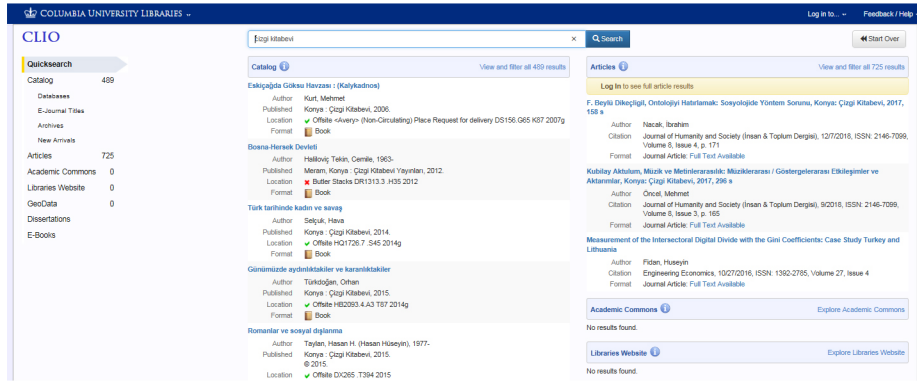
https://searchworks.stanford.edu/catalog?utf8=%E2%9C%93&search_field=search&q=%C3%A7izgi+kitabevi

The screenshot shows the Stanford Libraries SearchWorks catalog search results. The search term 'Çizgi Kitabevi' has been entered, and 157 catalog results are displayed. The results are grouped, and a book titled '1. Türkiye'nin sınırlı içtimâli coğrafyası: Konya Vilâyeti [2009]' is displayed. The interface includes a search bar, filters, and a list of results.

KONYA | Sahibiata Mh. Mimar Muzaffer Cd. Helvacıoğlu Apt. No:41/1 Meram T: 0332 353 62 65 - 66
İSTANBUL | Alemdar Mah. Çatalçeşme Sk. No: 42/2 Cağaloğlu T: 0212 514 82 93
ANKARA | Gazi Üniversitesi Eğitim Fakültesi No:6/31 Yeni Mahalle

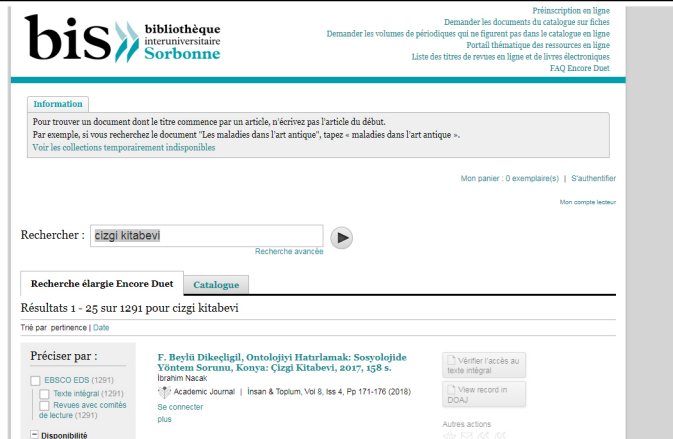
Kolombiya
Üniversitesi

<https://elio.columbia.edu/quicksearch?q=cizgi+kitabevi&commit=Search>



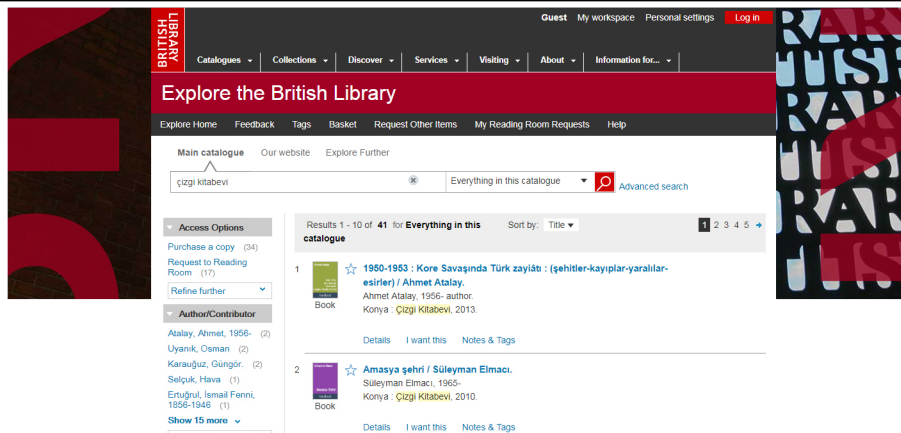
Sorbonne
Üniversitesi

http://encore.biu.sorbonne.fr/iii/encore/plus/C__Scizgi%20kitabevi__Orightrresult__U?lang=frf



The British
Library

http://explore.bl.uk/primo_library/libweb/action/search.do?vid=BLVU1



KONYA | Sahibiata Mh. Mimar Muzaffer Cd. Helvacıoğlu Apt. No:41/1 Meram T: 0332 353 62 65 - 66
İSTANBUL | Alemdar Mah. Çatalçeşme Sk. No: 42/2 Cağaloğlu T: 0212 514 82 93
ANKARA | Gazi Üniversitesi Eğitim Fakültesi No:6/31 Yeni Mahalle

ÇİZGİ KİTABEVİ | Uluslararası Yayınevi Belgesi

MIT
Massachusetts Institute
of Technology

<https://lib.mit.edu/search/bento?q=%C3%A7izgi+kitabevi>

MIT
Libraries

Home » Search

Search the MIT Libraries

Çizgi Kitabevi

Search

Showing results for "Çizgi Kitabevi" sorted by relevance

Found: Books and media (6,163) Articles and journals (3,971) Libraries website and guides (0)

Not finding what you need? [Ask us](#)

Books and media

Books, ebooks, audio books, music, and videos at MIT.
[Expand search to libraries around the world](#)

Democratic Governance Reforms in Turkey and Their Implications.

Book : Published 2015

Gül, Hüseyin ; Kırıs, Hakan M.

Details and requests

The Ottoman Attitude toward Diplomacy.

Book : Published 2004

Yurdusev, A. Nuri

Articles and journals

Articles from a variety of periodicals, including scholarly journals and magazines at MIT. [More search options](#)

F. Beyli Dikeçilgil, Ontolojiyi Hatırlamak: Sosyolojide Yöntem Sorunu, Konya: Çizgi Kitabevi, 2017, 158 s.

Academic Journal

İbrahim Nacık

In İnsan & Toplum volume 8 issue 4 (2018)

View online

Details and requests

Kubilay Aktulum, Müzik ve Metinlerarasılık: Müziklerarası / Göstergelerarası Etkileşimler ve

University
of Wisconsin

<https://search.library.wisc.edu/search/system?q=%C3%A7izgi+kitabevi>

LIBRARY SEARCH

ARTICLES CATALOG DATABASES JOURNALS UNDOC

Ask

Search the Catalog

Keywords: Çizgi Kitabevi

Advanced Search

Books by...

5 results sorted by Relevance

1. Ortadoğu'da Türkiye ve İran'ın (görüş) imkânları

Author: Çetin, Yusuf, author

Year: 2015

ISBN: 9786050000000

Details and requests

2. Tarihî ve Eski Çağlar (İncelemesi)

Author: Fatma Akyol, 1962-1937

Year: 2013

ISBN: 9786050000000

Details and requests

3. Tarih Toplumun Kurumları (Yapı)

Author: Fatma Akyol, 1962-1937

Year: 2013

ISBN: 9786050000000

Details and requests

Additional Options

Interlibrary Loan Search and Place Requests

Library Search (Big Ten Catalog)

Additional Services and Resources

Ask a Librarian (Chat, Phone, Email)

Request a Purchase

Search Help

Google Books

OpenStax

University
of Groningen

<https://rug.on.worldcat.org/search?submitButton=&queryString=%C3%A7izgi+kitabevi&databaseList=638>

SmartCat

Çizgi Kitabevi

Advanced Search

Library Links

Sign In

Search Tools

Library

Content

Format

Databases

Author

Year

Çizgi Kitabevi

10 results in University of Groningen

Sorted by: Best Match

1. F. Beyli Dikeçilgil, Ontolojiyi Hatırlamak: Sosyolojide Yöntem Sorunu, Konya: Çizgi Kitabevi, 2017, 158 s.

by İbrahim Nacık

Downloadable Article 2017 | No other editions or formats

Journal: İnsan & Toplum v6 n4 (2018): 171-176

Held by University of Groningen

View full text

Cite Link Email Save

2. Kubilay Aktulum, Müzik ve Metinlerarasılık: Müziklerarası / Göstergelerarası Etkileşimler ve Aktarımlar, Konya: Çizgi Kitabevi, 2017, 296 s.

by Mehmet Doğan

Downloadable Article 2018 | No other editions or formats

Journal: İnsan & Toplum v6 n3 (2018): 165-170

Held by University of Groningen

View full text

Cite Link Email Save

3. The effect of technology supported problem-based learning approach on adults' self-efficacy perception for research-inquiry

by Çiğdem Hüseyin

Article 2019 | Peer-reviewed | No other editions or formats

Journal: Education and Information Technologies: The Official Journal of the IFIP Technical Committee on Education v24 n2 (20190316): 1131-1145

In this study, the effect of technology supported problem-based learning activities on adults' self-efficacy perception for research-inquiry was investigated.

KONYA | Sahibiata Mh. Mimar Muzaffer Cd. Helvacıoğlu Apt. No:41/1 Meram T: 0332 353 62 65 - 66

İSTANBUL | Alemdar Mah. Çatalçeşme Sk. No: 42/2 Cağaloğlu T: 0212 514 82 93

ANKARA | Gazi Üniversitesi Eğitim Fakültesi No:6/31 Yeni Mahalle

www.cizgikitabevi.com | [f](#) [t](#) [i](#) /cizgikitabevi

Aşağıda yayınevimize ait yabancı dilde yayınlamış olan eserlerin (kitap, e-kitap) listesi bulunmaktadır.
Bilgilerinize sunarız.



RELIGIOUS EDUCATION OF CHILDREN IN MIXED-MARRIAGE FAMILIES (THE BRITISH CASE)
978-605-196-553-6

SOCIOLOGY IN THE GLOBAL SOUTH
978-605-1964-60-7

TRANSFORMATION OF POLITICAL ELITE IN AZERBAIJAN
978-605-1965-29-1

NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS AND DEMOCRATIZATION IN POST-SOVIET KYRGYZSTAN
978-605-196-528-4

COMPUTER - ASSISTED VOCABULARY INSTRUCTION
978-605-1964-85-0

DESIGNING A CONCEPT - BASED READING CURRICULUM FOR LANGUAGE LEARNERS
978-605-1964-84-3

COMPUTER - ASSISTED VOCABULARY INSTRUCTION
978-605-196-485-0

DESIGNING A CONCEPT - BASED READING CURRICULUM FOR LANGUAGE LEARNERS
978-605-196-484-3

A TYPE OF PROPAGANDA BASED ON LANGUAGE OF VIOLENCE KILLING FOR GOD'S SAKE?
ISBN: 978-605-196-192-7

CURRENT PATHWAYS IN FOREIGN LANGUAGE TEACHING
ISBN: 978-605-196-235-1

THE TEACHING OF BRITISH LITERATURE AND CULTURE I
ISBN: 978-605-196-346-4

DIE DEUTSCHSPRACHIGE KURZGESCHICTE ALS KOMMUNIKATIVE TEZTSORTE
ISBN: 978-605-4639-94-6

ERINNERUNGEN EINES NOMADENIKNDES
ISBN: 978-605-9108-75-1

EINE KULTURBRÜCKE FÜR DEN FREMDSPRACHENLERNER
ISBN: 978-605-5999-44-5

ELIAS CANETTI: DAS GEFÜHL ABSOLUTER VERANTWORTLICHKEI
ISBN: 978-975-8156-97-7

FESTSCHRIFT FÜR PROF. DR. YILMAZ ÖZBEK ARMAĞAN KİTABI
ISBN: 978-605-9108-141-9

ROUNTINEN IM ALLTAGLICHEN LEBEN
ISBN: 978-605-5999-65-0

LITTÉRATURE ET CINÉMA - LA TECHNIQUE CINÉMATOGRAPHIQUE DANS LES ROMANS DE
MARGUERITE DURAS
ISBN: 978-605-5999-14-8

L'INVITATION DE CLAUDE SIMON ET LA NARRATION FRAGMENTAIRE
ISBN: 978-605-9706-38-4

DIE DEUTSCHE GRAMATİK UND DAS WÖRTERBUCH
ISBN: 978-605-4451-84-5

ALMANCA TŪMCE YAPILARI VE KARŞILAŞILAN GÜÇLÜKLER
ISBN: 978-605-9706-98-8

TŪRKÇEDEN ARAPÇAYA ÇEVİRİ
ISBN: 978-605-67890-0-7

1. INTERNATIONAL ACADEMIC RESEARCH CONGRESS
ISBN: 978-605-9427-55-5

INES - ABSTRACTS BOOK (OCTOBER 2017)
ISBN: 978-605-196-092-0

INES - FULL TEXT (OCTOBER 2017)
ISBN: 978-605-196-095-1

III. INES - ABSTRACTS BOOK 2018 (MAY 2018)
ISBN: 978-605-196-166-8

III. INES - FULL TEXT 2018 (MAY 2018)
ISBN: 978-605-196-188-0

INES - FULL TEXT BOOK 2018 (NOVEMBER 2018)
ISBN: 978-605-196-226-9

INES - ABSTRACTS BOOK 2018 (NOVEMBER 2018)
ISBN: 978-605-196-219-1

MIXED EXHIBITION CATALOG 2018
ISBN: 978-605-196-225-2

INES - FEN, MATEMATİK, MÜHENDİSLİK VE DOĞA ARAŞTIRMALARI 2017
ISBN: 978-605-196-091-3

INES - SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ÇALIŞMALARI 2018
ISBN: 978-605-196-229-0

INES - MÜHENDİSLİK VE MİMARLIK ÇALIŞMALARI 2018
ISBN: 978-605-196-227-6

INES - SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ARAŞTIRMALARI 2017
ISBN: 978-605-196-094-4

INES - EĞİTİM ARAŞTIRMALARI 2017
ISBN: 978-605-196-090-6

SAĞLIK BİLİMLERİ ÇALIŞMALARI 2018
ISBN: 978-605-196-228-3

INES - SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ARAŞTIRMALARI 2018
ISBN: 978-605-196-190-3

V SCIENCE, TECHNOLOGY AND INNOVATION CONGRESS FULL TEXT BOOK 2019
ISBN: 978-605-196-342-6

BİLİM VE TEKNOLOJİ ARAŞTIRMALARI 2019
ISBN: 978-605-196-339-6

SOSYAL BİLİMLER ARAŞTIRMALARI
ISBN: 978-605-196-395-2

BİLİM VE TEKNOLOJİDE YENİ BAKIŞLAR
ISBN: 978-605-196-396-9

INTERNATIONAL CONGRESS OF SCIENCE CULTURE AND EDUCATION FULL TEXT BOOK
ISBN: 978-605-196-392-1