



KAVRAMSAL MAKALE

Tokat'ın Yemek Belleğinde Bat: Yöresel Mutfak ve Kimlik Üzerine Kavramsal Bir Yaklaşım*

Dr. Öğr. Üyesi Cansu UZUN GÜRİPEK, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Zile Dinçerler Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Tokat, e-posta: cansuguripek@gop.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7809-3097>

Öz

Yemek kültürü, toplumsal ilişkilerin kurulmasında, ortak deneyimlerin hatırlanmasında ve kültürel kimliğin aktarımında önemli bir rol üstlenmektedir. Bu bağlamda yöresel mutfak pratikleri, belirli bir coğrafyaya ait kültürel değerlerin korunması ve kuşaktan kuşağa aktarılmasında etkili araçlar arasında yer almaktadır. Tokat mutfağının özgün yemeklerinden Bat da söz konusu kültürel birikimin önemli bileşenlerinden biri olarak değerlendirilmektedir. Bu çalışma, Bat'ın Tokat toplumunun toplumsal belleği ve kültürel kimliği içerisindeki yerini kavramsal bir çerçevede incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış olup; vaka yaklaşımı deseni benimsenmiştir. Araştırmada veri toplama tekniği olarak doküman analizi kullanılmıştır. Bu bağlamda toplumsal bellek, hafıza mekânı ve kültürel kimlik kavramları temelinde değerlendirmelerde bulunulmuştur. Bat'ın hazırlanma ve paylaşım pratikleri aile içi etkileşim, komşuluk ilişkileri, bağ yaşamı ve çeşitli sosyal buluşmalarla ilişkili kültürel pratikler kapsamında ele alınmıştır. Elde edilen değerlendirmeler Bat'ın Tokat gastronomi mirasının önemli taşıyıcılarından biri olduğunu göstermektedir. Bat etrafında gelişen üretim, paylaşım ve toplumsal etkileşim pratikleri kültürel sürekliliğin korunmasına katkı sağlamaktadır. Çalışma, yöresel mutfakların beslenme işlevinin ötesinde toplumsal aidiyetin güçlenmesi ve kültürel aktarımın sürdürülmesi açısından önemli bir rol üstlendiğini ortaya koymaktadır.

* Bu çalışmanın önceki bir versiyonu 9. Uluslararası Gastronomi ve Turizm Araştırma Kongresi'nde 9-11 Ekim 2025 tarihinde özet metin bildiri olarak sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Mutfak, Tokat Mutfağı, Bat, Toplumsal Bellek, Kültürel Kimlik.

Makale Gönderme Tarihi: 17.02.2026

Makale Kabul Tarihi: 03.05.2026

Önerilen Atıf:

Uzun Güripek, C. (2026). Tokat'ın Yemek Belleğinde Bat: Yöresel Mutfak ve Kimlik Üzerine Kavramsal Bir Yaklaşım, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 9(5): 257-269.



Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2026, 9(5): 257-269. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2026.1650>

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



CONCEPTUAL PAPER

Bat in Tokat's Culinary Memory: A Conceptual Approach to Local Cuisine and Identity

Assistant Prof. Dr. Cansu UZUN GÜRİPEK, Tokat Gaziosmanpaşa University, Zile Dinçerler Tourism Management and Hotel Management College, Tokat, e-mail: cansuguripek@gop.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7809-3097>

Abstract

Food culture plays an important role in the establishment of social relations, the remembrance of shared experiences, and the transmission of cultural identity. In this context, regional culinary practices are considered effective tools for preserving cultural values belonging to a particular geography and transferring them from generation to generation. Bat, one of the distinctive dishes of Tokat cuisine, is also regarded as one of the important components of this cultural accumulation. This study aims to examine the place of Bat within the social memory and cultural identity of Tokat society within a conceptual framework. A qualitative research method was employed in the study, and a case study design was adopted. Document analysis was used as the data collection technique in this research. In this context, evaluations were conducted on the basis of the concepts of collective memory, sites of memory, and cultural identity. The preparation and sharing practices of Bat were addressed within the scope of cultural practices associated with family interactions, neighborhood relations, vineyard life, and various social gatherings. The evaluations obtained indicate that Bat is one of the important carriers of Tokat's gastronomic heritage. The practices of production, sharing, and social interaction that develop around Bat contribute to the preservation of cultural continuity. The study reveals that regional cuisines play a significant role in strengthening social belonging and sustaining cultural transmission beyond their nutritional function.

Keywords: Regional Cuisine, Tokat Cuisine, Bat, Social Memory, Cultural Identity.

Received: 17.02.2026

Accepted: 03.05.2026

Suggested Citation:

Uzun Güripek, C. (2026). Bat in Tokat's Culinary Memory: A Conceptual Approach to Local Cuisine and Identity, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 9(5): 257-269.

GİRİŞ

Yemek paylaşımı toplumsal ilişkilerin kurulması ve sürdürülmesinde etkili bir sosyal pratik olarak kabul edilmektedir. Birlikte yemek hazırlama ve tüketme süreçleri bireyler arasındaki iletişimi güçlendirmekte, topluluk üyeleri arasında ortak deneyim alanları oluşturmaktadır. Bu nedenle yemek kültürü toplumsal yaşamın temel bileşenlerinden biri olarak değerlendirilmekte ve sosyal etkileşim süreçlerinin anlaşılmasında belirleyici bir rol üstlenmektedir. Yöresel yemekler tarihsel sürekliliğin korunmasına katkı sağlayan kültürel unsurlar arasında yer almakta ve toplulukların kimlik oluşumuna katkı sağlamaktadır. Bu yönüyle yemek kültürü toplumsal yapıların anlaşılmasında önemli bir kültürel gösterge olarak ele alınmaktadır (Lupton, 1998: 37).

Literatüründe yemekle ilişkili pratiklerin toplumsal kimlik, kültürel değerler ve yaşam tarzları ile yakından ilişkili olduğu vurgulanmaktadır. Yemek tercihleri, bireylerin kültürel sermayelerini, sosyal konumlarını ve gündelik yaşam pratiklerini yansıtan önemli göstergeler arasında değerlendirilmektedir (Güripek, 2025: 84). Bu bağlamda Bourdieu (1984), tüketim pratiklerini kültürel sermaye ve yaşam tarzı ilişkisi çerçevesinde ele almakta; bireylerin tercihleri aracılığıyla toplumsal konumlarının görünür hale geldiğini belirtmektedir.

Fischler (1988) ise yemekle ilişkili davranışların kimlik oluşumuna katkı sağlayan kültürel süreçlerle bağlantılı olduğunu ifade etmekte ve bireylerin tüketim alışkanlıkları aracılığıyla kendilerini tanımladıklarını belirtmektedir. Mintz ve Du Bois (2002) yemekle ilgili uygulamaların tarihsel süreç içerisinde üretim biçimleri, toplumsal ilişkiler ve kültürel anlam sistemleri ile birlikte değerlendirilmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Bu yaklaşımlar yemek kültürünün toplumsal bellek ve kültürel kimlik çalışmalarında önemli bir analitik alan sunduğunu göstermektedir.

Yöresel mutfak kültürü farklı dönemlerde yaşamış toplulukların katkılarıyla şekillenen uzun bir tarihsel birikimin sonucunda ortaya çıkmıştır. Belirli bir coğrafyada gelişen mutfak pratikleri toplulukların yaşam biçimlerini, üretim ilişkilerini ve kültürel değerlerini yansıtan önemli kültürel alanlar arasında yer almaktadır. Bu nedenle mutfak kültürü tarihsel süreç boyunca toplumsal etkileşimlerden etkilenmiş, zaman içinde çeşitlenmiş ve toplulukların kolektif belleğinde yer edinmiştir (Akın vd., 2015: 46).

Yöresel mutfaklar yerel belleğin korunmasına katkı sağlayan kültürel alanlar arasında yer almakta ve modernleşme ile küreselleşme süreçleri karşısında kültürel sürekliliğin sürdürülmesine katkı sunmaktadır (Bati, 2024: 482). Türkiye’de farklı kültürlerin ve toplulukların bir arada yaşaması yöresel mutfakların zengin bir çeşitlilik kazanmasına zemin hazırlamıştır. Bu yemekler bölgenin tarihsel ve kültürel birikimini yansıtan unsurlar arasında yer almakta ve turizm faaliyetleri aracılığıyla yerel kalkınma süreçlerine katkı sağlamaktadır (Ceylan ve Yeni, 2024).

Yemek, kültürel bellek ve kimlik arasındaki ilişki kültürel çalışmalar, yemek sosyolojisi ve gastronomi turizmi literatüründe giderek daha fazla ele alınmaktadır. Güncel araştırmalar yerel mutfak unsurlarını beslenme davranışının ötesinde bölgesel kimliğin, toplumsal belleğin ve kültürel sürekliliğin taşıyıcıları olarak değerlendirmektedir. Tobias ve Dieterle (2023) bireylerin yiyecek tercihlerini öz-anlatı biçimleri ile ilişkilendirmekte ve bu tercihlerin kişisel kimlik performanslarının bir parçası olduğunu ortaya koymaktadır. Bu bağlamda geleneksel yemeklerin tüketimi kültürel belleğin kuşaklar arasında aktarılmasına katkı sağlayan bir pratik olarak değerlendirilmektedir.

Ulusal ve yerel mutfak ilişkisini ele alan çalışmalar mutfak kültürünün kimlik oluşumundaki rolüne dikkat çekmektedir. Oprea (2017) Türkiye bağlamında mutfağın ulus inşası sürecindeki rolünü incelemiş ve çok etnikli yapıya sahip mutfak kültürünün tarihsel süreçte çeşitli politik

müdahalelerle yeniden şekillendiğini ortaya koymuştur. Çalışmada bölgesel mutfak unsurlarının ulusal mutfak söylemi içinde homojenleştirildiği ve bu durumun kültürel çeşitlilik ile ulusal temsil arasında paradoksal bir ilişki oluşturduğu ifade edilmektedir. Araştırma ayrıca Batılılaşma ve İslamlaşma yönelimlerinin mutfak pratiklerinin dönüşümünde belirleyici etkiler yarattığını göstermektedir.

Yerel mutfakların dönüşümünü ele alan çalışmalar gastronomi kültürünün toplumsal, ekonomik ve kültürel süreçlerle birlikte değiştiğini göstermektedir. Uyar (2023) Alanya yerel mutfağındaki dönüşümü kültürleşme kuramı çerçevesinde incelemiş ve mutfaktaki değişimin politik, ekonomik, toplumsal ve teknolojik faktörlerle ilişkili olduğunu ortaya koymuştur. Derinalp Çanakçı (2021) ise Adana yöre halkının mutfak kültürüne ilişkin farkındalığını incelemiş ve katılımcıların geleneksel yemekleri gündelik yaşamlarında sürdürdüğünü belirlemiştir. Bu bulgular yerel mutfak belleğinin korunmasında toplumsal farkındalığın önemli bir rol oynadığını göstermektedir.

Tokat mutfağına yönelik çalışmalar bölgenin gastronomik değerlerinin turizm ve kültürel kimlik bağlamındaki önemine işaret etmektedir. Örneğin, Yücel ve diğerleri (2023) Tokat kebabının coğrafi işaretli bir ürün olarak bölgesel gastronomik kimliğin güçlenmesinde önemli bir rol üstlendiğini belirtmektedir. Yemek sosyolojisi perspektifinden yapılan bir çalışmada ise Tokat mutfağı kimlik, ritüel ve kuşaklararası aktarım bağlamında değerlendirilmiş ve Bat gibi geleneksel yemeklerin toplumsal ve törensel pratikler aracılığıyla sürdürüldüğü ifade edilmiştir (Sağır, 2012).

Anadolu'nun farklı bölgelerinde ortaya çıkan yöresel mutfak pratikleri yerel toplulukların kültürel kimliklerini görünür hale getiren önemli unsurlar arasında yer almaktadır. Bu mutfak pratikleri aracılığıyla topluluklar geçmiş deneyimlerini hatırlamakta ve kültürel değerlerini kuşaklar arası aktarım yoluyla sürdürmektedir. Tokat mutfağı tarihsel birikimi ve kültürel çeşitliliği ile Anadolu'nun dikkat çeken mutfak geleneklerinden birini temsil etmektedir. Yaklaşık altı bin yıllık tarihi boyunca önemli bir ticaret ve kültür merkezi olan Tokat farklı devletlere ve beyliklere ev sahipliği yapmış ve zengin bir tarihsel belleğe sahip olmuştur (Tokat Valiliği, 2018: 1).

Bu tarihsel birikim Tokat mutfağında geniş bir yemek çeşitliliğinin oluşmasına katkı sağlamıştır (Gökçen ve Bişgin, 2024: 165). Bölgede tarih boyunca yaşamış Ermeni, Rum ve Yahudi toplulukları ile mübadele sonrasında yerleşen Balkan Türkleri ve diğer muhacir gruplar Tokat mutfak kültürünün gelişiminde etkili olmuştur. Bu kültürel etkileşim Tokat mutfağında zengin bir gastronomik çeşitliliğin ortaya çıkmasına katkı sağlamıştır (Mertol vd., 2021).

Tokat'a özgü yöresel yemeklerden biri olan Bat, yöre halkı açısından kültürel anlamlar taşıyan bir hafıza nesnesi olarak değerlendirilmektedir. Bir araya gelme, paylaşım ve topluluk oluşturma pratikleri Bat etrafında gelişen sosyal etkileşim süreçleriyle ilişkilidir. Yemek etrafında oluşan ortak deneyimler bireylerin geçmişle kurduğu bağı güçlendirmekte ve topluluk belleğinin oluşumuna katkı sağlamaktadır (Sutton, 2001). Kuşaklar boyunca aktarılan Bat, Tokatlı olma kimliğinin gündelik yaşam pratiklerinde görünür hale geldiği kültürel unsurlar arasında yer almaktadır.

Literatür incelendiğinde Bat üzerine yapılan çalışmaların sınırlı olduğu görülmektedir. Mevcut araştırmaların önemli bir bölümü tarif, içerik veya gastronomik tanıtım odaklıdır. Bat'ın toplumsal bellek ve kültürel kimlik bağlamında ele alındığı kapsamlı kavramsal çalışmaların azlığı bu araştırmanın çıkış noktasını oluşturmaktadır. Bu durum, Bat'ın toplumsal bellek ve kültürel kimlik bağlamındaki anlamının daha kapsamlı biçimde incelenmesini gerekli kılmaktadır. Bu çalışma, Tokat mutfağında önemli bir yere sahip olan Bat'ı toplumsal bellek ve kültürel kimlik çerçevesinde kavramsal olarak değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Bu doğrultuda

Bat'ın üretim, paylaşım ve tüketim pratiklerinin kültürel süreklilik, topluluk aidiyeti ve yerel kimlik oluşumu üzerindeki rolü ele alınmaktadır. Araştırma, yöresel mutfak pratiklerinin toplumsal ilişkilerin kurulması, kültürel mirasın aktarılması ve yerel kimliğin görünür hale gelmesi süreçlerindeki işlevini ortaya koymayı hedeflemektedir.

Bu bağlamda çalışma, Bat'ı yalnızca bir yemek olarak değil, toplumsal bellek ve kimlik inşasının bir unsuru olarak ele alarak literatüre kavramsal bir katkı sunmaktadır. Ayrıca, yöresel mutfak ürünlerinin kültürel anlamlarının çözümlemesine yönelik disiplinlerarası bir perspektif geliştirerek gastronomi, kültürel çalışmalar ve sosyoloji alanları arasında bir köprü kurmaktadır. Bu yönüyle araştırma, yerel mutfak unsurlarının kimlik oluşumu ve kültürel süreklilik üzerindeki rolünü açıklamaya yönelik teorik bir çerçeve sunarak ilgili literatürdeki boşluğun doldurulmasına katkı sağlamaktadır.

Bat'ın Toplumsal Bellek ve Kültürel Kimlikteki Yeri

Yemek, kültürel olarak tanımlanan maddi öğeler arasında yer almakta ve sosyal ilişkilerin inşası ile sürdürülmesinde önemli bir rol üstlenmektedir. Yemek pratiklerinin kimlik, aidiyet ve kültürel süreklilik ile doğrudan ilişkili olduğu birçok çalışmada vurgulanmaktadır (Mintz ve Du Bois, 2002: 109). Halbwachs (1992) bireylerin geçmişi yalnızca kişisel hafızaları aracılığıyla hatırlamadığını, içinde buldukları sosyal grupların değerleri, normları ve pratikleri doğrultusunda yeniden yorumladıklarını ifade etmektedir. Nora (1989) ise kolektif hafızanın somutlaştığı alanları "hafıza mekânları" olarak tanımlamakta ve bu alanların fiziksel özelliklerinin yanı sıra güçlü sembolik anlamlar taşıdığını belirtmektedir. Assmann ve Czaplicka (1995) kültürel belleği toplumların geçmiş deneyimlerini nesiller arasında aktaran simgesel bir yapı olarak değerlendirmektedir. Bu yaklaşımlar kültürel belleğin tarihsel deneyimleri, değerleri ve gelenekleri kuşaklar arasında aktaran kolektif bir hafıza alanı olduğunu göstermektedir. Dolayısıyla toplumsal bellek geçmişin seçici biçimde hatırlanması ve aktarılması yoluyla yerel kimliğin görünürlüğünü de güçlendirmektedir (Halbwachs, 1992; James, 1994).

Yemekler kültürel kimliğin, toplumsal ilişkilerin ve tarihsel sürekliliğin önemli taşıyıcıları arasında yer almaktadır (Counihan ve Van Esterik, 2013). Bireylerin kimlik algıları ve toplumsal aidiyetleri çoğu zaman yemek pratikleri etrafında şekillenmektedir. Geleneksel mutfaklar toplumların yaşam biçimlerini, inanç sistemlerini, iklim koşullarını ve sosyoekonomik yapılarını yansıtan önemli kültürel kodlar barındırmaktadır (Mintz ve Du Bois, 2002). Bu kuramsal çerçeve içinde değerlendirildiğinde Tokat'ta Bat üretimi, paylaşımı ve tüketimi toplumsal bellek ile kimlik pratikleriyle ilişkili bir ritüel niteliği taşımaktadır. Yöresel yemekler bireylerin çocukluk anılarını, aile ilişkilerini ve yerel kimliklerini canlı tutmaktadır. Bu yönüyle Bat kültürel kodlar bütünü ve aidiyetin somut göstergelerinden biri olarak değerlendirilebilir. Evlerde ve yöresel restoranlarda hazırlanan Bat özellikle yaz aylarında serinletici ve hafif bir yemek olarak tercih edilmektedir. Bu yönüyle Bat insanları bir araya getiren sosyal etkileşim pratiklerinden biri olarak öne çıkmaktadır.

Bat'ın hazırlanma biçimi bölgenin doğal çevresi ve iklim koşullarıyla uyum göstermektedir. Nesilden nesile aktarılan bu yemek kadınların mutfaktaki bilgi ve emeği aracılığıyla kültürel kimliğin üretiminde önemli bir yer edinmektedir. Hazırlık ve sunum sürecinde ortaya çıkan kolektif emek yemeğin kültürel anlamını güçlendirmektedir. Bu süreç kadınların toplumsal rollerinin görünürlüğünü artırmakta ve yerel bilginin kuşaklar arasında aktarılmasını desteklemektedir (Counihan, 1999).

Bat bağ kültürü ile de yakından ilişkilidir. Tokat'ın üzüm bağları ve asma yaprağı Bat'ın temel bileşenleri arasında yer almakta ve bölgenin tarımsal mirasını yansıtmaktadır. Halk arasında kullanılan "bağa Bat götürmek" ifadesi bu yemeğin bağ kültürü içindeki önemini göstermektedir. Bat aynı zamanda kadın günlerinde, misafirliklerde ve hamam ziyaretlerinde

tüketilen bir yemek olarak sosyal pratiklerle ilişkilidir. Hamama giderken Bat götürülmesi hamamın sosyal buluşma mekânı olarak işlevini güçlendirmekte ve topluluk dayanışmasını yansıtmaktadır. Hamamdan dönen bireyler için Bat hazırlanması ise bu yemeğin serinletici özelliği ile ilişkilendirilen bir karşılama ritüeli olarak değerlendirilmektedir. Bu pratikler Bat'ın toplumsal bellekte sembolik bir anlam kazandığını göstermektedir.

Tokat halk kültüründe yer alan “Bat mı yedin de güzelleştin?” ifadesi bu yemeğin kültürel anlamlar taşıyan bir sembol olarak algılandığını göstermektedir. Bu söz Bat'ın besleyici ve ferahlatıcı özelliklerine atıfta bulunarak fiziksel ve zihinsel yenilenme ile ilişkilendirildiğini ortaya koymaktadır. Benzer biçimde Zile yöresinde kullanılan “Zileliyiz dediler bir kazan Bat'ı yediler” şeklindeki halk deyişi Bat'ın toplu tüketim pratikleri ile ilişkilendirildiğini göstermektedir. Bu ifade Bat'ın paylaşım kültürü ve toplumsal dayanışma ile bağlantılı bir yemek olarak değerlendirildiğini ortaya koymaktadır.

Tokat'ın bir ilçesi olan Zile'ye özgü olarak bestelenmiş “Zileliyiz dediler, bir kazan Bat'ı yediler, bana da yok mu dediler, gez anam gez, gez de şu Zile'yi gez” şeklindeki halk deyişi, bölgenin kültürel kimliğini ve toplumsal dayanışmasını yansıtan zengin bir anlatım sunmaktadır. Bu deyiş Bat'ın Zile'nin gastronomik mirasındaki merkezi rolünü vurgularken, aynı zamanda toplu yemek pratiklerinin sosyal bağları güçlendiren bir ritüel olarak önemini ortaya koyar. “Bir kazan Bat'ı yediler” ifadesi, Bat'ın topluluk içinde paylaşımcı bir şekilde tüketildiğini ve kolektif bir deneyim olarak değer gördüğünü ifade eder. Bu, Zile'nin misafirperverlik ve cömertlik kültürünü yansıtır. “Bana da yok mu dediler” dizesi, bu paylaşımcı atmosferde herkesin dâhil olma arzusunu mizahi bir şekilde dile getirerek, toplumsal kapsayıcılığı ve samimiyeti vurgular. “Gez anam gez, gez de şu Zile'yi gez” bölümü ise Zile'nin kültürel ve coğrafi zenginliklerine bir daveti simgeler, bölgenin kendine özgü kimliğini ve çekiciliğini öne çıkarır. Bu halk deyişi Zile'nin toplumsal belleğinde, kültürel dokusunda ve kimlik oluşumunda birleştirici bir sembol olarak yer aldığını gösterir. Bu deyiş, müzik ve sözlü kültür aracılığıyla nesilden nesile aktarılmakta, Zile'nin tarihsel mirasını ve yerel gururunu güçlendirerek bölgenin gastronomi ve folklorik geleneklerini turizm ve kültürel tanıtım açısından değerli bir unsur haline getirmektedir.

Yörede Bat'ın önemine işaret eden bu ritüeller, maniler ve halk deyişleri kültürel sürekliliğin sürdürülmesine katkı sağlamaktadır (Tüysüz vd., 2025: 431). Yöresel yemekler toplu tüketim pratikleri aracılığıyla bölgesel kimlik ve dayanışmayı pekiştirmektedir (Gürsoy, 2004; Beşirli, 2010; Sağır, 2012). Bat'ın uzun yıllardır toplu yemeklerde, bayramlarda ve düğünlerde paylaşılması Tokat'ın misafirperverlik ve dayanışma kültürünün önemli bir göstergesidir. Bunun yanı sıra Tokat ve ilçelerinin tanıtıldığı sosyal medya hesaplarında yapılan paylaşımlar Bat'ın yerel halk için gurur kaynağı olarak görüldüğünü göstermektedir.



Resim 1: Zile Bat Yarışması

Kaynak: (Özgün, 2025).

Tokat mutfak kültürünün önemli unsurlarından biri olan Bat belirli dönemlerde düzenlenen geleneksel yarışmalar aracılığıyla da kültürel bir etkinlik olarak öne çıkmaktadır. Festivaller kapsamında düzenlenen bu yarışmalar yerel halkın katılımıyla toplumsal bağları güçlendiren bir platform oluşturmaktadır. Çoğunlukla kadınların hazırladığı Bat tarifleri lezzet, sunum ve geleneksel hazırlama teknikleri gibi ölçütlere göre değerlendirilmektedir. Bu etkinlikler bireysel yaratıcılığı teşvik etmekte ve Tokat'ın gastronomi mirasının yaşatılmasına katkı sağlamaktadır. Bat yarışmaları yerel ürünlerle hazırlanan tarifler aracılığıyla bölgenin tarımsal ve kültürel mirasının gelecek kuşaklara aktarılmasını da desteklemektedir. Tüm bu veriler Bat'ın Tokat toplumunun kolektif belleğinde yer alan ve yerel kimliğin önemli bir parçasını oluşturan bir yemek olduğunu göstermektedir.

Bat'ın Gelişimi, Hazırlanışı ve Önemi

Bat'ın kökeni kesin olarak bilinmemekle birlikte kullanılan temel malzemeler olan yeşil mercimek, bulgur ve asma yaprağı Anadolu'nun tarımsal üretim gelenekleri ile uyum göstermektedir (Dönmez vd., 2004; Arslan vd., 2025). Maşathöyük ve Horoztepe kazılarındaki arkeolojik buluntular Tokat ve çevresinde tarımsal faaliyetlerin erken dönemlerden itibaren geliştiğini ortaya koymaktadır (Tokat Ticaret ve Sanayi Odası, 2025). Bu durum Bat'ın bölgedeki tarımsal üretim ve yerel malzeme kullanımına dayalı mutfak pratikleri içinde ortaya çıkmış olabileceğini düşündürmektedir. Yemeğin ortaya çıkışına ilişkin yerel anlatılar da bulunmaktadır. Bu anlatılardan birinde, hamile bir kadının mercimek, salça, yeşillik ve baharat içeren bir yiyeceğe yönelik isteği üzerine evde bulunan malzemelerle doğaçlama bir yemek hazırlandığı ve bu hazırlığın zamanla Bat olarak bilinen yöresel yemeğin ortaya çıkışıyla ilişkilendirildiği ifade edilmektedir.

Yemeğin sulu kıvamı ve tüketilirken ekmeğe ya da asma yaprağı ile batırılarak yenmesi, yemeğin adının ortaya çıkışı ile ilişkilendirilmektedir. Bazı ilçelerde ise yemeğin adı "bad" biçiminde telaffuz edilmektedir (Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025). Yerel anlatılar Bat'ın özellikle bağ evleri ve köy yaşamı içerisinde gelişen bir yemek olduğunu göstermektedir. Asma yaprağı ile tüketilmesi Tokat'ın üzüm bağları ile ilişkili olup coğrafi işaretli Tokat yaprağı yemeğin karakteristik unsurlarından biri olarak öne çıkmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025).

Tokat yöresinde besleyici değeri ve hazırlanışındaki pratiklik ile öne çıkan Bat; yeşil mercimek, ince bulgur, yöresel salça, soğan ve çeşitli yeşilliklerin bir araya gelmesiyle hazırlanmaktadır. Maydanoz, dereotu ve reyhan gibi yeşillikler ile nar ekşisi, limon ve baharatlar yemeğe özgün bir aroma kazandırmaktadır. Domates, sivri biber ve sarımsak gibi ek malzemeler ise Tokat'ın farklı ilçelerinde değişiklik gösterebilmektedir. Bat genellikle soğuk olarak tüketilmekte ve servis öncesinde içerisine buz eklenebilmektedir. Yaz aylarında tercih edilen bir yemek olması serinletici özelliği ile ilişkilidir. Sunum sırasında üzerine dövülmüş ceviz eklenebilmekte ve çukur tabaklarda veya geniş kâselerde servis edilmektedir. Geleneksel sunumda haşlanmış asma yaprağı, köy ekmeği veya kızarmış ekmeğe eşlik etmektedir. Hazırlanışındaki sadelik ve yerel malzemelerin kullanımı Tokat mutfağının yerel üretime dayalı yapısını yansıtmaktadır.

Bat içerdiği malzemeler sayesinde yüksek besin değerine sahip olup vitamin, mineral ve antioksidan açısından zengin bir yemek olarak değerlendirilmektedir. Düşük kalorili olması kilo kontrolü açısından tercih edilmesini sağlamaktadır. Aynı zamanda bitkisel içerikli bir yemek olması nedeniyle vejeteryen beslenme biçimlerinde de yer bulmaktadır (Esin ve Yücel, 2022). Yerel malzemelerle hazırlanması ve geleneksel üretim yöntemlerinin korunması Bat'ı sürdürülebilir gastronomi bağlamında da önemli bir örnek haline getirmektedir. Yavaş gıda hareketi yerel, mevsimsel ve geleneksel yemeklerin korunmasını savunmaktadır (Pietrykowski, 2007). Bat bu özellikleri sayesinde yavaş gıda yaklaşımının temel ilkeleri ile uyum göstermekte

ve yörenin gastronomik mirasının sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır (Demiral vd., 2025; Sağır vd., 2017).

Bu özellikler dikkate alındığında Bat, Tokat mutfak kültüründe önemli bir gastronomik temsil olarak değerlendirilmektedir. Yerel malzemelerin kullanımı, geleneksel hazırlama yöntemleri ve toplu tüketim pratikleri Bat'ı bölgenin kültürel ve toplumsal yaşamıyla güçlü biçimde ilişkilendirmektedir. Yemeğin hazırlanması ve paylaşılması süreci, yerel üretim pratiklerinin sürdürülmesine katkı sağlamakta ve toplumsal dayanışmayı güçlendiren bir etkileşim alanı oluşturmaktadır. Bu süreç aynı zamanda kuşaklar arasında aktarılan bilgi, deneyim ve mutfak alışkanlıkları aracılığıyla kültürel belleğin devamlılığını desteklemektedir. Toplumsal bellek bağlamında değerlendirildiğinde Bat'ın hazırlanması ve tüketilmesi, geçmişten aktarılan mutfak pratiklerinin gündelik yaşam içerisinde yeniden üretilmesini sağlamaktadır. Bu yönüyle Bat, Tokat'ın gastronomik mirasını temsil eden ve yerel kimliğin kültürel pratikler aracılığıyla sürdürüldüğü önemli bir mutfak unsuru olarak öne çıkmaktadır.

YÖNTEM

Bu araştırma, Tokat mutfağının özgün yemeklerinden Bat'ın toplumsal bellek ve kültürel kimlik bağlamındaki yerini incelemek amacıyla nitel araştırma yaklaşımları içinde yer alan vaka çalışması (case study) deseni ile kurgulanmıştır. Vaka çalışması, belirli bir olgu ya da durumun kendi bağlamı içerisinde derinlemesine incelenmesine olanak tanıyan bir araştırma deseni olarak tanımlanmaktadır (Yin, 2018; Stake, 1995). Bu doğrultuda Bat yemeği, Tokat mutfağı özelinde bir "kültürel vaka" olarak ele alınmış ve ilgili literatür üzerinden çok boyutlu biçimde analiz edilmiştir.

Araştırmada veri toplama yöntemi olarak doküman analizi kullanılmıştır. Doküman analizi, araştırma konusu ile ilişkili yazılı ve görsel materyallerin sistematik biçimde incelenmesini kapsayan bir tekniktir (Bowen, 2009). Bu kapsamda gastronomi kültürü, toplumsal bellek, kültürel kimlik ve yöresel mutfak alanlarında üretilmiş akademik çalışmalar araştırmanın temel veri kaynağını oluşturmuştur. Nitel araştırmalarda doküman analizi, özellikle tarihsel ve kültürel olguların incelenmesinde önemli bir veri kaynağı olarak kabul edildiğinden dolayı bu araştırmada kullanılmıştır (Creswell ve Creswell, 2014; Merriam, 2009).

Literatür taraması sürecinde "kültürel bellek", "toplumsal kimlik", "yöresel mutfak", "gastronomi kültürü", "Tokat mutfağı" ve "Bat yemeği" anahtar kavramları kullanılmıştır. Bu doğrultuda ulusal ve uluslararası veritabanları (özellikle DergiPark ve Google Scholar) sistematik olarak taranmıştır. Araştırmaya dâhil edilecek çalışmalar belirlenirken belirli ölçütler esas alınmıştır: (1) akademik nitelik taşıması, (2) araştırma konusuyla doğrudan ilişkili olması, (3) kavramsal ya da kuramsal çerçeve sunması ve (4) toplumsal bellek, kültürel kimlik ya da gastronomi bağlamında değerlendirme içermesi. Ayrıca literatür seçiminde güncellik dikkate alınmış, özellikle son on yıl içerisinde yayımlanan çalışmalar önceliklendirilmiş, ancak konuya kuramsal katkı sağlayan temel eserler de kapsam dışında bırakılmamıştır (Patton, 2015; Flick, 2018).

Elde edilen veriler, vaka çalışması desenine uygun olarak temalara ayrılarak değerlendirilmiş ve sınıflandırılmıştır. Bu süreçte çalışmalar toplumsal bellek, kültürel kimlik, yöresel mutfak pratikleri ve gastronomi kültürü gibi temalar oluşturulmuştur. Bu kapsamda Bat yemeğinin üretim, paylaşım ve tüketim pratikleri ilgili temalar doğrultusunda analiz edilerek farklı kuramsal yaklaşımlar ışığında yorumlanmıştır.

Araştırmada geçerlilik (validity) ve güvenilirlik (reliability) kriterlerine önem verilmiştir. Nitel araştırmalarda geçerlilik, araştırmanın incelediği olguyu doğru ve kapsamlı biçimde yansıtmaya derecesi ile ilişkilidir (Lincoln ve Guba, 1985). Bu doğrultuda çalışmada:

- *İnanırlılık (credibility)*: Farklı kaynaklardan elde edilen veriler karşılaştırılarak kuramsal çeşitlilik sağlanmıştır.
- *Aktarılabirlik (transferability)*: Araştırma süreci ve bağlamı ayrıntılı biçimde açıklanarak benzer çalışmalara referans oluşturması hedeflenmiştir.
- *Tutarlılık (dependability)*: Araştırma süreci sistematik ve şeffaf biçimde raporlanmıştır.
- *Doğrulanabilirlik (confirmability)*: Yorumların literatüre dayalı olarak geliştirilmesine özen gösterilmiştir.

Ayrıca doküman analizinde kullanılan kaynakların seçiminde açık kriterler belirlenmiş ve analiz süreci aşamalı biçimde yürütülerek yönetsel tutarlılık sağlanmıştır (Nowell vd., 2017; Tracy, 2010). Bu süreçte literatürde yer alan kuramsal yaklaşımlar karşılaştırılmış, Bat yemeğinin yalnızca bir beslenme unsuru değil, aynı zamanda Tokat'ın tarihsel, kültürel ve toplumsal yapısını yansıtan bir kültürel pratik olduğu ortaya konulmuştur. Bu yönüyle Bat, toplumsal bellek ve kültürel kimliğin yeniden üretildiği bir gastronomik unsur olarak ele alınmıştır. Bu çalışma, literatüre dayalı bir vaka analizi niteliği taşımaktadır ve saha verisi içermemektedir. Bu durum araştırmanın temel sınırlılıklarından biridir. Gelecek araştırmalarda Bat yemeğine ilişkin kültürel pratiklerin saha çalışmaları, derinlemesine görüşmeler ve etnografik yöntemlerle incelenmesi, elde edilen bulguların zenginleştirilmesine katkı sağlayacaktır.

TARTIŞMA, SONUÇ ve ÖNERİLER

Bat, Tokat mutfak kültüründe bir beslenme pratiği veya yöresel lezzetin ötesinde, geçmiş ile bugün arasında bağ kuran ve kültürel kimliğin yeniden üretildiği bir hafıza alanı olarak öne çıkmaktadır. Yemek aracılığıyla geçmişin hatırlanması, kültürel değerlerin kuşaklar arasında aktarılması ve kolektif kimliğin şekillenmesi mümkün hale gelmektedir. Bu bağlamda Assmann'ın (1995) "kültürel hafıza taşıyıcısı" ve Nora'nın (1989) "hafıza mekânı" kavramları çerçevesinde Bat, Tokat'ın tarihsel ve toplumsal mirasını temsil eden sembolik bir ritüel olarak değerlendirilebilir.

Yöresel lezzetler somut olmayan kültürel mirasın önemli bileşenleri arasında yer almakta ve kültürel sürekliliğin sağlanmasında önemli rol üstlenmektedir (Okumuş vd., 2007; Şat, 2024). Bat'ın Tokat'ın sosyokültürel yapısı içerisindeki konumu onu gastronomik bir unsurun ötesinde kimlik ve dayanışma pratiği haline getirmektedir. Bu nedenle Bat'ın kültürel miras çalışmaları, gastronomi turizmi uygulamaları ve yerel eğitim programları aracılığıyla korunması ve yaşatılması Tokat'ın kültürel kimliğinin sürdürülebilirliği açısından önem taşımaktadır.

Küreselleşme ve hızlı tüketim kültürü geleneksel yemek pratiklerini tehdit eden unsurlar arasında yer almaktadır. Buna karşın Bat, yerel üretim pratiklerine dayalı yapısı ve yavaş gıda yaklaşımıyla örtüşen özellikleri sayesinde bu tür kültürel dönüşümlere karşı dirençli bir değer olarak varlığını sürdürmektedir (Sağır, 2012). Literatürde Tokat mutfağına ilişkin çalışmalar sınırlı olmakla birlikte Bat'ın farklı yönleriyle ele alındığı görülmektedir. Gökçen ve Bişgin (2024), Bat'ı sosyalleşme ve etkileşim aracı olarak değerlendiren katılımcı görüşlerine yer vermektedir. Esin ve Yücel (2022) ise Bat'ın besleyici ve sağlıklı yapısına dikkat çekmektedir. Söz konusu çalışmalar literatüre çeşitli katkılar sağlamasına karşın, Bat'ın toplumsal bellek ve kültürel kimlik bağlamındaki anlamını bütüncül bir kavramsal çerçeve içinde değerlendiren araştırmaların sınırlı olduğu görülmektedir.

Bu araştırma Bat'ı geleneksel bir yemek olarak ele almakla sınırlı kalmayıp, Tokat'ın kolektif belleğinde yer eden kültürel bir simge olarak değerlendirmektedir. Yemek olgusu biyolojik bir gereksinim olarak görülmenin yanı sıra kimlik oluşumunda etkili olan önemli bir kültürel pratik

olarak ele alınmaktadır. Bu yaklaşım doğrultusunda Bat, Assmann'ın kültürel bellek kuramı çerçevesinde Tokatlı olma kimliğinin ritüel bir taşıyıcısı olarak yorumlanmaktadır. Nora'nın hafıza mekânı yaklaşımı ise Bat'ın geçmişin bugünde yaşatıldığı sembolik bir pratik olarak anlaşılmasına katkı sağlamaktadır. Bu yönüyle Bat bireylerin aidiyet geliştirdiği bir kimlik pratiği ve ortak hatırlamanın maddi bir temsilidir.

Yöresel mutfakın kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi kültürel sürekliliğin korunmasına katkı sağlamaktadır. Aynı zamanda küreselleşmenin homojenleştirici etkilerine karşı yerel kültürlerin görünürlüğünü artıran bir işlev üstlenmektedir. Bu çalışmanın özgünlüğü, Bat'ı gastronomi ve tanıtım bağlamının ötesinde kültürel kimlik ve toplumsal bellek perspektifinde kavramsal olarak incelemesinden kaynaklanmaktadır. Bu yönüyle araştırma Tokat mutfakının toplumsal aidiyet ve kültürel süreklilik bağlamında anlaşılmasına katkı sağlamaktadır.

Bu çalışmadan elde edilen bulgular doğrultusunda hem akademik alana hem de yerel ve sektörel paydaşlara yönelik çeşitli öneriler geliştirilmiştir. Aşağıda yer alan öneriler Bat'ın korunması, tanıtılması ve sürdürülebilir gastronomi bağlamında değerlendirilmesine katkı sağlamayı amaçlamaktadır.

- Yöresel yemeklerin toplumsal bellek ile ilişkisi gastronomi alanında daha fazla araştırılmalıdır.
- Bat, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras çalışmaları kapsamında değerlendirilerek uluslararası düzeyde görünür hale getirilebilir. Eğitim programları ve yerel etkinlikler aracılığıyla gelecek kuşaklara aktarımı desteklenmelidir.
- Tokat Belediyesi ve İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından Bat temalı festivaller düzenlenerek yerel kültürel bellek canlandırılabilir ve kültürel turizm desteklenebilir.
- Geleneksel mutfak ürünlerinin kamu kurumlarında sunumu teşvik edilerek toplumsal hafızanın gündelik yaşam içerisindeki sürekliliği güçlendirilebilir.
- Bat, Tokat mutfakını temsil eden bir gastronomi unsuru olarak gastronomi rotalarına dahil edilebilir.
- Yöresel restoranlar ve konaklama işletmeleri Bat'ı kültürel hikâyesi ile birlikte sunarak deneyimsel turizme katkı sağlayabilir.
- Kadın kooperatifleri ve sosyal girişimler aracılığıyla Bat'ın hazır gıda formatında üretimi desteklenerek yerel kalkınmaya katkı sağlanabilir.
- Sözlü tarih projeleri kapsamında Bat yapımına ilişkin geleneksel bilgiler kayıt altına alınarak dijital arşivlerde korunabilir.

Gelecek araştırmalarda saha çalışmaları aracılığıyla yöre halkının Bat'a ilişkin deneyim ve algılarının daha ayrıntılı biçimde incelenmesi önerilmektedir. Ayrıca benzer mutfak pratiklerinin Anadolu'nun farklı bölgeleri ile karşılaştırılması Türkiye'nin gastronomik mirasının daha geniş bir perspektiften değerlendirilmesine katkı sağlayacaktır.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Çalışma kamuya açık ikincil verilerin kullanılmasıyla oluşturulmuştur.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Çalışma tek yazarlı olup katkı oranı %100'dür.

KAYNAKÇA

- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Antropoloji*, 30: 33-52.
- Arslan, E., Gürbüz, H. A. ve Genç, K. (2025). Sembolik Etkileşimcilik Bağlamında Anadolu Türk Halk Kültüründe Mercimek. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 114: 21-40. <https://doi.org/10.60163/tkhcbva.1528162>
- Assmann, J. and Czaplicka, J. (1995). Collective Memory and Cultural Identity. *New German Critique*, 65: 125-133. <https://www.jstor.org/stable/488538>
- Bati, A. (2024). Traditional Food as Cultural Heritage in Hungary. *Acta Ethnographica Hungarica*, 68(2): 481-498. <https://doi.org/10.1556/022.2024.00005>
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Millî Folklor*, 22(87): 159-169.
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Bowen, G. A. (2009). Document Analysis as a Qualitative Research Method. *Qualitative Research Journal*, 9(2): 27-40. <https://doi.org/10.3316/QRJ0902027>
- Ceylan, U. ve Yeni, M. (2024). Yöresel Mutfak Kültürünün Farkındalığı ve Deneyimlenmesi Üzerine Bir Araştırma: Tokat Örneği. *Gastoria: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 8(2): 239-249. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1495637>
- Counihan, C. M. (1999). *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*. NY & London: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315656540>
- Counihan, C., and Van Esterik, P. (2013). Why Food? Why Culture? Why Now? Introduction to the Third Edition. In (Editors) Counihan, C., and Van Esterik, P.: *Food and Culture: A Reader*. (3. ed.) (pp. 1-15) NY&London: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203079751>
- Creswell, J. W. and Creswell, J. D. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches (4. ed.)*, London: SAGE Publications Inc.
- Demiral, G. N., Akkoç, T., and Sevigen, E. (2025). Netnography of Sustainable Tourism in the Triangle of Skills, Values and Outcomes. *Romaya Journal*, 5(1): 227-243. <https://doi.org/10.5281/zenodo.15258232>
- Derinalp Çanakçı, S. (2021). Determining the Knowledge of Local People in Adana on the Cuisine Culture. *Çağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(2): 26-35.
- Dönmez, E., Salantur, A., Yazar, S., Akar, T. ve Yıldırım, Y. (2004). Ülkemizde Bulgurun Yeri ve Bulgurluk Çeşit Geliştirme. *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 13(1-2): 1-6.
- Esin, K. ve Yücel, E.E. (2022). Gastronomik Değere Sahip Tokat Yöresel Yemeklerinin Enerji ve Besin Ögesi İçeriklerinin Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(3): 1699-1715. <https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1063>
- Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information*, 27: 275-293. <https://doi.org/10.1177/053901888027002005>
- Flick, U. (2018). *An Introduction to Qualitative Research (6. ed.)*, London: SAGE Publications Inc.
- Gökçen, A. ve Bişgin, H. (2024). Yemek, Toplumsallık ve Dönüşüm: Tokat Mutfağı Üzerine Nitel Bir Araştırma. *İctimaiyat*, 8(1): 164-179. <https://doi.org/10.33709/ictimaiyat.1420733>

- Güripek, E. (2025). Zile Bağ Kültüründe Yemek Geleneği: Toplumsal Bellekteki Hafıza. International Turkic World Cultural Heritage and Transfer Symposium, 23-25 October 2025, Denizli, Türkiye. ss: 84.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halbwachs, M. (1992). *On Collective Memory*. (Ed., Cose, L. A.) Chicago: The University of Chicago Press.
- James, A. (1994). Cuisiner Les Livres. Identités Globales Ou Locales Dans Les Cultures Alimentaires?. *Anthropologie et Sociétés*, 18(3): 39-56. <https://doi.org/10.7202/015327ar>
- Lincoln, Y. S. and Guba, E. G. (1985). *Naturalistic Inquiry*, London: SAGE Publications Inc.
- Lupton, D. (1998). *Food, the Body and the Self*. London: SAGE Publications Inc. <https://doi.org/10.4135/9781446221761>
- Merriam, S. B. (2009). *Qualitative Research: A Guide to Design and Implementation*, San Francisco: CA: Jossey-Bass.
- Mertol, H., Yaylacı, S. ve Mertol, G. (2021). Coğrafi İşaretli Ürünler ve Gastronomik Lezzetler: Tokat Örneği. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1): 313-334. <https://doi.org/10.31463/aicusbed.891301>
- Mintz, S. W. and Du Bois, C. M. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, 31: 99-119. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>
- Nora, P. (1989). Between Memory and History: Les Lieux De Mémoire. *Representations*, 26: 7-24. <https://doi.org/10.2307/2928520> (Erişim tarihi: 25 Haziran 2025)
- Nowell, L. S., Norris, J. M., White, D. E. and Moules, N. J. (2017). Thematic Analysis, *International Journal of Qualitative Methods*, 16(1): 1-13.
- Okumuş, B., Okumuş, F. and Mckercher, B. (2007). Incorporating Local and International Cuisines in the Marketing of Tourism Destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(1): 253-261. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2005.12.020>
- Oprea, I.-A. (2017). Cuisine and Nation Building: The Case of Turkey, In (Editor) G. Motta.: *Food and Culture: History, Society, Communication Vol:2* (pp. 259–271). Roma, Italy: Edizioni Nuova Cultura. <https://doi.org/10.4458/8524>
- Patton, M. Q. (2015). *Qualitative Research & Evaluation Methods (4. ed.)*, London: SAGE Publications Inc.
- Pietrykowski, B. (2007). You Are What You Eat: The Social Economy of the Slow Food Movement. *Review of Social Economy*, 62(3): 307-321. <https://doi.org/10.1080/0034676042000253927>
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Turkish Studies*, 7(4): 2675-2695.
- Sağır, G. (2017). Küreselleşmeden Geleneksele Dönüşte Slow Food ve Cittaslow Hareketi. *The Journal of Social Science*, 1(2): 50-59. <https://doi.org/10.30520/tjsosci.360200>
- Sağır, H., Göktaş, L. S. and Sağır, M. (2025). A Bibliometric Analysis of Sustainable Tourism and Sustainable Development: Trends, Themes, and Research Gaps. *Romaya Journal*, 5(2): 404-416. <https://doi.org/10.5281/zenodo.17462117>
- Şat, R. (2024). Kültürel Miras Açısından Yöresel Yemeklerin İncelenmesi. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 4(2): 279-302.

- Stake, R. E. (1995). *The Art of Case Study Research*, London: SAGE Publications Inc.
- Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of Repasts: An anthropology of Food and Memory*. Newyork: Berg Publishers.
- Tobias, J. and Dieterle, J. M. (2023). Identity and Food Choice: You Are What You Eat? *Food Ethics*, 8(8): 1–17. <https://doi.org/10.1007/s41055-022-00118-y>
- Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2025). *Tokat Mutfağı*. <https://tokat.ktb.gov.tr/TR-143211/tokat-mutfagi.html> (Erişim Tarihi: 30 Haziran 2025)
- Tokat Ticaret ve Sanayi Odası. (2025). *Tokat Hakkında*. <https://tokattso.org.tr/tokat-hakkında/> (Erişim Tarihi: 30 Haziran 2025)
- Tokat Valiliği. (2018). *900 Adımda 900 Yıl*. Tokat: Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. <https://tokat.ktb.gov.tr/Eklenti/61584,tokat-tanitim-kitabipdf.pdf?0> (Erişim Tarihi: 25 Haziran 2025)
- Tracy, S. J. (2010). Qualitative Quality: Eight "Big-Tent" Criteria, *Qualitative Inquiry*, 16(10): 837-851.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025). *Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/38289> (Erişim Tarihi: 30 Haziran 2025)
- Tüysüz, V., Semint, S., and Batman, O. (2025). Traditional Handicraft Mastery within the Scope of Intangible Cultural Heritage: Sakarya Example. *Tourism and Recreation*, 7(2), 430-441. <https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1667474>
- Uyar, M. (2023). Role of Tourism in the Changing of Local Cuisine: A Qualitative Study in the Alanya Region. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 6(2): 667–678. <https://doi.org/10.33083/joghat.2023.292>
- Yin, R. K. (2018). *Case Study Research and Applications: Design and Methods (6. ed.)*, London: SAGE Publications Inc.
- Yücel, E. E., Kaya, C. and Bayram, M. (2023). The Registered Gastronomic Taste: Tokat Kebab. *Aydın Gastronomy*, 7(1): 133–143.