



**GASTRONOMİ KİMLİĞİ UNSURLARININ
GELİŞTİRİLMESİ VE COĞRAFİ BİLGİ
SİSTEMLERİ DESTEKLİ BİR MODEL**

Doktora Tezi

Gökhan ERŞEN

Eskişehir 2024

**GASTRONOMİ KİMLİĞİ UNSURLARININ GELİŞTİRİLMESİ VE COĞRAFI
BİLGİ SİSTEMLERİ DESTEKLİ BİR MODEL**

Gökhan ERŞEN

Doktora Tezi

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Danışman: Prof. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ

Eskişehir Anadolu Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Ocak 2024

Bu tez çalışması BAP Komisyonunca kabul edilen 2003E066 no'lu proje kapsamında desteklenmiştir.

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

Gökhan ERŞEN'in "Gastronomi Kimliği Unsurlarının Geliştirilmesi ve Coğrafi Bilgi Sistemleri Destekli Bir Model" başlıklı tezi 19 Ocak 2024 tarihinde, aşağıdaki jüri tarafından Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin 37. Maddesi uyarınca ilgili maddeleri uyarınca Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Turizm İşletmeciliği Programı'nda, Doktora tezi olarak değerlendirilerek kabul edilmiştir.

İmza

Üye (Tez Danışmanı) : Prof. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ

Üye :Prof. Dr. Hakan YILMAZ

Üye :Prof. Dr. Alper ÇABUK

Üye :Doç. Dr. Serdar EREN

Üye :Doç. Dr. Olcay KILINÇ

Prof. Dr. Saime ÖNCE
Anadolu Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

ÖZET

GASTRONOMİ KİMLİĞİ UNSURLARININ GELİŞTİRİLMESİ VE COĞRAFI BİLGİ SİSTEMLERİ DESTEKLİ BİR MODEL

Gökhan ERŞEN

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Anadolu Üniversitesi,

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü,

Ocak 2024

Danışman: Prof. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ

Kimlik, toplumları birbirinden ayıran, topluma benlik özelliğini kazandıran ve “biz” duygusunu oluşturan bir olgudur. Kimlik kapsamında ele alınabilecek kültürel kimlik ise gelenekler, görenekler, el sanatları ve toplumun yeme içme kültürünü kapsamaktadır. Bu bağlamda her mutfağın, sahip olduğu kendine özgü belirleyici ve ayırt edici özellikleri gastronomik kimliği meydana getirir. Özü itibarı ile gastronomik kimlik; topluma eş benzeri olmayan ve zaman içerisinde toplumsal simge haline dönüşen bir gastronomiye sahip olma imkânı verir.

Gastronomik kimliğe dair yerli ve yabancı literatür incelendiğinde yapılan ilk çalışmalar çok yakın bir tarihte yapılmış olmamasına rağmen gastronomi ve kimlik ilişkisi günümüzde yerli literatürde giderek ilgi gören bir konu haline gelmeye başlamıştır. Konuyla ilgili yapılan akademik çalışmalar gastronomik kimliğin ne olduğu, hangi unsurların gastronomik kimliği oluşturabileceği gibi temaları ele almış fakat kapsamlı ve sınırları belli olan, uygulamaya dönük bir yöntem ortaya konamamıştır. Gerçekleştirilen bu çalışmaların çoğu da yeni bir şey ortaya koymaktan ziyade birbirini tamamlar nitelikte, bir birinin devamı olan çalışmalardır. Konuyla ilgili ilk kavramsal model Harrington tarafından ortaya konmuştur. Araştırmacı gastronomik kimlik oluşturan unsurları kavramsal bir model ile açıklamaya çalışmış fakat uygulamaya dönük bir çalışma gerçekleştirilmemiştir.

Bu çalışma ile detaylı, kapsamlı ve uygulamaya yönelik gastronomi kimlik unsurlarının yer aldığı bir model geliştirilmiştir.

Anahtar Sözcükler: Gastronomi, Gastronomik kimlik, Coğrafi bilgi sistemleri.

ABSTRACT

DEVELOPMENT OF GASTRONOMY IDENTITY ELEMENTS AND A MODEL WITH SUPPORT OF GEOGRAPHICAL INFORMATION SYSTEMS

Gökhan ERŞEN

Department of Tourism Management
Anadolu University,
Institute of Graduate Education,
January 2024

Supervisor: Prof. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ

Identity is a phenomenon that distinguishes societies from each other, gives society its identity and creates the feeling of "we". Cultural identity, which can be considered within the scope of identity, includes traditions, customs, handicrafts and the eating and drinking culture of the society. In this context, the distinctive and distinctive features of each cuisine create its gastronomic identity. In essence, gastronomy identity; It gives the society the opportunity to have a gastronomy that is unique and has become a social symbol over time.

When the domestic and foreign literature on gastronomy identity is examined, although the first studies were not done very recently, the relationship between gastronomy and identity has started to become a subject of increasing interest in the domestic literature today. Academic studies on the subject have discussed themes such as what gastronomy identity is and which elements can form gastronomy identity, but a comprehensive and practical method with clear boundaries has not been put forward. Most of these studies are complementary to each other and are continuations of each other, rather than presenting anything new. The first conceptual model on the subject was put forward by Harrington. The researcher tried to explain the elements that make up the gastronomy identity with a conceptual model, but no practical study was carried out.

With this study, a model that includes detailed, comprehensive and practical gastronomy identity elements has been developed.

Keywords: Gastronomy, Gastronomic identity, Geographic information systems.

ÖNSÖZ

Doktora tez çalışmamın planlanması, araştırılması ve yürütülmesinde destek ve ilgisini esirgemeyen, bilgi ve tecrübeleriyle çalışmamın bilimsel temeller ışığında tamamlanmasını sağlayan Sayın danışman hocam Prof. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ'ye teşekkürü bir borç bilirim. Tez izleme jürimde yer alıp bu süreç boyunca benden bilgi ve desteklerini esirgemeyen Prof. Dr. Alper ÇABUK ve Prof. Dr. Hakan YILMAZ hocalarıma çok teşekkür ederim. Değerli vakitlerini ayırıp tez savunma jürimde yer alan ve çok değerli katkılar sunan Doç. Dr. Olcay KILINÇ ve Doç. Dr. Serdar EREN hocalarıma da buradan çok teşekkür ediyorum.

Tez çalışmam boyunca olumsuzluğa her kapıldığımda beni motive eden ve en büyük destekçim olan sevgili eşim Türkan'a sonsuz teşekkür ederim. Tez çalışmam tamamlandığında on bir aylık olan, hayatımıza sonsuz mutluluk ve huzur getiren oğlum Arda'ya da burada yer vermekten gurur duyduğumu belirtmek isterim.

Sadece doktora eğitimi değil tüm hayatım boyunca maddi ve manevi desteklerini hiçbir zaman esirgemeyen, varlıklarının bana güç verdiği ailem, annem Neziha ERŞEN, babam Telat ERŞEN ve kardeşim Merve'ye sonsuz sevgi ve teşekkürlerimi sunarım.

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Anadolu Üniversitesi tarafından kullanılan “bilimsel intihal tespit programı”yla tarandığını ve hiçbir şekilde “intihal içermediğini” beyan ederim.

Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçlara razı olduğumu bildiririm.

Gökhan ERŞEN

İÇİNDEKİLER

BAŞLIK SAYFASI.....	Hata! Yer işareti tanımlanmamış.
JURİ VE ENSTİTÜ ONAYI	ii
ÖZET	iii
ABSTRACT.....	iv
ÖNSÖZ.....	v
ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLolar DİZİNİ	ix
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	x
1. GİRİŞ	1
1.1. Problem	2
1.2. Amaç	2
1.3. Önem	3
1.4. Sınırlılıklar.....	4
1.5. Tanımlar	4
2. KURAMSAL TEMELLER.....	5
2.1. Gastronomi ve Gastronomi Turizmi	5
2.2. Gastronomik Kimlik Unsurları.....	10
3. YÖNTEM.....	24
3.1. Araştırma Deseni	25
3.2. Görüşme Soru Formunun Hazırlanması.....	25
3.3. Çalışma Kümesi.....	26
3.4. Veri Toplama Süreci	27
3.5. Veri Analizi	28
4. BULGULAR	30
4.1. Demografik Bulgular	30
4.2. Temalar Boyutuyla Bulgular	30
4.2.1. Üretim.....	30
4.2.1.1. Bölgede yetişen tarım ürünleri.....	31
4.2.1.2. Bölgeden elde edilen çiftlik ürünleri.....	33
4.2.1.3. Bölgeden elde edilen süt ürünleri	35
4.2.1.4. Bölgede yetişen yabani otlar.....	37

4.2.1.5.	Bölgede yetişen baharatlar	41
4.2.1.6.	Bölgeye has yerel malzemeler	42
4.2.1.7.	Bölgeye sonradan adapte edilen ürünler	43
4.2.1.8.	Bölgeye has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler.....	43
4.2.2.	Muhafaza Etme	45
4.2.2.1.	Etlerin muhafaza edilmesi	45
4.2.2.2.	Deniz ürünlerinin muhafaza edilmesi	47
4.2.2.3.	Sebzelerin muhafaza edilmesi	48
4.2.3.	Piştirme.....	49
4.2.3.1.	Tarım ürünlerinin pişirilmesi.....	49
4.2.3.2.	Çiftlik ürünlerinin pişirilmesi	52
4.2.3.3.	Yabani otların pişirilmesi	55
4.2.4.	Ritüeller	57
4.2.4.1.	Düğünde hazırlanan ve sunulan yiyecek ve içecekler.....	57
4.2.4.2.	Ölümde hazırlanan ve sunulan yiyecek ve içecekler	59
4.2.5.	Etkinlikler	61
4.3.	İlçeler Boyutuyla Bulgular	61
4.3.1.	Urfa.....	62
4.3.2.	Karaburun	70
4.3.3.	Çeşme	75
4.3.4.	Seferihisar.....	81
4.3.5.	Menderes	86
4.3.6.	Selçuk	91
5.	SONUÇ VE ÖNERİLER.....	97
5.1.	Sonuç.....	97
5.2.	Öneriler	103
5.2.1.	<i>Yerel yönetim ve turizm paydaşlarına öneriler.....</i>	105
5.2.2.	<i>Gelecek araştırmalar için öneriler</i>	108
	KAYNAKÇA.....	109
	EKLER	
	ÖZGEÇMİŞ	

TABLÖLAR DİZİNİ

Tablo 1. Gastronomik kimliğı oluşturan faktörler.....	12
Tablo 2. Gastronomik kimliğı dair yapılan çalışmalar	18
Tablo 3. Çalışma örneklemine ait yerleşke tipleri/türleri	26
Tablo 4. Verilerin elde edildiğı mahalle tipleri/türleri.....	26
Tablo 5. Veri toplanan yerleşip tiplerine ilişkin bilgiler.....	27
Tablo 6. Görüşme yapılan kişi sayısının destinasyonlara/bölgelere göre dağılımı	28
Tablo 7. Bölgeye has yerel malzemeler	42
Tablo 8. Bölgeye sonradan adapte edilen ürünler	43
Tablo 9. Bölgeye has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler	44
Tablo 10. Bölgede yiyecek içeceğe dair düzenlenen etkinlikler	61

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. Gastronomik kimlik modeli	16
Şekil 2. Araştırma süreci akış şeması.....	24
Şekil 3. Bölgede yetişen tarım ürünlerine ait haritalar.....	32
Şekil 4. Bölgede yetişen tarım ürünlerine ait haritalar (Şekil 3'ün devamı).....	33
Şekil 5. Bölgeden elde edilen çiftlik ürünlerine ait haritalar.....	34
Şekil 6. Bölgeden elde edilen çiftlik ürünlerine ait haritalar (Şekil 5'in devamı)	35
Şekil 7. Bölgeden elde edilen süt ürünlerine ait haritalar	36
Şekil 8. Bölgeden elde edilen süt ürünlerine ait haritalar (Şekil 7'nin devamı).....	37
Şekil 9. Bölgede yetişen yabani otlara ait haritalar.....	38
Şekil 10. Bölgede yetişen yabani otlara ait haritalar (Şekil 9'un devamı).....	39
Şekil 11. Bölgede yetişen yabani otlara ait haritalar (Şekil 10'un devamı).....	40
Şekil 12. Bölgede yetişen baharatlara ait haritalar.....	41
Şekil 13. Etlerin muhafaza edilmesi	46
Şekil 14. Deniz ürünlerinin muhafaza edilmesi.....	47
Şekil 15. Sebzelerin muhafaza edilmesi.....	48
Şekil 16. Tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araçlar	50
Şekil 17. Tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan ekipmanlar	51
Şekil 18. Tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan yöntemler.....	52
Şekil 19. Çiftlik Ürünlerinin Pişirilmesinde Kullanılan Araçlar	53
Şekil 20. Çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan ekipmanlar	54
Şekil 21. Çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan yöntemler	54
Şekil 22. Yabani otların pişirilmesinde kullanılan araçlar	55
Şekil 23. Yabani otların pişirilmesinde kullanılan ekipmanlar	56
Şekil 24. Yabani otların pişirilmesinde kullanılan yöntemler	57
Şekil 25. Düğünde hazırlanan ve sunulan yiyecek ve içecekler	58
Şekil 26. Düğünde hazırlanan ve sunulan yiyecek ve içecekler (Şekil 25'in devamı) ...	59
Şekil 27. Cenaze törenlerinde hazırlanan yiyecek ve içecekler.....	60
Şekil 28. Urla'da yetişen tarım ürünleri.....	62
Şekil 29. Urla'dan elde edilen çiftlik ürünleri.....	63
Şekil 30. Urla'dan elde edilen süt ürünleri	64
Şekil 31. Urla'da yetişen yabani otlar.....	64
Şekil 32. Urla'da yetişen baharatlar	64
Şekil 33. Urla'ya has yerel malzemeler	65
Şekil 34. Urla'ya sonradan adapte edilen ürünler	66
Şekil 35. Urla'ya has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler.....	66
Şekil 36. Urla'da tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler	67
Şekil 37. Urla'da çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler	68
Şekil 38. Urla'da yabani otların pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler ..	68
Şekil 39. Karaburun'da yetişen tarım ürünleri	70
Şekil 40. Karaburun'dan elde edilen çiftlik ürünleri.....	71
Şekil 41. Karaburun'dan elde edilen süt ürünleri.....	71
Şekil 42. Karaburun'da yetişen yabani otlar	71

Şekil 43. Karaburun'da yetişen baharatlar	72
Şekil 44. Karaburun'a has yerel malzemeler	72
Şekil 45. Karaburun'a sonradan adapte edilen ürünler	73
Şekil 46. Karaburun'a has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler	73
Şekil 47. Karaburun'da tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler	74
Şekil 48. Karaburun'da çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler	74
Şekil 49. Karaburun'da yabancı otların pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler	75
Şekil 50. Çeşme'de yetişen tarım ürünleri	76
Şekil 51. Çeşme'den elde edilen çiftlik ürünleri	76
Şekil 52. Çeşme'den elde edilen süt ürünleri	76
Şekil 53. Çeşme'de yetişen yabancı otlar	77
Şekil 54. Çeşme'de yetişen baharatlar	77
Şekil 55. Çeşme'ye has yerel malzemeler	78
Şekil 56. Çeşme'ye sonradan adapte edilen ürünler	79
Şekil 57. Çeşme'ye has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler	79
Şekil 58. Çeşme'de tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler	80
Şekil 59. Çeşme'de çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler	80
Şekil 60. Çeşme'de yabancı otların pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler	81
Şekil 61. Seferihisar'da yetişen tarım ürünleri	81
Şekil 62. Seferihisar'dan elde edilen çiftlik ürünleri	82
Şekil 63. Seferihisar'dan elde edilen süt ürünleri	82
Şekil 64. Seferihisar'da yetişen yabancı otlar	82
Şekil 65. Seferihisar'da yetişen baharatlar	83
Şekil 66. Seferihisar'a has yerel malzemeler	83
Şekil 67. Seferihisar'a sonradan adapte edilen ürünler	84
Şekil 68. Seferihisar'a has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler	84
Şekil 69. Seferihisar'da tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler	85
Şekil 70. Seferihisar'da çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler	85
Şekil 71. Seferihisar'da yabancı otların pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler	86
Şekil 72. Menderes'te yetişen tarım ürünleri	86
Şekil 73. Menderes'ten elde edilen çiftlik ürünleri	87
Şekil 74. Menderes'ten elde edilen süt ürünleri	87
Şekil 75. Menderes'te yetişen yabancı otlar	88
Şekil 76. Menderes'te yetişen baharatlar	88
Şekil 77. Menderes'e has yerel malzemeler	88
Şekil 78. Menderes'e sonradan adapte edilen ürünler	89
Şekil 79. Menderes'e has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler	89

Şekil 80. Menderes'te tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler	90
Şekil 81. Menderes'te çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler	90
Şekil 82. Menderes'te yabani otların pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler	91
Şekil 83. Selçuk'ta yetişen tarım ürünleri	91
Şekil 84. Selçuk'tan elde edilen çiftlik ürünleri	92
Şekil 85. Selçuk'tan elde edilen süt ürünleri	92
Şekil 86. Selçuk'ta yetişen yabani otlar	92
Şekil 87. Selçuk'ta yetişen baharatlar	93
Şekil 88. Selçuk'a has yerel malzemeler	93
Şekil 89. Selçuk'a sonradan adapte edilen ürünler	94
Şekil 90. Selçuk'a has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler	94
Şekil 91. Selçuk'ta tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler	95
Şekil 92. Selçuk'ta çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler	95
Şekil 93. Selçuk'ta yabani otların pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler	96
Şekil 94. Çalışma sonucunda elde edilen model önerisi	104

1. GİRİŞ

Gastronomi alan yazını incelendiğinde; kavramsal, nicel ve nitel araştırma yöntemleri kullanılarak farklı destinasyonların mutfak kültürlerinin oluşumu, planlaması ve pazarlaması üzerine pek çok çalışma yürütüldüğünden söz edilebilir. Gerçekleştirilen araştırmalarda genellikle ele alınan destinasyonun gastronomik ürünlerinin neler olduğu, bu ürünlerin turizmde kullanılmasının önemi ve gastronominin destinasyonlara sağlayacağı ekonomik katkılara dikkat çekilmiştir.

Gastronomi alanyazınında ele alınan gastronomik kimlik kavramı incelendiğinde, destinasyonların gastronomik kimliklerinin ortaya konabilmesi için bazı çalışmaların (Danhi, 2003; Rao, Monin ve Rand 2003; Harrington, 2005; Fox, 2007) gerçekleştirildiği gözlenmiştir. Danhi (2003) gastronomik kimliği oluşturan altı faktör üzerinde durmaktadır. Bu faktörler; bölgenin coğrafyası, tarihi, bölgenin sahip olduğu etnik çeşitlilik, yeme içme görgü kuralları, bölgeye hâkim lezzetler, bölgede hazırlanan yemeklere dair reçeteler şeklinde sıralamıştır. Rao, Monin ve Rand vd. (2003) ise gastronomik kimlikten ziyade Fransız yeni mutfağında kimlik hareketinin mutfağın bütün bölümlerinde; mutfak retoriki, yemek pişirme kuralları, orijinal malzemeler, aşçının rolü ve menü yönetimi şeklinde ortaya çıktığını belirtmiştir. Birbirini tamamlar nitelikte bu çalışmaların ardından gastronomik kimliğe dair ilk kavramsal model Harrington (2005) tarafından ortaya konmuştur. Araştırmacı kültür ve çevreyi gastronomik kimlik oluşumunu etkileyen en önemli faktörler olarak belirtmektedir. Gastronomik kimlik bağlamında bir bölgenin lezzet profili, bölgenin yeme içme görgü kuralları, bölgeye has yemek tarifleri ve malzemelerin birleştirilmesinde kullanılan teknikler, şarap ve yemek uyumu, bölgenin iklim kuşağı, yenisünya ve eski dünya stilleri gibi unsurlar da çevre ve kültürden etkilenmektedir.. Gastronomik kimlik konusunda yapılan son çalışma ise Fox (2007)'a ait destinasyonun gastronomik kimliğinin oluşum sürecidir. Buna göre, Fox (2007) bir destinasyonda gastronomik kimlik yaratma sürecini; bölgeyi farklılaştırma, bölgeye estetik katma, bölgeyi otantikleştirme, bölgeyi sembolleştirme ve canlandırma şeklinde beş aşamada ele almıştır.

Görüldüğü üzere yabancı literatürde gastronomik kimlik konusunu ele alan çalışmalar oldukça sınırlı ve sığ kalmaktadır. Yerli literatürde de durum pek farklı değildir. Gastronomik kimlik konusu; destinasyon pazarlaması (Çalışkan, 2013, Tüfekçi, Kalkan ve Tüfekçi, 2016), coğrafi işaretleme yoluyla destinasyona kimlik kazandırma

(Karakulak, 2016; Uzut, 2016; Başat, Sandıkçı ve Çelik, 2017) gibi konularla ele alınmıştır.

Özetle, gastronomik kimlik çalışmaları kavramsal model olarak ele alınmış, yapılan çalışmalarda temel konu olmaktan ziyade tamamlayıcı konu olmaktan ileri gidememiştir. Çünkü önerilen model ve yapılan çalışmalar boyutların belirlenmesinden öte gidememiş, gastronomik kimliği ortaya koyacak unsurlar tam olarak belirlenememiştir. Bu çalışmada, Harrington (2005)'in ortaya koymuş olduğu gastronomik kimlik modeli temel alınarak daha detaylı, kapsamlı ve uygulamaya dönük bir gastronomik kimlik unsurları geliştirilecektir. Araştırma sonunda Coğrafi Bilgi Sistemleri (CBS) destekli bir model ortaya konacaktır. Bilgi ve karar destek sistemi olan CBS ile gastronomik kimlik modelinin oluşturulması da bu çalışmanın özgün değerini oluşturmaktadır. Özellikle yerli literatürde gerçekleştirilen çalışmaların yayımlanma yılları ele alındığında gastronomik kimlik konusu günümüzde ilgi görmeye başlamıştır denebilir. Bu çalışma sonunda oluşturulacak modelin gerek ilgili alanyazına gerekse turizm alan uygulamacılarına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

1.1.Problem

Gastronomi literatürü incelendiğinde gastronomik kimlik konusu bazı araştırmacılar (Danhi 2003; Rao, Monin ve Rand, 2003; Harrington 2005) tarafından ele alınmış ve gastronomik kimliğin oluşmasında etkili olan faktörlerin neler olabileceği açıklanmaya çalışılmıştır. Gerçekleştirilen bu çalışmalar birbirlerini tamamlayan nitelikte çalışmalardır.

Gastronomik kimliğe dair çalışmaların kavramsal nitelikte kalmış olmaları, bir bölgenin gastronomik kimlik unsurlarının nasıl ortaya konabileceğinden ziyade gastronomik kimliği etkileyen faktörlerin neler olduğunu tanımlamaları ve uygulamaya dönük çalışmaların eksikliği araştırma probleminin; Bir bölgenin gastronomik kimlik unsurları nelerdir?" şeklinde belirlenmesinde etkili olmuştur.

Bu problem doğrultusunda gastronomik kimlik unsurlarının belirlenerek, kimlik unsurlarının geliştirilecek, Coğrafi Bilgi Sistemleri (CBS) ile gastronomik kimlik ürünlerine ait dağılım haritalarının oluşturulacaktır.

1.2.Amaç

Bir bölgenin gastronomik kimlik öğelerinin belirlenmesi hem ele alındığı bölge için hem de ait olduğu ülke için oldukça önem arz eden bir konudur. Konu gastronomi turizmi

bağlamında ele alındığında bir destinasyonu ziyaret etmede temel motivasyonu yerel yiyecek ve içecekleri deneyimlemek olan gastronomi turisti için bir bölgeye has olan gıda ürünleri oldukça önemli bir talep unsurudur. Bir bölgede yeme içmeye ilişkin tüm faaliyetlerle ilintili olan gastronomik kimliğinin ortaya çıkarılarak turizm amaçlı kullanılması bu anlamda oldukça önemlidir. Son yıllarda ülkeler turizm gelirlerinden aldıkları payı artırmak amacıyla tanıtım faaliyetlerinde mutfak kültür öğelerini ön plana çıkarmaktadır. Çünkü bir bölgeye ait olan mutfak kültürü yalnızca o bölgede deneyimlenebilir ve bu da o bölgeye olan turist talebini artıracak bir çekicilik unsurudur.

Mutfak kültürünün turizm talebi için bu denli önemli bir çekicilik unsuru olması bir destinasyona has yerellik ifade eden gastronomik kimlik öğelerinin belirlenmesi gerekliliğini ortaya çıkarmaktadır. Bu bağlamda, gastronomik kimlik unsurlarının belirlenmesi bu çalışmanın temel amacıdır.

Bu çalışma ile aşağıdaki sonuçlara erişilmesi hedeflenmektedir;

- Bölgenin gastronomik kimlik unsurlarının geliştirilmesi,
- Bölgeye ait gastronomik ürünlerin envanterinin oluşturulması,
- CBS ile bölgede yer alan gastronomi kimlik öğelerine ait dağılım haritalarının oluşturulması
- Gastronomik kimliğe dair bir model önerisinin ortaya konmasıdır.

1.3.Önem

Gastronomik kimlik yeni bir kavram olmamasına karşın son yıllarda araştırmacıların ilgisini çeken konulardan birisi olmuştur. Konu özelinde yapılan literatür taraması sonucu çalışmaların bir bölgeye ait gastronomik kimlik öğelerini ortaya koymayı amaçlamaktan ziyade bir bölgenin gastronomik kimliğinin oluşum süreçlerine odaklandıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Bu çalışma ile gastronomik kimlik unsurlarının belirlenerek nelerin bir destinasyona ait gastronomi kimlik öğeleri olabileceği ortaya konmaya çalışılacaktır. Bu kapsamda gastronomik kimlik unsurlarının geliştirilmesi, Coğrafi Bilgi Sistemleri (CBS) aracılığıyla da bölgenin gastronomik kimliğini oluşturan ürünlere ait dağılım haritalarının oluşturulması ve gastronomik kimliğe ilişkin bir model önerisi çalışmanın önemini oluşturmaktadır.

1.4.Sınırlılıklar

Araştırmaya ait birkaç sınırlılıktan söz edilebilir. Dünya genelinde pandemi ilan edilmesine sebep olan COVID-19 salgınıdır. Tüm Dünya gibi ülkemizi 'de etkileyen bu salgının önlenmesi adına alınan bazı önlemler kapsamında sokağa çıkma yasağı ve daha sonra da sosyal mesafenin korunması gibi tedbirler ulanmıştır. Bu sebeple araştırmanın pilot uygulamasının 2019 Kasım ayı içerisinde gerçekleştirilmesine rağmen uygulama aşaması yasakların kaldırılmasıyla Eylül 2020 senesinde gerçekleştirilebilmiştir.

Yaşanan salgının çok fazla can kaybına neden olması insanlarda korku ve paniğe sebep olmuştur. İnsanlar maske kullanımı, el hijyeni ve sosyal mesafe gibi kuralları uygulamaya çalışsa da salgının çok hızlı yayılma eğiliminde olması insanların evden çıkmamasına ve sosyalleşme gibi bir takım davranışların gerçekleşmemesine sebep olmuştur. Durumun bu denli yaşamı tehdit edici olması araştırma verilerinin toplanması aşamasında insanların görüşmeye katılımı konusunda son derece isteksiz olmalarına sebep olmuş ve verilerin toplanma süresi de 2020 ve 2021 senelerine yayılarak daha uzun süren saha çalışmasını gerekli kılmıştır.

Son olarak, araştırma kapsamında ele alınan çalışma kümesinin yalnızca belirli destinasyonlar üzerinden gerçekleştirilmiş olması araştırmanın bir diğer sınırlılığını oluşturmaktadır. Sayıca daha fazla destinasyon ele alınarak oluşturulacak çalışma kümesi ile daha büyük bir bölgeye ait gastronomik kimlik ortaya konabilir.

1.5.Tanımlar

Destinasyon: turistlerin yaşadıkları yer dışında ihtiyaç ve taleplerini gidermek amacıyla bir bölge veya ürün için varılmak istenen yerdir (Cho, 2000).

Gastronomi: yiyecek ve içeceklerin tarih içindeki gelişim sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin bilinmesi, anlaşılması ve günümüz şartlarına göre geliştirilip uygulanması gibi konuların tümünü kapsayan, bilimsel ve sanatsal konularla ilintili olan bir bilim dalıdır (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013).

Gastronomik kimlik: bir topluma ait yeme içme şekilleri, yiyeceklerin üretilmesi, hazırlanması ve tüketilmesi ile ilişkili olup ele alındığı toplumun kültür ve karakter özelliklerinin tümüdür (Diker ve Deniz, 2017).

Yemek kültürü: toplum içerisinde yer alan bireylerce kültürlenme sonucu öğrenilen ve bir sonraki kuşağa aktarılan, beslenme pratiklerinin bütünüdür (Türk ve Şahin, 2004).

2. KURAMSAL TEMELLER

Bu başlık altında gastronomi kavramı ve gastronomi turizmi, gastronomik kimlik unsurlarına dair literatür araştırması yapılarak bu konular bütüncül bir bakış açısıyla sistematik bir şekilde aktarılacaktır.

2.1. Gastronomi ve Gastronomi Turizmi

İnsanoğlunun beslenme ritüeli orman bitki ve meyvelerini tüketmesiyle başlamıştır (Gürsoy, 2014). Bu tarz besinlerle yeme ihtiyacını karşılayan insanoğlunun zamanla avlanma yeteneği gelişmiş ve hem toplayıcı hem de avcı bir varlık olmuştur. Yeme içme alışkanlıklarında en köklü değişim ve gelişim ateşin bulunmasıyla ortaya çıkmıştır. Her ne kadar ateşin bulunma amacı ısınma olduğu düşünülse de ateşin bir nevi vahşi hayvanlardan korunma yöntemi olarak kullanıldığı da bilinmektedir (Durusoy, 2017). Avcı ve dolayısıyla göçebe toplum yapısının yerleşik toplum yapısına dönüşmesi ve ateşin de bulunmasıyla insanoğlu elde ettiği yiyecekleri pişirmeye başlamıştır. Toplumların yemek kültürünün de ortaya çıkmasının başlangıcı sayılabilecek ateşin bulunmasına hayvan kemiklerinden elde edilen ilk yeme içme araç gereçlerinin buluşunun eklenmesi ile bu gelişim oldukça hız kazanmıştır denebilir. Yapılan kazı çalışmaları ile bu tür buluşlara ait bulguların yoğun olduğu Mezopotamya'nın ilk mutfak kültürünün gelişmeye başladığı coğrafya ve dolayısıyla gastronominin ortaya çıktığı topraklar olduğu aşikârdır.

Sözcük anlamı olarak gastronomi 1835 yılında Fransız Akademi Sözlüğünde iyi yemek yeme sanatı şeklinde tanımlanmıştır (Scarpato, 2002a). Yunanca mide (gaster) ve yasa (nemas) sözcüklerinden türetilmiş (Santich, 2007) olan gastronomi kavramı daha geniş anlamda, ülkelere ve hatta aynı kara üzerinde yer alan bölgelere ait mutfakların birbirinden farklı olmasını, o kültüre has yiyecekleri, yeme içme alışkanlık ve bölgeye has yiyecek hazırlama tekniklerini ifade eder (Kivela ve Crofts, 2006). Benzer şekilde dilimize arapça matbah kelimesinden geçen Mutfak “tabh” yani pişirme ve “tabahat” kelimesi yani aşçılık kelimelerinin birleşiminden oluşur ve de pişirme sanatı anlamına gelmektedir (Emiroğlu, 2001).

Günümüzde ise gastronomi yaygın olarak yiyeceklerin üretiminden hazırlanma şekillerine ve tüketimlerine değin tüm süreçleri kapsar bir hale gelmiştir (Santich, 2004). Benzer biçimde gastronomiyi günümüz şartlarında açıklamaya çalışan Scarpato (2002a) gastronominin anlaşılabilmesi için iki kategoride ele alınması gerektiğinin altını çizmiştir.

Araştırmacıya göre ilk kategori; gastronominin yalın haliyle en iyi yiyecek ve içeceğin tüketilmesi olduğu, ikinci kategorinin ise gastronominin insanoğlu tarafından tüketilebilir olarak görülen her türlü yiyecek ve içeceğin gıda güvenliği, üretimi vb. konularla ele alınması gereken disiplinler arası bir bilim olarak tanımlamıştır.

Gürsoy (2014)'un gastronomiyi “Tarihi ve kültürü olmadan gastronomi rastlantısal ve sınırları belirsiz bir sanattır” şeklinde ifade etmesi gastronominin yalnızca üretim boyutuyla ele alınmaması gastronominin bir üretim ve oluşum sürecinin var olduğunu vurgu yapmaktadır. Özetle gastronominin gelişimine bakıldığında; ilk zamanlar belirli bir kesime ait yiyecekleri konu edinirken zamanla bölgesel ve yerel mutfakları ifade etmeye ve daha sonra en iyi yemeği aramanın dışında o yemeği meydana getiren etmenlerin neler olduğuna; son olarak da yiyeceklerin tüketimine ek olarak nasıl hazırlanıp sunulduklarını ifade etmeye başlamıştır denebilir (Nebioğlu, 2016).

Ülkelerin bilinirliğinde önemli bir yere sahip olan mutfak kültürü, turistlerin destinasyon seçimlerinde de oldukça önemli bir rol oynamaktadır (Gülmez, Babür ve Yirik, 2012). Çünkü bölge bazında çeşitlilik gösteren mutfak kültürü ziyaretçiler için oldukça etkili bir çekim unsurudur. Destinasyon ziyaretlerinde yeni yöresel tatların keşfedilmesi düşüncesi ile ziyaretçileri güdüleyerek turistlerin destinasyon seçimlerine etki etmektedir. Öyle ki, turistik bir bölgenin ziyaret edilmesinde yeme içme son derece önemlidir. Yemek yaşamın her evresinde oldukça önemli bir yere sahiptir fakat yaşam standartları iyileştikçe insanlar yemeği sadece doymak amacıyla değil yediklerinden zevk almak amacıyla tüketmeye başlamıştır (Gürsoy, 2014). İnsanların yiyecekleri fizyolojik neden dışında zevk için tüketmesi de bu amaçla seyahati doğurmuş bunun sonucu olarak da gastronomi turizmi kavramı gündeme gelmiştir.

Gastronomi turizmi ilk olarak 1998 yılında turistlerin farklı kültür mutfaklarını deneyimlemesi olarak gündeme gelmiştir (Long, 2004). Hall ve Mitchell (2000) gastronomi turizmini “birincil ve ikincil gıda üreticilerini, yiyeceğe dair festivalleri, restoran ve yeme içmeye ilişkin özel alanları ziyaret etme amacıyla gerçekleştirilen ziyaretlerdir” şeklinde tanımlamıştır. Benzer şekilde, Zengin, Uyar ve Erkol (2015) gastronomi turizmini, bir bölgeye has yiyecek ve içecekleri tatmak, bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanma süreçlerini görmek ve hatta bu süreçlere dâhil olmak, yeme içmeye dair festival, müze, restoran ve özel alanları ziyaret etmek amacıyla

gerçekleştirilen turistik faaliyetlerin bütünüdür şeklinde tanımlamıştır. Bir başka tanıma göre gastronomi turizmi; gıda üreticilerine, yiyecek festivallerine, restoranlara veya yiyecek, içecek tadımının yapıldığı gıda üretim bölgelerine ziyaretin birincil seyahat motivasyonu olduğu turizm türüdür (Lee, Packer ve Scott, 2015). Bu tanımda dikkat edilmesi gereken husus şudur; gerçekleştirilecek seyahatin gastronomi turizmi olabilmesi için turistik bir ziyaret esnasında yeme içme ihtiyacının karşılanması değil bizzat ilgi ve merak duyulan yeme içme ürününü deneyimleyebilmek için seyahatin gerçekleştiriliyor olması gerektiğidir. Burada yemek zorunlu bir ihtiyacı karşılamaktan ziyade seyahatin gerçekleştirilmesindeki birincil motivasyon kaynağının bizzat kendisidir.

Nebioğlu (2016) gastronomi turizmini; yiyecek ve içecekler aracılığıyla seyahat edilen ülke veya yöre kültürünün deneyimlenebilmesi için gerçekleştirilen etkinliklerdir şeklinde tanımlamıştır. Benzer şekilde Long (2004)'da gastronomi turizminin tanımını yaparken farklı ülke ve bölgelerin mutfak kültür ve yeme içme biçimlerinin gastronomi turizmi aracılığıyla keşfedilebileceğine vurgu yapmıştır.

Yiyecek- içecek temelli bir turizm türü olan gastronomi turizmi genel olarak yeme içme bağlamında ele alınmakta (Akgöl, 2012) ve kırsal üretime katkı sağlamaktadır. Kırsal üretime sağladığı katkı sayesinde pazarda sunulan yöresel ürünlerin de yüksek kalitede olmasına ve bu ürünlere olan talebin karşılanabilmesi için yerelin sürdürülebilirliğine olanak tanır. Özetle, gastronomi turizmi toplumsal kalkına açısından sahip olduğu potansiyele ek olarak sürdürülebilir ekonomik gelişme için de oldukça önemli olan bir turizm türüdür (Wolf, 2006). Gastronomi turizminin destinasyonlara ekonomik katkısının yanında yiyecek içeceklerle gastronomi arasında anlamlı bir bağ kurulabilmesi sayesinde yerel kültür ve kimliğe de katkı sağlayacağı bilinmektedir (Akgöl, 2012). Gastronomi turizmi kırsal bölgeler için oldukça önemli bir fırsattır (Blakey, 2012). Öyle ki, kırsal alanların gastronomi turizmine açılması ile yerel üreticilere, çiftçilere ve bölgede yer alan birçok tamamlayıcı nitelikteki küçük işletmelere gelir yaratacaktır (Everett ve Aitchison, 2008).

Gastronomi kavramı yıllar içerisinde yemek yemenin fizyolojik yönünden ziyade sembolik yönünü ifade etmeye başlamıştır. Gastronominin sembolik yönünden kasıt, insanların yiyeceği fizyolojik nedenden bağımsız olarak bir kültürü tanımak ve o kültürü deneyimlemek amacıyla tüketmesidir. Bir takım yiyeceklerin bazı toplumlarla

bütünleşerek o toplumlara has olması sebebi ile merak uyandırarak turistik amaçlı yer değiştiren kişilerin ilgisini çekmektedir. Günümüz turisti dışarıda yemek ihtiyacını karşılarken sadece açlık duygusunu gidermek amacının dışında yemeğin tüketim sürecinde farklı deneyimler elde etme amacı da güdeler (Yüncü, 2010). Bütüncül bir bakış açısıyla ele alındığında gastronomi turizmi ziyaret edilen destinasyonda yer alan tüm gastronomik unsurların bir arada deneyimlendiği bir süreçtir denebilir. Gastronomi turizmi deneyimi gastronomi turizmi kapsamında ziyaret edilen bölgede üretilen ürünleri deneyim ederek farklı bir kültürden elde edilen bilgi birikimidir (Gheorghe, vd., 2014).

Gastronomi turizmi ile ilgili yapılmış çalışmalar irdelendiğinde literatürdeki çalışmaları şu şekilde özetlemek mümkündür: Quan ve Wang (2004) gerçekleştirdikleri çalışmada turislerin yiyecek deneyimini ölçmeyi amaçlamışlardır. Araştırmacılar çalışma sonunda yiyecek tüketim davranışı ile turist deneyimi arasında yüksek bir turistik deneyimin elde edildiğini ifade etmişlerdir.

Gastronomi turizminde turistlerin memnuniyetini ölçen Correia vd. (2008) turizmde gastronomi memnuniyetinin “gastronomi”, “fiyat ve kalite” ve “atmosfer” faktörlerinden oluşan çok boyutlu bir yapı olduğunu ortaya koymuş ve bu faktörler içerisinde turist memnuniyetinde “gastronominin” en önemli faktör olduğu belirtilmiştir.

Karım ve Chi (2010) gastronomiyi destinasyon çekicilik unsuru olarak ele aldıkları çalışmada 294 katılımcıya online anket uygulayarak İtalya, Fransa ve Tayland’dan hangisinin gastronomi imajının daha güçlü olduğunu belirlemeye çalışmıştır. Çalışma sonucuna göre en popüler gastronomi imajına sahip ülke İtalya olurken en çok ziyaret edilme potansiyeline sahip ülke de İtalya olarak ifade edilmiştir. Araştırmacılar destinasyonun sahip olduğu gastronomi imajı ile destinasyon ziyaret niyeti arasında doğrusal bir ilişki olduğunu vurgulamışlardır.

Mankan (2017) Türkiye’de yer alan gastronomi müzelerinin envanterini çıkararak destinasyon çekicilik unsuru kapsamında değerlendirmede bulunmuştur. Çalışmaya göre Türkiye’de Tekirdağ, Kars, Gaziantep, Ankara, Urfa, Çanakkale ve Aydın illerinde olmak üzere toplam 8 adet gastronomi müzesi olduğunu ifade etmiştir.

Şengül ve Türkay (2018) yaptıkları çalışmada gastronomi turizmi kapsamında Akdeniz bölgesi mutfak kültürünü değerlendirmiş, yöre mutfağının turistik ürün olarak kullanılması gerekliliğini öneriler ile ifade etmişlerdir.

Williams, Williams ve Omar (2014) gastronomi turizmini destinasyon markalaşması bağlamında ele almış ve gastronomi turizmine katılan turistlerin temel motivasyonlarının yiyecek olduğu sonucuna ulaşmıştır.

Lopez ve Sanchez (2012) İspanya’da gastronominin turist motivasyonlarını belirlemeye yönelik bir çalışma gerçekleştirmiştir. Çalışma sonucuna göre şehri ziyaret etmelerinde gastronominin önemli olduğunu vurgulayan yüksek eğitim düzeyine sahip turist profilini ortaya koymuş ve bu turist profilinin yöreye özgü yemeklere önem verdiklerini ifade etmiştir.

Kivela ve Crotts (2009) gastronomi deneyiminin destinasyona turizm amaçlı gelen turistlerin deneyim kalitesi üzerinde etkili olup olmadığını ve turistlerin destinasyonu tekrar ziyaret etme niyetlerine ilişkin ampirik bir çalışma gerçekleştirmiştir. Çalışma sonucuna göre, gastronominin turistik deneyim üzerinde olumlu etkisi olduğu ve eğlence amaçlı seyahat eden turistlere göre gastronomi amaçlı seyahat eden turistlerin restoran ve mutfak tercihlerinin bilinçli olduğu vurgulanmıştır.

Birdir ve Akgöl (2015) Türkiye’yi ziyaret eden turistlerin gastronomi deneyimlerini incelemiştir. Araştırmaya göre turistlerin Türkiye’yi tercih etme nedenleri arasında Türk mutfağına dair yemekleri tatmanın üçün sırada yer aldığı sonucuna ulaşmışlardır.

Acar (2016) gastronomi turizmi kapsamında Aksaray ili Güzelyurt İlçesi yerel mutfağını değerlendirmiştir. Yöre halkından ileri yaşa sahip kişilerle yüz yüze görüşmeler yapan araştırmacı kültürel etkileşim ve zenginliğin doğrudan yörenin mutfağı üzerinde etkili olduğunu belirtmiştir. Yöresel yemekleri gastronomi turizmi kapsamında ele alan bir diğer çalışma da Büyükalvarcı, Şapçılar ve Yılmaz (2016) tarafından Konya’da faaliyet gösteren turizm işletmeleri örnekleminde gerçekleştirilmiştir. Yöresel yemeklere turizm işletmelerinde ne oranda yer verildiğini inceleyen çalışmada, bilinen bazı yemekler haricinde turizm işletmelerinde birçok yöresel yemeğe yer verilmediği sonucuna ulaşılmıştır. Gastronomi turizmi bağlamında yerel ve yöresel olma özelliğini Kilis’te faaliyet gösteren restoran menülerinde yer alma düzeyi ile araştıran Özel, Yıldız ve Akbaba (2017) Kilis ilinin gastronomi turizmi açısından oldukça önemli bir potansiyele sahip olduğunu fakat yöresel yemeklerin restoran menülerinde yer alma durumunun oldukça az sayıda olduğu sonucuna varmıştır.

Rize ilinin yöresel yemeklerini gastronomi turizmi kapsamında araştıran Başaran (2017) restoran menüleri, yüz yüze görüşmeler ve literatür taraması sonucu Rize ili ve ilçelerine özgü 64 yemeğin envanterini ortaya çıkarmıştır. Araştırmacı gastronomi turizmi kapsamında Rize'nin oldukça önemli bir mutfak potansiyeline sahip olduğunu ifade etmiştir. Benzer şekilde Akyürek ve Zeybek (2018)'de Gümüşhane ilini gastronomi turizmi kapsamında ele almışlar ve Gümüşhane'ye ait ikincil veriler ve yüz yüze görüşmeler sonucunda bölgeye ait gastronomi potansiyelini ortaya koymuşlardır. Araştırmaya göre Gümüşhane'ye özgü birçok yiyecek içecek olduğu fakat bu unsurların gastronomik ürün olarak arzının yetersiz olduğu ve Gümüşhane özelinde turizm talebinin artırılmasının gastronomi turizminin tamamlayıcı bir unsur olarak ele alınmasıyla mümkün olacağı sonucuna ulaşılmıştır.

Görüldüğü üzere yerli ve yabancı literatürde gastronomi ve özellikle son yıllarda gastronomi turizmine ilişkin araştırmalar oldukça ilgi görmektedir. Bu çalışmada ise bölgenin mutfak kültürünün oluşumu yani gastronomik kimlik unsurları ele alınacaktır.

2.2. Gastronomik Kimlik Unsurları

Beslenme biçimlerimiz, içerisinde bulunduğumuz kültüre, coğrafyaya, ekolojik ve ekonomik yapıya ve geçirilen tarihsel sürece göre şekillenmektedir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022). Ülkemiz mutfağında bölgesel farklılıklardan kaynaklı birbirinden farklı yiyecek içecek türlerini bulmak mümkündür. Çünkü yaşanan bölgenin iklim ve coğrafik özellikleri o bölgenin mutfak çeşit zenginliğini şekillendirmektedir. Coğrafik faktörler kadar toplumların yaşam süreçleri boyunca yaşadıkları mücadeleler, göçler ve bu olaylardan kaynaklı yer değiştirmeler de toplumun mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli bir role sahiptir (Düzgün ve Özkaya, 2015).

Temel ihtiyaçlarımızdan biri olan beslenme aracılığıyla ortaya çıkan mutfak kültürü mutfak gelenek ve göreneklerinin bölgesel dağılımı, sosyo kültürel biçimleri, toplumların gelişmişlik düzeyi gibi belirleyicilere bağlı olarak birbirinden farklı gelişim aşamalarından geçmektedir (Çakıcı, Sırtlı ve Kokrmaz, 2021).

Mutfak denildiğinde yiyeceklerin tarifleri, yapımı ve hazırlık aşamaları, servis edilmedeki teknikler, kullanılan araçlar, ekipmanlar ve geleneksel hale gelmiş her türlü unsur akla gelmektedir (Sarışık, 2015). Bu bağlamda mutfak denilince akla sadece

yiyeceklerin tüketilmeye hazır hale getirildikleri ortam gelmemelidir. Bu anlama mutfak bir bölgenin kültürünün de üretildiği bir yerdir.

Mutfağı bölgesel mutfak olarak ele aldığımız da ise karşımıza belirli bölgelere mal olmuş yöresel mutfak kavramı çıkmaktadır. Yöresel mutfak bir bölgeye has olmayı yani o bölgeye ait gastronomik kimliği ifade eder. Öyle ki yöresel mutfak; yöreye has ürünlerin yöre insanının inançları ile birleşimi, yöre insanlarına has yemek pişirme ve sunumu, yöre insanları tarafından dini ve milli duygularla hazırlanan yiyecek ve içeceklerin bir bütünüdür (Şengül ve Türkay, 2015). Yapılan tanıma göre yöreye ve yöre insanına has yani gastronomik kimlik unsurları bağlamında bölgeden elde edilen ürünler, bölgeye maal olmuş yemek pişirme teknikleri ve sunumlarından bahsedilmektedir. Yöresel olmak gastronomik kimlik unsurunun temelini oluşturur. Yöre mutfağının en önemli unsuru olan yiyecek ve içecekler içinde bulunduğu kültüre maal olmuş, yöre halkı tarafından başka bölgedeki yiyecek ve içeceklerden üstün tutulan, genellikle özel ve önemli günlerde tüketimleri artan, yöre halkının ortak yaşamı sonucu geleneksel bir özelliğe sahip yiyecek ve içeceklerdir (Hatipoğlu vd., 2013).

Gastronomik kimlik bir bölgenin ya da yörenin sahip olduğu yeme içme kültürünün nasıl oluştuğunu inceler. Dolayısıyla toplumların mutfak kültürü oluşum süreçleri gastronomik kimlik doğrudan ilgilidir denebilir.

Gastronomik kimliğe ilişkin yapılan temel çalışmalar incelendiğinde, Danhi, (2003); Harrington, (2005) gastronomik kimliği belirleyen faktörleri; Fox (2007) bir destinasyonda gastronomik kimliğin oluşum sürecini; Harrington ve Ottenbacher (2010) ise gastronomik kimliğin kapsamını ortaya koyan çalışmalar gerçekleştirmişlerdir.

Danhi (2003) bir bölgenin mutfak kültürünün oluşumunda mutfakta kullanılan baskın lezzetlerin, teknik ve sunumların etkili olduğunu, bir bölgenin gastronomik kimliğini; bölgenin yer aldığı coğrafya, bölgenin tarihi, bölgede yer alan etnik çeşitlilik, bölgeye dair mutfak görgü kuralları, bölgeye has lezzetler ve yemek reçeteleridir şeklinde altı faktörün belirlediğini belirtmiştir.

Rao, Monin ve Rand (2003) ise gastronomik kimlikten ziyade Fransız yeni mutfağında kimlik hareketinin mutfağın bütün bölümlerinde; mutfak retorisi, yemek pişirme kuralları, orijinal malzemeler, aşçının rolü ve menü yönetimi şeklinde ortaya çıktığını belirtmiştir.

Gastronomik kimliğe dair ilk kapsamlı tanımlama Harrington (2005) tarafından yapılmıştır. Araştırmacı bir topluma ait gastronomik kimliğin oluşmasında etkili olan iki temel faktör üzerinde durmuş ve bu faktörlerin kültür ve çevre olduğunu ifade etmiştir. Gastronomik kimliğin oluşumunda etkili olan kültür faktörü etnik çeşitlilik, tarih, gelenek ve görenekler, deneme yanılma, toplumun değer yargıları ve inançları gibi unsurları barındırır. Kimliğin oluşumunda etkili bir diğer faktör olan çevre ise toplumun yer aldığı coğrafya, coğrafyanın dâhil olduğu iklim özellikleri ve hatta bölgeler arasında oluşabilecek mikro iklimler, yöreye has ürünler ve yeni ürünlerin bölgeye uyumu gibi unsurlardan meydana gelmektedir. Özetle bir destinasyona ait gastronomik kimlik unsurları her ne kadar alt unsurlara sahip olsa da kültür ve çevre kimliğin oluşumunda en temel iki faktördür denebilir. Bu iki temel faktör ve alt faktörleri tablo 1’de gösterilmektedir.

Tablo 1. Gastronomik kimliği oluşturan faktörler

ÇEVRE	
Coğrafya	Bölgenin yer aldığı coğrafik konum ile yiyecek ve içeceklerin yetişmesinde etkiye sahip coğrafi koşullardır.
İklim	Ürünlerin yetiştirilmesinde etkili olan meteorolojik koşullardır.
Mikro iklimler	Bölgenin genel coğrafi özellikleri ve iklim koşullarına göre yetiştirilmesi mümkün olmayan, ancak destinasyonun bir bölümünde farklı ürünlerin yetişmesini sağlayan iklim koşullarıdır.
Yöreye ait ürünler	Coğrafya, iklim ve mikro iklimlerin etkisiyle eskiden beri yörede üretilmiş ve yöreye has bir özellik kazanmış ürünlerdir.
Yeni ürünlerin yöreye uyumu	Ticaret ve teknolojinin gelişmesiyle bölgeye sonradan getirilen yiyecek içecek ürünlerinin bölgenin coğrafi yapısına uyum sağlamasıdır.
KÜLTÜR	
Tarih	Toplumların içinden geçtikleri tarihsel sürecin yemek yeme alışkanlıkları ve davranışları üzerindeki etkisidir.
Etnik çeşitlilik	Bölgede yaşayan ve farklı sosyokültürel özelliklere sahip olan halkların arasındaki etkileşimin yiyecek içecek kültürü üzerindeki etkisidir.
Deneme yanılma	Yiyecek içecek ürünlerinin deneme yanılma yolu ile keşfedilmesi ve pişirilmesidir.
Gelenekler	Bayram, festival gibi yemeğin merkezde olduğu, uzun yıllardır süre gelen eylemlerdir.
İnançlar	Din, insanların neleri yemeleri ya da yememeleri gerektiğini belirleyen inanışlardır.
Değerler	Yiyecek içecek ürünlerine atfedilen sembolik önemdir.

Kaynak: Harrington, 2005: 133.

Gastronomik kimlik kavramını ilgili alanyazına kazandıran Harrington (2005) gastronomik kimliği oluşturan boyutları (Tablo 1) çer ve kültür olmak üzere ikiye ayırmıştır. Tablo 1 incelendiğinde çevre başlığı altında ilk ele alınan unsur coğrafyadır. Toplumun yaşadığı coğrafya o toplumun yeme içme alışkanlıkları üzerinde etkilidir denebilir. Toplumlar öncelikli olarak yaşamlarını sürdürdükleri coğrafya üzerinde yetişen ürünleri besin gereksinimlerini giderebilmek amacıyla tüketmişlerdir. Harrington (2005) insanların ilk çağlarda beslenme ihtiyaçlarını yakın çevrelerinde yetişen besinler aracılığıyla karşıladıklarını ifade etmiştir. Bulunduğumuz coğrafyada hangi ürün yetişiyorsa o toplumun insanları da yiyeceklerini o ürünlerle hazırlamaktadır. Deniz kıyısında yaşayan bir toplumun insanların deniz mahsulleri ağırlıklı beslenme tarzını benimsemiş olmaları bu bakış açısıyla açıklanabilir. Benzer biçimde Gürsoy (2013)'da Avrupa kıtası beslenme şekinden coğrafyanın destinasyonun gastronomik kimlik üzerindeki etkisini örnek vererek açıklamıştır. Araştırmacı; MS. 5. yüzyılda Avrupa'nın Kuzeyinde et ve bira ağırlıklı bir tüketim varken Avrupa'nın Güneyinde zeytinyağı, şarap ve hamur işlerinin yaygın olarak tüketildiğini ifade etmiştir bunu da Alp dağlarının Avrupa kıtasını ikiye ayırmasının getirdiği bir sonuç olduğunu vurgulamıştır.

Coğrafyaya ek olarak bir bölgedeki iklim ve mikro iklimler de benzer bir biçimde bölgede ne tür ve hangi ürünlerin yetişeceği hususunda belirleyici faktörlerdir. Bölgede hakim olan güneş alma durumu, rüzgar, nemlilik ve toprak yapısı orada yetiştirilebilecek ürün çeşitliliğini doğrudan etkilemektedir. Nowak (2010) asma bitkisinin hemen her türlü iklimde yetişebildiğini fakat iyi ve kaliteli bir şarap elde edebilmek için asma bitkisinin yazları kurak ve sıcak, kışları ise ılık bir mevsim özelliğine sahip iklimde yetişmesinin en ideal olanı olarak ifade etmiştir. Bu ifadeden de anlaşılacağı üzere, iklimin bir bölgeden elde edilen yiyecek ve içeceklerin hem kalite, hem tad hem de dokusu üzerinde son derece etkili bir unsur olduğudur. Bölgesel olarak görece büyük bir alan içerisinde yaşanan farklı mikro iklimler ise aynı bölge içerisinde farklı ürünlerin yetişebilmesine olanak tanımaktadır. Bu sayede aynı bölge içerisinde dahi gastronomik kimlik unsurları değişkenlik gösterebilmektedir denebilir.

Çevre başlığı altında yer alan bir diğer boyut ise yöreye ait ürünlerdir. Coğrafya, iklim ve mikro iklimlerin etkisiyle yöreye ait ürünler ortaya çıkmaktadır. Bu özellik de o bölgenin gastronomik kimliğinin yöreye has olmasına aracılık etmektedir. Bir bölgenin yeme içme kültürünün yani gasteronomik kimliğinin şekillenmesinde o bölgeden elde

edilen ürünler en belirleyici faktördür (Gürsoy, 2013). Denize kıyısı olan bir bölgede deniz ürünlerine ulaşımının kolay olması ve bu ürünlere dayalı bölgeye has tariflerin ortaya çıkması yöreye ait ürünlerin oluşumu ile açıklanabilir.

Son olarak çevre başlığı altında yer alan yeni ürünlerin yöreye uyumu; eskiden beri yörede üretilen ürünlerin dışında ticaret ve teknoloji gibi unsurların giderek artması sayesinde bölgeye sonradan adapte edilen yiyecek ve içeceklerin bölgenin coğrafik yapısına uyum sağlamasıdır. Bu durum mısır bitkisinin anavatanının Amerika kıtası olmasına rağmen günümüzde dünyanın pek çok ülkesinde yetiştirilebilen önemli bir tarım ürünü olması ile açıklanabilir (Pollan, 2009).

Kültür boyutu altında incelenecek ilk faktör tarihtir. Gastronomik kimliğin şekillenmesinde söz konusu toplumun geçirmiş olduğu tarihi süreç oldukça önemlidir. Kültüre dair unsurların geçmişte bir anda oluşmadığı, bu oluşumların zaman içinde gelişim sürecinde olduğu ve günümüze de bu silsile doğrultusunda birikim halinde ulaştığı söylenebilir (Gürpınar, 2000). Göçebe yaşam tarzına sahip moğolların besin kaynakları içerisinde kurutulmuş et ve yoğurt gibi gıdaların yoğun olarak tüketildiği bilinmektedir (Tez, 2012). Toplamların yaşamış oldukları göçler ve toplum olabilmek adına verdikleri mücadelelerden doğan gelişmeler ve yer değıştirmeler de gastronomik kimlik unsurları üzerinde belirleyicidir. Yöresel yiyecek ve içecekler bir bölge veya yörenin geçmişinden izler taşır (Yavuz ve Özkanlı, 2019) dolayısıyla bölgenin gastronomik kimliğini de yansıtır. Toplumun geçirdiğı tarihsel süreç kadar gastronomik kimliğin şekillenmesinde etnik çeşitlilik de oldukça önemli bir yere sahiptir. Öyle ki, ülke ve hatta bir bölgenin göç alma durumu, inançları ve etnik çeşitliliğı o bölgenin beslenme alışkanlıkları ve hatta toplumun tat tercihleri üzerinde etkilidir (Harrington ve Ottenbacher, 2010). Osmanlı saray mutfağının osmanlının 16. ve 17. yüzyılda sınırlarının oldukça genişlemesi pek çok kültürden etkilenererek mutfağın gelişimine katkı sağlamıştır (Gürsoy, 2013). Gönüllü veya zorunlu olarak sosyal, ekonomik veya siyasi sebeplerle yerleşim yerlerinden göç ederek yeni yerlere yerleşen topluluklar yerleştikleri bölgelere göç ettikleri toplumun kültürünü ve beslenme alışkanlıklarını da götürürler (Harrington, 2005). Etnik çeşitlilik bölge mutfağının gelişimine çeşitlendirme anlamında katkı sağlamaktadır denebilir.

Gastronomik kimlik oluşumuna etki eden bir diğerkültürel boyut da deneme yanılma yöntemi olarak ifade edilmektedir. Kahve çekirdeklerinin rivayete göre bir çoban

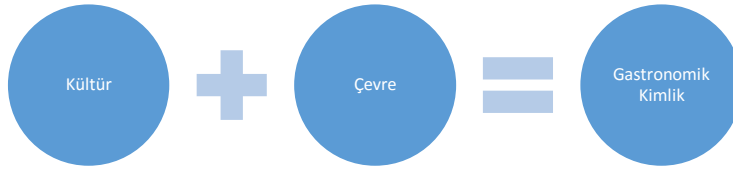
tarafından ateş üzerinde kavrulularak tüketilebilir bir ürün olduğunun keşfedilmesi ve zehirsiz olan mantar türlerinin zehirli olanlardan ayırt edilerek yenebilmesi insanların deneme yanılma yoluyla yiyecekleri keşfetmesi dolayısıyla yaşanan toplumun gastronomik kimliğine dahil etmesi örnek olarak verilebilir.

Bir bölgenin gastronomik kimliğini şekillendiren bir diğer kültürel boyut ise o bölgede yaşayan topluma ait geleneklerdir. Gelenekler; toplumun var oluş süreci boyunca nesilden nesile aktarılır, topluma ait yaşanmışlıkları ifade eder ve toplumdan topluma farklılık gösterirler. Örneğin, Beşirli (2012) tarım toplumlarında gerçekleştirilen bağ bozumu, hasat gibi önem arz eden faaliyetlerin ardından gerçekleştirilen festival, bayram benzeri etkinliklerin farklı toplumlarda farklı adlarla anıldığını ifade etmektedir. Topluma göre değişkenlik gösteren gelenekler sayesinde her toplumun gastronomik kimliği de söz konusu topluma göre şekillenmektedir denebilir.

İnançlar toplumların yeme içme biçimlerini şekillendiren bir diğer kültürel faktördür ve gastronomi kimliğinin oluşumunda oldukça önemli bir yere sahiptir. Din, insanların neleri tüketip neleri tüketmemeleri konusunda oldukça kuvvetli bir yönlendirici güce sahiptir. Müslüman toplumlarda alkol ve domuz eti tüketiminin yasak olması, Musevilikte koşer olarak tanımlanan kurallara göre yiyecek içeceklerin tüketilmesi, ekmek ve şarabın Hristiyanlıktaki anlam ve önemi; Hinduizm’de ineğin tanrı olarak görülerek tüketiminin yasaklanması inançların toplum yeme içme davranışı üzerindeki etkisine örnek olarak verilebilir (Beşirli, 2012).

Harrington (2005)’a göre gastronomik kimliğin oluşumunda etkili olan son kültürel boyut değerlerdir. Değerler yeme içme davranışının şekillenmesi ve oluşumu üzerinde oldukça önemli bir etkidir. Güney Amerika yerlileri için savaşıtlara güç verdiğine inanılan kakao bitkisi (Negri ve Buosi, 2008) ve Türk toplumu için oldukça önemli olan ekmeğin nimet olarak algılanması (Şahin, 2012) farklı coğrafyalarda gıda maddelerine yüklenen anlamlarla yani değerlerle açıklanabilir.

Araştırmacının tanımladığı bu iki faktör yani kültür ve çevre de bölgenin lezzet yapısını, topluma ait yemek tariflerini, sahip olunan sofrada adabını, yemek uyumunu etkilemekte ve bu unsurların bütüncül bir yaklaşımla ele alınması da gastronomik kimliği (Şekil 1) meydana getirmektedir.



Şekil 1. *Gastronomik kimlik modeli*

Kaynak: Harrington, 2005.

Harrington (2005) gastronomik kimlik üzerinde en baskın etkiye sahip olan faktörleri iklim, kültür ve coğrafya olarak belirtmektedir. Bir bölgenin toprak yapısı, bölgeye hakim olan iklim, rüzgârlılık ve güneş alma durumu, nemlilik gibi özellikleri nedeni ile bölgenin coğrafyası orada yetiştirilebilecek yiyecek çeşitliliğini belirlemektedir.

Harrington'ın aksine Fox (2007) bir destinastasyona ait gastronomik kimliğin kendiliğinden var olmasının gerekmediğini sonradan da belirlenen süreçlerle destinasyonlar için gastronomik kimlik yaratılabileceğini savunmuştur. Fox (2007)'a göre gastronomik kimliğin oluşum süreci; bir bölgeyi farklılaştırma, bölgeye estetik katma, bölgeyi otantikleştirme, bölgeyi sembolleştirme ve canlandırma gibi aşamalardan oluşmaktadır. Farklılaştırma, yemek kültürünün kültürel farklılığın bir göstergesi olduğunu, gastronomik kimliğin ayırt edici yönünün de kültürün menüsü, yiyecek ve içecek malzemelerinin seçimi, beslenme pratikleri gibi unsurlardan oluştuğunu ifade etmektedir. Estetik katma, yerel yiyeceklerin tadımı, bu öğelerdeki etnik birleşim ve damak tadı ile ilgili tercihlerde destinasyona has estetik değerlerin dâhil edilmesi şeklinde açıklamaktadır. Otantikleştirme ise kimliğin denetlenme aşaması olduğunu belirterek, kimliğin eşsiz olması taklit edilememe durumuna dikkat çekilmektedir. Simgeleştirmede mutfak mirasının simgelerle kültürde yer etmesinin daha esaslı olduğunu ve bu simgelerin gastronomik kimliğe özgünlük kattığını bildirmektedir. Canlandırma ise estetik katma, otantikleştirme ve simgeleştirme süreçlerinin harekete geçirilmesini böylece destinasyonlarda etkili bir biçimde uygulanmasını ifade etmektedir (Çalışkan, 2013).

Tarihsel süreçte kültürlerarası etkileşimler yoluyla öğrenilenler, bölgenin etnik çeşitliliği, bölgede yaşayanların yenilik yapabilme kapasitesi, inanışları ve değerleri

bölgede yetiştirilen yiyeceklerden neler üretilebileceğini belirlemektedir. Böylece bölgeye özgü lezzet profilleri, tarifler, malzemeler, teknikler ve görgü kurallarından oluşan bir gastronomik kimlik yaratılabilmektedir. Gastronomik kimliğin oluşumuna etki eden bu koşullar bölgeden bölgeye ve kültürden kültüre farklılık göstereceği için farklı gastronomik kimliğin ortaya çıkması da olanaklı olmaktadır. Böylece gastronomik kimliğin taklit edilmesi güçleşecektir (Harrington ve Ottenbacher, 2010).

Bessiere (1998) yiyecek ve içeceklerin hazırlanış ve sunuş biçimlerinin hatta içeriklerinin, ele alındığı toplumun kültürel kimliğinde önemli bir yere sahip olduğunu vurgulamıştır.

Yemek kültürün bir parçasıdır ve toplumların bir yiyeceği üretmesi, toplaması, muhafaza etmesi, işlemesi ve tüketmesi de toplumdan topluma farklılık göstermektedir. Bu da bir toplumun yemek kültürünün eşsiz, diğer toplumlardan farklı olmasını ortaya koymaktadır. Toplamlar arasında oluşan bu farklılıklar o topluma ait gastronominin eşsiz, diğerleri tarafından taklit edilemeyen ve de zaman içerisinde topluma ait bir simge haline dönüşmesine ortam hazırlamaktadır (Beşirli, 2010). Danhi (2003) yiyecek ve içeceklerin kültür ve kimlikle yakından ilişkili olduğunu ve bir bölgenin kimliğinin o yörede tüketilen yemekler olduğunu ifade etmişlerdir. Bu tanımdan hareketle yemek bir toplumun kendisini ifade ediş şeklidir denebilir. Toplumlara ait yeme içmeye dair olan tüm gelenek, görenek ve kültürel farklılıklar ise gastronomik kimlik kavramı ile ifade edilmektedir. Ortak kimliğin dayanağı olan yeme içme alışkanlıkları toplumun kimlik kazanmada dolayısıyla başkalık kazanmasında önemli bir yere sahiptir (Bessiere, 1998). Gastronomik kimliğin özgün nitelikleri taklit edilemez, bir bölgeye has ürünleri ifade eder.

Gastronomik kimlik; bir topluma ait yeme içme şekilleri, yiyeceklerin üretilmesi, hazırlanması ve tüketilmesi ile ilişkili olup ele alındığı toplumun kültür ve karakter özelliklerini yansıtacak kadar özgün, onu diğer toplumlardan ayrı kılacak kadar da o toplumla özdeşleşmiş özellikleri ifade eder (Diker ve Deniz , 2017).

Tablo 2. *Gastronomik kimliğe dair yapılan çalışmalar*

Kaynak	Yayın	Yayının Adı	Amacı
Harrington, (2005)	Makale	Gastronomik Kimliğin Tanımı	Kavramsal nitelikte bir çalışma olup Gastronomik kimliği oluşturan unsurların belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir.
Fox, (2007)	Makale	Hırvat Turist Destinasyonlarının Gastronomik Kimliğinin Yeniden Geliştirilmesi.	Kavramsal bir model ile destinasyonun gastronomik kimliğini açıklamaya çalışmıştır.
Çalışkan, (2013)	Makale	Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik	Gastronomi turizmi ile gastronomik kimlik ilişkisi özellikle destinasyon rekabetçiliğini arttırmaya ve turistin seyahat motivasyonuna etkisi bakımından literatürdeki çalışmalarla ele alınmaktadır.
Karakulak, (2016)	Tez (Yüksek Lisans)	Coğrafi İşaretleme Yoluyla Gastronomik Kimlik Oluşturma ve Gastronomik Kimliğin Destinasyon Pazarlamasındaki Rolü.	Coğrafi işaretleme yoluyla gastronomik kimlik oluşumunun incelenerek bunun destinasyon pazarlamasındaki rolünü tespit etmek amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür.
Uzut, (2016)	Tez (Yüksek Lisans)	Turizm Açısından Stratejik Bir Kaynak Olarak Gastronomik Kimlik Kaynaklara Dayalı Yaklaşım Modeli Çerçevesinde Bir Araştırma.	Turizm sektörünün paydaşlarının destinasyon rekabetçiliğinde bir destinasyona özgü yerel gastronominin rolü ile ilgili algılamalarını kaynaklara dayalı yaklaşım modeli ve gastronomik kimlik modeli çerçevesinde değerlendirmektedir.
Tüfekci vd., (2016)	Makale	Eğirdir Destinasyonunun Marka Kimlik Unsurlarının İncelenmesi: Gastronomik Kimliğe Yönelik Bir Çalışma	Eğirdir destinasyonunun gastronomi kimlik unsurlarının belirlenmesi amaçlanmıştır.
Diker, (2017)	Makale	Kars Kültürel ve Gastronomik Kimliğinde Kaz	Türk kültüründe ve mitolojisinde önemli bir yeri olan kazın Kars ilinin kültürel ve gastronomik kimliğindeki yeri araştırılmıştır.
Nebioğlu (2016)	Tez (Doktora)	Yerel gastronomik ürünlerin turimde kullanılmasını etkileyen faktörler	Araştırmacı yerel gastronomik ürünlerin turizm amaçlı kullanılmasında etkili olan unsurları ortaya koymayı amaçlamıştır.
Nebioğlu, (2017)	Makale	Gastronomik Kimlik Ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine Nitel Bir Araştırma: Alanya Örneği.	Harrington'ın gastronomik kimlik ve Hjalager'in gastronomik turizm ürünleri sınıflandırma modellerini temel alarak turistik bir destinasyonun yerel mutfağını incelemektir.

Başat vd., (2017)	Makale	Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış Ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi	Coğrafi işaretleme ile belgelenen yöresel ürünlerin gastronomik kimlik oluşturmada katkısı literatür araştırması ile ortaya konulacak; coğrafi işaretli ürünlerin satış ve pazarlamasında etkin olarak kullanılan bir kurumsal işletme incelenecektir
Akyol, (2018)	Makale	Destinasyonların Sahip Olduğu Gastronomi Kimliğine Bir Bakış; Manisa Örneği	Yapılan Çeşitli Çalışmaları İrdeleyerek, Manisa'nın Sahip Olduğu Gastronomi Unsurlarına ve Gastronomi Turizm Değerlerine Yönelik Dikkat Çekmek ve Bu Konuda Bir Bakış Açısı Oluşturabilmektir.
Köşker vd., (2018)	Makale	Osmanlı Çileğinin Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Değerlendirilmesi	Osmanlı Çileği'nin gastronomik bir kimlik olarak değerlendirilmesine yönelik durum tespiti yapılması amaçlanmaktadır
Özkan (2019)	Tez (Yüksek lisans)	Gastronomik kimlik oluşturmada coğrafi işaretli ürünlerin etkisi: Afyonkarahisar örneği	Afyonkarahisar iline ait coğrafi işaretli ürünlerin gastronomik kimlik oluşturmada etkili olup olmadığının ortaya konması amaçlanmıştır.
Akbulut, (2019)	Tez (Doktora)	Destinasyon Marka Oluşumunda Gastronomik Kimlik ve İmaj: Konya Örneği	Destinasyon marka oluşumunda gastronomik kimlik ve gastronomik imaj unsurlarının belirlenmesi amaçlanmıştır.

Çalışkan (2013) “*Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik*” adlı çalışmada gastronomik kimliğe ilişkin çalışmaları irdelemiştir. Araştırmacı çalışmada gastronomi turizmi ile gastronomik kimlik ilişkisini destinasyon rekabetçiliği ve turist seyahat motivasyonu bakımından ele almıştır. Araştırma sonucunda destinasyon rekabet edebilirliğini artırmada ve turist seyahat motivasyonunda gastronomik kimliğin önemine dair bir fikir sunmuştur.

Nebioğlu (2016) yerel gastronomik ürünlerin neler olduğunu “*Yerel Gastronomik Ürünlerin Turizmde Kullanılmasını Etkileyen Faktörler*” başlıklı araştırmasında ele almıştır. Araştırmacı yerel gastronomik ürünlerin turizm amaçlı kullanılmasında etkili olan unsurları ortaya koymayı amaçlamıştır. Araştırma sonucuna göre yerel mutfağın gastronomik kimliğe göre nasıl şekillendiğini, yerel yemeklerin restoranlarda yer almasında ne gibi unsurların etkili olduğunu ortaya koymuştur.

Karakulak (2016) “*Coğrafi İşaretleme Yoluyla Gastronomik Kimlik Oluşturma ve Gastronomik Kimliğin Destinasyon Pazarlamasındaki Rolü: Trakya Örneği*” adlı yüksek lisans tez çalışmada coğrafi işaretli ürünlerin gastronomik kimlik oluşturmada rolü ve gastronomik kimliğin destinasyon pazarlamasında etkili olup olmadığını ortaya koymak istemiştir. Araştırma sonucuna göre; coğrafi işaretli ürünlerin gastronomik kimlik oluşturmada etkili olduğunu fakat coğrafi işaret almış olan yerel gastronomik ürünlerin

destinasyonlarda tanıtımının yeteri kadar yapılmadığının, gastronomik kimliğin doğru bir şekilde oluşturulabilmesi için coğrafi işaretleme konusunda farkındalığın artırılması ve destinasyon pazarlamasında gastronomik ürünlerin tanımlarının daha fazla yer edinmesi gerekliliğine ulaşılmıştır.

Uzut (2016) destinasyon rekabetçiliğinde kaynaklara dayalı yaklaşım modeli aracılığı ile yerel gastronominin rolünü ve gastronomik kimlik bağlamında değerlendirmesini amaçladığı *“Turizm Açısından Stratejik Bir Kaynak Olarak Gastronomik Kimlik: Kaynaklara Dayalı Yaklaşım Modeli Çerçevesinde Bir Araştırma”* adlı çalışmada değerli olma ve ikamesiz olma başlıklarının gastronominin bir bölge rekabet edilebilirliğinde olumlu bir etkiye sahip olduğu sonucuna ulaşmıştır.

Başat vd. (2017) *“Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış Ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi”* adlı çalışma ile gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolünü incelemeyi amaçlamıştır. Gastronomik kimlik bileşenlerinden birinin de yöresel ürünler olduğuna dikkat çekmiştir.

Nebioglu (2017) *“Gastronomik Kimlik Ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine Nitel Bir Araştırma: Alanya Örneği”* başlıklı çalışmada Harrington’ın gastronomik kimlik ve Hjalager’in gastronomi turizm ürün sınıflandırması temel alınarak bir turistik destinasyon mutfağının incelenmesi amaçlanmıştır. Araştırma bulgularına göre Alanya’nın kendine has bir mutfağının olduğu, Hjalager’in modelinde yer alan ilk iki aşamada bu mutfağa dair bulguların olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Köşker, Ercan ve Albuz (2018) yaptıkları çalışma ile Karadeniz Ereğli’inde yetişen Osmanlı çileğinin gastronomik kimlik ögesi olarak değerlendirilmesi üzerine durum tespiti yapmayı amaçlamışlardır. Araştırma sonucuna göre, Osmanlı çileğinin diğer çilek türlerinden farklı olduğu bu özelliklerine istinaden bölgenin gastronomik kimliği olarak ele alınabileceği belirtilmiştir. Karadeniz Ereğlisi ile özdeşleşen Osmanlı çileğinin coğrafi işaret alınarak gastronomik kimlik unsuru olarak korunması gerekliliğine vurgu yapılmıştır.

Özkan (2019) *“Gastronomik Kimlik Oluşturmada Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etkisi: Afyonkarahisar Örneği”* başlıklı çalışma ile Afyonkarahisar iline ait coğrafi işaret almış ürünlerin gastronomik kimlik oluşturmada etkili olup olmadığını araştırmıştır. Araştırma sonucuna göre; coğrafi işaretli ürünler gastronomik kimlik oluşturmada etkili olmaktadır.

Afyonkarahisar özelinde coğrafi işaret almış gastoromik ürünler önem sıralamasına göre kaymak, sucuk ve şekerleme olarak ortaya çıkmıştır.

Akbulut (2019) “*Destinasyon Marka Oluşumunda Gastronomik Kimlik ve İmaj: Konya Örneği*” başlıklı tez çalışmasında gastronomik marka oluşumunda gastronomik kimlik ve gastronomik imaj unsurlarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırma sonucuna göre; Konya’yı ziyaret eden turistlerin gastronomik imaj algıları, gelir durumları, meslek türleri ve motivasyonları açısından anlamlı farklılık göstermiştir. Benzer biçimde gastronomik imajın da destinasyonun imajını yüksek düzeyli etkilediği belirtilmiştir.

Mutfak kültürü toplumun kimliğinin oluşmasında önemli bir araçtır ve bu kimlik o toplumu dünya üzerinde diğer toplumlardan farklı kılar. Bunun bir sonucu olarak toplumlar arasında mutfak kültürü bakımından dünyada bölgeler arası farklılık görülmektedir. Yüncü (2010)’ye göre bir toplumun önem arz eden bileşenlerinden biri de topluma ait yiyecek ve içeceklerdir. Bir bölgeye has olan yemekler o bölge için fark yaratan yani gastronomik kimlik unsurları arasında ele alınabilecek bir unsurdur. Bölgeye has yerel yiyecek ve içeceklerin sunulduğu restoranlar, bölgenin patentli yiyecek ve içecekleri, yiyecek içeceğe ilişkin yetiştiricilik faaliyetleri, yiyecek içeceğe dair festivaller, yemek kursları, tadım ve yapım turları, yemeğe dair oluşumlar, kurum ve kuruluşlar ve de bölge kültürünü aktaran müzeler gastronomi turizmi için arz kaynakları ve çekim unsurlarını oluştururlar (Şahin ve Aydın, 2017).

Bir bölgede yer alan gastronomiye dair müzeler de birer gastronomik kimlik unsurudur. Gastronomi müzeleri bir bölgeye ait mutfak kültürünü, bu kültüre has ürünlere dair geçmişten günümüze değişimi, yiyecek içecek üretim ve tüketiminde kullanılan eski ve yeni ekipmanlar gibi birçok özellikleri ziyaretçilere aktaran yerlerdir (Çakıcı, Sırtlı ve Kokrmaz, 2021). Bu müzeler aynı zamanda yemeğin kökenini, tarihini, yöreye has yiyecek içecek araç gereçlerini, yiyeceğin üretim, tüketim ve dağıtım sürecini de turistlere sunmaktadır. Özetle, turistik bir destinasyonda yöresel gastronomik değerleri sergilemek amacıyla kurulan gastronomi müzeleri destinasyonun gastronomik kimliğinin gelişiminin önemli göstergelerinden biridir (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Turistik bir bölgede çekicilik unsuru olarak ele alınabilecek gastronomik arz unsurları tesisler, faaliyetler, organizasyonlar ve etkinlikler şeklinde sıralanılır (Sorokina, 2016). Yiyecek ve içecek temalı müze ve yerel ürünlerin sunulduğu restoranları; tesisler, yiyeceklerin hasat edilmesi ve pişirilmesi gibi faaliyetler; etkinlikler, yiyecek içeceğe dair

kurum ve kuruluşlar; organizasyon, aşçılık okulları, yerel yemek kursları ve yiyecek içecek tadımı gibi aktiviteler ise faaliyetler kapsamında değerlendirilebilir (Çakıcı, Sırtlı ve Kokrmaz, 2021). Bu bağlamda bir bölgenin gastronomik kimlik unsuru oluşturan gastronomi müzelerine ek olarak bir bölgede gerçekleştirilen yiyecek içeceğe dair festivaller, yiyecek içeceğe ait marka ve patent gibi unsurlar da gastronomik kimlik göstergesi olarak ele alınabilir.

Farklı kültürleri anlamada o topluma ait yeme içme pratikleri söz konusu toplum hakkında bilgiler verir. Toplumun mutfak kültüründe yer alan yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç gereçler, bu araç gereçlerin niteliği, sayısı, çeşitliliği, pişirilen malzemelerin neler olduğu ve yiyecek ve içeceklerin pişirilmesinde yaygın olarak tercih edilen teknikler gibi konular o bölgenin gelişmişlik düzeyinin bir göstergesidir denebilir. Özellikle pişirme yöntemleri açısından Türk mutfağı ele alındığında diğer ülke mutfaklarına kıyasla çok çeşitli ve zengin özelliklere sahiptir (Denizer, 2008).

Yiyecek ve içecekler doğum, ölüm, bayram ve düğün kutlamaları gibi ritüellerin de önemli bir parçasıdır (Belber ve Güneren, 2022). Yiyecek ve içecekler ile sözü edilen ritüellerde hazırlanan, tüketilen yiyecek içecekler bölgenin gastronomik kimlik unsurları arasında yer alırlar. Dünya turizm örgütü gastronomik geleneklerin bölgesel kimliğin oluşumunda son derece önemli olduğuna vurgu yapmaktadır. Ritüellerde kullanılan yeme içme uygulamaları toplumda bir aidiyet duygusu yaratır. İnançlar ve yeme içme arasında sıkı bir bağ vardır ve bu bağ toplumların kültürel mirasını oluştururken gastronomi bağlamında da topluma ait gastronomik kimliği oluşturmaktadır denebilir (Belber ve Güneren, 2022).

Özetle gastronomik kimliğin oluşturulabilmesi için bölgeye has yerel ürünlerin yani burada üretilen yerel ürünlerin neler olduğu, bu ürünlerin ne zaman ve nasıl hatta neden bu bölgede üretildiği ve tüketildiğinin bilinmesi, bölgeye has yerel ürünlerin özelliklerinin neler olduğunun ortaya konabilmesi önem arz etmektedir (Başat, Sandıkçı ve Çelik, 2017).

Literatür araştırması neticesinde bir destinasyonun gastronomik kimlik unsurları arasında şu öğeler yer alabilir:

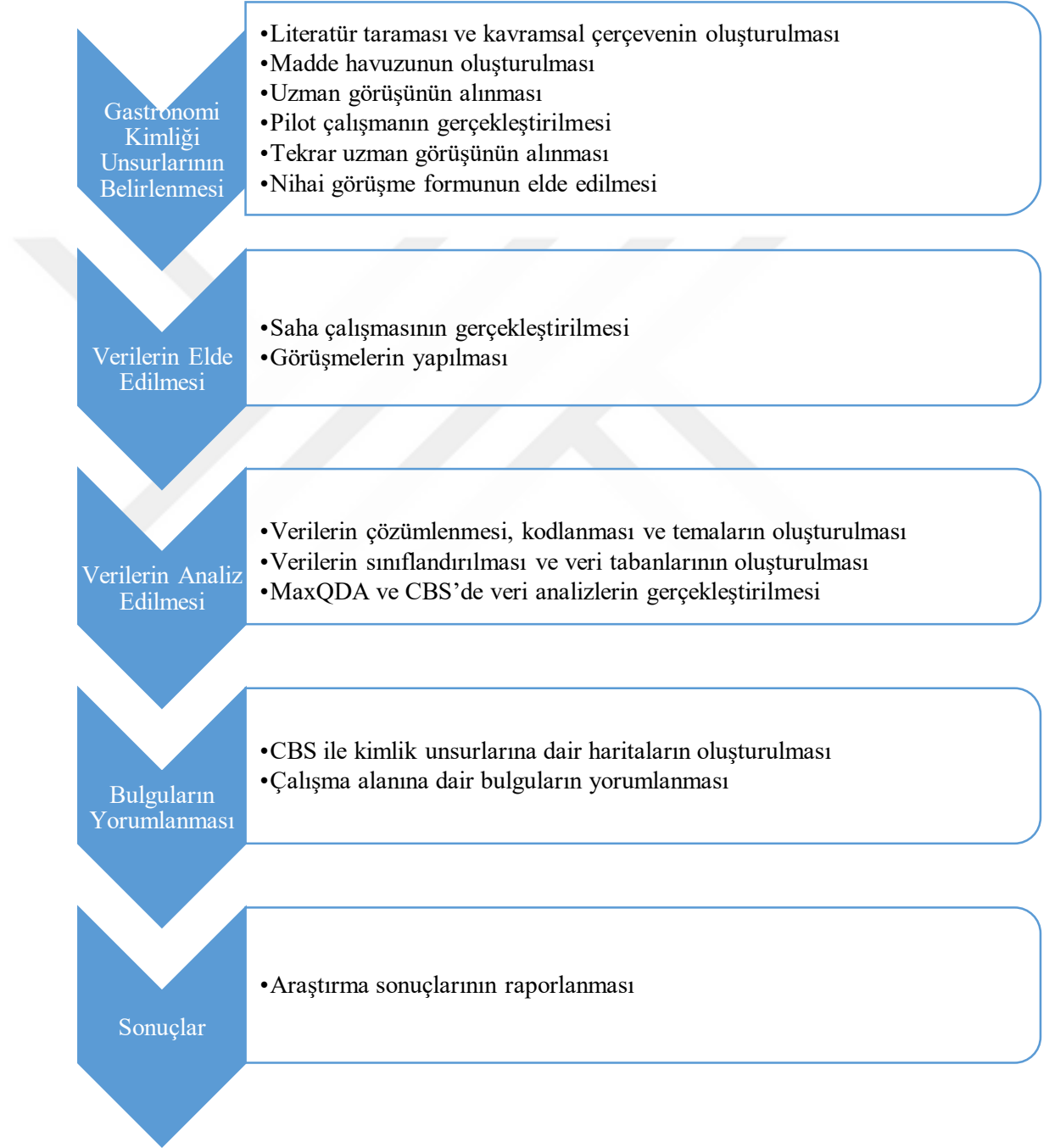
- Bölgede yetişen ürünler

- Bölgeye has yerellik ifade eden malzemeler
- Bölgeye has yerellik ifade eden yemekler
- Yerel içecekler
- Pişirme teknikleri, araç ve gereçler
- Yiyecek içeceğe dair festival ve etkinlikler
- Yiyecek içeceğe dair kültürel uygulamalar ve ritüeller
- Yiyecek içeceğe dair müze ve önemli yerler
- Yerel ürün sunan restoranlar
- Yiyeceklerle ilgili tur ve etkinlikler (yemek kursları, tadım etkinlikleri vb.)
- Yiyeceklerle ilgili eğitim ve öğretim

Yukarıda sayılan maddeler aracılığıyla bir bölgeye ait gastronomik kimlik unsurlarının neler olabileceği ve gastronomik kimliği şekillendiren faktörler belirlenmeye çalışılmıştır.

3. YÖNTEM

Araştırmanın bu bölümünde araştırma deseni, görüşme soru formunun hazırlanması, çalışma kümesi, veri toplama süreci ve verilerin analiz edilmesi konularına yer verilmiştir. Araştırmada izlenecek yöntem, araştırma süreci akış şeması biçiminde Şekil 2’de yer almaktadır.



Şekil 2. Araştırma süreci akış şeması

3.1.Araştırma Deseni

Araştırmada nitel araştırma deseni benimsenmiştir. Nitel araştırma, “gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama tekniklerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma” olarak tanımlanmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Araştırmanın bir kültürün, sosyal bir grubun betimlenmesi, yorumlanması amacını taşımasından dolayı nitel araştırma yöntemlerinden etnografik araştırma tekniğinin benimsenmesi uygun görülmüştür. Etnografik teknik, insan grubunu veya insan grubunun kültürünü anlayabilmek ve betimleyebilmek amacıyla izlenen bilimsel çabaların tümüdür. Nitel araştırmaya dayalı bu bilimsel çabalar, araştırılan kültürü bir bütün olarak ele alır, bu kültürün bileşenlerini, aralarındaki ilişki sarmallarını kültürün içerisindeki bir birey bakış açısıyla görüp onların kültür kodlarıyla anlamayı, anlamlandırmayı içerir (Kartarı, 2017). Araştırma süresince yarı yapılandırılmış sorularla görüşme, görüşmeler esnasında ses kaydı ve çalışma konusu olan gastronomik kimlik hakkında bilgi içeren dokümanlardan faydalanılmıştır.

3.2.Görüşme Soru Formunun Hazırlanması

Araştırmada öncelikle gastronomik kimlik unsurlarının neler olabileceğine ilişkin kapsamlı bir literatür taraması yapılarak madde havuzu oluşturulmuştur. Oluşturulan madde havuzu, uzman görüşüne sunularak araştırmacı tarafından belirlenen kimlik öğelerinin dışında yiyecek içecekçe dair nelerin kimlik öğesi olabileceği konusunda görüş alınmıştır. Uzman görüşü ile hem mevcut madde havuzunda yer alan maddeler revize edilmiş hem de uzmanların mevcut maddelere yeni madde tavsiyeleri alınmıştır. Uzman görüşü alınmasından sonra destinasyonun gastronomik kimliğini belirlemeye yönelik açık uçlu sorulardan oluşan yarı yapılandırılmış görüşme formu veri toplama aracı olarak hazır hale getirilmiştir. Soruların anlaşılabilirliği ve araştırmanın amacına uygunluğunun test edilebilmesi için Kasım 2019 tarihinde Eskişehir’e bağlı Seyitgazi mahallesinin Çukurca, İdris yayla ve Şükranlı mahallerinde pilot çalışma gerçekleştirilmiştir. Pilot çalışma sonrasında elde edilen veriler tekrar uzman görüşüne sunulmuş ve uzmanlardan gelen dönütler sonrasında gerçekleştirilen revize çalışmasıyla görüşme formu nihai halini almıştır.

Son halini alan görüşme formu; Yiyecek ve içeceğin üretimi, muhafaza etme, pişirme, ritüeller (Düğün ve Ölüm günlerinde hazırlanan ve sunulan yiyecek ve

içecekler), etkinlikler (Yeme içme ile ilgili) başlıklarından oluşmaktadır. Her aşamanın altında, ana sorular ve alt sorular yer almaktadır. Görüşmeye derinlik kazandırması ve alınan bilginin detaylandırılması amacıyla alt soruların hazırlanması uygun görülmüştür.

3.3.Çalışma Kümesi

Çalışmanın evrenini İzmir, rneklemine ise Urla, Karaburun, eşme, Seferihisar, Menderes ve Selçuk mahallesi ve bu mahallerde yer alan kırsal mahalleler oluşturmaktadır. Bu kapsamda, çalışma örneklemine oluşturun Urla, Karaburun, eşme, Seferihisar, Menderes ve Selçuk mahallelerinde Ada statüsünde 33, Mahalle statüsünde 85 ve Kırsal Mahalle statüsünde 72 tane olmak üzere toplam 190 tane mahalle yer almaktadır. rneklemde yer alan mahalle tipleri tablo 3'te özetlenmiştir.

Tablo 3. Çalışma rneklemine ait yerleşke tipleri/türleri

	Mahalle Tipi	Sayı
<i>Urla, Karaburun, eşme, Seferihisar, Menderes ve Selçuk</i>	Ada	33
	Mahalle	85
	Kırsal Mahalle	72
	Toplam	190

Araştırma verilerinin elde edilmesi için Ada statüsüne sahip 33 Ada'dan hiçbirine gidilmemiştir. Verilerin elde edilmesi için daha çok yerleşimin, tarımsal üretim olduğu yerleşkeler tercih edilmiştir. Gidilen yerleşkelerden 2'si mahalle statüsünde iken 72'si kırsal mahalle statüsündedir. Verilerin elde edildiği mahallelere ait bilgilerin yer aldığı tablo 4 incelendiğinde, mahalle tipi ve mahalle sayısı bakımından en çok veri elde edilen mahalle tipinin kırsal mahalle statüsünde olan mahalleler olduğu açıkça görülmektedir. Toplam 85 mahalle statüsüne sahip yerleşkeden 2'sinden veri elde edilirken 72 kırsal mahallenin tamamından veriler elde edilmiştir.

Tablo 4. Verilerin elde edildiği mahalle tipleri/türleri

Mahalle Tipi	Gidilen Mah. Sayısı	Gidilmeyen Mah. Sayısı	Toplam Mah. Sayısı
<i>Ada</i>	0	33	33
<i>Mahalle</i>	2	83	85
<i>Kırsal Mahalle</i>	72	0	72
Toplam	74	116	190

Mahalleden ziyade kırsal mahallelere gidilmesi araştırma yönteminde amaçlı örnekleme yöntemlerinden kartopu örnekleme tekniğinin kullanılmasıyla açıklanabilir. Çalışma teması olarak ortaya çıkan tarımsal üretim gibi kırsal kesimle ilişkili ve yerellik ifade eden boyutlar katılımcıların da yönlendirmesiyle daha çok kırsal mahalle eski statüsüyle köy yerleşkelerinin sayısının fazla olmasına sebep olmuştur. Eski statüsüyle ilçe veya belde konumunda olan mahalle yerleşkelerinde tarım, üretim vb. faaliyetlerden

ziyade İzmir ilinin yapısı gereği turizm faaliyetlerinin yoğunluklu olarak yer aldığı görülmüştür. Çalışma verilerinin elde edildiği örneklemin hemen hemen tamamını oluşturan kırsal mahallere ait bilgilere tablo 5’te yer verilmiştir.

Tablo 5. *Veri toplanan yerleşip tiplerine ilişkin bilgiler*

Mahalle Tipi	Gidilen Mah. Sayısı	Gidilmeyen Mah. Sayısı	Toplam Mah. Sayısı
<i>Mahalle</i>	2		2
<i>Kırsal Mahalle</i>	72	0	72

Araştırma grubunun belirlenmesinde amaçlı örneklem yöntemlerinden kartopu örnekleme tekniği kullanılmıştır. Kartopu tekniğinde araştırma konusu ile ilgili olarak bir referans kişi seçilmekte ve bu referans kişi aracılığıyla diğer görüşülecek kişilere ulaşılmaktadır (Biernacki ve Waldorf, 1981). Bu teknikte katılımcılar araştırmacıyı yönlendirir ve bu sayede örneklem büyüyerek kartopu etkisi gösterir (Yağar ve Dökme, 2018).

3.4. Veri Toplama Süreci

Araştırma verilerinin elde edilmesi süreci olan saha çalışması boyunca çalışma kümesi olarak belirlenen destinasyonlara ziyaretler bizzat araştırmacının kendi katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Bu aşamada seçilen destinasyonlarda yeme içmeye dair en doğru bilgileri verebilecek kılavuz kişi veya kişiler belirlenmiş ve görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Kılavuz kişilerin belirlenmesinde iki yöntem benimsenmiştir; birincisi destinasyonun yeme içme kültürü konusuna hâkim olabileceği düşünülen kişinin seçilen destinasyonda doğup büyümüş olması (yerli halktan biri olması), ikincisi ise araştırmacının “Bölgenin yeme içme kültürüne ilişkin kiminle görüşme yapabilirim?” sorusuna karşılık önerilen kişiler arasında ismi en fazla tekrar eden kişi olmasıdır. Araştırma kapsamında 14-23 Eylül 2020 ve 17-25 Ağustos 2021 tarihlerinde 6 ilçede yer alan 2 mahalle ve 72 kırsal mahalle olmak üzere toplam 74 yerleşim yerinde toplam 74 kişi ile görüşmeler yapılarak gastronomik kimliğe yönelik veriler elde edilmiştir. Görüşmelerin yapıldığı kaynak kişilere K1, K2, K3,.....K74 şeklinde kodlar verilmiştir. Bulgular yorumlanırken görüşmelerden yapılan alıntılar bu kodlar ile aktarılmıştır. Tablo 6’da görüşmelerin yapıldığı destinasyon ve görüşme yapılan kişi sayılarına ilişkin bilgiler yer almaktadır.

Tablo 6. Görüşme yapılan kişi sayısının destinasyonlara/bölgelere göre dağılımı

<i>Destinasyon</i>	<i>Görüşme yapılan kişi sayısı</i>
<i>Urla</i>	15
<i>Karaburun</i>	15
<i>Çeşme</i>	6
<i>Seferihisar</i>	10
<i>Menderes</i>	19
<i>Selçuk</i>	9
Toplam	74

3.5. Veri Analizi

Araştırma verilerinin değerlendirilmesinde betimsel ve içerik analizi kullanılmıştır. Derinlemesine analiz gerektirmeyen veriler için betimsel analiz kullanılırken, içerik analizi ile veriler daha derinlemesine ele alınıp bu verileri açıklayan tema ve kavramlara ulaşabilmeye olanak tanır (Yıldırım ve Şimşek, 2008).

Görüşmeler sonucu elde edilen veriler metne dönüştürülerek verilerin kodlanması sağlanmıştır. Nitel verilerin analizinde kodlama kuramsal kodlama ve açık kodlama olmak üzere iki şekilde gerçekleştirilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Araştırmada bu iki kodlama türünden kuramsal kodlama yani daha önceden belirlenmiş temalara göre kodlama türü kullanılmıştır. Araştırma bulgularını ortaya koyabilmek için görüşme yapılan katılımcılardan elde edilen veriler tek tek deşifre edilmiştir. Deşifre edilen veriler MAXQDA Analytics Pro 2020 nitel veri analiz programına yeni proje olarak girilmiştir. Bu program ile elde edilen sözel veri setleri, orijinaline uygun bir şekilde korunarak analiz edilebilmektedir. Ayrıca MAXQDA programı ile cevaplara ilişkin kodlamalar yapıp, alt kodlar oluşturulabilmektedir. Toplanan verileri yorumlayabilmek için ilk olarak görüşme formları MAXQDA nitel veri analiz programına aktarılmıştır. Veriler çözümlenirken önce bir ana kod belirlenmiş, daha sonra bu ana kodun altına katılımcılardan alınan uzun cevapların sadeleştirilmiş öz halini ifade eden alt kodlar eklenmiştir. Her katılımcının vermiş olduğu cevap, en yakın cevap kodunun içine yerleştirilmiştir. Alt kodların yanında yer alan sayısal ifadeler ise o soruya verilen cevapların frekansını ifade etmektedir.

Nicel araştırma desenine sahip araştırmalarda sonuçların doğruluğunu ortaya koyan geçerlik ve güvenilirlik kavramları nitel araştırma deseninde inandırıcılık kavramı ile ifade

edilmektedir (Krefting, 1991). Nitel araştırmalarda inandırıcılık; İnanırlık (i geçerlik), aktarılabirlik (dış geçerlik), güvenilebilirlik (güvenirlik) ve onaylanabilirlik (objektiflik) ile sağlanmaktadır (Başkale, 2016). Araştırmanın i güvenirliği bir üçgenleme biçimi olan ek kodlayıcı tekniği ile sağlanmıştır. Bu bağlamda araştırma verilerinin kodlanması ve yorumlanması araştırmacıya ek olarak bağımsız bir araştırmacı tarafından kontrol edilmiştir. Merriam (1995) ek bir araştırmacının araştırma verilerini incelemesinin ve bulgular hakkında yorumda bulunmasının araştırmanın geçerliliğini artırdığını belirtmiştir. Nitel araştırmalar sonuçları genellemek amacından ziyade katılımcıların durumlarının anlaşılabilmesi ve sonuçların tanımlanabilmesi amacını taşır (Başkale, 2016). Sharts (2002) nitel araştırmalarda örneklem seçiminin ne şekilde yapıldığının ve katılımcılara ait özelliklerin açıkça ortaya konmasının araştırma aktarılabirliğinin sağlanması oldukça önem arz ettiğini ifade etmiştir. Bu kapsamda araştırmanın geçerliliği yani aktarılabirliğinin sağlanması için nitel araştırmalarda en çok kullanılan yöntemlerden biri olan amaçlı örneklem yöntemi kullanılmıştır. Çalışmada amaçlı örneklem kullanılması ile çalışma amacına en uygun özellikteki katılımcıların seçimi sağlanmıştır.

Nitel analizler sonucu elde edilen temalara göre Coğrafi Bilgi Sistemleri (CBS) ile dağılım ve tematik haritalar oluşturulmuştur. Dağılım haritaları ve tematik haritalar CBS'nin ArcGIS 10.8 programı ArcMap arayüzü kullanılarak oluşturulmuştur. Nitel veriler temalara göre kategorize edilerek MS Office Paket Programı olan Excel aracılığıyla CBS'de işlenebilmesi için sayısallaştırılarak veritabanları oluşturulmuştur. ArcMap arayüzü ile oluşturulacak haritalara uygun veriler veritabanından çekilerek temalara göre dağılım ve tematik haritalar elde edilmiştir.

4. BULGULAR

Çalışmanın bulgular bölümünde saha çalışmasıyla elde edilen verilerin analiz sonuçları sistematik bir biçimde sunulacaktır. Bulgular bölümü; demografik bulgular, temalar boyutuyla bulgular ve ilçeler boyutuyla bulgular başlıklarından oluşmaktadır. Demografik bulgular görüşmelerin gerçekleştirildiği kişilere ait bilgileri içerirken, temalar boyutuyla bulgular, bölgeye ait yiyecek ve içeceklerin üretimi, muhafaza edilmesi, pişirilmesi, ritüeller ve etkinlikler temalarına ait bulguların haritalarının oluşturulup yorumlanmasını, ilçeler boyutuyla bulgular ise her bir temaya ait bulgularının ilçe bazında yorumlanmasını içermektedir.

4.1.Demografik Bulgular

Araştırma bulgularının elde edilmesi amacıyla araştırmacının tarafından 74 katılımcı ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler sonunda toplam 2553 dk ses kaydı gerçekleştirilmiştir. Yapılan görüşmeler ortalama 34,5 dk sürerken en kısa görüşme 23 dk en uzun görüşme ise 55 dk gibi bir sürede tamamlanmıştır. Görüşme kayıtlarına ilişkin bilgiler ek 1’de detaylı olarak verilmiştir.

Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bilgiler ek 2’de verilen tabloda yer almaktadır. Tablo incelendiğinde çalışmaya katılanların 37’sinin kadın 37’sinin ise erkek olduğu görülmektedir. Katılımcılardan en yaşlısı 74 yaşında bir erkek, en genç katılımcı ise 50 yaşında bir erkek ve bir kadındır. Katılımcıların yaş ortalaması 59’dur. Katılımcıların 47’si yerel halk, 17’si yerleşim yeri muhtarıdır. Muhtarların 14’ ü erkek 3’ü kadın; yerel halkın 12’si erkek; 35’i kadındır.

4.2.Temalar Boyutuyla Bulgular

Temalar boyutuyla bulgular, bölgeye ait yiyecek ve içeceklerin üretimi, muhafaza edilmesi, pişirilmesi, ritüeller ve etkinlikler temalarına ait bulguların haritalarının oluşturulup yorumlanmasını içermektedir.

4.2.1. Üretim

Çalışmanın bu bölümünde örnekleme ait gastronomik kimlik unsurları üretim boyutuyla ele alınmış olup tarım ürünleri, çiftlik ürünleri, süt ürünleri, bölgede yetişen yabani otlar, baharatlar, bölgeye has yerel malzemeler ve bölgeye ait yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler kapsamında değerlendirilmiştir.

4.2.1.1.Bölgede yetişen tarım ürünleri

Bölgede yetişen tarım ürünlerini; arpa, bakla, bamyacı, buğday, enginar, incir, karpuz, kavun, narenciye, nohut, üzüm ve zeytin şeklinde sıralamak mümkündür. Bölgede yetişen tarım ürünlerine ait dağılım Şekil 3 ve Şekil 4'te yer alan haritalar ile gösterilmektedir. Haritalar incelendiğinde, tarım ürünlerini tarla bitkisi, sebze ve meyve olarak sınıflandırmak mümkündür. Tarla bitkisi olarak Şekil 3 ve Şekil 4'te yer alan arpa (Harita 3a), buğday (Harita 3ç) ve nohut (Harita 4h) bölgede yetişen ürünlerdir. Meyve olarak; incir (Harita 4e), narenciye (Harita 4ğ), üzüm (Harita 4ı) ve zeytin (Harita 4i) en çok yetiştirilen tarım ürünleridir. Sebze olarak bakla (Harita 3b), bamyacı (Harita 3c), enginar (Harita 3d), karpuz (Harita 3f) ve kavun (Harita 3g) bölgede yetişen tarım ürünleridir.

Arpa ve buğday üretimine ait Haritalar 3a ve 3ç incelendiğinde bu iki tarım ürününün elde edildiği bölgeler benzer bir dağılım göstermektedir. Tarla bitkisi olarak nohut ürününe ait Harita 4h incelendiğinde ise arpa ve buğday üretim alanlarından farklılık göstererek Selçuk, Menderes ve Çeşme İlçelerinde yetiştirildiğinden söz edilebilir.



Harita 3a. Arpa



Harita 3b. Bakla



Harita 3c. Bamyacı



Harita 3ç. Buğday



Harita 3d. Enginar



Harita 3e. İncir



Harita 3f. Karpuz



Harita 3g. Kavun

Şekil 3. Bölgede yetişen tarım ürünlerine ait haritalar

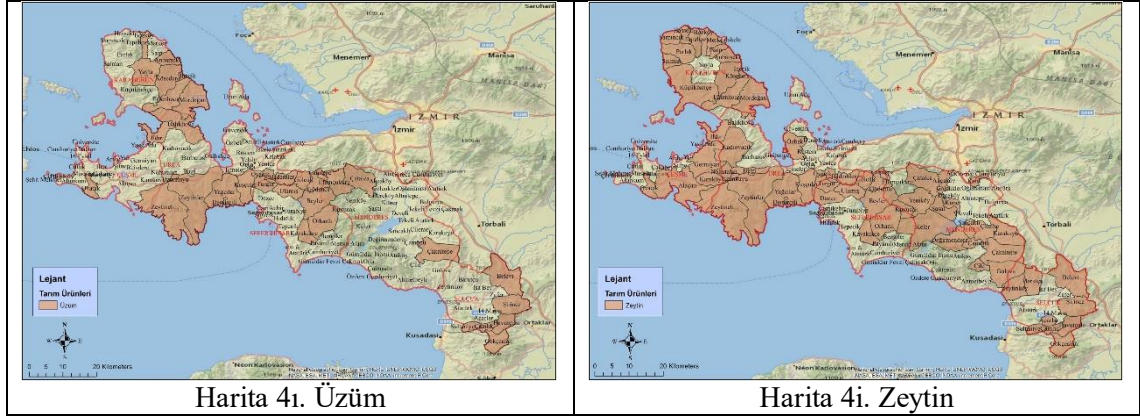
Zeytin üretimi hemen hemen çalışma alanının tamamı olan altı ilçenin (Urla, Karaburun, Çeşme, Seferihisar, Menderes ve Selçuk) tümünde yer almaktadır. Zeytin üretiminden sonra bölgede en çok üretilen tarım ürünü üzümdür. Üzüm üretimi de zeytin üretimi gibi bölgede oldukça önemli bir paya sahiptir. Bu durumun oluşmasında bölgenin iklim koşulları oldukça büyük önem arz etmektedir. Bölgenin en önemli tarım ürünü sayılabilecek bir diğer unsur ise enginarıdır. Harita 3a'ya göre enginar üretimi, zeytin ve üzümden sonra oldukça önem arz eden bir miktara sahiptir.



Harita 4ğ. Narenciye



Harita 4h. Nohut



Şekil 4. Bölgede yetişen tarım ürünlerine ait haritalar (Şekil 3'ün devamı)

Sebze olarak bakla (Harita 3b) ve bamya (Harita 3c) elde edildiği bölge olarak benzerlik göstermektedir. Enginar'ın yetiştirildiği yerlere ait Harita 3e, incelendiğinde bakla ve bamya ile benzer bir üretim bölgesine sahip olduğu fakat üretimin bir kısmının da çalışma alanının en kuzeyi olan Karaburun yarımadasında yoğunlaştığı görülmektedir. Son olarak tarım ürünlerinden sebze olarak karpuz ürününe ait Harita 4f ve kavun ürününe ait Harita 4g dağılımı incelendiğinde bu iki ürünün de yetişme alanlarının benzerlik gösterdiğinden söz edilebilir.

4.2.1.2.Bölgeden elde edilen çiftlik ürünleri

Bölgeden elde edilen çiftlik ürünleri; çipura, levrek, keçi eti, keklik, koyun eti, sığır eti, tavuk eti ve tavuk yumurtasıdır. Çiftlik ürünlerinin dağılımına ait Haritalar Şekil 5 ve Şekil 6 da gösterilmektedir. Çiftlik ürünlerini su ürünleri (kültür balıkçılığı), hayvan varlığı olarak kanatlı, küçükbaş ve büyük baş hayvan yetiştiriciliği şeklinde sınıflamak mümkündür. Bu sınıflamaya göre bölgede su ürünlerinden en çok çipura ve levrek, küçükbaş olarak; keçi eti, koyun eti, büyük baş olarak; sığır eti ve kanatlı olarak; keklik ve tavuk etinin varlığından söz edilebilir. Deniz ürünlerinin elde edildiği alanların dağılımına ait Haritalar incelendiğinde; çipura (Harita 5a) ve levrek (Harita 5d) ürünlerinin daha çok Urla, Karaburun ve Çeşme kıyı yerleşimlerinden elde edildikleri anlaşılmaktadır.



Harita 5a. Çipura



Harita 5b. Keçi eti



Harita 5c. Keklik



Harita 5ç. Koyun eti

Şekil 5. Bölgeden elde edilen çiflik ürünlerine ait haritalar

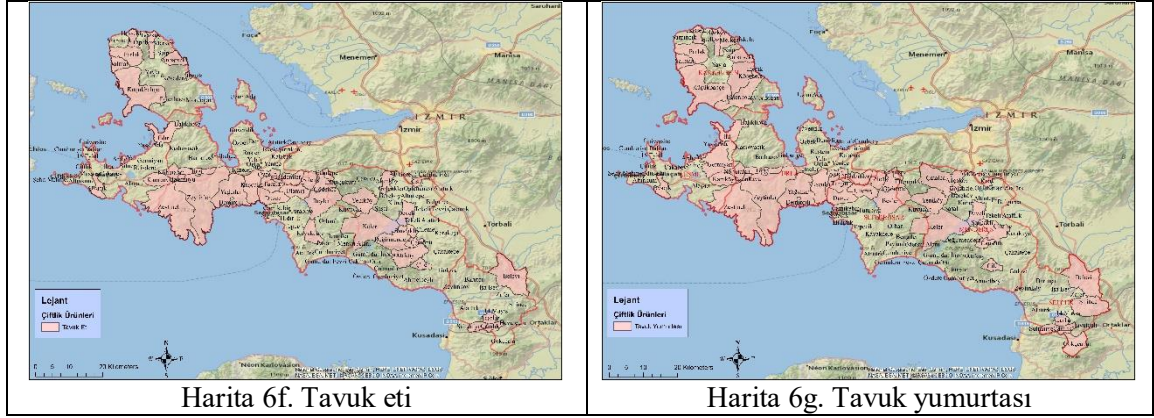
Küçükbaş hayvan yetiştiriciliği olarak bölgede en fazla keçi üretiminden ve bunun bir sonucu olarak da keçi etinin en çok üretilen çiftlik ürünü 5b olduğundan söz edilebilir. Keçi etinin üretimine ilişkin Harita 5b incelendiğinde en çok Karaburun ve Seferihisar nispeten de Selçuk İlçesinin dağlık yerleşkelerinden elde edilmektedir denebilir. Koyun eti ve sığır etinin elde edildiği yerleşim yerlerine ait Haritalar 6d ve 6f incelendiğinde bu iki ürünün benzer bir dağılım gösterdiği görülmektedir.



Harita 6d. Levrek



Harita 6e. Sığır eti

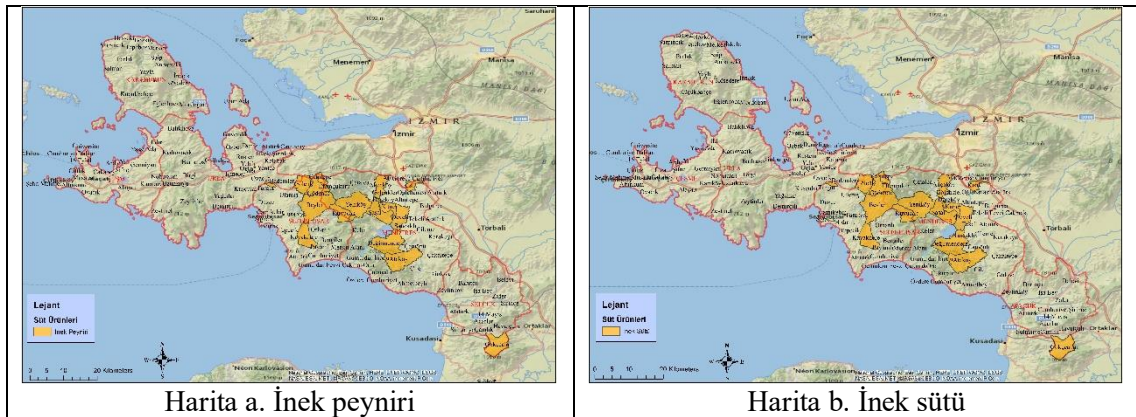


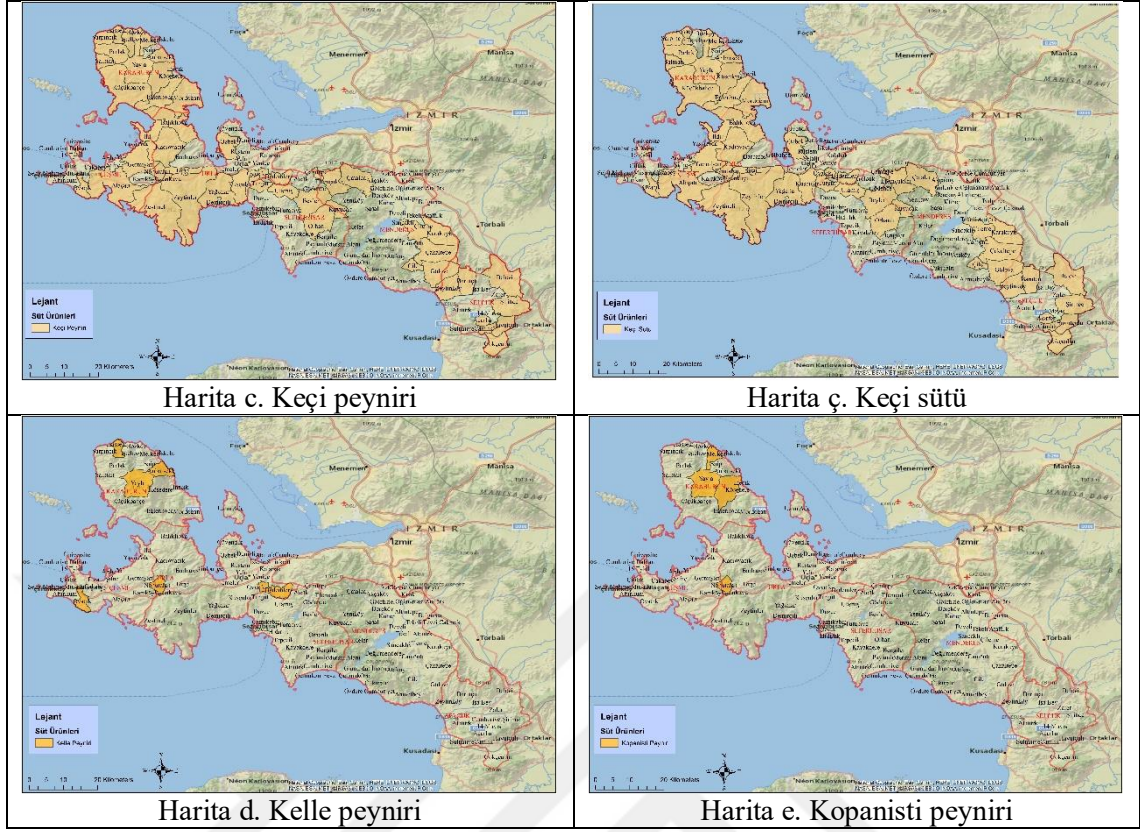
Şekil 6. Bölgeden elde edilen çiftlik ürünlerine ait haritalar (Şekil 5'in devamı)

Tavuk eti ve tavuk yumurtası çalışma alanı üzerinde tüm bölgelerde üretimi yapılmakla birlikte tavuk eti üretim yerlerinin dağılımına ait Harita 6g'de gösterilmektedir. Tavuk yumurtasına ait Harita g tavuk eti elde edilen bölgelerin dağılımı ile benzerlik göstermektedir. Son olarak Karaburun yarımadasında yer alan keklik üretim çiftliğine ait harita Şekil 5c'de yer almaktadır.

4.2.1.3. Bölgeden elde edilen süt ürünleri

Bölgeden elde edilen süt ürünlerine ait bulgular incelendiğinde; inek peyniri, inek sütü, keçi peyniri, keçi sütü, kelle peyniri, kopanisti peyniri, koyun peyniri, koyun sütü, süt peyniri ve tulum peyniri en çok üretilen süt ürünleridir. Bölgeden elde edilen süt ürünlerine ait haritalar Şekil 7 ve şekil 8'de gösterilmektedir. Haritalar incelendiğinde inek peynirine ait dağılım Harita 7a'da, inek sütüne ait dağılım Harita 7b'de, keçi peynirine ait dağılım Harita 7c'de, keçi sütüne ait dağılım Harita 7ç'de, kelle peynirine ait dağılım Harita 7d'de, kopanisti peynirine ait dağılım Harita 7e'de, koyun peynirine ait dağılım Harita 7f'de, koyun sütüne ait dağılım Harita 8g'de, süt peynirine ait dağılım Harita 8ğ'de ve tulum peynirine ait dağılım Harita 8h'de yer almaktadır.



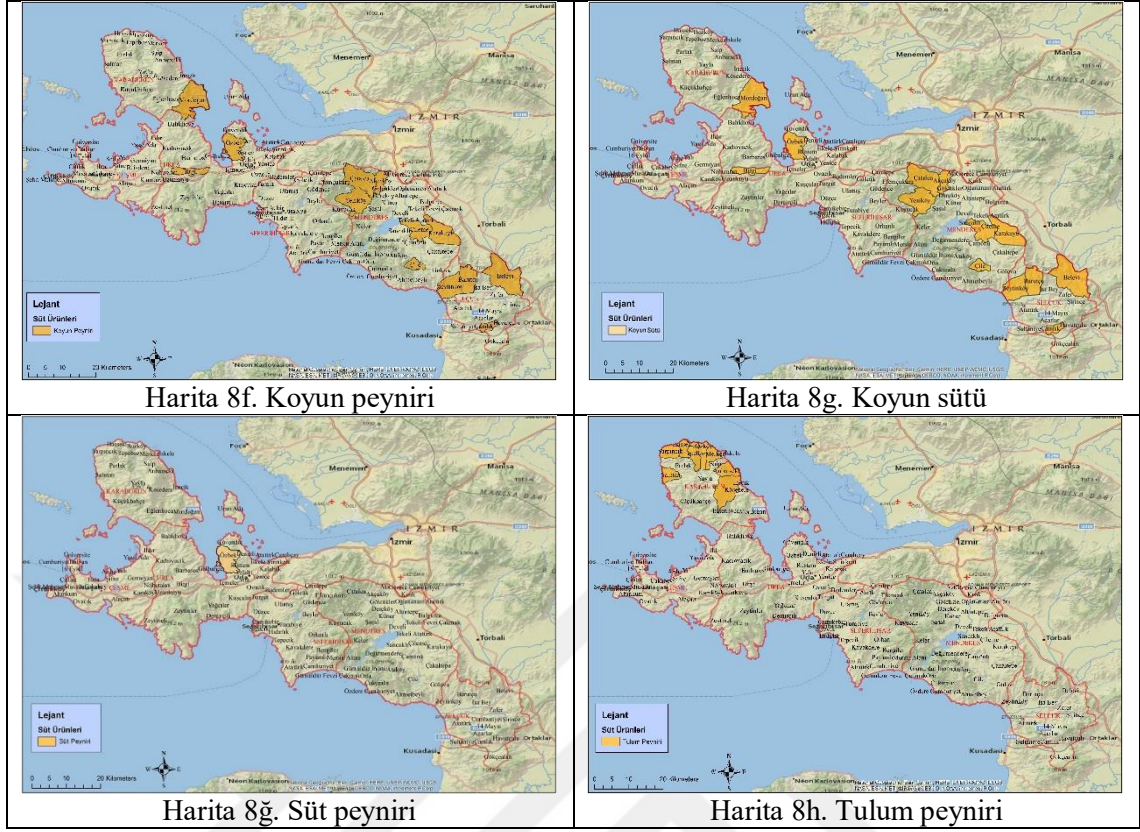


Şekil 7. Bölgeden elde edilen süt ürünlerine ait haritalar

İnek peynirine ait harita (Harita 7a) incelendiğinde Harita 7b’de yer alan inek sütü ile benzer bir dağılım göstermektedir. İnek sütü ve inek peyniri daha çok Menderes ve Seferihisar İlçesine bağlı yerleşkelerden elde edilmektedir.

Keçi peynirinin yer aldığı Harita 7c ve keçi sütüne ait Harita 7d incelendiğinde bu iki süt ürünü için en çok üretiminin Karaburun, Urla ve Çeşme İlçelerinde olduğu söylenebilir. Üretim bu üç ilçede yoğunlaşsa da Haritadan da görüldüğü gibi keçiden elde edilen süt ürünleri örneklemin tamamına yakın bir alanda dağılım gösterdiği söylenebilir.

Özel bir peynir türü olan kelle peyniri, kopanisti peyniri ve süt peyniri de bölgeden elde edilen süt ürünleri arasında yer almaktadır. Harita 7d’de gösterilen yer alan kelle peyniri Karaburun, Seferihisar ve Urla İlçelerinde üretilmektedir. Bir diğer özel peynir olan Kopanisti peyniri ise Harita 7e’de gösterildiği üzere yalnızca Karaburun’da üretilmektedir.



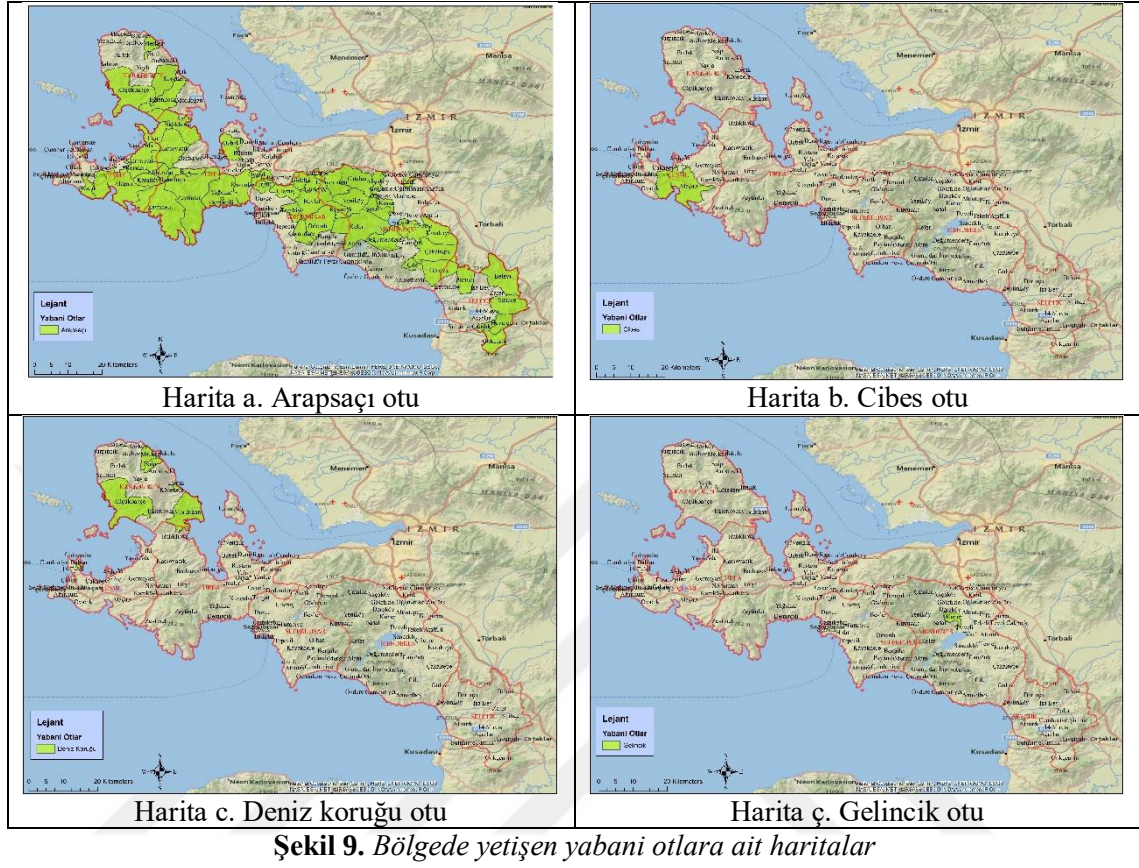
Şekil 8. Bölgeden elde edilen süt ürünlerine ait haritalar (Şekil 7'nin devamı)

Koyun peynirine ait Harita 8f ve koyun sütüne ait Harita 8g incelendiğinde bu iki süt ürününün çoğunlukla Menderes ve Selçuk İlçelerinden elde edildiği görülmektedir. Harita 8ğ ile gösterilen süt peyniri ise Urla da üretilen bir peynir türüdür. Bölgeden elde edilen bir diğer süt ürünü ise tulum peyniridir. Tulum peynirinin üretildiği yerlerin dağılımı Haritada 8h'de gösterilmiştir. Haritaya göre tulum peynirinin üretim yeri Karaburun yarımadasıdır denebilir.

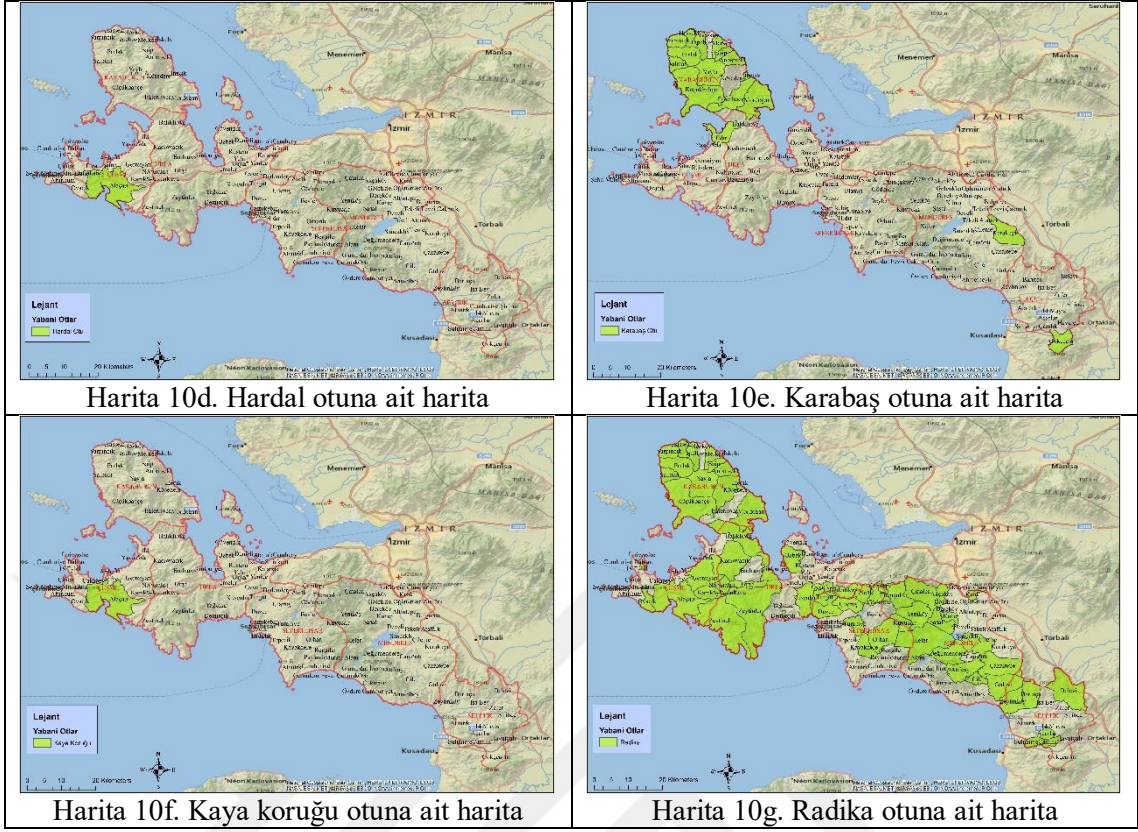
4.2.1.4.Bölgede yetişen yabancı otlar

Bölgede yetişen yabancı otlara ait bulgular incelendiğinde; Arapsaçı, cibes, deniz kuruğu, gelincik, hardal otu, karabaş otu, kaya kuruğu, radika, sarmaşık, semizotu, sütleğen otu, şevketi bostan ve turp otu en çok tüketilen yabancı otlardır denebilir. Yabancı otların yetiştiği yerlere ait haritalar Şekil 9, Şekil 10 ve Şekil 11'de gösterilmektedir. Haritalar incelendiğinde arapsaçı otuna ait dağılım Harita 9a'da, cibes otuna ait dağılım Harita 9b'de, deniz kuruğu otuna ait dağılım Harita 9c'de, gelincik otuna ait dağılım Harita 9ç'de, hardal otuna ait dağılım Harita 10d'de, karabaş otuna ait dağılım harita 10e'de, kaya kuruğu otuna ait dağılım Harita 10f'de, radika otuna ait dağılım Harita 10g'de, sarmaşık otuna ait dağılım Harita 11ğ'de, semizotu otuna ait dağılım Harita

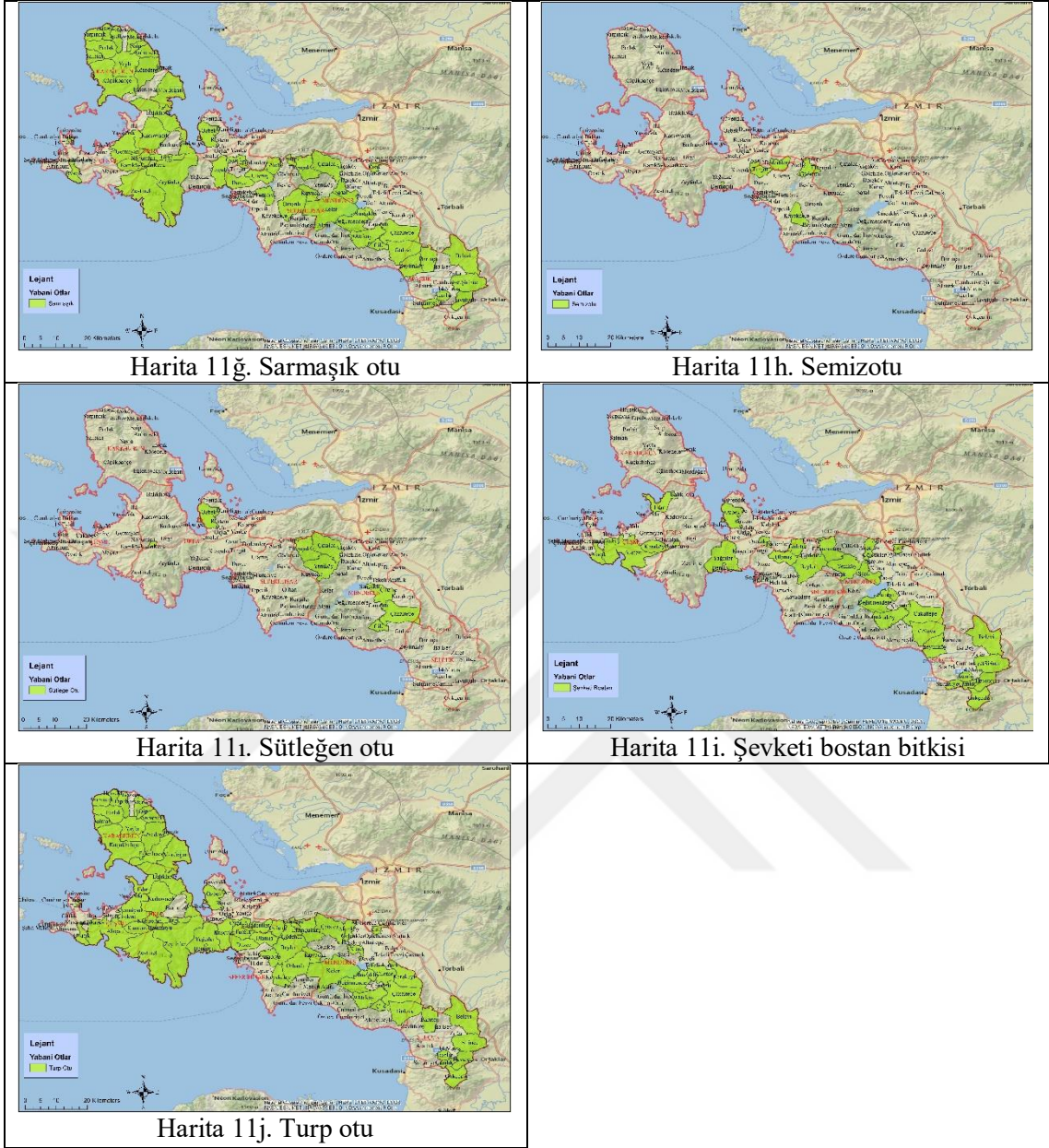
11h'de, sütleğen otuna ait dağılım Harita 11 r'da, şevketi bostan otuna ait dağılım Harita 11i'de ve turp otuna ait dağılım Harita 11j'de yer almaktadır.



Şekil 9'da yer alan arapsaçı otuna ait Harita a incelendiğinde arapsaçı otu hemen hemen çalışma alanının tamamı olan beş ilçenin (Urla, Karaburun, Çeşme, Seferihisar, Menderes ve Selçuk) tümünde yetişmektedir denebilir. Arapsaçı otunun aksine Cibes otunun dağılımına ait Harita 9b'ye göre bu yabani otun Çeşme İlçesine ait yerleşimlerde yetiştiği görülmektedir, Deniz koruğu otunun yetiştiği yerlere ait Harita 9c incelendiğinde deniz koruğunun daha çok Karaburun yarımadasında yetişen bir tür olduğundan söz etmek mümkündür. Harita 9ç'de yer alan gelincik otuna ait dağılım haritasına göre bu otun Menderes İlçesinde yetiştiği görülmektedir, bölgede yetişen diğer yabani otlara göre yetiştirilen alan olarak kısıtlı bir alana sahiptir denebilir.



Harita 10d'de yer alan hardal otunun yetiştiği alanlara bakıldığında cibes otuyla benzer bir dağılım görülmektedir. Buna göre hardal otu daha çok Çeşme İlçesine bağlı yerleşim yerlerinde yetişmektedir denebilir. Daha çok Karaburun yarımadasında yetiştiği görülen karabaş otuna ait dağılım Harita e'de görülmektedir. Haritaya göre Karaburun yarımadası ağırlıklı olmak üzere Menderes ve Selçuk İlçelerine ait yerleşim yerlerinde de bu otun yetiştirildiği söylenebilir. Şekil 10'da yer alan kaya kuruğu otunun yetiştiği alanlara ait Harita 10f incelendiğinde bu otun hardal otu ve cibes otu ile Çeşme İlçesine ait yerleşim yerlerinde yetiştiği görülmektedir. Çalışma alanında oldukça yaygın bir yerleşim yerine sahip olduğu görülen radika otunun yetiştiği alanların dağılımına ait Harita 10g incelendiğinde bu yabani otun Selçuk İlçesinde biraz daha az olmak üzere oldukça fazla bir yetiştirme alanına sahip olduğu söylenebilir.



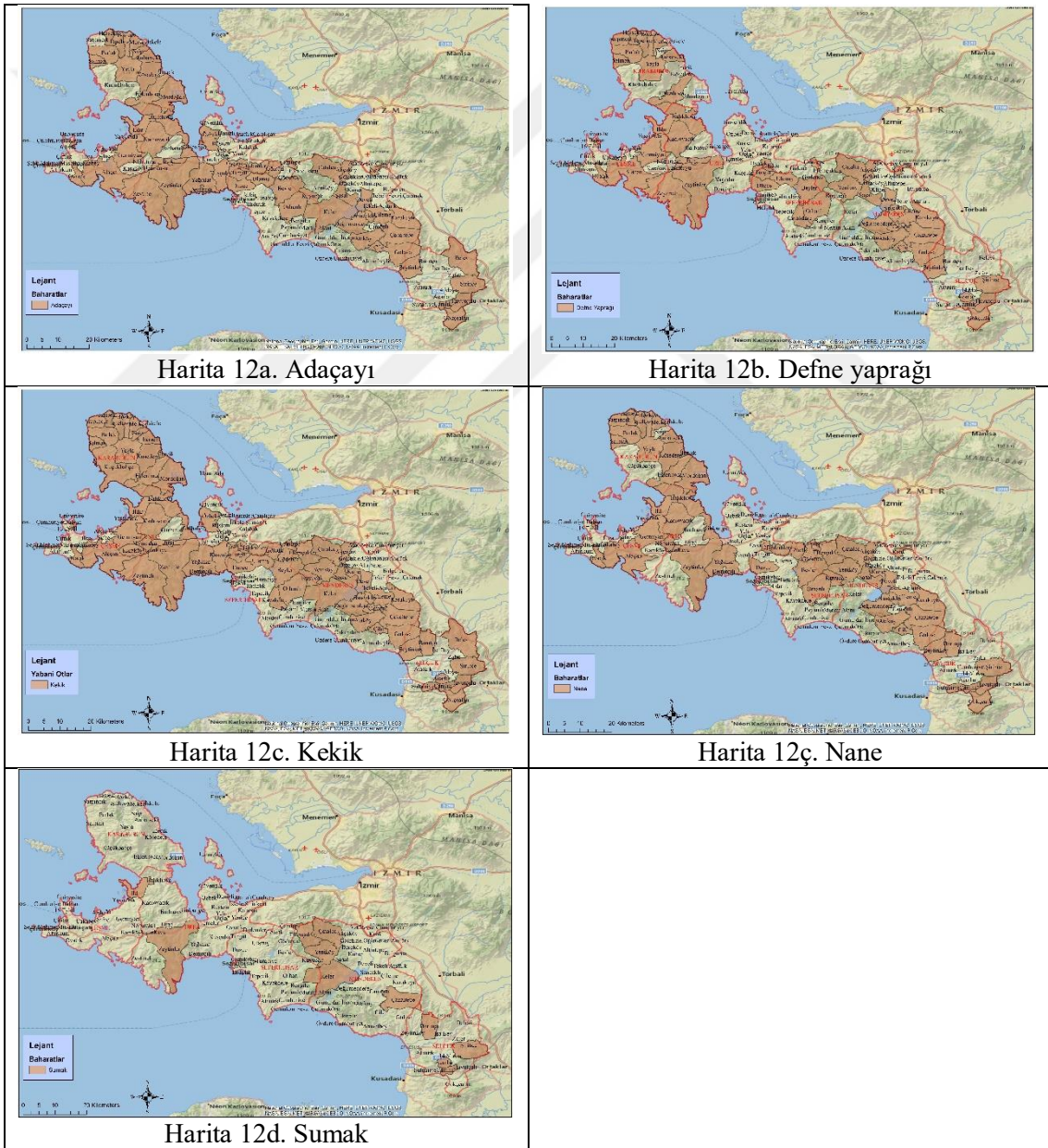
Şekil 11. Bölgede yetişen yabancı otlara ait haritalar (Şekil 10'un devamı)

Harita 11g'de yer alan sarmaşık otuna ait dağılım haritasına göre sarmaşık otu çalışma alanının tamamına yakınında yetişmekte olup özellikle Karaburun yarımadası ve Urla İlçelerinde daha çok yetişmektedir denebilir. Şekil 11'de yer alan semizotuna ait Harita 11h'den semizotunun özellikle Seferihisar İlçesinde yetiştiği görülmektedir. Benzer bir şekilde Harita 11i'da yer alan sütleşen otunun da yetiştirildiği yerlerin kısıtlı olduğundan söz edilebilir. Haritaya göre sütleşen otu Urla ve Menderes İlçelerinin bazı dağlık yerleşimlerinde yetiştirilmektedir. Bölgede yetişen bir diğer yabancı ot olan şevketi bostan otuna ait dağılım yer aldığı Harita 11i incelendiğinde bu otun özellikle Selçuk, Menderes, Urla ve Çeşme İlçelerine ait yerleşkelerde yetiştiğinden söz edilebilir. Son

olarak turp otuna ait Harita 11j'ye göre turp otu çalışmaya dâhil edilen Urla, Çeşme, Karaburun, Seferihisar, Menderes ve Selçuk İlçelerinin tamamında yetişen bir yabancı ot türüdür denebilir.

4.2.1.5.Bölgede yetişen baharatlar

Bölgede yetişen baharatlar; adaçayı, defneyaprağı, kekik, nane ve sumaktır. Bölgede yetişen baharatların yetiştiği yerlere ait dağılımı gösteren haritalar Şekil 12'de yer almaktadır. Haritalar incelendiğinde adaçayına ait Harita 12a'da, defneyaprağına ait Harita 12b'de, kekiğe ait Harita 12c'de, naneye ait Harita 12ç'de ve sumağa ait dağılım ise Harita 12d'de gösterilmektedir.



Şekil 12. Bölgede yetişen baharatlara ait haritalar

Haritalara göre adaçayı, defneyaprağı, kekik ve nane çalışma alanının tamamı olan beş ilçenin (Urla, Karaburun, Çeşme, Seferihisar, Menderes ve Selçuk) tümünde yetişmektedir denebilir. Özellikle dağlık yerleşim yerlerinde dağ kekiği olarak tanımlanan kekik türü oldukça yaygın olarak yetişmektedir. Yöreye sonradan adapte edilen ürünlerden biri olan sumak ise diğer bölgede yetişen baharat türleri ile kıyaslandığında daha kısıtlı bir yetiştirme alanına sahiptir. Sumak özellikle Urla, Menderes ve Selçuk İlçesine ait yerleşkelerde yetişmektedir.

4.2.1.6.Bölgeye has yerel malzemeler

Araştırma bulgularına göre bölgeye has yerel malzemeler; armola peyniri, alfonzo üzümü, damla sakızı, Hurma zeytini, kavun, kefal yumurtası, kelle peyniri, kınalı bamya, kopanisti peyniri, satsuma mandarini, osmancık üzümü, sultaniye üzümü, süt peyniri ve topan kefalidir. Bölgeye has yerel malzemeler ve bulundukları ilçeye ilişkin bilgiler tablo 7’de yer almaktadır.

Tablo 7. Bölgeye has yerel malzemeler

Ürün	İlçe	Ürün	İlçe
Armola peyniri	Seferihisar	Kınalı bamya	Urla
Alfonso üzümü	Menderes	Kopanisti peyniri	Karaburun
Damla sakızı	Çeşme	Satsuma mandarini	Seferihisar
Hurma zeytini	Urla, Karaburun	Osmancık üzümü	Selçuk
Kavun	Çeşme	Sultaniye üzümü	Selçuk
Kefal yumurtası	Urla	Süt peyniri	Urla
Kelle peyniri	Çeşme	Topan kefali	Karaburun

Tablo 7 incelendiğinde alfonzo üzümü Menderes’e ait yerel bir malzeme olarak ifade edilmiştir. Damla sakızı ve kavun Çeşme İlçesine has yerel malzemeler olarak karşımıza çıkmaktadır. Hurma zeytini Karaburun ve Urla’da yaygın olarak yetişen bir üründür ve dolayısıyla bu yerleşkelere has yerel bir malzemedir.

Kefal yumurtası ve kınalı bamya da Urla İlçelerinde bölgeye has yerel bir malzeme olarak görülmektedir. Araştırma bulgularına göre kelle peyniri Çeşme İlçesinde, kopanisti peyniri ise Karaburun’a has yerel malzemeler olarak karşımıza çıkmaktadır.

Satsuma mandarini Seferihisar’a has yerel bir üründür. Bölgeni daha güneyinde yetişen osmancık ve sultaniye üzümleri ise Selçuk İlçesinde var olan yerel ürünlerdir. Süt

peyniri Urla'da, topan kefali ise hem Urla hem de Karaburun'da bölgeye has yerel malzemeler olarak katılımcılar tarafından belirtilmiştir.

4.2.1.7.Bölgeye sonradan adapte edilen ürünler

Bölgeye sonradan adapte edilen ürünler normalde bu bölgede yetiştirilmeyen fakat bölge iklim ve toprak yapısına uyum sağlaması sayesinde bölgede üretilmeye çalışılan ürünlerdir. Araştırma bulguları incelendiğinde bölgeye sonradan adapte edilen ürünler; çilek, keçiboynuzu, kiraz, kivi ve salep bitkisi gibi ürünler olarak karşımıza çıkmaktadır. Bölgeye sonradan adapte edilen ürünler tablo 8'de yer almaktadır.

Tablo 8. Bölgeye sonradan adapte edilen ürünler

Ürün	İlçe
Çilek	Urla, Çeşme, Seferihisar, Menderes
Keçiboynuzu	Urla
Kiraz	Çeşme
Kivi	Karaburun, Çeşme, Menderes, Selçuk
Salep	Urla

Tablo 8 incelendiğinde çilek Urla, Çeşme, Seferihisar ve Menderes İlçelerinde bölgeye sonradan getirilip üretimi yapılan bir üründür. Bir diğer ürün keçiboynuzu ise Urla'da üretilmektedir. Çeşme İlçesine sonradan adapte ürün kirazdır. Tabloya göre bölgede en büyük pay kivinindir denebilir. Kivi Karaburun, Çeşme, Menderes ve Selçuk İlçelerine sonradan adapte edilen ve üretimi yapılan bir üründür. Son olarak tabloda yer alan salep Urla tarımına sonradan adapte edilmiş bir ürün olarak karşımıza çıkmaktadır.

4.2.1.8.Bölgeye has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler

Büyük oranda bölgede yetişen yerel malzemelerle ortaya çıkan bölgeye has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler şunlardır; bohça böreği, bulamaç, çalkama, damat tatlısı, dede sarığı, ekmek dolması, kabak çiçeği dolması, katmer, keşkek, lavanta limonatası, lor baklavası, lor böreği, mandarin tatlısı, masır, oğlak dolması, oklavadan sıyırma, öküz köftesi, sakızlı muhallebi, samsades tatlısı, sulu pilav, sündürme, sütlüm çorbası, şevketi bostan, topalak yemeği ve un kurabiyesidir.

Bölgeye has yerellik ifade eden yiyecek ve içeceklere ait bulgular tablo 9'da ter almaktadır.

Tablo 9. Bölgeye has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler

Ürün	İlçe	Ürün	İlçe
<i>Bohça böreği</i>	Çeşme	<i>Masır yemeği</i>	Urla
<i>Bulamaç yemeği</i>	Urla	<i>Oğlak dolması</i>	Urla, Seferihisar
<i>Çalkama yemeği</i>	Urla, Karaburun, Menderes	<i>Oklavadan sıyırma</i>	Çeşme
<i>Damat tatlısı</i>	Urla	<i>Öküz köftesi yemeği</i>	Karaburun
<i>Dede sarığı böreği</i>	Karaburun	<i>Samsades tatlısı</i>	Seferihisar
<i>Ekmek dolması</i>	Seferihisar	<i>Sulu pilav</i>	Çeşme
<i>Kabak çiçeği dolması</i>	Çeşme, Karaburun, Selçuk	<i>Sünderme tatlısı</i>	Karaburun
<i>Katmer böreği</i>	Urla, Karaburun, Menderes	<i>Sütlüm çorbası</i>	Urla
<i>Keşkek yemeği</i>	Urla, Karaburun, Çeşme, Seferihisar, Menderes ve Selçuk	<i>Şevketi bostan</i>	Selçuk
<i>Lavanta limonatası</i>	Çeşme	<i>Topalak yemeği</i>	Seferihisar
<i>Lor baklavası</i>	Karaburun, Seferihisar	<i>Un kurabiyesi</i>	Urla
<i>Mandarin tatlısı</i>	Seferihisar		

Tablo incelendiğinde bohça böreği Çeşme’de, bulamaç yemeği Urla’da çalkama yemeği Urla, Karaburun ve Menderes’te damat tatlısı ise Urla’da yerel malzemelerle yapılan yiyeceklerdir.

Dede sarığı Karaburun yarımadasında yapılmakta ve burada oldukça bilinen bir börek türüdür. Ekmek dolması Seferihisar’da, kabak çiçeği dolması Çeşme, Karaburun ve Selçuk’ta bölgeye has yerellik ifade eden yiyeceklerdir denebilir.

Bölgeye has yerellik ifade eden yiyeceklerden biri de keşkektir. Keşkeğin yerellik ifade ettiği yerleşim yerleri incelendiğinde keşkek Urla, Karaburun, Çeşme, Seferihisar, Menderes ve Selçuk İlçelerinde yerel bir lezzet olarak oldukça bir yere sahiptir denebilir. Sırasıyla tabloda 9’da yer alan lavanta limonatası Çeşme’de, lor baklavası ise Karaburun yarımadası ve Seferihisar’a has yerellik ifade eden yiyecek ve içeceklerdir. Bir diğer yerel lezzet ise lor böreğidir tabloda yer alan dağılıma göre Karaburun yarımadasında özgün bir yiyecek olarak karşımıza çıkmaktadır

Tabloya göre mandarin tatlısı narenciye’nin önemli bir üretim alanı olan Seferihisar’da yerellik ifade eden yiyeceklerden biridir. Masır böreğinin Urla’ya has,

oğlak dolmasının Urla ve Seferihisar ve oklavadan sıyırma tatlısının ise Çeşme’de yerellik ifade eden yiyecekler olduğundan söz edilebilir.

Öküz köftesi yemeğinin Karaburun yarımadasında, sakızlı muhallebinin Çeşme’de, samsades tatlısının Seferihisar’da ve sulu pilavın Çeşme’de yer aldığını ve buralar için yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler olduğundan söz edilebilir.

Son olarak, bölgeye has yerellik ifade eden yiyecek ve içeceklere ait tabloya göre, Karaburun yarımadasında sündürme tatlısının bölgeye has bir yiyecek olduğu anlaşılmaktadır. Sütüm çorbası Urla’da yerellik ifade eden bir yiyecektir denebilir. Şevketi bostan yemeğinin Selçuk’ta, topalak yemeğinin Seferihisar’da ve un kurabiyesinin Urla’da yer alan yerel lezzetler olduğu anlaşılmaktadır.

4.2.2. Muhafaza Etme

Tarla ürünleri hasat ve harmandan sonra, et, deniz ve süttten elde edilen hayvansal gıdalar ise tüketimleri yapıncaya kadar yöre halkı tarafından bazı yöntemlerle depolanıp, korunarak muhafaza edilmektedir. Gıda ürünlerinin elde edilmesinden sonra uzun bir süre bozulmamadan saklanması, bu süreçte kayıp ve zararların en aza indirilmesi, mevsimsel sebeplerle belirli dönemlerde üretimi söz konusu olan ürünlerin yılın hemen her mevsiminde kolayca çıkarılıp tüketilebilmesi için gıda ürünlerinin muhafaza edilmesi önem arz eder. Ürünlerin çevreden en az zararlı muhafaza edilmesine olanak tanıyan tüm unsurlara depo; ürünlerin en az kayıpla muhafaza edilebilmesi için depoya istiflenmesine depolama; ürünlerin tüketimine kadar geçen süre içerisinde kalite ve miktarında kayba uğramadan saklanmasına da muhafaza etme denmektedir. Bu başlık altında bölgede etlerin muhafaza edilmesi, deniz ürünlerinin muhafaza edilmesi ve sebzelerin muhafaza edilme yöntemlerine ait bulgular ele alınacaktır.

4.2.2.1.Etlerin muhafaza edilmesi

Bölgede et ve et ürünlerine yönelik kullanılan muhafaza yöntemleri; soğuk muhafaza (buzdolabı), dondurarak saklama ve kurutma (fırında pişirerek) şeklindedir. Sırasıyla soğuk muhafaza; günümüzde de yaygın olarak kullanılan yiyecek ve içeceklerin soğuk hava deposu ve buzdolabı gibi ortam ısını düşürerek gıda maddeleri içerisinde zararlı organizmaların gelişimine engel olan yöntemi, dondurarak saklama; gıda maddelerinin çok düşük sıcaklıkta içerdikleri suyun buz kristallerine dönüştürülerek gıdanın bozulmadan muhafaza edilmesini, son olarak da kurutma yöntemi ise; ürünlerin

su oranlarını düşürerek mikrobiyel üremeye engel olarak muhafaza etmeyi ifade etmektedir.



Harita 13a. Dondurarak muhafaza yöntemi



Harita 13b. Kurutarak saklama yöntemi



Harita 13c. Soğuk muhafaza etme yöntemi

Şekil 13. Etlerin muhafaza edilmesi

Etlerin muhafaza edilmesinde kullanılan yöntemlere ait haritalar Şekil 13'te gösterilmiştir. Harita 13c incelendiğinde hemen hemen her evde buzdolabının yer aldığı ve bu durumun sonucu olarak da günümüz koşullarında en çok kullanılan muhafaza yönteminin soğuk muhafaza yani buzdolabında, soğukta muhafaza etme yöntemi olduğu söylenebilir. İkinci en yaygın kullanılan muhafaza yöntemi ise Harita 13a dan da görüleceği gibi dondurucu da muhafazadır. Bölge halkı tüketimlerinden arta kalan et ve et ürünlerini dondurarak saklamaktadır. Son olarak da Harita 13b'de yer alan dağılıma göre Karaburun ve Menderes İlçelerinin bazı yerleşkelerinde etin kurutma yöntemi kullanılarak da muhafaza edildiğinden bahsetmek mümkündür. Genellikle tüketimden arta kalan ya da daha sonra tüketilmesi planlanan etler fırınlanarak yarı pişmiş şekilde saklanmaktadır.

4.2.2.2. Deniz ürünlerinin muhafaza edilmesi

Bölgede deniz ürünlerinin muhafaza edilmesine yönelik beş yaygın muhafaza yönteminin varlığından söz edilebilir. Bu yöntemler; dondurarak muhafaza, soğuk muhafaza (buzdolabında), tuzlayarak saklama, salamura yapma ve tütsüleme şeklindedir.



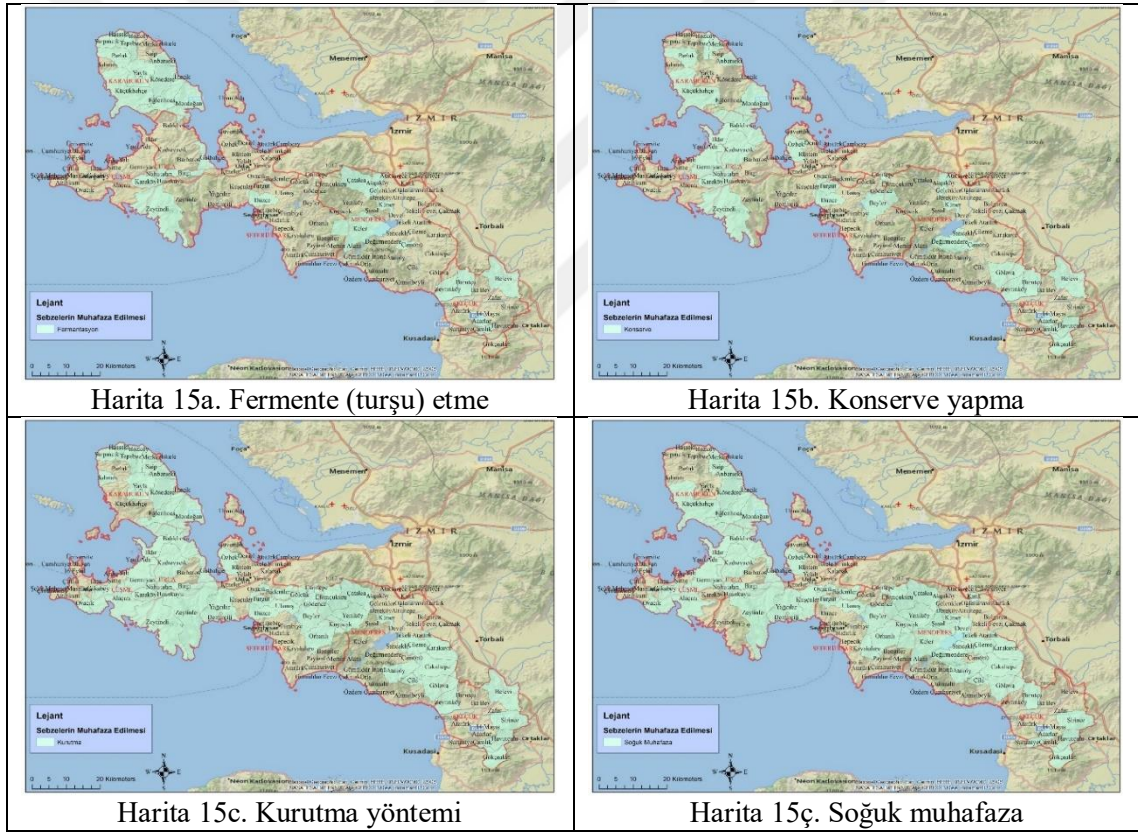
Şekil 14. Deniz ürünlerinin muhafaza edilmesi

Bölgede deniz ürünlerinin muhafaza edilmesine yönelik kullanılan muhafaza yöntemlerine ait dağılım haritaları Şekil 14'te yer almaktadır. Haritalar incelendiğinde, teknolojinin gereği olarak deniz mahsullerinin saklanması yaygın biçimde kullanılan muhafaza yöntemi soğuk saklama ve dondurarak muhafaza tekniğidir. Bu yöntemlere ait dağılım sırasıyla Harita 14a ve Harita 14c'de gösterilmektedir. Bazı bölgelerde deniz

ürünleri balığın türüne göre salamura yapılmaktadır. Salamura yönteminin kullanıldığı yerler Harita 14b’de gösterilmiştir. Salamura yöntemine ek olarak Harita 14ç’de dağılımı verilen tuzlayarak saklama yöntemi de bölgede kullanılan muhafaza yöntemlerinden biridir. Sınırlı bir bölgede kullanılıyor olsa da belirli bölgelerde günümüzde hala devam etmektedir denebilir.

4.2.2.3. Sebzelelerin muhafaza edilmesi

Tarım ürünleri arasında yer alan sebzeler, türlerine göre üretimde mevsimsellik göstermekte ve bu ürünlerin tüketiminin yıl boyunca devamlılık göstermesi istendiğinde de gerekli koşullar sağlanarak muhafaza edilmeleri gerekli olmaktadır. Sebzelerin muhafaza edilmesinde bölgede kullanılan yöntemler Şekil 15’te yer alan haritalarla gösterilmektedir.



Şekil 15. Sebzelerin muhafaza edilmesi

Haritalar incelendiğinde; sebzelerin muhafaza edilmesinde kullanılan yöntemler; fermentasyon (turşu), konserve, kurutma ve soğuk muhafaza şeklinde sıralanabilir. Harita 15a’da fermente (turşu) yönteminin kullanıldığı alanlar yer almaktadır. Haritaya göre, sebzelerin saklanmasında özellikle Karaburun’da fermente yöntemi daha çok tercih edilmektedir denebilir. Sebzelerin konserve yapılarak muhafaza edildiği bölgelere ait

Harita 15b’de ise bu yöntemin benzer bir biçimde Karaburun’da ve Urla’da yaygın olarak kullanıldığından söz edilebilir. Sebzelerin saklanmasıda kullanılan bir diğer yöntem ise sebzelerin güneşte kurutulmasıdır. Sebzelerin türüne göre bu yöneme başvurulsa da çalışma alanında en çok tercih edilen yöntemin bu olduğu Harita 15c’de görülmektedir. Son olarak Harita 15ç’de sebzelerin soğuk muhafaza şeklinde saklanmasına dair dağılım gösterilmiştir. Bu yöntem de çalışma alanında sebzelerin muhafaza edilmesi amacıyla en yaygın kullanılan yöntemden bir diğeri olduğu söylenebilir.

4.2.3. Pişirme

Pişirme teması altında, bölgede yetişen tarım ürünleri, çiftlik ürünleri ve yabani otların pişirilmesine dair bulgulara değinilmiştir. Pişirme teması; pişirmede kullanılan araçlar, pişirmede kullanılan ekipmanlar ve pişirmede kullanılan yöntemler olmak üzere üç alt temadan oluşmaktadır. Bu temalardan ilki pişirmede kullanılan yöntemdir. Pişirme yöntemi pişirilecek ürüne göre haşlama, ızgara, kavurma ve kızartma şeklinde olabilmektedir. İkincisi pişirmede kullanılacak araçtır. Pişirme aracı odun ateşi ve tüp gaz (ocak) şeklinde sınıflandırılmaktadır. Son olarak pişirme ekipmanı; pişirme esnasında ürünlerin pişirilmesini olanaklı kılacak ekipmandır. Pişirme ekipmanları; bakır tencere, bakır kaplar, çelik tencere, çelik kazan, tava, seramik ve toprak kap gibi ürünlerden oluşmaktadır. Bu üç alt temaya dair bulgular görsel haritalara çevrilmiş ve bulgular haritalar üzerinden yorumlanmıştır.

4.2.3.1. Tarım ürünlerinin pişirilmesi

Bölgede tarım ürünlerinin pişirilmesine ait bulgular pişirmede kullanılan araçlar, ekipmanlar ve yöntemler olarak kategorize edilmiştir. Kategorilere göre bu alt temalara ilişkin dağılım görsel haritalarla gösterilmiştir.

Araştırma bulgularına göre tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araçlar; kuzine, odun ateşi ve tüp gaz (ocak) olmak üzere üç farklı şekilde ortaya çıkmaktadır. Pişirme araçlarına ilişkin bulguların dağılımı Şekil 16’da yer alan haritalarda gösterilmiştir.



Şekil 16. Tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araçlar

Pişirme araçlarından kuzineye ait bulguların yer aldığı Harita 16a incelendiğinde özellikle kırsal özellik gösteren yerleşkelerde tarım ürünlerinin pişirilmesinde tercih edilen bir yöntem olduğundan bahsedilebilir. Karaburun, Seferihisar ve Selçuk İlçelerinin bazı yerleşkelerinde kullanıldığı Harita 16a'dan görülmektedir. Odun ateşine dair bulguların gösterildiği Harita 16b incelendiğinde ise, Karaburun, Urla, Seferihisar, Menderes ve Selçuk İlçelerinde bu yöntemin tarım ürünleri pişirilirken sıkça kullanılan bir araç olduğunu söylemek mümkündür. Son olarak Harita 16ç'de yer alan tüp gaz (ocak) tarım ürünlerinin pişirilmesinde en yaygın kullanılan araçtır denebilir.

Tarım ürünlerinin pişirilmesinde bir diğer alt kategori ise kullanılan ekipmanlardır. Araştırma bulgularına göre bölgede en yaygın kullanılan pişirme ekipmanları; bakır tencere, çelik kazan, çelik tencere, tava ve toprak kaplardır. Tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan ekipmanlara ait haritalar Şekil 17'de verilmiştir.



Harita 17a. Bakır tencere



Harita 17b. Çelik kazan



Harita 17c. Çelik tencere



Harita 17ç. Tava



Harita 17d. Toprak kap

Şekil 17. Tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan ekipmanlar

Haritalar incelendiğinde Harita 17a'da yer alan bakır tencereler en nadir kullanılan ekipman iken sırasıyla Harita 17c ve Harita 17d'de yer alan çelik tencere ve toprak kaplar en yaygın olarak kullanılan ekipmanlardır. Harita 17b'de yer alan görece daha büyük olan çelik kazan ise özel gün ve ritüeller gibi uygulamalarda daha büyük ölçekte yiyecek pişirildiğinde tercih edilmektedir.

Tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan yöntemlere ait bulgulara göre; haşlama, kuru ısıda pişirme (fırın) ve yağda kızartma en sık kullanılan pişirme yöntemidir. Bölgede tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan yöntemlere ait dağılımı gösteren haritalar Şekil 18'de gösterilmektedir.

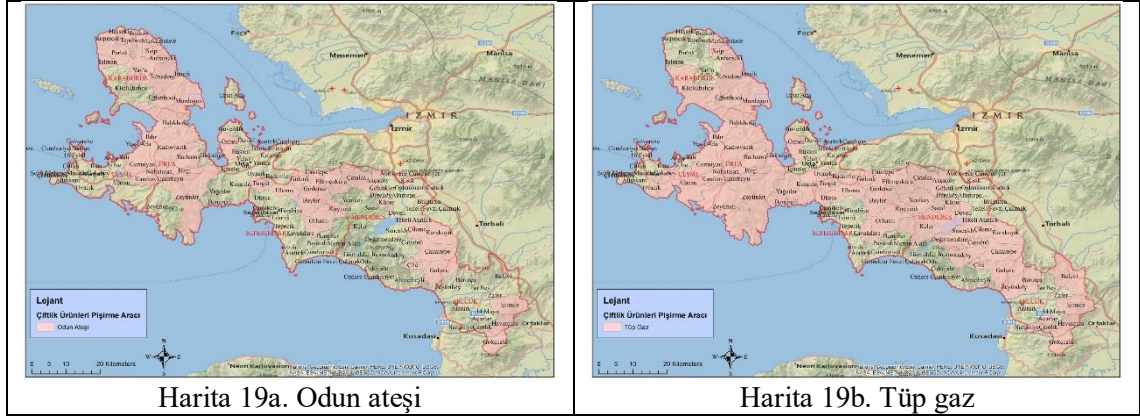


Şekil 18. Tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan yöntemler

Tarım ürünlerinin pişirilmesinde en yaygın kullanılan yöntem Harita 18a’da yer alan haşlama yöntemidir denebilir. Harita 18b’de verilen kuru ısıda (fırın) pişirme yöntemi daha nadir kullanılırken Harita 18c’de yer alan yağda kızartma ise daha yaygın kullanılan bir pişirme yöntemidir denebilir.

4.2.3.2.Çiftlik ürünlerinin pişirilmesi

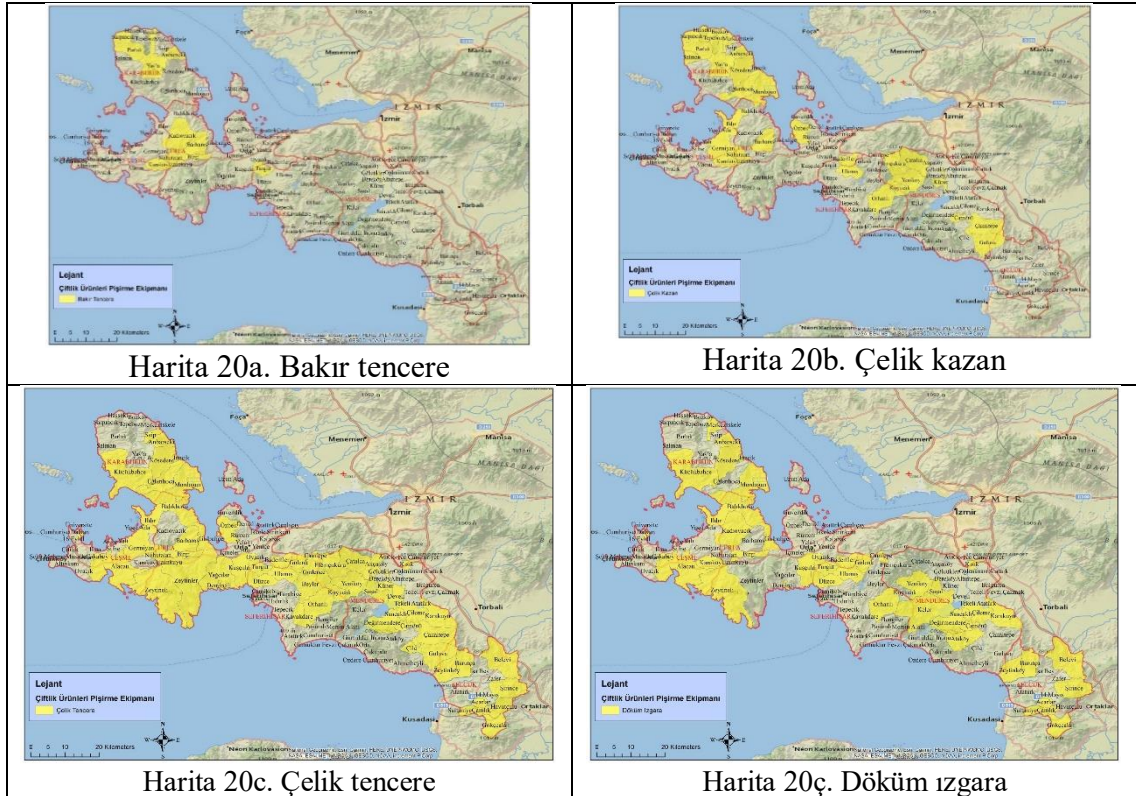
Tarım ürünlerinin pişirilmesinde olduğu gibi çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde de benzer şekilde bulgular pişirmede kullanılan araçlar, ekipmanlar ve yöntemler olarak kategorize edilmiştir. Kategorilere göre bu alt temalara ilişkin bulguların dağılımı görsel haritalarla gösterilmiştir. Çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araçlar; odun ateşi ve tüp gaz (ocak) olmak üzere iki farklı şekilde ortaya çıkmaktadır. Pişirme araçlarına ilişkin bulguların dağılımı Şekil 19’da yer alan haritalarla gösterilmiştir.



Şekil 19. Çiftlik Ürünlerinin Pişirilmesinde Kullanılan Araçlar

Haritalar karşılaştırıldığında Harita 19b’de yer alan tüp gaz (ocak) Harita 19b’de yer alan odun ateşine göre daha yaygın kullanılan bir araçtır. Odun ateşine ait Harita 19b incelendiğinde daha çok kırsal yerleşim yerlerinde tercih edildiğinden bahsedilebilir. Fakat her iki pişirme aracı da çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde yaygın olarak kullanılan bir araçtır denebilir.

Araştırma bulgularına göre çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan ekipmanlar; bakır tencere, çelik kazan, çelik tencere, döküm ızgara ve toprak kaplardır. Çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan ekipmanların dağılımına ait haritalar Şekil 20’de verilmiştir.

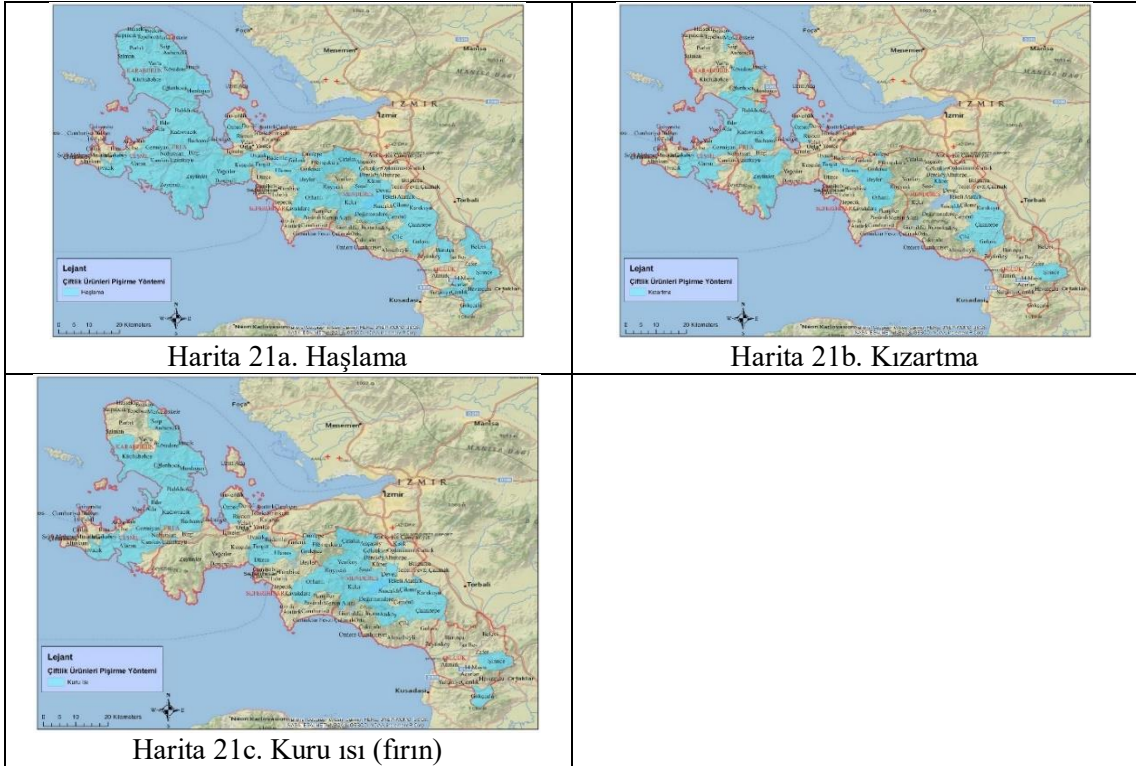




Harita 20d. Toprak kap

Şekil 20. Çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan ekipmanlar

Haritalar incelendiğinde çelik tencere (Harita 20c), döküm ızgara (Harita 20ç) ve toprak kaplar (Harita 20d) pişirmede yaygın olarak kullanılan ekipmanlardır. Harita 20a'da yer alan bakır tencere günümüz koşullarında erişim ve sağlık endişeleri gibi sebeplerden ötürü daha nadir olarak kullanılan bir ekipman olarak karşımıza çıkmaktadır. Harita 20b'de yer alan çelik kazan ise daha çok büyük miktarlarda pişirilecek ürünler için kullanılmasından dolayı daha nadir kullanım alanına sahiptir denebilir. Bölgede çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan yöntemlere ait bulgular; haşlama, kızartma ve kuru ısıda (fırın) pişirme şeklindedir. Çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan yöntemlere ait bulguların dağılımını gösteren haritalar Şekil 21'de yer almaktadır.



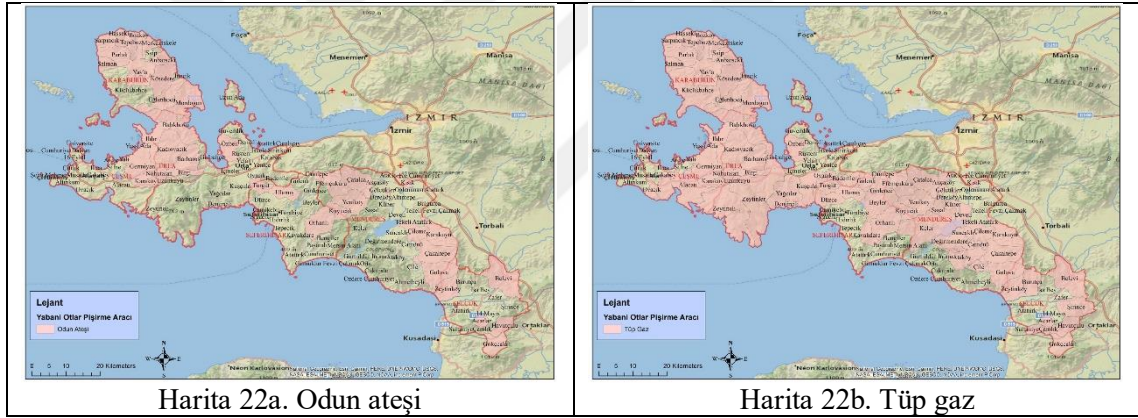
Şekil 21. Çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan yöntemler

Bölgede çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde en yaygın kullanılan pişirme yöntemi harita 21a'da yer alan haşlama olmakla birlikte Harita 21b ve Harita 21c'de yer alan sırasıyla kızartma ve kuru ısıda pişirme de çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde oldukça sık tercih edilen pişirme yöntemleridir denebilir.

4.2.3.3. Yabani otların pişirilmesi

Yabani otların pişirilmesine ait bulgular; pişirmede kullanılan araçlar, ekipmanlar ve yöntemler olarak üç kategoride ele alınmıştır. Kategorilere ilişkin dağılım görsel haritalarla çevrilmiştir.

Araştırma bulgularına göre bölgeden elde edilen yabani otların pişirilmesinde kullanılan araçlar; odun ateşi ve tüp gaz (ocak), kullanılan ekipmanlar; bakır tencere, çelik tencere, seramik kaplar, tava ve toprak kaplar; kullanılan pişirme yöntemi ise; haşlama, kızartma ve kuru ısı (fırın) şeklindedir. Yabani otların pişirilmesinde kullanılan araçlara ilişkin bulguların dağılımı görsel haritalara çevrilerek Şekil 22'de gösterilmiştir.



Şekil 22. Yabani otların pişirilmesinde kullanılan araçlar

Haritalara göre bölgede kullanılan pişirme araçları odun ateşi ve tüp gaz (ocak) şeklindedir. Haritalar karşılaştırıldığında Harita 22b'de yer alan tüp gaz (ocak) yaygın olarak kullanılan pişirme aracı olarak karşımıza çıkmaktadır.

Araştırma bulgularına göre yabani otların pişirilmesinde kullanılan ekipmanlar; bakır tencere, çelik tencere, seramik kaplar, tava ve toprak kaplardır. Yabani otların pişirilmesinde kullanılan ekipmanlarla ilişkin bulgular Şekil 23'de yer alan haritalar ile gösterilmektedir.



Harita 23a. Bakır tencere



Harita 23b. Çelik tencere



Harita 23c. Seramik kap



Harita 23ç. Tava



Harita 23d. Toprak kap

Şekil 23. Yabani otların pişirilmesinde kullanılan ekipmanlar

Harita 23a’da yer alan pişirme ekipmanı bakır tencere Karaburun ve Urla’da yabancı otların pişirilmesinde tercih edilen bir ekipmandır denebilir. Kullanım alanı Harita 23b’de yer alan pişirme ekipmanı çelik tencereye göre daha sınırlı olduğu söylenebilir. Çelik tencere yabancı otların pişirilmesinde dağılım haritası (Harita 23b) incelendiğinde yaygın olarak tercih edilen ekipman olarak ortaya çıkmaktadır. En nadir kullanılan pişirme ekipmanı ise sırasıyla Harita 23d’de yer alan toprak kaplar ve Harita 23c’ de dağılımı gösterilen seramik kaplardır denebilir.

Araştırma bulgularına göre yabancı otların pişirilmesinde kullanılan yöntemler; haşlama, kızartma ve kuru ısıda (fırın) pişirme şeklindedir. Bu yöntemlere ait haritalar

aşağıda görsel haritalarla verilmiştir. Yabani otların pişirilmesinde kullanılan yöntemlerin dağılım haritaları Şekil 24'te yer almaktadır.



Şekil 24. Yabani otların pişirilmesinde kullanılan yöntemler

Haritalar incelendiğinde en çok tercih edilen pişirme yöntemi Harita 24a'da yer alan haşlama denebilir. Haşlamadan sonra kuru ısıda pişirme yabani otların pişirilmesinde oldukça sık tercih edilen bir yöntemdir. Yabani otların kuru ısıda (fırın) pişirmeyi tercih eden yerleşkelere ait dağılım Harita 24c'de gösterilmektedir. Harita 24b'de yer alan kızartma yöntemi de yabani otların pişirilmesinde tercih edilen bir yöntem olarak görülmektedir.

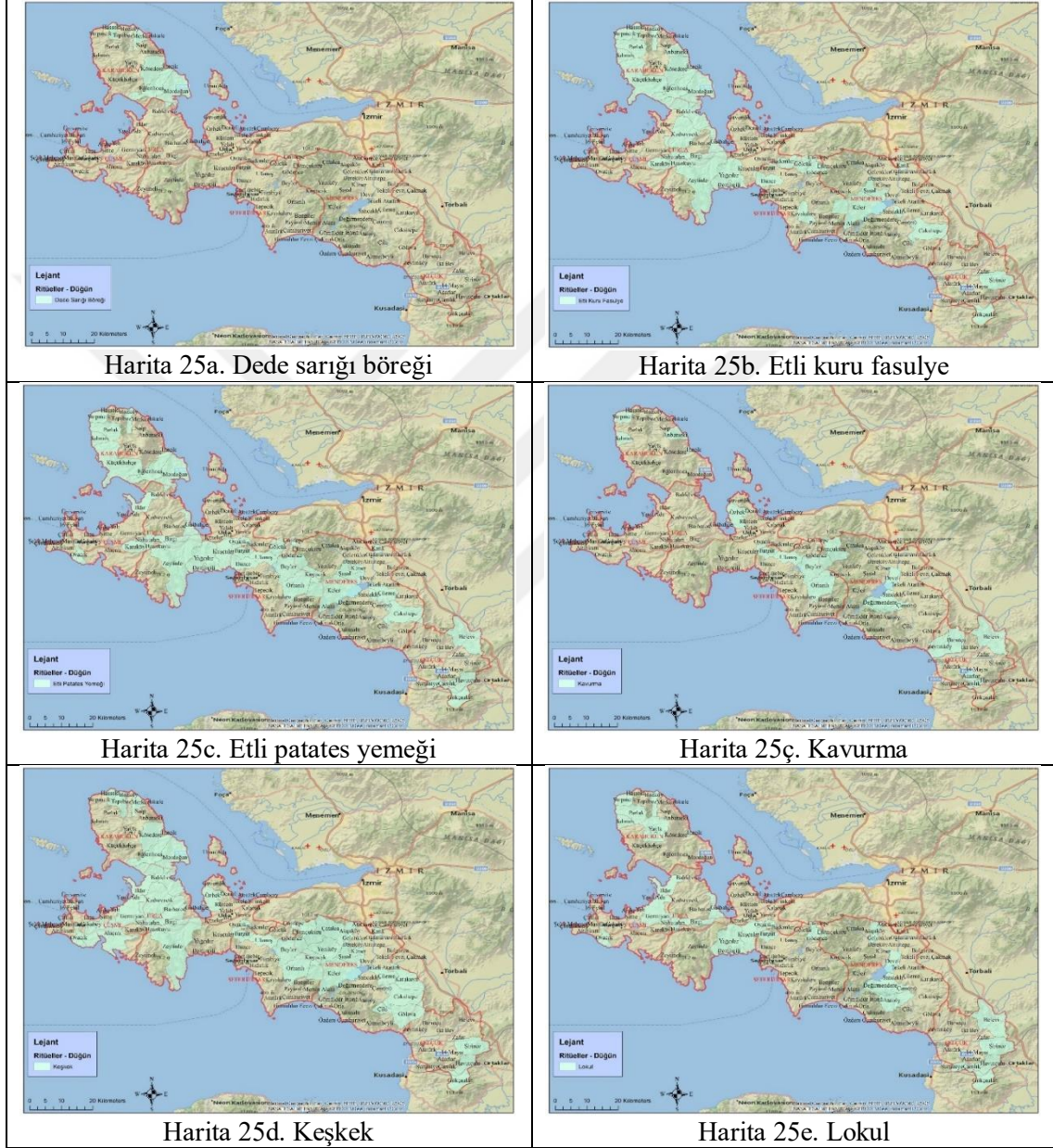
4.2.4. Ritüeller

Ritüeller teması altında, insan yaşamında önemli bir yere sahip olan düğün ve ölüm gibi geçiş dönemlerinde bölgede hazırlanan yiyecek ve içeceklere dair bulgulara değinilecektir.

4.2.4.1. Düğünde hazırlanan ve sunulan yiyecek ve içecekler

Araştırma bulgularına göre bölgede düğünde hazırlanan ve sunulan yiyecek ve içecekler; dede sarığı böreği, etli kuru fasulye, etli patates yemeği, kavurma, keşkek, lokul, nohutlu bohça böreği, yaprak sarma, şekerci tatlısı ve zerdedir. Düğünde hazırlanan

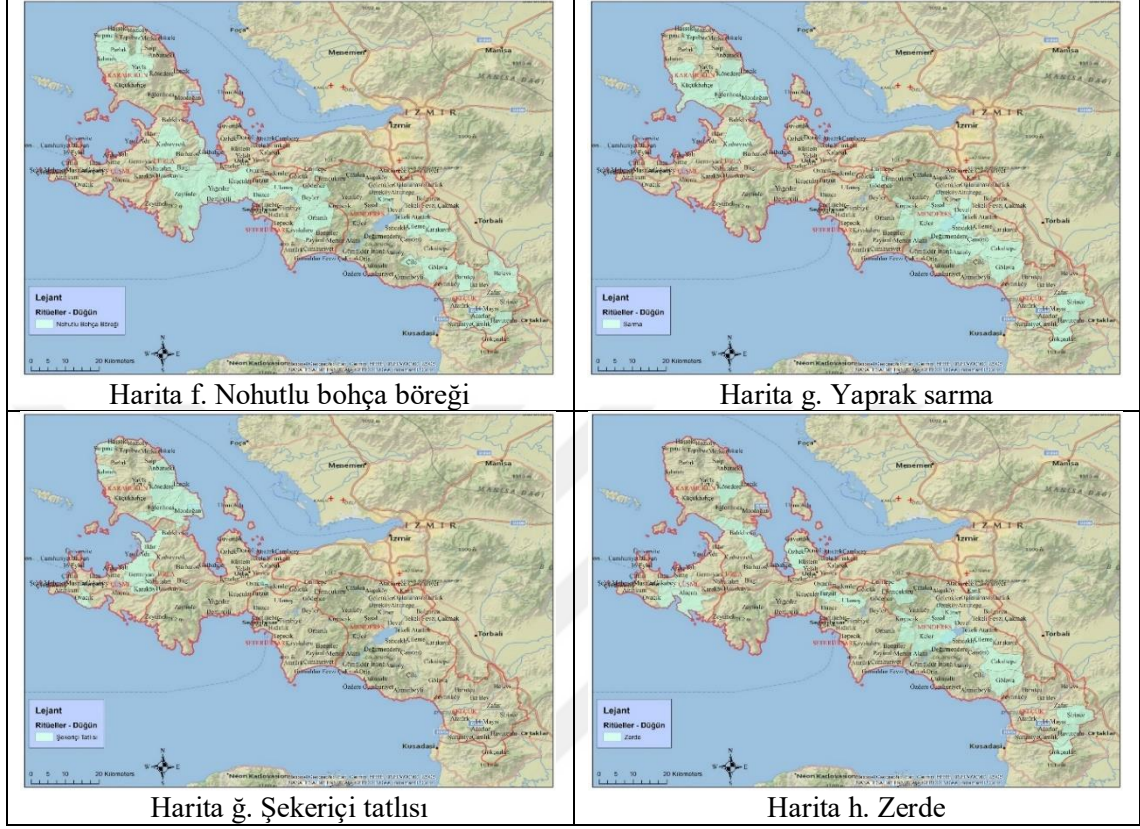
ve sunulan yiyecek ve içeceklerle ait bulguların dağılım haritası Şekil 25 ve Şekil 26'da yer alan haritalarla gösterilmiştir. Haritalara göre dede sarığı böreği Harita 25a'da, etli kuru fasulye Harita 25b'de, etli patates yemeği Harita 25c'de, kavurma Harita 25ç'de, keşkek Harita 25d'de, lokul Harita 26f'de, nohutlu bohça böreği Harita 26g'de, yaprak sarma Harita 26ğ'de, şekerli tatlısı Harita 26h'de ve zerde Harita 26i'da gösterilmiştir.



Şekil 25. Düğünde hazırlanan ve sunulan yiyecek ve içecekler

Harita 25a'da yer alan dede sarığı böreği Karaburun'da oldukça önemli bir düğün yemeğidir. Etli kuru fasulye, etli patates yemeği ve keşkek bölgede düğün yemeği olarak en çok yapılan yemeklerdir. Özellikle keşkek bölgede düğün yemeği olarak görülmektedir. Harita 25ç'de yer alan kavurma daha çok Seferihisar, Menderes ve Selçuk

İlçelerine ait yerleşim yerlerinde düğünlerde hazırlanan düğün yemeğidir denebilir. Harita 25e’de yer alan bir tür hamur işi lokul da çalışma alanının tamamına yakınında düğünlerde hazırlanıp tüketilen yiyeceklerden biridir.



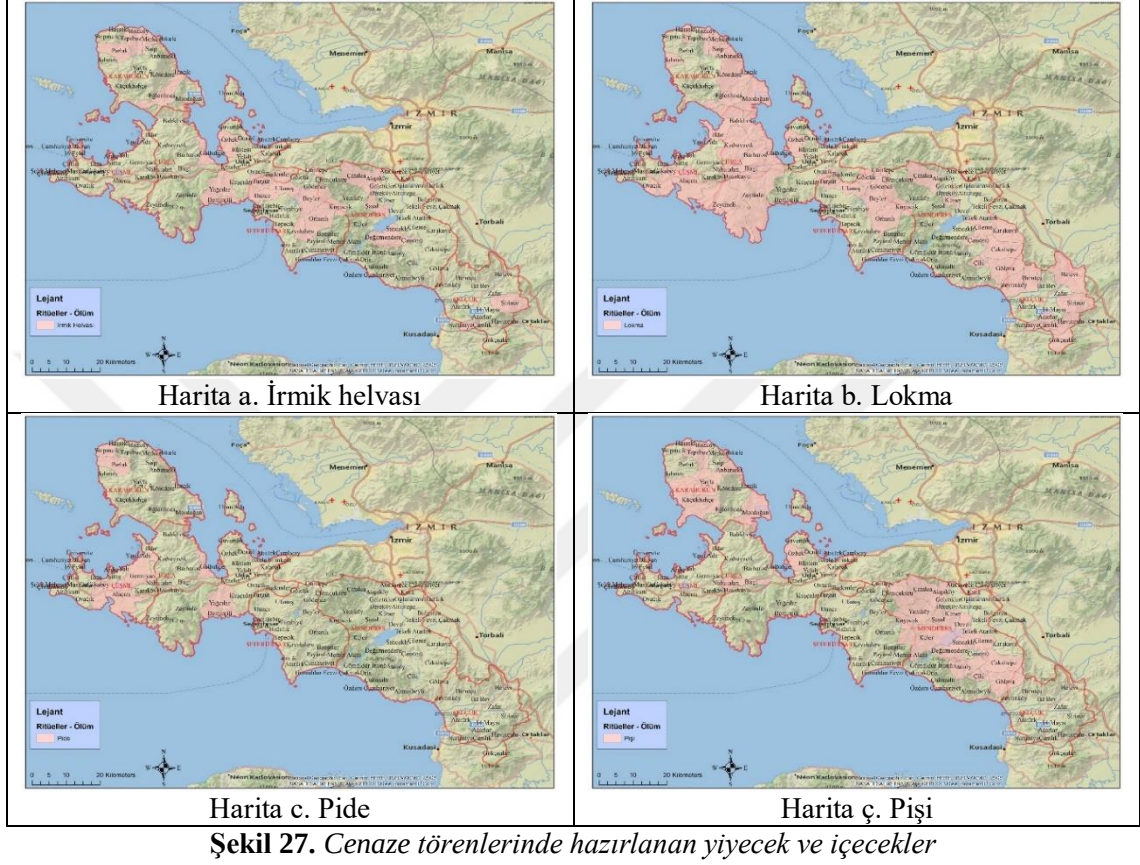
Şekil 26. Düğünde hazırlanan ve sunulan yiyecek ve içecekler (Şekil 25’in devamı)

Harita 26f’de yer alan nohutlu bohça böreği daha çok Urla’da bir düğün klasiği olarak hazırlansa da Karaburun, Seferihisar ve Selçuk’ta da düğünlerde tercih edilen bir yemektir denebilir. Düğün yemekleri arasında yaprak sarma da bulunmaktadır, ilgili harita 26g incelendiğinde yaprak sarma Karaburun, Menderes ve Selçuk düğünlerinde hazırlanan bir yemek olarak karşımıza çıkmaktadır. Düğünlerde sunulan tatlılar ise şeker içi tatlısı ve zeredir. Harita 26ğ’den görüleceği gibi şeker içi tatlısı Karaburun ve Çeşme’de düğünlerde ikram edilirken harita 26h’de yer alan zerde ise çalışma alanının birçok yerleşkesinde yaygın olarak düğünlerde hazırlan ve sunulan bir tatlıdır denebilir.

4.2.4.2.Ölümde hazırlanan ve sunulan yiyecek ve içecekler

Ölü yemeği, eski Türklerden günümüze kadar devam eden dinsel bir özellik taşımanın yanı sıra toplumsal anlamda da ölüm sonrası ölen kişinin acısının hafifletilmeye ve yokluğunun kapatılmaya çalışıldığı pratiğine dayanan bir ritüel bir yemek türüdür (Sağır, 2012). Bu ritüel Anadolu’nun farklı coğrafyalarında farklı

biçimlerde uygulanmaktadır. Genellikle ölen kişinin defnedilmesinin ardından 3 gün boyunca, definin 40. gününde ve yılında olmak üzere cenazede bulunanlara ve komşulara, cenaze evindeki kişilerce, bazı bölgelerde komşular veya cenaze evine gelen akrabalar tarafından hazırlanan ve sunulan yiyecek ve içeceklerdir.



Araştırma bulgularına göre bölgede ölüme hazırlanan yiyecek ve içecekler ırmik helvası, lokma, pide ve pişidir. Harita 27a'da yer alan ırmik helvasının hazırlandığı yerlere bakıldığında daha çok Seferihisar, Urla, Selçuk ve daha nadir olarak da Karaburun, Menderes İlçelerinde ölüm sonrası verilen yiyecekler arasında yer almaktadır denebilir. Kırsal alandan uzaklaştıldıkça daha hızlı ve kolay bir tercih olan pide Harita 27c incelendiğinde Çeşme'de yaygın olarak tercih edilen bir yiyecektir denebilir. Harita 27b'de yer alan lokmaya ait dağılım haritasında da anlaşılabacağı üzere lokma ölüm sonrası hazırlanan yiyecekler arasında önemli bir yere sahiptir ve yarımadayla özdeşleşmiş durumdadır denebilir. Pişi ise Harita 27ç incelendiğinde Karaburun ve Menderes'te ölüm sonrası hazırlanan yiyeceklerden biri olarak karşımıza çıkmaktadır.

4.2.5. Etkinlikler

Bölgede belirli yiyecek ve içeceklerle bağdaştırılmış bazı etkinliklerden söz etmek mümkündür. Bölgede yiyecek içeceğe dair düzenlenen etkinlikler tablo 10'da yer almaktadır. Araştırma bulgularına göre bölgede yer alan yiyecek ve içeceğe dair etkinlikler; bağ bozumu şenliği, enginar festivali, mart dokuzu ot bayramı, ata ekmeği ve armola şenliği, mandarin şenliği, mandarin hasadı, tahum takas şenliği, keçi kırkım festivali, mandarin festivali, yöresel yemekler festivali, zeytin festivali, tarım ve sakız koyunu festivali, ot festivali, kavun festivali ve Gökçealan üzüm festivali şeklinde sıralanabilir. Son olarak bölgede bir de zeytinyağı müzesi bulunmaktadır.

Tablo 10. Bölgede yiyecek içeceğe dair düzenlenen etkinlikler

Festival	İlçe	Tema	Dönem
<i>Bağ bozumu şenliği</i>	Urla	Üzüm	Ağustos
<i>Enginar festivali</i>	Urla	Enginar	Nisan
<i>Mart Dokuzu Ot Bayramı</i>	Urla	Yabani otlar	Mart
<i>Ata ekmeği ve armola şenliği</i>	Seferihisar	Ekme ve peynir	Temmuz
<i>Mandarin şenliği</i>	Seferihisar	Mandarin	Kasım
<i>Mandarin hasadı</i>	Seferihisar	Mandarin	Eylül
<i>Tohum takas şenliği</i>	Seferihisar	Tarım ürünleri	Temmuz
<i>Keçi kırkım festivali</i>	Karaburun	Yerel yemekler	Haziran
<i>Mandarin festivali</i>	Karaburun	Mandarin	Ekim
<i>Yöresel yemekler festivali</i>	Karaburun	Yöresel lezzetler	Mayıs
<i>Zeytin festivali</i>	Karaburun	Zeytin	Kasım
<i>Tarım ve sakız koyunu festivali</i>	Çeşme	Tarım ürünleri ve damla sakızı	Eylül
<i>Ot festivali</i>	Çeşme	Yabani otlar	Nisan
<i>Kavun festivali</i>	Çeşme	Kavun	Eylül
<i>Gökçealan üzüm festivali</i>	Selçuk	Üzüm	Eylül

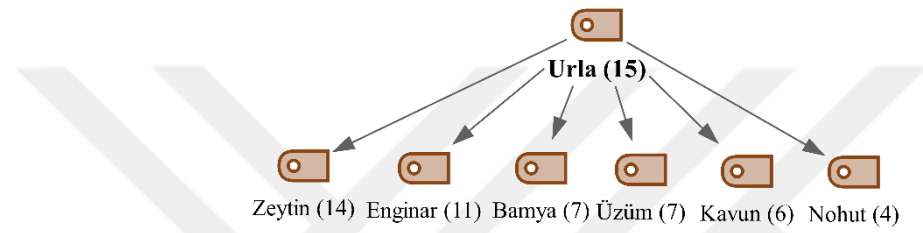
4.3.İlçeler Boyutuyla Bulgular

Bir önceki başlık olan temalar boyutuyla bulgular araştırma bulgularının genel olarak tüm bölge için bir envanter niteliğinde yorumlanmasını içermektedir. Bu başlık altında ise araştırma bulguları ilçeler boyutuyla ele alınarak her bir temaya ait bulguların

ilçe bazında yorumlanmasını içermektedir. İlçeler boyutuyla bulgular başlığı Urla, Karaburun, Çeşme, Seferihisar, Menderes ve Selçuk alt başlıklarından oluşmaktadır.

4.3.1. Urla

Urla arazi yapısı dağlık ve tepelik olmasına rağmen toprak özellikleri ve iklimi ile tarıma oldukça elverişli bir bölgedir. İlçe ekonomisi tarım, hayvancılık ve turizme dayanmaktadır. Urla'da yetişen tarım ürünleri Şekil 28'de gösterilmiştir. Urla'da yetişen tarım ürünlerini tarla bitkisi, sebze ve meyve olarak sınıflandırmak mümkündür. Bu sınıflandırmaya göre ilçede tarla bitkisi nohut, sebzeler; enginar ve kavun; meyveler ise; bamy, zeytin ve mandarindir.



Şekil 28. Urla'da yetişen tarım ürünleri

Şekil 28 incelendiğinde bu sınıflandırmaya göre ilçede en çok tarımı yapılan tarla bitkisi nohuttur. Nohut bölge için oldukça önemli bir yere sahiptir. Bölge halkı tarafında nohut birçok yemek ve hamur işlerinde oldukça yaygın olarak kullanılan bir malzeme olarak karşımıza çıkmaktadır.

Sebzelere ek olarak tarımı yapılan meyveler ise; bamy, zeytin (sofralık ve yağlık) ve mandarin olarak karşımıza çıkmaktadır. Hemen hemen 1000 yaşında zeytin ağaçlarına sahip Urla'da zeytinlerin büyük bir kısmı yağlık olarak değerlendirilmektedir. Bu durumun nedeni olarak da kırsal kesimin kentlere göç vermesi ve artan iş gücü eksiklikleri ile zeytinlerin hasadında yaşanan sorunlar gösterilmektedir. Bazı katılımcılar zeytinlerin sofralık zeytinden ziyade yağlık olarak kullanılmasını şu cümlelerle ifade etmektedir;

K2: "Köyümüzde genç nüfus azaldı zeytinler bahçelerde kalıyor, üretici için zeytin yerine zeytinyağı yapımı çok daha zahmetsiz."

K5: "Zeytinleri sofralık işlemek oldukça zor bu da iş gücü demek, yağlık ayırmak daha kolay hem üreten için de daha karlı oluyor."

K10: "Bizim burada zeytinimiz meşhur ama köylü kendi yiyeceği kadarını ayırır gerisi hep yağlık olarak kullanılır."

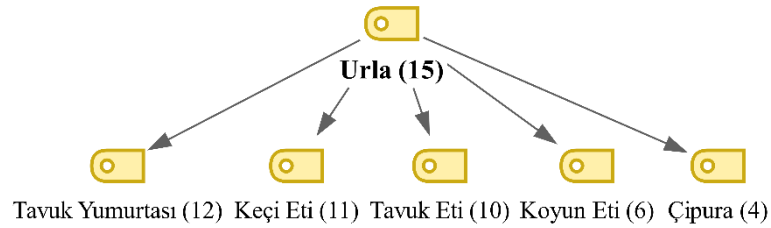
Tarımı yapılan sebzeler ise; enginar ve kavundur. Özellikle enginar bölge tarımında oldukça önemli bir yere sahiptir. İzmir dışında başka yerleşim yerlerinde de üretimi olan enginarın özellikle Urla iklim ve toprak yapısına ihtiyaç duyduğu ve lezzetinin özellikle sakız enginarı denilen tür için diğerlerinden farklı olduğu vurgulanmıştır. Sakız enginarının sadece Urla'ya has bir ürün olduğu, görünüşü, lezzeti, hasat zamanı gibi özelliklerden dolayı diğer enginarlardan farklı olduğu üzerinde durulmuştur. Katılımcıların Urla'da yetişen sakız enginar için kullandıkları ayırt edici ifadeler şu şekildedir;

“K10; Burada yetişen sakız enginardır, gövdesi su bardağı gibi olur yuvarlak olmaz. Yaprakları da yenir o kadar yumuşak yapılıdır.”

K5:”Enginarımız başkadır, bizim burada don olayları olmaz öyle olunca enginarımız yumuşacıktır, en iyi bizim burada olur.”

K2: “Tarım ürünü olarak sakız enginarımız meşhurdur, buradan İzmir’e gider. Her enginar aynı olmaz, sakız enginarına erkenci deriz diğer enginarlardan daha önce hasat edilir.”

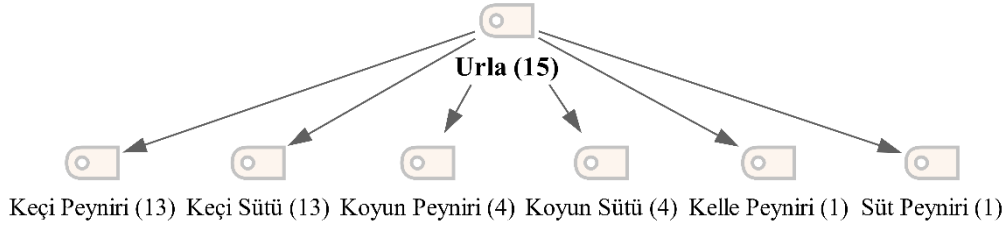
Özetle Urla, iklim ve toprak özellikleri bakımından birçok tarım ürününün üretimine uygun bir bölgedir. Kınalı bamya ve sakız enginarı gibi mikro iklim ve coğrafik özelliklere gereksinim duyan ürünlerin Urla'da yetişebilmesi bölgenin son derece verimli bir yapıya sahip olması ile açıklanabilir.



Şekil 29. Urla'dan elde edilen çiftlik ürünleri

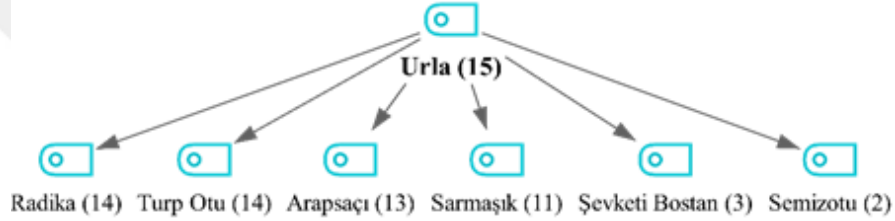
Bölgeden elde edilen çiftlik ürünleri kanatlı hayvan ürünleri, deniz mahsulleri, küçükbaş ve büyükbaş hayvan ürünleridir. Hayvan varlığı en çok kanatlı, sonra küçükbaş ve büyükbaşdır. Bölgede su ürünlerine dair bir de yetiştiricilik tesisi bulunmaktadır. Böylece olta balıkçılığının yanın da kültür balıkçılığı da yapılmaktadır. En çok yetiştiriciliği yapılan tür çipuradır. Şekil 29'da yer alan dağılıma göre bölgede en çok çiftlik ürünü olarak tavuk yumurtası, keçi eti ve tavuk eti üretimi yapılmaktadır.

Çiftlik ürünlerinden özellikle keçi eti de bölge halkı tarafından en çok talep gören et türüdür denebilir.



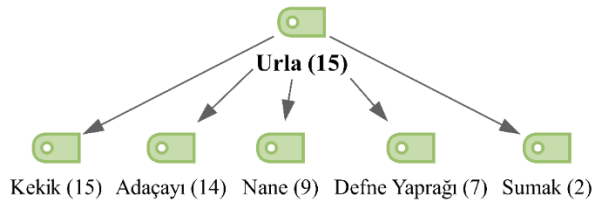
Şekil 30. Urla'dan elde edilen süt ürünleri

Urla'dan elde edilen süt ürünleri Şekil 30'da verilmiştir. Küçükbaş hayvancılığın yaygın olmasının bir neticesi olarak bölgeden elde edilen süt ve süt ürünlerinin başında keçi peyniri ve keçi sütü gelmektedir. Bölgede süt ürünlerinden koyun peyniri ve sütü, kelle peyniri ve bölgeye has olduğu aktarılan süt peyniri üretimi yapılmaktadır.



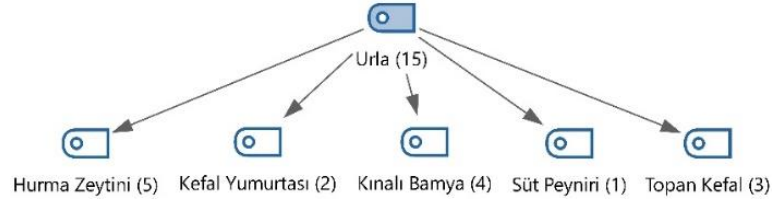
Şekil 31. Urla'da yetişen yabani otlar

Urla'da yetişen yabani otlar Şekil 31'de yer almaktadır. Yabani otlar İzmir'in her bölgesinde olduğu gibi Urla yiyecek içecek kültüründe de oldukça önemli bir yere sahiptir denebilir. Sayısız yabani otun yetişmesine olanak tanıyan Urla coğrafi yapısı ve iklimi sayesinde yabani otlar bölgede bol miktarda yetişmekte ve yöre halkı tarafından yaygın bir tüketime imkân vermektedir denebilir.



Şekil 32. Urla'da yetişen baharatlar

Urla'da yetişen baharatlar Şekil 32'de verilmiştir. Bölgede yetişen baharatlar kekik, adaçayı, nane, defneyaprığı ve sumaktır. Urla mutfağında bu baharatlar hem taze hem de kurutulmuş biçimde günlük mutfak pratiklerinde oldukça fazla kullanılmaktadır.



Şekil 33. Urla'ya has yerel malzemeler

Urla'ya has yerel malzemeler Şekil 33'de gösterilmiştir. Bu ürünler: hurma zeytini, kefal yumurtası, kıvalı bamyası, süt peyniri ve topan kefaldir. Hurma zeytini Karaburun ve Urla yarımadasında yetişen bir zeytin türüdür. Diğer zeytinlerden farklı tutulan hurma zeytini yöre insanı ve bölge için oldukça önemli bir tarım ürünüdür. Hurma zeytininin yetişme alanı, görünüm ve lezzet gibi özellikleri ile diğer zeytinlerden farklı olduğu bazı katılımcılar tarafından şu ifadelerle aktarılmaktadır;

K1: "Hurma zeytinimiz meşhurdur, her yerde yetişmez bir Karaburun'da bir de bizim burada olur. Dalında olgunlaşır gider koparır yersin, çok kıymetlidir."

K6: "Hurma zeytini dalında yemeğe hazır olur. Diğer zeytinlere göre daha ufak boyda olur taneleri, üstü buruşuk olur düz parlak değil. Çok lezzetlidir."

K14: "Bizim buraya has zeytinimiz vardır. Hurma zeytini olarak geçer Karaburun'da da olur ama bizimki daha iri taneli olur. Hemen az olduğu için satanı bulamazsın herkes kendine kadar anca bulur zaten."

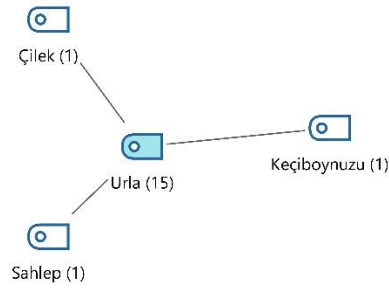
Bir diğer bölgeye has yerel malzeme ise kıvalı bamyası olarak ifade edilmiştir. Kıvalı bamyası, meyvenin üzerinde ve özellikle sap kısmında bulunan kırmızı lekelerinden dolayı bu şekilde adlandırılmaktadır ve bölgeyle özdeşleşmiş bir üründür. Kıvalı bamyası yetişme alanı, görünüm, lezzet, pişme süresi ve saklama gibi özellikleri ile diğer bamyası türlerinden farklılaştığı bazı katılımcılar tarafından şu şekilde ifade edilmektedir;

K2 "Kıvalı bamyası güneşi sever, bizim burada bol güneş alır, öyle olunca bizim burada yetişir her yerde olmaz"

K4: "Bizim buranın bamyası meşhurdur kıvalı bamyası deriz sap kısmı kırmızıdır, buranın havasında yetişir, diğer bamyası gibi salya bırakmaz konservesi daha iyi olur."

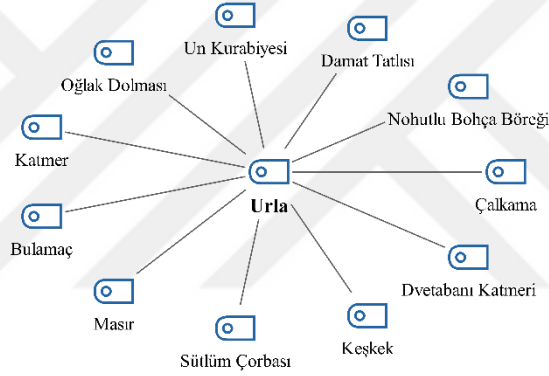
K10 "Urla'ya has kıvalı bamyamız olur, iri olur ama daha yumuşaktır, çabuk pişer."

K11 "Tarım ürünü olarak bizim buraya has kıvalı bamyamız olur, kırmızı çizgileri vardır benekli gibi normal bamyadan farklı olur."



Şekil 34. Urla'ya sonradan adapte edilen ürünler

Bölgeye sonradan adapte edilen ürünler Şekil 34'te yer almaktadır. Bölgenin tarım kültürü içerisinde yeri olmayan fakat deneme yanılma yöntemi ile söz konusu bölge iklimine uyum sağlayarak yetiştirilen ürünleri ifade etmektedir. Bu bağlamda Şekil 34'te de görüldüğü üzere bölgeye sonradan adapte edilerek bölgede yetişmesi sağlanan ürünleri çilek, keçiboynuzu ve salep olarak sıralamak mümkündür.



Şekil 35. Urla'ya has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler

Şekil 35'te Urla'ya has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler gösterilmektedir. Bu ürünler; un kurabiyesi, oğlak dolması, katmer, bulamaç, masır, sütüm çorbası, keşkek, devetabanı katmeri, çalkama, nohutlu bohça böreği ve damat tatlısıdır. Özellikle keşkek çalışma alanının tamamına yakınında (toplam altı ilçede) bölgeye has yerellik ifade eden yiyecekler olarak ifade edilmektedir fakat burada keşkek için diğer bölgelerden ayırt edici bazı farklılıklardan bahsedilmesi dikkat çekmektedir. Bu farklılık yemeğin içeriği ve sunumu ile alakalıdır. Bu durumu bazı katılımcılar şu şekilde ifade etmektedir;

K1” Bizim burada keşkek içerisinde küçükbaş hayvan eti koyulur, başka yerlerde tavuk etiyle de yaparlar.”

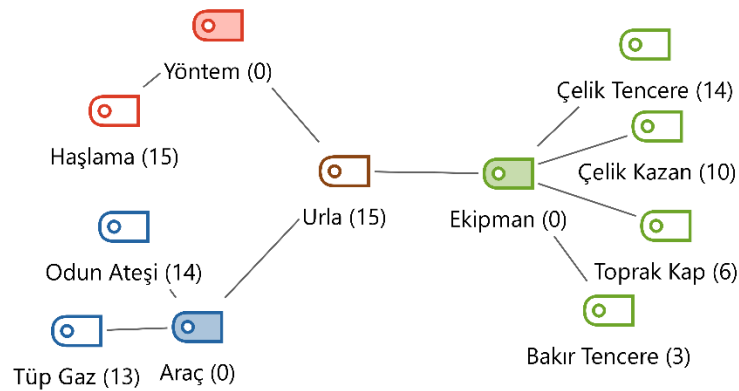
K3”Kimi yerlerde keşkeğin üzerine salçalı sos konur biz tereyağı eritiriz sade.”

K4 “Keşkeği etsiz de yaparlar biz keçi etiyle yaparız. Keçi eti olmazsa tadı da olmaz.”

Saha çalışması sırasında bazı yiyeceklerin içerdiği malzeme ve pişirme yöntemleri aynı olmasına rağmen farklı isimlerle adlandırıldığı görülmüştür. Birçok yerde lor peyniri ve maydanoz gibi içerikle hazırlanan katmer burada aynı malzemeler ile yapılmasına karşın devetabanı katmeri olarak ifade edilmektedir. Sebebi sorulduğunda ise şu şekilde açıklama yapılmıştır:

K1 “Biz devetabanı katmeri diyoruz, içeriği lor ve maydanozdur. Katmerin içeriği de aynıdır, porsiyonunda da fark yoktur burada böyle anılır hatta farklı yerlerde de bölgeye göre isim alır, Kuyucak katmeri de vardır (Kuyucak Menderes İlçesine ait bir mahalle), yere göre isim değişmiş fakat aynı katmerdir.”

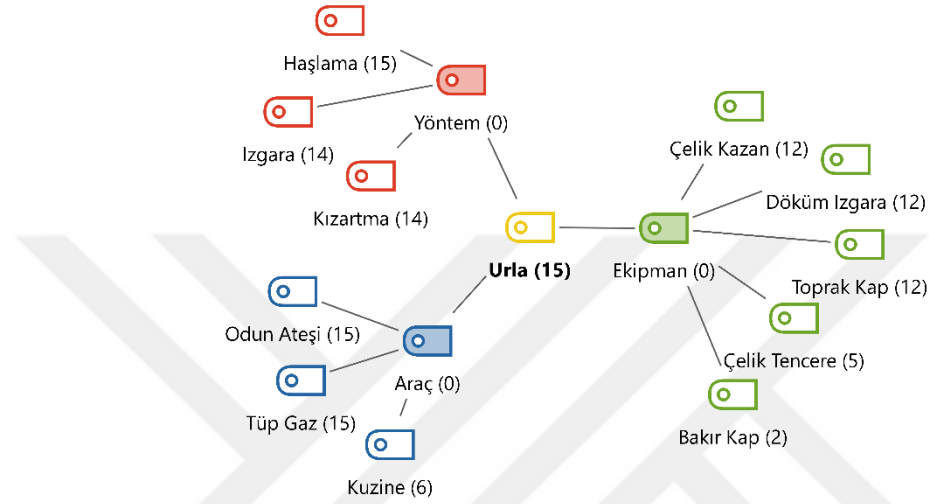
Urla’nın Barbaros mahallesinde çat kapı evleri adında bir uygulama bulunmaktadır. Uygulamanın amacı yöresel yemekleri az bir ücret karşılığında burayı gezmeye gelen turistlere tattırma fikridir. Barbaros köyünde uygulanan bu proje ile kapısında “çat kapı” yazan evler bu uygulamaya dâhil olan evlerdir. Kapısında “çat kapı” tabelası olan eve girebilir ve o gün hane halkı ne pişirmişse belirli ücret karşılığında evlerin sofralarına konuk olunabilmekte ve Urla’ya has yerel mutfak deneyimlenebilmektedir. Bu evlerde genellikle odun ateşinde pişmiş ya da kuzine de pişmiş yöresel bir yemek olan “çalkama” ve bölgedeki en önemli lezzetlerden biri olan bölgenin otlarıyla yapılmış “katmer” sunulmaktadır.



Şekil 36. Urla'da tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler

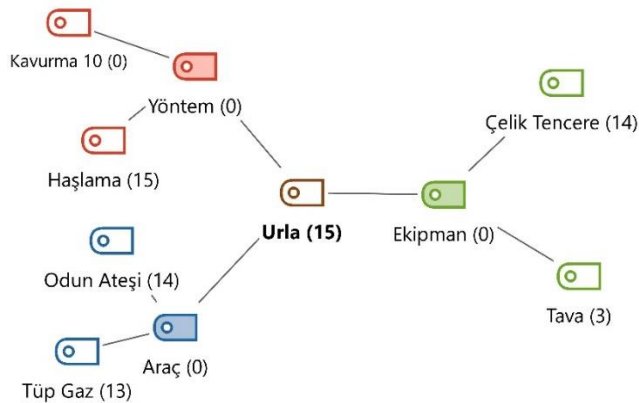
Tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler Şekil 36'da yer almaktadır. Bölgede tarım ürünlerinin pişirilmesinde odun ateşi ve tüp gaz (ocak) yaygın olarak kullanılan pişirme aracıdır. Özellikle kırsal yerleşimin olduğu

yerlerde odun ateşi tarım ürünlerinin pişirilmesinde öncelikli olarak tercih edilen bir pişirme aracıdır. Tarım ürünleri tencere yemeği olarak görülmekte ve büyük oranda haşlama yöntemiyle pişirilmektedir. Yöre halkı özel gün ve kutlama amacıyla tarım ürünleri ile ilgili bir yemek pişecekse daha büyük miktarlar için çelik kazanlar bakır kazanlar kullanmakta iken ev içi tüketim için çelik tencereleri yaygın olarak kullanmaktadır.



Şekil 37. Urla'da çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler

Bölgede çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, gereç ve yöntemlerin yer aldığı Şekil 37 incelendiğinde çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde haşlama daha yaygın olarak tercih edilen pişirme yöntemidir denebilir. Pişecek ürün çiftlik ürünüyse çelik kazan, döküm ızgara ve toprak kaplar pişirme ekipmanı olarak kullanılmaktadır. Pişirme aracı olarak odun ateşi, tüp gaz ve kuzine kullanılmaktadır.



Şekil 38. Urla'da yabani otların pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler

Yabani otların pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler Şekil 38'de yer almaktadır. Yabani otlar kavurularak veya haşlanarak bazen de iki yöntemin bir arada

kullanılması şeklinde pişirilmektedir. Bu durumu katılımcı K1 şu şekilde ifade etmektedir;

K1: "Bazı ot yemekleri sadece kavururuz, bazılarını haşlarız ama bazı yemeklerimizde de otu yumuşaması için önce haşlar sonrada bazen etle bazen başka malzemelerle ocakta kavurarak pişiririz, ota göre değişir."

Yabani otların pişirilmesinde ekipman olarak çelik tencere ve tavalar kullanılırken pişirme aracı olarak da odun ateşi ve tüp gaz kullanılmaktadır. Pişirme aracı yaşanan yerleşim yerine ve yemeği pişirecek kişinin yaşadığı meskene göre değişiklik göstermektedir. Bu durumu bazı katılımcıların şu ifadeleri ile desteklemek mümkündür;

K3: "Odun ateşinde pişen ot yemeğinin lezzeti çok başka olur evdeki ocaktakiyle aynı olmaz, acelen varsa evde yapar geçersin daha hızlı olur tabi ama odun ateşi daha güzel olur."

K6: "Bahçesi olan bahçesinde odun ateşinde yapar ama bahçesi yoksa mecbur evde pişirir yemeğini."

K15: "Otları taze taze bahçede odun ateşinde kavururuz, bekletmeye gelmez sararlar hemen."

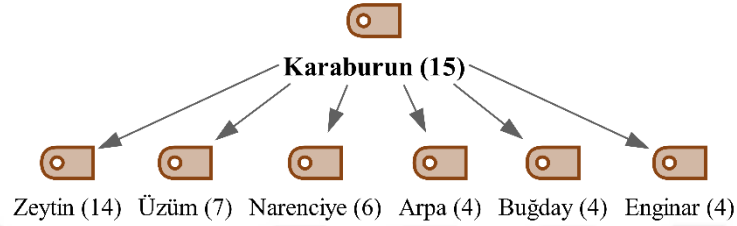
İfadelerden de anlaşılacağı gibi odun ateşi yabani otları daha lezzetli kılmakta ve bu pişirmeyi yapabilmek için odun ateşinin yakılabileceği bir yerleşim şart koşulmaktadır denebilir.

Son olarak bölgede yiyecek içeceğe dair bazı etkinlikler düzenlenmektedir. Bunların bazıları ulusal düzeyde iken bazıları uluslararası boyut kazanmış etkinliklerdir. Bölgede her yıl genellikle bahar aylarında uluslararası enginar festivali düzenlenmektedir. Gastronomi bağlamında oldukça önemli bir etkinlik olan bu festival uluslararası bir nitelik kazanmış durumdadır. Ulusal sayılabilecek Urla ot festivali, bağ bozum şenlikleri (Ağustos) her yıl kutlanan yiyecek ve içecek temalı etkinliklerdir. Son olarak bölgede yabani otlara dair Mart dokuzu adında da bir gastronomi festivali daha yer almaktadır.

Son olarak bölgede bir de zeytinyağı müzesi yer almaktadır. İçerisinde restoran ve kafenin de yer aldığı müzede bir de kütüphane bulunmaktadır. Müzede, zeytinin işlenerek zeytinyağına dönüşmesi sürecinde kullanılan geçmiş zaman ve günümüze ait ekipmanlar sergilenmektedir.

4.3.2. Karaburun

Karaburun yarımadası oldukça engebeli bir araziye sahiptir. Bu durum tarım alanlarının sınırlı olmasına sebep olmaktadır. Bölgede tarımı yapılan ürünleri tarla bitkisi, sebze ve meyve olarak sınıflandırmak mümkündür. Tarla bitkisi olarak; arpa ve buğday, sebze olarak; enginar; meyve olarak da; zeytin, üzüm ve narenciye bölgede yetişen tarım ürünleridir. Karaburun’da üretilen tarım ürünleri Şekil 39’da gösterilmiştir.



Şekil 39. Karaburun'da yetişen tarım ürünleri

Bölge tarımında öne çıkan meyveler zeytin, üzüm ve narenciyedir. En çok üretilen ürün zeytin olmakla birlikte yağlık ve sofralık olmak üzere iki kategoride değerlendirilmektedir. Ağaç sayısı ve üretim miktarı olarak oldukça önemli bir yere sahip olan zeytinin neredeyse tamamına yakını yağlık olarak değerlendirilmektedir. Zeytinin sofralık olarak değerlendirilememesinin önündeki en büyük engel genç nüfusun azlığı ve dolayısıyla iş gücü eksikliğidir şeklinde açıklanabilir. Bu durum bazı katılımcılar tarafından da şu ifadelerle desteklenebilir;

K16: "Zeytinlerin çoğu bahçede kalır köyün nüfusu yaşlı, herkes kendine yetecek kadarını toplar yiyecek kadar sofralık yani, gerisi yağlık verilir"

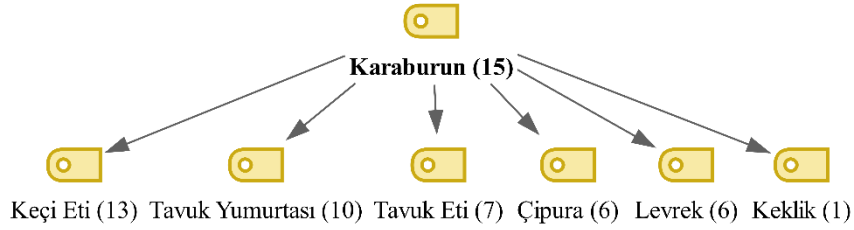
K21: "Gençlerimiz hep şehirdeler orada çalışıyorlar köye gelen yok anca tatillerde gelirler. Zeytini toplayacak kimse yok adam tutsan oda çok para, ilgilenemiyoruz biz."

K30: "Zeytin ağacının bakımı zahmetlidir, çoğu dağda tepede olunca toplamak daha da zahmetli o sebeple çoğu zeytin ağaç tepesinde kalıyor."

Karaburun’da zeytinden sonra en çok yetiştiriciliği yapılan meyve üzüm ve narenciyedir. Sebze olarak da enginar üretiminden söz edilebilir.

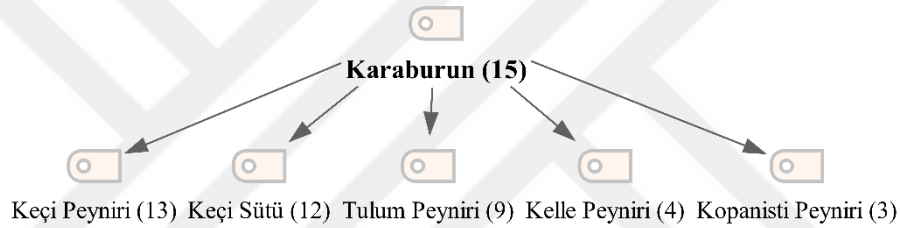
Karaburun yarımadası hayvan varlığı açısından değerlendirildiğinde en çok küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin yapıldığından söz edilebilir. Küçükbaş hayvan olarak da keçi oldukça yaygın olarak yetiştirilen tür olarak karşımıza çıkmaktadır. Küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin yaygın olarak tercih edilmesi bölgenin arazi yapısının engebeli olması ile açıklanabilir. Hayvan varlığı açısından küçükbaş hayvandan sonra yarımada da

en çok yetiştirilen çiftlik ürünü kanatlı kümes hayvanlarıdır. Bölgeden elde edilen çiftlik ürünlerini Şekil 40'da verilmiştir.



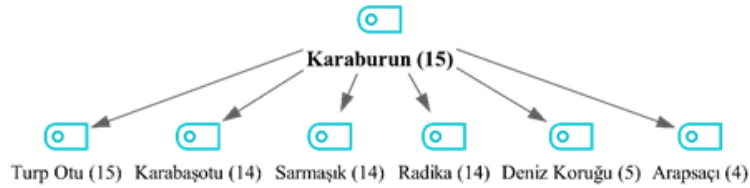
Şekil 40. Karaburun'dan elde edilen çiftlik ürünleri

Bölgeden elde edilen çiftlik ürünlerinin başında keçi eti gelmektedir. Bölge halkının yetiştiriciliğini ve tüketimini yaygın olarak yapmış olduğu küçükbaş hayvancılık bölgenin arazi yapısı ile açıklanabilir. Dağlık arazi yapısına sahip oluşu büyükbaş hayvancılıktan ziyade küçükbaş hayvancılığa imkân tanımaktadır denebilir.



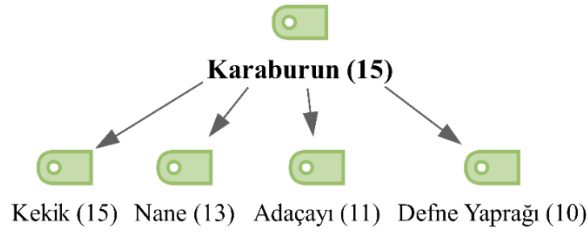
Şekil 41. Karaburun'dan elde edilen süt ürünleri

Bölgeden elde edilen süt ürünleri Şekil 41'de yer almaktadır. Küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin yoğun olarak görülmesinin bir sonucu olarak bölgeden elde edilen en önemli süt ürünü keçi peyniri ve keçi sütüdür. Tulum peyniri, kelle peyniri ve özel bir peynir türü olan kopanisti peyniri de bölgeden elde edilen süt ürünleri arasında yer almaktadır. Süt ürünlerinden keçi peyniri yarımadaıyla özdeşleşmiş durumdadır.



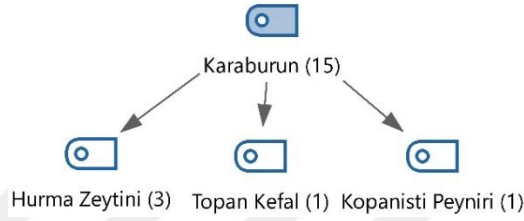
Şekil 42. Karaburun'da yetişen yabani otlar

Bölgede yetişen yabani otlar Şekil 42'de yer almaktadır. Karaburun etrafında yöre halkının günlük yemeklerinin ana malzemesini oluşturan çok fazla yabani ot türü yetişmektedir. Günlük mutfakın önemli bir parçası olan yabani otlar turp otu, karabaş otu, sarmaşık, radika, deniz koruğu ve arapsaçıdır.



Şekil 43. Karaburun'da yetişen baharatlar

Şekil 43'te bölgede yetişen baharatlara ait görsel yer almaktadır. Karaburun iklimi aromalı kokuya sahip adaçayı, defneyaprığı ve dağ kekiği gibi ürünlerin yetişmesine de olanak tanımaktadır. Bölgede yetişen bu bitkiler kekik, nane, adaçayı ve defneyaprığıdır.



Şekil 44. Karaburun'a has yerel malzemeler

Karaburun'a has yerel malzemeler Şekil 44'te gösterilmiştir. Bölgeye has yerel malzemeler hurma zeytini, topan kefal ve kopanisti peyniridir. Topan kefal özellikle Karaburun kıyılarında avcılığı yapılan bir kefal türüdür ve yarımada ile özdeşleşmiş bir deniz ürünüdür. Yarımada da kefal yumurtası yani havyarı da değerlendirilir.

Hurma zeytini Karaburun'a özgü bir üründür. Diğer zeytin türlerinden farklı olarak ekolojik şartlarda hiçbir insan müdahalesi olmadan dalında olgunlaşarak yenebilir bir hal alan sofralık bir zeytin türüdür. Hurma zeytininin diğer zeytin türlerinden farklı oluşu ve bölgeye has bir ürün olduğu bazı katılımcılar tarafından şu şekilde ifade edilmektedir;

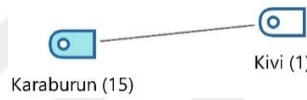
K16: "Bizim buraya has hurma zeytini olur. Salamura falan yapmadan dalından koparır yersin, kendi kendine dalında yenmeye hazır olur."

K19: "Hurma zeytinimiz yöremize hastır. Deniz tuzu rüzgârla kıyıda iç kesimlere ağaçlara gelir o tuz sayesinde zeytin dalında salamura olur. Dalından koparıldığı gibi tüketilebilir."

K23: "Karaburun denince akla ilk hurma zeytini gelir. Başka yerde yetişmez bizim buranın havasından suyundan olur. Dalında yetişir, normal zeytinden farklı olur daha tatlıdır."

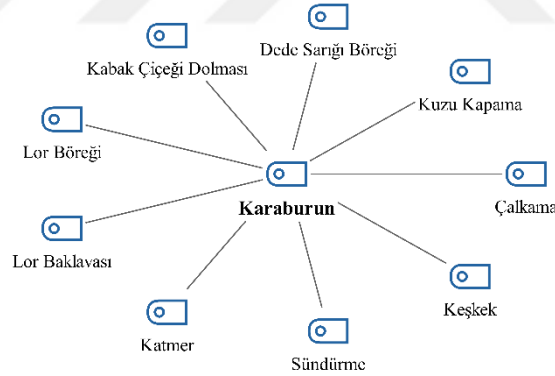
K30: "Bizim burada özellikle denize bakan tepeliklerde hurma dediğimiz zeytin olur. Pek meşhurdur. Sahibi bilir hangisinin normal hangisinin hurma olduğunu onda göre olgunlaşınca hemen toplar. Ağacın başına git çekirdek gibi yersin kendi kendine olur."

Yöreye has bir diğer ürün Kopanisti peyniridir. Bu peynir zamanında bölgede yaşayan Rumlar tarafından yapılan bir peynir türüdür. Keçi peynirinden elde edilen sepet peynirinin suyunun ekşitilmesiyle elde edilmektedir. Ağır bir aroması ve tadından dolayı peynirden ziyade meze şeklinde tüketilmektedir. Yapımı uzun sürdüğünden dolayı fabrikasyon bir üretimden ziyade hane halkı bu ürünü ev içi tüketim maksatlı hazırlayıp tüketmektedir.



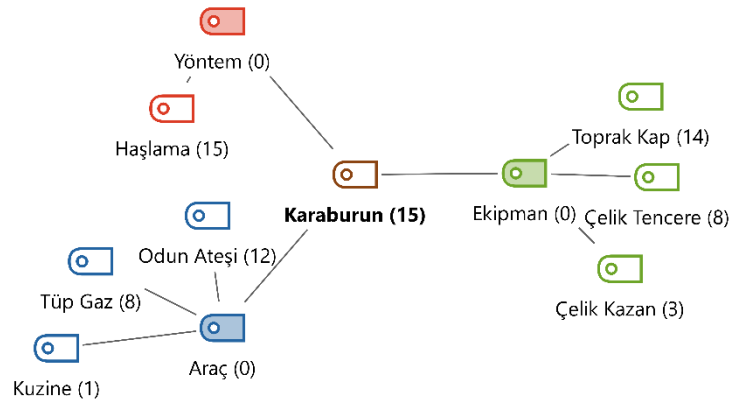
Şekil 45. Karaburun'a sonradan adapte edilen ürünler

Karaburun'a sonradan adapte edilen ürünler Şekil 45'te gösterilmiştir. Bölgenin tarım kültüründe yeri olmayan kivi bölgeye sonradan adapte edilerek bölgede yetiştirilmesi sağlanan bir üründür.



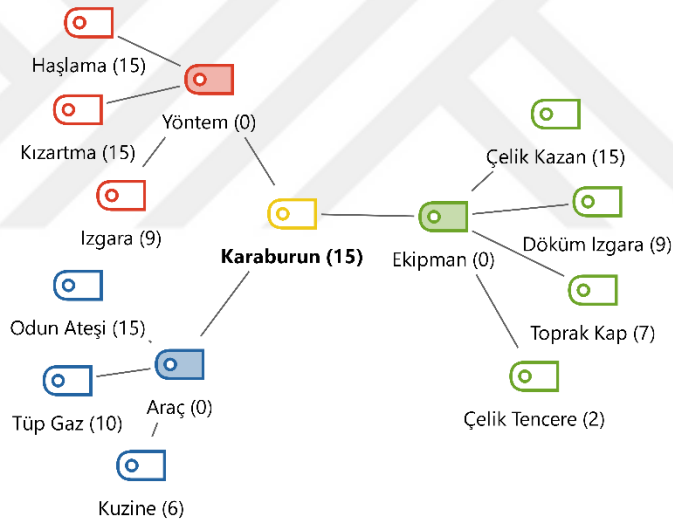
Şekil 46. Karaburun'a has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler

Bölgeye has yerellik ifade eden yiyecekler Şekil 46'da yer almaktadır. Bu ürünlere bakıldığında kabak çiçeği dolması, lor böreği, lor baklavası, katmer, sündürme, keşkek, çalkama, kuzu kapama ve dede sarığı böreğidir. Yemeklerin büyük bir çoğunluğu içerik olarak et ve yabani otlardan oluşmaktadır. Karaburun mutfağında yabani otlar oldukça fazla tüketilmektedir.



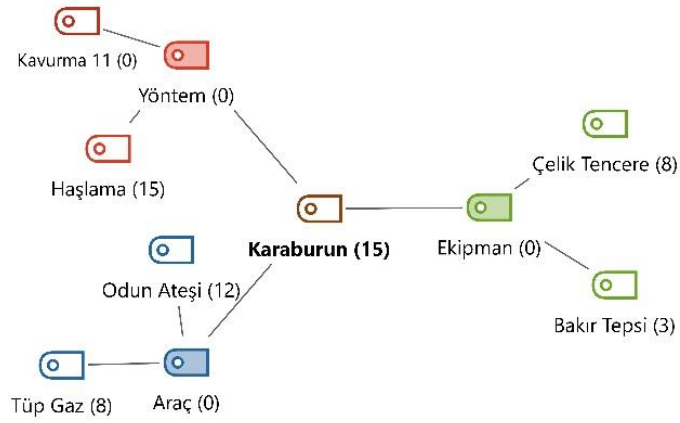
Şekil 47. Karaburun’da tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler

Şekil 47 incelendiğinde Karaburun’da tarım ürünlerinin pişirilmesinde yöntem olarak haşlama yöntemi kullanılmaktadır. Pişirme aracı olarak odun ateşi, tüp gaz ve kuzine yaygın olarak tercih edilen pişirme aracıdır denebilir. Tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan pişirme ekipmanı toprak kap, çelik tencere ve çelik kazandır.



Şekil 48. Karaburun’da çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler

Çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöneme ait bulgular Şekil 48’de gösterilmiştir. Bu ürünlerin pişirilmesinde haşlama, kızartma ve ızgara yaygın olarak kullanılan pişirme yöntemidir. Pişirme aracı olarak ise odun ateşi, tüp gaz ve kuzine yaygın olarak kullanılmaktadır. Pişirme ekipmanı olarak da çelik kazan, döküm ızgara, toprak kap ve çelik tencere kullanılmaktadır.



Şekil 49. Karaburun’da yabani otların pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler

Şekil 49 incelendiğinde yabani otların pişirilmesinde yöntem olarak kavurma ve haşlama kullanılmaktadır bazı ot yemeklerine göre bu iki yöntem bir arada da kullanılabilir. Pişirme aracı olarak odun ateşi ve tüp gaz yaygın olarak kullanılmaktadır. Pişirme ekipmanı olarak da çelik tencere ve bakır tepsiler bölgede yabani otların pişirilmesinde kullanılan ekipmanlardır denebilir.

Bölgede yiyecek içeceğe dair bazı etkinlikler düzenlenmektedir. Başlıca tarım ürünü üzüm ve zeytin olan Karaburun’un Köselere mahallesinde her yıl ağustos ayında üzüm festivali düzenlenmektedir.

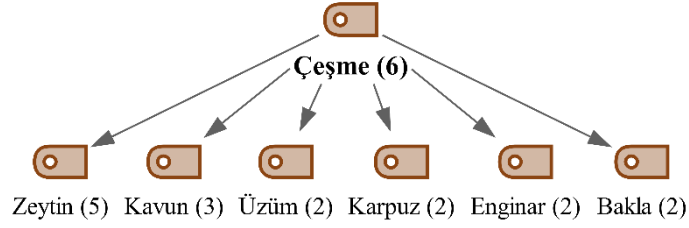
Bölgenin simgesi olan keçi ve koyunların kırıkm zamanı geldiğinde düzenlenen kırıkm festivali doğrudan yiyecek içeceklerle ilgili bir etkinlik olmasa da toplu tüketim için hazırlanan yiyecekler de festivale farklı bir boyut katmaktadır. Bölge için oldukça eski bir gelenek olan festivali katılımcı K24 şu şekilde ifade etmektedir;

K24: “Mayıs ayında kırıkm şöleni adında keçilerin kırıkm işlemi gerçekleştirilir ve kazanlarla bölgeye has yemekler pişirilir. Kırıkm işlemini yapan mal sahibi yapılan yemeklerle misafirlerini ağırlar.”

Bununla birlikte yöresel yemekler, mandarin ve zeytinin tema olduğu gastronomik festivaller de Karaburun’da yiyecek içeceğe dair gerçekleştirilen etkinlikler kapsamındadır.

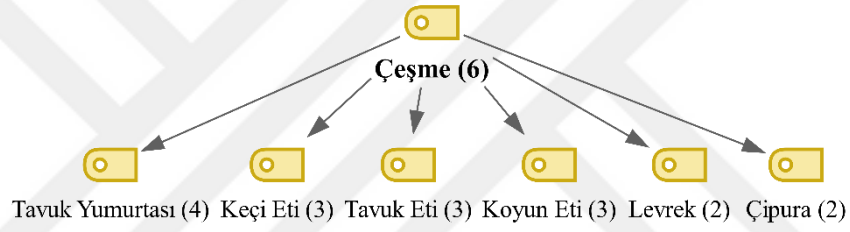
4.3.3. Çeşme

Çeşme arazi yapısı dağlık alanlardan oluşmaktadır ve bu durum tarım yapılacak alanların oldukça kısıtlı kalmasına sebep olmaktadır. Tarıma uygun alanlar ise Çeşme’nin iklim koşulları sayesinde oldukça verimli üretime imkân vermektedir denebilir.



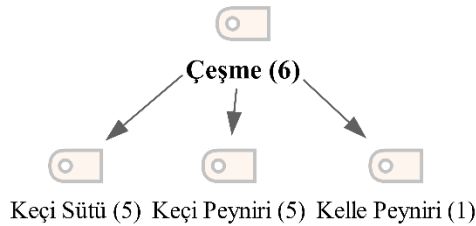
Şekil 50. Çeşme'de yetişen tarım ürünleri

Bölgede yetişen tarım ürünleri Şekil 50’de gösterilmiştir. Bölgede yetişen tarım ürünlerini tarla bitkisi, sebze ve meyve olarak sınıflandırıldığında Çeşme’de tarla bitkisi olarak; bakla, sebze olarak; enginar ve kavun; meyve olarak; zeytin, üzüm ve karpuz tarımı yapılan ürünlerdir.



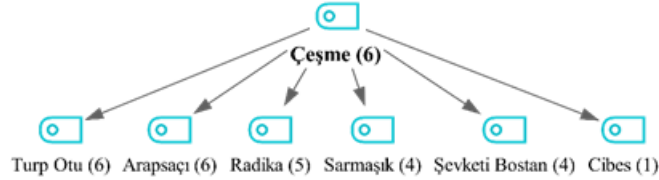
Şekil 51. Çeşme'den elde edilen çiftlik ürünleri

Çeşme İlçesi hayvan varlığı açısından değerlendirildiğinde kümes hayvanı, küçükbaş ve su ürünleri yetiştiriciliğinin varlığından söz edilebilir. Şekil 51’de bölgeden elde edilen çiftlik ürünleri yer almaktadır. Buna göre bölgede en çok küçükbaş hayvan yetiştiriciliği yapılmaktadır denebilir. Küçükbaş hayvan olarak da keçi oldukça yaygın olarak yetiştirilen tür olarak karşımıza çıkmaktadır. Bölgenin arazi yapısının engebeli olması küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin yaygın olarak tercih edilmesinde oldukça büyük önem arz etmektedir. Hayvan varlığı açısından küçükbaş hayvandan sonra Çeşme’de en çok yetiştiriciliği yapılan çiftlik ürünü kümes hayvanlarından tavuktur. Tavuk yumurtası da oldukça yaygın olarak bölgeden elde edilen çiftlik ürünleri arasında yer almaktadır.



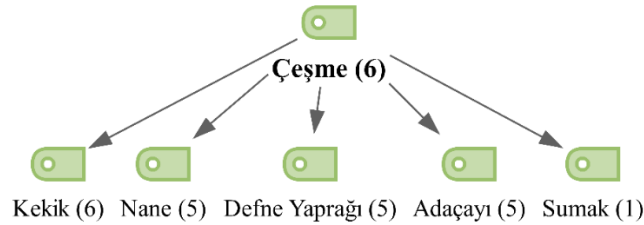
Şekil 52. Çeşme'den elde edilen süt ürünleri

Çeşmeden elde edilen süt ürünleri Şekil 52’ de yer almaktadır. Küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin görüldüğü Çeşme İlçesi ve özellikle kırsal yerleşkelerinde bu duruma paralel olarak bölgeden elde edilen en önemli süt ürünü keçi sütü ve peyniri olmaktadır. Şekil 52’de yer alan bölgeden elde edilen süt ürünlerine bakıldığında da bu durumu destekler niteliktedir. Şekil incelendiğinde bölgeden elde edilen süt ürünleri keçi sütü, keçi peyniri ve kelle peyniridir.



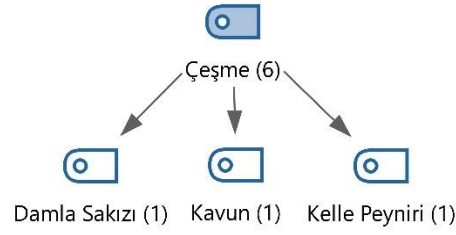
Şekil 53. Çeşme'de yetişen yabani otlar

Çeşme halkı bölgede yetişen yabani otları yemeklerinde oldukça fazla kullanmaktadır. Yabani otlar Çeşme mutfağında tek başına bir yemek olabildikleri gibi çoğu zaman içerisinde katılan et ile de hazırlanıp tüketilmektedir. Birçok yenilebilir yabani otun yetişmesine olanak tanıyan Çeşme iklim ve toprak özellikleri halk tarafından bilinmeyen türlere de ev sahipliği yapmaktadır. Yöre halkının en çok kullandığı ve bölgede en çok bilinen yabani otlar Şekil 53'te yer almaktadır. Bölgede yetişen ve tüketilen yabani otlar; turp otu, arapsaçı, radika, sarmaşık, şevketi bostan ve cibes otudur.



Şekil 54. Çeşme'de yetişen baharatlar

Şekil 53'te bölgede yetişen baharatlar görülmektedir. Çeşme İlçesi sahip olduğu iklim özellikleri sayesinde kendine has aroması olan birçok taze baharat türüne ev sahipliği yapmaktadır. Özellikle dağ kekiği yörede oldukça önemli bir yere sahiptir. Bölgede yetişen ve yöre insanı tarafından bilinen taze baharatlar; kekik, nane, defneyaprağı, adaçayı ve sumaktır.



Şekil 55. Çeşme'ye has yerel malzemeler

Damla sakızı Akdeniz ve Ege iklim koşullarında yetişen, Yunanistan'ın sakız adası ve ülkemizde Çeşme'de kendisine yetiştirme alanı bulmuş bir üründür. Kozmetikten gıda endüstrisine kadar birçok alanda kullanıldığı bilinmektedir. Çeşme mutfağında özellikle tatlı ve içeceklerde aroma verici olarak kullanılmaktadır. Damla sakızının mutfak dışında başka amaçlarla da kullanıldığı katılımcılar (K33 ve K34) tarafından belirtilmiştir. Damla sakızının özellikleri ve kullanım amaçlarına ilişkin katılımcı ifadeleri şu şekildedir;

K33 "Damla sakızımız meşhurdur. Çeşme'de sakız adasına bakan kıyılarda yetişir ve erkek ağaçtan sakız çıkar. Ağacın gövdesine çizik atılır ve o çizikten çıkan reçineye sakız deriz. Dişlere iyi gelir, nefesi açar, tatlılara katılır."

K34 " Damla sakızını çiğnersen dişlere yersen mideye faydası olur bizim burada tatlılara konur. Çeşme taraflarında yetişir her yerde olmaz, bulamazsın."

Bölgeye has yerellik ifade eden bir diğer ürün kavundur. Lezzeti ve kendine has fiziksel özellikleri ile Çeşme kavunu oldukça önemli bir tarım ürünüdür. Kurak hava şartlarına uyumu uzun süre saklanabilmesi gibi özelliklerinden dolayı kış aylarında da tüketilebilmektedir. Çeşme kavununun neden bölgeye has bir ürün olduğu, diğer kavun türlerinden ne gibi farklılıklar içerdiği gibi özelliklerini bazı katılımcılar şu ifadelerle vurgulamaktadır;

K35 " Kurak mevsimde uzun süre su istemez, biraz erken hasat edilirse yerle temas etmesini engelleriz böylece bozulmaz kışın da rahatça tüketiriz. Rengi farklıdır, diğer kavunlara göre daha çok tatlı, suludur, kendine has aroması vardır."

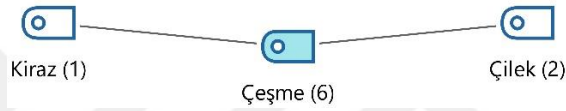
K36 "Çeşme kavunu bize has bir üründür. Çok emek veririz tohumları bir önceki yıldan kalan kavunların çekirdeğidir. Uzun süre dayanır o yüzden askı kaunu da denir bizim buralarda, tavana asarak bekletiriz bozulmaz. Sarı turuncuya yakın rengi Çeşme kavununun."

Yöreye has bir diğer ürün ise Kelle peyniridir. Çeşme'nin dağlarında otlayan keçilerin sütünden yapıldığı ve lezzetinin buradan geldiğinden bahsedilmektedir. Diğer peynir türleri ve başka yörelerde yapılan kelle peynirinden farklı olduğu ve bu farklılıkları peynirin yapımında kullanılan süt içeriği ve lezzeti olduğu katılımcılar (K33, K35 ve K36) tarafından vurgulanmaktadır. Katılımcılara ait ifadeler şu şekildedir;

“Bizim burada keçi sütünden yapılır başka yerlerde inek sütüyle de yapılmış. Tuzu fazla olur ama yiyen bir daha ister.”

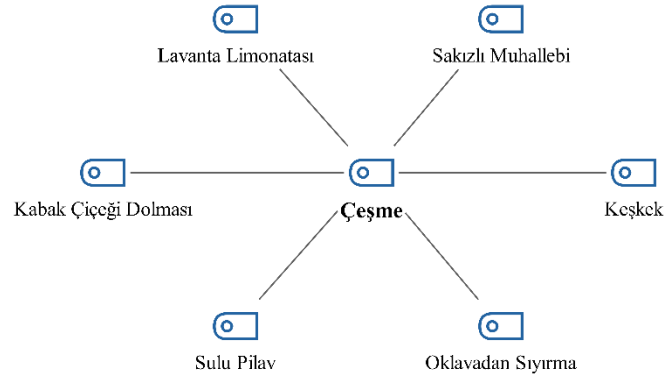
“Kelle peyniri Çeşme'nin özel ürünüdür, bize hastır, bol tuzlu olur ama o tuz bozulmasını engeller dolaba konmasa da bozulmaz tuzundan ötürü.”

“Saf keçi sütünden yaparız kelle peynirini durdukça sararır rengi, gözenekli olur içi ama çok lezzetlidir kelle peynirimiz.”



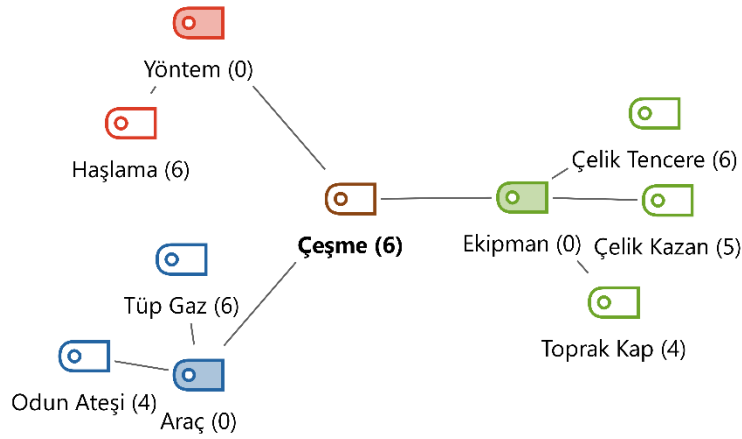
Şekil 56. Çeşme'ye sonradan adapte edilen ürünler

Bölgeye sonradan adapte edilen ürünler Şekil 56'da gösterilmiştir. Normalde Çeşme tarım kültüründe yeri olmamasına karşın benzer iklim kuşağından getirilerek yetiştirilmesi denenen yani bölgeye sonradan adapte edilen ürünler; çilek ve kirazdır.



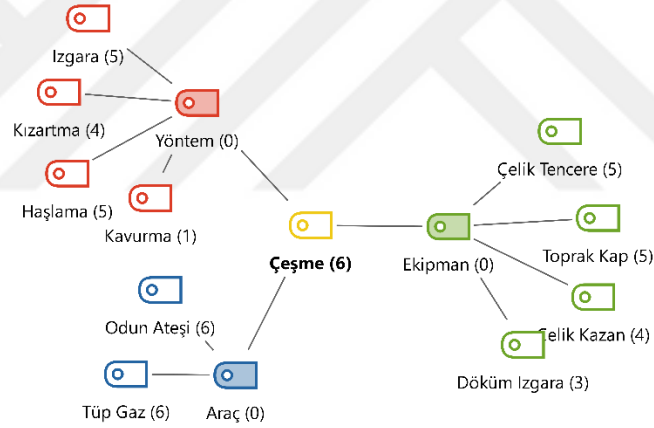
Şekil 57. Çeşme'ye has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler

Bölgeye has yerellik ifade eden yiyecekler Şekil 57'de yer almaktadır. Şekil incelendiğinde bu ürünler; kabak çiçeği dolması, keşkek, sakızlı muhallebi, lavanta limonatası, sulu pilav ve oklavadan sıyırma yemek ve içecekleridir.



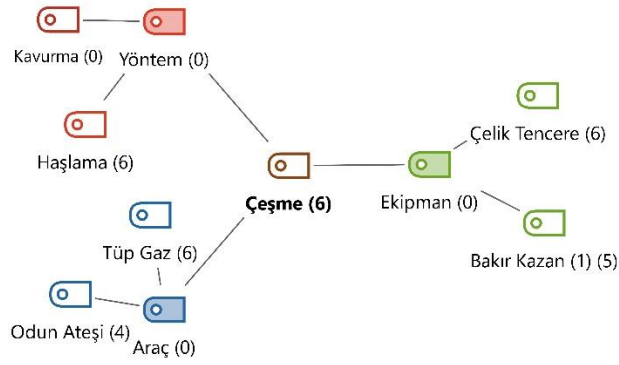
Şekil 58. Çeşme'de tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler

Şekil 58 incelendiğinde tarım ürünlerinin pişirilmesinde haşlama yöntemi kullanılmaktadır. Pişirme aracı olarak odun ateşi ve tüp gaz yaygın olarak tercih edilen pişirme aracıdır. Tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan pişirme ekipmanı toprak kap, çelik tencere ve çelik kazandır.



Şekil 59. Çeşme'de çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler

Şekil 59 incelendiğinde Çeşme'de çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde haşlama, kızartma ve ızgara yaygın olarak tercih edilen pişirme yöntemidir. Pişirme aracı olarak odun ateşi ve tüp gaz yaygın olarak kullanılmaktadır. Pişirme ekipmanı olarak da çelik kazan, döküm ızgara, toprak kap ve çelik tencere kullanılmaktadır.



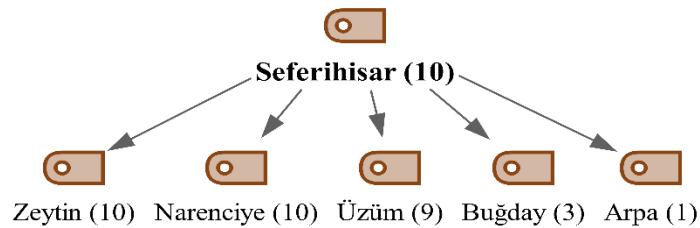
Şekil 60. Çeşme'de yabancı otların pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler

Şekil 60 incelendiğinde yabancı otların pişirilmesinde kavurma ve haşlama yöntemi uygulanmaktadır. Pişirme aracı olarak odun ateşi ve tüp gaz yaygın olarak kullanılmaktadır. Pişirme ekipmanı olarak da çelik tencere ve bakır tepsiler bölgede yabancı otların pişirilmesinde kullanılan ekipmanlardır.

Bölgede yiyecek içeceğe dair bazı etkinlikler düzenlenmektedir. Bunlar; Alaçatı ot toplama festivali, Çeşme deniz festivali, Tarım ve sakız koyunu festivali (Eylül), yerel ürünler ve ekmek yapımı yarışmaları düzenlendiği Germiyan festivalidir. Son olarak her yıl düzenli olarak bölgede kavun festivali yapılmaktadır.

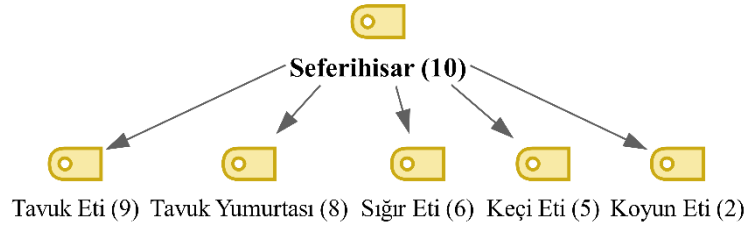
4.3.4. Seferihisar

Seferihisar İlçesinin geçim kaynağı tarım, hayvancılık ve turizmdir. Seferihisar'da bitkisel üretim olarak tarla bitkileri, meyve ve sebze üretimi etkin bir şekilde yapılmaktadır. Bölgede yetişen tarım ürünleri Şekil 61'de gösterilmiştir.



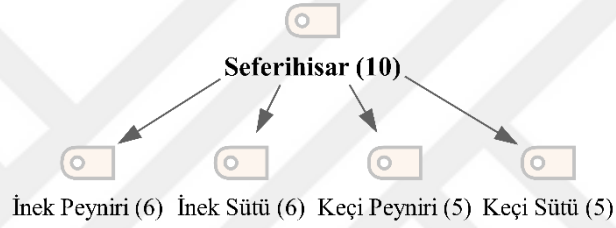
Şekil 61. Seferihisar'da yetişen tarım ürünleri

Bölgede yetişen tarım ürünleri; zeytin, narenciye, üzüm, buğday ve arpadır. Bölgede yetişen tarım ürünlerine ait ürünleri tarla bitkisi, sebze ve meyve olarak sınıflandırıldığında tarla bitkisi; arpa ve buğday, meyve olarak; zeytin, narenciye ve üzüm tarımı yapılan ürünlerdir. Tarım alanlarının büyük bir kısmı zeytinlik ve narenciye üretimi için kullanılmaktadır.



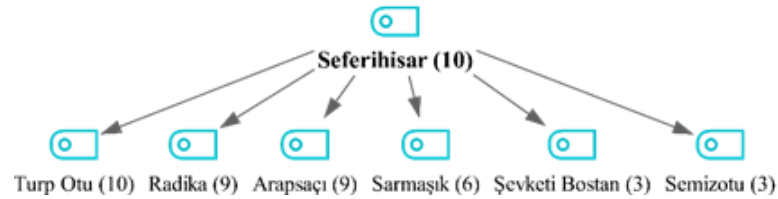
Şekil 62. Seferihisar'dan elde edilen çiftlik ürünleri

Şekil 62'ye göre; Seferihisar hayvan varlığı açısından ele alındığında bölgede en çok kümes hayvanının varlığından söz edilebilir. Kanatlı hayvan olarak da tavuk yetiştiriciliğinin yapılmaktadır. Bölge arazisinin daha düz olması küçükbaş hayvancılıkla birlikte büyük baş hayvancılığa da imkan tanımaktadır. Büyükbaş olarak sığır, küçükbaş olarak keçi ve koyun oldukça yaygın olarak yetiştirilen hayvan türüdür.



Şekil 63. Seferihisar'dan elde edilen süt ürünleri

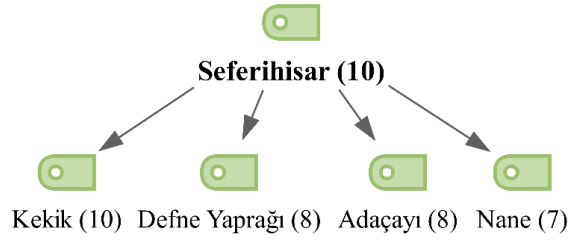
Seferihisar'dan elde edilen süt ürünleri Şekil 63'te verilmiştir. Bölgede büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliği yaygın olarak yapılmaktadır. Büyükbaş olarak inek ve sığır küçükbaş hayvancılık olarak da yarımadanın bir simgesi haline gelmiş keçinin yetiştirildiğinden söz edilebilir. Bu hayvanların sütü ve peyniri yöreden elde edilen süt ürünlerini oluşturmaktadır. Bölgeden elde edilen süt ürünleri en çok inek peyniri, inek sütü, keçi peyniri ve keçi sütü olarak karşımıza çıkmaktadır.



Şekil 64. Seferihisar'da yetişen yabani otlar

Bölge halkı bölgede yetişen yabani otları günlük mutfaklarında oldukça fazla kullanmaktadır. Seferihisar iklimsel özelliklerinden dolayı birçok yenebilir yabani otların yetişmesine olanak tanımaktadır. Bölgede tanımı yapılamayan birçok yabani ot türü mevcut olduğu bilinmektedir. Yöre halkının en çok kullandığı ve bölgede en çok bilinen

yabani otlar Şekil 64’de verilmiştir. Buna göre bölgede yetişen yabani otlar; turp otu, radika, arapsaçı, sarmaşık, şevketi bostan ve semizotu şeklinde sıralanabilir.



Şekil 65. Seferihisar’da yetişen baharatlar

Sayısız yabani ota ev sahipliği yapan Seferihisar, iklim özellikleri sayesinde birçok taze baharatın da yetişebildiği bir coğrafyadır. Şekil 65 incelendiğinde bölgede yetişen ve halkın hem taze hem de kurutarak kullandığı bazı baharat türleri kekik, defneyaprığı, adaçayı ve nanedir.



Şekil 66. Seferihisar’a has yerel malzemeler

Seferihisar meyve tarımının yapıldığı bir bölgedir ve en çok tarımı yapılan ürünlerden biri de narenciye. Bölgeye has yerel malzemeler Şekil 66’da verilmiştir. Seferihisar’a has özellik gösteren ürün ise satsuma cinsi mandarindir. Benzer şekilde katılımcılara bölgeye has yerel malzemelerin neler olduğu sorulduğunda katılımcılar (K37, K39, K45 ve K46) özel bir mandarin türü olan satsuma mandarininden söz etmektedir. Satsuma mandarini Seferihisar İlçesi ile anılan oldukça önemli bir üründür. Katılımcılar satsuma cinsi mandarinin diğer mandarin türünden görünüm, lezzet ve yetiştirilme şartları gibi farklılıklarının olduğunu şu ifadelerle vurgulamaktadır;

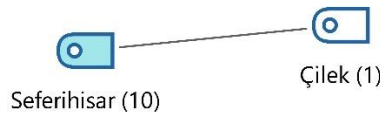
K37; “Bizim burada mandarin, limon gibi narenciye bol olur. Satsuma cinsi denir mandarinimize daha sulu daha tatlıdır.”

K39; “Satsuma mandarini yetiştir bizim burada özellikle Sığacık tarafında olur ama köylerde de olur. Dalında olgunlaşır, dalında sararır yeşil kalmaz. Bizim buradan dünyanın her yerine gider.”

K45; “Narenciyemiz meşhurdur özellikle satsuma mandarinimiz pek meşhurdur. Kabuğu ince olur sarı renkli ve bol sulu olur, bir tek bizim buranın ikliminde olur nemi çok sever.”

K46;” Narenciye bol olur bizim Seferihisar’da kabuğu ince içi ince zarlı olur, diğer mandalinalardan farkı yassı olur sanki tepeden basık gibi ama çok tatlı olur.”

Seferihisar halkı satsuma cinsi mandarini yöreyle özgünleştirmiştir. Yöre halkı satsuma mandarinin diğer mandarin türlerinden oldukça farklı olduğunu ve üretilecek yerin sadece Seferihisar toprakları olduğunu düşünmektedir.

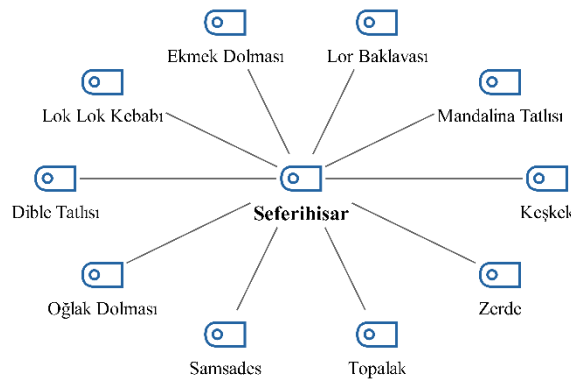


Şekil 67. Seferihisar'a sonradan adapte edilen ürünler

Şekil 67 incelendiğinde Seferihisar’a sonradan adapte edilen ürün olarak karşımıza çilek çıkmaktadır. Çilek bölge için gelir getirmekten ziyade bahçelerinde yetiştirilip tüketmek amaçlı bir nevi hobi olarak görülmektedir. Seferihisar’a dair bir ürün olarak görülmediği katılımcılar tarafından şu şekilde ifade edilmiştir;

K37:”Komşum çilek dikti bahçesine, oluyor tabi ama öyle verimli bir şey de değil. Biz de tadına baktık ama öyle büyük tarlada yetiştiren yok buralarda.”

K46:”Bizim burada çilek dikmeyi denedik yakın köylerdeki arkadaşlar oluyor dediler ama biz diktik ama pek ilgilenemedik, çok önceydi zaten dört beş sene olmuştur bir daha da yapmadık.”



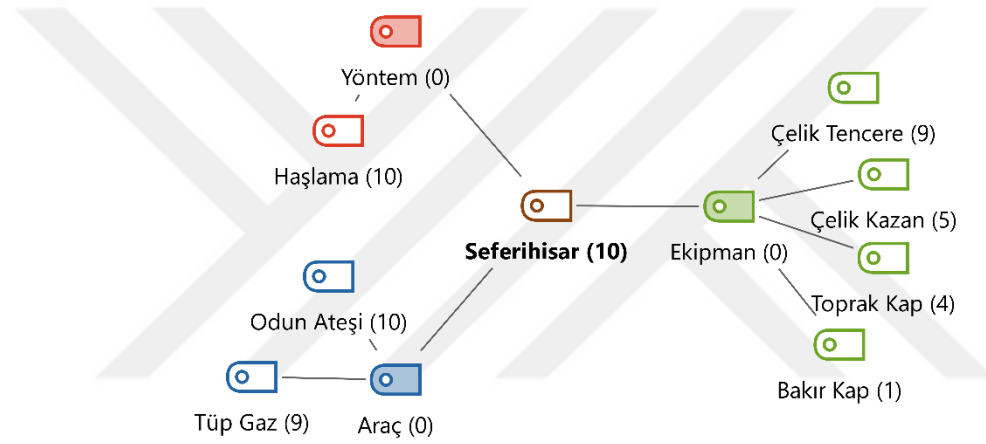
Şekil 68. Seferihisar'a has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler

Şekil 68’e göre bölgeye has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler; ekmek dolması, lok lok kebabı, dible tatlısı, oğlak dolması, samsades tatlısı, topalak yemeği,

zerde, keşkek, mandarin tatlısı ve lor baklavasıdır. Bu yemeklerden bazıları yöre insanı açısından kutlama yemeği olarak benimsenmiştir. Ev tüketimi için hazırlanmasından ziyade topluluk, festival ve kutlamalar için hazırlanan yiyecekler olduğu bazı katılımcılar tarafından şu şekilde ifade edilmektedir;

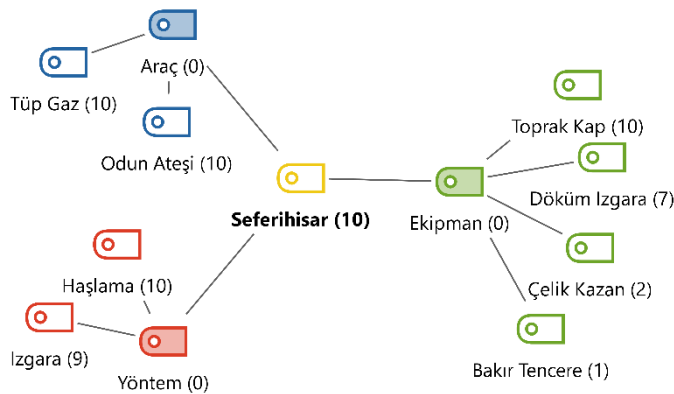
K40’’Oğlak dolmamız çok meşhurdur, Hıdırellez kutlamalarında mutlaka yaparız. İç pilav yapar oğlağın içini doldurur fırınlar kutlamalara katılanlarla yeriz.’’

K46’’oğlak dolması ve ekmek dolmamız Seferihisar’ımıza özgüdür. Hıdırellez’i kutlarız kurban kesmek isteyenler kurban keserler, oğlak dolması yöre kadınları tarafından birlikte yapılır, lor baklavası ve samsades tatlımız da kutlamalarda tatlı olarak yapılır.’’



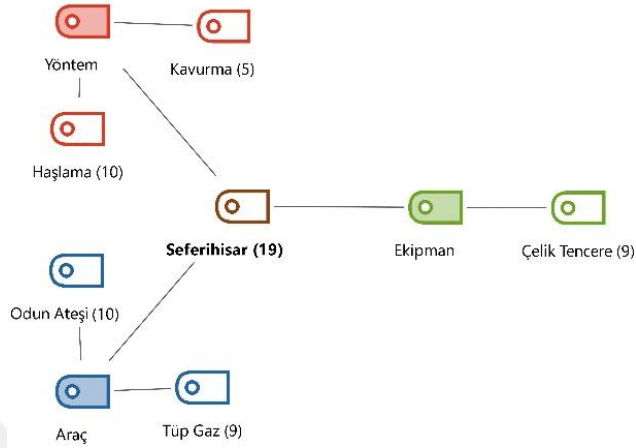
Şekil 69. Seferihisar'da tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler

Şekil 69 incelendiğinde tarım ürünlerinin pişirilmesinde yöntem olarak haşlama yöntemi kullanılmaktadır. Pişirme aracı olarak odun ateşi ve tüp gaz yaygın olarak yöre halkı tarafından tercih edilen pişirme aracıdır denebilir. Tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan pişirme ekipmanı toprak kap, çelik tencere, çelik kazan ve bakır kaplardır.



Şekil 70. Seferihisar'da çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler

Seferihisar’da çiftlik ürünleri haşlama ve ızgara yöntemi kullanılarak pişirilmektedir. Pişirme aracı olarak odun ateşi ve tüp gaz yaygın olarak kullanılmaktadır. Pişirme ekipmanı olarak da bakır tencere, çelik kazan, döküm ızgara ve toprak kaplar kullanılmaktadır.



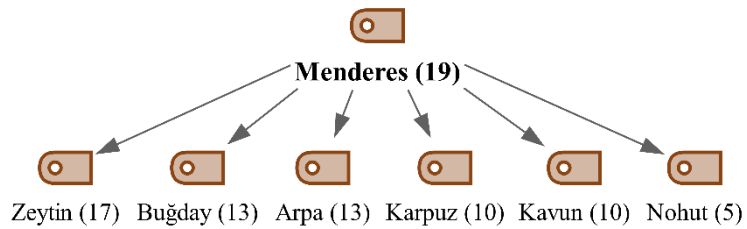
Şekil 71. Seferihisar'da yabancı otların pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler

Şekil 71 incelendiğinde yöre halkı yabancı otların pişirilmesinde kavurma ve haşlama yöntemini kullanılmaktadır. Pişirme aracı olarak odun ateşi ve tüp gaz yaygın olarak kullanılmaktadır. Pişirme ekipmanı olarak da çelik tencere bölgede yabancı otların pişirilmesinde kullanılan ekipmandır.

Bölgede yiyecek içeceğe dair bazı etkinlikler düzenlenmektedir. Bu etkinlikler; Seferihisar mandarin hasadı, mandarin festivali, ata ekmeği ve armola şenliği, tohum takas şenliğidir.

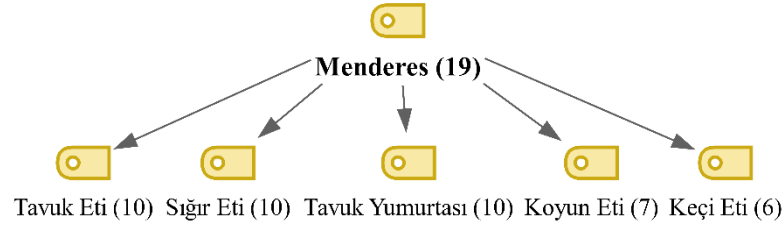
4.3.5. Menderes

İlçe ekonomisi büyük oranda tarıma dayanmakla birlikte turizm ve sanayiden de gelir elde edilmektedir. Yazları sıcak ve kurak kışları ılık geçen tipik Akdeniz iklim özelliği görülmektedir. İlçede tarım geniş alanlara yayılarak çok çeşitli ürünlerinin yetiştiriciliği yapılmaktadır. Bölgede yetişen tarım ürünleri Şekil 72’de gösterilmiştir.



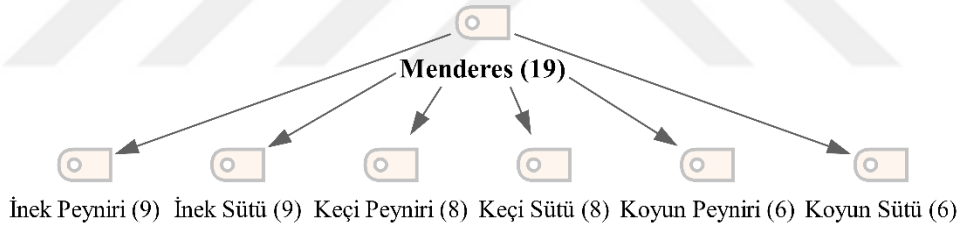
Şekil 72. Menderes'te yetişen tarım ürünleri

Araştırma bulgularına göre bölgede yetişen tarım ürünleri tarla bitkisi; arpa, buğday ve nohut, sebze olarak; kavun; meyve olarak da; zeytin ve karpuzdur. Zeytinlik alanlar oldukça fazladır fakat büyük oranla zeytinler sofralıktan ziyade yağlık olarak değerlendirilmektedir. Arazi yapısı buğday ve arpa üretimine elverişlidir.



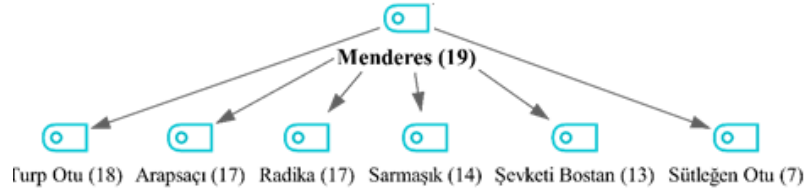
Şekil 73. Menderes'ten elde edilen çiftlik ürünleri

Şekil 73'e göre; Menderes hayvan varlığı açısından ele alındığında en çok kanatlı hayvan sonra küçükbaş ve son küçükbaş yetiştiriciliği yoğun olarak yapılmaktadır. Bölgede en çok kanatlı hayvan olarak tavuk yetiştiriciliğinin yapıldığından söz edilebilir. Bölge arazisinin nispeten daha düz olması büyükbaş hayvancılığın yapılmasına olanak tanımaktadır denebilir. Küçükbaş olarak koyun ve keçi eti oldukça yaygın olarak yetiştirilen tür olarak karşımıza çıkmaktadır.



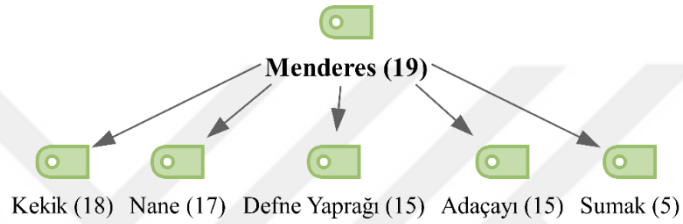
Şekil 74. Menderes'ten elde edilen süt ürünleri

Menderes İlçesinin arazi yapısının yarımada kıyasla daha düzlük olması bölgede büyükbaş hayvan yetiştiriciliğinin yapılmasına olanak tanımaktadır. Bu sayede araştırmaya dahil edilen diğer bölgelere kıyasla büyükbaş hayvancılığa dair süt ve süt ürünleri bu bölgede daha fazla ve çeşitlidir denebilir. Büyükbaş olarak inek ve sığır küçükbaş olarak da koyun ve keçi yetiştiriciliği yapılmaktadır. Bu hayvanların sütü ve peyniri yöreden elde edilen süt ürünlerini oluşturmaktadır. Bölgeden elde edilen süt ürünlerinin yer aldığı Şekil 74 incelendiğinde bu ürünler en çok inek peyniri, inek sütü, keçi peyniri ve keçi sütü, koyun peyniri ve koyun sütüdür.



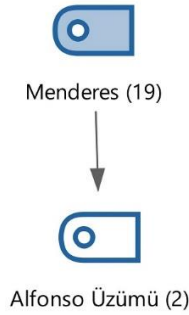
Şekil 75. Menderes'te yetişen yabani otlar

Menderes İlçesinde yarımadaının tamamında olduğu gibi çok çeşitli yabani otların yetiştiğinden söz edilebilir. Yöre halkının bildiği ve bölgede en çok yetişen yabani otlar Şekil 75’de verilmiştir. Buna göre bölgede yetişen yabani otlar; turp otu, arapsaçı, radika, sarmaşık, şevketi bostan ve sütlegan otudur.



Şekil 76. Menderes'te yetişen baharatlar

Yabani otlarla birlikte Menderes coğrafyasında taze baharatlar da kendilerine oldukça geniş bir yetiştirme alanına bulurlar. Bölgede yetişen baharatlar kekik, nane, defneyaprığı, adaçayı ve sumaktır. Yöre halkı bu ürünleri hem taze hem de kurutarak günlük mutfak pratiklerinde oldukça fazla kullanmaktadır.



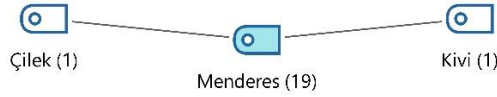
Şekil 77. Menderes'e has yerel malzemeler

Menderes’e has yerellik ifade eden ürünler Şekil 77’de verilmiştir. Bu ürün bölgede yetişen bir üzüm türü olan Alfonso üzümüdür. Koyu mor renkli, taneleri iri ve oldukça verimli olan bu üzüm türüdür. Bölgeye has bu ürünü bazı katılımcılar görünüm, tat ve yetiştirme şartları bakımından şu ifadelerle tanımlamaktadır;

K41: "Yöreye has Alfonso üzümü var, bu bölgede dağ köylerinde yetişir. Çekirdekli ama sofralık olarak yetiştiriliyor."

K47: "Bizim burada Alfonso cinsi denilen üzüm yetiştirilir. Kırmızı siyah renktedir. Verimi oldukça yüksek ve dayanıklı bir üzüm türüdür."

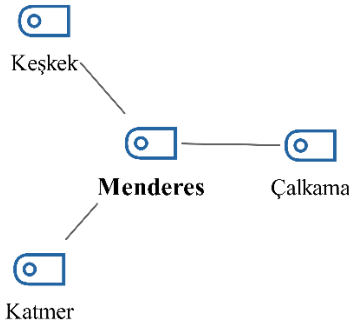
Özetle Alfonso üzümü Menderes'in rakımı yüksek dağ köylerinde yetişen, oldukça verimli ve dayanıklı bölgeye has yerellik ifade eden bir üzüm türüdür denebilir.



Şekil 78. Menderes'e sonradan adapte edilen ürünler

Şekil 78 incelendiğinde bölgeye sonradan adapte edilen ürünler çilek ve kividir. Çilek bölge iklimine uyum sağlamış ve bazı bölge hanesi tarafından yetiştirilmektedir. Fakat bölgeyle adı anılan bazı yerel ürünler gibi çok miktarlarda üretiminden ziyade yöre sakinleri kendi tüketimlerine yetecek miktarda çilek üretimi yapmaktadır. Bölgeye sonradan getirilen bir diğer ürün olan kivi ise birkaç kişi tarafından yetiştirilmek istenmiş fakat ürün bölge iklim koşullarına uyum sağlayamadığı için bu girişim başarısız olduğu belirtilmiştir. Katılımcı K50 bu durumu şöyle açıklamıştır;

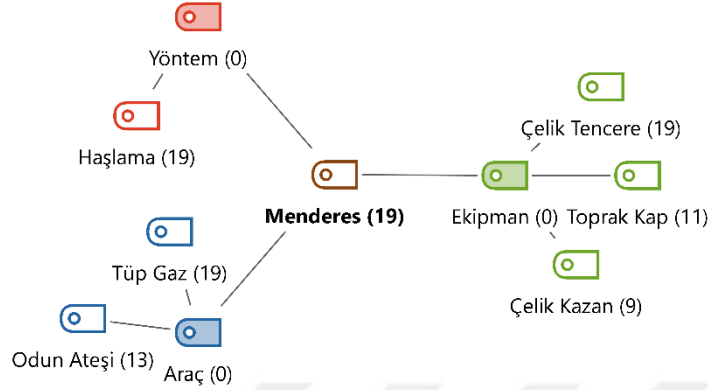
"Köyden birkaç arkadaş kivi yetiştirmek istedi ama olmadı yetişmedi burada. Kivi Akdeniz iklimi ister bizim buralar (Menderes) kışın sıcaklık kırı kesimlerine göre daha düşük olur kivi ılık kış istiyor."



Şekil 79. Menderes'e has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler

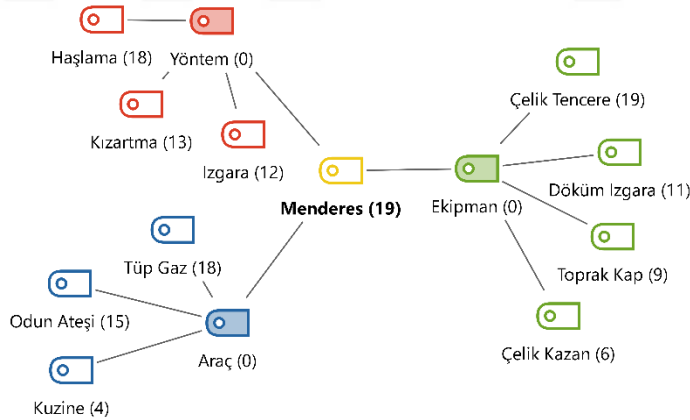
Bölgeye has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler Şekil 79'da verilmiştir. Bu ürünler; keşkek, çalkama ve katmerdir. Çalkama ve katmer yörede yetişen yabani otların ana maddesini oluşturduğu yemeklerdir. Keşkek ise İzmir'de genellikle düğün yemeği olarak tüketilen sembol bir yemektir. Fakat Menderes İlçesinde yapılan keşkek diğer ilçelerde yapılandan bazı farklılıklar içermektedir. Bu farklılıkları bazı katılımcılar şu şekilde açıklamaktadır:

K62:” Keşkeği çok yaparız, zahmetli olur. Odun ateşinde, kazanda yaparsan tadı çok güzel olur. Başka yerlerde keçi eti koyarlar ama bizim burada tavuk etiyle yapılır. Tavuğun suyu da ayrı tat verir.”



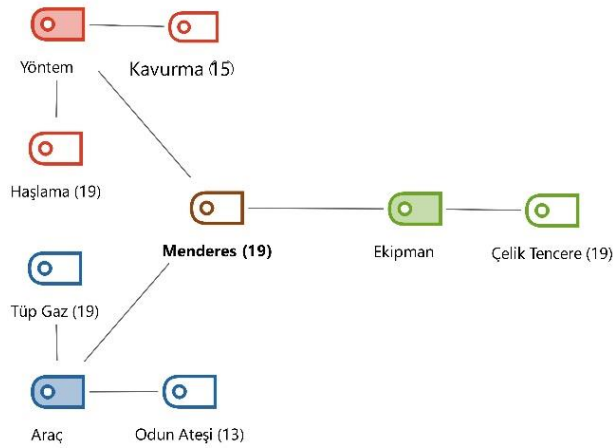
Şekil 80. Menderes'te tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler

Şekil 80 incelendiğinde Menderes İlçesinde tarım ürünlerinin pişirilmesinde yöntem olarak haşlama yöntemi kullanılmaktadır. Bölgede tarım ürünleri pişirme aracı olarak odun ateşi ve tüp gaz yaygın olarak yöre halkı tarafından tercih edilmektedir denebilir. Tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan pişirme ekipmanı çelik tencere, toprak kap ve çelik kazandır.



Şekil 81. Menderes'te çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler

Şekil 81'e göre ilçede çiftlik ürünleri pişirme yöntemi olarak haşlama, kızartma ve ızgara yöntemi kullanılmaktadır. Pişirme aracı olarak odun ateşi, tüp gaz ve kuzine yaygın olarak tercih edilmektedir. Pişirme ekipmanı olarak da çelik tencere, döküm ızgara, toprak kap ve çelik kazanlar kullanılmaktadır.

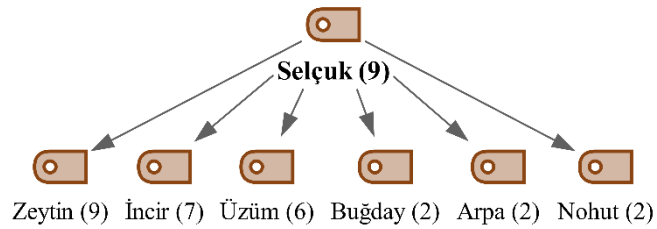


Şekil 82. Menderes'te yabani otların pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler

Şekil 82 ye göre bölge halkı yabani otların pişirilmesinde yöntem olarak kavurma ve haşlama yöntemlerini kullanılmaktadır. Pişirme aracı olarak odun ateşi ve tüp gaz yaygın olarak kullanılmaktadır. Pişirme ekipmanı olarak da çelik tencere ve bakır tepsiler bölgede yabani otların pişirilmesinde kullanılan ekipmanlardır.

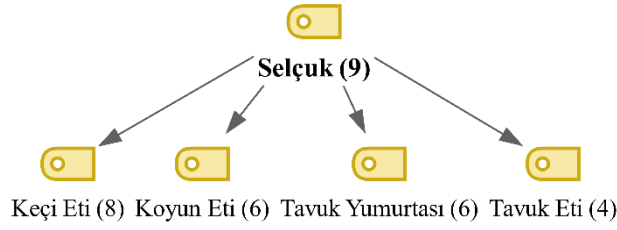
4.3.6. Selçuk

Selçuk İlçesinin geçim kaynağı tarım ve hayvancılıktır. İlçe tarım alanlarının büyük kısmı meyve üretimi için kullanılmaktadır. Bunun dışında tarımsal üretim bitkisel üretim olarak tarla bitkileri ve sebze üretimi de bölgede çok çeşitli ve yoğun olarak gerçekleştirilmektedir. Bölgede yetişen tarım ürünleri Şekil 83'yer almaktadır.



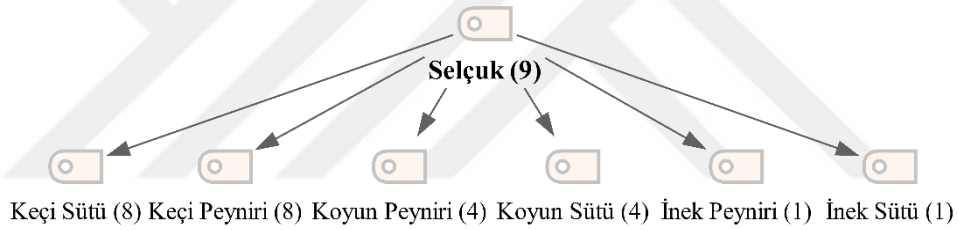
Şekil 83. Selçuk'ta yetişen tarım ürünleri

Selçuk'ta yetişen tarım ürünlerini tarla bitkisi, sebze ve meyve olarak sınıflandığında tarla bitkisi; arpa, buğday ve nohut; meyve olarak; zeytin, incir ve üzümdür. Tarım alanlarının büyük bir oranı meyve üretimi için kullanılmaktadır. Tarım ürünü olarak üretilen meyveler içerisinde ise zeytin en büyük paya sahiptir. Şekil 83'de yer alan dağılım incelendiğinde. Bölgede zeytinden sonra üretilen tarım ürünü olarak en büyük pay incir ve daha sonra üzümdür.



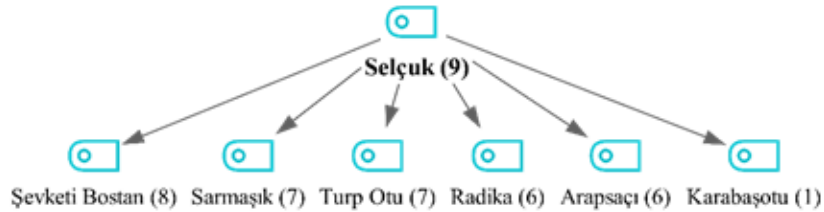
Şekil 84. Selçuk'tan elde edilen çiftlik ürünleri

Bölgeden elde edilen çiftlik ürünleri Şekil 84'te verilmiştir. Selçuk hayvan varlığı açısından değerlendirildiğinde en çok küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin yapıldığından söz edilebilir. Küçükbaş hayvan olarak da keçi oldukça yaygın olarak yetiştirilen tür olarak karşımıza çıkmaktadır. Küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin yaygın olarak tercih edilmesi bölgenin arazi yapısının engebeli olması ile açıklanabilir. Hayvan varlığı açısından küçükbaş hayvan yetiştiriciliğini kanatlı hayvan yetiştiriciliği takip etmektedir. Kanatlı hayvan olarak tavuk eti ve tavuk yumurtası bölgede yetiştirilen çiftlik ürünleri olarak sayılabilir.



Şekil 85. Selçuk'tan elde edilen süt ürünleri

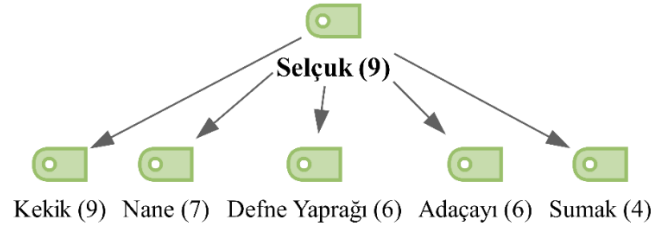
Bölgeden elde edilen süt ve süt ürünleri Şekil 85'te yer almaktadır. Bu ürünler içerisinde küçükbaş hayvancılığın etkisi ile keçi sütü, keçi peyniri, koyun sütü ve koyun peyniri önemli bir paya sahiptir. Bununla birlikte bölgede inek sütü ve bu süttten yapılan peynir çeşitleri gibi süt ürünlerinin de üretimi yapılmaktadır.



Şekil 86. Selçuk'ta yetişen yabani otlar

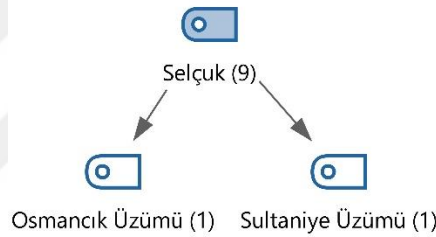
Çalışmaya dâhil edilen diğer yerleşim yerleri (Urla, Karaburun, Çeşme, Seferihisar ve Menderes) gibi Selçuk İlçesinin de aynı coğrafya da yer alıyor olmasından dolayı çok sayıda yabani otların burada da yetiştiğinden söz edilebilir. Yöre halkının bildiği ve

bölgede en çok yetişen yabancı otlar Şekil 86’da verilmiştir. Buna göre bölgede yetişen yabancı otlar; şevketi bostan, sarmaşık, turp otu, radika, arapsacı ve karabaş otudur.



Şekil 87. Selçuk'ta yetişen baharatlar

Selçuk'ta yetişen baharatlar Şekil 87’de yer almaktadır. Selçuk bölgede hâkim olan iklim ve toprak özellikleri sayesinde birçok taze baharatın da yetişebildiği bir yerdir. Bölgede yetişen başlıca taze baharatlar kekik, nane, defneyaprığı, adaçayı ve sumaktır. Bölge insanı burada yetişen taze baharatlardan mutfakta oldukça fazla yararlanmaktadır.



Şekil 88. Selçuk'a has yerel malzemeler

Selçuk'a has yerel malzemeler Şekil 88’de yer almaktadır. Bölgeye has yerel malzemeler sorulduğunda bölgede yoğun olarak yetiştiriciliği yapılan Osmancık ve sultaniye üzümleri karşımıza çıkmaktadır. Katılımcılar Osmancık ve sultaniye üzümlerinin özelliklerini, bölgede neden yetiştirildikleri ve bu üzümlerin görünüm ve tat gibi özellikleri hakkında şu ifadeleri kullanmışlardır;

K67: "Bizim buraya has Osmancık üzümü vardır. Çok verimli bir ürün olduğu için karlıdır, köylü çoğu tarlasını bu ürüne çevirdi. Suyu ihtiyaç duymaz o yüzden yetiştirmesi de kolaydır."

K69: "Osmancık üzümümüz meşhurdur, çekirdekli üzümdür ama tadı çok özeldir, kıymetli bir üzüm türüdür. Suyu yağmura ihtiyaç duymaz."

K72: "Bizim köyde sultaniye üzümü olur ama bu bölgede hem sultaniye hem de osmancık türü üzüm yetişir. Sultaniye çekirdeksizdir, daha küçük olur. Osmancık daha iridir ve çekirdekli bir üzümdür."

K73: "Bizde bağcılık yapılır, üzüm boldur yani. En çokta osmancık üzümü yetiştirilir dayanıklı türdür."

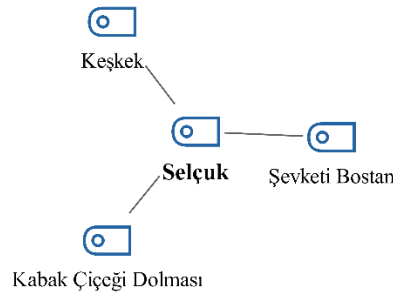
Üzüm Selçuk'a has yerel bir ürün olmakla birlikte bölge halkı için oldukça önemli bir gelir kaynağıdır. Katılımcı ifadelerinden de anlaşılacağı gibi osmancık üzümü suya ihtiyaç duymaması, verimli ve dayanıklı bir tür olmasından ötürü sultaniye üzümüne göre daha fazla tercih sebebi olmaktadır denebilir.



Şekil 89. Selçuk'a sonradan adapte edilen ürünler

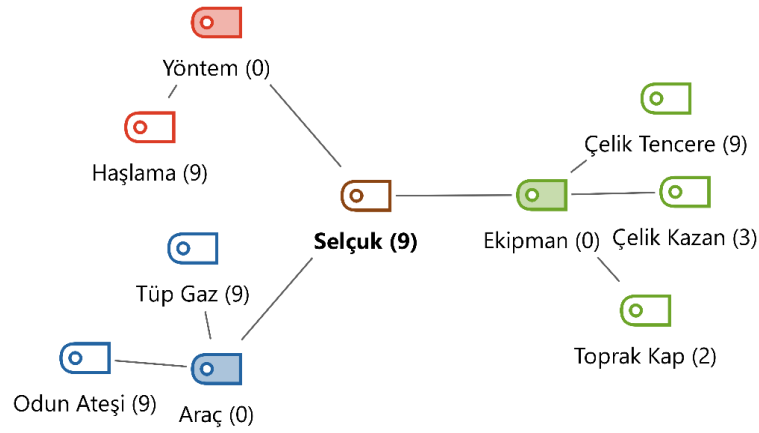
Şekil 89'da yer alan şekle göre kivi bölgeye sonradan adapte edilen bir üründür. Aynı coğrafya üzerinde farklı yerleşim yerlerinde (Menderes ve yerleşkeleri) de kivi bölgeye adapte edilmek istenmiş fakat bu girişim uygun olmayan iklim özellikleri nedeni ile başarısız olduğu belirtilmiştir. Selçuk'ta da benzer bir durum söz konusudur. Bölgede kivi yetiştirilmek istenmiş fakat beklenen verim alınamadığı için üretimden vazgeçildiği bazı katılımcılar tarafından şu şekilde ifade edilmiştir;

K68: "Bizim burada kivi yetiştirmek istedik oldu da fakat beklenen kadar olmadı yani kimisi soğuktan kimisi başka sebeple tam verimli olmadı. Sera şeklinde uğraşılsa belki olabilirdi ama uğraşmadık."



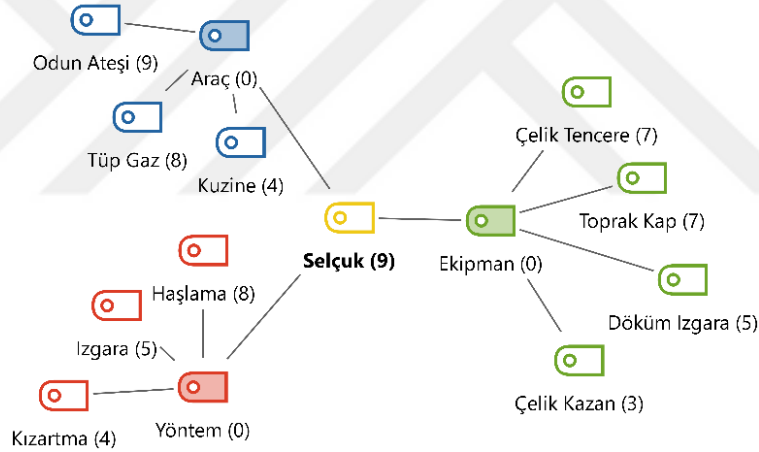
Şekil 90. Selçuk'a has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler

Bölgeye has yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler Şekil 90'da verilmiştir. Bu ürünler; keşkek, şevketi bostan ve kabak çiçeği dolması. Keşkek ege bölgesine has bir yemektir denebilir. Şevketi bostan ise şevketi bostan otunun et ile hazırlandığı bir yemek olarak bilinmektedir.



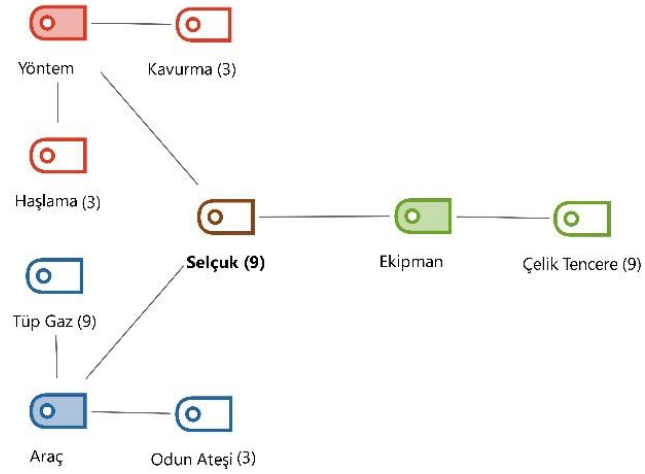
Şekil 91. Selçuk'ta tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler

Selçuk'ta tarım ürünlerinin pişirilmesinde haşlama yöntemi yaygın olarak kullanılmaktadır. Pişirme aracı olarak odun ateşi ve tüp gaz tercih edilirken tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan pişirme ekipmanları ise çelik tencere, çelik kazan ve toprak kaplardır,



Şekil 92. Selçuk'ta çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler

Şekil 92'ye göre bölgede çiftlik ürünleri pişirme yöntemi olarak haşlama, kızartma ve ızgara yaygın olarak kullanılmaktadır. Pişirme aracı olarak odun ateşi, tüp gaz ve kuzine yöre halkı tarafından çiftlik ürünleri için tercih edilen bir pişirme aracıdır denebilir. Pişirme ekipmanı olarak da çelik tencere, toprak kap, döküm ızgara ve çelik kazanlar kullanılmaktadır.



Şekil 93. Selçuk'ta yabani otların pişirilmesinde kullanılan araç, ekipman ve yöntemler

Şekil 93'ten anlaşılacağı gibi bölgede yabani otların pişirilmesi için yöntem olarak kavurma ve haşlama teknikleri kullanılmaktadır. Pişirme aracı olarak odun ateşi ve tüp gaz yaygın olarak kullanılmaktadır. Pişirme ekipmanı olarak da çelik tencere bölgede yabani otların pişirilmesinde kullanılan ekipmandır.

Bölgede yiyecek içeceğe dair etkinlikler düzenlenmektedir. Bu etkinliklerin teması üzümdür. Bu kapsamda bölgede Gökçealan üzüm festivali gerçekleştirilmektedir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu başlık altında araştırmanın sonuç ve önerilerine yer verilmiştir. Sonuç bölümünde araştırma bulguları literatürde yer alan çalışmaların sonuçlarıyla ilişkilendirilerek sistematik bir şekilde ele alınmıştır. Öneriler bölümünde ise araştırma bulgularından elde edilen modelin önerisi, çalışma bulguları ışığında yerel yönetimler ve turizm paydaşların öneriler ve son olarak da gelecek çalışmalarda bu çalışmanın ele alınacak yönleri hakkında önerilerde bulunulmuştur.

5.1.Sonuç

Ülkelerin bilinirliğinde önemli bir yere sahip olan mutfak kültürü, içerisinde bulunduğu kültüre, coğrafyaya, ekolojik ve ekonomik yapıya göre şekillenmektedir. Bir destinasyona ait mutfak kültürü yeni yöresel tatların keşfedilmesi düşüncesi ile turistlerin destinasyon seçimlerine etki etmektedir (Gülmez, Babür ve Yirik, 2012). Çünkü bölge bazında çeşitlilik gösteren mutfak kültürü turistik bir bölgenin ziyaret edilmesinde son derece önemlidir.

Yemek yaşamın her evresinde oldukça önemli bir yere sahiptir fakat yaşam standartları iyileştikçe insanlar yemeği sadece doymak amacıyla değil yediklerinden zevk almak amacıyla tüketmeye başlamıştır (Gürsoy, 2014). İnsanların yiyecekleri fizyolojik neden dışında zevk için tüketmesi de bu amaçla seyahati doğurmuş bunun sonucu olarak da gastronomi turizmi kavramı gündeme gelmiştir.

Hall ve Mitchell (2000) gastronomi turizmini “birincil ve ikincil gıda üreticilerini, yiyeceğe dair festivalleri, restoran ve yeme içmeye ilişkin özel alanları ziyaret etme amacıyla gerçekleştirilen ziyaretlerdir” şeklinde tanımlamıştır. Gastronomi turistleri açlık duygusunu gidermek amacının dışında yemeğin tüketim sürecinde farklı deneyimler elde etme amacı güdeler (Yüncü, 2010). Bu bağlamda ele alındığında gastronomi turizmi ziyaret edilen destinasyonda yer alan tüm gastronomik unsurların bir arada deneyimlendiği bir süreçtir denebilir.

Ülkemiz mutfağında bölgesel farklılıklardan kaynaklı birbirinden farklı yiyecek ve içecek türlerini bulmak mümkündür. Bu durum bölgesel mutfak kavramını ortaya çıkarmaktadır. Mutfak bölgesel mutfak olarak ele aldığımız da ise karşımıza belirli bölgelere mal olmuş yöresel mutfak kavramı çıkmaktadır. Yöresel mutfak bir bölgeye has olmayı yani o bölgeye ait gastronomik kimliği ifade eder. Gastronomik kimlik ise bir topluma ait yeme içme pratiklerini, yiyeceklerin üretilmesini ve hazırlanmasını, ele

alındığı toplumun kültür ve karakter gibi özelliklerini kapsar (Diker ve Deniz, 2017). Özetle gastronomik kimlik bir bölgenin ya da yörenin sahip olduğu yeme içme kültürünün nasıl oluştuğunu inceler.

Bu çalışma ile gastronomik kimlik unsurlarının geliştirilmesi ve İzmir iline ait gastronomik kimlik unsurlarının belirlenmesi, karar verme destek ve bilgi sistemi olan Coğrafi Bilgi Sistemleri (CBS) aracılığıyla bölgenin gastronomik kimlik öğelerine dair haritaların oluşturulması amaçlanmıştır. Bu kapsamda, İzmir iline ait Urla, Karaburun, Çeşme, Seferihisar, Menderes ve Selçuk İlçelerinde kırsal mahalle özelliği taşıyan toplam 74 yerleşim yerinde amaçlı örnekleme türlerinden kartopu tekniği ile referans gösterilen 50 ve daha büyük yaşa sahip, bölgenin yerlisi veya 50 yıldan daha fazladır bölgede ikamet eden 74 kişi ile görüşmeler yapılarak veriler elde edilmiştir. Verilerin analizinde içerik analizi ve betimsel analiz yöntemleri kullanılmıştır. Sözel veriler deşifre edilerek Maxqda 2020 nitel veri analiz programında kod ve temalar oluşturularak maxmap grafikleri elde edilmiştir. Sıklık ve frekans analizleri ile elde edilen veriler Coğrafi Bigi Sistemlerinde kullanılmak amacı ile sayısallaştırılarak Microsft Excel programı aracılığıyla veri tabanına dönüştürülerek ArcGIS programının ArcMap arayüzü aracılığıyla bölgenin gastronomik kimliğine dair bulguların dağılım ve tematik haritaları oluşturulmuştur.

Gastronomik kimliğe ilişkin literatür ile araştırma bulgularının birbirleri ile örtüştüğü görülmektedir. Kavramsal çerçevede irdelenen bir bölgenin gastronomik kimliğinin oluşumunda etkili olan unsurlar; çevre ve kültüre bu araştırma bulgularında da rastlanmıştır. İzmir ilinin gastronomik kimliğinin oluşumunda çevre ve kültür baskın olarak ortaya çıkan unsurlardır denebilir. Bu bağlamda araştırma konusunun daha iyi anlaşılabilmesi amacıyla araştırmadan elde edilen bulgular ile daha önceden gerçekleştirilen araştırmalara ait bulgular karşılaştırılarak tartışılacaktır.

İzmir'in çevresel ve kültürel faktörlerle şekillenmiş kendine has bir gastronomik kimliğinin olduğundan söz edilebilir. Bu kimlikte yöreye has tarım ürünleri, çiftlik ürünleri, süt ürünleri, bölgeye has yerel malzemeler, bölgeye özgü yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler, bölgeye sonradan adapte edilen yiyecek ve içecekler, yiyecek ve içeceğe dair muhafaza yöntemleri; bölgeye özgü pişirme teknikleri ve ritüellerde hazırlanan yiyecek ve içecekler yer almaktadır. Araştırma bulguları Harrington (2005)'in çalışmasında ortaya koyduğu modelle benzerlik göstermektedir. Harrington (2005)'a göre bir bölgenin gastronomik kimliğinin oluşumunda çevre ve kültürel faktörler etkilidir.

Çevre faktörü; coğrafya, iklim, mikro iklimler, yöreye ait ürünler, yeni ürünlerin yöreye uyumunu alt faktörlerinden oluşurken; kültür faktörü tarih, etnik çeşitlilik, deneme yanılma, gelenekler, inançlar ve değerler alt faktörlerinden oluşmaktadır.

Araştırma bulgularına göre alan araştırmasına dâhil edilen yerleşim yerlerinde özellikle kırsal kesimin gastronomisinin temelinde et, süt ve tarıma dayanan bir mutfak kültürünün varlığından söz edilebilir. Çünkü İzmir’de hayvancılık ve tarım faaliyetleri günümüz şartlarında kırsal kesimde varlığını sürdürmekte iken turizmin bir sonucu olarak denize kıyı yerleşimlerde turistik faaliyetler daha baskın olarak gerçekleştirilmektedir.

Bölgede yetişen tarım ürünleri üzerinde çevresel faktörler baskındır. Çevresel faktörlerden özellikle iklim ve toprak yapısı bölgeye has bazı ürünlerin yalnızca burada yetiştirilebilmesine imkân tanımaktadır. Örneğin, sakız enginarı denen bir enginar türü gerek fiziksel görünümü gerekse lezzeti ile diğer enginar çeşitlerinden farklılaşmakta ve özellikle Urla ve Karaburun’da yetişmektedir. Benzer şekilde kendine has lezzet ve görünüm özellikleri ile satsuma cinsi denilen mandarin türü sadece iklim özelliklerinden dolayı Seferihisar’da yetiştirilebilmektedir.

Çalışma kapsamına dâhil edilen yerleşim yerleri bir birine yakın olmasına rağmen yerleşim yerlerinde aynı ürünlerin yetiştirilemediği bazı ürünlerin sadece belirli bölgelerde veya bölgede yetiştiği bulgusuna ulaşılmıştır. Bu durum bölgede görülen mikro iklimler ile açıklanabilir. Bölgeye has mikro iklimler bölgenin gastronomik kimliğini şekillendirmektedir. Örneğin, bir zeytin türü olan hurma zeytini (hiçbir işlem uygulanmadan dalında yenebilir hale gelen bir zeytin) sadece Karaburun ve Urla’da yetişmektedir. Köşker vd. (2018) Osmanlı çileğinin Türkiye’de sadece Karadeniz Ereğli’de yetişen ve bu bölgenin gastronomik kimlik ögesi olarak değerlendirilebileceği sonucuna ulaştıkları çalışmalarında bölgede görülen coğrafya ve mikro iklimlerin gastronomik kimlik üzerinde etkili olduğuna vurgu yapmışlardır.

Yerel ürünler bölgenin tarihini, coğrafyasını ve bölge halkını temsil etmekte olup söz konusunu bölgenin kültürünün keşfedilmesine olanak tanır ve bölgenin gastronomik kimliğini oluşturur. Bu bağlamda bölgede yetişen yabani otlar bölgenin iklim özellikleri sayesinde oldukça çok çeşide sahiptir. Bölge halkı yenebilir yabani otları iyi tanımakta ve bu otlarla yapılan yöreye has birçok yemek bulunmaktadır. Ot yemekleri zeytinyağı ile yapılmaktadır.

Bölge tipik olarak Akdeniz iklimi ve Akdeniz mutfak özellikleri göstermektedir. Fakat Akdeniz beslenme kültürüne daha çok denize kıyısı olan yerleşim yerlerinde rastlanmaktadır. Çünkü denize kıyısı olan yerleşim yerlerinde deniz mahsulleri ve yabani otlarla hazırlanan yiyecekler daha fazla tüketilirken iç kesimlerde daha çok kırmızı et ve et ürünlerine eşlik eden tarım ürünleri tüketilmektedir. Bu durum da aynı coğrafya içerisinde farklı yeme içme alışkanlıklarının yer almasına olanak tanımaktadır.

Etnik çeşitlilik gastronomik kimliğinin oluşumunda yani bölgeye ait mutfak kültürünün meydana gelmesinde oldukça etkilidir (Harrington, 2005). İzmir birçok etnik gruba ev sahipliği yapmış geçmişi çok uzun yıllara dayanan bir yerleşim yeridir. Göçebe Türkler, İzmirli Rumlar, Levantenler, Sefarad'lar ve mübadele yıllarında Adalardan (Sakız, Midilli ve Girit) gelenler bölgeye has gastronomik kimliğinin oluşumunda oldukça etkili olmuştur denebilir. İzmir destinasyonunda gastronomi turizminin yerini inceleyen Erdoğan ve Özdemir (2018)'e göre İzmir mutfağı; Göç mutfağı, Girit ve Rum mutfağı, Levanten mutfağı, Anadolu ve Sefarad mutfağından oluşmaktadır. Etnik çeşitliliğin mutfak kültürü üzerindeki etkileri araştırma bulgularında da karşımıza çıkmaktadır. Bölgede kopanisti peyniri adında bir süt ürünü yapılmaktadır. Normal bir peynire göre oldukça ağır bir tat ve dokuya sahip olan kopanisti peyniri gündelik tüketimden ziyade daha çok meze şeklinde tüketilmektedir. Karaburun'a has bir lezzet olarak karşımıza çıkan kopanisti peyniri özellikle geçmişte Rum vatandaşların yaşadığı yerleşim yerlerinde hala daha yapıp tüketilmektedir. Zamanında bölgede yaşamış Rum vatandaşların bu peyniri bolca yapıp tüketerek bölge mutfak kültürüne kazandırdığından söz etmek mümkündür. Günümüzde bu ürün Karaburun mutfağı ile özdeşleşmiş durumdadır. Benzer şekilde özellikle Seferihisar'da yapıp tüketilen armola peyniri de Yunanistan'a özgü bir peynirdir. Mübadele döneminde ülkelerine dönen topluluklar aracılığıyla bölgeye getirildiği düşünülen armola peyniri Yunan halkında öğrenilmiş bir peynir türüdür. Armola Yunanca 'da katmak, karıştırmak anlamına gelmektedir. Peynirin adını lor peyniri, yoğurt ve arta kalan peynirlerin karışımı ile yapılmasından aldığı düşünülmektedir. Birkaç çeşit süt ürününün karıştırılıp küçükbaş hayvan derisi içerisine basılmasıyla elde edilen armola peynirinin; arta kalan peynirlerden yapılması da israfın önüne geçmek adına bir nevi değerlendirme ürünü olarak ortaya çıkmış olabileceğini akıllara getirmektedir. Benzer şekilde İzmir için sembol bir yemek olan keşkek Yarımada genelinde kırmızı etle ve özellikle keçi etiyle yapılırken Menderes İlçesinin bazı

yerleşkelerinde tavuk etiyle yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Özetle, araştırma bulgularına göre İzmir'in gastronomik kimliğinin oluşumunda çok kültürlük ve etnik kökenlerin rolü oldukça önemli bir etkiye sahiptir.

Çalışma kapsamına dâhil edilen yerleşimlerde düğün ve cenaze (ölüm) gibi özel günlerde uygulanan ritüeller genel anlamda benzerlik gösterse de bu özel günlerde hazırlanan ve sunulan yiyecek ve içecekler yerleşim yerinin coğrafik ve ekonomik yapısından kaynaklı değişiklik göstermektedir.

Düğün sahibinin ekonomik durumu ve yaşanan coğrafya kutlamalar esnasında misafirlere ikram edilecek yiyecek ve içeceklerin içerikleri konusunda oldukça etkilidir. Düğün sahibinin ekonomik durumu iyiye yemeklerde kırmızı et kullanılırken ekonomik durumun düşük olduğu durumlarda mevsimine göre bölgede yetişen tarım ürünleri tercih edilmektedir. Düğünlerde hazırlanacak yiyeceklerin hem bölgede yetişen ürünlerden seçilmesi hem de mevsimde yetiyecek olan ürünlerden seçiliyor olması da literatürde yer alan diğer araştırma bulguları gibi coğrafya ve iklimin gastronomik kimlik üzerindeki etkisi ile açıklanabilir. Örneğin, yörede düğün merasiminin yaz döneminde yapılması durumunda etli taze fasulye yemeği tercih edilirken düğünün kış mevsiminde yapılması durumunda mevsime uygun olarak etli nohut yemeği tercih edilmektedir.

Benzer şekilde, düğünde hazırlanacak yemeklerde kırmızı et kullanılması durumunda da bu genelde keçi eti olmaktadır. Bu durumu da coğrafyanın gastronomik kimlik üzerindeki etkisiyle açıklamak mümkündür. Çünkü özellikle Karaburun gibi yerleşim yerlerinde arazi oldukça engebeli ve dağlık bir özellik göstermektedir. Bu coğrafya için en uygun hayvancılık türü de küçükbaş hayvan yetiştiriciliğidir. Bölgede hangi hayvan türünün yetiştirildiği bölgede tüketilen süt ve süt ürünlerinin de belirleyicisi durumundadır. Bu duruma paralel olarak bölgede yaygın olarak keçi sütü ve keçi peyniri üretilip tüketilmektedir.

Araştırma bulgularına göre, düğünde hazırlanan yiyecek ve içecekler kapsamında coğrafik ve ekonomik durumdan bağımsız olarak kutlama yemeğinin olmazsa olmazı keşkek yemeğidir. Keşkek bölgeyle özdeşleşmiş bir üründür ve bölge için adeta bir kutlama yemeği sembolüdür denebilir. Gastronomik kimlik oluşumunda Harrington (2005) bir bölgede yiyecek ve içeceğin sembol haline gelmesini o toplumda yiyecek ve içeceğe atfedilen önemle yani kültürel faktörler ile açıklamaktadır. Bu bağlamda eskiden beri bölgede yapılan bu yemek İzmir için gastromik kimlik ögesidir denebilir.

İnsan yaşamındaki önemli geçiş dönemlerinden biri de ölümdür. Yaşamın sonu anlamına gelen ölüm sonrasında cenazeye katılan kişilere sunulan yiyecek ve içecekler eğlence anlamına gelen düğün kutlamalarında sunulan yiyecek ve içecek çeşitliliğine kıyasla oldukça sadeleşmektedir. Cenaze evinde yemek pişirilmemesi, yiyeceklerin eş dost tarafından hazırlanıp getirilmesi bölgede geçmişten gelen ve hala uygulanan bir gelenektir. Gelenekler gastronomik kimlik oluşumunda oldukça etkili bir unsurdur. Günümüzde halen daha cenaze töreninde yemek verilme âdeti kırsal kesimde devam ederken daha merkezi yerleşim yerlerinde daha pratik ve kolay erişilebilir olmasından ötürü pide dağıtıldığı görülmektedir. Fakat cenaze töreninin kırsal kesimde mi yoksa merkezi kesimde mi olduğuna bakılmaksızın cenaze törenlerinde gelenek olarak İzmir gastronomik kimliğine yer etmiş lokma dağıtılır.

Araştırma bulgularına göre gelişen teknoloji sayesinde mevcut üretim yöntemleri, yemek pişirme araçları ve buna paralel olarak toplumun yapısı değişim göstermektedir. Yemek pişirme aracı olarak kullanılan odun ateşinin yemeği yenebilir duruma getirmesinin dışında yiyeceğe lezzet katma gibi bir işlevi daha vardır. Yiyeceklerin pişirilmesi amacıyla evlerde yaygın olarak kullanıldığı sonucuna ulaşılan tüp gaz yiyecek ve içeceğin lezzetinin, pişirme tekniğinin ve hatta bölgeye has mutfak kültürünün değişmesine sebep olmaktadır. Bu sebeple teknoloji gastronomik kimliğin oluşumunda çevre ve kültür kadar önemli bir faktördür denebilir. Benzer biçimde teknoloji muhafaza yöntemlerini de etkilemiş bölgede eskiden kavurularak toprak kaplarda uzun süre muhafaza edilen et ürünleri günümüzde buzdolabı ve derin dondurucu gibi eşyalar ile muhafaza edilir duruma gelmiştir.

Teknolojinin hızla ilerlemesi her alanda olduğu gibi toplumların yeme içme pratiklerinde ve dolayısıyla toplumun gastronomik kimliğinde de değişime sebep olmaktadır. Ticaret ve teknolojinin gelişimi ile bölgeye sonradan getirilen ve bölgenin coğrafyasına uyum sağlayarak yetiştirilen ürünler yani yeni ürünlerin yöreye uyumu da gastronomik kimliğin oluşumunda oldukça etkili bir faktördür. Benzer şekilde Kim, Eves ve Scarles (2009) yiyecek ve içeceklerin bir bölgenin kimliğinde yer alabilmesi için bölgede yetişmesinin şart olmadığını, hammaddeleri dışarıdan temin edilse dahi bölgeye has teknik ve yöntemlerle bu ürünlerin işlenmesi ile bu ürünlerin bölgenin kimliğini yansıtacağını ifade etmişlerdir. Bu bağlamda araştırma bulgularına göre bölgeye sonradan

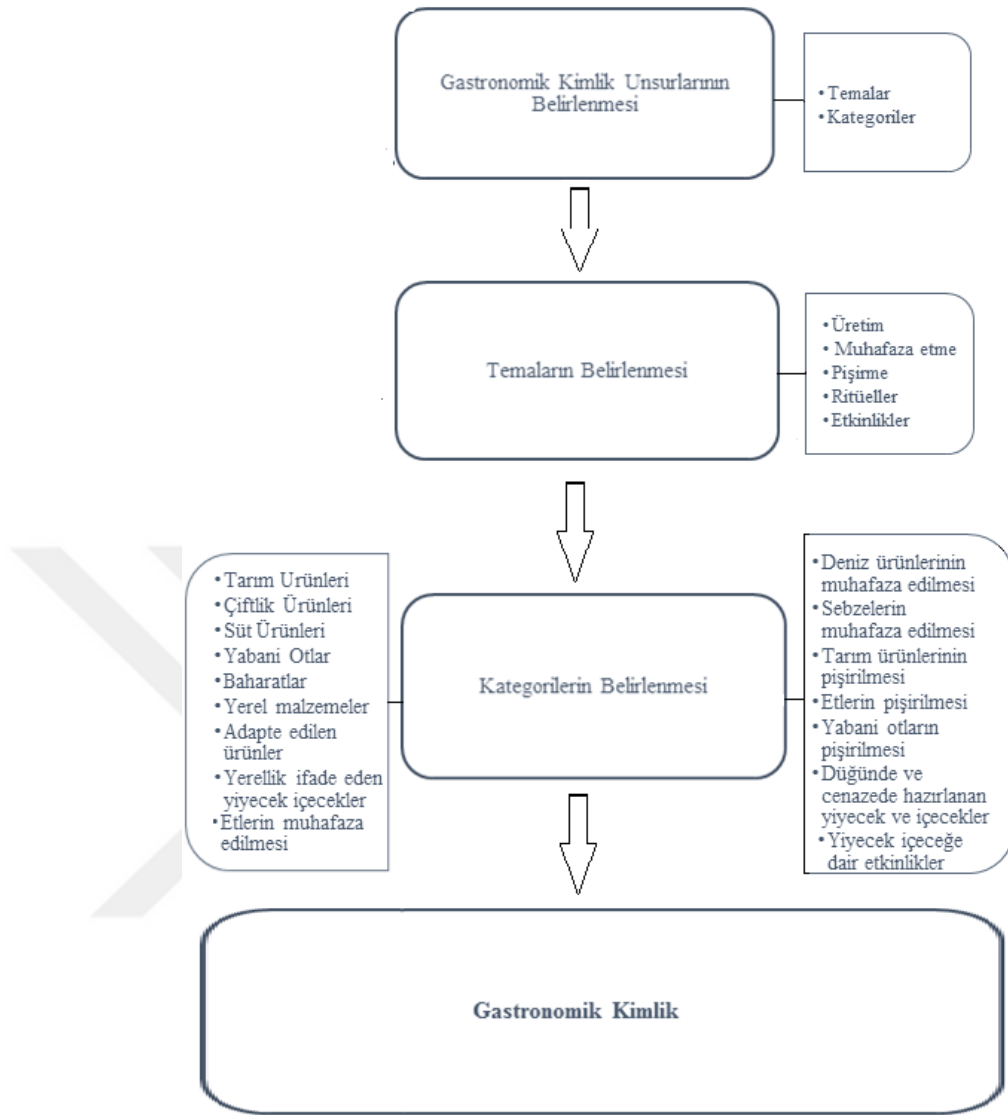
adapte edilen; çilek, keçiyoynuzu, kivi ve salep bitkisi İzmir mutfağının önemli gastronomik kimlik öğeleri olarak sıralanabilir.

5.2.Öneriler

Literatürde gastronomik kimlik unsurlarının belirlenmesine ilişkin yapılan araştırmaların kavramsal araştırmalarla sınırlı kalması, kimlik unsurlarından ziyade kimlik oluşumunda etkili olan faktörlerin ele alınması ve bir bölgenin gastronomik kimliğini oluşturan ürünlerin ortaya konmasına yönelik araştırmaların olmayışı bu çalışmanın gerçekleştirilmesindeki gerekçelerdir. Çalışmada bir bölgeye ait gastronomik kimlik unsurlarının neler olabileceğinin ortaya konmasına yönelik bilgi geliştirilmesi ve üretilmesi amacıyla Şekil 94'te şematik olarak gösterilen model oluşturulmaya çalışılmıştır. Önerilen model bir bölgenin gastronomik kimlik öğelerine ilişkin envanter oluşturmada kullanılabileceği gibi uygulandığı bölgede oluşturulacak gastronomi envanterlerine ait çıktıların gastronomi turizmi kapsamında kullanılmasına da aracılık edecektir.

Bu kapsamda oluşturulan model şu adımlardan oluşmaktadır;

1. Adım: Gastronomik kimlik unsurlarının belirlenmesi
2. Adım: Temaların belirlenmesi
3. Adım: Temalara ait kategorilerin belirlenmesi
4. Adım: Gastronomik kimliğin ortaya konmasıdır.



Şekil 94. Çalışma sonucunda elde edilen model önerisi

Bölgenin gastronomik kimlik unsurlarının belirlenebilmesi için öncelikle temaların ortaya konması gerekmektedir. Modelde yer alan temalar; üretim, muhafaza etme, pişirme, ritüeller ve etkinlikler başlıklarından oluşmaktadır. Bir sonraki adım kategorilerin belirlenmesidir. Temalara ait kategoriler ise; tarım ürünleri, çiftlik ürünleri, süt ürünleri, yabani otlar, baharatlar, yerel malzemeler, adapte edilen ürünler, yerellik ifade eden yiyecek ve içecekler, etlerin muhafaza edilmesi, deniz ürünlerinin muhafaza edilmesi, sebzelerin muhafaza edilmesi, düğünde hazırlanan yiyecek ve içecekler, cenazede hazırlanan yiyecek ve içecekler, yiyecek içeceğe dair etkinliklerdir. Modelin son adımı ise bölgenin gastronomik kimliğinin ortaya konmasıdır.

5.2.1. *Yerel yönetim ve turizm paydaşlarına öneriler*

İzmir coğrafik ve kültürel özellikleri ile kendine has gastronomik kimliğe sahip olan ve bu mutfak kültürü açısından önem arz eden bir şehirdir. Bölgenin gastronomik kimliğinin turizm açısından da önem arz edebilmesi için bilinirliğinin artırılmasına ihtiyaç vardır. Son yıllarda turizm açısından gastronomiye dair tanıtım faaliyetleri gerçekleştirilse de bunlar yetersiz kalmaktadır. Bu bağlamda İzmir'in gastronomik kimliğini yansıtan ürünlerin tanıtımlarda daha fazla yer alması sağlanarak fiziksel uyaranların zihinsel bir resme dönüşmesine yani bölgeye has gastronomik imajın oluşturulmasına önem verilmelidir. Bu kapsamda turizm araştırmacıları, yerel yönetimler ve turizm işbirlikleri tanıtım faaliyetlerine yönelmelidir.

Bölgenin gastronomik kimliğinin geliştirilebilmesi için bölgenin gastronomik ürünlerine ilişkin festivaller, gastronomi müzeleri, yemek pişirme kursları ve gastronomi turları gibi gastronomik turizm etkinliklerinin sayı ve niteliği artırılmalıdır.

Yiyecek içeceğe dair gerçekleştirilen festivaller gastronomik kimliğin önemli bir bileşenidir. Bölgeden elde edilen tarım ürünleri, yabani otlar ve bölgeye has diğer ürünler tema olarak ele alınıp gastronomi festivalleri düzenlenebilir. Bölgede yiyecek içeceğe dair festivaller yapılmaktadır fakat tanıtım ve sayı bakımından yetersiz olduğu görülmektedir. Festivallerin deniz, kum ve güneş gibi doğal çekicilik unsurlarından ziyade kültürel çekicilik unsuru olmaları festivallere mevsimlik olmaktan çok istenilen herhangi bir dönemde gerçekleştirilebilme imkânı tanımaktadır. Bu kapsamda yerel yönetimlerce gerçekleştirilen etkinlik takvimlerinde bölgenin gastronomisini yansıtan ürünlere daha çok yer verilmelidir.

Bir destinasyonda yer alan gastronomi müzeleri bölgeye ait mutfak kültürünü, mutfağın yıllar içerisindeki değişimini, mutfakta kullanılan araç ve gereçler gibi birçok kültürel öğeyi ziyaretçilere aktarır. Bu yönüyle gastronomi müzeleri de önemli birer gastronomik kimlik öğeleridir. Bölgede yer alan ve günümüzde pasif durumda olan zeytinyağı işlikleri endüstri mirasına dayalı bir gastronomi müzesine dönüştürülebilir. Bu sayede atıl durumda olan işlikler zeytinyağı yapımında kullanılan eski zeytinyağı presleri, taşıma kapları ve zeytin toplama aletleri gibi ürünlerin sergilendiği ve hatta zeytinyağı tadımına imkân veren gastronomi müzelerine dönüştürülebilir. Bu müzeler de bölgenin mutfak kültürüne ilişkin birçok öğeyi turistlere aktarılmasına ve bölgenin gastronomik kimliğinin tanınırılığına katkı sağlayabilir.

Benzer şekilde İzmir gastronomik kimliğini zenginleştiren etnik kimliklere ait yeme içme alışkanlıklarının ortaya çıkarılması ve gelecek nesillere aktarılması amacıyla kültürel mirasa dayalı gastronomi müzeleri oluşturulabilir. Dünya’da ve ülkemizde örnekleri olan kültürel mirasın tema olarak ele alındığı bu müzelerde bölgede yaşayan ve yaşamış etnik kimliklere ait mutfak kültüründe yer alan mutfak araç gereçleri, yiyecek ve içeceklerin muhafaza yöntemleri ve yöresel yemeklere kadar birçok kültürel öğenin ettirilebilmesi ve bu değerlerin Bölgede etnik çeşitliliğin fazla oluşu bölgenin gastronomik kimliğini şekillendiren en önemli etmenlerden biridir. Bu bağlamda, bu kültürlerle ait öne çıkan yiyecek ve içecekler de kültürel mirasa dayalı gastronomi müzesi olarak faaliyet gösterebilir.

Bölgede yetiştiriciliği yoğun olarak yapılan keçilere ait sütten elde edilen peynirlerin hazırlık ve yapım aşamalarının yer aldığı bir çiftlik ortamının müzeye dönüştürülmesi ile bu alanlar kırsal turizme dayalı gastronomi müzesi olarak değerlendirilebilir.

Bölgeye has ve bölgenin gastronomik kimliğine dönüşmüş ot yemekleri oldukça çeşitli ve fazladır. Günümüz turisti bir destinasyona ait yiyeceği tüketmek kadar bu yiyeceğin yapım aşamasında da olmayı talep etmektedir. Bu kapsamda bir tema belirlenerek bu temaya ait yemek pişirme kursları verilebilir. Düzenlenecek yemek kursları ile yöreye ait sembol ürünlerin gelecek nesillere aktarılacak hem bölge mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine hem de yerel halk tarafından mutfak kültürüne sahip çıkılmasına aracılık edilebilir.

Temel motivasyonu destinasyona özgü yerel yiyecek ve içecekleri deneyimlemek olan gastronomi turistlerine yönelik bölgenin gastronomik kimlik öğelerini içeren turlar düzenlenebilir. Bu turlar bölgenin gastronomik kimliğini yansıtacak; yerel peynir üreticilerin gezilmesi, peynir yapım sürecine katılım ve peynir tadımı, yerel ürünlerin sunulduğu halk pazarları gezileri, zeytin hasadı, zeytinyağı üreticileri ziyareti ve zeytinyağı tadımı, bağ bozumu ve üzüm hasadı etkinlikleri, yerel yiyecek ve içecek temalı festival gezilerini içerebilir.

Günümüz gıda üretimi küreselleşme eğilimindedir. Kişiler ülkelerden bağımsız olarak gittikleri her yerde küresel yiyeceklere kolayca ulaşarak bu ürünleri tüketmektedir. Farklılık isteyen günümüz turisti bu durum karşısında bir bölgenin tarihini, coğrafyasını ve halkını temsil eden yerel ürünlere daha çok ilgi göstermektedir.

Yerel ürünler ait oldukları bölgeye has ürünlerdir ve ülke mutfaklarını tek dizeliktan kurtarır bölge mutfağına gastronomik kimlik kazandırırılar. Bölgenin mutfağında kullanılan teknikler, yiyecek içeceklerin çeşitliliğı, hazırlanış ve sunumları bölgenin gastronomik kimlik öğeleridir. Bu değerlere sahip çıkılması ve gastronomik kimliğın özgün olarak kalabilmesi adına bölgeye has ürünler için yerel markalar oluşturulabilir. Bu markalar sayesinde yörede üretilen, yetiştirilen ve hazırlanan yiyecek ve içecekler iç ve gerekli şartların sağlanması durumunda dış pazarda da kendine talep yaratabilecektir.

Yöresel yiyecek ve içecekler içinde bulundukları coğrafyadan etkilenmeleri ve yöreye has yeme içme kültürünü yansıtmalarından dolayı gastronomik kimliğın önemli unsurlarıdır. Yöresel yiyecek ve içecek olarak bölge gastronomisini temsil eden meyve, sebze, tarım ürünleri, süt ürünleri, yumurta ve et ürünleri gibi ürünlerin bölgede oluşturulacak yerel marketler, çiftçi satış noktaları veya yerel pazarlarda ziyaretçilere sunulmasının sağlanması son derece önemlidir. Turizm potansiyeli ve yöresel ürünlerin çeşitliliğı dikkate alındığında bölgede yerel ürünlerin tanıtımına ve satışına ilişkin oluşumların sayısı artırılmalıdır.

Yöresel ürünleri koruma altına alan coğrafi işaret uygulaması gastronomik kimliğın yaratılması ve korunmasında oldukça önemli bir uygulamadır. Coğrafi işaretle tescillenen yerel ürünler nitelikleri itibariyle üretimi, kaynağı ve üretim metodu gibi birtakım özellikleri ile üne kavuşmuş ürünlerdir. İzmir geneli yiyecek içecek ürünleri bağlamında tescillenmiş bazı coğrafi işaretli ürünler bulunmaktadır fakat araştırma bulgularında çıkan coğrafi işaret almamış, coğrafi işaret alması gereken yöreye has hurma zeytini, kopanisti peyniri ve armola peynirinin de coğrafi işaret alması için çalışılmalıdır.

Gastronomik kimliğın sürdürülebilirliğı ve tanıtımı amacıyla bölgeye has yerel yiyecek ve içeceklerin sunulduğu restoranlar önem arz etmektedir. Bu bağlamda bölgeyi ziyaret edecek gastronomi turisti için motivasyon unsuru olan yerel yiyeceklerin servis edildiğı işletmelere ihtiyaç duyulmaktadır. Özellikle çalışma alanında kırsal kesimlerde yer alan yerleşkelerde yöresel yemekleri sunacak işletmelerin açılması yerel yönetimlerce teşvik edilmelidir. Yerel yemeklerin bu işletmelerin menülerinde yer alması bölge gastronomisinin gelişimi için oldukça önem arz etmektedir. Sadece bölge gastronomisinin değil aynı zamanda yiyecek içecek işletmeleri bölge çiftçisinin yani yerel halkın refahını da destekler. Bu işletmelerde servis edilecek yöresel yemekler için ihtiyaç duyulacak yerel malzemelerin bölge üreticisinden temini yerel üreticiye, bu yemeklerin

bölge kadınları tarafından pişirilmesi ile de kadın istihdamı gibi olanaklar sunacağından yöre halkına ekonomik anlamda katkı sağlayacaktır.

5.2.2. *Gelecek araştırmalar için öneriler*

Bu çalışma ile İzmir ilinin gastronomik kimlik unsurlarının neler olabileceği ortaya konmak istenmiştir. Konuyla ilgili turizm araştırmacılarına seçilen örneklemin coğrafya olarak küçük olmasından dolayı daha büyük bir örnekleme ele alarak gastronomik kimlik öğelerinin neler olabileceğinin araştırılması önerilebilir. Örneklemin aynı il içerisinde yer alan yerleşim yerlerinden ziyade aynı bölgede yer alan farklı illeri kapsayacak şekilde ele alınıp gastronomik kimliğin oluşumuna etki eden unsurlar karşılaştırılabilir.

Aynı konu daha büyük ölçekte örneğin Türkiye için farklı bölgelerden iller seçilerek gastronomik kimlik oluşumunda etki eden unsurlar bölgeler arasında karşılaştırmalı olarak ortaya konabilir.

Son olarak, bu çalışmada gastronomik kimlik unsurlarının bölgelere göre dağılımını gösteren haritaların yapımı için kullanılan CBS'leri ile araştırma bulgularından elde edilecek gastronomik ürünlerin tema olarak ele alınıp bölgeye ait gastronomi kimlik rotaları oluşturulabilir.

KAYNAKÇA

- Acar, Y. (2016). Gastronomi Turizmi kapsamında Aksaray İli Güzelyurt (Gelveri) Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1):81-86.
- Akbulut, B. A. (2019). *Destinasyon marka oluşumunda gastronomik kimlik ve imaj: Konya örneği*. Ankara: Gazi Üniversitesi, Sosyal bilimler enstitüsü.
- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Akyürek, S., & Zeybek, H. İ. (2018). Gümüşhane ilinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Social Sciences Studies Journal*, 4(15):869-882.
- Alkan, V., Şimşek, S., & Erbil, A. B. (2019). Karma Yöntem Deseni: Öyküleyici Alanyazın İncelemesi. *Eğitimde Nitel Araştırmalar Dergisi*, 559-582.
- Başaran, B. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy*, 5(3):135-149.
- Başat, T. H., Sandıkçı, M., & Çelik, S. (2017). Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi. *jotag*, 64-76.
- Başkale, H. (2016). Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 9(1), 23-28.
- Belber, G. B., & Güneren, E. (2022). İNANÇ GASTRONOMİK ÖĞELER VE DESTİNASYON PAZARLAMASI İLİŞKİSİ. Y. Oğan içinde, *Gastronomi alının tematik araştırmalar II* (s. 9). İstanbul: Çizgi Kitabevi.
- Bessiere, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourists Attractions in Rural Areas,. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34.
- Beşirli, H. (2012). *"Yemek Sosyolojisi: Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış."*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Biernacki, P., & Waldorf, D. (1981). Snowball sampling: Problems and techniques of chain referral sampling. *Sociological methods & research*, 41-63.
- Birdir, K., & Akgöl, Y. (2015). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Blakey, C. (2012). "Consuming Place: Tourism's Gastronomy Connection". *Hawai 'i Community College HOHONU*, 51-54.

- Büyükşalvarcı, A., Şapçılar, M. C., & Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4):165-181.
- Cho, B. H. (2000). Destination. *Encyclopedia of Tourism*, (s. 144-145). içinde Australia.
- Correia, A., Moital, M., Da Costa, C. F., & Peres, R. (2008). "The determinants of gastronomic tourists' satisfaction: a second-order factor analysis: Determinants of gastronomic tourists'satisfaction". *Journal of Food Service*, 19(3), 164–176.
- Çakıcı, S., Sırtlı, A., & Korkmaz, M. (2021). Gökçeada'ya Ait Gastronomik Değerlerin Sürdürülebilirliğinin Sağlanmasına Yönelik Bir Araştırma: Gastronomi Müzesi Önerisi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 302-305.
- Çalışkan, O. (2013). "Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 39-51.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2). 39-51.
- Danhi, R. (2003). What is your country's culinary identity? *Culinology Currents*, 4-5.
- Denizer, D. (2008). Türk Turizminin Gelişmesinde Türk Mutfağının Önemi ve Bugün İçin Yapılması Gerekenler. *II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. Alanya.
- Deveci, B., Türkmen, S., & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi ilişkisi: Bigadiç Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 29-34.
- Diker, O., & Deniz, T. (2017). Kars Kültürel ve Gastonomik Kimliğinde Kaz. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22 (38), 189-204.
- Durusoy, Y. Y. (2017). *Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin bölge halkı tarafından algılanması üzerine analitik bir araştırma: kars kaşarı örneği*. İstanbul: HALIÇ ÜNİVERSİTESİ sosyal bilimler enstitüsü işletme anabilimdalı işletme yönetimi doktora programı.
- Düzgün, E., & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 41-47.
- Emiroğlu, K. (2001). *Gündelik Hayatımızın Tarihi*. Ankara: Dost Kitabevi.
- Erdoğan, S., & Özdemir, G. (2018). İzmir Destinasyonu'nda Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 249-272.
- Eren, S. (2007). Türk mutfağı ve haccp sistemi; mutfak profesyonellerinin haccp bilgilerinin ölçülmesi. *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*. Antalya.
- Everett, ..., & Aitchison, C. (2008). The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity: A Case Study of Cornwall, South West England". *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150-167.
- F., Ö. (2019). *Gastronomik Kimlik Oluşturmada Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etkisi: Afyonkarahisar Örneği*. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.

- Fox, R. (2007). Reinventing the Gastronomic Identity of Croatian Tourist Destination. *Hospitality Management*, 26, 546-559.
- Gheorghe, G., Tudorache, P., & Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, A New Trend For Contemporary Tourism. *Cactus Tourism Journal*, 12-21.
- Gülmez, M., Babür, S., & Yirik, Ş. (2012). Turizmde Destinasyon Markalaşması ve Alanya Örneği. *I. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi* (s. 15-18). Antalya: Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi.
- Gürpınar, E. (2000). Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Üzerine,. *I.Ü.Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi*, 185-193.
- Gürsoy, D. (2013). *"Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz."*. İstanbul,: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2000). "Wine tourism in the Mediterranean: a tool for restructuring and development". *Thunderbird International Business Review*, 42(4), 308.
- Harrington, R. J. (2005). "Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavours in Wine and Food",. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2/3): 129-152.
- Harrington, R. J., & Ottenbacher, M. J. (2010). "Culinary Tourism: A Case Study of the Gastronomic Capital",. *Journal of Culinary Science and Technology*, 14-32.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O., & Şengül, S. (2013). Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Menülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1):6-11.
- Hegarty, J. A. (2009). How Might Gastronomy Be A Suitable Discipline for Testing The Validity of Different Modern and Postmodern Claims About What May Be Called Avant-Garde?". *Journal of Culinary Science and Technology*, 7(1): 1-18.
- Hegarty, J. A., & O'Mahony, G. B. (2001). "Gastronomy A Phenomenon of Cultural Expressionism and An Aesthetic For Living". *International Journal of Hospitality Management*, 20(1): 3-13.
- Karakulak, Ç. (2016). *Coğrafi İşaretleme Yoluyla Gastronomik Kimlik Oluşturma Ve Gastronomik Kimliğin Destinasyon Pazarlamasındaki Rolü: Trakya Örneği*. Muğla: Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi.
- Karim, S. A., & Chi, C. G. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of destinations food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531-555.
- Kartarı, A. (2017). Nitel düşünce ve etnografi;: etnografik yöntem düşünsel yaklaşım. *Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi*, 207-220.
- Kılıçhan, R., & Köşker, H. (2015). "Destinasyon markalaşmasında gastronominin önemi: Van kahvaltısı örneği". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 102-115.

- Kim, Y. G., Eves, A., & Scarles, C. (2009). Building a model of local consumption on trips and holidays: a grounded theory approach. *International Journal of Hospitality Management*, 423-431.
- Kivela, J. J., & Crotts, J. C. (2009). "Understanding travelers' experiences of gastronomy through etymology and narration". *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 33(2), 161-192.
- Kivela, j., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 54-77.
- Köşker, H., Ercan, F., & Albuz, N. (2018). Osmanlı Çileğinin Gastronomik Kimlik Ögesi Olarak Değerlendirilmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1236-1269.
- Krefting, L. (1991). Rigor in qualitative research: the assessment of trustworthiness. *The American Journal of Occupational*, 45 (3), 214-222.
- Lee, K., Packer, J., & Scott, N. (2015). Travel Lifestyle Preferences and Destination Activity Choices of Slow Food Members and Non-Members. *Tourism Management*, 1-10.
- Long, M. L. (2004). *Culinary Tourism*. USA: The University Press of Kentucky.
- Lopez, G. T., & Sanchez, C. S. (2012). "Gastronomy, tourism and destination differentiation: A case study in Spain". *Rev Econ Finance*, 1, 63-72.
- Mankan, E. (2017). "Destinasyon pazarlamasında çekici bir faktör olarak Türkiye'deki gastronomi müzeleleri". *Journal of Turkish Studies*, 12(4), 641-654.
- Merriam, S. B. (1995). What can you tell from an N of 1?: Issues of validity and reliability in qualitative research. *PAACE Journal of Lifelong Learning*, (4). 51-60.
- Nebioğlu, O. (2016). *Yerel Gastronomik Ürünlerin Turizmde Kullanılmasını Etkileyen Faktörler*. Antalya: Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi.
- Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine Nitel Bir Araştırma: Alanya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 39-60.
- Negri, N., & Buosi, D. (2008). *"Çikolata – Tarih, Sanat, Tutku."*. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Nowak, B., & Wichman, B. (2010). *Her Yönüyle Şarap: Chardonnay'den Zinfandel'e Doğru Bilmeniz Gereken Her Şey."*. Ankara: Arkadaş Yayınevi.
- Özel, G., Yıldız, F., & Akbaba, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeyinin Belirlenmesi: Kilis Mutfağı Örneği. *Kesit Akademi Dergisi*, 3(11):351-364.
- Pollan, M. (2009). *"Etobur-Otobur ikilemi"*. İstanbul: Pegasus Yayınları.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). "Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experiences in tourism". *Tourism Management*, 297-305.
- Rao, H., Monin, P., & Rand, R. D. (2003). "Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as An Identity Movement in French Gastronomy". *The American Journal of Sociology*, 795-843.

- Richards, G. (2002). Gastronomy: As an Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption?", der. H. A. M. içinde, *Tourism and Gastronomy* (s. 3-20). Londra.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 2675-2695.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training", *Hospitality Management*, 15-24.
- Santich, B. (2007). The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding. *The International Journal of Humanities*, 5(6): 53-58.
- Sarıışık, M. (2015). *Uluslararası Gastronomi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Scarpato. (2002a). Gastronomy as a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies. A. M. Hjalager, & A. Hjalager içinde, *Tourism and Gastronomy* (s. 51-70). Londra ve New York.
- Sharts, N. C. (2002). Assessing rigor in qualitative research. *Journal of the Association of Nurses In Aids Care*, 13 (4),84-86.
- Sorokina, A. (2016). Typology of Gastronomy Tourists And Tourism. (Unpublished Master Thesis). *Thermi: International Hellenic University School Of Economics, Business Administration & Legal Studies*.
- Spang, R. L. (2007). *"Restoranın İcadı: Paris ve Modern Gastronomi Kültürü."*Çev. Bahadır Sina Şener,. Ankara: Dost Yayınevi.
- Şahin, E. (2012). *"Gerçek Ekmek ve Ekmekle İlgili Tüm Gerçekler."*. İstanbul: Hayykitap.
- Şahin, Ö., & Aydın, A. (2017). A Cultural, Gastronomic, and Touristic Asset: The Kuşadası Oleatrium Olive and Olive Oil History Museum Case. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 180-199.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Sorunlar ve Çözüm Önerileri,. *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı* (s. 599-606.). Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi Yayınları.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2018). "Yöresel mutfak motivasyon unsurlarının destinasyonu tekrar tercih etme ve başkalarına önerme üzerine etkisi". *Yönetim ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 16 (4),149-172.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2022, Aralık 12). *Genel Özellikleriyle Türk Mutfak Kültürü*. <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12762/genel-ozellikleriyle-turk-mutfak-kulturu.html> adresinden alındı
- Tez, Z. (2012). *"Lezzetin Tarihi"*. İstanbul: Hayykitap.
- Tüfekçi, Ö. K., Kalkan, G., & Tüfekçi, N. (2016). Eğirdir Destinasyonunun Marka Kimlik Unsurlarının İncelenmesi: Gastronomi Kimliğine Yönelik Bir Çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 200-214.

- Türk Dil Kurumu Sözlükleri*. (2021, Kasım 10). Genel Türkçe Sözlük: <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alındı
- Türk, H., & Şahin, K. (2004). Antakya geleneksel yemek kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1-17.
- Uzut, İ. (2016). *Turizm Açısından Stratejik Bir Kaynak Olarak Gastronomik Kimlik: Kaynaklara Dayalı Yaklaşım Modeli Çerçevesinde Bir Araştırma*. . Antalya: Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü YÜKSEK LİSANS TEZİ.
- Williams, H. A., Williams Jr, R. L., & Omar, M. (2014). "Gastro-tourism as destination branding in emerging markets". *International Journal of Leisure and Tourism Marketing*, 4(1), 1–18.
- Wolf, E. (2006). *Culinary Tourism The Hidden Harvest*. ABD- Iowa: Kendall/Hunt Publishing Company.
- Yağar, F., & Dökme, S. (2018). Niteliksel Araştırmaların Planlanması; Araştırma Soruları, Örneklem Seçimi, Geçerlik ve Güvenirlik. *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 1-9.
- Yavuz, M., & Özkanlı, O. (2019). Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Gökçeada Örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2); 279-310.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınevi.
- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. *10. Aybastı Kabataş Kurultayı*, (s. 27-24). Ankara.
- Zengin, B., Uyar, H., & Erkol, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Ulusal Turizm Kongresi* (s. 511-524). Ankara: Gazi Üniversitesi.

EKLER

EK-1. Katılımcılara ait görüşme şekli ve süresi

Katılımcı	Görüşme Şekli	Görüşme Süresi	Katılımcı	Görüşme Şekli	Görüşme Süresi	Katılımcı	Görüşme Şekli	Görüşme Süresi
K1	Yüzyüze	34dk	K26	Yüzyüze	23dk	K51	Yüzyüze	33dk
K2	Yüzyüze	32dk	K27	Yüzyüze	28dk	K52	Yüzyüze	35dk
K3	Yüzyüze	35dk	K28	Yüzyüze	35dk	K53	Yüzyüze	26dk
K4	Yüzyüze	47dk	K29	Yüzyüze	34dk	K54	Yüzyüze	40dk
K5	Yüzyüze	40dk	K30	Yüzyüze	24dk	K55	Yüzyüze	34dk
K6	Yüzyüze	50dk	K31	Yüzyüze	32dk	K56	Yüzyüze	28dk
K7	Yüzyüze	31dk	K32	Yüzyüze	35dk	K57	Yüzyüze	33dk
K8	Yüzyüze	34dk	K33	Yüzyüze	40dk	K58	Yüzyüze	24dk
K9	Yüzyüze	29dk	K34	Yüzyüze	29dk	K59	Yüzyüze	34dk
K10	Yüzyüze	33dk	K35	Yüzyüze	24dk	K60	Yüzyüze	35dk
K11	Yüzyüze	24dk	K36	Yüzyüze	43dk	K61	Yüzyüze	34dk
K12	Yüzyüze	35dk	K37	Yüzyüze	40dk	K62	Yüzyüze	33dk
K13	Yüzyüze	34dk	K38	Yüzyüze	35dk	K63	Yüzyüze	40dk
K14	Yüzyüze	40dk	K39	Yüzyüze	24dk	K64	Yüzyüze	32dk
K15	Yüzyüze	28dk	K40	Yüzyüze	28dk	K65	Yüzyüze	26dk
K16	Yüzyüze	51dk	K41	Yüzyüze	55dk	K66	Yüzyüze	35dk
K17	Yüzyüze	35dk	K42	Yüzyüze	35dk	K67	Yüzyüze	34dk
K18	Yüzyüze	32dk	K43	Yüzyüze	33dk	K68	Yüzyüze	40dk
K19	Yüzyüze	38dk	K44	Yüzyüze	40dk	K69	Yüzyüze	39dk
K20	Yüzyüze	26dk	K45	Yüzyüze	32dk	K70	Yüzyüze	28dk
K21	Yüzyüze	35dk	K46	Yüzyüze	35dk	K71	Yüzyüze	50dk
K22	Yüzyüze	34dk	K47	Yüzyüze	59dk	K72	Yüzyüze	40dk
K23	Yüzyüze	40dk	K48	Yüzyüze	28dk	K73	Yüzyüze	42dk
K24	Yüzyüze	28dk	K49	Yüzyüze	34dk	K74	Yüzyüze	32dk
K25	Yüzyüze	32dk	K50	Yüzyüze	24dk			

EK-2. Katılımcılara ait demografik bilgiler

Katılımcı	Yaşı	Bölge	Doğum Yeri	Mesleği	Cinsiyet
K1	52	Urla	Urla	Muhtar	Kadın
K2	54	Urla	Urla	Muhtar	Erkek
K3	60	Urla	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K4	66	Urla	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K5	51	Urla	İzmir	Muhtar	Erkek
K6	50	Urla	İzmir	Yerel Halk (Üretici)	Erkek
K7	53	Urla	İzmir	Muhtar	Erkek
K8	51	Urla	Uşak	Yerel Halk	Kadın
K9	52	Urla	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K10	60	Urla	İzmir	Muhtar	Erkek
K11	54	Urla	İzmir	Yerel Halk	Erkek
K12	50	Urla	İzmir	Muhtar	Kadın
K13	53	Urla	İzmir	Muhtar	Erkek
K14	57	Urla	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K15	52	Urla	İzmir	Muhtar	Erkek
K16	74	Karaburun	İzmir	Yerel Halk (Esnaf)	Erkek
K17	52	Karaburun	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K18	68	Karaburun	İzmir	Yerel Halk (Esnaf)	Kadın
K19	51	Karaburun	İzmir	Muhtar	Erkek
K20	60	Karaburun	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K21	65	Karaburun	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K22	56	Karaburun	İzmir	Muhtar	Erkek
K23	68	Karaburun	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K24	61	Karaburun	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K25	54	Karaburun	İzmir	Muhtar	Kadın
K26	60	Karaburun	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K27	62	Karaburun	İzmir	Muhtar	Erkek
K28	58	Karaburun	İzmir	Muhtar	Erkek
K29	60	Karaburun	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K30	67	Karaburun	İzmir	Yerel Halk	Kadın

K31	58	Çeşme	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K32	54	Çeşme	İzmir	Muhtar	Erkek
K33	52	Çeşme	İzmir	Yerel Halk(Esnaf)	Kadın
K34	58	Çeşme	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K35	51	Çeşme	İzmir	Muhtar	Erkek
K36	65	Çeşme	Kütahya	Yerel Halk	Kadın
K37	63	Seferihisar	İzmir	Yerel Halk (Esnaf)	Erkek
K38	52	Seferihisar	İzmir	Muhtar	Erkek
K39	56	Seferihisar	İzmir	Yerel Halk (Esnaf)	Kadın
K40	55	Seferihisar	İzmir	Muhtar	Erkek
K41	68	Seferihisar	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K42	55	Seferihisar	İzmir	Muhtar	Erkek
K43	61	Seferihisar	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K44	58	Seferihisar	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K45	60	Seferihisar	İzmir	Muhtar	Erkek
K46	56	Seferihisar	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K47	70	Menderes	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K48	60	Menderes	İzmir	Yerel Halk (Esnaf)	Erkek
K49	56	Menderes	İzmir	Yerle Halk	Kadın
K50	51	Menderes	Afyonkarahisar	Yerel Halk	Kadın
K51	53	Menderes	İzmir	Yerel Halk	Erkek
K52	57	Menderes	İzmir	Yerel Halk	Erkek
K53	61	Menderes	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K54	60	Menderes	İzmir	Yerel Halk	Erkek
K55	62	Menderes	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K56	62	Menderes	İzmir	Muhtar	Erkek
K57	66	Menderes	İzmir	Yerel Halk	Erkek
K58	60	Menderes	İzmir	Muhtar	Erkek
K59	68	Menderes	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K60	63	Menderes	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K61	60	Menderes	İzmir	Yerel Halk (Esnaf)	Erkek
K62	52	Menderes	İzmir	Yerel Halk	Erkek
K63	63	Menderes	İzmir	Muhtar	Erkek

K64	52	Menderes	İzmir	Yerel Halk	Erkek
K65	61	Menderes	İzmir	Muhtar	Erkek
K66	50	Selçuk	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K67	62	Selçuk	İzmir	Muhtar	Erkek
K68	60	Selçuk	Uşak	Yerel Halk	Erkek
K69	62	Selçuk	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K70	59	Selçuk	İzmir	Muhtar	Erkek
K71	53	Selçuk	İzmir	Muhtar	Erkek
K72	58	Selçuk	İzmir	Yerel Halk	Kadın
K73	67	Selçuk	Aydın	Yerel Halk	Kadın
K74	60	Selçuk	İzmir	Muhtar	Erkek

EK-3. Görüşme soruları

DESTİNASYON GASTRONOMİ KİMLİĞİ	
Yiyecek ve İçeceğin Üretimi	
1.	Yöreye has tarım ürünleri nelerdir?
a.	Bu ürünlerin yörenize özgü yönleri nelerdir?
2.	Yörenize has yerellik ifade eden yemekler nelerdir?
a.	Neden yöresel olduklarını düşünüyorsunuz?
b.	Bu yemeklerin yörenize özgü yönleri nelerdir?
c.	Yemeklere dair söylemler/anlatılar nelerdir?
3.	Yöreden elde edilen çiftlik ürünleri nelerdir?
a.	Bu ürünlerin yörenize özgü yönleri nelerdir?
4.	Yöreden elde edilen süt ürünleri nelerdir?
a.	Bu ürünlerin yörenize özgü yönleri nelerdir?
5.	Yörede yetişen yabani otlar nelerdir?
a.	Neden yöresel olduklarını düşünüyorsunuz?
b.	Bu ürünlerin yörenize özgü yönleri nelerdir?
6.	Yörede yetişen baharatlar nelerdir?
a.	Neden yöresel olduklarını düşünüyorsunuz?
b.	Bu ürünlerin yörenize özgü yönleri nelerdir?
7.	Yörenize has, yalnızca burada yetişen yerel malzemeler var mı?
a.	Onları eşsiz yapan özellikler nelerdir?
8.	Yöreye sonradan adapte edilen yiyecek ve içecekler var mı?
a.	Ortaya çıkan yeni ürünler nelerdir?
Depolama/Muhafaza Etme	
9.	Yiyeceklerin ve içeceklerin muhafaza edilmesinde yörenize özgü teknikler var mı?
Pişirme	
10.	Yörenizde tarım ürünlerine özgü pişirme teknikleri nelerdir?
a.	Tarım ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç gereçler nelerdir?
b.	Yerel kimlik kazanmış tarım ürünlerine dair yemek var mı?
11.	Yörenizde çiftlik ürünlerine özgü pişirme teknikleri nelerdir?
a.	Çiftlik ürünlerinin pişirilmesinde kullanılan araç gereçler nelerdir?
b.	Yerel kimlik kazanmış çiftlik ürünlerine dair yemek var mı?
12.	Yöreden elde edilen yabani otlara özgü pişirme teknikleri nelerdir?
a.	Yabani otların pişirilmesinde kullanılan araç gereçler nelerdir?
b.	Yerel kimlik kazanmış yabani otlara dair yemek var mı?
Ritüeller	
13.	Düğün ve ölüm gibi ritüellerde hazırlanan yiyecek ve içecekler nelerdir?
a.	Bu ritüellerde hazırlanan yiyecek ve içeceklerin yörenize özgü pişirme teknikleri var mı?
b.	Bu ritüellerde hazırlanan yiyecek ve içeceklerin yörenize özgü yeme şekli var mı?
c.	Bu ritüellerde hazırlanan yiyecek ve içeceklerin yörenize özgü sunum şekli var mı?
Etkinlikler	
14.	Yörede gerçekleştirilen gıda fuarları var mı?
15.	Yörenizi temsil eden yerel yiyeceklere dair yörenizde düzenlenen etkinlikler var mı? Varsa nelerdir?
16.	Yörenizi temsil eden yerel içeceklere dair yörenizde düzenlenen etkinlikler var mı? Varsa nelerdir?



ANADOLU ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL VE BEŞERÎ BİLİMLER BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ KURULU
KARAR BELGESİ

ÇALIŞMANIN TÜRÜ:	BAP Projesi-Doktora Tez Çalışması
KONU:	Sosyal Bilimler
BAŞLIK:	Gastronomi Kimliği Unsurlarının Geliştirilmesi ve Coğrafi Bilgi Sistemleri Destekli Bir Model
PROJE/TEZ YÜRÜTÜCÜSÜ:	Doç. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ
TEZ YAZARI:	Gökhan ERŞEN
ALT KOMİSYON GÖRÜŞÜ:	-
KARAR:	Olumlu
Prof.Dr. Emel ŞIKLAR (Başkan-İkt. ve İdari Bil. Fak.)	
Prof.Dr. T. Volkan YÜZER (Başkan Yardımcısı-Açıköğretim Fak.)	Prof.Dr. Esra CEYHAN (Eğitim Fak.)
Prof. Hayri ESMER (Güzel Sanatlar Fak.)	Prof.Dr. M. Erkan ÜYÜMEZ (İkt. ve İdari Bil. Fak.)
Prof.Dr. Handan DEVECİ (Eğitim Fak.)	Prof.Dr. Oktay Cem ADIGÜZEL (Eğitim Fak.)

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı: Gökhan ERŞEN

Yabancı Dil: İngilizce

Doğum Yeri ve Yılı:

E-Posta:

Eğitim ve Mesleki Geçmişi:

- Doktora: 2024, Anadolu Üniversitesi/Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.
- Yüksek Lisans: 2017, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.
- Lisans: 2010, Anadolu Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü

Yayımları:

- ERŞEN G., YÜNCÜ H., R. (2021). Gastronomi turizminde gastronomik yürüyüş rotaları: Eskişehir gastronomi yürüyüş rotası. *Social Mentality and Researcher Thinkers Journal*, 7(45), 1109-1119., Doi: 10.31576/smryj.885
- ÇABUK S., N., SARI Se., AKSOY T., ERŞEN G., ÇABUK A. (2020). Gastronomi turizmi kapsamında stratejik planlama: Karaburun, Çeşme ve Urla üzerine SWOT analizi örnekleme. *GSI Journals Serie B: Advancements in Business and Economics*, 2(2), 33-49.
- METİN T., C., ERŞEN G., ÇABUK S., N., YÜNCÜ H., R., SARIÇAM S., ÇABUK A. (2017). İzmir Karaburun bölgesinin agroturizm fırsatları açısından değerlendirilmesi. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 7(2), 46-53.
- ÇABUK S., N., CANBEY Ö., V., METİN T., C., ERŞEN G., YÜNCÜ H., R. (2017). Kırsal kalkınmanın sağlanmasında agroturizm olanaklarının değerlendirilmesi. *Sosyal Bilimler Dergisi (SOBİDER)*, 4(12), 33-46., Doi: <http://dx.doi.org/10.16990/SOBIDER.3505>