



## Gastronomi Turizmi Kapsamında Yenilebilir Otlar Üzerine Yapılan Araştırmaların İncelenmesi (The Investigation of Researches on Edible Herbs within the Scope of Gastronomy Tourism)

Aykut ŞİMŞEK<sup>a</sup> , \* Enes GÜLEÇ<sup>a</sup> 

<sup>a</sup> Kastamonu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Kastamonu/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 18.03.2020

Kabul Tarihi: 13.06.2020

### Anahtar Kelimeler

Gastronomi turizmi

Yenilebilir ot

Türkiye

Yemek

### Öz

Bu çalışmada, gastronomi turizmi kapsamında bugüne kadar yenilebilir otlarla ilgili yapılmış olan ulusal çalışmaların incelenmesi amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda özellikle yenilebilir otların gastronomi turizmi ve yemeklerde kullanılmasını kapsayan çalışmalar derlenerek genel bir sonuca ulaşılması hedeflenmiştir ve 2019 yılının sonuna kadar konu ile ilgili yapılan çalışmaların çeşitli parametreler kapsamında bibliyometrik analizi gerçekleştirilmiştir. Konu ile ilgili ulusal literatür gözden geçirilerek detaylı bir araştırma yapılmıştır. Bu kapsamda makaleler, tez veri tabanları, ulusal kongre bildiri kitapları derinlemesine incelenmiştir. Yapılan incelemeler sonucunda gastronomi turizmi ve yenilebilir otların yemeklerde kullanılması kapsamında 2019 yılının Aralık ayı itibarıyla yayınlanmış 6 makale, 1 bildiri, 6 yüksek lisans tezinden oluşan toplamda 13 çalışmaya ulaşılmıştır. Yenilebilir otların tüketim şekilleri, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi, yenilebilir otların tespit edilmesi ve bu otların tüketim alışkanlıkları çalışılan konular arasındadır. Çalışmaların çoğunluğunun (%47) yenilebilir otların tüketim şekillerine yönelik olduğu görülmektedir. İkinci sırada da söz konusu otların tespit edilmesine yönelik çalışmaların geldiği görülmektedir.

### Keywords

Gastronomic tourism

Edible herbs

Turkey

Meal

### Abstract

In this study, it is aimed to examine the national studies on edible herbs to date within the scope of gastronomy tourism. In line with this purpose, it is aimed to reach a general result by compiling the studies especially covering the use of edible herbs in gastronomic tourism and meals. Until the end of 2019, bibliometric analysis of the studies on the subject was carried out within the scope of various parameters. The national literature on the subject was reviewed and a detailed research was conducted. In this context, articles, thesis databases, national congress proceedings books have been examined in depth. As a result of the examinations, as of December 2019, 13 studies which including 6 articles, 1 paper, 6 master theses within the scope of gastronomy tourism and the use of edible herbs in meals. The consumption ways of edible herbs, their evaluation within the scope of gastronomic tourism, determination of edible herbs and their consumption habits are among the topics studied. It is seen that the majority of the studies (47%) are directed to the consumption ways of edible herbs. In the second place, it is seen that there are studies to identify the herbs in question.

### Makalenin Türü

Derleme Makale

\* Sorumlu Yazar

E-posta: enesgulec@kastamonu.edu.tr (E. Güleç)

DOI: 10.21325/jotags.2020.620

## GİRİŞ

İnsanın bitki ile olan ilişkisi insanlık tarihi kadar eskidir. Bu ilişki ile alakalı bilgiler geçmişten günümüze kadar aktarılmıştır ve etnobotanik bilimi sayesinde, insan ile bitki ilişkisi her yönüyle incelenmekte, bitkilerin önceden bilinmeyen özellikleri olmak üzere çok sayıdaki farklı kullanım alanları hakkındaki bilgiler ortaya çıkmaktadır. Bununla beraber yerel halkın kültürünün ve hayat tarzlarının korunması yönünden de yardımcı olmaktadır (Kendir & Güvenç, 2010). İnsan bitki ilişkisi kapsamında yenilebilir otlara bakıldığında da çeşitli iklime sahip ülkelerde bulunduğu görülmektedir (Guerrero, Martínez & Ísasa, 1998).

Beslenme açısından insan fizyolojisi vahşi doğadaki hayvanlar ve yabani otlar bağlamında gelişim göstermiştir (Simopoulos, 2004). Yabani otlar insan beslenmesinde her zaman önemli bir rol oynamıştır ve sadece besin öğeleri zenginliğinden dolayı değil sağlık amacıyla da tercih edilmiştir (Tardío, Pardo-de-Santayana & Morales, 2006). İnsanlar, beslenme amacıyla veya sağlık için bitkilerden faydalanacakları zaman bitkilerden kaynaklanabilecek yarar ve zararları tespit etmek için ilk olarak çok az bir miktarını denemiş, daha sonra da sonucuna bağlı olarak kullandığı bitkinin miktarını arttırarak denemelere devam etmiştir (Kendir & Güvenç, 2010). Modern kültürlerde de besin öğeleri bakımından zengin olan yenilebilir yabani otlar normal bir besin maddesi olarak tüketilmektedir. Ayrıca yapraklı yeşil sebzelerin zengin mineral kaynağı olduğu kabul edilmektedir (Kuhnlein, 1990).

Türkiye, bitki örtüsünde görülen çeşitlilik açısından dünyanın en zengin ülkelerinden biridir (Sevgi & Akkemik, 2014) ve sahip olduğu coğrafi ve iklimsel özellikleri sebebiyle hayvansal ve tarımsal bakımdan önemli bir ürün çeşitliliğine sahiptir. Aynı zamanda her il ve bölgede söz konusu bu özelliklerin etkisiyle kendileri ile özdeşleşmiş ürünler yetişmektedir (Akın, 2006). Ayrıca ülkede görülen iklim farklılıkları sebebiyle orman, çalı, ağaçlık ya da ot gibi çeşitli bitki formasyonları oluşmuştur. Nemli, yarı nemli veya kurakçıl karakterdeki bu topluluklar coğrafi yayılışları, morfolojik, ekolojik ve floristik özellikleri bakımından farklı çeşitlerdeki bitki türlerinden oluşmaktadır (Günel, 2013). Türkiye, 10.000'in üzerinde farklı bitki taksonunun yaşam alanıdır. Bu bitki türlerinin yaklaşık dörtte biri endemik özellik göstermektedir (Güner, Özhatay, Ekim & Başer, 2000).

Tarih boyunca çok sayıda uygarlığa ev sahipliği yapmış olan Türkiye, kültürel zenginliği ve zengin bitki örtüsü bakımından etnobotanik çalışmalar için oldukça elverişli bir çalışma ortamı sağlamaktadır (Kendir & Güvenç, 2010). Farklı bölgelerde yapılan araştırmalara bakıldığında yerel yemek kültüründe kullanılan yenilebilir otların geleneksel tedavi yöntemlerinden ayrı tutulmadığı görülmektedir (Ogle, Tuyet, Duyet & Dung, 2003). Gastronomi turizmi içerisinde de yenilebilir otlar ve bu otlardan yapılan yemekler gün geçtikçe daha da önemli hal almaktadır (Karaca, Yıldırım & Çakıcı, 2015). Dolayısıyla yenilebilir otlarla ilgili akademik amaçlı çalışmaların sayısında artış görülmektedir. Bu durumdan hareketle çalışmanın amacı, gastronomi turizmi kapsamında yenilebilir otlarla ilgili yapılan akademik çalışmaları incelemektir. Bu bağlamda literatürde yapılan çalışmaların sayısı, çalışma türü, yayımlandığı yıl, yayımlama dili, temel amaç dağılımları, örneklem bölgeleri, veri toplama aracı, yazarların akademik birimleri gibi değişkenler bibliyometrik analiz çerçevesinde incelenmiştir. Bu kapsamda çalışma, söz konusu analiz yardımıyla, ulusal literatürdeki gastronomi turizmi kapsamında gerçekleştirilen yenilebilir ot çalışmalarının mevcut durumu tespit etmesi ve gelecekteki çalışmalara ışık tutacak olması sebebiyle önem taşımaktadır.

## Yenilebilir Ot Kavramı ve Kullanım Alanları

Ot kavramı, Türk Dil Kurumu tarafından toprak üstündeki kısımları odunlaşmayan, yumuşak kalan, ilkbaharda yetişip bir iki mevsim sonrasında kuruyan küçük bitkiler olarak tanımlanmaktadır (sozluk.gov.tr). Yenilebilir otu ise, tüketilmesinde insan sağlığı açısından sakınca oluşturmayan, doğada kendiliğinden yetişen, herhangi bir müdahale gerektirmeyen ot olarak tanımlamak mümkündür.

Yenilebilir otların mutfak, sağlık, ilaç gibi birçok alanda kullanımları mevcuttur. Birçok yenilebilir ot içerdiği vitaminler ve besin değerleri açısından oldukça zengindir. Ayrıca mineral bakımından da önemli olduğu ifade edilmektedir (Doğan, Başlar, Ay & Mert, 2004; Doğan, 2013). Sağlık açısından bu derece önem taşımasından dolayı insanlar beslenme alışkanlıklarını değiştirmişlerdir (Evren, Tutkun, Apan & Evren, 2009) ve Gıda ve Tarım Örgütü verilerine göre de dünya genelinde tüketilen sebze miktarı ve sebze üretilen alanlar artış göstermektedir (www.fao.org). Modern tıbbın kurucularından biri olarak kabul edilen Paracelcius da “Dünyada hiçbir hastalık yoktur ki çaresi dağda, çayırda, merada olmasın” diyerek otların önemini vurgulamıştır (Kaya, İncekara & Nemli, 2004).

Hızlı nüfus artışı ile beslenme sorunlarının ortaya çıkması, sebze olarak tüketilen yenilebilir otların önemi artmıştır. Bu otlar, eski zamanlara nazaran pazarlarda, manavlarda ve marketlerde daha fazla satılmaya başlanmıştır (Kaya, İncekara & Nemli, 2004). Ayrıca yenilebilir otlar, yöresel mutfakların tanıtılmasında ve yöre mutfağının gastronomi imajının oluşturulması noktasında önem taşımaktadır. Gastronomi turizmi faaliyetlerine katılan turistler için yöresel lezzetler en önemli unsurlardan bir tanesidir. Bunun temel sebebi de tükettikleri yiyecekleri başka bir yerde bulamayacak olmalarıdır (Çetinkaya & Yıldız, 2018).

Yenilebilir ot tüketim kültürü, geçmişten günümüze süregelen değerlerden biridir ve günümüzde azalmış olmasına rağmen bilimsel çalışmalara araştırma konusu olmaya devam etmektedir. Ancak daha çok yaşlı ve orta yaşlı kişilerin tüketmeyi sürdürmesi, genç neslin ise ilgisiz kalması sonucunda unutulmayla karşı karşıya geleceği bir gerçektir (Ceylan & Yücel, 2015). Dolayısıyla yenilebilir otlarla ilgili faaliyetlerin yaygınlaştırılmasıyla hem genç nesillere söz konusu alışkanlıklar aktarılmış, hem de mutfak kültürünün devamlılığı sağlanmış olacaktır (Karaca, Yıldırım & Çakıcı, 2015).

## Yöntem

Bu çalışmanın amacı, gastronomi turizmi kapsamında Türkiye’de yapılmış olan akademik çalışmaların incelenmesidir. Bu amaç doğrultusunda özellikle yenilebilir otların gastronomi turizmi ve yemeklerde kullanılmasını kapsayan çalışmalar derlenerek genel bir sonuca ulaşılması hedeflenmiştir ve 2019 yılının sonuna kadar konu ile ilgili yapılan çalışmaların çeşitli parametreler kapsamında bibliyometrik analizi gerçekleştirilmiştir. Söz konusu parametreler çalışma türü, yayımlandığı yıl, yayımlama dili, temel amaç dağılımları, örneklem bölgeleri, veri toplama aracı, yazarların akademik birimleri şeklindedir. Bibliyometrik analiz yoluyla çalışmaların belirli özellikleri analiz edilmekte, bilimsel iletişime ilişkin çeşitli bulgular elde edilmektedir (Al ve Coştur, 2007). Konu ile ilgili ulusal literatür gözden geçirilerek detaylı bir araştırma yapılmıştır. Bu kapsamda makaleler, tez veri tabanları, ulusal kongre bildiri kitapları derinlemesine incelenmiştir. Bibliyometrik analiz, belirli bir konudaki çalışmaların nicel hale getirilmesine olanak sağlamaktadır. Ayrıca söz konusu alandaki eğilimlerin belirlenmesini kolaylaştırmaktadır (Xiao & Smith, 2006; Kasemodel, Makishi, Souza & Silva, 2016).

Yapılan çalışma kapsamında, Yüksek Öğretim Kurumu (YÖK) tez veri tabanından “yenilebilir ot, yenilebilir yabani ot, yenilebilir bitki” anahtar kelimeleri ile tarama yapılmıştır. Ayrıca Google Akademik sayfasından da aynı anahtar kelimeler taranmıştır. Türkiye’de bugüne kadar söz konusu anahtar kelimeleri içeren toplam 13 çalışmaya ulaşılmıştır. Belirlenen parametreler doğrultusunda elde edilen verilerin tanımlayıcı istatistikleri yapılmış, yüzde ve frekans değerleri belirlenmiştir.

Araştırma kapsamına alınan çalışmaların sadece tez, makale ve bildiri olması araştırmanın sınırlılığını oluşturmaktadır. Ayrıca yenilebilir ot konusunun gıda, beslenme, sağlık gibi birçok konu ile ilişkili olmasından dolayı gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi kesin sınırlar ile ayrılmasını sağlamıştır. Dolayısıyla bu durum çalışmanın bir diğer sınırlılığını oluşturmaktadır.

## Bulgular

Yenilebilir otların gastronomi turizmi ve yemeklerde kullanımı kapsamında hazırlanan 13 çalışmaya bakıldığında bunların 6’sının makale, 1’inin bildiri ve 6’sının yüksek lisans tezi olduğu görülmektedir. Söz konusu çalışmaların yazıldığı yıllar ve çalışma türlerine ilişkin bilgiler Tablo 1’de gösterilmektedir.

**Tablo 1.** Çalışmaların Yıllara Göre Dağılımları

Yıl	Makale	Bildiri	Yüksek Lisans Tezi	Frekans
2009	-	1	-	1
2010	-	-	-	-
2011	-	-	-	-
2012	1	-	-	1
2013	-	-	-	-
2014	-	-	-	-
2015	2	-	1	3
2016	-	-	-	-
2017	-	-	1	1
2018	1	-	2	3
2019	2	-	2	4

Tablo 1 incelendiğinde yenilebilir otlarla ilgili ilk çalışmanın bildiri olduğu ve 2009 yılında hazırlandığı görülmektedir. Son yıllarla birlikte söz konusu konu ile ilgili çalışma sayılarının arttığı, özellikle de yüksek lisans tezlerinde konu olduğu tespit edilmiştir. 2019 yılı içerisinde de 2 makale ve 2 yüksek lisans tezinin çalışıldığı görülmektedir.

İncelenen çalışmaların hazırlandıkları akademik birimlere ilişkin bilgiler Tablo 2’de yer almaktadır. Tabloya bakıldığında çalışmaların çok büyük çoğunluğunun (%71) gastronomi ve mutfak sanatları ile aşçılık bölümlerinde yapıldığı görülmektedir. İkinci sırada ise %14,2’lik bir dilimle biyoloji bölümü gelmektedir. Orman mühendisliği (%7,4) ve bahçe bitkileri (%7,4) bölümlerinden de yenilebilir otların tüketim şekilleri ile ilgili çalışmaların olduğu görülmektedir.

**Tablo 2.** Çalışmaların Hazırladıkları Akademik Birimler

Akademik Birim	Frekans	Yüzde %
Orman Mühendisliği	1	7,4
Biyoloji	2	14,2
Gastronomi ve MS-Aşçılık	10	71
Bahçe Bitkileri	1	7,4

Çalışmaların seçildiği örneklem bölgeleri ve tercih edilen veri toplama yöntemlerine ilişkin veriler Tablo 3'te gösterilmektedir. Çalışmaların örneklem bölgelerinde büyük çoğunluğunun sadece bir yeri seçtiği görülmektedir. Bir çalışmada da Türkiye genelinde bir değerlendirme yapılmıştır. Çalışmalarda kullanılan veri toplama yöntemlerine bakıldığında ise çalışmaların yarısında (%50) görüşme tekniği kullanılmışken %21'inde teknik gezi yapılarak alan araştırılması yapıldığı görülmektedir. Çalışmaların ikisinde (%14,2) anket tekniğinden faydalanılırken, birinde (%7,4) doküman incelemesine, birinde de (%7,4) literatür taramasına başvurulmuştur.

**Tablo 3.** Çalışmaların Seçildiği Örneklem Bölgeleri ve Veri Toplama Yöntemleri

Örneklem Bölgeleri	Veri Toplama Yöntemi	Frekans	Yüzde %	
Seferihisar	Düzce ve Çevresi	Görüşme Tekniği	7	50
Osmaniye-Düziçi	Konya	Teknik Gezi	3	21
Çorum	Türkiye Geneli	Doküman İncelemesi	1	7,4
Datça	Erzurum	Literatür Taraması	1	7,4
Samsun-Salıpazarı	Bingöl	Anket Tekniği	2	14,2
Kaz Dağları Bölgesi				

Tablo 4'te çalışmalardaki konulara ilişkin bilgilere yer verilmiştir. Tablo 4'e göre yenilebilir otların tüketim şekilleri, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi, yenilebilir otların tespit edilmesi ve bu otların tüketim alışkanlıkları çalışılan konular arasındadır. Çalışmaların çoğunluğunun (%47) yenilebilir otların tüketim şekillerine yönelik olduğu görülmektedir. İkinci sırada da söz konusu otların tespit edilmesine yönelik çalışmaların geldiği görülmektedir. Ancak yenilebilir otların gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesine yönelik sadece 3 çalışmanın (%15) olduğu dikkat çekmektedir. Araştırma kapsamına alınan çalışmaların yazım dilleri incelendiğinde ise tamamının Türkçe yazıldığı tespit edilmiştir.

**Tablo 4.** Yayınlanan Çalışmaların Konu Dağılımları

Çalışma Konusu	Frekans	Yüzde %
Yenilebilir Otların Tüketim Şekilleri	9	47
Gastronomi Turizmi Kapsamında Yenilebilir Otlar	3	15
Yenilebilir Otların Tespit Edilmesi	6	31
Yenilebilir Otları Tüketim Alışkanlığı	1	7

## Sonuç ve Öneriler

Çalışmada Türkiye'de yapılmış olan yenilebilir otların gastronomi turizmi ve yemeklerde kullanılmasını kapsayan çalışmalar derlenerek konu ile ilgili ulusal literatür gözden geçirilerek detaylı bir araştırma yapılmıştır. Bu kapsamda makaleler, tez veri tabanları, ulusal kongre bildiri kitapları derinlemesine incelenmiştir.

Yapılan incelemeler sonucunda yenilebilir otların gastronomi turizmi ve yemeklerde kullanımı kapsamında 6 makale, 6 yüksek lisans tezi ve 1 bildiri oluşmuş toplamda 13 çalışma olduğu tespit edilmiştir. Özellikle son yıllarda

söz konusu çalışma sayılarında artış olduğu görülmüştür. Bu durumdan hareketle gastronomi turizminin gelişmesiyle ve sağlıklı beslenmeye verilen önemin artmasıyla birlikte yenilebilir otlara olan ilginin arttığını söylemek mümkündür. Ayrıca yenilebilir otlar aynı zamanda bazı bölgeler için endemik özellikler gösterdiği için yöresel özellikler de taşımaktadır. Dolayısıyla gastronomik faaliyetlere katılan turistler için yenilebilir otların büyük önem taşıdığı ifade edilebilir.

Yenilebilir otların gastronomi turizmi kapsamına girmesiyle birlikte biyoloji, orman ve bahçe bitkileri gibi bölümlerin de çalışma alanına girdiği görülmüştür. Ancak söz konusu bölümlerde daha çok yenilebilir otların etnobotanik özelliklerinin araştırma konusu olduğu saptanmıştır (Ham, Oh, Hong & Lee, 1997; Addis, Urga & Dikasso, 2005; Türkan, Malyer, Özaydın & Tümen2006; Altay & Çelik, 2011; Korkmaz, 2014). Araştırma sonuçlarında yenilebilir otların daha çok nasıl yemek yapıldığı ve hangi yemeklerde tercih edildiği konularının incelendiği ve gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesinin yapıldığı tespit edilmiştir. Ancak söz konusu otların gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesine yönelik yapılan çalışmaların nispeten daha az olduğu sonucuna varılmıştır.

Araştırma sonucunda tespit edilen çalışmalara bakıldığında yenilebilir otların gastronomi turizmine yönelik değerlendirildiği çalışma sayısının az olduğunu söylemek mümkündür. Dolayısıyla çalışma sayılarının artırılarak özellikle gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlanabilir. Çünkü gastronomi turizmi kapsamında yenilebilir otlar hem turistik tüketim hem de akademik noktada gün geçtikçe daha fazla ilgi görmektedir. Ayrıca çalışma sadece Türkiye’de yapılmış çalışmalar ile sınırlandırıldığından gelecekteki çalışmalarda yabancı literatür de incelenerek kıyaslama yoluna gidilebilir.

## KAYNAKÇA

- Addis, G., Urga, K., & Dikasso, D. (2005). Ethnobotanical study of edible wild plants in some selected districts of Ethiopia. *Human Ecology*, 33(1), 83-118.
- Akın, B. E. (2006). *Coğrafi işaret olarak tescil edilmiş Malatya kayısısının teknolojik özelliklerinin saptanması ve gıda güvenliği açısından araştırılması*. (Yayımlanmamış doktora tezi). Hacettepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Al, U. & Coştur, R. (2007). “Türk Psikoloji Dergisi’nin bibliyometrik profili”, *Türk kütüphaneciliği*, 21(2): 142- 163.
- Altay, V., & Çelik, O. (2011). Antakya semt pazarlarındaki bazı doğal bitkilerin etnobotanik yönden araştırılması. *Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi*, 4(2), 137-139.
- Ceylan, F., & Yücel, E. (2015). Düzce ve çevresinde gıda olarak tüketilen yabani bitkilerin tüketim biçimleri ve besin ögesi değerleri. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 15(3), 1-17.
- Çetinkaya, N., & Yıldız, S. (2018). Erzurum’un yenilebilir otları ve yemeklerde kullanım şekillerine yönelik bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 482-503.
- Doğan, Y. (2013). Wild edible plants: from the past to the future. *Austin Food Sci.* 2016; 1(2), 1006.

- Doğan, Y., Başlar, S., Ay, G. & Mert, H. H. (2004). The use of wild edible plants in western and central anatolia (Turkey). *Economic Botany*, 58(4), 684-690.
- Evren, M., Tutkun, E., Apan, M., & Evren, S. (2009). Yeşil yapraklı sebze salatalarında mikrobiyolojik riskler. *Gıda Mühendisliği Kongresi*, 439-443.
- Guerrero, J. G., Martínez, J. G., & Isasa, M. T. (1998). Mineral nutrient composition of edible wild plants. *Journal of Food Composition and Analysis*, 11(4), 322-328.
- Günel, N. (2013). Türkiye’de iklimin doğal bitki örtüsü üzerindeki etkileri. *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi, Online Thematic Journal of Turkic Studies*, 5(1), 1-22.
- Güner, A., Özhatay, N., Ekim, T., & Başer, H.C. (2000) *Flora of Turkey the East Aegean Islands*, Edinburgh University Press. Edinburgh.
- Ham, S. S., Oh, D. H., Hong, J. K., & Lee, J. H. (1997). Antimutagenic effects of juices from edible Korean wild herbs. *Preventive Nutrition and Food Science*, 2(2), 155-161.
- Karaca O. B., Yıldırım O. & Çakıcı A.C. (2015). Gastronomi turizminde otlar, ot yemekleri ve sağlıkla ilişkisi üzerine bir değerlendirme. *Journalmof Tourism and Gastronomy Studies*, 3, 27-42.
- Kasemodel, M. G. C., Makishi, F., Souza, R. C., & Silva, V. L. (2016). Following the trail of crumbs: A bibliometric study on consumer behavior in the Food Science and Technology field. *International Journal of Food Studies*, 5(1).
- Kaya, İ., İncekara, N., & Nemli, Y. (2004). Ege Bölgesi'nde sebze olarak tüketilen yabani kuşkonmaz, sirken, yabani hindiba, rezene, gelincik, çoban değneği ve ebegümececinin bazı kimyasal analizleri. *Yüüüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 14(1), 1-6.
- Kendir, G., & Güvenç, A. (2010). Etnobotanik ve Türkiye’de yapılmış etnobotanik çalışmalara genel bir bakış. *Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi*, (1), 49-80.
- Korkmaz, M. (2014). Kelkit (Gümüşhane) aktarlarında satılan tıbbi bitkilerin etnobotanik özellikleri. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 18(3), 60-80.
- Kuhnlein, H. V. (1990). Nutrient values in indigenous wild plant greens and roots used by the Nuxalk people of Bella Coole, British Columbia. *J. Food Compos. Anal.* 3, 38-46.
- Ogle, B. M., Tuyet, H. T., Duyet, H. N., & Dung, N. N. X. (2003). Food, feed or medicine: the multiple functions of edible wild plants in Vietnam. *Economic Botany*, 57(1), 103-117.
- Sevgi, O., & Akkemik, Ü. (2014). “Türkiye bitkileri listesi” adlı eserin bilgi kaynağı ve terim yaklaşımı üzerine değerlendirmeler. *Avrasya Terim Dergisi*, 2(1), 50-67.
- Simopoulos, A. P. (2004). Omega-3 fatty acids and antioxidants in edible wild plants. *Biological Research*, 37(2), 263-277.

Tardío, J., Pardo-de-Santayana, M., & Morales, R. (2006). Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. *Botanical Journal of the Linnean Society*, 152(1), 27-71.

Türkan, Ş., Malyer, H., Özaydın, S., & Tümen, G. (2006). Ordu ili ve çevresinde yetişen bazı bitkilerin etnobotanik özellikleri. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 10(2), 162-166.

www.sozluk.gov.tr. Erişim Tarihi: 11/03/2020.

www.fao.org/faostat/en/#data/QC Erişim Tarihi: 11/06/2020.

Xiao, H., & Smith, S. L. (2006). The making of tourism research: Insights from a social sciences journal. *Annals of Tourism Research*, 33(2), 490-507.



## **The Investigation of Researches On Edible Herbs Within The Scope of Gastronomy Tourism**

**Aykut ŞİMŞEK**

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu/Turkey

**Enes GÜLEÇ**

Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu/Turkey

### **Extensive Summary**

#### **Introduction**

Turkey, the world in terms of diversity seen in the vegetation is one of the richest countries (Sevgi & Akkemik, 2014) due to geographical and climatic characteristics owned and has a significant variety of products from animal and agricultural maintenance. At the same time, products identified with them grow in each province and region with the effect of these characteristics (Akın, 2006). In addition, due to the climate differences in the country, various plant formations such as forest, woodland or shrub, grass have been formed in the natural vegetation. These humid, semi-humid or arid characteristics are composed of different types of plant species in terms of their geographical distribution, morphological, ecological and floristic features (Günel, 2013). Turkey is the habitat of over 10,000 different plant taxa. Approximately one fourth of these plant species show an endemic feature (Güner, Özhatay, Ekim & Başer, 2000).

Edible herbs and dishes made from these herbs are becoming more and more important in gastronomy tourism (Karaca, Yıldırım & Çakıcı, 2015). Therefore, there is an increase in the number of academic studies on edible herbs. The purpose of this study is to examine the academic studies on edible herbs within the scope of gastronomic tourism. In this context, variables such as the number of studies conducted in the literature, type of study, year of publication, publishing language, main purpose distributions, sample regions, data collection tool, and academic units of the authors were examined.

#### **Methodology**

The aim of this study is to examine the scope of the gastronomic tourism of academic studies in Turkey. In line with this purpose, it is aimed to reach a general result by compiling the studies especially covering the use of edible herbs in gastronomic tourism and food. Until the end of 2019, bibliometric analysis of the studies on the subject was carried out within the scope of various parameters. A detailed research has been done by reviewing the national literature on the subject. In this context, articles, thesis databases and national congress proceedings books were examined in depth.

Within the scope of the study, the keywords of "edible grass, edible weed, edible plant" were scanned from the Higher Education Institution (YÖK) thesis database. In addition, the same keywords were scanned from the Google Scholar page. In Turkey it reached a total of 13 studies containing the keywords until today. These studies are; The study type was analyzed using the variables of the year it was published, the language of publishing, the main purpose distributions, the sample regions, the data collection tool, and the academic units of the authors.

## **Findings**

When we look at 13 studies prepared within the scope of edible herbs in gastronomic tourism and food, 6 of them are articles, 1 of them are papers and 6 of them are master theses. It is seen that the first study on edible herbs was a paper and it was prepared in 2009. It has been determined that the number of studies related to the subject has increased with the last years, especially in thesis theses. In 2019, it is observed that 2 articles and 2 master theses have been studied. It is seen that the vast majority (77%) of the studies were carried out in gastronomy, culinary arts and cookery departments. The second place is the biology department with a 15% slice. It is seen that the vast majority of studies in the sample regions choose only one place. In one study, an evaluation was carried out in Turkey in general. Considering the data collection methods used in the studies, it is seen that while half of the studies (50%) were used interview technique, 21% of them made technical trips and made field research. It is seen that the majority of the studies (47%) are directed towards the consumption patterns of edible herbs. In the second place, it is seen that there are studies to identify the weeds in question. When the writing languages of the studies included in the research are examined, it is seen that almost all of them are written in Turkish. Only one study has been published in English.

## **Conclusion and Recommendation**

Especially in recent years, there has been an increase in the number of these studies. Based on this situation, it is possible to say that the interest in edible herbs has increased with the development of gastronomic tourism and increasing importance on healthy nutrition. In addition, edible herbs also have local features as they show endemic features for some regions.

Therefore, it can be stated that edible herbs are of great importance for tourists participating in gastronomic activities.

In the results of the research, it has been determined that the subjects of how the edible herbs are preferred and in which dishes they are preferred are evaluated and evaluated within the scope of gastronomic tourism.

Considering the studies determined as a result of the research, it is possible to say that the number of studies conducted in the subject area is low. Therefore, increasing the number of studies can contribute to the development of gastronomic tourism. Because, edible herbs are getting more and more attention both in touristic consumption and academic point within the scope of gastronomy tourism. Also in future studies because the study only limited to studies conducted in Turkey may go the way comparisons also examining foreign literature.