

Gastronomi Turizmi Kapsamında Taşköprü Sarımsağı'nın Değerlendirilmesi

Evaluation of Taskopru Garlic in the Scope of Gastronomy Tourism

Oğuz ÇAM¹

Öz: : Gastronomi turizmi, turizmin bir alt alanıdır. Gastronomi turizminin varlığı ve potansiyeli, yiyecek ve içeceklerin mevcudiyetine dayanmaktadır. Gastronomi turizminin potansiyeli geçmişten günümüze değişim ve gelişime konu olmuştur. Ülke ve yöreler gastronomi turizmi sayesinde azımsanmayacak derecede gelir etmektedir. Bundan dolayı önemli bir konu olarak görülen gastronomi turizmi üzerine bir çalışma yapılmıştır. Bu çalışmanın amacı, gastronomi turizmi kapsamında Taşköprü Sarımsağı'nı değerlendirmektir. Çalışma, Taşköprü Sarımsağı'nın gastronomi turizmi açısından yüksek potansiyele sahip olduğunu vurgulamak yönünden önem arz etmektedir. Bu araştırmanın yöntemi, geleneksel derlemedir. Yapılan çalışmada ortaya çıkan sonuç, Taşköprü Sarımsağı'nın gastronomi turizmi kapsamında büyük bir potansiyele ve öneme sahip olmasıdır. Çalışmanın sonucunda araştırmacılara, gastronomi ve turizm sektörlerine çeşitli öneriler verilmiştir.

Anahtar kelimeler: Kastamonu, Taşköprü, sarımsak, Taşköprü Sarımsağı, gastronomi turizmi.

Abstract: Gastronomy tourism is a subfield of tourism. The existence and, potential of gastronomic tourism is based on the availability of food and beverages. The potential of gastronomy tourism has been subject to change and development from past to present. Countries and, regions generate significant income thanks to gastronomy tourism. Therefore, a study on gastronomy tourism was conducted, which is considered an important issue. The aim of this study is to evaluate Taskopru Garlic within the scope of gastronomy tourism. The study is important to emphasize that Taskopru Garlic has a high potential in terms of gastronomy tourism. The method of this research is traditional compilation. The result of the study is that Garlic of Taskopru has a great potential and importance within the scope of gastronomy tourism. As a result of the study, various suggestions were given to researchers, gastronomy and tourism sectors.

Keywords: Kastamonu, Taskopru, garlic, Taskopru Garlic, gastronomy tourism.

1. Giriş

Gastronomi; yemek bilimi olarak açıklanırsa insanların hayatlarında önemli yere sahiptir. Bu önemin zaman geçtikçe daha da artması beklenmektedir. Bununla paralel olarak; gastronomi ile ilgili gelişim ve değişimlerin gastronomi pazarından yüksek oranda gelirler elde etmek isteyen ülkeler tarafından takip edilmeye başlanacağı ya da bu takibin artırılacağı düşünülmektedir. Gastronomi ile çeşitli sektörler de etkileşim içerisinde. Turizm de bu sektörlerin arasındadır. Konuyla ilişkili olarak; gastronomi ve turizm etkileşiminden

¹İlgili yazar/Corresponding author: Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği A.B.D, MSc, oгуzcam911@gmail.com, ORCID ID: 0000-0003-3222-3367

doğan bir turizm çeşidinin olduğu da bilinmektedir. Bu turizm çeşidi gastronomi turizmidir. Gastronomi turizmi sayesinde turistik, gastronomik, kültürel, ekonomik, sosyolojik, tarihsel ve benzeri açılardan kazanımlar sağlanmaktadır. Gastronomi turizmi ile ülkelerin, bölgelerin ya da yörelerin mutfaklarının yakın ilişki içerisinde bulunduğu bilinmektedir. Ülkelerin, bölgelerin ya da yörelerin mutfaklarında yer alan gastronomik ürünler, söz konusu alanların gastronomi turizmi potansiyelinin geliştirilmesi, tanınması, marka sahibi olunması ve olumlu imaj geliştirilmesi noktasında pozitif etkiler sağlayabilmektedir.

Bu çalışma, gastronomi turizmi açısından önem arz eden ve yerel bir ürün olan Taşköprü Sarımsağı'na yöneliktir. Çünkü Taşköprü Sarımsağı bulunduğu il ve ilçeye gastronomik ve turistik anlamda önemli katkılar sağlamaktadır. Bu çalışmanın türü, geleneksel derlemedir. Çalışmanın amacı, gastronomi turizmi kapsamında Taşköprü Sarımsağı'nı değerlendirmektir. Çalışma, Taşköprü Sarımsağı'nın gastronomi turizmi açısından yüksek potansiyele sahip olduğunu vurgulamak yönünden önem arz etmektedir. Giriş bölümünden sonra literatür incelemesi bölümüne yer verilmiştir. Literatür incelemesi bölümünde; gastronomi ve gastronomi turizmi ile genel olarak sarımsak ve Taşköprü Sarımsağı ile ilgili bilgiler aktarılmıştır. Ardından yöntem bölümüne yer verilmiş olup, bu bölümde çalışmanın temeline ve nasıl yapılacağına dair bilgiler sunulmuştur. Yine ardından bulgular ve analiz bölümüne yer verilmiş olup, bu bölümde çalışma kapsamında elde edilen bilgiler anlamlı, akıcı ve bütüncül olarak aktarılmaya çalışılmıştır. Yine ardından sonuç ve öneriler bölümüne yer verilmiş olup, aynı zamanda ne tür tartışmaların yapıldığı aktarılmıştır.

2. Literatür İncelemesi

Bu bölüm altında gastronomi ve gastronomi turizmi ile genel olarak sarımsak ve Taşköprü Sarımsağı konuları ele alınmıştır.

2.1. Gastronomi ve Gastronomi Turizmi

Gastronomi, yiyecek-iceceklerin hijyen ve sanitasyon kuralları kapsamında belli sistematik düzende hazırlanıp damak tadına ve göz zevkine hitap edecek biçimde sunumunun yapıldığı yemek kültürü ya da yemek sanatıdır (Özdemir ve Dülger Altın, 2019). Gastronomi turizmi ise, yiyecek-icecek ve turizm arasındaki bağlantıdır (Bekar ve Belpınar, 2015; Özdemir ve Dülger Altın, 2019).

Gastronomi turizmi, turizm çeşitlerinden biri olup, yiyecek ve içeceklerin varlığından güç almakta ve son zamanlarda turistik açıdan potansiyelini artırmaktadır. Bundan dolayı gastronomi turizmi pazarından yüksek kazançlar sağlamak isteyen ülkeler bu alana yoğunluk göstermektedir.

Turizm sektöründe alışlagelen seçimler belli seviyede talep görmeyi sürdürse de hâlihazırda turist profiline yeni arayışlar içerisinde olan, sağlığı, kültürü, tarihi ön planda tutan kimselerden meydana geldiği göze çarpmaktadır. Bu arayışların tümüne birden yanıt vermeye çalışan hâlihazır turizm hareketlerinden birinin de gastronomi turizmidir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017). Gastronomi turizmi sunduğu olanaklarla birtakım bireylerce hayat tarzına dönüşmekte ve bireylere deney gerçekleştirme, yeni şeyler öğrenme, çeşitli kültürler ile etkileşim yaşama ve yerel mutfakları öğrenme gibi fırsatlar sunumunu yapmaktadır (Gheorghe vd., 2014; Özdemir ve Dülger, Altın, 2019).

Ülkelerin, bölgelerin, ayrıca ürünlerin yarış halinde olduğu gastronomi turizminde pazar payını artırabilmek amacıyla coğrafi işaret, markalaşma, tanıtım için yoğun emek gösterilmektedir. Her bölgenin kendine ait turistik cazibe öğeleri bulunmaktadır. Temel alanlara göz gezdirildiğinde; paralellik gösteren bu öğeleri birbirinden ayıran etken, yerel niteliklerdir. Bölgeyi turistik yarışta üstün kılacak nitelikler yönünden bir veya birkaçı, daha belirgin olarak ön plana çıkmaktadır. Bunların en kayda değer olanlarından biri, kültür ve tarihsel mirasla yoğrulmuş mutfaktır (Aydoğdu ve Mızrak, 2017). Bir yöre ya da bölgenin mutfaka ilişkin mirası, turizm ürünü olarak kabul edilmesi yönünden hâlihazırda önem arz eden bir görünüme dönüşmektedir. Bir yöre ya da bölgede bulunan kaliteli yiyecek-icecekler, o bölgede turizm ürünü ve turist tecrübesi olarak geliştirilebilmektedir. Bölgeyi ziyaret eden kişilerin bu ürünlere yaptıkları iktisadi harcamalar, yöre ya da bölge ekonomisine destek olmakla beraber bu sektörlerin gelişimine de yardımcıdır (Sandıkçı vd., 2015: 776; Aydoğdu ve Mızrak, 2017: 1069).

Gastronomi turizmi açısından önemli potansiyel barındıran ürünler vardır. Bu ürünlerden biri de sarımsaktır. Sarımsak, hem gastronomi hem de turizm noktasında kayda değer bir çekicilik oluşturmaktadır. Söz konusu açıdan da Taşköprü Sarımsağı'nın yüksek potansiyeli ve önemi ön plana çıkmaktadır.

2.2. Genel Olarak Sarımsak ve Taşköprü Sarımsağı

Kişinin beslenmesi ve gıda endüstrisi bakımından yüksek öneme sahip olan, çeşitli tat ve koku niteliğinden ötürü baharat olarak da değerlendirilebilen sarımsak, aroma, besin ve tekstür etken maddeleri yönünden de başka gıda ürünlerinden ayrılmaktadır. Gerçekleştirilen araştırmalara göre; sarımsak, bünyesinde otuz üç tür kükürt bileşiği, on yedi tür aminoasit taşımaktadır. Bu aminoasitlerin içerisinde beden tarafından sentezlenemeyen ve yiyecekler aracılığıyla dışarıdan alınması gerekenlerin hepsi bulunmakta olup, bu niteliğinden dolayı sarımsağın, mucize bitki olarak da tanınımının yapıldığı bilinmektedir (Akçiçek ve Ötleş, 2006; Aydoğdu ve Mızrak, 2017: 1068). Genel olarak sarımsak ürünleri ve kullanım türlerine ilişkin bilgiler aşağıda tablo şeklinde ifade edilmek istenmektedir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017).

Tablo 1. Sarımsak Ürünleri ve Kullanım Türleri

Sarımsak Ürünleri	Sarımsak, yapısında bulundurduğu eşsiz nitelikleri itibarıyla yalnızca kurutulmuş ya da taze olarak değerlendirilen bir bitkinin çok ötesine geçmiş bulunmaktadır. Piyasada bulunan sarımsak ürünleri genel itibarıyla sarımsak tableti, sarımsaklı sirke, sarımsaklı yoğurt, sarımsaklı zeytin, sarımsak püresi, sarımsak kapsülü, sarımsaklı hardal, (çok çeşitli) sarımsaklı soslar, sarımsak tozu, sarımsak uçucu yağı, sarımsak suyu (ekstrakt), kurutulmuş sarımsak ve sarımsak turşusu biçimindedir (Koyuncu, 2012: 16).
Soslarda Sarımsak Kullanımı	Domatese çok yakışan sarımsak hemen hemen her domatesli sosun içinde değerlendirilmektedir. Sarımsak, kızartma ve makarnaların domatesli soslarında lezzet verici olarak tercih edilmektedir. Papara, borani veya mantı gibi yemeklerin üstünden eksik olmayan yoğurtlu sosun içinde de bulunan sarımsak, sirkeli ve yağlı salata soslarına da ilave edilmektedir.
Salata ve İştah Açıcılarda Sarımsak Kullanımı	Sarımsak, kuru olarak değerlendirildiği gibi tıpkı taze soğan gibi taze, yeşil haliyle de değerlendirilmektedir. Bu haliyle bitkinin yeşil sapları mevsim salatalarının içerisine ince ince kıyılmaktadır. Taze sarımsak seçime göre; mercimek köftesi, kısır gibi salatalara da ilave edilmektedir. Sarımsak, kuru haliyle ise humus, tarator, haydari ve çılıbırların içine rendelenmekte, cacığa tat vermektedir. Sarımsak, turşuların da vazgeçilmeyen bir ürünüdür. Her turşunun içine ilave edilen sarımsağın kendine özgü bir turşusu da bulunmaktadır. Sarımsak, patatesli kanepeler, enginarlı ekmek ve sarımsaklı ekmek gibi atıştırmalıklarda da değerlendirilmektedir.
Çorbalarda Sarımsak Kullanımı	Sarımsak, şifa verici niteliğiyle çorbaların içine vitamin niyetine ilave edilmektedir. Beyran çorbası, tarhana çorbası, mercimek çorbası, şölen çorbası ve işkembe çorbası sarımsağın yoğun olarak görüldüğü ve sevilip tüketildiği çorbaların ilk sırasında gelmektedir (Başaran, 2016).
Ana Yemeklerde Sarımsak Kullanımı	Sarımsak, beyaz ve kırmızı etlerin marinasyon işlemini yapmak için de değerlendirilmektedir. Sarımsak, kekik gibi güzel kokulu baharatlar ve zeytinyağıyla beraber karıştırılınca lezzeti ikiye katlanmaktadır. Et, bu çeşit soslar ile marine edilip sarımsağın lezzetini almaktadır. Sarımsak, salçalı sardalya, patates, yahni, fırın kabak, musakka, patlıcanlı enginar, köfte, barbunya ve deniz börülcesi gibi yemeklere tıpkı bir baharat gibi eklenmektedir. Kuru sarımsağın ızgarası ve mangalda pişirildiği de göze çarpmaktadır.

Kaynak: Aydoğdu ve Mızrak, 2017: 1071-1072.

Sarımsak, yoğurtlu olan her yemeğin ve mezenin olmazsa olmazıdır. Yoğurtlu çorba, yoğurtlu semizotu, yoğurtlu havuç, haydari, cacık, mantı ve bunun gibi yoğurtlu yemeklere sarımsak yakışmaktadır. İştah açıcıların genelinde de sarımsak değerlendirilmektedir. Humus, acılı ezme, tahinli patlıcan, fava ve acukada da sarımsak değerlendirilmektedir. Sarımsak, tavuk sote, et sote, yahni, köfte gibi et yemeklerinde de değerlendirilmekte, bu tür yemeklere lezzet kazandırmaktadır. Zeytinyağlı yemeklerde, bilhassa deniz börülcesi ve semizotu gibi otlarda değerlendirilmektedir. Taze sarımsak direkt olarak salataya doğranmakta ve buna çok da yakışmaktadır. Esasen sarımsak, etli ya da sebze bulgur pilavına da çokça yakışmaktadır. Doğranarak konulmasa dahi pilavın içerisine iki diş bütün sarımsak atılarak pişirme işlemi yapıldıktan sonra sarımsak dişleri çıkarılırsa yemeğin lezzetini artıracaktır (Aydoğdu ve Mızrak, 2017). Sarımsak, sucuk, çemen, pastırma, baharat, konserve, salamura, turşu, yoğurt, salça ve benzeri gibi ürünlerin yapımında da kullanılabilir (Koyuncu, 2012; Tuna ve Akan, 2015; Aydoğdu ve Mızrak, 2017; Türker vd., 2019; Bülbül vd., 2021; Mutlu ve Çılgınoğlu, 2022). Sarımsak, başlı başına ana yemek (sarımsak kebabı gibi) ya da içecek maddesi (sarımsak çayı gibi) olabildiği gibi, kebab, çorba, meze, sos, aperitif tariflerde çiğ, pişmiş ya da toz şekilde kullanımı ve yemeklerin lezzetini artırması rolü ile mutfakta olabildiğince türlü bir kullanım alanı oluşturmaktadır (Canbolat, 2017; Avcı ve Erdoğan, 2017; Çirişoğlu ve Olum, 2019).

Kastamonu'nun farklı niteliklere sahip her ilçesi birbirinden farklı yöresel ürün ya da özelliğiyle öne çıkmakta, diğerlerine nazaran farklılaşmaktadır. Konu Taşköprü açısından değerlendirildiğinde ise Taşköprü Sarımsağı buna örnek olarak gösterilebilmektedir (Kastamonu Valiliği, 2023; Mızrak vd., 2017).

Taşköprü Sarımsağı coğrafi işaret sahibidir. Taşköprü Sarımsağı'nın coğrafi işaret çeşidi, menşe adıdır. Tescil Numarası, 135'tir. Taşköprü Sarımsağı'nın baş kabuk rengi beyaz, diş kabuk rengi pembe, diş et rengi krem-sarıdır. Kokusu keskindir. Kendine özgü acılığı bulunmaktadır. Başka sarımsaklara karşılaştırmayla daha acıdır. Tıbbi nitelik yönünden en değerli sarımsaktır. Kanser önleyici ve risk aza indirici madde olan selenyum elementi, Taşköprü Sarımsağı dışındaki sarımsaklarda yok denecek kadar az bulunmaktadır. Bileşimi, mineral ve vitamin yönünden fazlaca zengindir. Kuru madde içeriği fazla olduğu için uzun zaman kolaylıkla stoklanabilmektedir. Adi stok şartlarında sekiz ila on ay arasında muhafaza edilebilmektedir. Taşıma işlemine dayanıklı ve ihracat potansiyeli fazladır. Sarımsak, kök gövde ile yapraklardan meydana gelmektedir. Dikimi, başı meydana getiren dişler ile yapılmaktadır. Bitki on ila yirmi santimetre olunca gövde kalınlaşmaktadır. Kın yaprakların alt bölümünde yer alan temel gövde üstünde ve yaprak diplerindeki tomurcuklarda besin maddesi stoklanarak irileşmekte ve dişleri ortaya çıkarmaya başlamaktadır. Bu dişler sonraki zamanlarda sarımsak başını oluşturmaktadır. Daha sonra başın etrafındaki yapraklar kuruyup kabuk görüntüsünü almaktadır. Mevsimin geçmesiyle yapraklar sararmakta ve başın boyun bölümünden kıvrılmaya başlamakta, tümüyle kuruyup baş ile bağlantısı kesilmektedir. Taşköprü Sarımsağı yetiştirme devri uzun sürmektedir. Baştaki dişlerin dinlenme zamanı da çoktur. Baştaki dişlerin dizilişi dağınık bir görüntü sergilemektedir (ışımsal değildir). Başın boyuna kesiti geniş eliptik, enine kesiti ise ovaldır (Türkiye Kültür Portalı, 2023). Bu bilgilere ilave olarak; hakiki bir Taşköprü Sarımsağı'nın kabuğu da güç soyulmaktadır (Türk Aşçı Haberleri, 2021).

Taşköprü Sarımsağı'nın üstün işlevsel niteliklerinin ve coğrafi işaretinin bulunması, hem ülke ekonomisine hem de yöresel üreticiye destek vermesi açısından kayda değerdir. Ayrıca kullanım alanının genişliği de Taşköprü Sarımsağı'nın pazar payının genişletilmesi için bir fırsat meydana getirmekte ve bütün yeryüzünde Taşköprü Sarımsağı'na olan ilginin artış göstermesi ile tarım ekonomisinin canlılık kazanmasına da yarar sağlamaktadır (Canbolat, 2017; Avcı ve Erdoğan, 2017; Çirişoğlu ve Olum, 2019).

Yöresel ürünlere ve coğrafi işaretleme yüksek derecede önem gösteren uluslararası bir toptancı firmasının tanıtım ve reklamlarında Taşköprü Sarımsağı'na yer vermesi, hem Taşköprü Sarımsağı'nın kıymetini ve önemini gözler önüne sermekte hem de uluslararası ve ulusal alanlarda popülaritesini artırmaktadır. Taşköprü Sarımsağı, son vakitlerde hak ettiği değere uluslararası ve ulusal mecralarda erişmesi manasında mesafe kat etmiştir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017).

Yeryüzünde ve Türkiye'de yetiştirilen en iyi ve kaliteli sarımsak türlerinden birinin Taşköprü Sarımsağı olduğu düşünülmektedir (Koyuncu, 2012; Taşköprü İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü, 2016; Canbolat, 2017; Tanrısever vd., 2019; Ateş ve Oktay, 2019; Karaer, 2021). İbret (2005), Türkiye'deki sarımsak tarımı ve Taşköprü Sarımsağı ile ilgili coğrafik yönden yaptığı bir çalışmada; sarımsağın Anadolu ve Anadolu'ya yakın

coğrafyaların ana vatanı olduğunu ifade etmekte, bu nedenden dolayı Anadolu'da çok fazla sarımsak türünün olduğunu lakin sarımsak tarımının çok fazla iş gücü ve çaba gerektirdiği için Anadolu'nun belli alanlarında daha çok yetiştirme işleminin gerçekleştirildiğini dile getirmektedir. Bu alanların ilk sırasında Kastamonu gelmekte, Kastamonu'da ise sarımsak endüstrisinde üretimi yapılan sarımsak ürünlerinde uzun raf ömrü, besleyici ve tıbbi değerlerinin yüksek oluşundan ötürü yüksek oranda tercih edilen bir sarımsak olan Taşköprü Sarımsağı'nın bulunduğu göze çarpmaktadır (Koyuncu, 2012; Doğanürk, 2016). Taşköprü'de ise 39095 hektarlık tarım arazisinin 2542 hektarında sebze tarımı gerçekleştirilmekte, bunun da 1850 hektarında sarımsak yetiştirme işlemi yapılmaktadır (Taban vd., 2004: 298). Taşköprü'de Şubat ve Mart aylarında ekimi yapılan sarımsak Temmuz başlarında hasat edilmektedir. Taşköprü Sarımsağı'nın satış işlemi ise Nisan sonunda tamamlanmaktadır (Türk Aşçı Haberleri, 2021). Taşköprü Sarımsağı'nın üretimi hususunda herhangi bir tehdit bulunmayıp, Türkiye'nin en doğusundan en batısına kadar bütün kişiler bu sarımsak çeşidine basitçe erişebilmektedirler (Çılğınoğlu ve Güner, 2021: 2881).

Taşköprü ilçesinde sarımsak üretiminin güncel durumu ve değerlendirilmesine ilişkin birtakım bilgiler tablo şeklinde aşağıda ifade edilmek istenmektedir (Akan ve Ünüvar, 2020):

Tablo 2. Taşköprü İlçesinde Sarımsak Üretiminin Güncel Durumu ve Değerlendirilmesi

Sarımsağın Kuvvetli Yönleri
Taşköprü'nün beyaz altını olarak bilinen sarımsağın ilçenin ismiyle beraber anılmasının hem Taşköprü hem Kastamonu (kent olarak) hem de bölgenin popüleritesini artırıyor olmasıdır.
Taşköprü ilçesinde hayatını devam ettiren üreticilerin belli başlı geçim kaynağını meydana getirmesi, küçük aile işletmelerini ayakta tutmasıdır.
Markalaşması, tescil belgesinin olmasıdır.
Uzun zamanlı stoklamaya imkân sağlamasıdır.
Doğrudan veya dolaylı yollar ile kozmetik, sağlık ve gıda gibi sektörlere ham madde temin ederek ürüne özel pazar oluşturmasıdır.
Kârlılığının yüksek seviyede bulunmasıdır.
Taşköprü Sarımsağı'na ilişkin pek fazla deneysel dataya erişimin basit olmasıdır.
Sarımsak Yetiştiriciliğinde Karşı Karşıya Kalınan Problemler
Bilinçsiz ilaç ve gübre değerlendirilmesine bağlı zirai mücadelenin etkili gerçekleştirilememesi ve sarımsakta sıklıkla görülen (kurt, çil, pas, kök çürüklüğü) hastalıkların önüne geçilememesidir.
Aile dışı iş gücünün bulunamamasıdır.
Pazarlama etkinliklerinin etkili yapılamaması, ihracat gerçekleştirilememesi, fiyat istikrarsızlığı, katma değer meydana getirmeye elverişli işlevsel ürün olmasına karşın tam manasıyla değerlendirilememesidir.
Taşköprü'de (uzun zamanlı stoklama için) soğuk hava depolarının yetersiz olmasıdır.
Taşköprü'de Üretici Birliği'nin oluşturulmasına karşın Ziraat Odası ve Tarım İlçe Müdürlüğü ile eşgüdümlü çalışılmaması neticesinde etkili bir rol oynayamamasıdır.
Sarımsağın Yöresel Kalkınmaya Olan Desteği
Taşköprü'de devamlı olarak tertip edilen paneller, çalıştaylar, fuarlar, yarışmalar ve festivallerin, bölgenin turizm yönünden kalkınmasına destek olmasıdır.
Birçok sektörde belli başlı girdi maddesi olarak değerlendirilmesi sayesinde çeşitli girişim ve yeni yatırım imkânlarının temin edilmesi, yeni yatırım imkânlarıyla birlikte yeni istihdam olanaklarının temin edilmesidir.
Bölge halkının yeni kültürel, toplumsal ve iktisadi yatırımlarla yöresel çapta kalkınmasının sağlanmasıdır.
T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından organik sarımsak üreticilerine mazot, gübre katkısının (14 TL/da) yanı sıra birinci grupta bulunan sarımsak üreticilerine 100 TL/da, üçüncü grupta bulunan sarımsak üreticilerine ise 30 TL/da ilave katkı sağlanması (T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, 2019), ÇATAK desteklerinden de faydalanabilen üreticiler birinci grupta 45 TL/da, ikinci grupta 60 TL/da ve üçüncü grupta 135 TL/da katkı alması ve bu şekilde tarımsal üretimin sürekliliğinin temin edilmesidir.

Kaynak: Akan ve Ünüvar, 2020: 634.

3. Yöntem

Bu araştırmanın yöntemi, geleneksel derlemedir. Kısıtlı zamana ve maddi kaynağa sahip olunmasından dolayı araştırma kapsamında bu tür bir yöntemin kullanılması tercih edilmiştir. Derlemeler, bilginin çok seri biçimde artış gösterdiği bilgi toplumunda gereksinim halini almakta, ilgili alanda bulunan bilimsel bilginin durumunu gözler önüne sermekte, araştırmaya ihtiyaç duyulan alanların saptanmasına yardımcı olmakta ve bilimsel birer metin olarak da alanyazına katkı sağlamaktadır. İyi bir derlemede alanyazın sentezlenip ortaya konulan bulgular ve kuramlardan yeni sonuçlar, yeni modeller ve yeni kuramlar üretilebilmektedir (Zorn ve Campbell, 2006; Bolderston, 2008; Fernández Ríos ve Buela Casal, 2009; Denney ve Tewksbury, 2013; Agarwal ve Dewan, 2016; Özer ve Görgülü, 2021). Ayrıca birtakım konular daha kapsamlı değerlendirmeyi gerektirmekte ve geleneksel derlemelerde birçok araştırma sorusuna yanıt aranabilmektedir (Ferrari, 2015; Özer ve Görgülü, 2021). Araştırma, derleme türlerinden biri olan geleneksel derleme formunda tasarlanmıştır. Alanyazında derleme çalışmalarının üç farklı şekilde (meta analiz, sistematik derleme ve geleneksel derleme) gerçekleştirildiğine rastlanmıştır. Bunlardan biri, geleneksel derlemedir. Geleneksel derleme, belli hususta yayımlanan iki ya da daha çok çalışmanın üzerinde inceleme gerçekleştirip bulgu, sonuç ve değerlendirmelerini sentezleyen çalışmalardır. Geleneksel derleme, çoğunlukla o alanda uzmanlar tarafından belli metodolojiye bağlı kalmaksızın çeşitli yollarla ve çeşitli kaynaklardan sağlanan bilgilerin bir araya getirildiği yazılardır (Nasseri Moghaddam ve Malekzadeh, 2006; Burns ve Grove, 2009; Moula ve Goodman, 2009; Gerrish ve Lacey, 2010; Karaçam, 2013; Hatipoğlu, 2021). Geleneksel derlemelerde yöntem kısmı genel olarak bulunmasa da makalenin sistematik ve tekrarlanabilir olmasını temin ettiği yanlılık riskini aza indirdiği, makalenin güvenilirliğini artırdığı gibi gerekçeler ile birden fazla yazar tarafından geleneksel derlemelerde yöntem kısmının bulunması önerilmektedir (Aaron, 2008; Fernández Ríos ve Buela Casal, 2009; Callahan, 2010; Grant ve Sutton, 2011; Nigg, 2012; Murphy, 2012; Van Wee ve Banister, 2016; Barczak, 2017; Özer ve Görgülü, 2021). Geleneksel derleme için tercih edilen kaynakların yazarın görüşünden etkilenmesi olasılığını aza indirmek için yöntem kısmında araştırma süreci şeffaf şekilde okuyucuya aktarılmaktadır. Bu durum geleneksel derlemenin geçerlik ve güvenilirliğini artırdığı için de önem taşımaktadır (Özer ve Görgülü, 2021).

Çalışmanın amacı, gastronomi turizmi kapsamında Taşköprü Sarımsağı'nı değerlendirmektir. Çalışma, Taşköprü Sarımsağı'nın gastronomi turizmi açısından yüksek potansiyele sahip olduğunu vurgulamak yönünden önem arz etmektedir. Çünkü Taşköprü Sarımsağı'nın gastronomi turizmi potansiyelinin yeterince farkında olunmadığı düşünülmektedir. Bu nedenden dolayı konuyla ilgili olarak bir çalışma yapma gereği hissedilmiştir. Çalışmaya 26.08.2023 tarihinde başlanmıştır. Çalışma kapsamında literatürden derlenen bilgiler anlamlı, akıcı ve bütüncül olarak ifade edilmeye çalışılmış olup, çalışma 02.09.2023 tarihinde sonlandırılmıştır (çalışmanın plan ve tasarısı ilk gün yapılmıştır, geri kalan günlerde ise literatür üzerinden uygun görülen veriler derlenmiş, analiz edilmiş ve çeşitli yorumlamalarda bulunulmuştur, ayrıca son günde (yazım ve anlam açısından) tekrar düzenleme ve nihai kontrol sağlanmıştır). Buna ilaveten; çalışmanın revize edilme evresinde ise (28.10.2023-31.10.2023) genel kapsamlı ve çok yönlü düzenlemeler (eklemeler, çıkarmalar, düzeltmeler vb. gibi) gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın, turizm ve gastronomi alanlarına yarar sağlaması beklenmektedir.

4. Bulgular ve Analiz

Taşköprü; adını aldığı tarihi taş köprüsü ve Pompeiopolis antik şehri, tarihsel dokusu ve evlerinin yanı sıra turistik ürün farklılaştırması kapsamında gastronomi turizmi yönünden yüksek oranda değer taşıyan sarımsağa da (beyaz altın) sahiptir. Hak ettiği değeri, kültürü üretilen sarımsaklar içerisinde öbürlerine kıyasla taşıdığı çeşitli nitelikleriyle edinen Taşköprü Sarımsağı'nın dikiminden üretimine, hasadından kullanımına dek geçip giden süreci tecrübe etme imkânı sunduğu miktarda turizm yönünden de bir çekim kuvveti meydana getireceği düşünülmektedir. Bu tecrübeye sahip olmayı arzu eden turistlerin seçimi Taşköprü ilçesi olacaktır. Eşsiz nitelikleri elinde bulunduran Taşköprü Sarımsağı'nın turistik ürün olarak değerlendirme işleminin yapılabilmesi, Taşköprü ilçesi ve Kastamonu ili açısından yüksek ölçüde önem taşımaktadır (Aydoğdu ve Mızrak, 2017).

Taşköprü, Kastamonu ve bütün Türkiye'de aroma ve lezzetiyle haklı bir şöhrete sahip sarımsağın en fazla yetiştirildiği alandır. Coğrafi nitelikleri, iklimi ve toprak yapısı nitelikleri ve benzeri gibi çeşitli niteliklere sahip Taşköprü Sarımsağı yemek yapımı konusunda beklentileri fazlasıyla karşılayabilmektedir. Taşköprü

ilçesinde sarımsak üretimi yöresel halk için yüksek derecede önem taşımakta, geleneksel metotlarla ürettikleri ürünün yeme ve içme yönünden üstün nitelikli olduğu, ulusal ve yerel çapta birden fazla yemek tarifinde sarımsağın lezzet yönünden olmazsa olmaz kabul edilmektedir. Bu noktadan hareket ederek; yerel ürün ve yerel yemeklerde kullanımı olarak Taşköprü Sarımsağı'nın gastronomi turizmi bakımından Taşköprü için çekicilik unsuru olarak değerlendirilebileceği ortaya konmaktadır (Aydoğdu ve Mızrak, 2017).

Kastamonu Valiliği tarafından 2009 senesinde oluşturulan “Ağız Tadıyla Kastamonu Mutfağı” isimli yerel ürün ve yemekler kitabında bir araya getirilen reçeteler ele alındığında; kayıt altına alınan yirmi yedi çorba türünün yedisinde, otuz üç yemek türünün altısında, başka otuz altı yerel hamur ürünlerinin dördünde sarımsağın yoğun biçimde değerlendirildiği, başka tariflerin birtakımlarında da arzuya göre yanında sunumunun yapıldığı ya da az oranda aroma kazandırması için ilave edildiği saptanmıştır (Aydoğdu ve Mızrak, 2017: 1070).

Taşköprü Sarımsağı genel olarak menü açısından önemli görülebilmektedir. Sarımsak, Türk mutfağında yaygın kullanım alanına sahiptir (Erdoğan, 2017). Taşköprü Sarımsağı, ham madde ve menüye bağlı olarak yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde kullanılmak istenebilmektedir (Güleç ve Cömert, 2022). Türk Hava Yolları'nın (THY) uçak içinde servis edilebilen özel yemek menülerinden biri olan Az Tuzlu Yemek'te sarımsak ihtiva eden yiyeceklerin sunumunun yapıldığı görülebilmektedir (THY, 2023; Şahin, 2020).

Genel çerçeveden bakıldığında ise; sarımsağın, Türk mutfağında yaygın kullanım alanına sahip olduğunun (Erdoğan, 2017) bilinmesinde de fayda görülmektedir. Konuyla ilişkili olarak; Gastronomi, Türk mutfağına değer ilave eden yöresel ürünlerin muhafaza edilmesi, geliştirilmesi, popülaritesinin artırılması ve gelecek kuşakların da Türk mutfağının zenginliklerini tadabilmeleri için yöresel ve coğrafi işaretli ürünleri desteklemektedir. Taşköprü Sarımsağı da Gastronomi'nun raflarında yer alan coğrafi işaretli ürünlerden biri olarak dikkat çekmektedir (Metro, 2023; Yıldırım Saçılık ve Çevik, 2018).

Yerkürede pek fazla geleneksel ürün coğrafi ismiyle tanınmaktadır. Ürün ve kalitelerini yer aldığı alanın kendine has doğal şartları veya beşeri faktörler arasında bulunan tecrübe, beceri, bilgi ve geleneklerinden alan bu ürünler yerel ürün olarak isimlendirilmektedir. Coğrafi ürünler, kendilerine özgü nitelikleri ile yüzlerce senelik yerel çaba, tecrübe ve birikimin de ifadesidir (Özer, 2009: 916, 918; Kocatepe ve Tırlı, 2017: 1184). Gastronomi turizmi çerçevesinde ise coğrafi işaretli ürünler, bir alanın turizm potansiyelinin gelişimine destek olmaktadır. Taşköprü Sarımsağı bu açıdan kayda değer bir potansiyel teşkil etmektedir (Dalahmetoğlu ve Avcı, 2021). Çünkü Taşköprü Sarımsağı da coğrafi işarete sahiptir (Türkiye Kültür Portalı, 2023).

Taşköprü Sarımsağı, aroma, kalite ve dayanıklılık açısından Türkiye'nin en kayda değer türleri arasında gelmektedir. Lakin bu sarımsağın botanik niteliklerinin muhafaza edilerek iç-dış pazarlarda tanıtımının gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Bu amaç ile Taşköprü Belediyesi tarafından sarımsak temalı bir festival organize edilmektedir (İbret, 2005). Uluslararası Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivali, Taşköprü'de Ağustos'un üçüncü haftasında Belediye Başkanlığı tarafından organize edilmektedir. 1987 senesinde ulusal seviyede başlatılan etkinlik, 1988 senesi itibarıyla uluslararası seviyede gerçekleştirilmektedir. Her sene 15000-20000 birey bu etkinliğe katılım göstermektedir. Bu katılımcılar, çevredeki kent ve ilçelerden, yurt dışından gelmektedirler. Organizasyonun tahmini iktisadi boyutu 100.000-250.000 TL olarak tahmin edilmektedir. Tanıtım etkinlikleri çerçevesinde ilçenin tarihi, yerel yemekleri, kaya mezarları ve beyaz altın olarak belirtilen Taşköprü Sarımsağı'nın sunumu gerçekleştirilmektedir. Ayrıca Uluslararası Taşköprü Kültür ve Sarımsak Festivali etkinlik programı kapsamında kortej yürüyüşü, festival açılışı, yerel el sanatları stantları, yemek yarışmaları, halk oyunları, mevlit-i şerif programı, lunapark eğlenceleri, paneller, konserler, at yarışları, güzellik yarışması düzenlenmektedir (Canbolat, 2017; Tanrısever vd., 2019; Ateş ve Oktay, 2019; Karaer, 2021).

Sarımsak, yiyecek ve içeceklerle lezzet kazandırmasından dolayı yerel / ulusal / uluslararası mutfaklar ve genel olarak gastronomi turizmi kapsamında yoğun bir biçimde değerlendirilmektedir (İbret, 2005; Aydoğdu ve Mızrak, 2017; Canbolat, 2017; Avcı ve Erdoğan, 2017; Sezer, 2017; Çirişoğlu ve Olum, 2018; Çirişoğlu ve Olum, 2019). Bu açıdan bakıldığında ise Taşköprü Sarımsağı da bu kapsamda kendine düşen payı almaktadır. Çünkü Taşköprü Sarımsağı'nın hem yerel hem ulusal hem de uluslararası mutfaklarda ve gastronomi turizmi etkinlik ve aktivitelerinde sıklıkla değerlendirildiği bilinmektedir.

Taşköprü Sarımsağı, yeni ürünlerin geliştirilmesi noktasında potansiyel teşkil etmektedir. Sarımsak, doğal antibiyotik olarak bilinmektedir. Sarımsağın gıda olarak tüketilmesinin yanında kimya, ilaç ve kozmetik alanlarında da sıklıkla kullanılmaktadır. Sarımsak, Türkiye'de sarımsağın bilhassa gıda alanı bakımından katma değerli üretime uygun bir ürün olup, yeni ürün geliştirilmesi sayesinde gıda pazarının da çeşitlendirilebileceği yönünde bir görüş vardır. Yağda közlenmiş, kekikli, kuru domatesli, beyaz peynirli sarımsak, sarımsak salamura, soyulmuş sarımsak, sarımsak granül, sarımsak püresi, közlenmiş veya tek kullanımlık sarımsak püresi buna örnek olarak gösterilebilmektedir (Donat, 2017). Ham sebze (kurumuş dişleri veya yaş yaprakları) olarak değerlendirilebilen sarımsağın, belirli işlemlerden geçirilip yağ, ekstrakte edilmiş ürün, toz şeklinde de değerlendirilebildiği, ayrıca kimyasal işlemler ile birtakım biyoaktif bileşenleri ayrılıp türlü sarımsak temelli ürünlere de dönüştürülebildiği (Arslaner vd., 2017: 347; Karaer, 2021) ileri sürülmektedir. Konuyla ilgili olarak; son senelerde gerçekleştirilen çalışmalar sarımsağın tüketildikten sonra bıraktığı kokunun uzaklaştırılması üstüne odaklanmıştır. Sarımsağın kokusunun ortadan kaldırılması için üretimi yapılan ürünlerden biri siyah sarımsaktır. Siyah sarımsak, beyaz sarımsağın uygun sıcaklık ve nem şartlarında fermente edilmesi ile sağlanan işlevsel gıda ürünüdür. Böylelikle sarımsaktaki istenmeyen tat ve koku ortadan kaldırılmakta ve besin değerinde pozitif gelişmeler sağlanmaktadır. Gerçekleştirilen çalışmalar; siyah sarımsağın antimikrobiyal ve antialerjik etkisinin yanında kanser, diyabet, obezite, kardiyovasküler hastalıklar gibi birden fazla hastalığı pozitif yönde etkilediğini göstermektedir (Şat ve Binici, 2023). Son birkaç sene içerisinde üst düzey şefler risotto, tavuk, balık ve çorbada siyah sarımsağın lezzetine dikkat çekmektedirler (Kimura vd., 2017; Bozok ve Yalın, 2018). Bu da gastronomik açıdan önemli bir gelişimdir. Bu tür gelişimlerin daha da yaygınlaştırılması gerekmektedir.

Kastamonu'nun sembolü haline dönüşen pek fazla hediyelik ürün vardır. Bu kapsamda Taşköprü Sarımsağı akla ilk gelenler arasında yer almaktadır. Kendine özgü lezzetiyle dikkatleri üzerine çeken Taşköprü Sarımsağı, ilk sırada Taşköprü olmak üzere yerel ürünlerin satışını gerçekleştiren birden fazla alanda bulunabilmektedir (Gezinomi, 2023). Taşköprü Sarımsağı'nın örgü haline getirilerek hediyelik eşya olarak da satış işleminin yapıldığı görülebilmektedir (Taşköprü Sarımsak Ürünleri, 2023). Kastamonu'ya haklı bir şöhret katan, sarımsak gibi yerel ürünlerin sergilenerek satış işleminin yapıldığı ve aynı sürede Kastamonu El Sanatları Merkezi olarak hâlihazırda faaliyetlerini sürdüren Münire Hanım Medresesi gibi önemli yapıların da bulunduğu ve ziyaretçi çektiği bilinmektedir (Kargiglioğlu vd., 2019).

5. Sonuç ve Öneriler

Kastamonu ili zengin mutfak kültürüne sahiptir. Bunun sebebi, zaman içerisinde türlü uygarlıkları barındırması ve coğrafik konumudur (Kocatepe ve Tırıl, 2017; Çam ve Çılgınoğlu, 2021; Soydaş ve Çılgınoğlu, 2022). Dolayısıyla bundan Taşköprü ilçesi de kendine düşen payı almaktadır. Örneğin; Kastamonu şehrinin tanıtım faaliyetlerinde Taşköprü Sarımsağı da değerlendirilmektedir (Tayfun vd., 2017).

Mutfak kültürü ile yakından ilgili olan turizm alanları bulunmaktadır. Gastronomi turizmi de bu açıdan ön plana çıkmakta, turistik arz ve talep bakımından da önemli potansiyel ve avantaja sahip olmaktadır. Gastronomi turizmi, turizmin bir alt alanı olmakta, yiyecek ve içeceklerin varlığından gücünü almakta, gün geçtikçe potansiyelini ve önemini artırmaktadır. Gastronomi turizmi bağlamında önem arz eden ürünler vardır. Bunlardan biri de sarımsaktır. Yapılan bu çalışma kapsamında da sarımsak türlerinden biri olan Taşköprü Sarımsağı'nın üzerinde durulmuştur. Nedeni ise, bu sarımsak türünün diğer sarımsak türlerine göre daha ünlü ve kaliteli olabileceğinin düşünülmesidir. Konuya ilişkin olarak; gerçekleştirilen bir araştırmaya göre; Kastamonu'yu en fazla çağrıştıran yerel ürünün sarımsak (%38,19) olduğu tespit edilmiştir (Tayfun vd., 2017). Gerçekleştirilen başka bir araştırmaya göre; Kastamonu'nun sembolü olan Taşköprü Sarımsağı bu şehrin en fazla tanınan gıda ürünü olarak ($\bar{x}=4,59$) saptanmıştır (Öner ve Aydoğdu, 2017). Kastamonu'da gastronomi turizmi çerçevesinde yerel yemeklerden turistik ürün olarak nasıl faydalanılacağına araştırıldığı bir çalışmaya göre de; Kastamonu için yerel ürün niteliği taşıyan yemeklerden ve gıdalardan öne çıkanlardan birinin Taşköprü Sarımsağı olduğu tespit edilmiştir (Önal, 2018; Karaer, 2021).

Her ilin dikkat çekici, marka olmasını sağlayan değerleri bulunmaktadır. Bu değerler, kimi zaman köprü, kule, kale ve benzeri olarak insanların karşılıklarına çıkarken kimi zaman da gastronomik değere sahip olan mesir macunu, peynir, tatlı, iskender döner ve benzeri olarak da insanların karşılıklarına çıkmaktadır. Bu halin yansımaları,

Taşköprü için tarihsel köprüsü, antik şehrinin yanı sıra sarımsağıyla da gerçekleşmektedir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017).

Aydoğdu ve Mızrak'a (2017: 1072) göre; iklim koşulları, coğrafi niteliği ve en kayda değer olanı toprak yapısı nedeniyle Taşköprü Sarımsağı'nın, Türkiye'de üretimi yapılan başka bütün sarımsaklar arasında haklı bir şöhreti bulunmaktadır. Taşköprü Sarımsağı bu nedenle yemek yapımı konusundaki beklentileri ziyadesiyle karşılayabilmektedir. Bu görüşe ilave olarak; gastronomik ürünlerden biri olan Taşköprü Sarımsağı'nın, Kastamonu iline özgü olmasının, bu ili ziyaret edenlerin ilgilerini çekmesinin, kendi özgü pişirme yöntemlerinin ve yetiştirme şekillerinin bulunmasının (Mızrak, 2018; Aydoğdu vd., 2019; Büyükmehmetoğlu, 2020; Çam ve Çılgınoğlu, 2021) da bu durum üzerinde önemli payının ve etkisinin olduğu düşünülmektedir.

Taşköprü Sarımsağı, Kastamonu mutfağının ülke çapında (Türkiye) tanınırlığı üzerinde olumlu etkilerinin olduğu düşünülmektedir. Bu görüşe paralel olarak da; Şengül ve Türkay (2017) ile Kızılgöçü (2019) de Taşköprü sarımsağını, Kastamonu mutfağının ülke çapında tanınmasını sağlayan gastronomik unsurlardan biri olarak görmektedirler (Şengül ve Türkay, 2017; Kızılgöçü, 2019).

Taşköprü Sarımsağı, Kastamonu kentinin Taşköprü ilçesine has bir üründür. Topraktaki türlü mineraller sayesinde başka sarımsak çeşitlerinden (İran Sarımsağı, Irak Sarımsağı, Çin Sarımsağı ve benzeri gibi) ayrılmaktadır. Lakin Kastamonu kenti dışında yer alan İstanbul ve Ankara gibi büyük pazarlarda diğer tür sarımsaklar, Taşköprü Sarımsağı olarak satılmaktadır (İbret, 2005; Dalahmetoğlu ve Çılgınoğlu, 2021). Bu noktada gerekli kontrollerin yapılması, uygun adımların atılması, caydırıcı önlemlerin alınması ve çeşitli uygulamaların gerçekleştirilmesi, Taşköprü Sarımsağı'nın tanıtımı ve pazarlanması, dolayısıyla gastronomi turizmi bakımından önem taşımaktadır.

Taşköprü Sarımsağı, menü oluşturulması ve geliştirilmesi noktasında göz önünde bulundurulabilen bir unsurdur. Bu unsurun menü konusundaki kapsam ve öneminin daha da artırılması gastronomik açıdan önemli olarak görülmektedir. Taşköprü Sarımsağı, yeni ürünlerin geliştirilmesi hususunda kaynak teşkil etmekte ve gastronomik gelişimlere katkı sağlamaktadır. Taşköprü Sarımsağı'na ilişkin bu tür hususların artırılmasında ve çeşitlendirilmesinde kent (Kastamonu) turizmi ile sürdürülebilirlik ve yerel kalkınma açısından fayda vardır. Taşköprü Sarımsağı'nın satış işleminin yanı sıra hediye olarak da satış işleminin yapıldığı görülebilmektedir.

Taşköprü Sarımsağı gastronomi turizmi konusunda büyük bir potansiyele ve öneme sahip olan bir ürün olarak görülmektedir. Bu görüşe paralel olarak; Dalahmetoğlu ve Avcı (2021) da Taşköprü Sarımsağı'nın gastronomi turizminde büyük potansiyele sahip olduğunu, ayrıca bu sarımsağın üretildiği yere (Taşköprü) hem turizm genelinde hem de gastronomi turizmi özelinde gelişim sağlama noktasında olumlu etkilerinin dokunduğunu düşünmektedirler. Taşköprü Sarımsağı'nın da farklı yiyecek ve içeceklerin içeriğine ilave edildiği, böylelikle ürünlerin lezzet ve aromasının artırıldığı bilinmektedir. Taşköprü Sarımsağı, uluslararası ve ulusal kapsamda bir üne sahiptir. Gastronomi turizmi kapsamında çeşitli festivaller organize edilmekte olup (Bekar ve Belpınar, 2015: 6519; Özdemir ve Dülger Altın, 2019), bu durum Taşköprü açısından ele alındığında; Taşköprü ilçesinde organize edilen sarımsak temalı festival de bu ürünün gastronomi turizmi konusundaki potansiyel, cazibe ve önemini artırma noktasında yüksek derecede olumlu etkiler oluşturmakta, turistik ve ekonomik hareketlilik sağlanmasına yardımcı olmaktadır. Ayrıca bu festival söz konusu ilçeyle bütünleşerek özdeşleşmiş ve hafızalar yer etmiştir. Konuya ilişkin olarak; Sağlamtaş (2019), Erciyas ve Yılmaz (2021), Çam ve Çelik (2022) de festivaller turizm açısından önemli cazibe etmeni olduğuna, festivallerin organize edildiği destinasyonların festivaller ile anımsanır hale gelip festivaller ile özdeşleşebildiğine değinmektedirler.

Ayrıca festivallerin destinasyonların küresel tanınırlığı üzerinde olumlu etkiye sahip olduğunu ve sezon dışı vakitlerde bile destinasyonların tanıtılmasının etkili bir yolu olarak işlev üstlendiğini, aynı zamanda şehir markalaşması için de etkili araçlar olarak görüldüğü, yapıldığı bölge, ülke ya da yöreye kayda değer turist akışının sağlanmasında olabildiğince etkin olduğu, iktisadi gelirin artmasına katkı sağladığı (Pınar vd., 2019; Erciyas ve Yılmaz, 2021; Çam ve Çelik, 2022) ifade edilen çalışmalara da rastlamak mümkündür.

Gerçekleştirilen bu geleneksel derleme çalışmasının sonucunda araştırmacılara, gastronomi ve turizm sektörlerine aşağıdaki öneriler verilebilir;

Araştırmacılara Öneriler

- Taşköprü Sarımsağı'nın yerel, bölgesel ve ulusal açıdan ekonomik katkılarının devlet birimlerince değerlendirilmesine yönelik araştırma yapılabilir.
- Coğrafi işaretler ile marka imajı ve popülaritesi kapsamında Taşköprü Sarımsağı incelenebilir.
- Taşköprü Sarımsağı'nın Kastamonu tarımındaki yeri, potansiyeli ve önemi araştırılabilir.
- Taşköprü Sarımsağı ile dünyaca ünlü diğer sarımsakların gastronomik ve turistik açıdan karşılaştırılması sağlanabilir.
- Taşköprü Sarımsağı'nın tanıtım ve pazarlanmasında yerel ve ulusal yönetimlerin rol ve etkileri araştırılabilir.
- Taşköprü Sarımsağı'na yönelik bibliyometrik analiz araştırması yapılabilir.

Gastronomi Sektörüne Öneriler

- Taşköprü Sarımsağı'nın gastronomi alanındaki tedarik ve kullanımı yaygınlaştırılabilir.
- Kastamonu-Taşköprü'de faaliyet gösteren ve ön plana çıkan yiyecek ve içecek işletmeleri kendi web sitelerinde Taşköprü Sarımsağı'nı vurgulayabilir ve/veya bu sarımsağın içeriğinde yer aldığı gıdaları öne çıkarabilir.

Turizm Sektörüne Öneriler

- Taşköprü Sarımsağı'nın Kastamonu ili ve Taşköprü ilçesinin turizm tanıtımı ve benzeri sayfalarında kendine daha geniş yer bulması sağlanabilir.
- Taşköprü Sarımsağı'na ilişkin gerçekleştirilen festivale daha fazla yerli ve yabancı turist gelmesi için turizm sektörüne ilgili kurum veya kuruluşların çeşitli özendirici uygulama çalışmalarına (daha iyi yönetim ve pazarlama stratejisi geliştirme, mobil uygulama geliştirme, çeşitli dillerde ve güdüleyici tanıtım sayfaları geliştirme, sosyal sorumluluk projesi ya da projeleri geliştirme, ödüllendirme ve cezalandırma yöntemlerinin daha etkili değerlendirilmesi vb. gibi) yoğunluk verilmelidir.

Kaynakça

- Aaron, L. (2008). Writing a Literature Review Article. *Radiologic Technology*, 80(2), 185–186.
- Agarwal, N. ve Dewan, P. (2016). Writing a Review Article: Making Sense of the Jumble. *Indian Pediatrics*, 53(8), 715-720.
- Akan, S. ve Ünüvar, F. İ. (2020). Sarımsak Üretiminin Ekonomik Durumu ve Taşköprü İlçesi Açısından Değerlendirilmesi. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 7(3), 627-636.
- Akçiçek, E. ve Ötleş, S. (2006). *Sarımsak Kitabı*. İzmir: İzmir Güven Kitabevi.
- Arslaner A., Çakır Ö., Yıldız H., Çakıroğlu K. (2017). Taşköprü Sarımsağının (*Allium sativum* L.) Antioksidan ve Mineral Kompozisyonu. *Uluslararası Taşköprü Pompeiopolis Bilim Kültür Sanat Araştırmaları Sempozyumu Tam Metin Kitabı* içinde (347-355). M. Eğilmez ve S. Balcı (Editörler). Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi, Taşköprü Belediyesi, Taşköprü Kaymakamlığı, Türk İş Birliği ve Koordinasyon Ajansı Başkanlığı.
- Ateş, S. ve Oktay, K. (2019). *Kastamonu Festivalleri*. İ. Mısırlı (Editör). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Avcı, G. ve Erdoğan S. M. (2017). Tiroit Fonksiyon Bozukluğunda Fonksiyonel Besinlerin Etkinliği. *Kocatepe Veterinary Journal*, 10(4), 331-336.
- Aydoğdu, A. ve Mızrak, M. (2017). Gastronomi Turizmi ve Bir Çekim Gücü Olarak Taşköprü'nün Simgesi Sarımsağın Kullanıldığı Yemekler Üzerine Bir Araştırma. M. Eğilmez ve S. Balcı (Editörler). *Uluslararası Taşköprü Pompeiopolis Bilim Kültür Sanat Araştırmaları Sempozyumu Tam Metin Kitabı* içinde (1066-1074). Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi, Taşköprü Belediyesi, Taşköprü Kaymakamlığı, Türk İş Birliği ve Koordinasyon Ajansı Başkanlığı.

- Aydoğdu, A., Yaşarsoy, E. ve Mızrak, M. (2019). *Kastamonu'nun Somut Olmayan Kültürel MirasıKastamonu Yemekleri*. İ. Mısırlı (Editör). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Barczak, G. (2017). Writing a Review Article. *Journal of Product Innovation Management*, 34(2), 120-121.
- Başaran, M. (2016). Sarımsak Yemeklerde Nasıl Kullanılır? <http://nasilkolay.com/sarimsak-yemeklerde-nasil-kullanilir>, Erişim Tarihi: 30.08.2023.
- Bekar, A. ve Belpınar, A. (2015). Turistlerin Gastronomi Turizmine İlişkin Görüşlerinin Milliyetlerine Göre Değerlendirilmesi. *Journal of Yasar University*, 10(38), 6519– 6530.
- Bolderston, A. (2008). Writing an Effective Literature Review. *Journal of Medical Imaging and Radiation Sciences*, 39(2), 86-92.
- Bozok, D. ve Yalın, G. (2018). Gastronomide Yeni Trend: Siyah Yiyecekler. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 251-261.
- Burns, N. ve Grove, S. K. (2009). *The Practice of Nursing Research: Appraisal, Synthesis, and Generation of Evidence* (6th Edition). USA: Saunders.
- Bülbül, H., Koca, A. ve Gülşen, O. (2021). Kayseri Koşullarında Yetiştirilen Farklı Sarımsak (*Allium sativum* L.) Tiplerinde Allisin Miktarının HPLC Yöntemi ile Belirlenmesi. *alatarım*, 20(2), 70-76.
- Büyükmehmetoğlu, N. (2020). *Yöresel Mutfak ve Gıdaların Turistik Ürün Olarak Pazarlanması: Kastamonu Örneği* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kastamonu.
- Callahan, J. L. (2010). Constructing a Manuscript: Distinguishing Integrative Literature Reviews and Conceptual and Theory Articles. *Human Resource Development Review*, 9(3), 300-304.
- Canbolat, E. (2017). Sarımsağın Besinsel Yönden ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi. *Uluslararası Taşköprü Pompeiopolis Bilim Kültür Sanat Araştırmaları Sempozyumu Tam Metin Kitabı* içinde (935-949). M. Eğilmez ve S. Balcı (Editörler). Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi, Taşköprü Belediyesi, Taşköprü Kaymakamlığı, Türk İş Birliği ve Koordinasyon Ajansı Başkanlığı.
- Çam, O. ve Çelik, C. (2022). Festival Turizmi Çerçevesinde Bir Değerlendirme: Rio Karnavalı. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 1-20.
- Çam, O. ve Çılgınoğlu, H. (2021). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 176-192.
- Çılgınoğlu, H. ve Güner, D. (2021). Kastamonu Gastronomik Ürünlerinin Nuh'un Ambarı Projesi Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2874-2892.
- Çirişoğlu, E. ve Olum, E. (2018). Türk Mutfağında Fonksiyonel Gıdaların Önemi. B. Zengin (Editör). *1.Uluslararası Turizmde Yeni Jenerasyonlar ve Yeni Trendler Konferansı* içinde (650-655). Sakarya: Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.
- Çirişoğlu, E. ve Olum, E. (2019). Türk Mutfağındaki Fonksiyonel Gıdaların Gastronomi Turizmi Açısından Önemi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1659-1680.
- Dalahmetoğlu, K. B. ve Avcı, M. (2021). COVID-19 Salgınının Gastronomi Turizm Üzerine Etkisi: Kastamonu Örneği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(4), 645-668.
- Dalahmetoğlu, K. B. ve Çılgınoğlu, H. (2021). Sağlık Turizm Değeri: Kastamonu Örneği. *Turkish Studies-Social*, 16(4), 1429-1448.
- Denney, A. S. ve Tewksbury, R. (2013). How to Write a Literature Review. *Journal of Criminal Justice Education*, 24(2), 218-234.
- Doğantürk, M. (2016). *Taşköprü Sarımsağındaki Allisinin Degradasyon Kinetiği Üzerine Farklı Kurutma Sıcaklıklarının Etkisi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Burdur.
- Donat, İ. (2017). Taşköprü Sarımsağı Mı Yoksa Çin Sarımsağı Mı Tüketmek İstersiniz? *Bloomberg HT*, <https://www.bloomberght.com/yorum/irfan-donat/2079360-taskopru-sarimsagi-mi-yoksa-cin-sarimsagi-mi-tuketmek-istersiniz>, Erişim Tarihi: 30.10.2023.

- Erciyas, N. ve Yılmaz, İ. (2021), Gastronomi Turizminin Gelişiminde Gastronomi Festivalleri ve Türkiye'deki Mevcut Durum. *ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi*, 1(1), 91-108.
- Erdoğan, S. E. (2017). *Seyahat Motivasyonunu Etkileyen Gastronomik Unsurlar: İzmir Yarımada Örneği* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Yaşar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Fernández Ríos, L. ve Buela Casal, G. (2009). Standards for the Preparation and Writing of Psychology Review Articles. *International Journal of Clinical and Health Psychology*, 9(2), 329-344.
- Ferrari, R. (2015). Writing Narrative Style Literature Reviews. *Medical Writing*, 24(4), 230-235.
- Gerrish, K. ve Lacey, A. (2010). *The Research Process in Nursing* (6th Edition pp. London: Wiley-Blackwell.
- Gezinomi (2023). Kastamonu'dan Alınabilecek Hediyelik Eşyalar [Blog Sayfası]. <https://www.gezinomi.com/gezi-rehberi/kastamonu-dan-alinabilecek-hediyelik-esyalar.html>, Erişim Tarihi: 30.10.2023.
- Gheorghe, G., Tudorache, P. ve Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, A New Trend for Contemporary Tourism? *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.
- Grant, M. J. ve Sutton, A. (2011). Using and Writing Reviews to Inform Your Practice. *Health Information & Libraries Journal*, 28(1), 1-2.
- Güleç, H. ve Cömert, M. (2022). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Yiyecek İçecek işletmeleri Gözünden Değerlendirilmesi: Ankara Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(3), 2144-2165.
- Hatipoğlu, H. (2021). Sistemik Derleme ve Meta Analiz. *Eskişehir Türk Dünyası Uygulama ve Araştırma Merkezi Bilişim Dergisi*, 2(1), 7-10.
- İbret, Ü. (2005). Türkiye'deki Sarımsak Tarımı ve Taşköprü Sarımsağı Üzerine Coğrafi Açından Bir İnceleme. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (12), 17-50.
- Karaçam, Z. (2013). Sistemik Derleme Metodolojisi: Sistemik Derleme Hazırlamak İçin Bir Rehber. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 6(1), 26-33.
- Karaer, A. (2021). *Yaratıcı Şehirler Ağı Kapsamında Gastronomi Şehri Olma Yolunda "Kastamonu"* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Kargiglioğlu, Ş., Çetin, Y. ve Erkol Bayram, G. (2019). Gastronomi Turlarının Coğrafi İşaretli Ürünler Aracılığı ile Oluşturulması: Batı Karadeniz Turları Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 624-639.
- Kastamonu Valiliği (2023). Kastamonu Mutfağı. <http://www.kastamonu.gov.tr/sayfa.asp?id=15>, Erişim Tarihi: 30.10.2023.
- Kızılgöçü, Ç. (2019). *Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Ürünü Olarak Değerlendirilmesi: Mardin İlinde Bulunan İşletmelere Yönelik Bir Uygulama* (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Kimura, S., Tung, Y. C., Pan, M. H., Su, N. W., Lai, Y. J., Cheng, K C. (2017). Black Garlic: A Critical Review of its Production, Bioactivity, and Application, *Journal of Food and Drug Analysis*, 25, 62-70.
- Kocatepe, D. ve Tırıl, A. (2017). Kastamonu Mutfağının Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Uluslararası Taşköprü Pompeiopolis Bilim Kültür Sanat Araştırmaları Sempozyumu Tam Metin Kitabı* içinde (1170-1188). M. Eğilmez ve S. Balcı (Editörler). Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi, Taşköprü Belediyesi, Taşköprü Kaymakamlığı, Türk İş Birliği ve Koordinasyon Ajansı Başkanlığı.
- Koyuncu, M. (2012). Sarımsak ve Taşköprü Sarımsağı. *Taşköprü Sarımsak Paneli Bildiri Notları*, 6 Şubat 2012. Kastamonu: T.C. Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı [KUZKA]. 11-20.
- Metro (2023). Coğrafi İşaretli Ürünler. <https://www.metro-tr.com/urun-cesitleri/cografi-isaretli-urunler>, Erişim: 30.10.2023.
- Mızrak, M. (2018). *Yöresel Yemekler Ne Kadar Yöresel? Kastamonu Mutfağı İçin Bir Sorgulama* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kastamonu.

- Mızrak, M., Aydoğdu, A. ve Yaşarsoy, E. (2017). Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemeklerin Rolü ve Önemi; Kastamonu Örneği. K. Oktay, E. Yaşarsoy, A. F. Kaynaş ve H. Sönmez (Typesetting). *1st International Sustainable Tourism Congress in (999-1009)*. Kastamonu: Faculty of Tourism Kastamonu University.
- Moula, P. ve Goodman M. (2009). *Nursing Research*. London: SAGE Publication Ltd.
- Murphy, C. M. (2012). Writing an Effective Review Article. *Journal of Medical Toxicology*, 8(2), 89-90.
- Mutlu, S. ve Çılgınoğlu, H. (2022). Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Ürünlerin Geliştirilmesi: Kastamonu Pastırması Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(4), 3034-3054.
- Nasseri Moghaddam, S. ve Malekzadeh, R. (2006). "Systematic Review": is it Different from the "Traditional Review"? *Arch Iran Med*, 9(3), 196-199.
- Nigg, J. T. (2012). Editorial: Writing (and Reading) Research Reviews in Child Psychology and Psychiatry - Principles and Practice, Opportunities and Pitfalls. *Journal of Child Psychology and Psychiatry*, 53(7), 723-725.
- Önal N, 2018. *Kastamonu'da Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Yemeklerden Turistik Ürün Olarak Yararlanılması* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Kastamonu Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kastamonu.
- Öner, S. ve Aydoğdu, A. (2017). Yerel Halkın Gastronomi Turizmine Karşı Farkındalık ve Tutumu: Kastamonu Örneği. K. Oktay, E. Yaşarsoy, A. F. Kaynaş ve H. Sönmez (Typesetting). *1st International Sustainable Tourism Congress in (1050-1060)*. Kastamonu: Faculty of Tourism Kastamonu University.
- Özdemir, G. ve Dülger Altınır, D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Özer, A. ve Görgülü, Z. (2021). Bir Bilimsel Derlemenin Planlanması ve Yazımı. *Erzincan Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 23(3), 698-713.
- Özer, E. A. (2009). Geleneksel Gıdalar ve Coğrafi İşaretleme. *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı*. 916-919.
- Pirnar, I., Kurtural, S. ve Tutuncuoğlu, M. (2019). Festivals and Destination Marketing: an Application from İzmir City. *Journal of Tourism, Heritage & Services Marketing*, 5(1), 9-14.
- Sağlamtaş, E. (2019). *Kırsal Alanlarda Düzenlenen Yemek Festivallerinin Sosyal Boyutunun Algılanan Toplumsal Katkıya Etkisi: Yeşilüzümlü Kuzugöbeği Mantar Festivali Örneği* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Sandıkçı, M., Aydoğdu, A. ve Pamukçu, H., (2015). Yöresel Yemeklerin Menülerde Yer Alma Düzeyi: Kastamonu Konakları Örneği. *1. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu*, 19-21 Kasım 2015, Kastamonu.
- Sezer, İ. (2017). Kültürel Mirasın Turizm Açısından Değerlendirilmesi: Taşköprü İlçesi Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 175-198.
- Soydaş, R. ve Çılgınoğlu, H. (2022). Kastamonu Yöresinde Kışık Yiyecek Hazırlıklarına Yönelik Yapılan Ürünlerin İncelenmesi. *Milli Kültür Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 48-60.
- Şahin, S. Z. (2020). Ulusal Gastronomik Coğrafi İşaretle Ürünlerin Uçak İçi İkrâm Menülerinde Kullanımı. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(3), 1880-1898.
- Şat, İ. G. ve Binici, H. İ. (2023). A New Functional Food: Black (Fermented) Garlic. *Food Science and Engineering Research*, 2(1), 1-5.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin Yöresel Mutfakları*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı (2019). Tarımsal Destek Kalemleri ve Miktarları. <https://www.tarimorman.gov.tr/Konular/Tarimsal-Destekler>, Erişim Tarihi: 30.08.2023.
- Taban, S., Çıkılı, Y., Kebeci, F., Taban, N. ve Sezer, S. M. (2004). Taşköprü Yöresinde Sarımsak Tarımı Yapılan Toprakların Verimlilik Durumu ve Potansiyel Beslenme Problemlerinin Ortaya Konulması. *Tarım Bilimleri Dergisi*, 10(3) 297-304.
- Tanrısever, C., Pamukçu H. ve Saraç Ö. (2019). *Kastamonu Efsaneleri*. İ. Mısırlı (Editör). Ankara: Detay Yayıncılık.

- Taşköprü İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü (2016). Taşköprü Sarımsağı. <https://taskopru.meb.gov.tr/www/taskopru-sarimsagi/icerik/178>, Erişim Tarihi: 30.08.2023.
- Taşköprü Sarımsak Ürünleri (2023). Hediyelik Örgü Sarımsak 5 Kg. <https://taskoprusarimsak.com/urun/hediyelik-orgu-sarimsak-5-kg/>, Erişim Tarihi: 30.10.2023.
- Tayfun, A., Aysen, E. ve Akbulut, A. (2017). Ankara Atatürk Kültür Merkezi'nde Düzenlenen İl Tanıtım Fuarlarını Ziyaret Edenlerin Memnuniyet Düzeyleri Üzerine Bir Araştırma: Kastamonu Günleri Örneği. K. Oktay, E. Yaşarsoy, A. F. Kaynaş ve H. Sönmez (Typesetting). *1st International Sustainable Tourism Congress in* (381-390). Kastamonu: Faculty of Tourism Kastamonu University.
- THY (2023). Uçuş Deneyimi, Uçak İçi İkram. <https://www.turkishairlines.com/tr-eg/ucak-bileti/ucusdeneyimi/ucak-ici-ikram/index.html>, Erişim Tarihi: 30.10.2023.
- Tuna Güneş, N. ve Akan, S. (2015). *Taşköprü Sarımsağının Hasat Sonrası Fizyolojisine Modifiye Atmosferde Paketleme ve Metil Jasmonat Uygulamasının Etkisi*. Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi Sonuç Raporu. Ankara: Ankara Üniversitesi.
- Türk Aşçı Haberleri (2021). Taşköprü Sarımsağı. <https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/77302/Taskopru-Sarimsagi---.html>, Erişim Tarihi: 30.08.2023.
- Türker, N., Türkmen, B. M. ve Caymaz, E. (2019). Geleneksel Bir Ürün Olarak Kastamonu Pastırması. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2), 264-277.
- Türkiye Kültür Portalı (2023). Taşköprü Sarımsağı. <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/taskoprusarimsagi>, Erişim Tarihi: 30.08.2023.
- Van Wee, B. ve Banister, D. (2016). How to Write a Literature Review Paper? *Transport Reviews*, 36(2), 278–288.
- Yıldırım Saçılık, M. ve Çevik, S. (2018). Yerel Değerlerin Geleceğe Taşınmasında Coğrafi İşaretli Ürünlerin Rolü: Gastronomi Örneği. *II. Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi* içinde (156-166). Şanlıurfa: Harran Üniversitesi.
- Zorn, T. ve Campbell, N. (2006). Improving the Writing of Literature Reviews Through a Literature Integration Exercise. *Business Communication Quarterly*, 69(2), 172–183.