



Araştırma Makalesi (Research Article)

**BİR KÜLTÜREL MİRAS TANESİ: KIRSAL KALKINMA VE GASTRONOMİ TURİZMİ İÇİN
HIZAN PİRİNCİNİN TEŞVİK EDİLMESİ (A GRAIN OF CULTURAL HERITAGE: PROMOTING
HIZAN RICE FOR GASTRONOMIC TOURISM AND RURAL DEVELOPMENT)**

Erkan DENK^{1*} ([orcid.org/ 0000-0002-2144-3316](https://orcid.org/0000-0002-2144-3316))

Umut GÜLERYÜZ² ([orcid.org/ 0000-0002-2337-3577](https://orcid.org/0000-0002-2337-3577))

Selçuk KODAZ³ ([orcid.org/ 0000-0002-4599-3574](https://orcid.org/0000-0002-4599-3574))

Yusuf Metehan METE⁴ ([orcid.org/ 0000-0003-2252-1619](https://orcid.org/0000-0003-2252-1619))

¹Bitlis Eren Üniversitesi, Kanık Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği, Bitlis, Türkiye

²Bitlis Eren Üniversitesi, Kanık Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği, Bitlis, Türkiye

³Atatürk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarla Bitkileri Bölümü, Erzurum, Türkiye

⁴Bitlis Eren Üniversitesi, Kanık Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Turizm İşletmeciliği, Bitlis, Türkiye

Özet

Pirinç, dünya genelinde mutfakları zenginleştiren, farklı lezzetlere eşlik ederek gastronomi turizmini tetikleyen ve birçok çiftçinin geçim kaynağı olarak değerlendirilen temel bir besin maddesidir. Bu çalışma, Bitlis ilinin Hizan ilçesinde yetiştirilen pirincin karakteristik özelliklerini ortaya çıkararak gastronomik bir kimlik kazanması, tanıtımını yaparak yöredeki çiftçilerin gelirine katkı sağlamayı ve kültürel mirasa sahip çıkarak varsa üretim sorunlarını belirleyip gelecek kuşaklara üretim şeklinin aktarılması amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda nitel araştırma yöntemi ve amaçlı örneklem deseni ile şekillendirilen çalışma verileri, laboratuvarla boyut ölçüleri ile protein değerlerine yönelik yapılan incelemeler ve yöreye gerçekleştirilen ziyaretlerde 14 çiftçi ile yüz yüze mülakatlardan elde edilmiştir. Hizan pirinci yörede 100 yıldan çok daha fazla süredir yetiştirilmektedir ve birçok yöresel lezzetin tamamlayıcısıdır. Ancak çiftçiler ürünün pazarlanması, sulama yöntemleri ve kıran hastalığını engelleme gibi bazı konularda desteklenmezse bu gastronomik mirasın üretimi azalabilir, hatta kısa bir süre sonra yok da olabilir. İlgili otoriteler, Hizan pirincine sahip çıkmalı, üretim kapasitesini artırmak için çiftçileri desteklemeli ve kültürel mirasın yok olmasına engel olmalıdır.

Anahtar Kelimeler: Pirinç, Gastronomik Miras, Bitlis, Hizan

Abstract

Rice is a staple food that enriches cuisines worldwide, accompanies diverse flavors to stimulate gastronomic tourism, and serves as a livelihood for many farmers. This study was conducted with the aim of revealing the characteristic features of the rice grown in the Hizan district of Bitlis, enabling it to gain a gastronomic identity, promoting it to contribute to the income of local farmers, and preserving cultural heritage by identifying possible production problems and transferring cultivation practices to future generations. Within this scope, the data of the study, which was shaped by the qualitative research method and purposive sampling design, were obtained through laboratory analyses and face-to-face interviews with 14 farmers during field visits to the region. Hizan rice has been cultivated in the region for more than 100 years and is an essential complement to many local dishes. However, if farmers are not supported in issues such as marketing the product, irrigation methods, and preventing rice blast disease, the production of this gastronomic heritage may decline and even disappear in a short time. Relevant authorities should protect Hizan rice, support farmers to increase production capacity, and prevent the loss of cultural heritage.

Keywords: Rice, Gastronomic Heritage, Bitlis, Hizan

Giriş

Pirinç, küresel bir üründür ve dünya nüfusunun yarısından fazlasının temel besin maddesi olarak tüketilmekte olup 144 milyondan fazla küçük çiftçiye geçim imkânı sağlamaktadır (Rahman vd., 2025). Evlerde farklı şekillerde pişirilip severek tüketilen pirinç, İspanya mutfağında “paella” ve “domates soslu haşlanmış pirinç”, Çin mutfağında “sade pirinç” ve “pirinç lapası”, Japonya mutfağında “suşi”, Fransız mutfağında “haşlanmış pirinç” ve “Kreol usulü pirinç” ana yemeklerin tamamlayıcısı (Hatae vd., 1997) ve Avrupa Birliği’nin en

* Sorumlu yazar: edenk@beu.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2026.613

büyük pirinç üreticisi olarak İtalya mutfağında ise “risotto” olarak ortaya çıkmaktadır (Arcieri ve Ghinassi, 2020). Türk mutfağında da oldukça sevilen ve farklı yemek türlerinde yaygın olarak kullanılan pirinç, kıymetli bir üründür.

Uluslararası Hububat Konseyi’nin (IGC) 2025 yılı altı aylık raporları incelendiğinde sezon sonu üretimin 541 milyon ton olduğu ifade edilmektedir. Aynı döneme ait tüketim ise 534 milyon tondur (IGC,2025). Dünya ticaretinde 2023 verilerine göre 280 milyar dolar hacme sahip pirinç sektörünün 2032 yılında 382 milyar dolara ulaşması beklenmektedir. Bu meblağın %81’lik kısmı offline Pazar olarak gerçekleşmiştir (Media,2025).

Dünya pirinç üretiminde Hindistan yaklaşık 48 milyon hektarla ilk sırada yer alırken Çin 30 milyon hektarla ikinci sırada yer almaktadır (TEPGE, 2024). Türkiye’de 2024 verilerine göre yıllık ortalama pirinç üretimi 128 bin hektar civarındadır. Bu alandan elde edilen pirinç ise 1 milyon tondur (TMO, 2025).

Pirinç ile ilgili geçmişte yapılan çalışmalar daha çok pirincin üretim ve pazarlama (Alamyar ve Boz, 2021), pirincin işlenmesi ve üretimde kullanılacak ilaç ile gübre temini problemlerine (Kodama vd., 2022), üretimde finansal kaynaklara ulaşmada karşılaşılan problemlere (Rahman vd., 2015) odaklanmışlardır. Yapılan incelemelerde Hizan pirinci ile ilgili veya bu pirincin özelliklerini ortaya koyan herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır. Dolayısıyla böyle bir boşluk literatürde belirlenmiş ve çalışma gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmanın amacı; Bitlis iline bağlı Hizan ilçesinin bazı köylerinde uzun yıllardır yetiştirilmekte olan ve yörede “berzan pirinci” olarak adlandırılan ama yaygın olarak “Hizan pirinci” olarak bilinen pirinç türünün özelliklerini ortaya çıkarmak, bu pirinç türüne coğrafi işaret tescili kimliği kazandırabilmek adına yazılı kaynak oluşturmak ve tanıtımını yaparak literatürde yer alan boşluğu bu çalışmamız ile doldurmaktır.

Kavramsal Çerçeve

Pirinç

Medeniyetin sembolü olarak nitelendirilen pirinç aynı zamanda bir kültür bitkisidir. Latince *Oryza sativa* L. Olarak adlandırılmaktadır ve buğdaygiller (Poaceae) familyasındandır (Doğanay ve Coşkun, 2019). Pirincin işleme girmemiş hali olan Çeltiğin yetiştirilme tarihi Milattan Önce (M.Ö.) 2900-3000 yılına kadar dayandırılmaktadır. İlk Olarak Hindistan’da yetiştirildiği ve buradan dünyaya yayıldığı düşünülmektedir (Holder ve Grant, 1979).

Bazı araştırmacılar Batının ilk çeltikle tanışmasını Büyük İskender’in (M.Ö. 356-323) Hindistan’a M.Ö. 327’de düzenlediği sefere bağlar. İskender’in bu tohumu buradan alıp Mezopotamya ve Mısır’a oradan da Avrupa’ya götürdüğü söylenmektedir (Pereira ve Guimarães, 2010). Bununla beraber Mezopotamya ve Mısırdaki bu seferden bağımsız eski tarihlerden beri çeltik üretimi yapıldığı da düşünülmektedir (Doğanay ve Coşkun, 2019).

Botanikte iki türlü pirinç ekimi vardır: Asyada üretilen *Oryza Sativa* ve Afrikada üretilen. Suyla yetiştirilen *Oryza Sativa* dünyada en fazla yetiştirilen türdür. Susuz yetiştirilen *Oryza Glaberrima* ise çok tercih edilmemektedir (Göney, 1980). Dünya çeltik tarımının %78’i sulu yapılmaktadır. Bunun %90 üretim payı Asya’ya aittir (Latham, 2013). Dünyada yüz on iki ülkede üretilen pirinç yaklaşık üç milyar insanın temel besin kaynağıdır (Emecen, 1993) Pirinç ihracatında sıralama şu şekildedir: Hindistan (%27), Tayland (%26), Vietnam (%13), ABD (%7) ve Pakistan (%6) başta gelen ülkelerdir. Dünyada ihracatta %0,13’lük bir paya sahip olan Türkiye yetiştiricilikte ve ihracatta alt sıralarda yer almaktadır. Bu nedenle ihtiyacını ithalatla karşılamaktadır (Özçelebi ve Yılmaz, 2020). Su içinde çimlenerek yetişen Pirinç, suda erimiş oksijenden yararlanır. Bu şekilde yetişen ender tahıl cinsidir. Ekim dönemiyle hasat dönemine kadar geçen süre zarfında sürekli su ihtiyacı hisseder (Güngördü, 2006). Dünyada üretimi yapılan pirinç türleri şunlardır (Sadot, 2025):

- Yasemin Pirinci: Kökeni Taylan’da dayandırılmakta ve aromatik bir pirinçtir. Güneydoğu Asya’da birçok yemekte kullanılır. Çiçeği andıran bir kokusu vardır.
- Basmati Pirinci: Şekil olarak uzun ve ince bir yapısı vardır. Hindistan ve Orta Doğu mutfağında çok fazla kullanılır.
- Arborio Pirinci: İçerisinde yüksek oranda nişasta vardır. Risotto genellikle bununla yapılır.
- Esmer Pirinç: Beyaz pirince göre lif ve besin oranı daha fazladır.
- Siyah Pirinç: Bir diğer adı da yasak pirinçtir. Tatlı ve tuzlu yemeklerde kullanılır.

Türkiye’de pirinç üretimi Filibe’den alınan tohumların ülkemize getirilmesiyle 1750 yılında Tosya’da başlamıştır (Bulut, 2006). Bir diğer görüşe göre 1456-1575 yılları arasında çeltik tarımı Samsun’un Bafra, Terme ve Arım ve ilçelerinde yapılmaktaydı (Öz, 1999). 2024-2025 verilerine göre 129 bin hektarlık alanda 1 milyon 19 bin ton çeltik üretilmiştir. Bu yılların ilk 8 ayında 43 bin 162 ton çeltik, 210 bin ton pirinç ithalatı

ve 171 bin ton pirinç ihracatı yapıldı. İlk 9 aylık dönemde önceki yıla göre üretici fiyatı %23,8 arttı (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2025). Dünyada olduğu gibi Türkiye’de de çeltik ekimi yasal düzenlemelerle yapılmaktadır. 1936 yılında sıtmayla mücadele amaçlı çıkarılan 3099 sayılı “Çeltik Ekimi Kanunu” doğrultusunda üretimle ilgili usul ve esaslar belirlenmiştir (Sağlık Bakanlığı, 2025).

Pirinç ile Yapılan Yemek Örnekleri

Toplumların yaşadıkları coğrafya, ekonomik refahları, dini yapıları ve kültürleri beslenme alışkanlıklarını etkilemiştir (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014). Buğday dünyanın en eski beslenme gıdasıdır. Toplumların kültürel ve ekonomik gelişimleri ilerledikçe yavaş yavaş buğdayın yerini pirinç almıştır (Merdol, 1998). Pirinç gastronomi alanında birçok farklı üründe temel kullanım malzemesi olarak kullanılmaktadır. Bu ürünleri şu şekilde sınıflandırabiliriz:

- Pilavlar
- Dolmalar ve Sarmalar
- Çorbalar
- Tatlılar

Pilavlar: Sofraların vazgeçilmez ürünü olan pilav farklı tekniklerle hazırlanmaktadır. İlk dönemlerde haşlama usulüyle yapılan bu yemek Arap kültürünün etkisiyle yağda kavrulmaya ve demlenmeye başlamıştır (Güzeler ve Özbek, 2021). Dünya mutfağında genellikle tavuk ya da et suyu eklenerek pişirilir. Arpa şehriye, tel şehriye, sebze ve baharatlar eklenerek farklı yemeklerle sunulur (Sauner Leroy, 2008). Günümüzde pilav yemek çeşitlerine şu örnekleri verebiliriz: (Baykan ve Tekgöl, 1993). Klasik beyaz pilav (şehriyeli, sade, tereyağlı), Sebzeli pilavlar (bezelyeli, havuçlu, mantarlı), Etli/tavuklu pilavlar, Deniz ürünlü pilavlar (midyeli pilav vb.), Bölgesel pilavlar (Hamsili pilav, Perde pilavı, İç pilav).

Türk mutfağında tescillenen pirinç pilavları: Siirt perde pilavı, Konya etli düğün pilavı, Şanlıurfa üzlemeli pilav, Isparta kabune pilavı, Alatlı pilavı, yufkalı Konuralp pilavı, Konya menekşe pilavı, Buhara pilavı şeklinde sıralanabilir (Yılmaz, 2022).

Dolmalar ve Sarmalar: Arapça Mihşi, Farsça Dolmeh ve Dolmastes olarak bilinen dolmaların tarihi Safevi Devletine (1501-1736) dayandırılmaktadır. Türkiye’de yapımında pirinç kullanılan ve en fazla tüketilen dolma çeşitleri şunlardır (Google Arts and Culture, 2025): Yaprak sarma, karnıyarık, enginar dolması, kuru sebze dolması, kabak çiçeği dolması, hamsi dolması, midye dolması, mumbar dolması, kuzu gömleği dolması.

Çorbalar: Anne sütünden sonra tanışılan ilk içeceklerden biri olan çorbayla ilgili Hititlere (MÖ 1700-1450) ait yazılara rastlanmaktadır. Farsçada tuzlu su anlamına gelen çorba Rumence “ciorva”, Afganistan’da “şerva” olarak isim almıştır. (Işın, 2019). Restaurant kelimesi çorbadan türemiştir. XVIII. yüzyılda bu kelime iyileştiren çorba anlamına gelmekteydi (Spang, 2007).

Orta Asya’dan Anadolu’ya geçen Türkler çorba yapımını geliştirmişler ve birçok farklı çorba türü ortaya koymuşlardır (Yerasimos, 2010). Bugün pirinçle yapılan coğrafi tescilli çorbalar şunlardır (Köşker ve Özbey, 2021): Alanya Hülüklü Çorba ve Antep Lebeniye Çorbası. Coğrafi olarak tescillenmeyen pirinçle yapılan Türkiye’de en fazla tüketilen çorbalar; ezogelin, ıspanak kökü, köfteli, mahluta, maş, muni, pirinç, yayla, yuvarlama, yuvalama çorbalarıdır (Arlı ve Gümüş, 2007).

Tatlılar: Tatlıların tarihinin 2500 yıl öncesine dayandığı düşünülmektedir. Tatlının ana maddesi olan şeker kelimesi M.Ö. 324 yılında Sanskritçe dilinde yazılan Arthasatra’da “sarkara” olarak geçmektedir (Smith, 2015). Niteliklerine göre tatlılar; hamurla yapılan, meyveyle yapılan, sütle yapılan, helvalar, tahılla ve baklagille yapılan şeklinde sınıflandırılabilir (Halıcı, 2015).

Pirinçle yapılan en bilinen tatlı sütlaçtır. Tatlının kendisi de ismi de Türk mutfağına aittir ve sütlü aş kelimesinden türemiştir (Şavkay, 2000). Yapımında pirinç kullanılan bir diğer tatlı olan zerde tatlısı düğün tatlısı olarak da bilinir (Tezcan, 2000). Gaziantep mutfağına has sütlü zerde 2021 yılında coğrafi olarak tescillenmiştir (Hösükoğlu, 1994). Pirinç, süt ve tavukla yapılan tavukgöğsü tatlısı da Türk mutfağına muhallebi ismiyle girmiştir (Goldstein, 2015). Pirinç ve pirinç unuyla yapılan diğer önemli tatlılar ise kazandibi, pirinç helvası ve keşkülüdür.

Coğrafi İşaret Kavramı ve Önemi

Küreselleşmenin de etkisiyle daha da bilinçli hale gelen tüketiciler, ürünlerin özellikleri, menşei ve üretim yöntemleri hakkında giderek daha fazla bilgi talep etmeye başlamışlardır. Coğrafi İşaret, ürünün hem menşei hem de özelliklerini koruduğu için bu talepleri karşılamanın bir yolu olarak değerlendirilebilir. Bölgesel

kalkınmaya katkıda bulunmasının yanı sıra, coğrafi işaretlere değer katma, tüketicuyu aldatılmalardan önleme ve üreticilerin daha rekabetçi hale gelmelerine yardımcı olma potansiyeline de sahiptirler (Cardoso, vd., 2022). Coğrafi işaret, bir ürünü benzerlerinden farklı kılan ve bu farklılığı üretildiği yörenin sınırları içinde bulunan karakteristik özellikler yardımıyla elde eden diğer bir deyişle yöresel ürün olarak da ifade edilebilen, kalitesi, kökeni, üretim yöntemiyle benzerlerinden ayrılan, yöresi veya bölgesi ile özdeşleşmiş ve kolektif ya da anonim bir hak sağlayan tescil ve koruma uygulamaları olarak tanımlanabilir (Denk, 2022). Türkiye’de Avrupa Birliği mevzuat ve uygulamalarına paralel olarak 2017 yılında yürürlüğe giren 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerince coğrafi işaretler korunmaktadır. Mahreç ve menşei olmak üzere iki farklı tescil türü bulunmaktadır. Mahreç işaret, “üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan sınırları içinde gerçekleştirilen ürünler” için verilirken menşe adı “bütün özelliklerini üretildiği coğrafi alandan alan, üretim-işleme ve hazırlama süreçlerinin tamamının belirtilen coğrafi alanda gerçekleştiği ve aynı kalitede başka yerde üretilmeyen ürünler” için tescil olarak belgelendirilme türüdür (Tekelioğlu, 2019).

Pirinç, Türk Patent ve Marka Kurumu’nun ürünler için belirlediği 18 sınıflandırma içinde “Diğer Ürünler” grubunda sertifikalandırılan ve mutfakların vazgeçilmez önemli bir gıda malzemesidir. Bu ürün türlerinin coğrafi işaret ile koruma altına alınması hem özünde pirinç türlerinin hem de gastronomik mirasın temelini oluşturan pirinç ile üretilen çorbaların, yemeklerin ve tatlıların sürdürülebilirliği için oldukça önemlidir. Dolayısıyla Türkiye’de pirinç ile ilgili coğrafi işaretlerdeki görünüm aşağıda açıklanmıştır.

Coğrafi İşaret Tescilli Ulusal Pirinçler

Türk Patent ve Marka Enstitüsü Türkiye Coğrafi İşaretler web sitesinde tescil alan 8 pirince rastlanmaktadır. Bu pirinçler aşağıda yer alan Tablo 1’de görselleri, tescil türleri ve tescil tarihleri ile birlikte yer almaktadır.

Tablo 1. Türkiye’nin Coğrafi İşaret Tescilli Pirinç Türleri

Coğrafi İşaret Adı	Coğrafi İşaret Tescil Türü	Coğrafi İşaret Tescil Tarihi	Coğrafi İşaret Tescil Sahibi
 <i>İpsala Pirinci</i>		02.05.2016	Keşan Ticaret ve Sanayi Odası
 <i>Tosya Pirinci</i>		08.11.2017	Tosya Belediyesi
 <i>Karacadağ Pirinci</i>		28.03.2018	Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası
 <i>Konuralp Pirinci</i>		25.06.2019	Düzce İl Tarım Ve Orman Müdürlüğü

		28.07.2020	Bolu Ticaret ve Sanayi Odası
<i>Bolu Kıbrısık Pirinci</i>			
		05.07.2023	Bıga Ziraat Odası
<i>Bıga Pirinci</i>			
		17.09.2024	İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
<i>Çatalca Ormanlı Pirinci</i>			
		06.05.2025	Gönen Ziraat Odası
<i>Balıkesir Gönen Pirinci</i>			

Kaynak: <https://ci.turkpatent.gov.tr/coğrafi-isaretler/liste?il=&tur=&urunGrubu=&adi=Pirinci> adresinden yazarlar tarafından derlenmiştir.

Tabloda da görüldüğü üzere Türkiye’de coğrafi işaret tescili alan ilk pirinç, Marmara Bölgesinde yer alan Edirne ilinin İpsala ilçesinde yetiştirilen İpsala pirincidir ve 2016 Mayıs ayında tescil altına alınmıştır. Son coğrafi işaret tescili alan pirinç ise yine Marmara Bölgesinde yer alan Balıkesir ilinin Gönen ilçesinde yetiştirilen Balıkesir Gönen pirincidir ve 2025 yılının Mayıs ayında tescil almıştır. Ayrıca pirinç ile yapılan Bartın pirinçli mantısı ve Gaziantep pirinçli böreği yine pirinç özelinde tescillenen coğrafi işaretler olarak kayıtlarda yer almaktadır (<https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>). Başvuru işlemleri devam eden pirinç türlerinin de kayıtlarda olduğu görülmektedir. Aşağıda yer alan Tablo 2 bu pirinç türleri hakkında bilgi vermektedir.

Tablo 2. Türkiye’nin Coğrafi İşaret Başvuru İşlemleri Devam Eden Pirinç Türleri

Coğrafi İşaret Adı	Coğrafi İşaret Tescil Türü	Coğrafi İşaret Başvuru Tarihi	Coğrafi İşaret Başvuru Sahibi
<i>Bafra Pirinci</i>		11.10.2022	Bafra Kaymakamlığı
<i>Osmancık Beyaz Altın / Osmancık Pırlanta Pirinci / Osmancık Pirinci</i>		23.08.2024	Osmancık Kaymakamlığı
<i>Çilimli Siyah Pirinç</i>		31.12.2024	Çilimli Belediyesi

Gönüllü Pirinci		07.01.2025	Gercüş Kaymakamlığı
Ilgaz Pirinci		09.03.2025	Ilgaz Belediyesi, Sınırlı Sorumlu Ilgaz ve Çevre Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi

Kaynak: <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani> adresinden yazarlar tarafından derlenmiştir.

Yukarıdaki tabloda da görüldüğü üzere Türkiye'nin farklı yörelerinden 5 farklı pirinç türü için coğrafi işaret tescil inceleme süreci devam etmektedir. Bunların 1 tanesi menşe adı adayı iken diğer 4 tanesi mahreç işaret adayıdır.

Bu çalışma, şu amaçla gerekçelendirilmiştir. Hizan, Bitlis ilinin önemli bir ürünü olan pirincin üretiminin gerçekleştirildiği, modern tarıma ulaşımında biraz geride kaldığı düşünülen ve pirinç üretim potansiyelinin yeterince kullanılmadığı değerlendirilen bir merkezdir. Hizan'da yetiştirilen bu pirince, öncelikle coğrafi işaret tescilinin de desteği ile gastronomik bir kimlik kazanmak, tanıtımı gerçekleştirilerek yörede kırsal kalkınmanın öncü bir ürünü olmasını sağlamaktır.

Yöntem

Hizan pirincine gastronomik bir kimlik kazandırabilmek, tanıtımını gerçekleştirmek, üreticilerin sorunlarının olup olmadığını belirlemek ve literatür boşluğunu doldurmak amacıyla gerçekleştirilen bu çalışma iki aşamalı planlanmıştır. Öncelikle yöreye yapılan ziyaretlerle pirincin hem çeltik hem de pirinç hali alınarak laboratuvarında incelenerek karakteristik özellikleri ortaya çıkarılmıştır. İkinci aşamada ise üreticilerle mülakatlar gerçekleştirilerek yörede pirincin önemi, yöre gastronomisindeki yeri ve üretim aşamalarındaki durumu ortaya konulmuştur. Özellikle ikinci aşamada görüşme formu destekli mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Görüşme formu literatür destekli olarak hazırlanmıştır. Bu form hazırlanırken Hizan pirincinin tarihini, üretim sürecini, karakteristik özelliklerini ve bu pirinç ile yapılan yemekleri belirlemeye yönelik 8 sorudan oluşturulmuştur. Nitel bir desen ve amaçlı örneklem ile şekillendirilen çalışma, pirinç ile özellikle üretimini derinlemesine anlamaya yönelik veriler elde etmek için tasarlanmıştır (Hammett, Twyman ve Graham, 2015). Tenny, Brannan ve Brannan, (2017) çalışmalarında nitel araştırmalarda seçilen örneklem niteliğinin oldukça önemli olduğunu ifade etmektedir. Özellikle mülakatlarda görüşme sorularına net, açık ve doğru cevaplar verebilecek katılımcıları belirlemek de bir o kadar değerlidir. Çalışmanın başarısı, bu seçimleri doğru ve iyi yapmakta yatmaktadır. Mülakatlarda katılımcıların cevapları artık tekrarlanıyor ve çalışma kapsamında yeni ilave bilgiler belirmiyorsa araştırmanın doygunluğa ulaştığı söylenebilir ve mülakatlar sonlandırılabilir (Kerlinger vd., 2000). Yazarlar tarafından yöreye birçok kez seyahatler gerçekleştirilmiş ve toplamda 14 pirinç üreticisi ile yüz yüze mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Alınan cevaplar tekrar edilmeye başlayınca görüşmeler 14 pirinç üreticisi ile tamamlanmıştır. Bu yapılan mülakatların ortalama süresi 34 dakika olarak gerçekleştirilmiştir. Ziyaretler ve mülakatlardan görseller aşağıda yer alan Şekil 1'de görülmektedir.

Şekil 1. Hizan bölgesine yapılan ziyaretlerden görseller





Yapılan görüşmeler öncesi katılımcılara çalışma hakkında bilgi verilmiş ve katılımcı onamları alınmıştır. Gizlilik esasına dayanılarak çalışmaya katkı sunan Hizan pirinci üreticileri “K1, K2, K3....K14” şeklinde kodlanmıştır. Yine katılımcıların izinleriyle görüntü ve ses kayıtları gerçekleştirilmiştir. Elde edilen kayıtlar özenli ve dikkatli bir şekilde transkript edilerek forma aktarılmıştır. Analiz bu metinler üzerinden MAXQDA 2024 nitel veri analizi programı yardımıyla gerçekleştirilmiştir. Kelime bulutları bu program aracılığıyla oluşturulmuş olup, veriler içerik analizine tabi tutulmuştur. *Bu çalışmanın gerçekleştirilmesi için gerekli etik kurul izni, Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu Başkanlığı tarafından 27.06.2025 tarihinde gerçekleştirilen oturumda 2025/06-03 ve E.7475 karar sayı numarası ile alınmıştır.*

Bulgular

Hizan pirinci ile ilgili elde edilen çalışma bulguları laboratuvar incelemeleri ve üreticilerle yapılan mülakatların analizi üzerine şekillendirilmiştir. İlk olarak Hizan pirincinin çeltik ve pirinç halde değerlendirmeleri aşağıda yer almaktadır.

Hizan Pirinci Laboratuvar İnceleme Bulguları

Hizan pirincinin laboratuvar ortamında yapılan incelemelerinde karakteristik özelliği aşağıda yer alan Tablo 3'te hem çeltik hem de kabukları soyulduktan sonra pirinç olarak taşınması gereken özelliklere yer verilmiştir.

Tablo 3. Hizan Pirinci Çeltik ve Pirinç Karakteristik Özellikleri

Özellikler	Çeltik	Pirinç
Uzunluk	7,99mm	5,56mm
En	3,51mm	3,07mm
Bin Tane Ağırlığı	27,73gr	21,33gr
Protein Oranı	%8,1	%11,89

Kaynak: Yazarlar tarafından laboratuvar incelemeleri sonucu elde edilmiştir.

Hizan pirinci için yöreye yapılan ziyaretlerde çalışmaya katkı sunan katılımcıların demografik özellikleri aşağıda yer alan Tablo 4'te yer almaktadır.

Tablo 4. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Cinsiyet	Sayı	%	Eğitim Durumu	Sayı	%
Erkek	14	100	İlkokul	3	21,4
Kadın	0	0	Ortaokul	7	50,0
Toplam	14	100	Lise	4	28,6
Yaş	Sayı	%	Meslek	Sayı	%
18-29 yaş	2	14,3	İşsiz	2	14,3
30-39 yaş	3	21,4	Özel	-	0,0
40-49 yaş	4	28,6	Kamu	-	0,0
50-59 yaş	2	14,3	Çiftçi	8	57,1
60 yaş ve üzeri	3	21,4	Emekli	4	28,6
Toplam	14	100	Toplam	14	100

Mülakat yapılan katılımcıların tamamı erkektir. Ağırlıklı olarak 40 ve üzeri yaşta olan Hizan pirinci üreticileri, ortaokul (%50,0), lise (%28,6) ve ilkokul (%21,4) eğitim derecelerine sahiptirler. Katılımcıların meslek dağılımı da çiftçi (%57,1), emekli (%28,6) ve işsiz (%14,3) olarak belirlenmiştir.

Yöreye yapılan ziyaretlerde Hizan pirincinin çeltik hali ve kabuklarından soyulduktan sonra pirinç hali aşağıda yer alan Şekil 2’de gösterilmiştir.

Şekil 2. Hizan Bölgesine Yapılan Ziyaretlerden Görseller



Kaynak: Yazarlar fotoğraf arşivinden

Özellikle pirinç olarak Hizan pirincinin görünümüne bakıldığında Diyarbakır Karacadağ pirinci ile büyük benzerlik gösterdiği söylenebilir.

Hizan Pirinci Katılımcı Görüşlerine Ait Bulgular

Bölgeye yapılan ziyaretlerde üreticilerle gerçekleştirilen mülakatların dökümleri aşağıda yer alan tabloda öncelikle sorular yer almaktadır. Sorulara verilen cevaplar MAXQDA 2024 nitel veri analiz programı yardımıyla kelime bulutu haline getirilerek okuyucuyla paylaşılmış ve yorumlanmıştır. Son iki soruda ise doğrudan üretici cevaplarından alıntılara yer verilerek tablo oluşturulmuştur.

Tablo 5. Mülakat Sorularına Verilen Katılımcı Cevaplarının Kelime Bulutu ve Yorumları

Sorular	Katılımcı görüşleri
Hizan pirincini yıllık yaklaşık ne kadar üretiyorsunuz?(Kg)	
Ne kadar süredir yörenizde Hizan pirinci üretilmektedir?	

Eğer talep olursa daha çok Hizan pirinci üretir misiniz?	
Hizan pirinci üretiminde herhangi bir sorun ile karşılaşılıyor musunuz?	
Hizan pirinci ile hangi yemekleri daha çok yaparsınız?	
Sizce Hizan pirincini diğer pirinçlerden ayıran temel özelliği nedir?	K1: “Taneleri küçüktür ve pişirirken su ile temas etmesi ile büyür. Diğer pirinçlere göre daha fazla su çekmektedir. Ayrıca yetiştirilirken sürekli sulanmalı ve 3 ay süreli suyun içinde kalmalıdır. En önemli özelliği şeker hastaları rahatlıkla pirincimizi tüketebilir. Yerelde biz – berzan pirinci- deriz” K7: “Küçük tanelidir pirincimiz ve şekil olarak Karacadağ pirincine de benzer. Ancak Karacadağ pirinci bir sefer su serpiliş suda bekletilirken bizim pirincimiz 3 ay süre ile tarlada suyun içinde bekletilmektedir” K11: “Bizim pirincimiz daha fazla su çekmektedir. Ayrıca şeker hastaları bu pirinci gönül rahatlığı ile tüketebilir”
En iyi şekilde Hizan pirinci nasıl yetiştirilmelidir?	K3: “Berzan pirinci (Hizan pirincinin yöredeki ismi), tarlada en az 3 ay boyunca sulanmalıdır. 3 ay sonunda yaş-kuru ve yaş-kuru şeklinde kesilmeye başlar. Yetiştirme süreci en fazla 4,5 ay sürmektedir” K6: “Pirincimizin sürekli sulanması gerekir ve su içinde beklemelidir. Yüksek seviyede nemlendirmeniz gerekir. Tarlayı da suyu tutacak şekilde hazırlamanız gerekir. En iyi ekim zamanı mayıs ayı sonu, Haziran ayı 15’ine kadardır” K12: “Toprağı derin şekilde sürerek tarla bekletilir ve kışı öyle geçirir. Haziran ayına yaklaştığımızda pirinç ekim zamanı gelmiştir. Tarla su tutacak şekilde hazırlanır ve pirinç ekimi yapılır. Hizan pirinci suyu sever ve sürekli suda beklemelidir. Suyu azaltırsanız yabancı otlar veya –kırm- hastalığı ile karşılaşabilirsiniz”

Tablo 5’te yer alan bilgilere bakıldığında köyde ortalama 400-500kg civarında hane başına üretim gerçekleştirilmektedir. 200-250kg üretim gerçekleştiren çiftçiler olduğu gibi üretim miktarı 800kg bulan çiftçiler de vardır. Yörede genel olarak verilen cevaplara bakıldığında 100 yılı aşkın süredir pirinç üretilmektedir. Ancak daha fazla süre olarak 2-3 kuşak hatta 6 kuşaktır pirinç ürettiklerini belirten katılımcılar da vardır. Dolayısıyla pirinç üretim süresinin yörede daha da uzun süredir gerçekleştiği söylenebilir.

Katılımcılar pirinç üretimini daha da fazla arttırmak istemektedirler ancak sulama, üretimde bilgi ve eğitim, yakıt ve üretildikten sonra yakın konumda işleme (değirmen) destekleri ile bu üretimin artabileceğini dile

getirmektedirler. Özellikle geçmişte yörede var olan değirmenin bu kapsamda kullanıldığı ancak günümüzde atıl olarak kaldığı belirtilmiştir. Çiftçiler ile bu değirmen yerinde ziyaret edilmiş ve az bir masrafla tekrar eski işlevine dönüştürülebileceği görüşüne varılmıştır. Köylüler pirinçlerini en yakın Diyarbakır'da bulunan bir fabrikaya götürmek zorunda kaldıklarını ifade etmektedirler. Bu da onlar için bir maliyet olarak görülmektedir.

Hizan pirinci üretiminde kısmen de olsa su sorunu yaşadıklarını belirten üreticiler ayrıca "kıran" adını verdikleri hastalıkla da mücadelede zorlandıklarını dile getirmişlerdir. Buna ilave olarak gübreleme ve ilaçlamada yüksek satış fiyatlarının üretimi sektöre uğrattığı ifade edilmiştir. Dolayısıyla özellikle su ve tarlada karşılaşılan hastalık sorunları ivedilikle çözüme kavuşturulmalı, pirinç üretimi desteklenmelidir. Hizan pirinci ile yörede yapılan yemeklere bakıldığında en fazla ayran aşı cevabı verilmiştir. Sonrasında lahana sarması, sebze dolması, içli köfte, girav çorbası ve jajoron çorbası sırasıyla tekrarlanan yemek türleridir.

Hizan pirincini diğer pirinçlerden ayıran en temel özellikler; katılımcı görüşlerine göre şeker hastalarının rahatlıkla tüketebilir nitelikte olması, en az 3 ay süre ile su içinde beklemesi ve en fazla 4,5 aylık süreçte üretimin tamamlanması olarak belirtilebilir. En iyi Hizan pirinci üretimi, en geç mayıs ayı sonunda ekimi tamamlanmalı, en az 3 ay boyunca su içinde gelişimi tamamlanmalı, bu süreçte tarla içi gözlenmeli ve kıran adı verilen hastalığa engel olunmalı ve sonrasında Ekim ayı başlarında hasat gerçekleştirilmelidir.

Tartışma ve Sonuç

Pirinç, sadece küresel anlamda bireylerin beslenme ihtiyacını karşılamak için değil aynı zamanda kırsal kalkınmayı desteklemek ve ekolojik dengeyi sürdürebilmek için de yetiştirilmelidir (Abd Rahman vd., 2025). Bitlis'in Hizan yöresi de bu açıdan pirinç üretiminin gerçekleştirildiği önemli bir merkezdir. Bu çalışma, Hizan bölgesinde üretilen pirinci konu almış ve onun gastronomik kimlik kazanarak yörede turizm destekli kalkınmayı tetiklemeyi amaçlamıştır. 14 Hizan pirinci üreticisi ile gerçekleştirilen mülakatlar sonucunda; yörede en az 100 yıldan beridir pirinç üretiminin gerçekleştirildiği, ortalama hane başına 400-500kg verim elde edilebildiği, üretimde özellikle merkezi hükümetin de desteği ile hastalık ve su sorunlarının çözümüyle daha fazla pirinç üretilebileceği tespit edilmiştir. Yöre mutfağında öncelikle ayran aşı olmak üzere lahana sarması ve sebze dolması gibi çeşitli yemeklerde Hizan pirincinin severek tüketildiği belirlenmiştir.

Alamyar ve Boz (2021) yaptıkları çalışmalarında pirinç üreticilerin üretim ve pazarlama hususlarında sorunlar yaşadıklarını dile getirmişlerdir. Çalışma bulgularımız özellikle üretim aşamasında pirincin işlenmesi ve ilaç ile gübre temini problemlerinde benzerlik göstermektedir. Hizan pirinç üretiminde mazot veya gübre desteği ile birlikte kırmı hastalığına yönelik çözüm üretebilecek önerileri çiftçiler yerel kamu kurumları ve merkezi hükümetten beklemektedir. Bu yardımların sağlanması ile üretimin rahatlıkla yörede artacağını üreticiler dile getirmişlerdir. Benzer bulgular farklı çalışmalarda da elde edilmiştir (Abd Rahman, 2025; Kodama vd., 2022). Finansal kaynaklara ulaşımın kolaylaşması ve bilinçli üretimde yenilikçi uygulamaların kullanım hizmetinin çiftçilere ulaştırılması üreticilerin yatırım yapmasını sağlayarak üretim miktarını artırabilir ve bu durum kırsal kalkınmada tetikleyici bir etki yaratabilir. Aynı zamanda pirinç üretimi çeşitlenebileceği gibi verim de artabilir (Rahman vd., 2015; Yuni vd., 2022).

Çalışma sonuçları doğrultusunda ilgili kamu kurumu ve diğer paydaşlara şu öneriler geliştirilmiştir:

- Üreticilerin kıran adını verdikleri hastalıkla ilgili il veya ilçe tarım ve orman müdürlüğünün desteği gereklidir. Bu hususta gerekli eğitim ve mühendislik desteği mutlaka çiftçilere verilmelidir.
- Topraktaki nemlilik oranı ve çiftçiler tarafından istenilen su düzeyinin sağlanması için gerekli altyapı ve sulama desteği yerel yönetim tarafından karşılanmalıdır.
- Hizan pirincine gastronomik bir kimlik kazandırabilmek için şehirde en fazla coğrafi işaret tesciline sahip kurum olan Bitlis Eren Üniversitesi'nin hızlıca coğrafi işaret tescil sürecini başlatması gerekmektedir.
- Hizan pirincinin satış ve pazarlama faaliyetlerinin daha profesyonel gerçekleştirilmesi için öncelikle bir üretici birliği veya kooperatif kurulabilir. Yörede yerel halk tarafından üretilen ürünlerin ziyaretçilere sunulması yerel ekonomik kalkınma için önem arz etmektedir (Çekiç vd., 2023; Onat, 2024).
- Turizm ihtisaslaşma konusunda öncü olan Bitlis Eren Üniversitesi ve diğer paydaşların destekleri ile festival, şenlik, kongre gibi etkinliklerle Hizan pirincinin tanıtımı sağlanmalı, yörede turizm bilinci geliştirilmelidir.
- Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinin sağlanması için Hizan pirinci üretimi kesintisiz şekilde gerçekleştirilmelidir. Aksi halde pirinç üretim miktarı azalabileceği gibi yöresel yemekler yok olma

tehdidiyle karşı karşıya kalacaktır. İlgili kamu kurumları bu hassasiyeti de göz önünde bulundurmalıdır.

Bu çalışmanın en temel sınırlılıkları Hizan pirinci kapsamında yöreye yapılan ziyaretlerde mülakatlar gerçekleştirilen 14 üretici görüşleridir. Gelecekte yapılacak çalışmalar farklı yörelerde benzer şekilde olabileceği gibi Hizan pirinci üretim aşamaları ve modern tarım uygulamalarına odaklanabilir. Farklı bir çalışma ise tüketicilerde Hizan pirincini satın alma istekliliğini araştırabilir. Diğer bir çalışma ise katılımcıların iddialı şekilde ileri sürdükleri şeker hastalarının bu birinci rahatlıkla tüketip tüketemeyeceğini inceleyebilir. Kültürel mirasa sahip ürünlerin coğrafi işaret uygulamaları ile koruma altına alınmalı ve gastronomik ürünlerin geleceği sürdürülebilirlik politikalarıyla güvence altına alınmalıdır.

Kaynakça

- Abd Rahman, N. S., Arifin, K., and Aiyub, K. (2025). Advancing global food security via multi-dimensional strategies for sustainable paddy productivity. *Multidisciplinary Reviews*, 9(4), 1-16. <https://doi.org/10.31893/multirev.2026097>
- Alamyar, R., ve Boz, İ. (2021). Üreticilerin pirinç pazarlamada yaşadıkları sorunlar ve çözüm önerileri: Takhar-Afganistan örneği. *ISPEC Journal of Agricultural Sciences*, 5(2), 381-392.
- Arcieri, M., and Ghinassi, G. (2020). Rice cultivation in Italy under the threat of climatic change: Trends, technologies and research gaps. *Irrigation and Drainage*, 69(4), 517-530.
- Arlı, M. ve Gümüş, H. (2007, 10-15 Eylül). Türk mutfak kültüründe çorbalar. ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (s.143-158). Ankara
- Baykan, S., ve Tekgül, N. (1993). Evlerimizde pişirilen pilav çeşitleri üzerine bir araştırma. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*, (3), 1-11.
- Bulut, İ. (2006). *Genel tarım bilgileri ve tarımın coğrafi esasları (ziraat coğrafyası)*. Ankara: Gündüz Eğitim ve Yayıncılık.
- Cardoso V.A., Lourenzani A.E.B.S., Caldas M.M., Bernardo C.H.C., and Bernardo R. (2022). The benefits and barriers of geographical indications to producers: A review. *Renewable Agriculture and Food Systems*. 37(6):707-719. doi:10.1017/S174217052200031X
- Çekiç, İ., Bulut, Z., ve Oğan, Y. (2023). Coğrafi işaretli ürünlere ilişkin yerli turist tutumları üzerine bir inceleme. *Artvin Çoruh Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 9(1), 242-255.
- Denk, E. (2022). Coğrafi işaretler standardizasyonu ve uygulamalarına yönelik bir model önerisi. (Yayınlanmamış Doktora Tezi) Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Doğanay, H., ve Coşkun, O. (2019). *Tarım Coğrafyası*. Ankara: Pegem Akademi Yayınevi.
- Emecen, F. (1993). "Çeltik", *İslam Ansiklopedisi*, 8. cilt, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, ss. 265-266.
- Goldstein, D. (2015). *The oxford companion to sugar and sweets*. ABD: Oxford University Press.
- Google Arts and Culture (2025). *Türkiye'nin klasik lezzetleri: dolma çeşitleri*. Erişim Tarihi: 09.08.2025, <https://artsandculture.google.com/story/t%C3%BCrkiye%E2%80%99nin-klasik-lezzetleri-dolma%C3%87e%C5%9Fitleri-turkey-tourism-promotion-and-development-agency/IAUh1k8z9qswDA?hl=tr>
- Göney, S. (1980). *Sıcak bölgelerde ziraat hayatı*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Coğrafya Enstitüsü Yayını (No. 116).
- Güngördü, E. (2006). *Türkiye'nin beşeri ve ekonomik coğrafyası*. Ankara: Asil Yayın Dağıtım.
- Güzeler, N., ve Özbek, Ç. (2021). Traditional anatolian ceremonial dishes. *Aydın Gastronomy*, 5(2), 167-176.
- Halıcı, N. (2015). *Türk Mutfakı*, İkinci Baskı. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık.
- Hammett, D., Twyman, C., and Graham, M. (2015). *Research and Fieldwork in Development*. Routledge
- Hatae, K., Kasahara, M., Tanisawa, Y., Shimada, A., Nakatani, K., Zhuorong, Y., ... and Monico, A. (1997). The habit of eating rice in four countries: Japan, China, Spain and France. *Journal of Consumer Studies & Home Economics*, 21(4), 349-361.

- Holder, S. H., and Grant, W. R. (1979). *US Rice Industry. US Department of Agriculture, Economics, Statistics, and Cooperatives Service, (Agricultural Economic Report No. 433)*, Erişim Tarihi: 12.08.2025, <https://play.google.com/books/reader?id=7wPvtqKQDOIC&pg=GBS.PT3>.
- Hösükoğlu, F. (1994). Astarlı sütlaç. F. Halıcı (Ed.), *Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi içinde* (ss. 143). Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayını.
- Işın, M. P. (2019). *Mahmud Nedim bin Tosun aşçıbaşı bir Osmanlı subayının yemek kitabı* (4. Basım). İstanbul: YKY.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler, *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Kodama, W., Pede, V. O., Mishra, A. K., Cuevas, R. P. O., Ndayiragije, A., Cabrera, E. R., ... and Ali, J. (2022). Assessing the benefits of green super rice in Sub-Saharan Africa: Evidence from Mozambique. *Q Open*, 2(1), <https://doi.org/10.1093/qopen/qoac006>
- Köşker, H., ve Özbey, Z. (2021). An evaluation on soup and geographically indicated soups in Turkish cuisine culture, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(3), 471-489.
- Latham, A. J. H. (2013). *Rice: The primary commodity*. Newyork: Routledge.
- Sauner Leroy, M. H. S. (2008). *The Way to the Heart is Through The Stomach. Culinary Practices in Contemporary Turkey*.
- Sauner Leroy, M. H. (2008). *The way to the heart is through the stomach: Culinary practices in contemporary Turkey*. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.), *Turkish cuisine* (ss. 261–279) içinde. Ministry of Culture and Tourism, Republic of Turkey.
- Merdol, T. K. (1998). *Tarihten günümüze toplumlar ve beslenme alışkanlıkları, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, ss. 135-143. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Media (2025). *Rice statistics*. Erişim Tarihi: 23.09.2025, <https://media.market.us/rice-statistics/>
- Onat, G. (2024). Yerel halkın bakış açısıyla coğrafi işaretli ürünlerin değerlendirilmesi: Rize örneği. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(92), 1416-1429.
- Öz, M. (1999). *XV. yüzyıldan XVII. yüzyıla Samsun yöresi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Özçelebi, M. A., ve Yılmaz, C. (2020). Samsun'da çeltik üretimi ve pirinç imalat sanayi. *Kesit Akademi Dergisi*, 6(24), 324-349.
- Pereira, J. A., and Guimarães, E. P. (2010). History of rice in Latin America. *Rice: Origin, Antiquity and History*, 432-51. India: Taylor ve Francis Group CRC Press.
- Rahman, M. A., Thant, A. A., Win, M., Tun, M. S., Moet, P., Thu, A. M., ... and Singh, R. K. (2015). Participatory varietal selection (PVS): a "bottom-up" breeding approach helps rice farmers in the Ayeyarwady Delta, Myanmar. *SABRAO Journal of Breeding & Genetics*, 47(3).
- Sadot (2025). *Rice Through the Ages: From Ancient Cultures to Modern Cuisines*. Erişim Tarihi: 10.08.2025, <https://www.sadotgroupinc.com/rice-through-the-ages-from-ancient-cultures-to-modern-cuisines/>
- Sağlık Bakanlığı (2025). *Çeltik Ekimi Kanunu*. Erişim Tarihi: 09.08.2025, <https://www.saglik.gov.tr/TR-10382/tarihi23061936--sayisi3039-celtik-ekimi-kanunu.html>
- Smith, A. F. (2015). *Sugar: A global history*. Londra: Reaktion Books.
- Spang, L. R. (2007). *Restoranın icadı Paris ve modern gastronomi kültürü*. (Çev. B. S. Şener). Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Şavkay, T. (2000). *Tatlı kitap Türk ve dünya tatlıları*. İstanbul: Şekerbank ve Radikal Yayını.
- Tarım ve Orman Bakanlığı (2025). *Tarım Ürünleri Piyasaları Raporu*. Erişim Tarihi: 09.08.2025, <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/tepge/Belgeler/PDF%20Tar%C4%B1m%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Piyasalar%C4%B1/2025Temmuz%20Tar%C4%B1m%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Raporu%20%C3%87eltik%20Tar%C4%B1m%20%C3%9Cr%C3%BCnleri%20Piyasalar%C4%B1%20Raporu%20Temmuz%202025.pdf>

- Tenny, S., Brannan, J.M., and Brannan, G.D. (2017). *Qualitative study*. StatPearls Publishing, Treasure Island (FL). PMID: 29262162.
- TEPGE, (2024). *Pirinç Durum Raporu*. Erişim Tarihi: 09.08.2025, <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/tepge/Belgeler/PDF%20DurumTahmin%20Raporlar%C4%B1/2024%20Durum-Tahmin%20Raporlar%C4%B1/Prin%C3%A7Durum%20Tahmin%20Raporu%202024-406%20TEPGE.pdf>
- Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi işaretler ve Türkiye uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 47-75
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- TMO (2025). *Türkiye çeltik ekiliş-üretim-verim ve TMO alımları*. Erişim Tarihi: 23.09.2025 <https://www.tmo.gov.tr/Upload/Document/istatistikler/tablolari/6celtikeuva.pdf/>
- Yuni, D. N., Agbanike, T. F., Chukwu, A. B., Anochiwa, L. I., Enyoghasim, M. O., Uwajumogu, N. R., ... and Ogwuru, H. O. (2022). Access to credit for rice farmers and its impact on productivity: the case of Ebonyi State, Nigeria. *Studies in Agricultural Economics*, 124(1), 37-43. <https://doi.org/10.7896/j.2236>
- Yerasimos, M. (2010). *500 yıllık Osmanlı mutfağı* (5. Basım). İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yılmaz, S. ve Yılmaz, M. (2022). Türk mutfağında pilavın yeri ve coğrafi işaretli pilav örnekleri.
- Y. Seçim, S. Z. Kavacık ve C. Uslu (Ed.), *Multidisipliner yönüyle gastronomi alanında güncel çalışmalar* içinde (ss. 222-238). Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.