



## Gastronomide Safranbolu Safranı'nın Yeri ve Önemi; Yiyecek İçecek İşletmelerinde Bir Araştırma (The Place and Importance of Safranbolu Saffron in Gastronomy; A Research in Food and Beverage Enterprises)\*\*

\* Hüseyin Fatih ZARARSIZ<sup>a</sup>, Sibel AYYILDIZ<sup>a</sup>, Hüseyin Avni KIRMACI<sup>a</sup>

<sup>a</sup> Karabük University, Safranbolu Tourism Faculty, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Karabük/Türkiye

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 24.05.2024

Kabul Tarihi: 19.07.2024

### Anahtar Kelimeler

Safran  
Safranbolu  
Baharat  
Bitki  
Gastronomi

### Keywords

Saffron  
Safranbolu  
Spice  
Herb  
Gastronomy

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

### Öz

Az miktarda kullanılan ancak etkisi büyük olan farklı lezzetlerin tamamlanmasında, üretimden tüketime her aşamada mutfağın en gözde parçası haline gelen baharatlardan safran, her alanda ön plana çıkmayı başarmış, en değerli bitki ve baharatlardan biri olarak günümüze kadar ulaşmıştır. Bu değerli bitkinin özellikle yiyecek içecek sektöründeki yeri her geçen gün artmaktadır ancak literatür odaklı bakıldığında özellikle adını safrandan almış olan Safranbolu bölge mutfağına özgü safranlı ürünlere yönelik soyut ve somut bilgilerin yetersiz olduğu gözlemlenmiştir. Buna bağlı olarak, bu araştırma Safranbolu safranının potansiyelini ve yiyecek içecek işletmelerinde kullanılma durumlarını somutlaştırmayı ve gastronomik yaklaşımlar ile değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Nitekim araştırmanın safran ve gastronomi üzerine literatürdeki eksiği tamamlayacağı, Safranbolu safranının gıda endüstrilerine ve gastronomi turizmine katkı sağlaması düşünülmektedir. Bu kapsamda araştırmada nitel araştırma yöntemleri kullanılmış, durum desenine bağlı kalınarak ilerleme sağlanmıştır. Sonuç olarak, safranlı ürün çeşitliliği vurgulanmış, safranın yiyecek içeceklerde kullanım amacı ve farklılıkları belirlenmiş, safranın sürdürülebilirliği değerlendirilmiş ve yiyecek içecek sektörü üzerindeki etkilerine vurgu yapılmıştır. Tüm bunlara bağlı olarak safrana yönelik sürdürülebilirlik, ekonomi, verimlilik ve gelişim açısından önerilere yer verilmiştir.

### Abstract

Saffron, one of the spices that is used in small amounts but has a great effect on the completion of different flavours and has become the most popular part of the kitchen at every stage from production to consumption, has managed to come to the forefront in every field and has reached the present day as one of the most valuable herbs and spices. The place of this valuable plant, especially in the food and beverage sector, is increasing day by day. However, when the literature is examined, it is seen that there is insufficient abstract and concrete information about saffron products specific to the cuisine of Safranbolu region, which takes its name from saffron. Accordingly, this research aims to concretise the potential of Safranbolu saffron and its use in food and beverage establishments and to evaluate it with gastronomic approaches. As a matter of fact, it is thought that the research will complete the deficiency in the literature on saffron and gastronomy and contribute to the food industries and gastronomy tourism of Safranbolu saffron. In this context, qualitative research methods were used in the research and progress was made by adhering to the case design. As a result, the diversity of saffron products was emphasized, the purpose and differences of saffron in food and beverages were determined, the sustainability of saffron was evaluated and the effects on the food and beverage sector were emphasized. Based on all these, recommendations for saffron in terms of sustainability, economy, efficiency and development are given.

\* Sorumlu Yazar

E-posta: huseyinfatihzararsiz@gmail.com (H. F. Zararsız)

\*\* Bu makale yüksek lisans tezinden çıkarılmıştır.

## GİRİŞ

Gastronomi tarihi bağlamında Dünya mutfakları incelendiğinde baharatlar ve otların yeri oldukça geniştir (Kurnaz ve Şengül, 2023). Hem marinasyon hem lezzet verme konusunda baharatlar dünya toplumlarına ve yemeklerine yön katmışlardır. Toplumların gastronomi kültürleri lezzetin arayışıyla yol almıştır (Seyhanlıoğlu, 2023). Bu yolculukta baharatlar en önemli kılavuzlardan biri olmuştur. Tarihi oldukça eskiye dayanan safran, dünyadaki fonksiyonel bitkiler içerisinde en değerli baharatlardan biridir. Latince *Crocus sativus* olarak adlandırılan safran, çiçeğinde bulunan stigmasıyla, çekici renkleriyle, eşsiz kokusu ve diğer birçok özelliğinden ötürü yüzyıllar boyunca çok fazla alanda kullanılmıştır. Fiziksel ve kimyasal özelliklerinin yanında kullanım alanlarındaki bu çeşitlilik safran bitkisinin önemini gittikçe artırmıştır. Et yemekleri, pilavlar, unlu mamuller, tatlılar ve şekerlemeler gibi birçok gıda ürününde kullanılan safran, günümüzde farklı bir boyut kazanarak yeni ürün geliştirme çalışmalarına öncülük etmektedir. Safranın ekonomik potansiyelinin büyümesi ve gastronomiye olan ilginin giderek artması safran baharatını daha fazla ön plana çıkarmaktadır.

Safran üretimi yapan farklı bölgelerdeki ülkelere (Hindistan, İran, İspanya vs.) benzer olarak Türkiye 'de safrana olan artan talebi değerlendirmeye yönelik son zamanlarda safran üretimine ve tanıtımına katkı sağlayacak yatırım ve planlamalar yapmaya başlamıştır. Safranbolu safranının coğrafi tescil belgesiyle tescillenmesi, destinasyon olarak safran ile tanınmaya çalışılması ve safrana yönelik turizm etkinliklerinin artırılması bunlara örnek gösterilebilir. Bu açıdan bakıldığında, safranın Safranbolu için yerel bir gastronomik ürün olarak değerlendirilebilmesi mümkündür. Özellikle son zamanlarda destinasyonların çekiciliğine katkı sağlayan gastronomi turizmi de safran gibi yerel yiyecek ve içeceklerin önemini artırmıştır. Gastronomi odaklı bölgelerde hazırlanan ve tüketilen gıda ürünleri özgün nitelikleri ile ayrı bir yer edinmiştir.

Türkiye'de safran üretimi konusunda önemli bir yere sahip olan Safranbolu, safran bitkisinin kalitesi ile de ön plana çıkmaktadır. Tarih ve kültür boyutlarıyla değerlendirildiğinde Safranbolu, isminin safrandan gelmesi ve halen bölgenin yöresel yemeklerinde ve geleneksel kullanım alanlarında yer almasından ötürü ayrı bir öneme sahiptir (Safranbolu Kaymakamlığı, 2024). Bu motivasyonla araştırma kapsamında safranının tarihi, çeşitleri, mutfaklarda kullanım alanları, gastronomi turizmine etkileri ve destinasyon imajına katkıları gibi birçok nokta bütüncül bakış açısı ile ele alınmıştır. Buna istinaden yapılan araştırma Safranbolu safranının potansiyelini, yiyecek içecek işletmelerinde kullanılma durumlarını somutlaştırmayı ve gastronomik yaklaşımlar ile değerlendirmeyi amaçlamaktadır.

Yapılan literatür incelemelerinde safran bitkisinin çok çeşitli yiyecek/içeceklerde kullanıldığını (Çelik vd., 2010; Moradi-Khatoonabadi vd., 2015; Bhat vd., 2018; Armellini vd., 2019) fakat temeline Safranbolu mutfağının kullanımını konu alan bir çalışmanın olmadığı görülmüştür. Bölgedeki safranlı gıdalar hakkında alan yazının yeterli olmadığı tespit edilmiştir. Bu kapsamda bu araştırma gerek literatüre destek olması gerekse Safranbolu safranının gıda endüstrilerine ve gastronomi turizmine katkı sağlaması açısından oldukça önemlidir. Ayrıca bu araştırma ile kaliteli fiziksel potansiyeli olan Safranbolu safranının, kullanım alanlarını genişletebilme ve farklı kullanımlara yönlendirebilme konusunda esin kaynağı olabileceği öngörülmektedir.

## Kavramsal Çerçeve

Gastronomi, bireylerin zihinsel, fiziksel ve sosyal yaşam konforunu etkileyen, yiyecek/içeceklerin üretim ve tüketim ile ilgili süreçlerini araştıran multi disiplinler bilgi alanıdır (Vasco, 2017). Gastronomi, yemek üretmek amacıyla gıda ürünlerinin hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve tüketilmesi ile ilişkilidir (Corigliano, 2002; Richards, 2003). Turizmin temel unsurlarından sayılan gastronomi (Hall & Sharples, 2003, Ignatov ve Smith 2006), turistlerin talepleri üzerinde etkili olan cazibe unsuru olarak kabul edilmektedir (Wang, 2004; Turmo, 2007; Quan & McKercher vd., 2008). Gastronomi turizmi, turistlerin yiyecekle ilgili faaliyetler veya ürünler içeren noktalara katılım sağladığı deneyimlerin tümünü kapsayan seyahatler olarak açıklanmıştır (Sio vd., 2021). Bir başka deyişle gastronomi turizmi, ülke ne olursa olsun, karar verme süreçlerini, yemek seçimlerini ve tatil yerlerini şekillendiren tüketicilerin yaşadığı deneyimlerin önemli bir bileşeni olarak ortaya çıkmıştır (Dixit & Prayag, 2022).

Gastronomi turizminin diğer turizm çeşitleri arasında oldukça fazla ön plana çıkması birçok ülkenin yiyecek ve içeceklerini çekici hale getirmeye başlamıştır. Son zamanlarda hızlı bir büyüme kaydeden gastronomi turizmi (Hall vd., 2004), bir destinasyon tercihinin motivasyonu olabilecek şekilde turizm deneyiminin önemli bir unsuru haline gelmiştir (Fox, 2007; McKercher vd., 2008; Wight, 2008; Ab Karim & Chi, 2010). Bu durumun gastronomi turizmi destinasyonlarının gelişmesine (Kivela & Crofts, 2006; Ab Karim & Chi, 2010) ve coğrafi bölgenin rekabetine katkı sağladığı düşünülmektedir (Crouch ve Ritchie, 1999). Gastronomi turizmi, ziyaretçilere nitelikli bir turizm deneyimi sunarak ziyaret edilen destinasyonun yeniden ziyaretini etkilerken bir taraftan da destinasyon imajlarının oluşmasına katkı sağlar (Shunali & Arora, 2014; Prayag vd., 2017).

Gastronomi turizmini çekici kılan önemli unsurlardan biri destinasyona özgün bir kimlik oluşturulmasıdır (Cohen & Avieli, 2004). Destinasyona yönelik tüketici algısı, olumlu deneyim ve memnuniyet bölge imajı ve kimlik oluşumunda önemli rol üstlenmektedir. Bu açıdan gastronomik kimlik, bir destinasyonun ideal gastronomik özelliklerini temsil etmek için destinasyon pazarlamacıları tarafından kullanılan, öngörülen ve yönetilebilir özellikler olarak tanımlanmaktadır (Chang & Mak, 2018). Gastronomiyi turizm açısından çekici hale getiren önemli unsurlardan biri de gastronominin kültür ile ilişkisidir (Cohen & Avieli, 2004). Gastronomi, kültürel bir eser niteliğindedir ve genellikle yerel kültürü anlamak ve takdir etmek için bir mercek olarak kabul edilir (Kokkrankal ve Carabelli, 2024). Ab Karim (2006)'e göre otantik mutfak yapıları birçok ülke açısından ulusal bir kimlik niteliği taşımaktadır.

## Gastronomi ve Gastronomi Turizmi Bağlamında Safranbolu

Safranbolu destinasyonu, tarihi yapıların mimari özellikleriyle ve kanyonlarıyla ön plana çıkmaktadır. Bununla birlikte Safranbolu ilçesi Mart 2024 tarihi itibarıyla Sakin Şehirler Ağı'na (Cittaslow) dahil olarak dikkatleri üstüne toplamıştır (Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı, 2024). Safranbolu evleri ve safran bitkisi ile de bölgenin önemli simgelerini taşıyan ve UNESCO tarafından Dünya Miras Listesi'ne dahil edilen Safranbolu, yöresel mutfak kültürü bakımından da oldukça zengindir. Safranbolu mutfağı incelenirken Türkmen mutfağı ve Anadolu mutfağı olmak üzere iki ayrı grupla karşılaşılmaktadır (Canbulat, 2017).

Safranbolu'nun zaman içerisinde mutfak kültüründe değişiklikler olsa da bölgenin birçok yemeği turistik yeme-içme mekanlarında halen yöresel özgünlükte üretilip tüketilmektedir (Halaç, 2011). Yapılan bir araştırmaya göre Safranbolu'nun bazı yöresel yemeklerinden olan cevizli erişte, iç pilav, zeytinyağlı dolma, peruhi, oturak fasulye,

etli bamyaya, Rum mantısı, etli yaprak dolması, dana güveç, kuyu kebabı, kuzu incik, Safranbolu bükmesi, ev baklavası ve zerde gibi geleneksel yemeklerin turistik konaklarda hala özgün bir şekilde sunulduğu tespit edilmiştir (Ayyıldız & Kargiglioğlu, 2018). Bununla birlikte bölgede yer alan tur şirketlerinin programlarında kültürel ve coğrafi işaret tescilli yiyecek/içeceklerin deneyimlenebileceği işletmeler seçilerek Safranbolu mutfak kültürüne dikkat çekilmiştir (Jolly Tur, 2022; Tatil Budur, 2022).

Coğrafi işaretler, belirli bir coğrafi kökene sahip ürünlerde kullanılan ve bu kökene bağlı nitelik veya itibara sahip olan işaretlerdir (Vakoufaris & Gocci, 2022). Coğrafi işaret tesciline sahip ürünler, gastronomi turizminin sürdürülebilirliğinin sağlanması ve bir kültür unsuru olan yerel yemeklerin gelecek nesillere aktarılması açısından oldukça önemlidir (Pamukçu vd., 2021). Bölgede coğrafi işaretli yöresel ürünler bölgesel kalkınmaya katkı sağlama (Ilbert & Petit, 2009) ve özellikle de Dünya Mirası bileşenine sahip destinasyonların çekici imajını yansıtmaya konularında da önemlidir (Huang vd., 2021). Karabük'te Safranbolu ilçesi en fazla coğrafi işaret tescil belgesine sahip bölgedir. Coğrafi işaret alan gıda ürünleri arasında Safranbolu Safranı (2011), Safranbolu lokumu (2014), Safranbolu kıtır (2020) ve Safranbolu Maniye domatesi (2022)'i yer almaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022). Tüm bu bilgiler ışığında bir Dünya miras şehri olan Safranbolu'nun gastronomi turizm potansiyeline sahip bir destinasyon olduğu rahatlıkla söylenebilir.

### **Safranbolu Safranı**

Iridaceae familyasına ait safran olarak bilinen *Crocus sativus* L., İran (%90), Hindistan, Yunanistan, Fas, İspanya, İtalya ve Türkiye gibi ülkelerde yaygın olarak yetiştirilen çok yıllık bir bitkidir (Gresta vd., 2008; Srivastava vd., 2010; Siddiqui vd., 2018; Statista, 2020). Safran en eski baharatlardan biri olmakla birlikte tarihi çok eskilere dayanmaktadır. En eski tasvir M.Ö. 1600 ila 1700 yıllarına aittir ve Girit'teki Minos Sarayı'nın bir freskinde safran toplayan figürlerin tasvir edildiği ortaya çıkmıştır (Mzabri vd., 2019).

Yaklaşık 4000 yıldır tıbbi olarak faydalanılan safran bitkisinin doksan hastalığın tedavisinde adının geçtiği aktarılmaktadır (Mousavi & Bathie, 2011). Yaşlanma karşıtı etkisi, cilt hastalıkları, antidepresan, antioksidan, kardiyoprotektif, antikanserojenik, gözler üzerindeki olumlu etkiler, hafıza güçlendirici, kan şekeri ve insülin direnci tedavisi amacıyla kullanılır (Srivastava vd., 2010; Siddiqui vd., 2018; Mzabri vd., 2019). Safran ve bileşenleri çok sayıda kanserin önlenmesi ve tedavisi için önerilmiştir (Khorasanchi vd., 2018). Geleneksel tıpta safranın afrodisyak olarak kullanılması tavsiye edilmektedir (Srivastava vd., 2010).

Safran, yiyeceklere lezzet, renk ve aroma vermede kullanılan oldukça değerli bir baharattır (Khorasanchi vd., 2018). Safranın yoğun kokusu ve hafif acı tadı vardır ve ılık suya batırıldığında parlak sarı-turuncu bir çözelti üretir (Siddiqui vd., 2018). Aroması şefler ve safran uzmanları tarafından bala benzetilmektedir ancak metalik notalara sahip olduğu tespit edilmiştir (Mzabri vd., 2019). Çoğunlukla et yemeklerinde, pilavlarda, soslarda, tatlılarda, şekerlemelerde, içeceklerde ve dondurmalarda kullanılan safran (Sampathu, 1984), Safranbolu mutfak kültüründe özellikle pilav, aşure, zerde, baklava, lokum ve diğer şekerlemeler ile içeceklerde kullanılmaktadır (Coşkun vd., 2017). Yapılan araştırma ile Safranbolu safranının potansiyeli ve işletmelerde kullanılma durumları detaylı bir şekilde incelenmiştir. Bu sayede gastronomik bir bakış açısı ile yaklaşarak alan yazına Safranbolu safranı ile ilgili somut ayrıntılar ortaya çıkarılmıştır.

## Yöntem

Nitel araştırma yöntemleri ile gerçekleştirilen araştırma, durum desenine uygun şekilde yürütülmüştür. Nitel araştırma tanımlama, değerlendirme ve çözüme ile ilgili terminolojilere ulaşma konusundaki teknikleri içeren süreçler bütünüdür. Nitel araştırmalar toplumda yaşayan bireylerin dünyayı nasıl algıladıkları ve burada ne gibi deneyimler yaşadığı ile ilişkilidir (Merriam, 2019). Durum çalışması, bir araştırmacının belirli zamanda, bir veya birden fazla durumu değişik veri elde etme araçları (işitseller, görüşmeler, gözlemler, raporlar, dokümanlar) ile daha detaylı bir şekilde irdelediği araştırma yaklaşımıdır (Aydın, 2018).

Araştırma verilerinin toplanması yüz yüze yapılan görüşmeler ile 23.08.2022 tarihinde başlamış olup 01.01.2023 tarihinde sona ermiştir. Safranbolu'da bulunan yiyecek ve içecek işletmecileri ile yapılan bu görüşmelerde yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme sorularının hazırlanmasında alan yazında yer alan çalışmalardan (Keskin, 2016; Kahraman, 2019; Kök & Güngör, 2021) yararlanılmıştır. Araştırmaya dahil olan katılımcılar kartopu örneklem yöntemi ve ölçüt örneklem yöntemi kullanılarak belirlenmiştir. Kartopu örneklem yöntemi evrenin büyük olduğu durumlarda zengin kaynaklara erişilebilmeyi sağlamak için kullanılmaktadır (Altunışık vd., 2005). Bu yöntem Safranbolu safranı hakkında donanımlı bilgiye sahip bireylere ve safranlı yiyecek/içecekler ile öne çıkmış işletmecilere ulaşmak için tercih edilmiştir. Kullanılan diğer ölçüt örneklem yöntemi ise katılımcıların araştırma amacına uygun kriterlere (ölçüte) göre belirlenmesi esasına dayanır. Belirlenen bu ölçütler araştırmacı tarafından araştırma öncesinde belirlenir (Marshall & Rossman, 2014). Bu kapsamda belirlenen amaca ve görüşme sorularına uygun olan araştırmanın ölçütleri aşağıdaki gibidir;

- Belirlenen işletmeler Safranbolu ilçesinde yiyecek-içecekleri ile bilinen ve sosyal medyada yaptıkları iş ile tanınıyor olmalıdır.
- Safranlı yiyecek ve içeceklerin belirlenen işletmelerin menülerinde yer alması gerekmektedir. Ayrıca bu işletmeler bölgeye has mutfak kültüründe yer alan gıda unsurları ile hizmet vermelidir.

Araştırma için Safranbolu Esnaf ve Sanatkârlar Odası'ndan ilçedeki yiyecek/içecek işletmelerine ait bilgiler toplanmıştır. Bölgede 214 yiyecek ve içecek işletmesi bulunmaktadır. Bunlar arasından safranlı yiyecek/içecek üreten ve tüketime sunan 38 işletme tespit edilmiş ve belirlenen ölçütlere göre 20 işletme araştırmaya dahil edilmiştir. Bu kapsamda araştırmanın evreni, Safranbolu'da bulunan yiyecek içecek işletmeleridir. Araştırmanın örneklemini ise menüsünde safranlı yemeklere ve içeceklerle yer veren, bölgede kendini kanıtlamış ve tanınırlığı yüksek işletmelerden oluşmaktadır. Katılımcılara yöneltilen sorulardan elde edilen her bir cevap kategorize edilerek araştırmanın tema ve kodları düzenlenmiştir. Araştırma 4 tema ve 12 kod üzerinden yürütülmüştür. Bu tema ve kodların ayrıntıları Tablo 1'de yer almaktadır.

**Tablo 1.** Tema ve kodlar

Temalar	Kodlar
<b>Safranbolu Safranı ile İlgili Önemli Unsurlar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaliteli safranın kriterleri ve bu kalitenin yiyecek içeceklere etkisi</li> <li>Safrana ikame olan gıda ürünleri</li> </ul>
<b>Safranbolu Safranı'nın Kullanım Alanları</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yiyecek içecek işletmelerinde Safranbolu safranının kullanılma amaçları</li> <li>Safranbolu safranının yiyecek-içeceklerde kullanılma yöntemleri</li> <li>Yeni ürün geliştirmede Safranbolu safranının kullanılabilirliği</li> </ul>
<b>Safranlı Yiyecek ve İçecek Tercihleri</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>En çok tercih edilen safranlı yiyecek ve içecek grupları</li> <li>Safranlı ürünlerin şehir dışına pazarlanma durumları</li> <li>Fonksiyonel ürün kapsamında safran pazarlama stratejisi</li> </ul>
<b>Safranlı Ürünlerin Mutfak Kültürüne ve Sürdürülebilirliğe Katkısı</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Safranın işletmelere ve yerel mutfak kültürüne katkısı</li> <li>Safranbolu safranının bölge tanıtımına ve sürdürülebilirliğe katkısı</li> </ul>

Yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak yürütülen araştırmada ses kaydı ve kısa notlar aracılığıyla görüşmeler kaydedilmiştir. Kayıt altına alınan veriler betimsel analiz yöntemi ile değerlendirilmiştir. Bu yöntem elde edilen verilerin belirli temalar üzerinden yorumlanması veya katılımcılarının konu hakkındaki hislerinin, düşüncelerinin ve deneyimlerinin olduğu gibi alıntılanması şeklinde uygulanır (Özen ve Hendekçi, 2016).

Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Karabük Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu 23/06/2022 tarihi ve 2022/05- 16 sayılı karar ile alınmıştır.

## Bulgular

Menüsünde safranlı ürünler bulduran 20 yiyecek ve içecek işletmecisi ile yüz yüze yapılan görüşmelerle araştırmanın verileri toplanmıştır. Bu veriler betimsel analiz yöntemi kullanılarak yorumlanmış ve araştırma bulguları detaylandırılmıştır. Araştırma kapsamında görüşülen işletmelerin 5'i kafe iken 15'i restoran işletmecisidir. Katılımcıların demografik özellikleri Tablo 2'de ayrıntılı bir şekilde verilmiştir.

**Tablo 2.** Araştırmaya Katılan Yiyecek İçecek İşletmecilerine İlişkin Bilgiler

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Medeni Durum	Eğitim Durumu	İşletme Tipi	İşletmedeki Çalışma Süresi	Görüşme Süresi (Dakika)
K1	Erkek	35	Evli	Lise	Restoran	4 Yıl	14:58
K2	Kadın	38	Bekar	Lisans	Restoran	8 Yıl	17:51
K3	Erkek	43	Evli	Lise	Restoran	8 Yıl	19:32
K4	Erkek	37	Evli	Lise	Restoran	3 Yıl	18:43
K5	Erkek	51	Evli	Ortaokul	Restoran	28 Yıl	15:29
K6	Kadın	45	Evli	Lisans	Restoran	17 Yıl	12:10
K7	Erkek	24	Bekar	Lise	Kafe	2 Yıl	23:37
K8	Erkek	32	Bekar	Lise	Kafe	12 Yıl	22:13
K9	Kadın	45	Evli	Lise	Kafe	1 Yıl	14:09
K10	Kadın	50	Bekar	İlkokul	Restoran	10 Yıl	18:46
K11	Erkek	46	Evli	Ön lisans	Restoran	10 Yıl	14:57
K12	Kadın	60	Evli	İlkokul	Restoran	16 Yıl	13:17
K13	Erkek	30	Bekar	Lise	Kafe	7 Yıl	14:29
K14	Erkek	32	Bekar	Lisans	Kafe	9 Yıl	10:16
K15	Erkek	47	Evli	Lise	Restoran	30 Yıl	15:13
K16	Kadın	57	Evli	İlkokul	Restoran	16 Yıl	12:11
K17	Kadın	70	Evli	İlkokul	Restoran	20 Yıl	18:32
K18	Kadın	49	Evli	İlkokul	Restoran	7 Yıl	14:20
K19	Erkek	32	Bekar	Ön lisans	Restoran	6 Yıl	21:35
K20	Erkek	30	Evli	Lisans	Restoran	7 Yıl	19:22

Tablo 2'ye göre katılımcıların 12'si erkek, 8'i kadın olduğu ve yaş ortalamalarının 41 olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların 13'ü evli ve 7'si bekar. Katılımcıların eğitim durumuna bakıldığında en fazla lise mezunu (8) bireyler olduğu belirlenmiştir. Diğer katılımcıların sırasıyla ilkokul (5), lisans (4), ön lisans (1) ve ortaokul mezunu (1) olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların araştırma yapılan işletmelerdeki çalışma sürelerinin ortalama 1 yıl-30 yıldır. Katılımcılar ile yapılan görüşme süreleri ortalama 10-23 dakika aralığındadır.

### 1. Tema; Safranbolu Safranı ile İlgili Önemli Unsurlar

Araştırmanın bu temasında Safranbolu safranının satın alma kriterleri, safran kalitesinin yiyecek ve içecekler üzerine etkisi ve safrana ikame olabilecek gıda ürünleri incelenmiştir. Buna göre ayrıntılar aşağıdaki kodlarda yer almaktadır.

#### Kaliteli Safranın Kriterleri ve Bu Kalitenin Yiyecek İçeceklere Etkisi

Yapılan araştırmaya göre katılımcıların kaliteli safran satın alma konusunda bilinçli olduğu, tanıdıkları üreticilerden alışveriş yaptıkları ve bazı katılımcıların da kendi safranlarını ürettikleri tespit edilmiştir. Bununla birlikte yapılan görüşmelerde Safranbolu'daki işletmecilerin kaliteli safran kriterleri belirlenmiştir (Tablo 3).

**Tablo 3.** İşletmecilerin Kaliteli Safran Kriterleri

Kriterler	Katılımcıların Görüşleri
Yerli safran olması	Özellikle Safranbolu safranı olmasına dikkat ederim.
Renk	Safran tepciklerindeki renk çok önemlidir ve suya atıldığında çok iyi renk vermesi gerekir.
Safran tepciklerinin kalınlığı/uzunluğu	Safran tepcikleri kalın, uzun ve koyu renkte olmalıdır.
Tazelik	Safran hasadının üzerinden çok fazla süre geçmemiş olmalıdır.
Orijinallik	Gerçek Safranbolu safranı olmalıdır, boyanmış mısır püskülü veya aspir olmamasına dikkat edilmelidir.

Tablo 3'e göre Safranbolu'da kullanılan safranın kaliteli sayılmasındaki en önemli kriterlerin bölgede yetişen Safranbolu safranını işaret ettiği saptanmıştır.

Yapılan araştırmada kaliteli safran kullanımının yiyecek ve içecekler üzerine etkisi incelenmiştir. Katılımcılara göre kaliteli safran kullanımı;

- Düşük miktarda safran kullanımı işletme giderlerini azaltır,
- Yiyecek ve içeceklerin iştah açıcı, canlı renkte görünmesini ve berrak olmasını sağlar,
- Hazırlanan yiyecek/içeceğe fonksiyonel bir nitelik katar.
- Yiyecek-içeceğin uzun ömürlü olmasına katkı sağlar.
- Alternatif gıda ürünlerinin üretiminde kullanılabilirdiğinden dolayı yiyecek ve içecek çeşitliliğini artırır.
- Daha nitelikli tanıtım sağlayarak satış-pazarlama potansiyelini artırır,
- Müşteri memnuniyet düzeyini artırır. Özmen ve Eren'in (2020)'in yapmış olduğu bir araştırmaya göre de işletmeciler kaliteli malzeme ile lezzetten ödün vermeyen bir satış politikası izlemelidir. Aksi takdirde destinasyon imajı olumsuz anlamda etkilenmektedir. Son olarak nitelikli bir safranın en fazla etkilediği yiyecek ve içecek ürünlerin başında lokum ve safran çayı olduğu belirlenmiştir.

## Safrana İkame Olan Gıda Ürünleri

Katılımcıların yiyecek içecek işletmelerinde safrana ikame olarak zerdeçalın olabileceği bilgisine hâkim oldukları belirlenmiştir. Buna karşın Safranbolu'daki işletmelerin safran yerine ikame ürün olarak herhangi bir gıda ürünü kullanmadıkları tespit edilmiştir.

### 2.Tema; Safranbolu Safranı'nın Kullanım Alanları

Araştırmanın temel amacına odaklanıldığı bu tema, yiyecek-içeceklerde Safranbolu safranının kullanım amaçları, kullanma yöntemleri ve yeni ürün geliştirmede Safranbolu safranının kullanılabilirlik düzeyi incelenmiştir. Araştırmanın 2. Tema'sının ayrıntıları aşağıdaki kodlarla detaylandırılmıştır.

#### Yiyecek ve İçeceklerde Safranbolu Safranının Kullanılma Amaçları

Elde edilen verilere göre, Safranbolu safranının renklendirme, tatlandırma, menü çeşitliliğini artırma, sağlığa fayda sağlama, sunumu çekici hale getirme, satış potansiyelini artırma, tanıtım ve sürdürülebilirliğe katkı sağlama özelliklerinden ötürü yiyecek ve içeceklerde kullanıldığı belirlenmiştir. Bununla birlikte işletmelerde Safranbolu safranının kullanıldığı yiyecek ve içecek türlerinin menülerde yer aldığı gruplar Tablo 4'te gösterilmiştir.

**Tablo 4.** Safranbolu'daki İşletmelerde Yer alan Safranlı Yiyecek ve İçecekler

Yiyecek İçecek Grupları	Safranlı Yiyecek ve İçecekler (Menülerde Yer Alma Miktarı)
1. Çorbalar	Mercimek çorbası (1), safranlı erişte çorbası (1)
2. Hamur İşleri	Ekmek (1)
3. Ana Yemekler	Pilav (10), kavurmalı pilav (1), mantı (1), tavuk sote (1), safranlı risotto (1)
4. Tatlılar	Zerde (13), gül reçeli (2), lokum (2), aşure (1), dondurma (1)
5. İçecekler	Safran çayı (13), türk kahvesi (5), gazoz (1), limonata (1)

Tablo 4'e göre Safranbolu safranının en fazla tatlılarda (5) ve ana yemeklerde (5), en az ise çorba (2) ve hamur işlerinde (1) kullanıldığı tespit edilmiştir. İşletmelerin menülerinde özellikle zerde tatlısı ve safran çayı ile pilav, Türk kahvesi, lokum da kullanıldığı tespit edilmiştir.

#### Safranbolu Safranının Yiyecek ve İçeceklerde Kullanılma Yöntemleri

Yiyecek ve içeceklere göre değişmekle birlikte safranın çoğunlukla ilk olarak suda dinlendirilip renginin suya karışması sağlandıktan sonra yiyecek ve içeceklere eklendiği ortaya çıkmıştır. Yapılan literatür incelemelerinde de en fazla safran kullanım yöntemlerinin buna benzer yöntemle suda bekletilerek gerçekleştirildiği belirlenmiştir (Halaç, 2011; Mete, 2017). Ayrıca görüşmelerde safranın ılık gül suyunda beklettikten sonra kullandığı da elde edilen bilgiler arasındadır.

#### Yeni Ürün Geliştirmede Safranbolu Safranının Kullanılabilirliği

Araştırmanın bu Kod'u katılımcılardan en fazla reaksiyon alınan bölüm olmuştur. Safranlı yeni bir ürün geliştirmeye oldukça istekli olan işletmecilerin (16 katılımcı) bazılarının yeni ürün geliştirme düşüncelerini gerçekleştirip deneme çalışmaları yaptığı tespit edilmiştir. Buna yönelik tüm yiyecek ve içecek çeşitleri Tablo 5'te yer almaktadır.



**Tablo 5.** Safranbolu Safranının Ürün Geliştirmede Kullanılması

Yiyecek İçecek Grupları	Ürün Geliştirmede Kullanılan Yiyecek ve İçecekler
1. Çorbalar	Mercimek çorbası ve kremalı mantar çorbası,
2. Aperatifler	Yoğurt
3. Unlu Mamuller	Mantı ve çörek
4. Ana Yemekler	Izgara köfte, kebab, biber dolması ve paella
5. Tatlılar	Baklava, tahin helvası, Safran çiçeği reçeli ve magnolia tatlısı
6. İçecekler	Sahlep ve şerbet

Tablo 5'te görüldüğü üzere katılımcıların ürün geliştirmede kullandığı safranlı yiyecek ve içecek grupları en fazla ana yemek türleridir ve bunları tatlılar, çorbalar, aperatifler ile içecekler takip etmektedir. Dolayısıyla safran katılımcıların hem tatlı hem de tuzlu yemeklere yakıştırma eğiliminin yüksek olduğu söylenebilir.

### 3.Tema; Safranlı Yiyecek ve İçecek Tercihleri

Araştırmanın 3. Tema'sında tüketicilerin en çok tercih ettiği safranlı yiyecek ve içecek grupları, safranlı ürünlerin şehir dışına pazarlanma durumları ve fonksiyonel ürün kapsamında safran satış stratejisi başlıkları işletmeciler bakışıyla değerlendirilmiştir.

#### En Çok Tercih Edilen Safranlı Yiyecek ve İçecek Grupları

Yapılan araştırmada safranlı yiyecek ve içeceklere yabancı turistlerin (özellikle Almanya, Fransa, İngiltere, Tayvan, Çin, Japonya, Hindistan ve Arabistan) ve yerli turistlerin talep gösterdiği belirlenmiştir. Buna karşın Covid 19 virüs salgınından sonra bölgeye gelen turist sayılarının azalmasına paralel olarak safranlı yiyecek ve içeceklere olan rağbet azalmıştır. Bu bağlamda yapılan birçok araştırmaya göre Covid 19 virüs salgınının turist potansiyelini oldukça azalttığı ortaya çıkmıştır (Tutar & Sarkhanov 2021; Kargiglioğlu & Zararsız, 2021).

#### Safranlı Ürünlerin Şehir Dışına Pazarlanma Durumları

Pazarlama kapsamında incelendiğinde Safranbolu dışından sipariş edilen safranlı ürünlerin çoğunlukla safranlı kahve, safranlı gazoz, safranlı lokum olduğu tespit edilmiştir. İşletmelerden 4'ü yurtiçi ve yurtdışına sürekli olarak safranlı yiyecek ve içecekleri gönderdiğini, diğer işletmeciler ise talep olduğunu fakat kendilerinin böyle bir hizmet vermediğini belirtmiştir. Bu durum safranlı yiyecek ve içeceklerin Safranbolu dışına pazarlanması konusunda ciddi yetersizliklerin olduğunu göstermektedir.

#### Fonksiyonel Ürün Kapsamında Safran Pazarlama Stratejisi

Yapılan görüşmelerde işletmecilerin Safranbolu safranının sağlığa olan katkıları konusunda farkındalıklarının yüksek olduğu belirlenmiştir. Safranın özellikle bağışıklığa, kansere, cilde, göz sağlığına, kırmızı nokta hastalığına, depresyona ve uykusuzluğa iyi geldiği katılımcılar tarafından vurgulanmıştır. Safranbolu safranını fonksiyonel özelliklerinden dolayı yiyecek ve içeceklerde kullandığını ifade eden 15 katılımcı ayrıca bu yönde satış stratejileri geliştirdiklerini de belirtmiştir. Fonksiyonel özellikleri dikkate alındığında safranlı yiyecek-içecekler içerisinde ilk olarak safran çayı tüketilmesinin önerildiği ve buna yönelik hedefle satış stratejilerinin geliştirildiği belirlenmiştir. Nitekim, safran ile ilgili literatürde safranın 90'dan fazla rahatsızlığa iyi geldiği ve günümüze kadar birçok hastalığa karşı tedavi amaçlı kullanıldığı (Paşayeva & Tekiner, 2014) düşünülürse bu stratejilerin geliştirilmesi ve desteklenmesi yerinde olacaktır.

#### 4.Tema; Safranlı Ürünlerin Mutfak Kültürüne ve Sürdürülebilirliğe Katkısı

Yapılan araştırmada Safranbolu safranının işletmelere ve yerel mutfak kültürüne katkısı ile Safranbolu safranının bölge tanıtımına ve sürdürülebilirliğe katkısı bu tema altında incelenmiştir.

##### Safranın İşletmelere ve Yerel Mutfak Kültürüne Katkısı

Araştırmada elde edilen verilere göre safran baharatının Safranbolu'ya ve Safranbolu'daki yiyecek-içecek işletmelerine oldukça fazla katkı sağladığı tespit edilmiştir. Bu katkılara ilişkin bulgulara aşağıdaki maddelerde yer verilmiştir;

- Yöresel mutfağa çeşitlilik katması,
- Bölgedeki gastronomi turizm potansiyelini artırması,
- Destinasyonun tanınırlığını artırması,
- Yiyecek içecek işletmelerine ekonomik katkı sağlaması,
- Kamu desteklerini üzerine çekerek bölgeyi ön plana çıkarması ve safran yetiştiriciliğine destekleri artırması,
- Gastronomi çalışmalarına farklı bir araştırma alanı sunması ve fonksiyonel ürün geliştirmeye imkân tanınması,
- Destinasyona çekici lezzetlere sahip bir bölge olma fırsatı sunması olarak açıklanabilir.

Özmen ve Eren (2020)'in yaptıkları bir araştırmaya göre Safranbolu lokumunun destinasyona çekicilik kazandırdığı, bu durumun da gastronomi turizmi potansiyelini artırarak bölge imajına katkı sağladığı belirlenmiştir. Ayrıca Bozağcı ve Çevik (2021)'in yapmış oldukları bir araştırmada, safranlı kahvenin özellikle destinasyona olan talebi artırdığı ve safranlı kahvenin hâkim olduğu alanları tur şirketlerinin programlarına dahil ettiğini tespit etmiştir.

##### Safranbolu Safranının Bölge Tanıtımına ve Sürdürülebilirliğe Katkısı

Yapılan araştırmada safran ve safranlı gıda ürünlerine yönelik tanıtım çalışmalarının ve reklamın yetersiz olduğu (11 katılımcı) ifade edilmiştir. Safranlı yiyecek ve içecek tanıtımının yeterli olduğunu belirtenlerin sayısı oldukça azdır (sadece 3 katılımcı). Katılımcılardan 6'sı ise tanıtım çalışmalarının geliştirilmesi gerektiğini ifade etmiştir. Tanıtımları yetersiz olarak değerlendiren katılımcılar buna sebep olarak tanıtımların oldukça yerel kaldığı, zamanlamanın yanlış yapıldığı ve yapılan çalışmaların merkezinde safranın yer almadığına dair açıklamalar yapmıştır. Bununla birlikte tanıtımların daha geniş çaplı yapılması gerektiği, daha fazla kitleye hitap edilmesi ve odak noktasında safran ve safranlı yiyecek-içeceklerin yer alması gerektiği vurgulanmıştır.

Katılımcılar Safranbolu'da gerçekleştirilen safran festivalinin diğer şehirlerde düzenlenen festival ve etkinliklerle kıyaslandığında oldukça yetersiz olduğuna dikkat çekmiştir. 18 katılımcı safran festivalinin daha fazla kitleye ulaşması gerektiğini hem ulusal hem de uluslararası platformlarda bölgeyi temsil edecek nitelikte olması gerektiğini belirtmiştir. Bununla birlikte safran festivali kapsamında düzenlenen yemek yarışmalarında görevli olarak yer alacak olan jüri seçimlerinde daha hassas olunması gerektiği vurgulanmıştır. Özellikle bölgenin safranlı yemeklerine hâkim, safranlı geliştirilen ürünlerin tadımına açık ve alanında uzman kişilerin jüri ve yetkili olarak seçilmesinin bölge gastronomisine katkı sağlayacağı belirtilmiştir. Tüm bu koşulların sağlanmasının safran yetiştiriciliğinde, kullanılabilirliğinde ve ticari getirisinde sürdürülebilirliği sağlayabileceği belirlenmiştir.

## Sonuç

Safranbolu safranının potansiyeli ile evlerde ve yiyecek içecek işletmelerinde kullanılma durumlarını somutlaştırmayı ve gastronomik yaklaşımlar ile değerlendirmeyi amaçlayan bu araştırma, menüsünde safranlı ürünler bulunduran 20 yiyecek ve içecek işletmecisi ile yürütülmüştür. 5'i kafe iken 15'i restoran işletmecisi olan katılımcıların 12'si erkek, 8'i kadındır ve yaş ortalamaları 41'dir.

Yapılan araştırmaya göre katılımcıların kaliteli safran satın alma konusunda bilinçli olduğu tespit edilmiştir. İşletmecilere göre kaliteli safranın kriterleri; orijinal Safranbolu safranı olması, taze olması, safran tepciklerinin kalın, uzun ve koyu renkte olması ve suya atıldığında çok iyi renk vermesidir. Bölgedeki işletmelerin bazıları kendi safranlarını üretirken bazılarının da tanıdıkları üreticilerden safran alışverişi yaptıkları tespit edilmiştir. İşletmecilere göre kaliteli safran kullanımının yiyecek ve içecekler üzerine etkisi; işletme maliyetlerine olumlu katkı sağlar, yiyecek ve içeceklerin iştah açıcı, canlı renkte, berrak görünmesini sağlar ve kullanıldığı yiyecek/içecekler fonksiyonel bir nitelik kazandırır. Yiyecek ve içecek çeşitliliğini artıran safran kullanımı daha nitelikli tanıtım sağlayarak satış-pazarlama potansiyelini ve müşteri memnuniyet düzeyini artırır.

İşletmelerde Safranbolu safranının kullanım amaçları; renklendirme, tatlandırma, menü çeşitliliğini artırma, sağlığa fayda sağlama, sunumu çekici hale getirme, satış potansiyelini artırma, tanıtım ve sürdürülebilirliğe katkı sağlamaktır. Bu amaçla Safranbolu safranının en fazla kullanıldığı alanlar tatlılar (zerde, lokum çeşitleri vb.), ana yemekler (pilav çeşitleri) ve içecekler (safran çayı, Türk kahvesi vb.)'dir. En az kullanılan mutfak alanları ise çorbalar ve hamur işleridir. Ayyıldız ve Kargiglioğlu (2018)'nin yapmış olduğu bir araştırmada Safranbolu'daki konaklarda en fazla sunulan yöresel gıda ürününün zerde tatlısı olduğu belirlenmiştir. Ayrıca Gümüş (2021)'e göre Safranbolu işletmelerinde özellikle safranlı pilav ve zerde tatlısı yapılmaktadır. Safranbolu'daki işletmecilerin safranı ürün geliştirmede de kullandığı tespit edilmiştir. Safran hem tatlılara (baklava, magnolya, reçel, şerbet vb.) hem de tuzlu yemeklere (ızgara köfte, kebab, biber dolması ve paella vb.) yakıştırılarak farklı tatlar geliştirilmektedir. Tüm bu bilgilerden yola çıkarak Safranbolu safranının yiyecek ve içecekler için oldukça etkili olduğu ve işletmecilerin de çabalarıyla kullanım alanlarında çeşitlilik görüldüğü ortaya çıkmıştır.

Safranbolu safranının Safranbolu'ya ve bünyesinde bulundurduğu yiyecek-içecek işletmelerine doğrudan ve dolaylı yollarla oldukça fazla katkı sağladığı tespit edilmiştir. Bu katkılar; safran yetiştiriciliğinin teşvik edilmesi, yöresel mutfağa çeşitlilik katması, ürün geliştirme potansiyelini artırması, destinasyonun tanınırlığını artırması ve gastronomi turizm potansiyelini geliştirmesidir. Buna rağmen Safranbolu safranı tanıtımının yetersiz olduğu ortaya çıkmıştır. Safranbolu'da gerçekleştirilen safran festivalinin diğer şehirlerde düzenlenen festival ve etkinliklerle kıyaslandığında oldukça sönük kaldığına dikkat çekilmiştir. Genel olarak araştırmanın safran ve gastronomi üzerine literatürdeki eksiği tamamlayacağı, Safranbolu safranının gıda endüstrilerine ve gastronomi turizmine katkı sağlaması düşünülmektedir. Safran yetiştiriciliğinde, kullanılabilirliğinde ve ticari getirisinde sürdürülebilirliğini sağlayabilmesi için getirilebilecek öneriler ise şunlardır;

- Safranbolu'da safranın kullanıldığı yiyecek-içecekler tescillenmelidir. Bu tescilli gıda ürünlerinin satışının sağlanabileceği profesyonel işletmeler kurulmalıdır.
- Safran tanınırlığını artırmak için reklamlar daha geniş çapta yürütülmelidir.
- Safranbolu safranının kalitesine gölge düşürmemek için sahte safran ticareti ve kullanımı yetkin kurumlar aracılığıyla denetlenmelidir.

- Yerli safran soğanları korunarak gelecek kuşaklara aktarılabilir.
- Safran ithalatının tamamen sınırlandırılarak yerli safran pazarı ön plana çıkarılmalıdır. Bu kapsamda safran yetiştiriciliği ve kullanım çeşitliliği konularında da bölge halkına eğitimler verilmelidir.
- Bölge gastronomisine ve gastronomi turizmine verilen destekler Safranbolu safranı kapsamında artırılmalıdır.

## Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Karabük Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu 23/06/2022 tarihi ve 2022/05- 16 sayılı karar ile alınmıştır.

## KAYNAKÇA

- Ab Karim, S. (2006). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of the destination's food image and information sources. Oklahoma State University.
- Ab Karim, S., & Chi, C. G. Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531-555.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2005). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: Spss Uygulamalı* (4. Baskı). Sakarya: Sakarya Kitabevi.
- Armellini, R., Peinado, I., Asensio-Grau, A., Pittia, P., Scampicchio, M., Heredia, A. & Andres, A. (2019). In vitro starch digestibility and fate of crocins in pasta enriched with saffron extract. *Food Chemistry*, 283, 155-163.
- Aydın, N. (2018). Nitel araştırma yöntemleri: etnoloji. *Uluslararası Beşeri ve Sosyal Bilimler İnceleme Dergisi*, 2(2), 60-71.
- Ayyıldız, Ö.G.S. & Kargıloğlu, Ö.G.Ş. (2018). Konaklarda sunulan yöresel yemeklerin sürdürülebilir gastronomi turizmi bakımından incelenmesi; safranbolu konakları örneği öz. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 79, 367-381.
- Bhat, N. A., Hamdani, A. M. & Masoodi, F. A. (2018). Development of functional cookies using saffron extract. *Journal of Food Science and Technology*, 55(12), 4918-4927.
- Bozağcı, E. C. & Çevik, A. (2021). Destinasyon çekim kahve gücü olarak gastronomi müzeleri: safranbolu türk müzesi örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6 (2), 320-330.
- Canbulat, İ. (2017). Safranbolu şehir yemekleri. (Paflagon'ya Sofrası kitabı ekidir). Online: <https://gulevisafiranbolu.files.wordpress.com/2017/12/safranbolu-c59fehir-yemekleri-sc3b6zlc3bc-tarih-c3a7alc4b1c59fmasc4b1.pdf> (Erişim tarihi: 04.05.2023).
- Chang, R. C., & Mak, A. H. (2018). Understanding gastronomic image from tourists' perspective: a repertory grid approach. *Tourism Management*, 68, 89-100.

- Cohen, E. & Avieli, N. (2004). Food in tourism: attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31 (4), 755-778.
- Corigliano, M. A. (2002). The route to quality: italian gastronomy networks in operation. *Tourism And Gastronomy*, 166.
- Coşkun, M., Gök, M., & Coşkun, S. (2017). Climate characteristics of Safranbolu (Karabük) and saffron cultivation. *International Journal of Geography and Geology*, 6(3), 58-69.
- Crouch, G. I. & Ritchie, J. B. (1999). Tourism, competitiveness, and societal prosperity. *Journal of Business Research*, 44(3), 137-152.
- Çelik, Ş., Cankurt, H. & Doğan, C. (2010). Safran ilavesinin sade dondurmanın bazı özelliklerine etkisi. *Gıda*, 35(1), 1-7.
- Dixit, S. K., & Prayag, G. (2022). Gastronomic tourism experiences and experiential marketing. *Tourism Recreation Research*, 47(3), 217-220.
- Fox, R. (2007). Reinventing the gastronomic identity of croatian tourist destinations. *International Journal of Hospitality Management*, 26(3), 546-559.
- Gresta, F., Lombardo, G. M., Siracusa, L. & Ruberto, G. (2008). Saffron, an alternative crop for sustainable agricultural systems. *Agronomy for sustainable Development*, 28(1), 95-112.
- Gümüş, Y. (2021). Safranbolu yöresinde safran bitkisi ve safran kültürü üzerine halk bilimsel bir inceleme. *Uluslararası Beşeri Bilimler ve Sanat Dergisi*, 2 (1),1-23.
- Halaç, H. (2011). *Karabük-Safranbolu Yemekleri*, Karabük Valiliği, syf.1-108.
- Hall, C. M. & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? an introduction to the tourism of taste. *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*, 1-24.
- Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. & Cambourne, B. (Eds.). (2004). *Food Tourism Around The World*. Routledge.
- Huang, R. Y., Chang, W. J., & Chang, C. Y. (2021). Destination image analysis and its strategic implications: a literature review from 1990 to 2019. *Int. J. Tour. Hosp. Rev*, 8, 30-50.
- Huete-Alcocer, N., & Hernandez-Rojas, R. D. (2022). Does local cuisine influence the image of a world heritage destination and subsequent loyalty to that destination?. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 100470.
- Ignatov, E. & Smith, S. (2006). Segmenting canadian culinary tourists. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 235.
- Ilbert, H. & Petit, M. (2009). Are geographical indications a valid property right? global trends and challenges. *Development Policy Review*. 27(5), 503-528.
- Jolly Tur (2022). <https://www.jollytur.com/safranbolu-turlari> (Erişim Tarihi: 05.10.2023).

- Kahraman, T. (2019). *Trabzon'da Hamsi Kültürünün Gastronomideki Yeri*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kargiglioğlu, Ş. & Zararsız, H. F. (2021). Türkiye turizm tanıtım filmi! 'enjoy, i'm vaccinated'. *Journal of Gastronomy, Hospitality, and Travel*, 4(2), 371-392.
- Keskin, H. (2016). *Restoranlarda Turistik Ürün Olarak Yöresel Yemeklerin Kullanımı: Datça Örneği*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi. muğla sıtkı koçman üniversitesi, Muğla.
- Khorasanchi, Z., Shafiee, M., Kermanshahi, F., Khazaei, M., Ryzhikov, M., Parizadeh, M. R., ... & Hassanian, S. M. (2018). Crocus Sativus a natural food coloring and flavoring has potent anti-tumor properties. *Phytomedicine*, 43, 21-27.
- Kokkranikal, J. & Carabelli, E. (2024) Gastronomy tourism experiences: the cooking classes of cinque terre, *Tourism Recreation Research*, 49:1, 161-172.
- Kök, A. & Güngör, A. (2021). Coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından önemi: akçakoca-melengüceği tatlısı örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(1), 61-74.
- Kurnaz, A. & Sengül, S. (2023). *Baharat Otlar ve Soslar*, Detay Yayıncılık: Ankara.
- Lai, MY, Khoo-Lattimore, C. & Wang, Y. (2018). A perception gap study on food and culinary image attributes for destination branding from the host perspective: an australian example. *Tourism Management*, 69, 579-595.
- Marshall, C. & Rossman, G. B. (2014). *Designing Qualitative Research*. Sage publications.
- McKercher, B., Okumus, F. & Okumus, B. (2008). Food tourism as a viable market segment: it's all how you cook the numbers. *J. Travel Tour. Mark.* 25 (2), 137–148.
- Merriam, S. B. (2013). *A Guide for Qualitative Research Design and Implementation*. S. Turan (Tr. Ed.). Ankara: Nobel s. 1-392.
- Merriam, S. B. & Grenier, R. S. (Eds.). (2019). *Qualitative Research in Practice: Examples For Discussion and Analysis*. John Wiley & Sons.
- Mete, O. (2017). *Baharatlar*. İstanbul: Alfa Yayıncılık.
- Moradi-Khatoonabadi, Z., Amirpour, M. & AkbariAzam, M. (2015). Synthetic food colours in saffron solutions, saffron rice and saffron chicken from restaurants in Tehran, Iran. *Food Additives & Contaminants: Part B*, 8(1), 12-17.
- Mousavi, S. Z. & Bathaie, S. Z. (2011). Historical uses of saffron: identifying potential new avenues for modern research. *Avicenna Journal of Phytomedicine*, 1(2), 57-66.
- Mzabri, I., Addi, M., & Berrichi, A. (2019). Traditional and modern uses of saffron. *Cosmetics*, 6(4), 63.
- Okumuş, B., Okumuş, F. & 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.
- Özmen, N. & Mehmet, E. (2020). Safranbolu'da gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik bir araştırma. *Econder International Academic Journal*, 4(1), 142-168.

- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Ayтуğar, S., & Sandıkçı, M. (2021). The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Sustainability*, 13(12), 6692.
- Paşayeva, L. & Tekiner, H. (2014). Türk-islam tıbbında safranın yeri. Mersin üniversitesi tıp fakültesi, *Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi*, 4 (3), 11-15.
- Prayag, G., Hosany, S., Muskat, B. & Del Chiappa, G. (2017). Understanding the relationships between tourists' emotional experiences, perceived public image, satisfaction, and intention to recommend. *Journal of Travel Research*, 56 (1), 41-54.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experiences in tourism. *Tour. Manag.* 25 (3), 297–305.
- Richards, G. (2003). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? In *Tourism and Gastronomy*, 17-34.
- Safranbolu Kaymakamlığı, (2024). Safranbolu Safranı. <http://www.safranbolu.gov.tr/safranbolu-safrani-17-05-2014#:~:text=Hatta%20Safranbolu%20isminin%20safran%C4%B1%20bol,iyiden%20iyiye%20azalmas%C4%B1na%20neden%20olmu%C5%9Ftur> (Erişim Tarihi 01.05.2024).
- Sampathu, S. R., Shivashankar, S., Lewis, Y. S. & Wood, A. B. (1984). Saffron (*crocus sativus* linn). cultivation, processing, chemistry and standardization. *Critical Reviews in Food Science & Nutrition*, 20(2), 123-157.
- Shunali & Arora, S. M. (2014). Gastronomy Tourism and destination image formation. *Indian Journal of Applied Hospitality and Tourism Research*, 6, 68-75.
- Siddiqui, M. J., Saleh, M. S., Basharuddin, S. N. B., Zamri, S. H. B., bin Mohd Najib, M. H., bin Che Ibrahim, M. Z., ... & Khatib, A. (2018). Saffron (*Crocus sativus* L.): As an antidepressant. *Journal of Pharmacy and Bioallied Sciences*, 10(4), 173-180.
- Sio, K. P., Fraser, B., & Fredline, L. (2021). A Contemporary systematic literature review of gastronomy tourism and destination image. *Tourism Recreation Research*, 1-17.
- Srivastava, R., Ahmed, H., Dixit, R. K., & Saraf, S. A. (2010). *Crocus sativus* L.: a comprehensive review. *Pharmacognosy Reviews*, 4(8), 200.
- Statista, (2020). Saffron production worldwide in 2019, by leading country. <https://www.statista.com/statistics/1135621/leading-saffron-producers-worldwide/> (Erişim Tarihi: 21.10.2023).
- Şeyhanlıoğlu, H. Ö. (2023). Gastronomi turizmine karşı yerel halkın bilgi ve tutum düzeyinin belirlenmesine yönelik araştırma: Ağrı ili örneği. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4, 34-45.
- Tatil Budur, (2022). Safranbolu Safran Hasadı Turu. <https://www.tatilsepeti.com/safranbolu-safran-hasadi-turu-tr-85483?filtreler> (Erişim Tarihi: 05.10.2022).
- Turmo, I. G. (2007). The concepts of food and non-food: perspectives from Spain. *Consuming The Inedible: Neglected Dimensions of Food Choice*, 43-52.
- Tutar, H. & Sarkhanov, T. (2021). Covid-19 pandemisi ve Azerbaycan turizmi: sektör temsilcisi görüşlerinin incelenmesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 32(1), 7-18.

Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022). Karabük. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=78> (Erişim Tarihi: 21.09.2023).

Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı, (2024). Türkiye'nin tablo güzelliğindeki asırlık kasabaları 'Safranbolu ve Daday' da artık Cittaslow ağında. <https://tga.gov.tr/basin-odasi/basin-bultenleri/turkiyenin-tablo-guzelligindeki-asirlik-kasabalari-safranbolu-ve-daday-da-artik-cittaslow-aginda> (Erişim Tarihi: 25.03.2024).

Vakoufaris, H. & Gocci, A. (2022) Geographical indications and sustainable development: an assessment of four categories of products from the fruit and vegetable sector of the eu, *food reviews International*, 39:9, 7112-7125.

Vasco, E. J. G. (2017). *Plan estratégico de la gastronomía y alimentación de euskadi*.

Wight, C. (2008). *Reengineering "Authenticity": Tourism Encounters With Cuisine In Rural Great Britain*. In L. Rubin (Ed.), *Food for thought: Essays on eating and culture* 153–165.



## **The Place and Importance of Safranbolu Saffron in Gastronomy; A Research in Food and Beverage Enterprises**

**Hüseyin Fatih ZARARSIZ**

Karabük University, Safranbolu Tourism Faculty, Karabük/Türkiye

**Sibel AYYILDIZ**

Karabük University, Safranbolu Tourism Faculty, Karabük/Türkiye

**Hüseyin Avni KIRMACI**

Karabük University, Safranbolu Tourism Faculty, Karabük/Türkiye

### **Extended Summary**

Saffron, one of the spices, which is used in small amounts but has a great effect in the completion of different flavours and has become the most popular part of the kitchen at every stage from production to consumption, has managed to come to the forefront in every field and has reached the present day as one of the most valuable plants and spices. The place of this valuable plant especially in the food and beverage sector is increasing day by day. However, when the literature is analysed, it is noticed that there is insufficient abstract and concrete information on saffron products specific to Safranbolu regional cuisine, which is named after saffron. Accordingly, this research aims to concretise the potential of Safranbolu saffron and its use in food and beverage establishments and to evaluate it with gastronomic approaches.

Safranbolu district has the highest number of geographical indication registration certificates in Karabük city. Safranbolu saffron (2011), Safranbolu Turkish delight (2014), Safranbolu crisp (2020) and Safranbolu Maniye tomato (2022) are among the food products with geographical indication. Local products with geographical indication in the region are also important in contributing to regional development and especially in reflecting the attractive image of destinations with a World Heritage component. In the light of all this information, it can be easily said that Safranbolu, a World Heritage City, is a destination with gastronomy tourism potential.

Safranbolu Saffron in the region is also a highly valued spice used to add flavour, colour and aroma to food. Saffron has an intense odour and slightly bitter taste and produces a bright yellow-orange solution when soaked in warm water. Saffron, which is mostly used in meat dishes, pilaf, sauces, desserts, confectionery, beverages and ice creams, is used especially in pilaf, aşure, zerde, baklava, lokum and other confectionery and beverages in Safranbolu culinary culture. With the research conducted, the potential of Safranbolu saffron and its use in enterprises were examined in detail. In this way, concrete details about Safranbolu saffron were revealed to the literature by approaching from a gastronomic perspective. As a matter of fact, it is thought that the research will support the literature and contribute to the food industries and gastronomy tourism of Safranbolu saffron.

In this context, qualitative research methods were used and progress was made by adhering to the case design. The data of the research were obtained through face-to-face interviews. A semi-structured interview form was used in these interviews with food and beverage operators in Safranbolu. The participants included in the research were determined using snowball sampling and criterion sampling method. For the research, information on food and beverage businesses in the district was collected from Safranbolu Chamber of Tradesmen and Craftsmen. There are

214 food and beverage establishments in the region. Among these, 38 establishments producing and consuming food/beverages with saffron were identified and 20 establishments were included in the research according to the determined criteria. In this context, the population of the research is the food and beverage establishments in Safranbolu. The sample of the research consists of enterprises that include saffron dishes and beverages in their menus, have proven themselves in the region and have high recognition.

As a result, product diversity, purposes of use, areas of use, sustainability, importance and effects on the food and beverage sector were emphasised. According to the operators, the criteria of high quality saffron are that it is original Safranbolu saffron, it is fresh, the saffron mounds are thick, long and dark in colour and it gives a very good colour when added to water. The purposes of using saffron are colouring, flavouring, increasing menu diversity, providing health benefits, making presentation attractive, increasing sales potential, promotion and contributing to sustainability. Accordingly, it has been determined that Safranbolu saffron contributes to Safranbolu and its food and beverage businesses in direct and indirect ways. These contributions are; encouraging saffron cultivation, adding diversity to local cuisine, increasing product development potential, increasing the recognition of the destination and developing gastronomy tourism potential. Finally, in the light of the data obtained, recommendations for saffron in terms of sustainability, economy, efficiency and development are given.

**Ek 1. Etik Kurul İzni**



**T.C.  
KARABÜK ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL ve BEŞERİ BİLİMLER ARAŞTIRMALARI ETİK KURULU  
KARARLARI**

**TOPLANTI TARİHİ : 23.06.2022**  
**TOPLANTI NO : 2022/05**

Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu toplanmış ve aşağıdaki kararı almıştır.

**Karar 16:**

20/05/2022 tarihli Doç. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI'nın Etik Kurul form ve ekleri görüşüldü.

Karabük Üniversitesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI danışmanlığında yürütülen "**Safranbolu Gastronomisinde Safranın Yeri ve Önemi**" konulu çalışma kapsamında uygulanmak üzere ekte sunulan çalışmasının etik kurallara uygunluğu oy birliği ile kabul edilmiştir.