

T.C.
İSTANBUL NİŞANTAŞI ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (TEZLİ) YÜKSEK LİSANS
PROGRAMI

MARDİN İLİNE AİT YÖRESEL YİYECEK VE İÇECEKLERİN
GASTRONOMİ TURİZMİNE ETKİLERİ

Vildan KAVŞUT KAPLANOĞLU

Yüksek Lisans Tezi

MARDİN İLİNE AİT YÖRESEL YİYECEK VE İÇECEKLERİN GASTRONOMİ TURİZMİNE ETKİLERİ

Vildan KAVŞUT KAPLANOĞLU

T.C.
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi Ve Mutfak Sanatları (Tezli) Yüksek Lisans Programı

Yüksek Lisans Tezi

ORCID ID: 0000-0003-1449-5924

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Kamil Serkan UZYOL

İstanbul
Ağustos 2023

KABUL VE ONAY

Vildan KAVŞUT KAPLANOĞLU tarafından hazırlanan “Mardin İline Ait Yöresel Yiyecek Ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri” başlıklı bu çalışma, 04 Ağustos 2023 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyesi:

Doç Dr. Özlem ATEŞ DURU
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi

Jüri Üyesi:

Dr. Öğr. Üyesi Nisa UYAR ALPASLAN
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi

Tez Danışmanı:

Dr. Öğr. Üyesi Kamil Serkan UZYOL
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi

Jüri tarafından kabul edilen bu çalışmanın Yüksek Lisans Tezi olması için gerekli şartları yerine getirdiğini onaylıyorum.

Enstitü Yönetim Kurulu;

Karar Tarihi :

Karar Numarası :

Dr. Öğr. Üyesi Hazar DÖRDÜNCÜ
Enstitü Müdürü

ETİK BEYAN

Bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez çalışması olarak sunulmadığını tezimin/projemin kaynak gösterilen durumlar dışında özgün olduğunu bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

04 Ağustos 2023

Vildan KAVŞUT KAPLANOĞLU



SAVUNMA ÖNCESİ ONAYLAR

BENZERLİK ONAYI		
Başlık	Mardin İline Ait Yöresel Yiyecek Ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri	
Savunma Tarihi	04.08.2023	
Sayfa Sayısı	157	
Benzerlik Yüzdesi (%)	%9	
Benzerlik Yüzdesi (%) (Kaynakça Hariç)	%6	
Taranan Program	Turnitin	
Yukarıda başlığı/konusu gösterilen tez çalışmamın kapak sayfası, giriş, özet, ana bölümler ve sonuç kısımlarından oluşan çalışmam için şahsım ve tez danışmanım/Enstitü Sorumlusu tarafından intihal tespit programında taraması yapılmıştır. Tez Danışmanımın gözetiminde tamamladığım çalışmamın azami benzerlik oranlarına göre intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.		
Öğrenci Vildan KAVŞUT KAPLANOĞLU	Danışman Kamil Serkan UZYOL	Enstitü Sorumlusu

ETİK KURUL ONAYI		
Başlık	Mardin İline Ait Yöresel Yiyecek Ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri	
Etik Kurul Toplantı Tarihi	22.08.2022	
Etik Kurul Karar No	2022/34	
Enstitü Sekreteri		

TEZDEN ÇIKARILAN YAYIN		
Yayın Künyesi	Uzyol, K. S., & Kavşut Kaplanoğlu, V. (2023). Mardin iline ait yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri. 2. <i>Uluslararası Ege Sosyal ve Beşeri Bilimler Kongresi</i> (ss. 5-30). İzmir.	
Yayın Türü	☐ Ulusal Hakemli Dergide Makale ☐ Uluslararası Hakemli Dergide Makale ☐ Ulusal Kongre/Sempozyumda Bildiri ☒ Uluslararası Kongre Sempozyumda Bildiri	
Enstitü Sekreteri		

TEŞEKKÜR

Tezimin yazım aşamasında, çalışmamı özenle takip eden ve her konuda yardımlarını esirgemeyen danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Kamil Serkan UZYOL'a değerli katkı ve emekleri için içten teşekkürlerimi ve saygılarımı sunarım. Ayrıca görüş ve önerileriyle hazırlamış olduğum tezimi kabul eden çok kıymetli jüri üyelerine teşekkür ederim. Tez süresince akademik bilgi ve tecrübeleriyle desteğini esirgemeyen Dr. Hakan YAĞCI hocama, manevi desteklerini her zaman hissettiğim dostum Aysun BAŞARAN ve Müzeyyen PEKACAR'a ayrıca Mardin'in yardımsever ve kibar esnafına teşekkürlerimi borç bilirim.

Son olarak bu günlere ulaşmamda emeklerini hiçbir zaman ödeyemeyeceğim anne ve babama, eşim ve kızlarıma şükranlarımı ve sevgilerimi sunarım.

Vildan KAVŞUT KAPLANOĞLU

Ağustos, 2023

ÖZET

Vildan KAVŞUT KAPLANOĞLU

Mardin İline Ait Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri

Yüksek Lisans Tezi

İstanbul, 2023

Yiyecek ve içecekler canlılar için hayati önem taşımaktadır. Günlük rutinimizde sağlıklı bir yaşam için enerjimizi artıran, kendimizi iyi ve mutlu hissettiren, beden ve ruh sağlığımızı korumamıza yardımcı olan birçok besinden faydalanırız. Zaman içerisinde bireylerin daha fazla çeşide kısa sürede ve daha az zahmetle ucuz maliyetli yiyecek ve içeceklere ulaşabilme arzusu teknolojinin de gelişmesiyle tarımda ve hayvancılıkta birtakım ilaçların ve yöntemlerin kullanılmasını beraberinde getirmiş bu da canlıların dolayısıyla insanların sağlığını tehdit eder duruma gelmesine sebep olmuştur. Bu durumdan en hasarsız çıkabilen mutfaklar, yöresel mutfak kimliğini korumaya çalışan ile yöresel kimliğine ait tarım ve hayvancılığı doğal yöntemlerle aslına uygun şekilde üretilmesini koruma altına alarak devam ettiren yöresel mutfaklar olmuştur. Doğal, sağlıklı, otantik ve lezzetli olarak nitelendirilen yöresel mutfaklar gün geçtikçe insanların ilgisini daha fazla çekmekte ve heyecan uyandırmaktadır. Bunun yanında yöresel mutfakların bölge halkının geçim kaynakları arasında önemli bir yere sahip olduğu da bilinmektedir. Öyle ki; turizmi şekillendiren, destinasyonların çekiciliğini artıran, diğer destinasyonlara kıyasla tercih edilmesine katkı sağlayan önemli özelliklerden biri de o destinasyona ait yöresel mutfak kültürüdür. İtalya, Yunanistan, İspanya, Japonya, Fransa, Lübnan, Meksika, Çin, Hindistan, Türkiye gibi birçok ülke yöresel mutfak kültürünü koruyup nesilden nesile aktarımını sağlayarak günümüze ulaştırabildiği için bugün dünyanın en iyi mutfakları arasında yer almaktadır.

Bu çalışmada, Türkiye sınırları içerisinde Bereketli Hilal ve Mezopotamya olarak da bilinen topraklarda yer alan ve birçok medeniyete ev sahipliği yapmış köklü tarihi ve zengin kültürel yapısının yanı sıra yöresel mutfak kimliği ile de adından çokça söz ettiren Mardin ili, Mardin ili yöresel yiyecek ve içecekleri ve aynı zamanda Mardin iline ait yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri ele alınmıştır. Araştırmanın sonucunda; Mardin turizmi açısından yöresel ürünlerin birer değer olduğu, turist tercihlerinde yöresel yiyecek ve içeceklerin etkili olduğu, gastronomi turizmi açısından Mardin mutfağı hakkındaki düşüncelerin çoğunlukla olumlu ve etkili olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır. Son olarak; Mardin mutfağı “doğal”, “organik” ve “tarihi” şekilde nitelendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler

Gastronomi turizmi, yöresel yiyecek ve içecekler, Mardin

ABSTRACT

Vildan KAVŞUT KAPLANOĞLU

The Effects of Local Food and Beverages of Mardin Province on Gastronomy Tourism

Master's Thesis

İstanbul, 2023

Food and beverages are vital for living things. In our daily routine, we use many nutrients that increase our energy for a healthy life, make us feel good and happy, help us to protect our body and mental health. Over time, individuals' desire to reach more varieties of low-cost food and beverages in a short time and with less effort with the development of technology, it has brought with it the use of some drugs and methods in agriculture and animal husbandry this has led to a situation that threatens the health of living things and therefore people. There have been kitchens that try to protect the local culinary identity of the kitchens that are less damaged than this situation and to protect the production of agriculture and animal husbandry of local identity in accordance with the original. Local kitchens, which are described as natural, healthy, authentic and delicious day by day, it attracts people's attention more and arouses excitement. In addition, local kitchens are known to have an important place among the people of the region among the livelihoods. So that the tourism shaped, increasing the attractiveness of destinations, one of the important features that contribute to its preference compared to other destinations is the local culinary culture of that destination. Many countries such as Italy, Greece, Spain, Japan, France, Lebanon, Mexico, China, India and Turkey are among the best cuisines in the world because it can protect the local culinary culture and transfer it from generation to generation.

In this study, the province of Mardin, which has hosted many civilizations in the fertile crescent and Mesopotamia within the borders of Turkey, has made a name for itself with its local cuisine identity as well as its deep-rooted history and rich cultural structure. The local food and beverages of Mardin and the effects of local food and beverages belonging to Mardin on gastronomy tourism are discussed. As a result of the research, local products are worth in terms of Mardin tourism, local food and beverages are effective in tourist preferences, in terms of gastronomy tourism, the consequences of the thoughts about Mardin cuisine were mostly positive and effective. In terms of gastronomic tourism. Finally, Mardin cuisine is described as "natural", "organic" and "historical".

Keywords

Gastronomy tourism, local food and beverages, Mardin

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY	xii
SAVUNMA ÖNCESİ ONAYLAR	xiii
ETİK BEYAN	ix
TEŞEKKÜR	iv
ÖZET	v
ABSTRACT	vi
İÇİNDEKİLER.....	vii
TABLolar DİZİNİ	ix
ŞEKİLLER DİZİNİ	x
RESİMLER DİZİNİ.....	xi
KISALTMALAR DİZİNİ	xii
GİRİŞ	xii
1. BİRİNCİ BÖLÜM: KAVRAMSAL VE KURAMSAL ÇERÇEVE.....	4
1.1. Gastronomi İle İlgili Kavramların Tanımları.....	4
1.1.1. Gastronomi ve Tarihsel Süreci	6
1.1.2. Gastronomide Yemek-Kültür İlişkisi.....	9
1.2. Gastronomi Turizmi	14
1.2.1. Gastronomi Turizminin Gelişimi.....	16
1.2.2. Gastronomi Turizminin Faydaları ve Avantajları.....	9
1.2.3. Bir Destinasyon Cazibesi Olarak Gastronomi Turizmi.....	19
1.3. Yöresel Mutfak Kültürü	21
1.3.1. Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri.....	23
1.4. Çevre Bilincinin ve Sürdürülebilirliğin Geliştirilmesi.....	27
1.5. Yerel ve Rekabetçi Küresel Standardizasyonu Sağlamak	28
1.6. Geleneksel Mirasın ve Yaşam Biçimlerinin Korunması	28
1.7. Çadırdan Bugüne Türk Mutfak Kültürü	30
1.7.1. Türkiye’de Gastronomi Turizmi	35
2. İKİNCİ BÖLÜM: MARDİN İLİ VE MARDİN İLİNE AİT YÖRESEL YİYECEK-İÇECEKLERİN REÇETELERİ VE YAPILIŞI.....	40
2.1. Mardin.....	40
2.1.1. Mardin Coğrafi Yapısı.....	42
2.1.2. Mardin’in İklim Özellikleri	43
2.1.3. Mardin’in Demografik Yapısı	43
2.1.4. Mardin’in Sosyo-ekonomik Yapısı	45

2.1.5. Mardin İlinin Kültürel Destinasyonu ve Turizm Potansiyeli	46
2.1.6. Mardin Mutfağı	45
3. ÜÇÜNCÜ BÖLÜM: GEREÇ VE YÖNTEM	84
3.1. Araştırmanın Amacı	85
3.2. Araştırmanın Önemi	85
3.3. Araştırmanın Varsayımları.....	86
3.4. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	88
3.5. Araştırmanın Modeli.....	85
3.6. Yöntem.....	86
3.7. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu ve Soruları.....	88
3.8. Veri Analizi.....	88
3.9. Güvenilirlik	89
3.10. Etik Hususlar	90
4. DÖRDÜNCÜ BÖLÜM: BULGULAR.....	92
4.1. Bulgular.....	92
5. BEŞİNCİ BÖLÜM: SONUÇ VE ÖNERİLER	105
5.1. Sonuç	105
5.2. Öneriler	107
KAYNAKLAR.....	110
EK 1. İŞLETMECİ GÖRÜŞME FORMU	130
EK 2. YEREL HALK İÇİN GÖRÜŞME FORMU	133
EK 3. MARDİN İLİNE AİT UNUTULMAYA YÜZ TUTMUŞ YÖRESEL YEMEK TARİFLERİ.....	135
ETİK KURUL ONAY FORMU.....	143

TABLÖLAR DİZİNİ

Tablo 1. Yöresel mardin yemekleri	53
Tablo 2. Mardin'in coğrafi işaretli ürünleri	56
Tablo 3. İşletme çalışanı katılımcıların demografik frekans dağılımı tablosu	93
Tablo 4. İşletme çalışanı katılımcıların demografik dağılımı tablosu	93
Tablo 5. İşletmelerde çalışan katılımcıların hizmet sundukları turistlere ilişkin içerik analizi.....	95
Tablo 6. İşletmelerde çalışan katılımcıların sundukları yöresel yiyecek ve içeceklerin tercih edilme durumuna ilişkin içerik analizi	96
Tablo 7. İşletmeler yöresel yiyecek ve içecekleri aslına uygun şekilde sunma durumuna ilişkin içerik analizi.....	96
Tablo 8. İşletmelerde tercih edilen yiyecek ve içeceklerin yöresellik durumlarına ilişkin içerik analizi	97
Tablo 9. Mardin'in yöresel yiyecek ve içecek durumlarına ilişkin içerik analizi	99
Tablo 10. Mardin'in gastronomi turizmi durumlarına ilişkin içerik analizi	100
Tablo 11. Yerel halkın demografik frekans dağılımı tablosu.....	100
Tablo 12. Yerel halktan katılımcıların demografik dağılımı tablosu	101
Tablo 13. Yerel halkın unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyeceklere ilişkin içerik analizi.....	103
Tablo 14. Yerel halkın unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyeceklere ilişkin içerik analizi.....	103
Tablo 15. Yerel halkın yöresel yiyecekleri öğrenme durumlarına ilişkin içerik analizi.....	104

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. “Yöresel yiyecek ve içecekleri hangi tür turistler talep ediyor?” Temasının ve alt temasının kodları	94
Şekil 2. “Ağırlıklı olarak ne tür turist için hizmet verilmektedir?” Alt tema kodları.....	94
Şekil 3. “Yöresel yiyecek ve içecek sunulması turistlerin işletme tercihlerinde etkili midir?” Alt tema kodları	95
Şekil 4. “Yöresel yiyecekler aslına uygun şekilde sunuluyor mu?” Alt tema kodları....	96
Şekil 5. “Sunulan yiyecek ve içecekler yöresel midir?” Alt tema kodları.....	97
Şekil 6. “Yöresel yiyecek ve içeceklerin Mardin açısından önemi” temasının ve alt temasının kodları	98
Şekil 7. “Yöresel yiyecek ve içecekler açısından Mardin’i nasıl değerlendirmek istersiniz?” Alt tema kodları.....	98
Şekil 8. “Gastronomi turizmi açısından Mardin’i nasıl değerlendirmek istersiniz?” Alt tema kodları.....	99
Şekil 9. “Yöresel yiyecek ve içeceklerin yerel halk açısından önemi” alt tema kodları	102
Şekil 10. “Mardin mutfağına ait yöresel bir yiyecek veya içeceği belirtiniz?” Alt tema kodları	102
Şekil 11. “Mardin mutfağına ait yöresel yiyecek veya içeceği kimden öğrendiniz?” Alt tema kodları.....	104

RESİMLER DİZİNİ

Resim 1. Mardin il haritası	42
Resim 2. Kibbe (işkembe dolması)	57
Resim 3. Kaburgaye (kaburga dolması)	58
Resim 4. Döbo	59
Resim 5. Alo mihşı (hindi dolması)	60
Resim 6. Irok	61
Resim 7. Şehriyeli bulgur pilavı	62
Resim 8. Kişkek	63
Resim 9. Döşirmek	64
Resim 10. Kınnebireli şehriyeli bulgur pilavı	65
Resim 11. İkbabet (içli köfte)	65
Resim 12. Sembusek (kapalı lahmacun)	66
Resim 13. Merge	67
Resim 14. Acin	68
Resim 15. Alluciye	69
Resim 16. İncasiye	69
Resim 17. Firkiye	70
Resim 18. Dahudiyet	71
Resim 19. Selcemiye	72
Resim 20. Lebeniye	73
Resim 21. Tandır ekmeği	73
Resim 22. İhbeyz ibcibnê	74
Resim 23. İhbeyz lahmê	74
Resim 24. Zingil	75
Resim 25. Harire	76
Resim 26. Pekmezli helva	76
Resim 27. Kiliçe	77
Resim 28. Süryani çöreği	78
Resim 29. Löziyê	79
Resim 30. İsfire	79
Resim 31. Sumak şerbeti	80
Resim 32. Ayran	81
Resim 33. Mırra	81
Resim 34. Çay	82
Resim 35. Süryani şarabı	82

KISALTMALAR DİZİNİ

Kısaltma	Açıklama
AB	Avrupa Birliği
ABD	Amerika Birleşik Devletleri
FAO	Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü
GI	Coğrafi İşaret
diğ.	Diğerleri
IP	Fikri Mülkiyet Hakları
PDO	Korunan Menşe Adı
PGI	Korunan coğrafi işaret
RC	Düzenleme Konseyleri
SDG	Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri
TPE	Türk Patent Ofisi
TRIPS	Ticaretle Bağlantılı Fikri Mülkiyet Haklarının Anlaşması
UNCTAD	Birleşmiş Milletler Ticaret ve Kalkınma Konferansı
UNESCO	Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
UNWTO	Dünya Turizm Örgütü
WTO	Dünya Ticaret Örgütü

GİRİŞ

Gastronomi terimi, oldukça eski bir tarihsel kronolojiye sahip olmasına rağmen gastronomi turizmi, son on yıldır literatür tarafından ele alınan ve insanların dikkatini cezbeden bir alandır (Sarışık ve Özbay, 2015). Gastronomi turizmi, yemek aracılığıyla yaratılan kültürel değişkenlerin vurgulandığı bir turizm biçimini tanımlamak için kullanılan terimdir. İlgili literatür, yemek ve kültür arasındaki içsel bağlantıyı ele almaktadır (Yılmaz, 2017). Bu yüzden gastronomi turizminde yemek, kültürel deneyimlerin bir aracı olarak görülür.

Gastronomi, gurme mutfağına büyük önem veren yemek ve kültür çalışmasıdır. Keşfetmeyi, tatmayı, deneyimlemeyi, yemeğin nasıl hazırlanacağını yazmayı ve bir bütün olarak insan beslenmesinin niteliklerine bakmayı içermektedir. Ayrıca yemeklerin daha geniş bir kültürle nasıl kaynaştığını da incelemektedir (Özdemir ve Altın, 2019). Gastronomi tarihi boyunca, yemeğin hem insani bir ihtiyaç hem de sosyalleşmenin kaynağı olduğu kabul edilmektedir (Çakır ve diğ., 2020).

Gastronomi turizmi, gıda ürünlerinin arzıyla ilgili bir pazar bölümünün talebini karşılamayı amaçlayan yeni bir kültür turizmi biçimidir. Gastronomi son zamanlarda sadece daha fazla ilgi görmekle kalmamış, aynı zamanda modern toplumlarda günlük yaşamın ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir (Zencir, 2022). Bunun nedeni sadece fiziksel değil aynı zamanda kültürel, sosyal ve psikolojik ihtiyaçları da karşılamasından kaynaklanmaktadır. Bu bağlamda gastronomi alanındaki üstün performans, doğal olarak gastronomi turizmi ile dünya çapında ilgi ve beğeniyi üzerine çekmektedir (Çam ve Çelik, 2022).

Gastronomi turizmi, insanların genellikle günlük olarak katılmadıkları ancak seyahat ederken yapmaya istekli oldukları anlamlı deneyimlere giden bir yoldur (Küçükkömürler ve diğ., 2018). Bu deneyimlerin kalıcı, olumlu bir etkisi vardır çünkü çoğu insan eve döndükten sonra bu deneyimlerini kendi hayatlarına dahil etmeye çalışır. Bunlar, bölgesel yemek kültürünün benzersizliği ve destinasyonun insanlarla yemek arasındaki bağı yoğunlaştırabilen ve turist için kalıcı ve dikkate değer bir hafıza oluşturabilen durumlardır. Birçok ülke gastronomi turizmini günümüzün yükselen turizm trendlerinden biri olarak tanımlamıştır (Keskin ve diğ., 2022). Gastronomi turizminin bir destinasyonu geliştirmenin ve pazarlamanın vazgeçilmez bir parçası olduğu düşünüldüğünde

destinasyonu ziyaret eden turistlerin her yönüyle bölgesel kültüre dâhil edilmesi önemlidir.

Bir destinasyonda gerçekleştirilebilecek gastronomik turizm faaliyetleri, doğrudan ve dolaylı istihdam ve finansal gelir sağlamaktadır (Sezgin ve Köseoğlu, 2022). Bir destinasyonun tanınmasına ve diğerleri arasında iyi bir üne kavuşmasına yardımcı olmak, yiyecek ve içecek tüketiminin sadece fizyolojik bir ihtiyaç olmadığının bununla birlikte sembolik anlamlar da taşıyabileceğini göstermekle önemli ölçüde sağlanmış olur. Bu bakış açısıyla gastronomi turizmi, turistlerin statülerinin önemli bir göstergesidir ve neyi, nerede, ne zaman ve kiminle yedikleri ile ilgilidir; bu nedenle pazarlama faaliyetleri açısından büyük öneme sahip oldukları için bu tür ayrıntılara özellikle dikkat edilerek imaj oluşturma çalışmaları büyük bir özenle yapılmalıdır (Çetin ve Yayla, 2019).

Yoğun rekabetin yaşandığı günümüz pazarlama dünyasında, destinasyonların pazarlanması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması içerisinde birçok zorluğu barındıran karmaşık bir olgudur (Güzel Şahin ve Ünver, 2015). Turistik destinasyonlar yoğun rekabetin sonucu olarak markalaşmak ve farklılaşmak istemektedirler (Gün, 2022).

Günümüzde şehirler bir ürün veya hizmet gibi markalaşmak için birbirleriyle mücadele etmektedir. Marka şehir olmak, hedef kitlenin gözünde daha değerli olduğu kadar hedef kitlenin tercihi olmak demektir. Bir ürün için bu değer onun daha çok satması ve kâr etmesi anlamına gelirken şehirler için bu daha çok ziyaretçi, daha çok yatırımcı ve kendisi için daha çok gelir demektir. Hayatın her alanında ve küresel ölçekte rekabetin arttığı günümüz dünyasında, şehirlerin yöneticileri ve karar vericileri için dünyanın dört bir yanından yeni yatırımcılar çekmek önemli hale gelmiştir. Hedef kitlesi için çekici olan bir şehir, kendine özgü yöresel yiyecek ve içeceklerini ön plana çıkararak rekabet içerisinde avantajı elde edecektir.

Bu araştırmanın amacı, Mardin iline ait yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine olan etkilerinin değerlendirilmesidir. Çalışma nitel keşifsel araştırma olarak tasarlanmıştır. Araştırmanın örneklemi, Mardin ilinde ikamet eden ve faaliyet gösteren yerel halk (n=25) ve işletme mensuplarından (n=40) oluşmaktadır. Bu araştırma kapsamında örnekleme yöntemi olarak amaçlı örnekleme metodu kullanılmıştır. Kişisel bilgi formu ve yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda katılımcılardan veriler toplanmış ve MAXQDA programı kullanılarak analiz edilmiştir. Nitel analiz programında örneklem gruplarına göre ayrılan

veriler temalar, alt temalar ve kodlar olarak sınıflandırılmış içerik analizine tabi tutulmuştur. Çalışmanın ilk bölümünde; gastronomi, gastronomi turizmi, yöresel mutfak, Türk mutfacı konularında ayrıntılı olarak bilgi verilmiştir. İkinci bölümde, Mardin ili özellikleri ve Mardin'in yöresel mutfacını oluşturan yiyecek ve içeceklerin reçeteleri ve yapım aşamaları anlatılmıştır. Üçüncü bölümde; araştırmanın yöntemi, dördüncü bölümde; bulgular yer almaktadır. Son bölümde ise araştırmanın sonuç ve önerilerine yer verilerek tez araştırması tamamlanmıştır.



BİRİNCİ BÖLÜM: KAVRAMSAL VE KURAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Gastronomi ile İlgili Kavramların Tanımları

Kültür: Türkçe'ye Fransızca'dan geçen Latince kökenli olan bir sözcüktür. Latince “cultura”, toprağa ekin ekmek ve ürün elde etmek anlamına gelmektedir (Turan, 2000: 15). Kültür; insanların düşündüklerini, davranış biçimlerini, meydana getirdikleri sanatsal eserlerini kapsar (Aliagaolu, 2004: 51). UNESCO Dünya Kültür Politikaları Konferansı Sonuç Bildirgesi'nde ise kültürün bilim ve edebiyattan ibaret olmadığını toplumları tanımamızı ve anlamamızı sağlayan gelenek ve göreneklerini, değer yargılarını, yaşam biçimlerini, inançlarını kısaca maddi ve manevi zihinsel ve duygusal özelliklerinin tamamını kapsadığı belirtilmektedir (UNESCO, 1982).

Miras: Bir bireyin veya toplumun ya da kuşağın kendinden sonrakilere bıraktığı şeyler anlamını taşımaktadır (Türk Dil Kurumu Sözlüğü, 2022). Aynı zamanda miras; tarihi açıdan, sanatsal açıdan, toplumsal ve insani değerler açısından gibi birçok muhafaza edilmesi gereken çok değerli mekân, varlık veya olaylardır (Doğaner, 2003: 1).

Kültürel miras: İnsanların yaşantıları süresince edindikleri tecrübelerin kuşaktan kuşağa aktarılması sonucu günümüze ulaşan zenginliklerin bütünüdür (Kart Gölge, 2016: 42). Kültürel miras; aynı dönemlerde yaşamayan toplumları tanıyabilmemiz için medeniyetlerin varoluş süreçleri ve sosyal, kültürel, ekonomik ile siyasal yaşamları hakkındaki bilgileri yansıtarak onları tanımamıza yardımcı olur (Madran ve Özgönül, 2005: 93).

Yemek: Bireyin hayatını sürdürebilmesi için karnını doyurması gerekmektedir. Yemek, yeme eylemi için çiğ veya pişirilerek hazırlanan yiyeceklerdir (Türk Dil Kurumu Sözlüğü, 2022). Yemek, bireye ve topluma bakan sosyal yönleri olan ve oluşumunda birçok şeyden etkilenen kültürel bir öğedir (Beşirli, 2010: 161).

Mutfak kültürü: Bir destinasyona ait has yiyeceklerine, yemek pişirme tekniklerine, yiyecekleri hazırlama aşamasında kullanılması gereken materyallere, yemek yeme usul ve erkanlarına kısaca mutfak ile ilgili uygulamaların tamamına denir. Aynı zamanda bir destinasyonun mutfak kültürünün şekillenmesi o bölgenin tarihsel gelişimine, coğrafi konumuna, yemek çeşitlerine, yemekleri hazırlama sürecine ve beslenme biçimleriyle bağlantılıdır. Destinasyona ait mutfak kültürü en kıymetli özelliklerinden biri olup tercih edilmesine katkı sunar (İflazoğlu ve Yaman, 2020).

Yöresel yiyecek: Hatipoğlu ve diğ. (2013: 7)'ne göre yöresel yiyecek ve içecekler; bölge halkı tarafından diğer yiyecek veya içeceklerden üstün tutulan, özel günlerde daha fazla tüketilen ve aynı bölgede yaşayan toplumların bir arada yaşamasıyla şekillenen yerel özellikler taşıyan yiyecek ve içeceklerin toplamıdır. Ayrıca yöresel yiyecek ve içeceklerin bulunduğu bölgenin veya yörenin bitkisel ve hayvansal ürün çeşitliliği, yöre halkının damak zevki, dinsel ve kültürel özellikleri hakkında bilgi edinmemize olanak sağlamaktadır.

Gastronomi: Antik Yunan'dan gelen “mide” olarak açıklanan “gastro” ile “kural-yasa” anlamı taşıyan “nomos” kelimelerinin birleşmesiyle meydana gelmiş olan gastronomi terimi mide yasası olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi, yeme içmeyle alakalı bütün pratikleri ve kuralları ifade etmektedir (Aksoy ve Sezgi, 2015). İnceöz (2009), gastronomiyi “yemek sanatı” olarak tanımlamaktadır.

Aynı zamanda gastronomi, yiyecek ve içeceklerin tarihi gelişim sürecinden başlayarak bütün özelliklerinin ayrıntılarıyla tanımlanarak uygulanması ve geliştirilerek günümüz koşullarına uygun hale getirilmesi çalışmalarına denir (Deveci ve diğ., 2013). Başka bir tanım olarak gastronomi; yiyecek ve içeceklerle alakalı araç gereçlerin ne şekilde kullanılacağını açıklayan, farklı mutfak kültürleri arasındaki benzerlikleri ve farklılıkları açıklayan, yiyeceklerden alınan tadı en üst noktaya çıkaran tarihi, kültürü ve yerel lezzetleri beraber sunan bilim dalı olarak da tanımlanmaktadır (Akgöl, 2012).

Correia ve diğ. (2008) göre gastronomi sadece kültürel bir çekicilik unsuru değil aynı zamanda farklı kültürel ürünleri tamamlayan bir enstrümendir. Bu yönüyle de turizmin sürdürülmesinde önemli bir rolü vardır. Buna bağlı olarak yerel ekonominin gelişmesine katkı sağlayarak yerel tüketimin artmasına sebep olur.

Gastronom: Yemek yemeği seven, iyi yapılmış yemeği anlayan, yeme içmeyle alakalı konularda eğitim almış ve uzmanlaşmış kişilere denir (Hatipoğlu, 2010; Dilsiz, 2010; Bağırın Özşeker, 2016; Akgöl, 2012).

Gurme: Yemeği oluşturan malzemelerin lezzet ve görüntü uyumu ile eğer yemeğin bir yöresel kimliği varsa yöresel kimliğine ve pişirme tekniklerine uygun hazırlanıp hazırlanmadığını anlayan, yorumlayabilen, takdir eden damak tadı gelişmiş kişiye denir (Hatipoğlu, 2010; Dilsiz, 2010; Bağırın Özşeker, 2016; Akgöl 2012). Diğer insanlardan

farklı olarak yiyecek ve içecekleri yorumlayabilen, değerlendirebilen tadım ustası ve iyi yiyecek ve içeceği seçebilen iyi yemek uzmanı olarak da tanımlanabilir (Tez, 2012: 105).

Gurman: Tek derdi karnını doyurmak olan yemeğin hijyenini, görünüşünü, lezzetini ve hatta yöresel kimliğini önemsemeyen kişiye denir (Dilsiz, 2010; Bağırın Özşeker, 2016).

Gastronomik kimlik: Destinasyona ait tarihi ve çevresel yapıların, coğrafi özelliklerin, ikliminin, toprak verimliliğinin, ürün çeşitliliği ve yiyecek içecekler üzerindeki doku, tat, lezzet etkisine denir (Harrington, 2005).

Gastro turist: Seyahate çıkarken veya destinasyon seçimi yaparken öncelikli amacının farklı kültürlerle özgü mutfak lezzetlerini deneyimlemek olan ve aynı zamanda bu yiyecek ve içecekler ile ilgili birçok bilgiye sahip olan ve deneyimleme fırsatı bulan bireyler şeklinde tanımlanmaktadır (Long, 2004). Başka bir ifadeyle; gastro-turistler, farklı yemek kültürlerini deneyimlerken bu aktiviteyi sosyalleşmek için bir araç olarak gören bireyleri nitelemektedir (Gheorghe ve diğ., 2014).

Destinasyon: Varılacak yer olarak tanımlanmaktadır. Destinasyon aynı zamanda gidilip gezilecek yer olarak da açıklanmaktadır. Bir yerin destinasyon olarak kabul görmesi o yerin bireyler açısından birtakım anlamlar içeriyor olmasını gerektirmektedir (Özdemir, 2014; Tüfekçi ve diğ., 2016).

Gastronomi turizmi: Destinasyonlara ait yiyecek ve içecekleri keşfetmek, bunlardan lezzet almak, özgün ve hatırlanabilir gastronomi deneyimleri yaşamak amacıyla gerçekleştirilen seyahatler olarak tanımlanmıştır (Kyriakaki, Zagkotsi and Trihas, 2013: 2). Hall ve diğ., (2003) gastronomi turizmini, temel motivasyon faktörü ve amacı özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretilmesini izlemek, deneyimlemek amacıyla yiyecek üreticilerini ve faaliyetlerini ziyaret etmek olarak açıklamaktadır.

1.1.1. Gastronomi ve Tarihsel Süreci

Öney (2013: 160), gastronominin tarihsel süreçleri incelemeye alındığında ilk öncülük edenlerin M.Ö. 5. yy. itibari ile Çinliler ve Romalıların olduğunu ifade etmektedir. Aynı zamanda şu anki mevcut batı toplumlarında kabul edilen gastronomi ilkelerinin temellerinin de Rönesans dönemine kadar uzadığını bildirmektedir. Santich (2007: 53), gastronomi kelimesinin M.Ö. 4. yy.da Antik Yunan döneminde yaşamış olan Yunanlı Archestratus tarafından yazılan “Gastronomia” adlı eserde karşımıza çıktığını ifade

etmektedir. Bu eserde Akdeniz bölgesine ait yiyecekler ve şaraplar ile ilgili bilgi verildiği aynı zamanda eserin yol gösterici özelliğe sahip bir kaynak olduğu aktarılmaktadır. Gastronomi ile ilgili çalışmaların özellikle 1800'lü yıllarda Rönesans döneminde Fransa ve İngiltere'de gelişme gösterdiği ve ardından Avrupa'ya yayıldığı ve gastronomi alanında çok sayıda kitap yayımlandığı bildirilmektedir (Scarpato, 2002; Kivela ve Crotts, 2006; Göker, 2011; Ateş, 2014; Düzgün ve Özkaya, 2015; Atalay, 2016; Özöğütçü, 2018).

- 1801 yılında Joseph Bercholux'un (Gastronomie ou L'Homme des Champs a Table) Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan adlı kitabı yayımlanmıştır. Gastronomi kavramı ilk defa bu eserde yer almaktadır.
- 1803'te Croze Magnan'ın (Gastronomie a Paris) Gastronomi Paris'te adlı kitabı yayımlanmıştır.
- 1804'te Grimod de la Reyniere (Almanachs des Gourmands) kitabında lezzetli iyi bir yemek nedir? Ne zaman ve nasıl hazırlanır? Aynı zamanda nasıl sunum yapılır? Konularını ele almıştır.
- 1808'de Grimod de La Reyniere (Manuel des Amphitryons) adlı kitabında gastronominin bilimsel bir çalışma alanı olduğunu anlatmıştır.
- 1814'te (The School of Good Living) İyi Yaşam Rehberi ve İyi Yaşam Okulu anlamını taşıyan anonim eser yayımlanmıştır (Göker, 2011; Ateş, 2014; Özöğütçü, 2018; Üzümcü, 2018).
- 1825'te Fransız avukat, yargıç, politikacı ve gastronom olan Jean Anthelme Brillant Savarin'ın (La Physiologie du Gout) Tat-Lezzet Fizyolojisi adlı eseri gastronomi alanındaki ilk bilimsel kitap olarak yayımlanmıştır. Kitabın çok sayıda okuyucuya ulaşabilmesi amacıyla 1826 yılında ilk olarak İngilizceye ardından İspanyolca ve Almancaya çevirileri yapılmıştır. Savarin'in ilk resmi çalışması olarak kabul edilen "Tat-Lezzetin Fizyolojisi" adlı kitabı gastronominin gelişimi için önemli bir çalışmadır. Aynı zamanda bu eser, gastronominin gelişiminde yol gösterici niteliği taşıması ve gastronomi hakkında bilgi edinmeye çalışan araştırmacılara örnek olması açısından önemlidir (Cousins ve diğ., 2010: 400). Gastronomi terimi, Savarin'in "Lezzet Fizyolojisi" kitabının gündeme düşmesinden bu yana sıklıkla kullanılmaya başlanmıştır (Özkaya ve Kaya, 2021). Gastronominin en net tanımını, 18. yüzyılda Fransız hukukçu ve politikacı Brillat Savarin gerçekleştirmiştir. "Lezzet Fizyolojisi"

adlı kitabında bu konu hakkında detaylı açıklamalarda bulunan Savarin için gastronomi, “bireylerin beslenmesi ile ilgili her şeyin kronolojik bir analizi”dir (Sormaz ve diğ., 2018).

- 1835’te gastronomi sözcüğü, “iyi yemek yeme sanatı” anlamında Fransız mutfak sözlüğüne eklenmiştir.
- 1920’de Fransa’da bölgesel gastronomi turizmine destek vermek ve turistleri yöresel yiyecek ve içecekler konusunda bilgilendirmek amacıyla ilk gurme rehber kitabı yayımlanmıştır.
- 1930’da gastronomi ile alakalı daha çok bilgi edinebilmek için (Guide Bleu Bords de Loire et Sud) Rehber Bleu Loire adında yayın hazırlanmıştır.
- 1938’de yiyecekler ile ilgili ve içecekler arasında öncelikli şarap olmak üzere diğer içecekler hakkında da temel bilgiler veren dünyanın en büyük mutfak ansiklopedisi olduğu kabul gören Larousse Gastronomique’in yayımlanmıştır. Ansiklopedinin 2005 yılında Türkçeye çevirisi gerçekleştirilmiştir.

Bütün bu yayınların dışında kalan ve Dünya mutfağının önderi olarak bilinen Escoffier, mutfakta sadeleşmenin önemli olduğuna dikkat çekerek menülerin daha sade bir hal almasını sağlamıştır. Bununla birlikte Guide Culinaire (Aşçılığın Rehberi) adlı eserinde yemek hazırlama tekniklerini klasik mutfak anlayışı çerçevesinde geliştirerek bir sanat olarak ifade ettiği gastronomiye katkıda bulunmuştur. Bunun sonucu olarak, Fransa’nın en büyük nişanı olan Legion D’Honneur ödülünü almaya hak kazanmıştır (Göker, 2011; Ateş, 2014; Özöğütçü, 2018; Üzümcü, 2018).

Türkiye’de ise gastronomi ile ilgili çalışmaların 1980 yılından itibaren yoğunlaştığı görülmektedir. Gastronomi ile ilgili ilk eserin 1844 yılında tıp alanında öğretmenlik yapan Mehmet Kâmil Beyin yazdığı (Melceü’t – Tabbahin) Aşçıların Sığınağı adlı kitap olduğu bildirilmektedir. Kitap o dönemde yaşayan aşçıların hep birbirine benzer tarzda ve aynı özelliğe sahip yemekleri pişirmelerinden kaynaklı yazılmış ve eserde Batı tarzındaki yemeklere de yer verilmiştir. Kitap ilk önce İngilizce ve Arapça olarak akabinde 1997 yılında Türkçeye çevirisi gerçekleştirilmiş ve yayımlanmıştır (Atalay, 2016). Aynı zamanda 2009 yılında Ömer Kılıç’ın kaleme aldığı “Yemeğin Tarihi” adlı eser gastronomi alanındaki önemli çalışmalardandır. Son olarak; yayımlanan dergi ve makaleler, TV kanallarında izlenme rekorları kıran yemek programları ve yarışmaları ülkemiz için gastronominin ne denli önemli olduğunu vurgular niteliktedir (Göker, 2011).

Gastronomi gelişimi incelendiğinde, insanların yemek yemeyi yalnızca bir ihtiyaçtan yola çıkan davranışlar dizisi olarak değerlendirmedikleri bu davranışı gerçekleştirirken büyük zevk aldıkları gözlemlenmiştir (Çapar ve Yenipınar, 2016). Yemek yeme davranışının, dünyanın büyük bir kısmındaki bölgelerde organize edilen davet ve etkinliklerdeki yeri yadsınamaz. Kültürlerin etkileşim içinde olduğu ve dünyanın da bu değişimden payını aldığı günümüzde, insanların birçok deneyime açık olduğu gözlemlenmektedir (Nebioğlu, 2016). Hayatımızın ayrılmaz bir parçası olan mutfak, son zamanlarda ilgi gören bir alan halini almıştır. Yeme içme faaliyetlerinin bireylerin psikososyal ihtiyaçlarının giderilmesi noktasında da önemli olduğu bilinmektedir. Mutfak alanında yaşanan değişimler ve artan ilgiye bağlı olarak gastronomi turizmi de şekillenmiştir (Güney, 2019).

1.1.2. Gastronomide Yemek-Kültür İlişkisi

Kültür; genel olarak bir halkın, bir milletin tarihsel süresince meydana getirdiği ve nesilden nesile aktardığı maddi- manevi bütün öğelerdir. Barınma, giyinme, gıda gibi belli başlı gereksinimlerin sağlanması için değerlendirilen her çeşit araç-gereçler, uygulanan metotlar, inançlar, fikirler, geleneksel deneyimler, dini öğretiler, toplumsal tutumlar, siyasi düzen, davranış ve yaşama şekilleri gibi sıralanabilen öğelerin tümü kültürü oluşturmaktadır (Sandıkçıoğlu, 2016; Sevimli ve Sönmezdağ, 2017: 18). Kültür, bir topluluğun sahip olduğu maddi ve manevi değerlerin tamamıdır. Aynı zamanda kültürün toplulukta bulunan her çeşit bilgi, alışkanlık, ilgi, değer yargıları, genel tutumlar, görüş, fikir ve davranış biçimleriyle bir bütün olduğu anlatılmaktadır (Turhan, 1994: 45). Kültür, insanın sosyal, entelektüel, teknik ve ahlaki özelliklerinin geliştirilmesidir (Abadan, 1956: 174).

Yemek, yalnızca midemizi doldurarak fiziksel doyum sağladığımız bir süreç değildir. Yemek yapmak için kimi zaman saatler hatta günler öncesinden hazırlıklar yapılır, sabırla süreç takip edilir ve gerekli aşamalar yerine getirilir. İnsanlar yemek pişirmeden önce alışveriş yaparlar ve aldıkları ürünler ile bağ kurarlar. Bu sebeple yemeğin ortaya çıkmasında dikkat ve emekle ilerlediğimiz sürecin etkisi büyüktür (Güney, 2019). Yemek kültürlerarası etkileşimi ile paylaşılan değerler arasında yer alan bir dünya mirasıdır (Sormaz, 2017).

Yemek; toplumlar için kültür ve kişilerin istekleri doğrultusunda gerçekleştirdikleri, insanların yaratılışından bu zamana kadar devam eden sanatsal özelliklere sahiptir. İlk çağlardan bu zamana kadar kişiler içinde bulundukları topluluğun getirdiği düzen ve alışkanlıklar içerisinde yemek yiyebilmişlerdir (Akman, 1998: 10).

Yeme ve içme her ne kadar evrensel bir durum olsa da birçok sebepten dolayı toplumlar farklı mutfak kültürlerine sahiptirler. Bir topluluğun neyi yediği ya da neyi yemediği o topluluğun tüm kültürel özellikleri hakkında bilgi vermektedir (Közlme, 2012; Demirel ve Ayyıldız, 2017: 281). Yemek, kültürün en önemli öğelerindendir. Yiyecek ve içecekler ait olduğu bölgeye ayrıcalık katar (Yüncü, 2010: 27). İçinde bulunulan fiziki ve kültürel coğrafya, yemek kültürünü etkilemektedir (Beşirli, 2010: 161).

Yemek kültürü, bir toplumun veya gurubun beslenme ile ilgili yaşam stilini yansıtır (Zengin ve diğ., 2015). Yiyecekleri üretmek, tedarik etmek, pişirmek ve servis etmek; kültürün öğelerinden olan ritüeller, uygulamalar, din, inanç sistemleri, değerler, yaşam tarzı, gelenekler ile iş birliği içindedir. Soy ve etnik kökenler, coğrafi farklılıklar, iklim, ekonomik durum ve savaşlar gibi sosyal ve politik durumlar da yemek kültürünü büyük ölçüde etkiler (Beşirli, 2010).

Gastronomi, hizmet satın alan bireylere ulaşmak için birçok kanalı kullanır. En yaygını ise turistler tarafından tercih edilen bölgesel mutfaklardır. Turistler artık yalnızca gittikleri yörenin doğal ve tarihi güzelliklerini görmek için değil aynı zamanda mutfaklarını da deneyimlemeyi önemsemektedirler. Bu sebeple yemek, birçok kültür ile ilişki kurmanın dolaylı bir yoludur (Beşirli, 2010). Ulusal literatür incelendiğinde “Dünya Mutfakları” içerisinde en çok adı geçen mutfak kültürleri arasında Çin, Fransız, Türk ve İtalya mutfakları yer almaktadır (Girgin ve diğ., 2017). Aşağıda dünyaca ünlü mutfak kültürlerinden birkaçı kısaca açıklanmıştır.

Çin mutfacı: Ülkede pirinç, soya, balık, çay özellikle (yeşil çay, beyaz çay, oolong çayı vs.), mantar, sebze ve etler çok tüketilen besin maddeleri arasındadır. “Pekin ördeği” Çin’in en çok bilinen yemeklerindendir (Tezcan, 2000: 8). Çin’in kendi içerisinde de oluşmuş zengin yerel mutfakları vardır. Çin de Pekin, Kanton ve Secuan olmak üzere üç ayrı bölgede farklı lezzetler dikkat çekmektedir. Çin’in başkenti olan Pekin’de şarapla yapılan yemekler; Kanton bölgesinde, tatlılar ve deniz ürünleri ön planda yer almaktadır. Secuan da ise acılı yemeklerin çokça tüketildiği bilinmektedir (Belge, 2001).

Japon mutfağı: Bir Asya mutfağıdır. Göz dolduran süslü mutfakları ile bilinir. Balık tüketimi, pirinç, soya ve soya sosu, yeşil çay en çok tükettikleri arasında yer almaktadır. (Belge, 2001). Pilavı çeşni ya da tuz eklemeyen pişirdikleri; pirinci ise bazen haşlayarak bazen buharda nadiren de kızartarak salatalarına, balığa, sushi malzemesine ve neredeyse her yemeğe ekleyerek yedikleri bilinmektedir. Yetişkinlerin pirinci günde üç öğün, gençlerin ise bir veya iki öğün tükettikleri bildirilmektedir (Ashkenazi ve Jacob, 2003: 30).

Meksika mutfağı: Meksika mutfağında hamur işlerinin hakim olduğu, biber ve domatesin yemeklerinin vazgeçilmezleri arasında yer aldığı ve sosların, peynirin, avokadonun çok tüketildiği aynı zamanda acılı yemeklerin tercih edildiği bilinmektedir. Meksika'nın milli içkisi ise Tekila'dır (Akman ve Mete, 1998: 63). Tortilla, fajita, çorba ve balık çeşitliliği ile Meksika mutfağı da dünyanın en önemli mutfakları arasında yer almaktadır (Girgin ve diğ., 2017).

Hint mutfağı: Baharatın cenneti olarak bilinmektedir (Girgin ve diğ., 2017). Baharatlar arasında köri ön plana çıkmaktadır. Tavuk, kırmızı et ve balık tüketilmektedir. Yemeklerinde özellikle kızartmalarda hardal yağı ve hindistan cevizi yağı tercih edilmektedir. Pirinç en çok tüketilen besin maddelerindendir. Özellikle basmati pirinci yaygın olarak kullanılmaktadır (Belge, 2001). Bir sokak yemeği olarak bilinen Türk mutfağındaki halka tatlıya benzeyen şerbetli jalebi tatlısı ve Hint mutfağının klasiklerinden olan masala sosuyla pişirilen kırmızı et veya tavuğun kullanıldığı tikka masala yemeği de her daim tüketilen ve bilinen lezzetleri arasında yer almaktadır.

Yunanistan mutfağı: Zeytinyağının bolca kullanıldığı Akdeniz mutfakları arasında yer almaktadır. İncir, üzüm, portakal ve zeytin yemeklerde bol miktarda kullanılır. Ülkede alkol kullanımının fazla olmasından kaynaklı meze, peynir ve balık kültürü de yaygındır. Aynı coğrafyada bulunmaları sebebiyle kültürel etkileşim sonucu, Yunan yemekleri ile Türk yemekleri arasında tatlarda benzerlikler ve bazı yemeklerin de bire bir aynı olduğu dikkat çekmektedir. Bu duruma örnek olarak, kuru fasulye, etli yemekler, zeytinyağlı yemekler ve Türk kahvesi verilebilir. Sevilen diğer yemekler musakka, güveç, çorba çeşitleri ve salatalarıdır. Yemeklerde bol miktarda baharat kullanılmaktadır (Tezcan, 2000: 9).

Fransa mutfağı: Dünyanın en çok bilinen mutfakları arasında yer almaktadır. Fransızlar, yemek pişirmeyi sanat olarak değerlendirmektedir. Fransız aşçıları genellikle eti şarap

kullanarak marine ederler ve aynı zamanda şarabın yemeklerin yanında çok sık tüketildiği bilinmektedir. Şarap ve peynir uyumu Fransız mutfağı için önemlidir (Yıldız, 2016: 3). Fransa mutfağı denildiğinde ilk olarak akla gelenler arasında ekmek çeşitleri, çikolata, şarap, peynir, trufflee mantarı ve dünyaca kabul görmüş soslarıdır. Bunun yanında şu an mutfaklarda kullanılan birçok terim ve pişirme tekniği de (bain marie, saute, soufflé, ala carte, aperitif, caramelize, confit, marinade, julienne, brunoise, canape, crepe vs.) Fransız Mutfağına özgüdür (Girgin ve diğ., 2017).

İtalya mutfağı: Pasta olarak adlandırdıkları spaghetti, pizza, lazanya ve ravioli gibi hamur işleriyle meşhurdur. Sofralarında Akdeniz ülkelerinin zengin salataları, zeytinyağlı yiyecekleri, balık ve deniz ürünleri önemli bir yere sahiptir. Yemeklerde yaygın olarak şarap tüketilmektedir (Tezcan, 2000: 8). Ayrıca özellikle parmesan ve mozzarella olmak üzere çok sayıda peynir çeşitleri, cappuccino ile espresso gibi kahveleri ve tatlı olarak da taze meyvelerle yapılmış son derece lezzetli İtalyan dondurması çok bilinenler arasındadır (Girgin ve diğ., 2017). Balzamik sirke, risotto ve uluslararası üne sahip olan tiramisu da önemli değerleri arasında yer almaktadır (Barrell ve Wright, 2015: 11).

İspanya mutfağı: İspanya mutfağı denildiğinde akla ilk olarak; malzemelerin taze oluşu, arkadaşlarla ve aileyle yemekte uzun zaman geçirme ve zengin yemek kültüründen faydalanma gelmektedir. Bununla birlikte zeytinyağı, ekmek ve sarımsak bol miktarda kullanılmaktadır (Edelstein, 2011: 211). Tortilla, paellaya, churros, soğuk gazpacho çorbası ile dünyaca ünlü İspanya mutfağı köklü bir geçmişe sahiptir (Girgin ve diğ., 2017). Deniz ürünleri çokça tüketilmektedir. Aynı zamanda sığır eti, meyve ve sebzeler kadar tavuk da İspanyolların mutfağında önemli bir yere sahiptir. Ayrıca topraklarında zeytin, narenciye ve şaraplık üzümün bol miktarda üretildiği bilinmektedir (Christian, 2002: 10).

1.2. Gastronomi Turizmi

Long (2003: 21) gastronomi turizmini, farklı mutfak kültürlerine ait olan yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirme yöntemleri, sunumu, yeme içme usulü, öğün sistemleri kısaca o mutfağa ait geleneksel özelliklerini keşfetmek amacıyla gerçekleştirilen bir turizm şekli olarak tanımlamaktadır. Turizm literatüründe farklı ve özgün olan yiyecek ve içecekleri deneyimlemek amacıyla gerçekleştirilen seyahat hareketliliğini tanımlamak için “gastronomi turizmi”, “mutfak turizmi”, “beslenme turizmi”, “gurme turizmi”,

“gastronomik turizm”, “yiyecek turizmi” ve “şarap turizmi” gibi kavramlar kullanılmaktadır (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2008). Gastronomi turizmi, turistin gezileri esnasında yemek ve gıda ile ilgili gerçekleştirdiği tüm aktiviteler olarak ifade edilebilir. Hall ve Sharples (2003: 10), gastronomi turizmini gerçekleştiren gastro turistlerin destinasyon ziyaretlerindeki motivasyon nedenlerini;

- Özel olan bir yiyeceği tüketme arzusu,
- Belli bir yöreye ait yerel bir ürünü tatma arzusu,
- Belirli bir aşçının hazırlamış olduğu bir yemeği deneyimleme arzusu olarak açıklamaktadır.

Uluslararası Mutfak Kültürü Derneği (International Culinary Tourism Association), mutfak turizmi deyince aklımıza yalnızca lüks restoranların, yüksek fiyatlı yiyeceklerin ve şarapların gelmemesi gerektiğini açıklamaktadır (Küçükkömürler ve diğ., 2018). Aynı zamanda gastronomi turizmi aktiviteleri arasında fabrikaları gezmek, restoran, kafeterya, bar ve çay servisi yapan işletmelerdeki yemekleri ve içecekleri tadımlamak, köylü pazarlarını gezmek, atölye çalışmalarına ve konferanslara katılmak, şarap veya diğer içecekleri tatma faaliyetlerinde bulunmak, bağ veya meyve bahçelerini, festivalleri ziyaret etmek gibi yeme-içme kültürüyle alakalı çok çeşitli faaliyetler yer almaktadır (Smith and Costello, 2009; Povey, 2011). Mutfak turizmi; “yakın ya da uzak fark etmeksizin benzersiz yiyecek ve içecek deneyimleri kazanarak bunlardan keyif alınması” olarak da ifade edilmektedir (Sökmen ve Özkanlı, 2018).

Gastronomi turizminde fiziksel, kültürel, sosyal ve prestij olmak üzere dört farklı motivasyon vardır. Fiziksel motivasyonda canlının hayatta kalabilmesi için yiyecek ve içeceklerden faydalanması gerekir. Turist hem yaşamını sürdürebilmek hem de seyahat edebilmek için yemek yemelidir. Kültürel motivasyonda, destinasyonu ziyaret eden turist in yöreye ait kültürü öğrenmek için o kültüre ait lezzetleri yemek istemekte ve yöresel lezzetleri tadarak motive olmaktadır. Bu sebeple yiyeceklerin üretim mekanları, yöreye ait yöresel yiyecek ve içeceklerin ikram edildiği restoranlar, sunum şekli ile festivaller önemli bir yere sahiptir. Sosyal motivasyonda turist in gastronomi faaliyetinde aktif şekilde yer alması gerekir. Gastronomik faaliyete katılan birey sosyalleşerek motive olur. Son motivasyon aracı ise prestijdir. Birey, destinasyona has edindiği tecrübeleri ve deneyimlerini yer aldığı ortamlarda paylaşır ve bu şekilde kendisine prestij sağlar (Guzman and Canizares, 2011).

Avrupa’da gastronomi turlarının özellikle yoğun olduğu ülkeler Fransa, İspanya, İtalya, Portekiz ve İrlanda’dır (Kesici, 2012). Yemeklerin pişirilme tekniklerine yönelik eğitimleri kapsayan gezi turlarına örnek bölgeler arasında Fransa, İtalya ve İspanya gösterilebilir. Bu bölgelere düzenlenen turlar genel olarak yapılacak yemeğin ön hazırlığını ve şarap tadımı aktivitelerini içerir. Aynı zamanda bir bölgeye ait yöresel yemeği yemek ya da dünya çapında tanınan bir şefin hazırladığı lezzeti tadımlamak ve yemeklerin ön hazırlığını izleyebilmek amacıyla turlar düzenlenmektedir. Örneğin; İtalya’da zeytinyağı, Fransa’da peynir ve İspanya’da tapas yöresel lezzetlerini tatmak için düzenlenen geziler mevcuttur. Özellikle sadece o bölgeye has ürünleri tatma ve o ürünlerin üreticileriyle bir araya gelme fırsatı sunan turlar arasında Kosta Rika’ya yapılan kahve turları, Japonya ve Sri Lanka’ya düzenlenen çay turları, Belçika ve İsviçre’ye yapılan çikolata turları önemli örnekler arasında yerini almaktadır. Mutfak turizmi sadece bireysel gezen turistler veya küçük gruplar ile sınırlandırılmamalıdır. Aşçıların ve alanla alakalı uzman kişilerin de eğitim, öğretim ve yarışma maksadıyla katılım sağladıkları seyahatler bu turlar kapsamına alınmalıdır (Yüncü, 2010; Özer, 2013).

Gastronomi turizminin; bireylerin destinasyonlara seyahat düzenlemelerindeki motivasyon sebepleri arasında yer alan yöresel yiyecek ve içecekleri, geleneksel malzemeleri, üretim teknikleri ve geleneksel sunumu kısacası tüm mutfak geleneklerini izlemek belki yaparak, yaşayarak, tadarak deneyimlemeye aynı zamanda eğlenceli ve verimli zaman geçirerek sosyalleşmeye olanak sağladığı söylenebilir.

1.2.1. Gastronomi Turizminin Gelişimi

Gastronomi turizmi, destinasyona ait tarih, yöresel kültür, yiyecek ve içeceklerin arkasındaki hikâyeyi görmek isteyen kişilere yönelik gerçekleştirilmektedir (Koufadakis ve diğ., 2020: 85). Gastronomi turizmi; destinasyonları ziyaret eden turistlere, yöre halkı, kültürü ve geleneksel mirası ile doğrudan bir bağlantı kurarak zengin ve doğal bir deneyim yaşama olanağı sağlar. Bölgesel kimliğin ve geleneksel mirasların tanıtılmasıyla beraber ekonomik kalkınmanın da artış göstermesi son yıllarda gastronomi turizmine olan ilginin artmasına katkı sağlamıştır. Dünya genelinde gün geçtikçe daha fazla destinasyon, kendilerini gastronomi turizmi destinasyonları olarak konumlandırmaya çalışmaktadır (Umedovna, 2021: 239).

Hall ve Mitchell (2005), gastronomi turizminin 1970’li yıllarda büyük bir gelişim gösterdiğini açıklamaktadır. Bununla birlikte alternatif bir turizm çeşidi olan gastronomi turizminin gelişmesini etkileyen faktörler arasında: bireylerde farklı ve özel bir tat alma arayışının ve isteğinin gelişmesi, yaşam tarzlarında oluşan değişim, bireylerin yiyecek ve içeceklerle daha kolay ulaşabilme durumu ve aynı zamanda gelişen teknoloji ve dünya çapında tarım reformlarının başlaması yer almaktadır. Sharples (2003) ise gastronomi turizminin gelişim göstermesindeki faktörlerin arasında insanların eskisi gibi evde yemek yeme yerine daha çok ev dışındaki başka ortamlarda yemek yeme isteğinin oluşması ve gastronomiyle alakalı şovları izlemek gibi arzularının artış göstermesi olduğunu ifade etmektedir.

Bir destinasyonda yiyecek içecek firmaları, turistlerin yeme-içme ihtiyaçlarını karşılarken aynı zamanda kaliteli güzel zaman geçirmelerini de sağlamalıdır. Ziyaretçilere, destinasyona ait yöresel mutfaklarını kaliteli personel ve iyi bir hizmetle sunan yiyecek-içecek işletmeleri gastronomi turizminde memnuniyeti sağlarken gastronomik farkındalığın oluşmasına da hizmet etmiş olur. Böylece turistlerde bölge ile ilgili olumlu bir imajın oluşmasına ve dolayısıyla gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlanmış olur (Yarış, 2014).

İtalya ve Fransa mutfakları tat, sunum, çeşitlilik ve yiyeceklerin kalitesi gibi özellikleri ile tanınmakla birlikte aynı zamanda şarap turları ve yemek pişirme eğitimleri gibi gastronomik faaliyetlerini de sunarak turizm faaliyetinin etkisini artırmaktadır. Ek olarak Tayland örneğinde; ürünlere kolay şekilde erişim sağlayabilme, fiyatların güncel ve uygun olması, İngilizce menü seçenekleri ile hizmet sağlayan personelin güler yüzü, açık ve anlaşılır bir beden dili kullanması bölgede gastronomi turizminin hareketlenmesine öncülük eden faktörler arasındadır. Zengin kültürel bir mirasa sahip ülkeler, yerel mutfağını tanıtmak için çaba göstermelidir. Bunun için yaratıcılık, uzmanlık ve bilgiye ihtiyaç vardır. Aynı zamanda destinasyonu ziyaret eden turistlerin zihnindeki imaj ve nedenleri dikkatle incelenmeli ve çözümler üretilerek hizmet kalitesi artırılmalıdır (Ab Karim and Chi, 2010).

İnsanların bulundukları çevreyi benimseyerek tarımı geliştirme çabaları ve tarımsal faaliyetlerin gelişmesi, farklı olan diğer kültürleri merak etme, öğrenme, deneyimleme duygusunun artması, kültürlerarası etkileşimin ve kültür hâkimiyetinin önem derecesinin

artması, küreselleşmenin başlaması, Duygusal ve farklı deneyimler yaşama isteğinin artış göstermesi gibi kültürel ve teknolojik sebeplerin etkisiyle gastronomi turizmi günümüzdeki halini almıştır (Boniface, 2003: 14).

Gastronomi turizmi, küreselleşen günümüz dünyasında turizm destinasyonunun çekiciliğinin hızlı şekilde gelişen bir bileşeni haline gelmiştir (Küçükkömürler ve diğ., 2018). Gastronomi turizminin pazarlanmasına yönelik çalışmalar, konuya özen gösteren bölgelerce geliştirilmektedir. Yani ziyaretçilerin bölgesel lezzetleri destinasyonlarda deneyimleyerek yeni lezzetlerin farkına varmak istemeleri konaklamanın ve gastronomi turizminin değişip gelişmesine ortam hazırlamıştır (İbiş, 2021).

Yerel ve yabancı turistlerin gastronomi turizmine büyük önem gösterdiğinin farkına varan hizmet sağlayıcılar, mekanlarında gastronomi unsurlarına daha çok yer vermişlerdir (Akkuş ve Yordam, 2019). Aynı zamanda gastronomi alanında belli bölgelerde açılan müzeler, gastronomi turizminin gelişim gösterdiğinin en temel kanıtlarındandır (Öney, 2013).

Tüm bilgiler doğrultusunda anlaşıyor ki insanın varlığını koruyup sürdürebilmesi için fiziksel ihtiyaçlar olarak nitelendirilen yeme ve içme davranışlarını gerçekleştirmesi gerekmektedir. Fakat bu arada hızla değişen ve gelişen yaşam koşulları ve buna bağlı olarak değişen ihtiyaçlar ortaya çıkmaktadır. Bireylerin ihtiyaçlarını karşılama noktasında sahip oldukları o yöreye ait doğal kaynaklarına, yöresel yemek ve içeceklerine, yemek hazırlama aşamasında kullanılan araç gereçlere, sunum ve sofraya kurallarına kısacası geleneksel mutfak kültürlerine sahip çıkmaları gerekmektedir. Bunun yanında geleneksel mutfak kimliğini aslına uygun olarak sonraki nesillere öğretmek aktarılmasını sağlamak bu şekilde tahrip ve yok olmasını engelleyerek sürdürülebilirliğine katkı sağlayacaktır. Böylece turistlerin destinasyon seçimlerinde yöresel mutfak kültürlerinin etkili olduğu düşünüldüğünde bu durumun gastronomi turizmine ve gastronomi turizminin gelişimine olumlu katkılar sağlayacağı söylenebilir.

1.2.2. Gastronomi Turizminin Faydaları ve Avantajları

Gastronomi turizminin, bir destinasyonda bulunan birçok paydaşa olumlu etkileri vardır. Bunlardan bazıları: tur operatörleri, konaklama işletmeleri, bar, kafe ve restoran gibi bütün yiyecek-içecek işiyle uğraşan işletmeler, tarımsal faaliyetleri gerçekleştiren

işletmeler, yemek rehberleri, yerel yiyecek ve içecek üreten bireyler, gastronomiye ilişkin medya ürünleri, aşılık eğitimi veren kurumlardır (ağlı, 2012; ner, 2014: 27).

Gastronomi turizminin yani gastronomi deneyimleri için yapılan seyahatlerin, destinasyon pazarlamasında büyük rolü vardır (Yarış, 2014: 14). Mutfak turizmi, yöre mutfaklarının yemekleri ve içecekleri sayesinde farklı kültürel özelliklere sahip toplumların birbirlerini tanımalarına olanak sağlar. Aynı zamanda gastronomi turizmi; bir destinasyonda turistlere yönelik kaynakların sayıca fazla oluşu, eğlence hizmetini daha iyi sunabilmesi, ziyaretçilerin hoşnut olmaları, nüfusu, üretim potansiyeli ve ürün satışının sağlanması, zenginlik ve huzurun devamlılığına ve gelişmesine olumlu katkı sağlamaktadır (Lopez ve Martin, 2006: 171).

Çalışkan (2013: 41)'a göre destinasyonların kültürel özelliklerini aslına bağlı kalarak yansıtmaları, o yöreye rekabet avantajı sağlar. Kültürleri arasında olumlu etkileşimlerin oluşması, ekonomik ve toplumsal kalkınmanın gerçekleşmesi sürecinde oldukça önemlidir. Aynı zamanda bölgeye bütün bir yıl boyunca ziyaretçilerin gelmesine sebep olur (Ateş, 2014: 15). Gastronomi turizminin geliştiği bölgelerde bölge ekonomisinin de gelişme gösterdiği bilinmektedir. Mutfak turizmi bölgeye ait yiyecek ve içeceklerin korunması ile devamlılığının sağlanması açısından da yarar sağlar (Güzel şahin ve nver, 2015: 73). Bununla birlikte yerel üreticilerin ekonomik seviyelerinin yükselmesine ve bunun da etkisiyle daha kaliteli yiyecek içeceklerin üretilmesine olanak sağlar (zmc, 2018: 19).

Gastronomi turizmi, yöresel veya ulusal mutfağın markalaşmasına avantaj sağlar (Aslan ve Aktaş, 2011: 363). Aynı zamanda gastronomi turizmi aracılığıyla destinasyonu ziyaret eden turistlere bölgenin has mutfak kültürünün, yöresel kimliğine sadık kalınarak sunulması halinde turistlerin ikram edilen yiyecek ve içecekleri yerinde tadarak gerçek bir kültürel deneyimi yaşamalarına olanak sağlayabilmektedir (Okumuş, ve diğ., 2007: 254-255). Destinasyonu ziyaret eden turistler ile yerel halk arasında oluşan olumlu etkileşimlerin duygusal bir bağa sebep olacağını bu sayede bölgenin tanınmasına ve buna bağlı olarak ziyaretçi sayısının artmasına fayda sağlayabileceği düşünülmektedir (Bykkuru, 2019). (World Food Travel Association) WFTA (2013), gastronomi turizminin destinasyonlara sağladığı faydaları olarak;

- Ziyaretçi sayılarında artışın olması dolayısıyla (oda, yiyecek ve içecek, uçak koltuğu vb.) satışlarında da artışın yaşanması,
- Medyada çıkan reklamların sayılarında artışın olması,
- Yeni bir rekabet avantajı veya farklı satış tekliflerinin gelmesi (yöreye özgü geleneksel yiyecek ve içecek konularında vs.).
- Vergi gelirinin artması,
- Turizm açısından toplumun bilinçlenmesi,
- Yörede mevcut yiyecek ve içecek kaynaklarına karşı farkındalığın artması ve öneminin anlaşılması şeklinde kısaca açıklamıştır (Bayer, 1992: 5).

Mutfak turizmi, uygulama kolaylığına ve enteresan bir doğaya sahip olan kırsal alanlar için alternatif olanaklar sağlayan bir turizm çeşididir. Aynı zamanda bölge zengin bir besin çeşitliliğine sahipse yöre halkı o ürünleri ön plana çıkararak ziyaretçileri yöreye çekebilmek için bir araç olarak da kullanabilmektedir (Quan and Wang, 2004). Bununla birlikte ikonik yiyecek ve içeceklerin kullanılması ziyaretçi sayısının ve buna bağlı olarak yöre halkının elde edecekleri gelirin artmasını sağlayacak bir imajın oluşmasına destek sunabilmektedir (Sims, 2009; Sarıışık ve Özbay, 2015).

Gastronomi turizminin bir destinasyonu ortaya çıkarmanın ve pazarlamanın değişmez bir parçası olduğu ele alındığında ziyaretçilerin tamamıyla yerel kültüre adaptasyonunun sağlanması gerektiği fikri de önem kazanmaktadır. Bir destinasyonda gerçekleştirilebilecek turizm faaliyetleri, direkt ve dolaylı olarak istihdam ve ekonomik gelir sağlamaktadır. Gastronomi turizmi, turistlerin deneyimlerine katkı sağlayacağı için büyük önem taşımaktadır (Işını ve Yalçın, 2020). Gastronomi turizmi; ziyaretçiler için neyi, nerede yediklerini ifade etmesi açısından değerlidir. Bu noktalara önem vererek imaj oluşturma çalışmalarına ihtimam gösterilmelidir. Bunun yanında gastronomi turizminin ekonomiye katkılarını yalnızca ziyaretçiler üzerinde yoğunlaştırmamak doğru olacaktır. İyi geliştirilmiş ve planlanmış bir çalışma, tüm bireylere ve çevreye katkı sunabilir (Yazıcıoğlu ve diğ., 2019).

Ziyaretçilerin artan sosyalleşme beklentileri nedeniyle kafeler yalnızca yemek yenerek fiziksel doyum sağlanan alanlar değil aynı zamanda eksiksiz bir gastronomik deneyim sunabilen mekanlar haline gelmiştir. Kaliteli yemek, turistlere ve ziyaretçilere eşsiz deneyim sağlayan son derece yaratıcı ve yenilikçi alandır. Gastronomi turizmi ve

gastronomik faaliyetler; alışveriş merkezleri, yerel marketler ve restoranlar ile fast food mekanları gibi geniş bir faaliyet yelpazesini bünyesinde barındırmaktadır (Deveci ve diğ., 2013). Anlaşıldığı üzere gastronomi turizmi bireylere eşsiz bir eğlence ve ziyafet deneyimi sunarken aynı zamanda bireylerin gastro turlarda sosyalleşmesini çevre edinmesini sağlamaktadır.

Gastronomi turizminin; sosyal ve kültürel ilişkileri geliştirdiği, turizm sektörünü hareketlendirdiği, bölgenin ekonomik parametrelerine destek sağladığı (Şahin ve Ünver, 2015), turistlerin yerel topluma katılımına fırsat sağladığı, kentlere yaşanan göçü azaltarak çarpık kentleşmenin önüne geçtiği, sürdürülebilir bir sektör olduğu için yıl boyu devam ettiği söylenebilir (Şimşek ve Akdağ, 2017).

Özet olarak bir destinasyonun kültürel miraslar açısından zengin olması o destinasyona olan ilginin ve rağbetin artmasına avantaj sağlayacağı söylenebilir. Destinasyondaki doğal ve kültürel kaynakların doğru kullanılarak korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması sonucu hem yöre halkının iş olanaklarının artması ve maddi açıdan gelir elde etmesi hem de ziyaretçilere o yöreye ait lezzetlerin kendi doğal ve kültürel kaynaklarından yerinde ve yöresel kimliğine uygun hazırlanarak sunum yapılması imkanı sunar. Böylece ziyaretçilerin farklı destinasyonlara ait yöresel mutfak kimliklerine özgü ikramları yerinde tadımlamaları eşsiz, farklı, otantik, yöresel olarak tanımlayabilecekleri bir deneyim fırsatı sağlar. Sonuç olarak; Farklı ve yöresel lezzet arayışında olan ve bu lezzetleri kültürel özelliklerine uygun mekanlarda deneyimleyen ziyaretçilerin duydukları haz, huzur, heyecan ve memnuniyetin sonucunda destinasyona kazandıracağı gastronomi turlarının sayılarındaki artış yöre ve yöre halkına dolayısıyla ülkeye sosyal, ekonomik, kültürel gibi birçok açıdan fayda sağlayacağı düşünüldükçe gastronomi turizminin destinasyonlar için önem arz ettiği söylenebilir. Ancak gastronomi turizminin gelişmesinin beraberinde birtakım sorunları doğurabileceğini söylemek yerinde olacaktır. Bu sebeple yöre halkının hizmet sunarken, turistlerin veya ziyaretçilerin de planladığı faaliyetleri uygularken çevrenin ve ekosistemin korunmasına önem göstermesi gerekmektedir.

1.2.3. Bir Destinasyon Cazibesi Olarak Gastronomi Turizmi

Farklılaşma, üreticilerin hizmetlerinin eşsiz ve rekabet ortamından uzak olduğunu ifade etmek için kullanılan stratejiler bütünü olarak bilinmektedir. Bu farklılaşma durumunu

gerçekleştirebilen üreticilerin gelirlerindeki değişim, gözle görülebilir düzeydedir. Konu ile ilgili birçok yaklaşım bulunmakla birlikte kaynak temelli görüşe göre bir ürünün tüketici tarafından kabul görmesi, o ürüne yüksek talebin bulunması ve ürünün taklit edilemiyor olması sonucu yüksek rekabet ortamı oluşabilmektedir (Arslan ve Kaynakçı, 2017).

Her bir yöre birbirinden farklı birtakım özelliklere sahiptir. Mutfak kültürü yöreleri birbirinden ayırt etmemize yardımcı olan en mühim öğelerden olup yörenin geçmişiyle geleceği arasında köprü vazifesi görmektedir (Toksöz ve Aras, 2016: 174).

Bir bölgenin destinasyon olabilmesi için beş maddeden oluşan turizm ürünü özelliklerine sahip olması gerekir. Bunlar; “Çekicilik”, “Ulaşılabilirlik”, “Turizm İşletmeleri”, “Etkinlikler” ve “İmaj” olarak sınıflandırılmaktadır. Çekicilik, turistin bir yeri başka bir yere tercih etmesini etkileyen turizm ürünü faktörüdür. Ulaşılabilirlik, destinasyonda arzu edilen ürüne veya hizmete zor ya da kolay ulaşılma derecesi olarak açıklanır. Turizm işletmeleri, ziyaretçilerin tercih ettikleri destinasyonlarda hizmet alabilmelerini sağlayacak konaklama veya yiyecek içecek işletmelerini kapsar. Etkinlik; destinasyondaki fuar, festival, sergi gibi etkinliklerdir. İmaj ise destinasyonun bireylerde bıraktığı etkiyi ifade eder (Şengül ve Türkay, 2016: 87).

Bir destinasyonun mutfağı diğer destinasyonlar ile rekabet edebilmesi açısından büyük bir önem arz etmektedir. Yörenin mutfağını oluşturan malzemelerin ona has olması da elde edilecek gelirin artmasına ve bu şekilde yörenin ekonomik olarak daha güçlü olmasına katkı sağlar (Kızılırmak ve diğ., 2016). Gastronomi turizmi; turistlerin gittikleri destinasyonlarda o yöreye ait yeme içme ile ilgili tüm aktivitelerini, deneyimlerini ve tecrübelerini anlatan bir kavram olarak ifade edilir (Karim ve Chi, 2010: 532). Yani mutfak kültürü destinasyonların popüler olmasını sağlayan unsurlardandır (Özdemir, 2007: 24). World Food Travel Association’ın (2020) raporuna göre genel olarak dünyada turistlerin %80’i destinasyon seçimi yaparken o yörenin kültürel mutfağına ehemmiyet verdikleri belirtilmiştir. Türkiye’de ise gastronomi turizmi kapsamında gezi aktivitelerine katılan turistlerin %88’i destinasyon seçimi yaparken iyi yemeğe önem vermektedir. Gastronomi turlarına katılan bireylerin, diğer turizm çeşitleriyle kıyas edildiğinde %25 daha çok para harcadıkları dikkat çekmektedir (Hürriyet, 2019). Öyle ise kültürel miraslar çatısı altında değerlendirilen mutfak mirasının o bölgeye özgü yiyecek ve içecekleri,

geleneksel sunuma uygun olarak ziyaretçilere ikram etmek aynı zamanda öz kimliğine sadık kalarak nesilden nesile aktarılmasını sağlamak böylece bölgenin mutfak kimliğini korumak destinasyonun çekiciliğinin artmasına ve gastronomi turizmine katkı sağlayacağı ifade edilebilir.

1.3. Yöresel Mutfak Kültürü

Kültürel miras en basit şekliyle, “bir neslin kendinden sonra gelen nesillere bıraktığı her şey” anlamını içermektedir (Türk Dil Kurumu Sözlüğü, 2019). Kültürel miras; geçmişten günümüze aktarılmış tarihsel, sanatsal, bilimsel, estetik, antropolojik ve etnolojik bakış açılarından evrensel değer taşıyan, oluşumunda bireyin yaratıcılığının etkisi olan, insan emeğiyle bazen de doğal etkenler ile oluşan, taşınabilen ile taşınamayan yapıları kapsayan, estetik ve sanatsal değeri olan unsurlardır. Aynı zamanda kültürel miras; el sanatları ve yemek yapım teknikleri de dâhil olmak üzere halkın tamamına mal olmuş sanatların, özüne bağlı kalarak değişmeden kuşaktan kuşağa aktarılan, insanların yaşayışlarını ve inanışlarını etkileyen örf, adet, gelenek, göreneklerden oluşan, değerlerin tümüdür (Deniz ve Diker, 2017: 10). Kültürel mirası iki alanda incelemek mümkündür. Somut olan kültürel miraslar; bunlar tarihi binaları, çiftlikleri, kaleleri, evleri, müzeleri ile arkeolojik kalıntıları kapsar. Somut olmayan kültürel miraslar ise geçmişin izlerini taşıyan gelenek ve görenekleri, müzik ve müziğe eşlik eden dansları, el sanatlarını, halk oyunlarını, dil, din, festivalleri, yemek pişirme tarzlarını ve mutfak kültürlerini içine almaktadır (Okuyucu, 2011: 37). Somut olmayan kültürel miras kapsamında yer alan mutfak kültürü toplumların kendilerini tanıtmada önemli bir unsurdur. Bununla birlikte mutfak kültürü; yöre insanının yeme içme ihtiyaçlarının karşılanmasına yardımcı olan gıdalar ve bu gıdaları hazırlama süreci, pişirme teknikleri, muhafaza edilmesi, bu süreçte kullanılan araç gereçleri, sofrada ve mutfak ile alakalı tüm uygulama ve inanış şekillerini anlatmaktadır (Kesici, 2012: 34).

Bir grubun veya çok sayıda farklı kimliklerin oluşturduğu mutfak; inançların, gündelik yaşamın ve değerlerin sembolüdür. Mutfak alışkanlıkları, ülkelerin coğrafyası ile yakından ilişkilidir (Çalışkan, 2013). Örneğin, denize kıyısı bulunan ülkelerin deniz ürünleri ile ünlü olduğu bilinmektedir veya geniş meralara sahip yörelerde hayvancılığın yaygın olması ve buna bağlı olarak etli yemeklerin hakim olduğu bir mutfak kültürü ile karşılaşmak yüksek ihtimaller arasında yer alır.

Richards (2003), yemeğin kimlik arayışında önemli bir faktör olduğunu ve yörenin kültürünü anlamamızda kilit görevi taşıdığı değerlendirmesini yapmıştır.

Yöresel mutfakların tanımlanmasında literatürde birçok yorum yer almaktadır. Şengül ve Türkay (2015: 600) çalışmalarında yöresel mutfacı; yöreye ait yerel yiyecek ve içecekler ile yöre halkının inançlarının birleşmesi sonucunda oluşan, yöresel mutfak kimliğine özgü teknikler ile pişirilerek sunumu yapılan, dini ve milli duygularla hazır hale getirilen yiyeceklerin tamamı şeklinde açıklamaktadır.

Geleneksel mutfak, halk kültürünün en ehemmiyetli unsurlarındandır ve mutfacın temelini bölgenin coğrafi özelliklerine bağlı olarak yetişen besinlerin en saf haliyle yemeklerde kullanılması meydana getirmektedir. Bünyesinde yerel özellikleri barındıran mutfakta gerçekleştirilen uygulamalar bireyin yeme içme ihtiyacıyla birlikte yaşamın devamlılığını sağlamaktadır. Bunun yanında yöresel mutfacın oluşmasında önemli faktörler arasında yörenin iklim özellikleri, hayvan besiciliğine uygun olması ve yörenin avlanma imkânlarına sahip olması etkilidir. Aynı zamanda yemek tariflerinin, pişirme yöntemlerinin ve yemeğin sunum şekillerinin belirlenmesinde yöre halkının inanç, gelenek ve görenekleri, yörede yaşamını sürdüren mevcut farklı etnik kökene sahip guruplar ve yerli halkın yeme içme alışkanlıkları yer almaktadır (Gürsoy, 2013: 12).

Türkay ve Genç (2017), yöresel yiyecek ve içeceklerin ait olduğu destinasyona sağladığı faydaları şu şekilde sıralamaktadır.

- Yöredeki yerel girişimci sayısının artması,
- Yöredeki çalışma olanaklarının artması,
- Yörede mevcut yerel yönetimin vergi gelirlerinin artması,
- Yörede tarım ve hayvancılığa verilen önemin artması ve tarımsal ekonominin genişlemesi,
- Yöresel kültürün unutulmaması ve devamlılığı için çalışmaların artması,
- Yöre halkının kültürel varlıklar konusunda bilinçlenmesi ve kültürel varlıkların turizmde değerlendirilebileceği algısının yöre halkında oluşması,
- Yöreyi ziyaret eden turistlerin geri dönerken yanlarında götürdükleri yöresel yiyecek ve içecekler sayesinde yörenin daha fazla kişi tarafından tanınmasına olanak sağlaması böylece yöreyi ziyaret eden turist sayısında artış meydana gelmesi.

Yöresel yiyecek ve içeceklerin genel olarak sağladığı faydaları aşağıda maddeler halinde verilmektedir:

- Bir destinasyona ait yöresel yiyecek ve içeceklerin turistler açısından yöreyi daha cazip hale getirdiği için diğer bölge ya da yörelere karşı avantaj sahibi olmasını sağlar (Au ve Law, 2002: 828).
- Yerel gıdalar; ziyaretçilere gezileri esnasında değişik kültürlerin gelenek ile göreneklerini, örf ve adetlerini anlama, tanıma ve öğrenme olanağı sağlar (Cook ve diğ., 1999: 127).
- Yöresel yiyecek ve içecekler, yörede turizminin gelişmesine ve sürekliliğinin sağlanmasına fayda sağlar (Sims, 2009: 326).
- Destinasyonlara ait yerel ürünler; bireylerin farklı lezzetleri tadımlama, anlama ve öğrenme isteğini canlı tutarak bambaşka bölgelere düzenlenen gezi turlarında artış yaşanmasına ve değişik lezzetlerin keşfedilmesine olanak sağlar (Deveci ve diğ., 2013: 29).
- Yerel ürünler, turistleri ve bölgede yaşayan halkı bir araya getirerek kaynaşmalarına olanak sağlar. Böylece turistlerin bölgede var olan kültürel zenginlikleri tanımalarına ve anlamalarına yardımcı olur (Plummer ve diğ., 2005: 447).
- Yöresel yiyecek ve içecekler, farklı etnik kökenlere sahip bireylerin veya toplumların sosyokültürel açıdan yakınlaşmalarına ve aralarında kültürel etkileşimden kaynaklanan bir bağın meydana gelmesine olanak sağlar (Yüncü, 2010: 27).

1.3.1. Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri

1901 yılında Michelin lastik şirketinin sürücüler için hazırlamış olduğu rehberde çeşitli ülke ve bölgelere ait geleneksel yemeklerin ilk gurme tavsiyeleri arasında yer aldığı bildirilmektedir. Yerel mutfakların turizm faaliyetleri içinde yer edinmeye başladığı tarihler olarak 1920'li yıllar gösterilmektedir. Hayat kalitesinin iyileşmesiyle insanların rutin yaşamlarından artakalan zamanlarını daha verimli değerlendirme arzusu, teknolojiadaki gelişmeler ile birlikte bireylerin yakın bölgeleri merak etmeleri sonucu ziyarete gitmeleri ve gittikleri yerlerde yemek yeme ihtiyaçlarını karşıladıkları gözlemlenmektedir. Turizm aracılığıyla oluşan bu hareketlilikte yerel mutfak

kültürlerinin önemli bir yere sahip olduğu belirtilmektedir (Kızılırmak ve diğ., 2016: 259).

Ziyaretçilerin destinasyon seçimlerini etkileyen faktörleri belirlemek amacıyla yapılan çalışma sonucunda ilk sırada gezilecek yörenin tarihi ikinci sırada kültürel mekanlar ve sosyal hayat özellikleri üçüncü sırada ise yöreye ait yiyecek ve içeceklerin yer aldığı belirtilmiştir (Kınalı, 2014).

Yemek kültürü ziyaretçilerin destinasyonlara düzenlenen turlara katılım sağlamalarının sebepleri arasında yer alan en mühim faktörlerdendir. Destinasyona ait yiyecek ve içecek kültürü ait olduğu bölgenin tarihi, inançları, yaşam tarzı, coğrafi şartları ve toprak yapısı gibi özellikleriyle ilgili bilgi veren bir aracı rolü üstlenmektedir (Acar, 2016: 83).

Levi-Strauss, her topluluğun kendine özgü yöresel mutfak geleneğinin olduğunu belirtmektedir (Çalışkan, 2013: 40). Garzone (2017: 217) göre yemek hem toplumsal statüyü hem de toplumların sahip oldukları yaşam tarzları, gelenekleri, hayat görüşleri, dini inanışları ve yaşantılarıyla ilgili bilgiler vermektedir. Yemek ile alakalı tüm rutinler ve alışkanlıklar ait olduğu milletin, bölgenin ve ırkın özelliklerini taşır ve farklı grupların birbirinden ayırt edilebilmesine olanak sağlar. Öyle ise tecrübe edilen her değişik mutfak aynı zamanda birer farklı kültür olarak değerlendirilmelidir. Farklı kültürleri merak etme ve tanıma isteği, gastronomi turistini kendi toplumları dışındaki toplulukların kültürünü öğrenmeye ve tecrübe etmeye yönlendirmektedir. Bu durum bireyin, yiyecekleri deneyimlerken kültürel etkileşimine ve kültürel gelişimine katkı sunmaktadır (Fields, 2002: 38).

Turistlerin ortalama olarak %88,2'sinin gidilecek yere karar verme aşamasında destinasyonlara has yiyecek ve içeceklerin önemli öğelerden biri olduğunu düşünmesi “yerel mutfak” kavramının daha da mühim bir hal almasını sağlamıştır (Toksöz ve Aras, 2016: 174).

Yöresel yemekler, birey üzerinde bıraktığı etki olarak değerlendirildiğinde otantik, doğal ve geleneksel olarak algılandığı yapılan çalışmalarla da desteklenmektedir (Sims, 2009; Kauppinen-Räsänen, Gummerus ve Lehtola, 2013). Reynolds'a (1993) göre destinasyonu ziyaret eden turistlerin büyük çoğunluğu otantizm arayışındadır. Bu sebeple

gastronomi gezilerinde tercih edilen destinasyonların otantik yemeği ve yöresel lezzetlerinin gastronomi turizmi açısından önemli olduğu söylenebilir.

Gastronomi turizminin gelişmesi için en önemli hususlardan biri, bölge halkının yerel ürünlerini korumasından geçmektedir. Öyle ki gastronomik ürünlerin gastro turistlerin destinasyon seçimlerini etkilediği söylenebilir (Şimşek, Solmaz ve Güleç, 2020). Ayrıca destinasyonlar sahip oldukları gastronomik değeri sayesinde rekabet avantajı kazanmaktadır (Lopez-Guzman ve Sanchez-Canizares, 2012: 64). Bununla beraber, bir bölge ya da yöre halkının yöresel yiyecek ve içeceklerle değeri verdiği için işletmelerinin menülerinde yerel mutfağa yer vermeleri o bölgede marka imajı oluşturmada olumlu sonuçlar verebilir. Öyle ki ziyaretçiler başka bir yerde üretilen ürünlerdense yöresel mutfağa özgü ürünleri tercih ettikleri zaman hem bölgedeki yerel üreticiler desteklenmiş olacak hem de ziyaretçilere, özgün deneyimler elde etme fırsatı sağlanmış olacaktır (Smith ve Hall, 2004).

Toplumların geleneksel varlıklarını koruması, özüne bağlı kalarak ortaya çıkarması ve tanıtmaya çabasının etkisiyle yerel toplulukların zengin ve yerel mutfak kültürlerini yerinde tanıma, tatma ve farklılığın zenginliğini yaşama arzusu destinasyonlara dolayısıyla gastronomi turizmine olan ilgiyi arttırmış ve birçok yiyecek-içecek işletmesinin yöresel yemeklerini menülerinde bulundurma ve aslına uygun olarak servis etmelerine teşvik edici olmuştur. Yöresel yemekler gastronomi turistlerinin bir motivasyon nedenidir. Dolayısıyla gastronomi turistleri bu hizmeti sunan restoranları tercih etmektedirler. Bu sebeple yörenin geleneksel mutfağına has yemekleri ikram eden işletmeler diğeri işletmelere kıyasla daha kârlı konumdadır. Örneğin, Mardin mutfağı özgün ve zengin yerel gastronomik özelliklere sahip eşsiz bir mutfaktır. Bu da gastronomi turizminin geliştirilebilmesi için önemli bir sebeptir (İflazoğlu ve Yaman, 2020).

Rekabetin üst düzeyde olduğu günümüzde destinasyonların pazarlanması birçok hedef ve beklentiyle ilişkilidir ve bu durum güçlükleri beraberinde getirerek komplike bir durumu ortaya çıkarmaktadır. Bu bağlamda ele alındığında yöresel mutfaklar bir destinasyona katkı sağlamak, sunmak ve pazarlamak için eşsiz kaynaklardır (Güzel Şahin ve Ünver, 2015). Gastronomi turizmi, turistlerin deneyim elde etmelerine destek sağlayabileceğinden kültürel turizmin de paydaşısı olarak görülmektedir. Ayrıca

gastronomi turizmi, turizm ile kültür arasında köprü kurarak bölgesel gruplara maddi kazanç sağlamaktadır (Birsen ve Dinç, 2018).

- Yavuz ve Özkanlı (2019), yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine olan etkilerini şu şekilde sıralamaktadır.
- Yöresel yiyecek ve içecekler, toplumların geçmişinden izler taşıyor olması sebebiyle ziyaretçilerde merak uyandırabilir, dikkat çeker bu durum gastronomi turizminin canlanmasına ve aynı zamanda yıl boyu mutfak turizminin devam etmesine olanak sağlayabilir.
- Yerel ürünler, destinasyonların hem ulusal hem de uluslararası arenada tanınırlıklarının artması ve söz hakkına sahip olmaları açısından olumlu katkılar sağlayabilir. Bu da destinasyonların unutulmasını engelleyebilir.
- Yerel ürünler, destinasyonlara düzenlenen gastro turlarının hareketlilik kazanmasına ve mutfak turizmi çerçevesinde yapılan aktivitelerin artmasına fayda sağlayabilir. Böylece yöre halkının ekonomik olarak kazanç elde etmesine yardımcı olabilir.
- Yöresel yiyecek ve içecekler sayesinde destinasyonların çekicilik özellikleri artar. Bu durum mutfak turizminin gerçekleşmesine ve daha aktif olmasına katkı sağlayabilir. Aynı zamanda gastronomi ile alakalı işletmelerin çoğalmasına ve işletmelerin çoğalması da destinasyonda yaşanması muhtemel işsizlik sorununun azalmasına yardımcı olabilir.

Yöresel mutfağa sahip destinasyonlara olan ilginin artması sonucu birçok yiyecek ve içecek işletmelerinin geleneksel mutfak kültürlerine ait yemeklerini menülerine ekledikleri görülmüştür. İşletmelerin bu tutumlarına sebep olarak yöresel yemeklerin menüde bulunan diğer yemeklere oranla daha çok tercih edilmesi olduğu ifade edilmektedir (Aslan, Güneren & Çoban, 2014: 9).

Van Westering (1999: 81), bir destinasyona ait yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizminin gelişmesinde, bölgeye gelen ziyaretçi sayısının artmasında böylece bölgenin kalkınmasında ve yöresel mutfağın sürdürülebilirliğinin sağlanmasında tek başına yeterli bir güce sahip olduğunu ifade etmektedir.

1.4. Çevre Bilincinin ve Sürdürülebilirliğin Geliştirilmesi

Sürdürülebilirlik; bir toplumun, ekosistemin veya süreklilik potansiyeline sahip olan herhangi bir sistemin işlerini kesintiye uğratmadan, bozmadan, fazla kullanıma bağlı olarak tüketmeden veya sistemin hayati öneme sahip ana kaynaklarına aşırı yüklenmeden sürdürebilme yeteneğidir (Karaman, 1996: 102). Aynı zamanda sürdürülebilirlik, bireyin gereksinimlerini karşılarken sonraki nesillerin ihtiyaçlarından ödün vermemesi olarak tanımlanır. Bu tanımdan hareketle turizm, kapsayıcı ve sürdürülebilir ekonomi için oldukça önemlidir. Son on yılda sürekli büyüyen turizm sektörü, dünya GSYİH'sının büyük bir kısmını oluşturmaktadır. Gastronomi sektörü de turizmle olan yakın ilişkisi sebebiyle sürdürülebilir değerleri benimser (Ayaş, 2007).

Sürdürülebilir turizm kavramı ilk kez 1982 yılında Dünya Koruma Stratejisi'nde kullanılmıştır. 1988 yılında Dünya Turizm Örgütü sürdürülebilir kavramını tekrar gündemine alarak, sürdürülebilir turizmin etkilerini ve sahip olması gereken ilkeleri belirlemiştir. Buna göre;

- Kaynakların sürdürülebilir kullanımı ve turizmin doğa temelli olması,
- Biyolojik çeşitliliğin (doğal yapıların ve canlıların) korunmasına katkıda bulunması,
- İsrafin ve atık maddelerin azaltılması,
- Yerel halkın çalışmalara katılımının sağlanması ve yerel halka ekonomik olarak da destek verilmesi,
- Turizm sektörü ile kamu kurumları arasındaki iletişim bağlarının kurulması,
- Çevre bilincini pekiştirecek eğitimlerin verilmesi,
- Turizmin sürdürülebilirliği ile ilgili konuları içeren araştırmaların yapılarak desteklenmesi (Erdoğan ve Yağcı, 2002; Kuter ve Ünal, 2009).

Sürdürülebilir gastronomiyi benimseyen işletmeler, yöreye ait ürünleri mevsime uygun kullanır; yiyecek ve içecekleri sağlık koşullarına uygun olarak temin eder ve üretir; çevreye duyarlı ve sürdürülebilir tarımı destekler; et, balık ve tavuk gibi ürünleri verimli bir tarzda tüketmeye dikkat eder; suyu kullanırken, atık yönetiminde, etkin enerji kullanımında israf etmemek için azami özen gösterir ve gerekli tedbirleri alır ve bu

işletmeler; sosyal eşitlik, sosyal sorumluluk ve adil ticaret konularında kendilerini sürekli geliştirme çabası içindedirler (Jacobs ve Klosse, 2016: 35).

Destinasyonlara ait doğal kaynakların, kültürel değerlerin, tarihsel yapıların korunması ve sonraki nesillere eksiksiz aktarılması sürdürülebilirlik için ilk adım olarak değerlendirilebilir. Bununla birlikte bölge halkının ziyaretçilere hizmet sunarken tüm kaynaklarını doğru kullanması çıkar amaçlı hareket ederek doğaya, kaynaklara, kültürel yapıya zarar vermemesi gerekir. Ziyaretçilerin de destinasyonda çevre kirliliğine sebep olacak ve doğaya zarar verecek davranışlardan kaçınması böylece ekosistemi destekleyerek destinasyona ve destinasyonun sahip olduğu değerlerin korunmasına ve sürdürülebilirliğine katkı sağlamış olacaktır. Aynı zamanda kalkınma planları oluşturmak, gastro turistlerin destinasyondan ayrılırken memnuniyetlerini sağlamak için hizmet kalitesini yükseltmek, çiftçilerin ve üretim yapan bireyleri desteklemek, tanıtımları ve gastronomi alanındaki aktiviteleri (festival, yarışma, kurs, geziler vs.) artırmak, yöresel gıdaları tercih ederek bölge ekonomisine katkıda bulunmak, yöresel mutfağı korumak, israf etmemek veya avlamanın yasak olduğu dönemlerde bu kurala uymak gibi birçok unsur sürdürülebilirliğe katkı sağlamak açısından önemlidir. Hukuki olarak da doğal ve kültürel mirasları güvence altına almak fayda sağlayacaktır.

1.5. Yerel ve Rekabetçi Küresel Standardizasyonu Sağlamak

Gastronomi turizmi, ziyaretçilerin temel motivasyon kaynaklarından birinin yemek olduğu bir seyahattir. Günümüzde istikrarlı şekilde büyümekte olan bu turizm kolu, yoğun ilgi görmektedir (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2017). Küreselleşme ile birlikte artan gıda zincirlerine rağmen bölgesel ve yerel kimliği korumanın bir aracı olarak yerel mutfakların korunmasına önem gösterilmektedir. Turizmde gastronomi ve yerel mutfağa yönelik talebi karşılamanın bir yolu, yerel üreticileri desteklemektir. Bu bağlamda değerlendirildiğinde taze ve doğal ürünler oldukça önemlidir (Küçükkömürler ve diğ., 2018).

1.6. Geleneksel Mirasın ve Yaşam Biçimlerinin Korunması

Kültürel miras, toplumun nesilden nesile aktarılması gereken ortak belleğidir (Arslan ve diğ., 2017). Gastronomik miras ise ortak değer olarak kabul edilen yöresel yemekler olarak tanımlanmaktadır. Bu gıda mirası yemekleri, yemek yapma tekniklerini, tarifleri ve sofrada adabı gibi gelenek ve görenekleri içerir (Bayram, 2018).

Her bölgenin kendine has özellikleri olduğu ve bunlar sayesinde diğer bölgelerden ayrıştığı bir mutfak kimliği vardır. Mutfakların her birinin diğerinden farklı olmasını sağlayan özellikleri o bölgede yaşayan halkın kültürü, dini inanışları, bölgenin florası ve faunası şeklinde açıklanmaktadır. Bütün bu özellikler gastronominin taklit edilemeyen kendine has yöresel kimliğinin oluşmasını desteklemektedir (Atalay, 2016). Bir destinasyona ait gastronomi kimliğinin oluşmasını sağlayan ayırt edici özellikler ne denli değişirse bölgenin beslenme alışkanlıkları da o nispette değişebilmektedir. Bundan dolayı gastronomi kimliğinin korunması kadar sonraki nesillere aktarılması da önem arz etmektedir (Tüfekçi ve diğ., 2016).

Ayrıca beslenme alışkanlıklarının tek tip haline dönüşmesi, besinlerin genetiğinin değiştirilmesi ve bu durumun yaygın bir hal alması, yanlış beslenme sonucunda ortaya çıkan hastalıklarda artış yaşanması gibi faktörler tüketicilerin beslenmeyle alakalı konularda daha bilinçli davranmalarına neden olmuştur. Buna bağlı olarak bireylerin doğal yöntemler ile üretilen, taze, bulunduğu yöreye ait geleneksel besinleri tercih ettikleri belirtilmektedir (Üner, 2014). Son yıllarda bu ve benzer sebeplerden dolayı, yerel ürünleri doğal haliyle korumak ve sürdürülebilirliğini sağlamak ihtiyacı oluşmuştur. Coğrafi işaret yerel ürünleri koruma araçlarından bir tanesidir. Yöresel yiyecek ve içeceklerin coğrafi işaret alması gastronomi turizmi açısından o ürünlerin değer kazanmasını sağlamaktadır. Türkiye’de her bölgede coğrafi işaretle tescillenip koruma altına alınan çok sayıda yiyecek ve içecekler bulunmaktadır (Küçükkömürlü ve diğ., 2018).

Başka bir gerçekte tarih sahnesinin savaflara, işgallere, terör olaylarına, yıkımlara ve benzer pek çok olumsuzluğa tanık olmasıdır. Tüm bu olaylar, insanlık tarihinin mirasını olumsuz bir şekilde etkilemiştir. 20. yüzyılda bu konuda katkı sağlayabilecek uzman kişiler tarafından insanlık mirasını koruma altına almak amacıyla evrensel ilkelerin belirlenmesi için çalışmalar gerçekleştirilmiştir. 1931 tarihli Atina Tüzüğü, insanlık mirasını koruma işlevinin uluslararası düzeyde ve Birleşmiş Milletler kontrolünde gerçekleştirilmesi konusunda önemli tavsiyeler içermektedir ve bu son derece önemli bir adımdır (Öksüz Kuşcuoğlu ve Taş, 2017: 58- 67; Atina Tüzüğü, 1931). Ardından 1964 yılında yayımlanan Venedik Tüzüğü’nde kültürel mirasların sadece sanat eseri olduğu için değil, tarihi belge olarak da korumak gerektiği şeklinde ifade edilmiştir (Venedik Tüzüğü, 1964). Venedik Tüzüğü’nden sonra da kültürel varlıkları korumak adına çok

sayıda uluslararası sözleşme ve tüzükler yayımlanmıştır (Ahunbay, 2019). Gerçekleştirilen tüm bu çalışmalarda ana tema, kültürel mirasın sadece tek bir millete ait olmadığı ve kültürel mirasın insanlık tarihi açısından evrensel önem taşıdığıdır. 14 Şubat 1983 tarihinde 17959 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunmasına Dair Sözleşme kapsamında alınan karara göre Türkiye, sahip olduğu kültürel varlıklarını korumak ve gelecek nesillere aktarmak zorundadır. Bu görev yasal zorunluluk haline getirilmiştir (Öcal, 2007: 6).

Bu bağlamda kültürel mirasın korunması hususunda devlet, politika belirleyici olarak, halkın neyi koruyacağını bilmemesinden kaynaklı doğabilecek olumsuzlukları bertaraf etmek amacıyla kültür varlıklarının tanıtım faaliyetlerini gerçekleştirmelidir. Yerel yönetimlerin koruma ile ilgili yetkileri artırılmalıdır. Bununla birlikte kültür varlıklarının listelenmesi ve nasıl korunacağına dair yöntemlerin belirlenmesi gerekmektedir. Kültür varlıklarının korunması üzerine çalışmalar yapan yerel topluluklar, vakıflar devlet tarafından desteklenmelidir. Aynı zamanda kültürel mirasın önemi ve neden korunması gerektiği konusunda sorumluluk bilincinin artması amacıyla eğitimler verilmelidir. Unutulmamalıdır ki kültürel miraslar geçmiş ve gelecek arasındaki bağı sağlayan ve kuvvetlendiren köprüler hükmündedir (Yücel Batmaz ve Biçici, 2021).

1.7. Çadırdan Bugüne Türk Mutfak Kültürü

Bir toplum ya da gruba ait soyut ve somut bütün değerler kültür ile ilişkilidir. Bu değerler nesilden nesile miras olarak aktarılan bilgiyi, gelenekleri, düşünce, tutum ve davranışları içerisinde barındırmaktadır. Kültürel miras olarak da tanımlanan mutfak sanatları toplumların varlıkları hakkında diğer kültürel değerler kadar bilgi vermektedir. Türk mutfak kültürü denildiğinde günümüz Türkiye'sindeki mevcut mutfak kültürü akla geliyor olabilir fakat aslında Türk mutfagını doğru yorumlayabilmemiz için çok eski dönemlerden Türklerin ilk anavatanları olan Orta Asya'dan başlamak gerekir. Kronolojik sıralamaya göre ilk olarak çadırdaki göçebe hayatı yaşayan Orta Asya Türklerinin mutfak kültürü ardından Anadolu topraklarına göç eden Selçuklu ve Beylikler Dönemi mutfak kültürü, Osmanlı imparatorluğu dönemi mutfak kültürü ve son olarak tüm tarihi kültürel mirasın birleştiği harmanlanıp oluşturduğu günümüz geleneksel Türk mutfak kültürü ele alınmalıdır.

Orta Asya Dönemi'nde göçebe bir topluluk olan Türklerin sofrasında etin ve sütün hakim olduğu meyve ve sebze olarak yaşadıkları alanda mevcut olan tarım bitkilerini kullandıkları bilinmektedir (Özçelik Heper, 2017). Temel geçim kaynakları hayvancılık olan Orta Asya Türklerinin koyun, kuzu, keçi, erkek, oğlak, tavuk, kaz, tavşan ve geyik eti tükettikleri bilinir (Durlu Özkaya & Cömert, 2017). Süt, yoğurt, ayran, peynir ve tereyağı Türk mutfağının en eski besin maddeleridir. At yetiştirdikleri için sütünden kıyma yapımının yaygın olduğu bildirilmektedir (Yılmaz, 2002). Pastırma, sucuk, kavurma, çökelek ve keş gibi peynirlerin tüketildiği bilinmektedir (Güler, 2010). Yemeklerini açık ateşte pişirerek, kavurarak veya yahni şeklinde tükettikleri; besinleri de turşu ve kurutma yöntemiyle sakladıkları bilinmektedir (Gökyay, 1976). Ekmeklerin arpa ile buğday unundan yapıldığı ve fırın ya da sac üzerinde pişirildiği belirtilmektedir (Baykara, 2001; Bedirhan, 2009). Türk mutfak kültüründe çorba önemli bir yere sahiptir. Tuzluk denilen yoğurda un ve yarma ekleyerek pişirilen çorbaları en çok bilinenler arasındadır. Bununla birlikte tutmaç, to, tarhana, tirid ve sarmaçuk çorbaları da mevcuttur. Eti şişe geçirerek açık ateşte kebab olarak, hayvanları bütün tek parça halinde açık ateşte çevilerek pişirdikleri ifade edilmektedir. Sakatatlar da Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Koyunun en değerli bölümü olarak gördükleri beynini kendileri için en kıymetli olan kişiye ikram ettikleri belirtilmektedir (Eröz, 1977; Genç, 1997; Kaşgarlı, 2005; Ögel, 1978).

Selçuklu ve Beylikler Dönemi'nde Türklerin Anadolu'ya göç etmeleri sonucu hayat şartları ve coğrafyaları değiştiği için mutfak kültürleri de değişikliğe uğramıştır. Verimli Anadolu topraklarının sunduğu zengin ürünler mutfakta çeşitliliğe katkı sağlamıştır. Eski alışkanlıklarını koruyarak süt ve süt ürünlerini basit tarım ürünleri ile karıştırarak en sade şekilde beslenme kültürlerini sürdürmüşlerdir (Aksarayı, 2000; Şahin, 2008). Selçukluların günde iki öğün yemek yedikleri bilinmektedir. Sabah kahvaltısı (kuşluk) olarak uzun süre tok kalmalarını sağlayacak yağlı hamur işleri yedikleri, ara öğünlerde taze veya kuru meyveler ile içecekler tükettikleri bildirilmektedir (Gürsoy, 2004). Akşam yemeği ise bol çeşittir ve güneş batmadan yemek yenmektedir (Kızıldemir, Öztürk ve Saruışık, 2014: 196). Anadolu'ya yerleştikten sonra da Türklerin sofrasında çorba önemli bir yere sahiptir (Mevlâna, 2008). Yemeklerin daha çok açık ateşte ve tandırda bazen de özellikle etin kuyuya sarkıtılarak pişirildiği belirtilmektedir (Genç, 1982). Kebab ve biryan da tüketilmektedir (Yazıcızade, 2017). Türklerin Anadolu'ya yerleşmeleri ile

birlikte mutfaklarında sebze yemeklerinin artış gösterdiği sebzelerin borani veya kalye olacak şekilde hazırlandığı bildirilmektedir. Koyun veya sığır etine soğan, sarımsak ve nohut ekleyerek pişirdikleri yahni en çok tükettikleri arasında yer almaktadır. Herise bilinen en meşhur yemeklerindendir. İçerisinde badem veya cevizin kullanıldığı tatlandırmak için şerbet bazen de gül suyuna batırarak lezzetlendirdikleri yassı kadayıf da tatlı olarak tüketilenler arasında yer almaktadır (Akkor, 2013; Oral, 1957). Bununla beraber un, badem, ırmik, nişasta bazen de ceviz kullanılarak yapılan helvaların sofralarında önemli bir yere sahip olduğu söylenmektedir (Mevlana, 1992).

Türk Mutfağının en parlak döneminin Osmanlı İmparatorluğu Dönemi olduğu bildirilmektedir. O dönemde Osmanlı Sarayına ziyaret amacıyla gelen yabancı devlet mensuplarının Türk yemeklerinden çok etkilendiği ve aşçılarını Türk aşçılarına yanına göndererek kendilerini geliştirmelerini istemiştir (Şanlıer ve diğ., 2012; Kızıldemir ve diğ., 2014).

Osmanlı Devleti çok farklı coğrafyalarda hüküm sürmüştür. Farklı din, dil ve kültürlerle sahip toplulukların bir arada yaşaması ve bu değerlerin sentezlenmesi sonucu zengin ve kendine özgü bir mutfak kültürünü oluşturmuştur. Öyle ki; Bizans'a ait olan tavukgöğsü tatlısını Osmanlı aşçıları kendi kültürleriyle harmanlayarak kazandibi tatlısı olarak Türk mutfağına kazandırmışlardır. Orta Asya Dönemi'nde mutfağın en önemli besin maddeleri olarak et ve süt kullanılırken, Anadolu'ya göç etmeleri ile beraber sebze yemeklerinin daha çok kullanıldığı dikkat çekmektedir. Bunun sebebi olarak İklimin ılıman olması, toprakların sebze yetiştirmeye elverişli olması ve birçok sebzeyi de başka yerlerden getirerek yetiştirmeleri olduğu bildirilmektedir (Şavkay, 2000). Osmanlı Dönemi'nde pirinci, etin yanına çok yakıştırdıkları için mutfaklarında sıkça tüketmişlerdir. Ekmek temel besin maddesi olarak yerini korumaktadır (Yerasimos, 2002). Bazı etli dolmalarını, sulu tencere yemeklerini ve çorbalarını terbiye etmek amacıyla sirke ve yumurta sarısını karıştırarak kullandıkları ve bunun sonucunda çorbalarda kadife yumuşaklığında bir kıvam elde ettikleri görülmektedir. Bu tekniğin Bizans'tan alındığı düşünülmektedir (Şavkay, 2000; Şirvani, 2018). Eti yumuşatmak için soğan suyundan, süttten ve domates suyundan faydalandıkları bildirilmektedir (Samancı, 2017; Şavkay, 2000). Osmanlı mutfağı yemek çeşitliliği açısından oldukça zengin bir yapıya sahiptir. Her zamanki gibi çorba mutfakta çok önemlidir. Tahıl, bakliyat, et, tavuk, balık, sakatat, yoğurt, süt ve sebze gibi malzemelerin kullanılmasıyla çok çeşitli çorbalar yapılmaktadır. Pirinç, et, gül

suyu, safran ve bal gibi malzemelerden oluşan dönemin özelliklerini yansıtan pirinç çorbası Osmanlı mutfak kültürü açısından örnek teşkil etmektedir. Osmanlı mutfağında tavuk, balık, sakatat ve hatta sebzelerden bile kebab yapıldığı ifade edilmektedir. Türklerin Anadolu'ya ilk geldikleri dönemde balığı az tükettikleri daha sonra Bizans mutfak kültüründen etkilendikleri ve mutfaklarında ana malzemesi balık olan pilav, pilaki ve yahnilerin önemli bir yere sahip olduğu bildirilmektedir (Yerasimos, 2014). Mercimek, baş-paça, işkembe, balık, tarhana, tavuk, erişte, düğün çorbası ve yoğurt çorbaları da en çok bilinen çorbaları arasındadır (Güldemir, 2015; Şavkay, 2000; Tosun, 2019). Osmanlı'da baharat olarak karabiber, safran, kişniş, hardal, zencefil, karanfil, kimyon ve tarçın kullanılmaktadır. Yemekleri lezzetlendirmek için nane, maydanoz, fesleğen, reyhan, sarımsak gibi besinlerin kullanıldığı bildirilmektedir. Osmanlı mutfağı kuzu, koyun, dana eti, tavuk, bıldırcın, keklik, kaz, hindi etinin yanında yaş ve kuru meyvelerin (üzüm, erik, ayva, kayısı gibi) kullanıldığı tatlı- ekşi, zengin ve özel bir mutfaktır. Tatlı olarak; şekerlemeler, taze ve kurutulmuş meyvelerden hazırlanmış şerbetler, hoşaf, şuruplar, reçeller, helva çeşitleri, lokum, sütlü tatlılar, kadayıf, güllaç tüketilmektedir (Gönülgül, 2020). Aynı zamanda helvahanede padişah ve ailesine, tüm saray halkına şifa olması için macunlar yapılmaktadır. Macunların en ünlüsü olan Nevruziye olarak da bilinen (mesir) macunu Türklerin baharın başlangıcı olarak kutladıkları Nevruz'da çok çeşitli bitki ve baharatların karışımıyla hazırlanmaktadır (Bilgin, 2008; Samancı, 2008; Erdoğan Aracı, 2016).

Orta Asya Türkleri, Selçuklular ve Osmanlılar, Türk mutfak kültürünün şekillenmesinde ve gelişmesinde büyük rol oynamıştır. Örnek olarak, Güneydoğu Anadolu bölgesinde yöresel bir kimliğe sahip olan mumbar dolmasının (Aksoy ve Sezgi, 2015: 87) daha önce Osmanlı'nın zengin sofralarında yer aldığı bildirilmektedir (Seçim, 2015: 128). Yine yapılan çalışmalar gösteriyor ki akıtmaç, bulamaç ve samsa eski Türk yemeklerindendir (Talas, 2005: 279; Sarı, 2018: 41). Bahsi geçen örneklerin sayısı arttırılabilir. Bu kapsamda, Türk mutfak kültürü köklü bir geçmişe sahip olup bir miras niteliği taşımaktadır (Şengül ve Türkay, 2016: 90). Türkiye mutfağı, kozmopolit bir yapıya sahiptir. Ülkenin kültür mozaiki ile benzer şekilde yemekleri de oldukça farklıdır (Altıntaş ve Hazarhun, 2020).

Türkler zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Türk mutfağının genel özellikleri özetle şu şekilde sıralanabilir:

- Türk mutfağının temel besin kaynağı ekmektir.
- Türk mutfağı; kebab çeşitleri, sulu yahni şeklindeki et yemekleri ve hamur işleri açısından son derece zengin bir mutfak kültürüne sahiptir.
- Türk mutfak kültüründe sebzelerin et, soğan ve salça ile pişirilmesi yaygındır.
- Zeytinyağı daha çok Batı Anadolu mutfağında kullanılmaktadır.
- Bulgur; çorbalarda, sebze yemeklerinde ve köftelerde oldukça fazla kullanılan Anadolu'ya has bir tahıldır.
- Türk mutfağında yemekleri tatlandırmak için taze ve kurutulmuş meyveler kullanılmaktadır.
- Yemeklerde baharat kullanılır. Baharatlar arasında en fazla kullanılanlar kırmızı biber ve tuzdur.
- Türk sofralarında mutlaka yoğurt bulundurulur. Yemekler genellikle sarımsaklı yoğurt veya sade yoğurt ile servis edilir ve tüketilir.
- Tatlılarda tatlandırıcı olarak şekerle birlikte pekmez de kullanılmaktadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008; Anonim, 2018).

Aynı zamanda Türk mutfağında et, yemeklerde en çok kullanılan gıda ürünüdür. Kuzu, koyun, dana, inek, keçi, oğlak, tavuk, hindi, ördek, kaz, horoz, balık eti tüketilir. Etin uzun vadede saklanabilmesi için kavurma yapılır, pastırma ve sucuk olarak da muhafaza edilir. Kışa hazırlık faaliyetlerinde özellikle etin tuzlanarak kurutulduğu da bilinmektedir. Turşular, kurutulmuş sebzeler çok çeşitli peynirler, zeytinler, reçeller, hoşafklar, sütli, pekmezli, şerbetli tatlılar, helva çeşitleri ve lokumlar, tahıllar, Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Yemek pişirme teknikleri olarak: haşlama, kızartma, kavurma, buharda pişirme, soteleme, közleme, fırında, tandırda, sac üzerinde pişirme, toprak kaplarda ve kara kazanlarda pişirme yaygındır.

Türk Mutfağının dünyanın en iyi mutfakları arasında yer almasının sebeplerinden biri olarak, Türklerin anayurtları olan Orta Asya'dan gelen göçebe kültürü ile Anadolu'ya yerleştikten sonraki yerleşik yaşam kültürünü harmanlayarak bir arada kullanabilmeleri olmuştur. Göçebe yaşamın pratikliği ile yerleşik düzenin getirdiği tarımsal gıdalar kullanılmış, besinleri fermente ederek ve kurularak hem daha dayanıklı hem de lezzetli

olması sağlanmıştır. Bunun sonucunda diğer milletlerden farklı ve zengin bir yemek kültürü oluşmuştur (Kartari, 1986; Aydoğdu ve Mızrak, 2017).

Türkiye'nin Asya ve Avrupa kıtalarında topraklarının bulunması ve farklı iklim türlerini bünyesinde barındırması mutfağının da bu çeşitlilikten faydalanmasına öncülük etmiştir (Önçel, 2015). Her bölgede ve yörede farklı yemeklerin varoluşunda o yöreye ait lezzetlerin öncülük ettiği bilinmektedir. Bu duruma en iyi örneklerden biri Doğu Karadeniz Bölgesi olacaktır. Bu bölgenin her mevsim yağışlı olması sebebiyle buğday üretimine uygun olmadığı bilinmektedir. Bu sebeple yerel halk, iklim ile bağlantılı olarak mısır yetiştiriciliğine önem vermiştir. Mutfaklarında mısır önemli bir yere sahiptir (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Türk toplumunda yemek, sosyalleşme aracı olarak işlev görür. Ev yaşamının kalbi mutfaktır. Aileler özellikle akşam yemeklerini birlikte yemeye özen gösterirler. Misafir kültürü gelişmiş olan Türk toplumu, önem göstererek hazırladıkları sofralarda uzun süre vakit geçirerek sohbetler eder ve eğlenirler (Kıstak, 2013). Ayrıca son zamanlarda sofrada yemek yeme yaygınlaşmış olsa bile Orta Asya kültüründen Selçuklu'ya, Selçuklu'dan Osmanlı'ya, Osmanlı mutfak kültüründen de günümüze ulaşan yer sofrası özellikle kırsal kesimlerde olmak üzere geleneksel mutfak kültüründe varlığını korumaktadır.

1.7.1 Türkiye'de Gastronomi Turizmi

Türkiye; Avrupa ile Asya'nın, Doğu ile Batı'nın kavşağındadır. Türklerin yüzyıllar boyunca Orta Asya'dan Avrupa'ya göçü ile birleşen bu eşsiz konum, gastronomi kimliğini şekillendirmiştir. Türkiye'deki fauna ve flora çeşitliliği, yöresel mutfakların çeşitliliğine de katkıda bulunmuştur. Günümüzde Türkiye sınırları içerisinde yer alan Urfa ilindeki Göbeklitepe'de yürütülen arkeolojik kazılarda elde edilen bulgular, Anadolu coğrafyasının gastronomi tarihinde önemli bir rol oynadığını kanıtlamıştır. Yapılan arkeolojik kazılarda, avcı toplayıcı insanın kemiklerine ulaşılmıştır (Sevimli ve diğ., 2021). Türk mutfağı dünyanın en çeşitli ve zengin mutfaklarından biridir. Türkiye de diğer ülkeler gibi benzer trendleri takip etmiş ve gastronomi turizminin yıllar içinde oldukça popüler hale geldiği ülkeler arasında yerini almıştır. Yerli veya yabancı turistler, yöresel yemeklerin tadına bakmak veya belli bir şehri, mutfağından tanımak için şehir ve

kasabaları ziyaret ederler. Bir yerin mutfak kültürünü tanımanın en etkili yolunun yöresel yemeklerin tadına bakmak olduğu aşıkardır (Çam ve Çılgınoğlu, 2021).

Türkiye’de yiyecek ve içecek işletmelerinde görev yapan personelin, misafiri işletmeye girdiği esnada karşıladığı ve çıkarken de uğurladığı aynı zamanda yiyecek ve içeceklerin taze, lezzetli olduğu Türkiye’yi ziyaret eden yabancı turistlerin edindikleri gastronomik tecrübeler sonucu yiyecek içecek işletmeleri ve personeline yönelik memnuniyetlerini dile getirirken kullandıkları ifadeler olarak kaynaklarda yerini almıştır (Sürücüoğlu ve Akman, 1998: 45). Bu durum geleneksel Türk misafirperverliğinin, Türk mutfak kültürünün gelişiminde önemli bir yere sahip olduğunu kanıtlar niteliktedir.

Türkiye’de yemeklerin lezzeti ve seçenekleri bölgeler ve iller arasında büyük farklılıklar göstermektedir. Batı ve Güney illerinde Akdeniz mutfağı yemek kültürüne hâkim olurken Güneydoğu illerinde et ve süt ürünleri daha fazla tüketilmektedir. Kuzeyde ise balık çeşitlerinin baskın olduğu bilinmektedir. Doğanın ve coğrafi şartların sunduğunu en iyi şekilde değerlendirmeye çalışan bölge halkının, sağlıklı ve sürdürülebilir beslenmeye önem verdiği ayrıca bu çeşitliliğin destinasyonlara çekicilik kattığı ifade edilebilir.

Yedi çeşit bölgenin farklı lezzetleri ile çok çeşitli ürün sunabilme özelliğine sahip olan Türk Mutfağı, dünya genelinde en eski ve önemli mutfakların arasında yerini almıştır. Türkiye’nin, zengin mutfağı ve turistik bölgeleri gastronomi turizminde çok fazla tercih edilen ülkeler arasında olmasını sağlamıştır. Türkiye’de gastronomi turizmi açısından öne çıkan ve yöresel lezzetleri ile tanınan Gaziantep, Adana, Mersin, Hatay, Urfa ve Mardin başlıca iller arasındadır (Güzel Şahin ve Ünver, 2015).

Türkiye kendine özgü geleneksel mutfakları ile zengin, bol çeşitli bir kültürel yemek yelpazesi sunmaktadır. Konuyla alakalı olarak Ankara Ticaret Odası (ATO) ile Ankara Patent Odasının beraber yaptıkları çalışma sonucunda Türkiye’nin 81 ilinin yer aldığı lezzet haritası ortaya çıkmıştır. Bu haritadan da anlaşıldığı üzere Türkiye, zengin bir mutfak kültürüne sahip yedi bölgeden oluşmaktadır. Lezzet haritasına göre Türkiye toplam olarak 2205 çeşit yerel yiyecek ve içeceğe sahiptir. Lezzet haritasından elde edilen verilere göre;

- Gaziantep ili çeşitlilik açısından ele alındığında Türkiye’nin en zengin yöresel mutfak kültürüne sahiptir. Gaziantep ili Türkiye’deki iller arasında 291 çeşit yiyecek ve içecek ile ilk sırada bulunmaktadır. İkinci sırada 154 çeşit yiyecek ve içেকে

Elazığ ili görülmektedir. Üçüncü sırada ise 93 çeşit yiyecek ve içecek Ankara ili bulunmaktadır.

- Bölgeler arası tespit edilen istatistiksel veriler incelendiğinde, İç Anadolu Bölgesinin 455 çeşit yiyecek ve içecek çeşidiyle birinci sırada olduğu, ikinci sırada 425 çeşitle Doğu Anadolu Bölgesi, üçüncü sırada 398 çeşitle Güneydoğu Anadolu Bölgesi, dördüncü sırada 397 çeşitle Karadeniz Bölgesi, beşinci sırada 184 çeşitle Akdeniz ve Marmara Bölgeleri, son olarak 162 çeşitle Ege Bölgesi olduğu bildirilmektedir (Milliyet, 2008).

Türkiye’de 2003 yılında mutfak ve gastronomi alanında lisans düzeyinde dersler vermeye başlanmıştır. 2014 yılında 16 üniversitede, 2015 yılına kadar toplam 26 üniversitede, 2016 yılında 30 üniversitede, 2017 yılında 44 üniversitede lisans eğitimi veren gastronomi bölümü bulunmaktadır. Bu sayı 2018 yılında 53’e yükselmiştir. 2018 yılında mevcut üniversite sayısının, 2014 yılına kıyas edildiğinde iki kat artış gösterdiği dikkat çekmektedir (Yılmaz, 2019). 2022 yılında ise gastronomi ve mutfak sanatları alanında lisans düzeyinde eğitim veren üniversitelerin sayısı 98’e ulaşmıştır (Yükseköğretim Kurulu, 2022). Buna dayanarak gastronomi ve mutfak sanatları alanının eğitim sektöründe popülerliğinin artarak devam ettiği söylenebilir.

Gastronomiyle alakalı açılmış olan müzelerin de yöreye ait mutfak kültürünün tanıtılmasında, nesilden nesile aktarılmasında katkı sağladığı ve gastronomi turizminin canlanmasında önemli rol oynadığı söylenebilir. Bu sebeple; gastronomi amacıyla seyahatlerini gerçekleştiren turistler destinasyonlarda gıdaların tarihi, yöresel özellikleri ve teknikleriyle alakalı bilgi alabilecekleri müzeler aramaktadırlar. Türkiye’deki destinasyonlar arasında Çanakkale, Balıkesir ve İzmir’de zeytinyağı müzeleri yer almaktadır. İzmir Oleatrium Müzesi, Avrupa’nın en büyük zeytinyağı müzesi olarak kabul edilmektedir. Türkiye’nin tek şarap müzesi Tekirdağ ilinde yer almaktadır. Gaziantep, Şanlıurfa ve Hatay illerinde geleneksel mutfakla alakalı müzeler bulunmaktadır. Gastronomi ile ilgili aktiviteler, şenlikler, festivaller ve fuarlar yöre halkının yöresel mutfak kültürünü kabul edişinin bir kanıtıdır. Ayrıca bu etkinlikler gastronomi turizmi amacıyla destinasyonu ziyaret eden turistlerin katılabilecekleri, yöre halkıyla bir araya gelerek yöresel kültürü deneyimleyebilecekleri bir çekicilik ögesi olarak kabul edilmektedir (Çağlı, 2012).

Literatürde Türk mutfağı ile gastronomi turizminin arasındaki ilişkiyi inceleyen çok sayıda bilimsel çalışma mevcuttur. Bu çalışmaların birinde, ziyaretçilerin Türkiye’de tattıkları lezzetleri genelde beğendiklerini fakat dahil oldukları turların güzergahında bulunan restoranların Türk mutfağına ait yiyecek ve içecekleri menülerinde sunmadıkları ifade edilmektedir. Aynı zamanda Türkiye’ye ilk defa gelen ziyaretçilerin Türk Mutfağı hakkında yeteri kadar bilgi sahibi olmadıkları bildirilmektedir (İrigüler ve Güler, 2015). İstanbul ilinde pazarlanabilecek yiyecek ve içeceklerin en önemli olanlar sıralamasında Osmanlı Saray Mutfağı, Türk Mutfağı ve balık geldiği belirtilmiştir (Güzel Şahin ve Ünver (2015).

Yerli turistler Ayvalık ziyaretleri sonrasında Ayvalık dendiğinde akla gelen ilk unsurların “Cunda, sokak ve eski taş evleri ile balık ve deniz ürünleri” olduğunu ifade etmişlerdir (Gökdeniz ve diğ., 2015).

Şahinalp (2005) ele aldığı çalışmada; Şanlıurfa iline ait müzik kültürü ile mutfak kültürünün ön plana çıkarıldığını ve bu durumun şehrin tarihsel önemine gölge düşürdüğünü, yemek, kültür ile tarih kavramlarının ayrı düşünülmesinin imkânsız olduğunu açıklamıştır.

Akdeniz Bölgesi mutfak kültürünü destinasyon yöneticileri ile otel temsilcilerinin kullanmalarının olumlu sonuçlar doğurabileceği vurgulanmıştır (Şengül ve Türkay, 2016).

Kargiglioğlu ve Akbaba (2016), Gaziantep ilini ziyaret eden gastro-turistler konulu çalışmalarında, iyi bir maddi gelire sahip olan ziyaretçilerin yerel ürünlere ilgi duyduklarını bu sebeple yöresel ve seçkin restoranları tercih ettikleri ve o yöreye ait mutfak ürünlerini satın aldıklarını bildirmektedir.

Türkiye’nin mutfak turizmi kapasitesi swot analizi perspektifi bakımından incelendiğinde; yöresel mutfak kültürüne ait yerel yiyecek ve içecekleri, şarapçılık, alanla ilgili sektörel kurumlar ve üniversitelerin son yıllarda gastronomi alanında eğitim veren programların geliştirilmesi ile ilgili faaliyetleri gastronomi turizminin güçlü tarafları olarak gösterilmektedir. Zayıf yönlerinin ise; mevcut gastronomi kültürünü geliştirerek çekiciliğini artırma ve bir turizm ürünü oluşturmaya yönelik pazarlama planlarının olmaması, mutfak turizmini kapsayan paket tur gezilerinin yetersiz oluşu, kamu ve özel sektör arasındaki iş birliği ihtiyacı ve tutundurma faaliyetlerinin yetersiz olması olarak ifade edilmektedir (Deniz ve Atışman, 2017).

Türkiye'nin gastronomi turizmindeki payı, özellikle son on yılda güçlü bir şekilde büyümüştür. Ancak şimdiye kadar yapılan çalışmalar, Avrupa ülkelerinin gerisinde olduğumuzu göstermektedir. Avrupa ülkelerinin sunduğu mutfakların Türkiye'deki kadar çeşitli olmamasına rağmen gastronomi turizminin ekonomideki payının yüksek olduğu görülmektedir (Küçükkömürler ve diğ., 2018). Türkiye'yi ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin yemek seçimlerinde dikkat ettiği hijyen kurallarının düzenli uygulanması, denetlenmesi, sağlıklı ve yerel gıdaların menülerde daha çok yer bulması ile gastronomi turizminin daha iyi gelişme göstereceği ifade edilmektedir (Özdemir ve Altınar, 2019). Türkiye'deki gastronomi turlarının genel olarak kültür odaklı olduğunu ve aynı zamanda gastronomi turlarında yöresel mutfakları, gastronomiyi yeteri kadar ön plana çıkarmadıklarını söylemek doğru bir ifade olacaktır (Kızılırmak, Ofluoğlu ve Şişik, 2016: 261-262).

Dünya genelinde turizm gelirin önemli bir kısmını kapsayan gastronomi veya diğer bir ifadeyle mutfak turizmi Türkiye'de de gelişmeyi bekleyen bir alandır. Türkiye gastronomi yönünden ele alındığında birçok ülkeden daha köklü ve bol çeşitli bir yapıya sahiptir. Türkiye gastronomi potansiyelini turizme yansıtmayı başardığı zaman turizm gelirinde mühim bir artışın olacağı değerlendirilmektedir (Öney, 2013).

İKİNCİ BÖLÜM: MARDİN İLİ VE MARDİN İLİNE AİT YÖRESEL YİYECEK-İÇECEKLERİN REÇETELERİ VE YAPILIŞI

2.1. Mardin

Mardin mutfak kültürü açısından önemli bir duraktır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan ve kültürlerin kaynaşma potası olan, dillerin ve dinlerin birbiriyle bütünleştiği, bugüne kadar farklı kültürlerle sahip birçok medeniyete ev sahipliği yapan Mardin; sokakları, mimari yapısı ile kendine has kültürüyle dünyanın bilinen sayılı şehirleri arasında yerini almıştır (Okur, 2017).

Mardin ili neredeyse bütün kültürlerin uğrak yeri olarak bilinmektedir. Kentin ve çevresinin doğum tarihinin M.Ö. 5000 yılına kadar dayandığı bildirilmektedir. Mardin'de, M.Ö. 3000 yıllarından bu yana sırasıyla Hurriler, Akadlar, Babilliler, Hititler, Mitanniler, Assurlular, Aramiler, Medler, Persler, Selökidler, Abgarlar, Ermeniler, Romalılar, Abbasiler, Hamdaniler, Bizanslılar, Sasaniler, Mervaniler, Türkmenler, Selçuklular, Artuklular, Eyyubiler, Moğollar, Karakoyunlular, Akkoyunlular hüküm sürmüştür. Şehir, 1517 yılında Osmanlı topraklarına katılmıştır (Aydın ve diğ., 2000; Erkanal, 2005).

Kent, Mezopotamya ovalarına bakan bir tepenin yamacında yer alır, Türkiye'yi Suriye ve Irak'a bağlayan ana yollar üzerindedir. Bir rivayete göre şehrin tarihi Tufan'a kadar uzanmaktadır. Persler tarafından "Marde", Bizanslılar tarafından "Mardia", Araplar tarafından "Maridin" ve Süryaniler tarafından "Merde-Merdo-Merdi" olarak adlandırılmaktadır. Bölge Türklerin egemenliğine geçtikten sonra Mardin ismi kullanılmaya başlanmıştır (Batman Üniversitesi, 2022).

Mardin ili Güneydoğu Anadolu Bölgesinde bulunan 8.891 km² sahip bir şehirdir. 2021 yılı verilerine göre 862.757 nüfusa sahip olan şehrin %50,11'i erkek ve %49,89'u kadındır. Tarih boyunca birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış olan şehir, Fırat ve Dicle nehirlerinin arasında önemli bir konumda yer almaktadır (MEB, 2022).

Kuzeyinde Diyarbakır, batısında Urfa ili vardır. Suriye ile de doğal sınırı bulunmaktadır. Mardin merkez ilçesi Artuklu'dur. Mardin ili sınırları içerisinde Dargeçit, Derik, Kızıltepe, Mazıdağı, Midyat, Nusaybin, Ömerli, Savur ve Yeşilli ilçeleri bulunmaktadır (Yılmaz, 2016).

Bereketli hilal olarak da adlandırılan binlerce yıl çok sayıda farklı uygarlıklara vatan olmuş Mardin ilini anlatmak amacıyla yapılan tanımların arasında: yaşayan tarih, açık hava müzesi, dillerin ve dinlerin şehri (T.C. Mardin Valiliği, 2013). Şiirin ve gizemin ördüğü kent, Yukarı Mezopotamya'nın efsane kenti (Yazıcı, 2000). Medeniyetlerin beşiği (İnceoğlu, 2009). Mezopotamya uygarlıklarının kesiştiği yer (Türker ve Ergün, 1994). Gündüz seyranlık ve mezarlık, gece gerdanlık (Dicle Kalkınma Ajansı, 2013; Tuvi, 2003). Masal kenti (Mungan, 1987). Yıldızlara yakın şehir (Noyan, 2005) olarak sıralanabilir.

Mardin'in düz bir ovada olması şehri dış etkenlere karşı koruma altına almıştır (Aydın, 2007). Mardin, tarihte önemli bir ticaret yolu olarak kabul gören İpek Yolu üzerinde bulunmaktadır. Bu yolları kullanan kervanlar şehrin ticari hayatında önemli rol oynamıştır. Mardin'de Kürtler, Süryaniler, Türkler, Ermeniler gibi farklı etnik kökenlerden insanlar ile Musevilik, Hristiyanlık, İslamiyet, Şamanizm, Yezidilik gibi çeşitli dinlerin inanç sistemine mensup insanlar bu bölgede bir arada yaşamaktadır (Işık ve Güneş, 2014). Mardin, geçmişten günümüze farklı kültürlerin ve dinlerin etkileşimiyle yoğrularak bugünkü şeklini almıştır.

Mardin; kilise çanının ezan sesiyle karıştığı, Süryani papaz ile cami imamının bir sokağın başında Güneydoğu şivesiyle muhabbete daldığı şehrin adıdır (Yazıcı, 2000: 2).

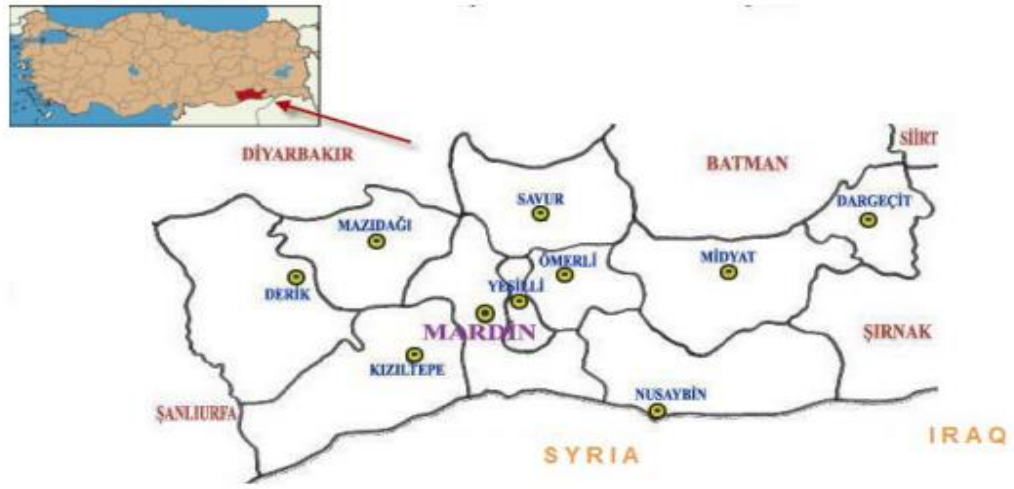
Mardin; Paskalya'yı ve Ramazan Bayramı'nı birlikte kutlayan Süryaniler, Türkler, Araplar, Kürtler ve diğer birçok topluluğun bir arada yaşadığı şehirdir (DİKA, 2013: 1).

Doğup büyüdüğü kente yeniden dönüp Mardin'i kırk yıl sonra yazan Dilmener (2009: 110-115) duygularını şöyle ifade ediyor:

“Minibüsle geldiğim Cumhuriyet Meydanı'nda, tanıdığım Mardin'le karşılaştım! Meydanın manzaralı üst noktalarından birine kurulmuş kahveye girip, bir an dahi vakit kaybetmeden espresso'ların espresso'su kabul ettiğim 'mırra' ismarladım. Etraftaki masalara kulak kabarttım. Arapça'ydı sohbetler genellikle. Biraz Kürtçe, biraz da Türkçe. Bazen de iki ya da üç dil karışık dönüyordu; cümleye Arapça başlıyordu biri sonra Kürtçe ilerliyordu. Mırramı içerken, elinde bastonu, yaşlı bir teyze göründü merdivenlerde, zorla tırmanıyordu. Yerimden kalktım, elindeki torbayı aldım, koluna girdim, merdivenleri çıkmaya başladık. Kahvenin de olduğu düz alana gelince, tamam

dedi Arapça, etşekkerik (teşekkür ederim!). Ben de Arapça cevapladım onu, şaşırdı. Ya Kürt ya da Türk'sün diye düşünmüştüm, demek Arap'sın. Güldüm. Süryani'yim dedim. Eyştıfrik (ne fark eder) dedi. Motıfrikşi (bir şey fark etmez). Haklısın teyzeciğim, dedim ve söylediği özlü sözü Türkçe, kendimce tekrarladım: Türk- Kürt- Arap- Süryani ya da Ermeni ne fark eder? Fark etmiyordu; Mardin bin yıllar boyu bunu böyle bilip böyle düşünmüş, zamana böyle direnmişti. Her yerde, dünyanın dört bir yanında da böyle olmalı, fark etmemeliydi.”

2.1.1. Mardin Coğrafi Yapısı



Resim 1. Mardin İl Haritası

(Toprak, 2015)

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Mardin, stratejik konuma sahip olan şehirlerimiz arasındadır. Suriye ve Irak ile sınırının bulunması jeopolitik önemini arttırmaktadır. Mardin, 8891 km² yüz ölçümüne sahip olan bir şehirdir. 36 55 – 38 51 kuzey enlemleri ve 39 56 – 42 54 doğu boylamları arasında yer almaktadır. Mezopotamya ovasına ve Suriye çölüne egemen bir konumda olan Mardin Dağları, geceleri uçsuz bucaksız bir denizi anımsatmaktadır. Bu yüksek dağlar, “Mardin Eşiği” olarak da bilinmektedir. Yükselti yöreye göre değişkenlik gösterirken 1000 metrenin üzerine çıktığı söylenebilir. Dağların üzerinde genellikle bitki örtüsü bulunmamaktadır. Kalkerli bir yapıya sahip olan dağların üzerinde geniş yarıklar ve çatlakların bulunduğu gözlemlenmektedir. Bu dağlar zaman içerisinde aşınmış ve platolar ortaya çıkmıştır. Volkanik özellikleri de bulunan dağlar, lavlarla çevrelenmiştir (T.C. Kültür ve Turizm

Bakanlığı, 2023). Mardin ili yüzey şekillerinin III. jeolojik zamanda Toros kıvrımlarının oluşmasıyla meydana geldiği bildirilmektedir (Alioğlu, 2000: 7).

İl genelindeki önemli su kaynakları arasında; Beyazsu, Karasu, Buğur Çayı, Çağ-çağ Suyu, Savur Çayı ve Zergan Deresi bulunmaktadır. Akarsuların taşıdığı alüvyonlarla kaplı Derik, Kızıltepe, Mardin ve Nusaybin Ovaları, Güneydoğu Anadolu Projesi kapsamında sulama çalışmaları yapılarak verimleri artırılması amaçlanan yöreler arasındadır (DİKA, 2022). Büyükdere Vadisi ile Gümüş Çayı Vadisinin birleşmesiyle oluşan Kızıltepe Ovası, oldukça geniş bir alana yayılmıştır. Orman arazilerinin önemli bir kısmını bataklıklar meydana getirmektedir ancak Mazıdağı, Derik, Midyat, Savur ve Nusaybin yörelerinin yüksek kesimlerinde meşe ağaçlarından oluşan topluluklara rastlanmaktadır. Bu ormanlık alanlarda yer yer sakız ağacı, dişbudak, söğüt ve çınar ağaçları da bulunmaktadır. Nusaybin ve Savur yöreleriyle Mardin Dağları'nın vadi boylarında yöre halkınca badem, ceviz, sumak ve kiraz yetiştirilmektedir. Bunun dışında yöreye genellikle bozkırın hakim olduğu söylenebilir (MEB, 2022).

2.1.2. Mardin'in İklim Özellikleri

Batısının Akdeniz iklimi, doğusunun ise karasal iklim özellikleri gösterdiği Mardin'de yazlar genellikle sıcak ve kurak geçmektedir. Güneyden gelen çöl iklimi ve kuzeydeki yüksek dağların serin havanın yöreye girmesine engel olması sonucu ilin ovalık kesiminde yaz mevsimi sıcak ve kuraktır. Kuzey bölgelerde ise çoğunlukla karasal iklim özellikleri hakimdir. Ova ve dağ kesimi olarak ayrılan ve iki farklı iklim özelliğini bünyesinde barındıran şehrin ova kesiminde az miktarda kar yağışları görülür. Dağlık alanlarda ise ovaya kıyasla daha serin bir iklim hakimdir. Derik, Nusaybin ve Savur ilçelerinde pamuk, fındık ve zeytin gibi ürünlerin bulunması bölgenin mikroklima özelliğini de barındırdığını göstermektedir (T.C. Mardin Valiliği, 2023).

İstatistikler incelendiğinde yörenin en fazla yağış alan ayının şubat, en düşük yağışın ise ağustos ayında olduğu; en yüksek sıcaklığın temmuz ayında, en düşük sıcaklığın ise şubat ayında görüldüğü bildirilmektedir. Mardin'de ortalama yıllık güneşlenme süresi 3000'i geçmektedir. Yıl boyunca günlük yaklaşık 12 saat güneşlenme süresinin olduğu düşünülmektedir. Bu durum yılda birden çok ürün alınabilmesini kolaylaştırmaktadır (Demir, 2010).

2.1.3. Mardin'in Demografik Yapısı

Mardin, çok sayıda kültürün kaynaşması ve mimari mirasın birikimi ile günümüze dek ulaşan nadide bir şehirdir. Birçok kültürün bir arada yaşaması sonucu ülkemizin çok kültürlü şehirleri listesinde yer aldığı söylenebilir. Bu çok kültürlülük şehrin tüm dokusunu etkisi altına almıştır. Günümüze dek ulaşan birçok eseri bünyesinde barındıran Mardin, bir tepenin üzerinde konumlandırılmış özel ve tarihi bir şehir olarak ülkemizde yer almaktadır.

Mardin, Mezopotamya ve Anadolu kültürlerinin iç içe geçmesi sonucu zengin bir mirası devralmıştır. Bu miras, “açık hava müzesi ve kültürel peyzaj” gibi isimlerle anılmasına katkı sağlamıştır (Geyik, 2020). Tarihi ve kültürel zenginliğin yanında birçok etnik grubun aynı paydada yer alması, kültürlerin barışçıl bir birlikteliğini yansıtmaktadır. Mardin kelimesinin kökeni ele alındığında “kaleler” anlamına geldiği görülmektedir (Demir, 2016).

Sürekli değişen ve gelişen insan, çevresini değişimi ölçüsünde etkilemektedir. İnsanların etkileşimi ile kültürler de kaynaşır ve ortak bir yaşam alanı oluşturulur. Bu yaşamın temel ögesi dildir. Birçok etnik kökene ev sahipliği yapmış Mardin’de de durum benzer şekilde ilerlemiştir. Süryaniler, Kürtler, Türkler, Araplar, Mahalmiler ve diğer gruplar birbirlerine komşu olarak yaşamaktadır. Türkçe, Kürtçe, Arapça ve Süryanice gibi birçok farklı dilin hakim olduğu şehirde yaygın olarak Arapça kullanılmaktadır (Gündüz, 2011: 88-89). Merkezde ve diğer ilçelerde yoğun bir nüfusa sahip olan Araplar, Arapçanın Qıltu lehçesini konuşmaktadırlar. Aynı zamanda Mardin’de yaşayan Arapların bir kısmına “Mahalmi” de denilmektedir (Aydemir, 2021).

Mardin nüfusunun önemli bir kısmını oluşturan Kürtler, Kürtçenin ana lehçesi olarak kabul edilen Kurmancî lehçesini benimserler (Atakul, 2006: 46). Kürtler aile, akraba ve sülalenin bir arada yaşamasıyla oldukça kalabalık bir grubu ihtiva ederler. Kürtler çoğunlukla aşiret gurupları halinde yaşarlar. Mardin’de birçok aşiret bulunmaktadır. Bunlar arasında en bilinenleri; Milli, Kika ve Dekoridir (Yıldız ve Erdoğan, 2012: 430-431). Mardin’de yaşayan Arap, Kürt, Türk halkı islam dinine mensuptur.

Mardin’in sosyo-demografik özellikleri göz önünde bulundurulduğunda; Süryani nüfusun özellikle Tur Abdin yöresini tercih ettiği görülmektedir (Işık ve Güneş, 2014). Süryaniler birçok farklı isimle anılmakla birlikte en sık kullanılanlar arasında Süryani

Hristiyanlar, Süryani Ortodokslar, Batı Süryaniler olduğu bilinmektedir. Süryaniler halihazırda Aramice lehçesini kullanmaya devam etmektedirler (Erdem ve Öngüç, 2021). Tur Abdin yöresi Süryaniler için büyük önem arz etmektedir. Kutsal saydıkları bu bölgenin tarihi mirasının yoğun olması, grubun Mardin’de yaşamasını destekleyen faktörler arasındadır. Çalışmalarına devam eden kilise ve manastırın bulunması, Süryanilerin diğer gruplarla uyum içinde yaşadıklarının en büyük göstergesidir ancak 1980’li yıllardan sonra Süryaniler, maddi yetersizlikler ve güvenlik sorunları nedeniyle bölgeyi terk ederek imkanların daha fazla olduğu büyük şehirlere göç etmişlerdir. Ekonomik bağlamda sürekliliği öngören Süryaniler, kazançlarını arttırmak ve daha iyi şartlarda yaşamak için İstanbul’a yerleşmişlerdir. Süryani Hristiyanların büyük bir bölümü Kapalıçarşı’da kuyumculuk yaparak gelir elde etmişlerdir. Daha düşük gelirli Süryaniler ise diğer ülkelere yerleşmişlerdir. 1979 yılı Süryani Ortodoks Kilisesi kayıtlarına göre, Mardin ilinde kiliseye kayıtlı 25000 üye olduğu görülmektedir ancak 2020 verileri üye sayısının 4000’e kadar gerilediğini belirtmiştir (Küçük, 2008).

Birçok farklı etnik grubun yaşadığı Mardin ili, yıllar boyunca farklı dinleri ve çeşitli mistik inançları bünyesinde barındırmıştır. Farklı mezheplere sahip Müslümanlar ve Hristiyanlar, Süryani Kadimler, Yahudiler, Melek Tavis’a inanan Yezidiler, güneşe tapan Şemsiler, Ermeniler bu şehrin asıl öğeleri olarak birlikte yaşamışlardır (Omay ve Dinç, 2009).

2.1.4. Mardin’in Sosyo-Ekonomik Yapısı

Mardin’in sosyo-ekonomik durumu değerlendirildiğinde Cumhuriyet Dönemi’nin ilk yıllarında başlayan teşvikler ve kamu yatırımlarının bu sürece katkı sağladığı söylenebilir. Şehirde sanayinin gelişmesi için İl Özel İdaresi, Kalkınma Bankası ve Kamu İktisadi Kuruluşları destek sağlamıştır. Bu tesisler arasında en dikkat çekenler; Mardin Çimento Fabrikası, KİDAŞ İplik Fabrikası, Güneydoğu Anadolu Fosfat İşletmeleri, Mardin Yem Fabrikası, Kızıltepe İplik Fabrikası, Çırçır ve Prese Fabrikası, Boru ve Kireç Fabrikası olarak sıralanabilir. Aynı zamanda gıdaya, taş ve toprağa dayalı inşaat, tarım makineleri, üretim makineleri, kimyasal ürünler, dokuma ve giyecek sanayileri sosyo ekonomiyi yüksek oranda etkileyecek potansiyele ve rekabet gücüne sahip yüksek sektörler mevcuttur. Bununla birlikte köylerden merkeze doğru göç miktarının artması sonucu dolaylı olarak inşaat sektörüne de talebin artış göstermesi çimento, tuğla, kireç,

mermer ve boru tüketim oranını yükseltmiştir. Mardin ilinin gelişmesinde ve büyümesinde bu sektörün katkısı oldukça fazladır (Demir, 2010).

Geniş bir ova şehri olan Mardin geçimini tarım, hayvancılık, el sanatları, gümüş işleme, taş işlemeciliği, ticaret ve turizm ile sağlamaktadır. Özellikle turizm sektöründe son yıllarda büyük bir gelişme yaşayan Mardin, önemli bir turizm destinasyonu olarak kabul edilmektedir (Aydın, 2008). Her yıl çok sayıda yerli ve yabancı ziyaretçiye ev sahipliği yapan bu şehirde kültür turizmi oldukça gelişmiştir. Mardin, geçmişten günümüze değin önemli ticaret yolları üzerinde bulunmuş ve diğer illere geçişte köprü görevini üstlenmiştir. Ticarete yön veren İpek Yolu üzerinde bulunan Mardin'in, önemli bir ticaret şehri olduğunu söylemek yerinde olacaktır. Ticaretin canlanması ile çeşitli yapılar inşa edilmiş ve şehir, bayındır hale gelmiştir. Bu güzergahı kullanan tüccarlar, getirdikleri mallarını Mardin üzerinden Anadolu'ya ulaştırmışlardır. Kara yolları açısından değerlendirildiğinde Mardin'in önemli bir şehir olduğu bildirilmektedir. Mardin'in Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde birçok ille bağlantısını sağlayan E-90 karayolu, Avrupa ve Ortadoğu arasında gerçekleştirilen tır taşımacılığında önemli yollar arasında yer almaktadır. Aynı zamanda Mardin ili sınırları içerisinde bulunan 142 kilometre demir yolu mevcuttur. Sınıra paralel hatta Suriye ve Irak'a demir yolları vardır. Bu demir yolları önemli bir ulaşım ağı olarak yük taşımacılığında kullanılmaktadır (Karasu, 2013: 83).

Coğrafi konumu sebebiyle kara yolları ağının kavşak noktasında bulunan Mardin'de, taşımacılığın oldukça geliştiği ve ekonomiye katkı sağladığı görülmektedir. Bölgede çok sık kullanılan E-90 karayolu ile Urfa ve Antep hattından Adana'ya geçiş sağlanmaktadır. Ayrıca bu yol doğuda Nusaybin ve Silopi üzerinden ticaretin yoğun olarak yapıldığı Irak topraklarına devam etmektedir. Özellikle uluslararası ticaretin merkezi sayılabilecek Nusaybin Sınır Kapısı (Suriye) ve Habur Sınır Kapısı'na yakınlığı, şehirde nakliye hizmetinin aktif şekilde kullanılmasının önünü açmıştır. Kara yollarının Mardin'den geçmesi hızla büyümesine olanak sağlamıştır (Demir, 2010).

2.1.5. Mardin İlinin Kültürel Destinasyonu ve Turizm Potansiyeli

Mardin Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde, Suriye ve İran sınırına yakın bir şehirdir. Yüzyıllardır birçok uygarlığın yaşadığı ve Yukarı Mezopotamya platosunun en eski yerleşim yerlerinden biri olan bu antik kent, büyüleyici manzaralar, etkileyici tarihler, görkemli mimari ve renkli kültürlerle harmanlanmıştır. Mardin tarih boyunca

Türk, Kürt, Arap, Ermeni, Süryani, Yezidi ve Yahudi halka ev sahipliği yapan çok ırklı ve çok dinli bir yapıya sahiptir (Aydemir, 2021). Kültürel dokusunun izleri, kentin örnek mimarisi olan taş evlerden, cami ile medreselerinden ve kilise ile manastırlarından anlaşılmaktadır. Yüzyıllık binalardan bazıları turistleri ve ziyaretçileri ağırlamak için konaklama alanlarına ve restoranlara dönüştürülmüştür (Aykal, Kejanlı ve Erbaş, 2018).

Mardin zengin ve mistik kültürel mirasını modernite ile birleştiren bir şehirdir (Aydın, 2007). Şehirde çarşılar, tarihi hanlar, müzeler, taş evler, gümüş takılar bulunmaktadır. Kentin cami, türbe, kilise, manastır ve hanlar gibi günümüze dek ulaşan bu tarihi yapılarının sanatsal değeri oldukça yüksektir. Şehir, dünya mirası listesine alınmış yapılara ev sahipliği yapmaktadır. Bu eserlerden biri olan Mardin Kalesi, Arap hanedanı olan Hamdanlılar tarafından 975-976 yıllarında yaptırılmıştır. Yüksek kayalık bir tepe üzerinde bulunan kale, o dönemde yaşayan yöneticiyi korumak için güçlü bir kalkan olarak kullanılmıştır ancak surların yalnızca bir kısmı günümüze ulaşabilmiştir (Halifeoğlu ve Dalkılıç, 2006). Aynı zamanda Artuklu ve Akkoyunlular döneminde inşa edilen Mardin merkezde bulunan önemli eserlerden biri olan Ulu Cami, Artuklu sultanı Necmettin İlgazi tarafından 1170 yılında yaptırılmıştır. Artuklu Hükümdarı Melik Salih tarafından yaptırılmış olan Melik Mahmut Cami, 1314 yılında Artuklu Dönemi'nde Abdülatif Bin Abdullah tarafından yaptırılan Latifiye (Abdülatif) Cami, 1170 yılında İslam hakimiyeti döneminde Mor Yusuf Kilisesi iken camiye dönüştürüldüğü söylenen Şeyh Çabuk Cami, 1756 yılında yapıldığı tahmin edilen 5 asırdır ayakta duran Reyhanîye Cami, 1214 yılında inşa edildiği tahmin edilen Şehidiye Cami ve Medresesi, Şeyh Mahmut Türkî Cami, , Mardin'in Artuklu ilçesinde bulunan Zinciriyeye ve Kasımiye Medreseleri, Mardin Yüce köyü Yolunda bulunan Sultan Şeyhmus Türbesi Kızıltepe'de bulunan Ulu Cami, Nusaybin'de bulunan Selman-ı Pak Cami ve Zeynel Abidin Cami ile Medresesi, Midyat'ta bulunan Cevat Paşa ve Ulu Cami özellikle inanç turizmine yönelik önemli alanlardır ve turistlerin gözdesidir (T.C. Mardin Valiliği, 2019). Elbette Dara Mezopotamya Harabeleri ve Mardin müzesini de unutmamak gerekir.

Ortodoks, Hristiyan ve Süryani azınlığın manastır ve kiliseleri olarak Mardin merkezde bulunan Deyrulzafaran Manastırı ve Mor Behnam olarak da bilinen Kırklar Kilisesi, Midyat Yayvantepe köyünde bulunan 397 yılında inşa edilmiş olan ve en eski Süryani manastırı olarak hizmet vermeye devam eden Deyru'l-Umur olarak da bilinen Mor Gabriel Manastırı, Midyat Anıtlı köyünde bulunan Meryem Ana Kilisesi, Midyat

Barıştepe köyünde bulunan Mor Yakup Manastırı, Midyat Gülgözü köyünde bulunan Mor Had Bsabo Kilisesi, Midyat Yemişli köyünde bulunan Mor Kuryakos Kilisesi, Midyat merkez de bulunan Mor Şmuni Kilisesi ve Mor Barsovm Kilisesi, Nusaybin Üçköy’de bulunan Mor Malke Manastırı ve Nusaybin merkezde bulunan Mor Yakup Kilisesi turistler için önemli mekanlar arasındadır (Günel, 2006: 145-147). Aynı zamanda Mardin’in Midyat ilçesine bağlı Güven, Oyuklu, Yenice, Çayırlı köylerinde sayıları çok az olmakla beraber yaşayan yezidiler vardır (Sami, 2009). Ezidilere ait dini yapılar da turistlerin ilgisini çekmektedir.

Mardin’de baharatçılar çarşısı, bakırcılar çarşısı, tellallar çarşısı, terziler, dillere destan Mardin leblebisinin kavrulduğu mağara şeklindeki dükkanlar, Mezopotamya Ovası’na bakan marangozcular kahvesi, Katore taşı ile yapılmış geleneksel evleri, bakkalları, son keşeci, son semerci, telkârileri ve fırında peksimetleri varlığını sürdürmektedir (Tuvi, 2003: 6). Taze kavrulmuş kahve kokusuyla ziyaretçileri mest eden eski çarşısı (abbara) tarihi dokusuyla turistlerin vazgeçilmezleri arasındadır.

Mardin çok güçlü bir müzik kültürüne sahiptir. Bölgede kemençe, davul ve zurna çalınmaktadır. Reyhani müziği ve dansı yöreye ait yöresel müzik ve dansı olarak kabul edilmektedir. Kürt, Arap, Türk, Süryani, Müslüman fark etmeksizin düğünlerde Kürtçe Türkçe ve Arapça şarkılar çalınmaktadır.

Mardin ili el sanatları açısından çok zengin kültürel bir yapıya sahiptir. İğne oyası, el nakışı, şalüşapık, halı ve kilim dokumacılığı, çanak ve çömlekçilik, basmacılık, bakırcılık, yorgancılık, dericilik, sabunculuk, semercilik, keşecilik, tahta oymacılığı, kalburculuk, coğrafi işaret almış olan katore taş işçiliği ve geleneksel takı yapım sanatımız olan telkâri gümüş takı ve aksesuarları yerli ve yabancı turistlerin büyük oranda ilgisini çekmektedir. Böylece hem yöre halkına hem de ülke ekonomisine katkı sağlamaktadır (Kavşut Kaplanoğlu ve diğ., 2022).

2.1.6. Mardin Mutfağı

Köklü bir geçmişe sahip olan Mardin, birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış ve bu kültürel zenginliği mutfağına da yansıtmıştır. Uzun süredir üretim yapılan bu şehirde, iklim ve coğrafi özellikler de göz önünde bulundurularak birçok ürün yetiştirilmektedir (Türker, 2008). Mardin ili sınırları içerisinde buğday, mısır, çavdar, yulaf, kırmızı mercimek, arpa, nohut, kuru fasulye, patates, şeker pancarı, çeltik, soya, pamuk, tütün ekimi

yapılmaktadır. Bahçe bitkileri üretiminde ise karpuz, kavun, domates, acur, üzüm, nar, zeytin, kiraz, taze fasulye, biber, patlıcan, kabak, marul, badem, ceviz, Antep fıstığı ekimi mevcuttur. Ayrıca Mardin ilinde 2018 yılında organik tarım kapsamında üretilen ürünler arasında arpa, mısır, buğday, mercimek, yulaf, soya, domates, üzüm (kurutmalık ve sofralık), incir, nar, badem ve pamuk yer almaktadır (Doğın, Acıbuca, 2021). Mardin ve çevresinde yetişen yabani salatalık, pazı, meyan kökü, gzdaşı, ıbzor, emen, oğulotu, ebegümeci, gıbzara, yeşil nohut ve kenger kökü gibi yöresel otlar da Mardin yöresel mutfağında önemli bir yere sahiptir (İflazoğlu ve Yaman, 2020).

Mardin, ilk tarımsal faaliyetlerin başladığı Mezopotamya olarak bilinen bölgede bulunmaktadır. Mardin mutfağı da Mezopotamya mutfağının bir parçası olarak değerlendirilmektedir. Bu alanda gelişen tarım ve hayvancılık, yöresel gıda ürünlerinin de zengin olmasını sağlamıştır. Midyat zmleri, Midyat acuru, Midyat kavunu, Midyat inciri, Yeşilli kirazı, Ömerli Karkofi zm, Mardin bulguru, Kızıltepe mercimeğı ve Derik zeytini Mardin'in coğrafi işaret almış tarım ürünleridir. Ayrıca buğdaydan üretilen bulgurun, zmden yapılan yiyecek ve içeceklerin (pekmez, şarap, pestil, cevizli sucuk, kuru üzüm vb.), karpuz ile kavun çekirdeklerinin ereze dönüştürülmesinin, bademden imlebbesin (badem şekeri), tandır ekmeğıyle peksimetin, Süryani ve Mardin reklerinin, süt ile etin Mardin mutfağında önemli bir yeri vardır (Sarbağ, 2015: 291-293).

Bununla birlikte dini törenler, düğünler, doğumlar ve ölümler gibi özel günlerde yapılan yemekler, yöre mutfağının önemli bir parçasıdır (ifibaşı ve Yılmaz, 2022). Mardin kültüründe mutfak, yalnızca yemeğın ortaya çıkarıldığı bir alan değildir. Mardin yöresine ait olan bu yemeklerin kendilerine has öyküleri bulunmaktadır. Özellikle dini bayramlar, düğünler ve özel etkinliklerde belirli yemekler yapılır ve bu yemekler sosyalleşmenin bir aracı olarak kullanılır (Kızılırmak, Ofluoğlu ve şişik, 2016).

2.1.6.1. Mardin mutfağının zellikleri

Büyük bir turizm kenti olan Mardin'in birçok medeniyete ev sahipliğı yaparak devraldığı kültürel miras, günümüz Mardin mutfağını ortaya çıkarmıştır. Çok zengin bir yemek kültürüne sahip olan bölge, sebze yemeklerinden ziyade et ve bulgurun eşleşmesi ile oldukça lezzetli ürünler sergilemektedir. Yalnızca Mardin yöresine ait olduğı bilinen yemekleri ile meşhur olan bu mutfakta, kaburga dolması, ikbebet, dbo, etli bulgur pilavı, ırık, kibe, incasiyye, kıtel raha, sembusek, dolma, lebeniye, harire, Süryani reğı, badem

şekeri, tandır ekmeği isimli ürünler ziyaretçiler tarafından sıklıkla tercih edilmektedir (Toprak, 2015).

Şehrin, tarihi İpek Yolu üzerinde konumlanmış olması nedeni ile baharatların sıklıkla kullanıldığı bilinmektedir. Özellikle acı baharatların, yöresel yemeklere ayrı bir lezzet kattığı düşünülmektedir. Yemek ve tatlılarda kişniş, sumak, mahlep, zencefil, yenibahar, tarçın, karanfil, kakule, karabiber, kırmızı toz ve pul biber, sık sık kullanılan baharatlardandır (Üçok, 2018).

Kuzu eti bütün bölgede en değerli et olarak değerlendirilmekte ve yemeklerde en fazla kuzu eti tercih edilmektedir. Çiğ köfte, içli köfte, sulu köfte ve kavurmada dana eti kullanılır. Marketlerden alınan tavuk eti pek tercih edilmez daha ziyade köylerden hindi, horoz ve köy tavuğu temin edilir. Kırmızı etlerin yağları ve kuyruk yağı yemeklerde bolca tüketilir. Yörede özel olarak kuyruk yağının kızartılmasından elde edilen kızırk çorbalarda ve kahvaltıda yenir. Ayrıca yine çok eski bir gelenek olarak meksude-meksut denilen kurutulmuş tuzlu et oğlak, süt danası, inek etinden yapılır. Sakatat ve işkembe de Mardin yöresel mutfağında özel bir yere sahiptir.

Mardin’de teknoloji günlük yaşama tamamen yerleştiği halde kışlık ürünlerin, dipfriz ve buzdolaplarında saklanmasıyla beraber sebze ve meyvelerin kurutularak kışa hazırlanması geleneği de sürdürülmektedir. Patlıcan, biber, domates, fasulye, bamya, kabak, erik, maydanoz, nane, yaz mevsiminde kurutulur ve kış mevsiminde tüketilir.

Mardinlinin sofrasında ekmek çok önemli bir yere sahiptir. Mayalı hamurla yapılan tazeliğini kaybetmeden tüketilmesi tercih edilen coğrafi işaretli tandır ekmeği (nane tandure, nanê hêlati), bazen de kurutularak uzun süre bozulması engellenebilen ve ıslatılarak yenen sac ekmeği, fırınlarda pişirilen lavaş ekmeği, tırnaklı pide ve peksimeti bilinen ekmek çeşitleridir.

Mardin’de, tatlılar genelde hamur işi ve şerbetli bazen de pekmezli tatlılardır. Zerde, peynirli helva, pekmezli helva, sütlaç, katmer, kahiyê, zingil, Süryani çöreği, kitkat, muhallebi, tatlı çörek, harirê, löziyê, isfirê en yaygın tatlı çeşitleridir.

Mardin’de genelde içecek olarak koyu ve bol şekerli kaçak çay tercih edilir. Ayrıca kahve çekirdeği kavrulur, öğütülür ve genelde kakule eklenerek bakır cezvede pişirilir. Süryanilerde ise çifte kavrulmuş kahveye kakule ve tercihe göre mesteki (damla) sakızı

eklenir köpüğü bitinceye kadar kaynatılır. Kahve koyu ve şekersiz içilir. Mirra kahvesi ise tiryakilerinin vazgeçemediği ilk defa içenlerin biraz zorlanabileceği kaynatılıp demlenerek içilen acı ve koyu bir kahvedir. Yemeklerde ayran, su, sulandırılmış pekmez veya geçmişi çok eski zamanlara dayanan ve günümüz Mardin sofralarında fazla yer almayan özellikle sindirimi güç ağır yemeklerden sonra tercih edilen nar ve sumak suyundan yapılmış şerbet içilmektedir. Mardin’de şarap içimi Süryaniler arasında yaygın olup günlük yemeklerle değil daha çok ziyafet ve bayram sofralarında tüketilir.

Mardin yemek pişirme teknikleri arasında en çok tencere yemekleri ve haşlama olmakla beraber ızgara, tava, sote, sac üzerinde pişirme, kavurma, fırında pişirme teknikleri uygulanmaktadır.

Mardin’de üç öğün sofrası kurulur. Kahvaltı sofrasında çay eşliğinde yerli koyun peyniri, tereyağı, köy yoğurdu, genel olarak her evde salamura yapılan Derik zeytini, tahin veya ceviz eşliğinde pekmez, köy yumurtası, ev yapımı sucuk ve kavurma, ev reçelleri, bal, domates, salatalık, yeşil biber gibi sebzeler, karpuz, kavun gibi meyveler, eskiden kahvaltı için un ve ceviz yağda kavrularak tabakta ikram edilirdi. Ayrıca soğuk kış günlerinde soğanla birlikte kelle-paça, maklota, ipsisê, şişê, mercimek çorbaları tercih edilirdi. Bu gelenek birçok evde devam etmektedir.

Önceki zamanlarda en zengin sofralar öğle yemeğinde hazırlanırken şimdilerde ise aile bireyleri akşam bir araya geldikleri için akşam sofraları ev halkının isteğine ve bütçesine göre Mardin yöresel yemeklerinden oluşan özenle hazırlanmış sofralardan oluşmaktadır. Eskiden ev gezmelerinde tandırda pişirilen çörek; yağda kızartıldıktan sonra yumurta ile harmanlanan pestil, cevizli sucuk, leblebi, bizzêr, kuru üzüm, incir, löziyê, badem şekeri, mevsimine göre Mardin bağ ve bahçelerinde yetiştirilen meyveler, özellikle kış mevsiminde ceviz pestille sarılır yenilirdi. Şimdilerde çay ile birlikte pasta-börek çeşitleri, iç pilav, sarma ve dolmalar da servis edilmektedir.

Mardin’de sofrası adabı olarak birçok evde yer sofrası geleneği devam etmektedir. Bununla birlikte bazı evlerde salonlarda yer alan yemek masaları da tercih edilmektedir. Kalabalık misafir sofralarında erkek ve kadın sofraları ayrı kurulmaktadır. Sofrada kaşık, çatal kullanılır ancak kelle paça, ikbebet, sembusek, kaburga gibi birçok yemek elle yenmektedir. Eskiden sofraya bütün yemekler bir anda getiril ortaya servis yapılır herkes

aynı tabaktan yedi. Şimdilerde ise herkesin kendi tabağından yediği söylenebilir. Yemekten sonra çay ve tatlı ikram edilir ve ardından meyve servisi yapılır (Toprak, 2015).

Mardin’de Yezidiler Ser Sar (yeni yıl) Bayramı, Cemai Bayramı, Davar Nebi Bayramı’nı kutlarken, Süryaniler Noel ve Paskalya Bayramlarını, Müslümanlar ise dini bayramlardan Ramazan ve Kurban Bayramı’nı kutlarlar. Geleneksel olarak da Nevroz Bayramı kutlanır (Atakul, 2006: 65). Nitekim böyle özel zamanlarda misafir ve bayram sofraları etsiz olmaz, kaburga dolması, dobo, alo mihşi, merge, ikbebet, ırok, dolma, bumber, sembusek, bulgur ve pirinç pilavı, bamya, güveç, salata, lebeniye, ayran, tandır ekmeği gibi yöresel yemekler hazırlanır. Tatlı olarak: sütlaç, löziye, sarı burma, zingil, ev baklavası, Süryani çöreği tercih edilir. Düğünler, mevlitler, taziyelerde etli yemekler, kavurma, pilav, etli güveç ikram edilirken taziyelerde mutlaka kiliçe de dağıtılır. Eskiden misafire sebze yemeği ikram etmek ayıp sayılırken şimdiler de sebze yemekleri de ikram edilmektedir (Toprak, 2015). Özellikle ramazan ayında iftar yemeklerinin, bayram sofralarının, misafir ağırlanan sofraların, düğün, mevlit ve taziye yemeklerinin bol etli yemeklerden oluştuğu söylenebilir.

Tablo 1’de yer alan Mardin mutfağına ait yöresel yemeklerde çok çeşitli et ve yağlar kullanılmaktadır. Mardin bulguruyla pişirilen bol çeşitli bulgur yemekleri, taze ve kuru eriklerin, çağlanın bazı yemeklerde ana malzeme olarak kullanılması; bademin şekerleme, tatlı, pilav ve ana yemeklerinde bol miktarda eklendiği; üzüm pekmezinin hem tatlılarda hem de yemeklerde önemli miktarda kullanıldığı gözlemlenmektedir. Baharatlar yiyeceklerin uyumuna göre tercih edilmektedir. Acı, tatlı-ekşi tadın birlikte olduğu yemekler mutfağın dikkat çeken özellikleri arasında yer almaktadır. Yemeklerin lezzetli olmasını sağlayan faktörler arasında yörede yetiştirilen yöreye ait yerel ürünlerin yanında çeşitli baharatlar, salça ve yağlarda etkilidir. Yemek isimleri ve kullanılan malzemeler incelendiğinde anlaşılıyor ki Mardin yemeklerinde Arap ve Süryani etkisi vardır (İflazoğlu ve Yaman, 2020).

Tablo 1. Yöresel Mardin Yemekleri

Acin	Çiğ köfte yoğurulur, yumurta yağda pişirilir. Maydanoz ile sunumu yapılır.
İncassıye	Saray yahnisi olarak bilinen eski dönemlerde mevlit yemeği olarak da ikram edilen malzeme olarak kuzu eti, kuyruk yağı, kurutulmuş siyah erik, soğan ve pekmezden yapılan yöresel bir yemektir.
Alo Mıhşı (Hindi Dolma)	İç harcında pirinç, kuzu eti ve badem kullanılan özel günlerde ev halkı ve misafirlere ikram edilen yöresel yemeklerdendir.
Döbo	Kuzu but, badem, tarçın, salça, soğan, sarımsak, maydanoz, tane yenibahar ve tercihe göre karabiber eklenerek kısık ateşte pişirilmesi gereken özel günlerde de yapılan yöresel bir Süryani yemeğidir.
*Kaburgaye (Kaburga Dolması)	Mardin'in en meşhur coğrafi işaret almış yemeklerindendir. Kuzu kaburgası ve iç harcı olarak et, pirinç, yağ, maydanoz, karabiber, yenibahar ve Mardin bademi kullanılarak pişirilir. Özel günlerde de yapılır.
Haşu Pilavı	Kuzu etiyle servis edilen bademli pirinç pilavıdır. Özel günlerde de yapılır.
Şehriyeli Bulgur Pilavı	Şehriye ile bulgurun kavruklarıyla pişirildiği pilavın üzerine yağ gezdirilir ve sıcak ikram edilir. Özel günlerde de yapılır.
Kışkek Pilavı	Kuzu eti veya tercihe göre meksut denilen tuzlu kışlık et, sade yağ, yarma buğday ve nohut ile pişirilen yöresel bir kış yemeğidir.
Döşirmek	Kuzu etli şehriyeli bulgur pilavıdır. Özel günlerde de yapılır.
Kınnebreli Bulgur	Şehriyeli bulgur ve kınnebre otu kullanılarak pişirilen bulgur pilavı çeşididir.
Mardin Etli Dolma	Dolma iç harcı için pirinç, parça et, tercihe göre baharatlar, kuyruk yağı, tuz, salça ilave edilir ve karıştırılır. Patlıcan, kabak, domates, biber ve pazıların içi daha önce hazırlanmış olan iç harcı ile doldurulur. Sumak suyu eklenerek pişirilir. Her zaman pişirilen yemekler arasında yer alır.
Alluciye	Kuzu eti ile yeşil eriğin birlikte pişirilmesiyle oluşan yöresel bir yemektir.
Irok (Kızartılmış İçli Köfte)	Hamuru için ince köftelik bulgur, yumurta, tuz, kişniş, çiğ köftelik kıyma, iç harcı ise kuyruk yağı, sıvı yağ, salça, maydanoz, kuru soğan, kıyma, karabiber, yenibahar, tuz malzemelerinden oluşur. Özel günlerde de yapılır.
*İkbebet (Haşlanmış İçli köfte)	İnce bulgur, şiişe, kişniş ve tuz ile hamuru yoğurulur. İç harcı için Kıyma, kuru soğan, maydanoz, ceviz, karabiber, yenibahar, kişniş ve tuz kullanılır. Coğrafi işaretli bir yemektir. Özel günlerde de yapılır.
Kıtel İkbar / Kitel Raha	Süryani içli köftesi olarak da bilinir. Hamurunda çekilmiş et, köftelik bulgur, şiişe (dövme bulgur), biber salçası, tuz, kişniş kullanılan iç harcı için ise kıyma, kuru soğan, maydanoz ve baharat eklenerek pişirilen bir yemektir. Özel günlerde de yapılır.

*Sembusek	Kapalı lahmacun olarak da adlandırılır. İç harcı kıyma, maydanoz, kuru soğan, domates, yeşilbiber, salça, karabiber, tuz ile hazırlanır. Sac üzerinde pişirilir. Coğrafi işaretli bir yemektir. Özel günlerde de yapılır.
Merge	Haşlanarak pişirilen hindi eti, yufka üzerinde ikram edilir. Ova yemeğidir. Özel günlerde de yapılır.
*Kibe	İşkembeler dikkatli bir şekilde parçalara bölünür ve küçük torbalar halinde dikilir. İçine pirinç veya tercihe göre bulgur, kuzu eti, kuyruk yağı, nane, kuru soğan, maydanoz harcı doldurularak dikimi tamamlanır ve orta ateşte pişirilir. Coğrafi işaretli bir yemektir. Özel günlerde de yapılır.
Selcemiye	Ana malzemesi beyaz şalgam, yağlı kuzu eti, kırık nohut, kırık pirinç ve sumak suyu olan yöresel bir kış yemeğidir.
Kar'ıyye	Kış kabağı, süt danasının eti, sumak suyu, pirinç, salça ve baharatlar kullanılarak kısık ateşte pişirilen yöresel bir yemektir.
Dahudiyet	Kuzu eti, çiğköftelik et, kuru soğan, salça, kırık pirinç, kırık nohut ana malzemeleriyle pişirilen yöresel bir yemektir.
Fırkiye	Kuzu eti, çağla, limon, kabak, yeşil soğan, maydanoz ile pişirilen yöresel bir yemektir. Bahar mevsiminde pişirilir.
Marakıtıl-Bayd	Yumurta, sıvı yağ, un, tuz ve karabiberin kullanıldığı ve pide ekmek ile hazırlanan yöresel bir yemektir.
*Midyat Ekmeği	Tandır Tam buğday unu, tuz, ekşi maya karıştırılır ve su eklenerek yoğurulur. Mayalanması için üstü örtülür ve dinlenmeye bırakılır. Köz haline gelmiş odun ateşinde tandırda pişirilir. Coğrafi işaret almış bir ekmektir.
İhbeyz Lahmê	Kuzu kıyma ve çeşitli baharatlar hamurla yoğrularak bekletilir ve parçalar halinde fırınlanır. Mardin yöresel ekmek çeşitlerindendir.
İhbeyz İbcibnê	Taş fırında şeker ve taze peynirle pişirilen sıcak servis edilen pidedir. Yöresel bir lezzettir.
İhbeys Kavi(peksimet)	Mardin'de çok tüketilen, fırınlanmış kuru ekmek çeşididir.
Nanê Xwes (Ekmek türü)	Buğday unu, kuru soğan, kişniş ve pul biber ile hazırlanan bir ekmek türüdür.
Nanê Şikefti (Ekmek türü)	Un, maya, tuz ile yoğurulup sac üzerinde pişirilen bir ekmektir. Tercihen lor peyniri ve maydanozla servis edilir.
Yoğurt Çorbası	Kuru soğan, sarımsak, salça, yağ, un, yoğurt, nane, tuz ana maddelerinden oluşur. Kavrulmuş kıyma ve bademle sıcak ikram edilir.
Şiişe Çorbası	Şiişe (ince bulgur), domates salçası, kuru soğan, nane ve zeytinyağı kullanılarak yapılan yöresel bir çorbadır.
Lebeniye	Dövme buğday, yoğurt ile hazırlanan tercihe göre tuz veya pekmez ile servis edilen bir soğuk çorba aynı zamanda meze türüdür. Yöresel bir lezzettir.

Süryani Çöreği	Mahlep, rezene, çörekotu, tarçın, yenibahar, ceviz, hurma, un, şeker, tereyağı, süt, maya ve badem kullanılarak pişirilen özel günlerde de yapılan Süryani çöreğidir.
Mevlit Çöreği	Tarçın, yenibahar, anason, mahlep, çörekotu, tereyağı, şeker, un, yumurta eklenerek halka şeklinde pişirilmektedir. Süryani geleneğine ait olduğu söylenmektedir.
Harire	Un, su, üzüm sırası veya pekmez kullanılarak pişirilir. Tercihe göre ceviz eklenerek sıcak veya soğuk servis edilen yöresel pekmez tatlısıdır.
*Kiliçe	Gündelik hayatta tüketilse de daha çok taziyelerde dağıtılan tatlı, tarçınlı coğrafi işaret almış bir çörektir.
Imtabbaka	Sütlaç ve zerdenin ayrı ayrı pişirilip katmanlar şeklinde birbirine eklenmelerinden meydana gelen yöresel bir tatlıdır.
Davk-ıl May	Un, bal, pekmez, ceviz, tereyağı, şeker ve maya ile hazırlanan yöresel tatlıdır.
İsfire	Yumurta, un, kabartma tozu, pekmez ve ceviz ile hazırlanan yöresel tatlıdır, kahvaltıda da tüketilmektedir.
Helevitil Cibne	Yöresel taze peynir, un, şeker, sade yağ ve sıvı yağla hazırlanan yöresel bir çeşit helvadır.
Pekmezli tereyağlı ekmek	Piştirilip lokmalar halinde bölünen yufkaya tereyağında kızartılan pekmez ilave edilir. Yöresel bir ova tatlısıdır.
Zingil	Süt, vanilya, yumurta, limon, şeker, kabartma tozu ve ceviz kullanılarak hazırlanan yöresel şerbetli tatlıdır.
Pekmezli Helva	Tereyağında, un kavrulur üzerine pekmez ilave edilir. Ceviz ya da badem ile ikram edilen bir tatlıdır.
Kahiye	Yufka hamurunun içine peynir koyulur ve kapatılıp tereyağında kızartılır üzerine soğuk şerbet dökülüp tercihe göre sıcak veya soğuk ikram edilen yöresel bir tatlıdır.
Löziyê	Ana malzemesi badem unu ve pudra şekeri olup özel kalıbıyla fırında hafif pişirilen yöresel bir tatlıdır.
*İmlebbes (Mardin badem şekeri)	Tarçın ve kakule gibi baharatlar kullanılarak yapılmaktadır. Ana maddesi yerli badem, şeker ve sudan oluşur. Mavi rengini Lahor ağacının kökünden elde edilen kök boyadan alır. Coğrafi işaretli bir üründür.

(Kaynak: Yarış, 2014; Toprak, 2015; Toprak ve diğ., 2018). Not: *işaretli olanlar coğrafi işarete sahip yemeklerdir.

2.1.6.2. Mardin'in coğrafi işaretli ürünleri

Coğrafi işaretler son dönemlerde ekonomik hayatta ve tüketici pazarında önemli bir kavram olmaya başlamıştır. Temel anlamıyla bir coğrafi işaret, bahse konu coğrafi konumla bütünleşmiş ve ün kazanmış ürünleri ifade eder. Adını doğal ve beşeri koşullardan kaynaklanan ve yalnızca benzersiz bir coğrafi konumda üretilen ürünlerden almaktadır. Coğrafi İşaretler bir ürünün diğerleri arasındaki farklarını ortaya koyar ve diğer ürünlerden ayırt edilebilmesine olanak sağlar (Gündoğdu, 2006). 555 sayılı

KHK'ye göre Coğrafi İşaret, belirgin özellikler taşıyan, var olduğu yöre, bölge veya ülkeyle özdeşleşerek ünlenmiş olan ürünü ortaya koyar. Aynı zamanda 555 sayılı KHK kapsamında alınan karar doğrultusunda Türkiye'de doğal bir ürünün coğrafi işaret alabilmesi için tarım ürünleri, madenler, el sanatları ürünleri ve sanayi ürünleri kategorilerinden birinde yer alması gerekmektedir (555 Sayılı KHK, 1995). Ülkeler coğrafi işaretleme ile yasal olarak yöresel ürünlerini koruma altına alarak bozulmadan gelecek nesillere aktarılmasına olanak sağlar (Şahin, 2013).

Bu çerçevede değerlendirildiğinde bir gastronomi şehri olan Mardin'de de coğrafi işaret almış tarım ürünleri ve bu tarım ürünlerinden elde edilmiş yöresel lezzetler vardır. Örneğin; kaburga dolması, haşlanmış içli köfte olan ikbebet, kibe ve sembusek olarak bilinen kapalı lahmacun ile badem şekeri coğrafi işaret olarak tescillenmiştir (Doğancılı, 2020). Aynı zamanda tablo 2' te Mardin iline ait coğrafi işaret almış ürünler belirtilmiştir.

Tablo 2. Mardin'in Coğrafi İşaretli Ürünleri

ÜRÜN	TÜR
Mardin-Kızıltepe Kırmızı Mercimeği	Menşe Adı
Mardin-Derik Halhalı Zeytinyağı	Menşe Adı
Mardin Bulguru	Menşe Adı
Mardin-Midyat Zeynebi Üzümü	Menşe Adı
Mardin-Midyat İnciri	Menşe Adı
Mardin-Midyat İnciri	Menşe Adı
Mardin-Ömerli Karkofi Üzümü	Menşe Adı
Mardin İmlebbes	Mahreç İşareti
Mardin İkbebet	Mahreç İşareti
Mardin Kaburga Dolması	Mahreç İşareti

Mardin Kibe	Mahreç İşareti
Mardin Sembusek	Mahreç İşareti
Mardin Kiliçe Çöreği	Mahreç İşareti
Mardin- Midyat Acuru	Mahreç İşareti
Mardin- Midyat Kavunu	Mahreç İşareti
Mardin-Midyat Tandır Ekmeği	Mahreç İşareti
Mardin-Midyat Acur Turşusu	Mahreç İşareti

(Kaynak: TPE, 2023; Doğancılı, 2020).

2.1.6.3. Mardin iline ait yöresel yemeklerin reçeteleri ve yapılışı

Kibbe (ışkembe dolması)



Resim 2. Kibbe (İşkembe Dolması)

(Kaynak: <https://yoresel.lezzetler.com/mardin-yemekleri2-4>, 07.04.2023).

Genellikle çabuk pişmesi ve lezzetli oluşundan dolayı koyun, keçi, kuzu ve süt danası ışkembesi tercih edilir. Mardin’de normal günlerde ve özel günlerde misafire ve ev halkına her mevsim pişirilir. Tercihe göre bulgur ve maydanoz da kullanılabilir. Kibbe coğrafi işaretli bir yemektir (Resim 2).

Malzemeler: 5 adet ışkembe, 2 adet kuru soğan, 2 kase pirinç, 2 kg kuzu eti, yarım kilo kuyruk yağı, karabiber, tuz, kuru nane

Yapılışı: İşkembeler iyice temizlendikten sonra kontrollü bir şekilde düzgün parçalara bölünür ve bir kenarı açık kalacak biçimde dikilir. Pirinç bir kaba konulur ve yıkanır. Yıkanan pirince küçük parçalar halinde kesilmiş kuşbaşı et, kuyruk yağı, kuru soğan ve baharatlar eklenerek harmanlanır. Yarısı dikilmiş işkembelerin içi, pirincin şişme payı da düşünülerek harç ile doldurulur. İşkembenin geri kalan kısmı da dikilir ve tencereye alınır. Tencereye bir tane bütün soğan ve tane yenibahar ilave edilir. İşkembelerin üzerini kapatacak şekilde sıcak su eklenir ve orta ateşte pişmeye bırakılır. Yaklaşık 4-5 saat pişirme işleminden sonra ocaktan alınarak kibbe sıcak olarak ikram edilir (Toprak, 2015).

Kaburgaye (kaburga dolması)



Resim 3. Kaburgaye (Kaburga Dolması)

(Kaynak: <https://yoresel.lezzetler.com/mardin-yemekleri2-4>, 07.04.2023).

Mutlaka bayramlarda, düğünlerde, misafir ağırlamalarında, düğünün ertesi günü geleneksel bir ritüel olan gelin ziyaretine (sabahiye) gidilirken pişirilir. Bununla birlikte Kaburga dolması normal günlerde de pişirilen gösterişli ve çok lezzetli coğrafi işaretli bir yemektir (Resim 3).

Malzemeler: 1 adet kuzu kaburga, 1 kg kuşbaşı doğranmış et, tereyağı, 2.5 su bardağı pirinç, 1 tatlı kaşığı karabiber, yenibahar, tuz, 400 gr soyulmuş badem, maydanoz

Yapılışı: Tencereye yağ ile kuşbaşı et alınarak kavrulur. Üzerine yıkanmış pirinç ve baharatlar, tuz ve iki bardak su ilave edililerek karıştırılır. Kısa bir süre pişmeye bırakılır. İç pilav olacağı için sonraki pişme süreci de düşünülerek pirinçler tam pişirilmemelidir. Kasabın bir tarafını açarak doldurulmaya hazır hale getirmiş olduğu kuzu kaburganın açık bırakılan kısmından içeriye doğru bir miktar karabiber, yenibahar ve tuz el yordamıyla

sürülür. Kaburga İç harcı ile doldurulup açık olan bölümü dikilerek kapatılır. Dikme işlemi tamamlanan kaburganın dış yüzeyinin kızarması için limon suyu sürülür. Tencereye sadeyağ ve sıvı yağ eklenerek ısıtılır. Kaburganın her iki tarafı da yağda kızartılır. Ardından kaburganın üzerine yaklaşık 2 litre kadar kaynar su, bir miktar tuz ve tane yenibahar ilave edilir. Yemek kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirilir. Ayrı bir tavada soyulmuş bademler pembeleşinceye kadar kavurulur. 3-4 saate yakın ağır ateşte pişirilen kaburga tepsiye alınır kavrulmuş badem ve maydanoz ile yanında geleneksel bulgur pilavı eşliğinde sıcak ikram edilir (Toprak, 2015).

Döbo



Resim 4. Döbo

(Kaynak: <https://yoresel.lezzetler.com/mardin-yemekleri2-4>, 07.04.2023).

Geleneksel bir Süryani yemeğidir. Kültürel etkileşim sonucu Mardin yöre halkının da mutfağında özel bir yere sahiptir. Döbo hem özel günlerde hem de normal zamanlarda pişirilmektedir (Resim 4).

Malzemeler: 1 adet kuzu but, sarımsak, soyulmuş badem, tane yenibahar, çubuk tarçın, pul biber, karabiber, domates salçası, kuru soğan, maydanoz

Yapılışı: Akşamdan tuzlanıp hazırlanan kuzu budunun üzerine kesikler açılır. Kesiklere sarımsak, yenibahar, badem sıkıştırılır. Daha sonra but, pul biber ve salçayla hazırlanmış sos ile soslanır. Tencerede kendi yağında her tarafının kızarması sağlanır. Üzerine 1.5- 2 litreye yakın kaynar su, çubuk tarçın, yenibahar taneleri 1 adet soğan dilimlenmeden eklenir. Ağır ateşte 4 saate yakın bir süre piştikten sonra ocaktan alınır maydanoz ile

kavrulmuş badem kullanılarak lezzetlendirilir ve yanında geleneksel bulgur pilavı veya pirinç pilavı pişirilerek sıcak servis yapılır (Toprak, 2015).

Alo mihşı (hindi dolması)



Resim 5. Alo Mihşı (Hindi Dolması)

Bayramlarda, misafir ağırlarken hem özel günlerde hem de normal günlerde her zaman pişirilen yöresel bir yemektir (Resim 5).

Malzemeler: 1adet hindi, 1 kg pirinç, 200 gr soyulmuş badem, 1 kg kuşbaşı doğranmış kuzu eti, tuz, karabiber, yeni bahar, sıvı yağ

Yapılışı: Kuşbaşı doğranmış kuzu etinin üzerine biraz yağ ve tuz eklenip kavurulur. Tencereye yağ ve yıkanmış pirinç eklenir ve pirinç diri kalacak şekilde pişirilir. Hindi iyice yıkanır ve doldurma işlemi için hazır hale getirilir. Kavrulan et, pirinç, baharatlar karıştırılarak hindinin içi doldurulur. Ardından hindinin açık kalan kısmı dikilerek yağda kızartılmak üzere tencereye alınır. Yeteri kadar kızaran hindinin üzerine tencerenin yarısına gelecek miktarda kaynar su ilave edilir. Soyulmuş bademler tereyağında kızartılarak servis için hazırlanır. Hindi 3-4 saate yakın pişirilir. Servis için kontrollü bir şekilde hindi parçalara ayrılır. Ayrıca pişirilmiş olan geleneksel bulgur pilavıyla ve kavrulmuş bademle sıcak servis yapılır. Mardin’de iç pilav pişirilirken bademin yumuşamaması için soyulmuş bademler ayrıca tereyağında kavrulur ve pilavın içine eklenmeyip yemeğin üzerine serpiştirilir. Bu şekide daha lezzetli olduğu ifade edilir (Toprak, 2015).

Irok



Resim 6. Irok

(Kaynak: <https://yoresel.lezzetler.com/mardin-yemekleri2-4>, 07.04.2023).

Yöre halkının özel günlerde de normal günlük zamanda da daima yaptığı çok sevilen bir yemektir (Resim 6).

Malzemeler:

Hamuru için: 2 kilo köftelik bulgur, yarım kilo kg çiğ köftelik kıyma, 2 yemek kaşığı kişniş, 2 yemek kaşığı tuz

İç harcı için: 1 kilo kıyma ve 300 gr. kuyruk yağı, 1 adet maydanoz, 1 yemek kaşığı biber salçası, 2 adet kuru soğan, sıvı yağ, karabiber, yenibahar, tuz

Yapılışı: Köftelik bulgura tuz ve kişniş eklenir. Üzerine azar azar ılık su ilave edilerek yoğurulur. Çiğ köftelik kıyma da eklenerek yaklaşık yarım saat boyunca yoğurma işlemine devam edilir. Hamur dinlenmeye bırakılır. İç harcı için tavaya sıvı yağ ve kuyruk yağı konulur pişirme işlemi başlar. Kuru soğanlar brunoise (küp küp) doğranır ve ocaktaki tavaya kızartılmak üzere eklenir. Kızaran soğanlara kıyma ilave edilir. Kıyma kavrulunca bir yemek kaşığı kadar salçayla tercihe göre baharatlar aynı zamanda maydanoz eklenir akabinde iç harç ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır. Hamur yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra bir parça alınarak elde yuvarlatılır. Hamurun ele yapışmasını engellemek amacıyla açma işlemi sırasında el tuzlu suyla ıslatılır. Ardından hamur parmak yordamıyla açılarak içine hazırlanan harç yeteri kadar konulur ve hamurun açık kalan kısımları tekrar el yordamıyla iyice kapatılır. Tercihe göre yassı veya

yuvarlak gibi şekiller verilebilir. Kızgın yağda kızartılarak sıcak ikram tercih edilir (Toprak, 2015).

Şehriyeli bulgur pilavı



Resim 7. Şehriyeli Bulgur Pilavı

(Kaynak: <https://yoresel.lezzetler.com/mardin-yemekleri2-4>, 07.04.2023).

Mardin’de hemen hemen her gün her evde pişen genellikle et ile servis edilen güveç, sulu yemeklerin yanında mutlaka aranan coğrafi işaretli Mardin bulguru ile pişirilen yemektir (Resim 7).

Malzemeler: 1 çay bardağı sıvı yağ, 3 su bardağı şehriyeli bulgur, 2 yemek kaşığı sade yağ, tuz

Yapılışı: Yağ ve bulgur tencereye alınarak birkaç dakika kavurulur, ardından üzerine üç bardak kadar soğuk su ve tuz ilave edilir. Kapağı kapatılır ve pişmeye bırakılır. Pilav suyunu çektikten sonra tavada sade yağ eritilir ve pilavın üzerine gezdirilerek eklenir ve sıcak ikram tercih edilir (Toprak, 2015).

Kişkek



Resim 8. Kışkek

Mardin’de kış mevsiminde bu yemek genellikle tuzlanarak kurutulmuş et (meksut) ile pişirilir. Her daim pişirilen yöresel bir yemektir (Resim 8).

Malzemeler: 1 kg kuzu eti veya meksut et, 1 kg yarma buğday, 1 kg nohut, tuz, kırmızı toz biber tereyağı veya sıvı yağ

Yapılışı: Bir gece önceden ıslatılan nohut, etle birlikte daha hızlı pişmesi için düdüklü tencerede haşlanır. Pişen yemek ayrı bir tencereye alınır. Üzerine daha önce ıslatılarak yumuşaması sağlanan yarma buğday eklenir ve pişirmeye devam edilir. Sık aralıklarla karıştırılarak yemeğin suyu kontrol edilir ve dibinin tutması engellenir. Suyu yetersiz gelirse kaynar su ilave edilerek kısık ateşte ağır ağır pişmesi, buğdayların iyice dağılması sağlanır. Ayrı bir tavada tereyağında kırmızı toz biber hazırlanır ve kızgın sıcaklıkta yemeğin üzerine dökülür. Yağını çekmesi için 5 dk. kadar bekletilen yemek karıştırılarak sıcak ikram edilir (Toprak, 2015).

Döşirmek



Resim 9. Döşirmek

Hem özel günlerde hem de normal günlerde her mevsimde pişirilen yöresel bir yemektir (Resim 9).

Malzemeler: 4-5 kg kemikli kuzu eti, 2-3 yemek kaşığı tereyağı, 1 su bardağı sıvı yağ, 2 kg şehriyeli bulgur, maydanoz, karabiber, pul biber, tuz

Yapılışı: Kemikli kuzu eti tencereye alınarak üzerini örtecek miktarda kaynar su ilave edilir ve düdüklü tencerede 20 dk. pişirilir. Pişen et, suyundan çıkarılarak başka bir tencereye konulur. Servis aşamasında bulgurun üzerine eklemek için etten birkaç parça alınarak bir kenara bırakılır. Kalan etin üzerine 3-4 yemek kaşığı kadar tereyağını tercihe göre bir miktar sıvı yağı ekleyerek kavurma işlemi yapılır. Ardından kavrulmuş etlerin üzerine şehriyeli bulgur ve et suyu eklenerek pişmeye bırakılır. Daha sonra kullanmak amacıyla bir kenara bırakılan et, ufak parçalar şeklinde tavaya alınarak tereyağında kavrulur. Üzerine tercihe göre baharatlar ile maydanoz ilave edilerek karıştırılır ve ocaktan alınır. Bu karışımın üzerine 3-4 kepçe kadar pişirilen etli bulgurdan eklenerek tekrar karıştırılır. Pişen etli bulgur servis edilmek üzere bir tepsiye serilir üzerine hazırlanmış olan baharatlı, etli karışım dağıtılır. Sıcak servis edilir (Toprak, 2015).

Kınnebireli şehriyeli bulgur pilavı



Resim 10. Kınnebireli Şehriyeli Bulgur Pilavı

Kınnebire; Mardin'in Yeşilli, Midyat ve Nusaybin ilçelerinde nisan ve mayıs aylarında yetişen bir ottur. Bulgur pilavının dışında çorbası da yapılır ayrıca haşlanıp, soğanla kavrularak üzerine yumurta kırılıp yenilen bu otun mide sorunlarına iyi geldiği anlatılır.

Malzemeler: 1 kase şehriyeli bulgur, 1 çay bardağı sıvı yağ, yarım kg. kınnebire otu, tuz

Yapılışı: Kınnebire otu ayıklanır ve yıkanır. İrice doğranır ve tencereye alınarak yaklaşık 2 kase kadar kaynar suyu ve bir miktar tuzu ilave ederek 5-10 dakika kadar haşlanması sağlanır. Kaynayan kınnebire otuna yağ ve şehriyeli bulgur ilave edilir. 10 dk. daha pişen yemek sıcak servise hazırdır (Resim 10) (Toprak, 2015).

İkbebet (içli köfte)



Resim 11. İkbebet (İçli Köfte)

(Kaynak: <https://yoresel.lezzetler.com/mardin-yemekleri2-4>, 07.04.2023).

Yöre halkının her mevsim hem özel günlerde hem de normal günlerde daima pişirdiği coğrafi işareti almış bir yemektir (Resim 11).

Malzemeler:

Hamuru için: 1 kase ince bulgur, 1 kase dövme bulgur, kişniş, tuz

İç Harcı için: 4 adet orta boy kuru soğan, 1 kg kıyma, 1 kase ceviz, kişniş, karabiber, tuz, yenibahar, 1 demet maydanoz

Yapılışı: Önce yemeğin iç harcı hazırlanır. Bunun için de soğanlar küp şeklinde doğranarak yağda kızartılır. Pembeleşen soğanlara kıyma ile bir miktar tuz ilave edilir. Kavrulan kıyma ve soğan karışımı ocaktan alınır. Soğumaya başlayan harca baharatlar maydanoz ve ceviz eklenir iyice karıştırılması sağlanır. Hamuru hazırlamak amacıyla ince bulgur ve dövme bulgur karıştırılır, tuz, kişniş eklenerek ılık su ile ıslatılır ve hamur 25-30 dakika kadar demlenmeye bırakılır. Demlenen karışım yoğurulur. Yoğururken ihtiyaç hissedilirse su eklenir, hamur açabilme kıvamına gelinceye kadar yoğurma işlemine devam edilir. Tekrar 30 dakika kadar dinlenmeye alınır. Ardından hamur el yordamıyla açılıp içine harcı doldurulur ve ağzı kapatılarak tepsiye dizilir. Bu işlem yapılırken hamurun ele yapışmasını engellemek için tuzlu su ile el ıslatılabilir. Tencereye yarısından fazlasını kaplayacak miktarda su, bir tatlı kaşığı tuz eklenir ve kaynamaya bırakılır. Hazırlanan içli köftelerden 8-10 adet kaynayan suyun içine dikkatli bir şekilde bırakılarak haşlanır. Su yüzeyine çıkan köfteler pişmiş anlamına gelir bu köfteler kanayan sudan çıkarılır. Tercihe göre sıvı yağda kırmızı toz biber kızdırılır ve servis tabağına alınan ikbebetlerin üzerine dökülür. Sıcak servis edilir (Toprak, 2015).

Sembusek (kapalı lahmacun)



Resim 12. Sembusek (Kapalı Lahmacun)

(Kaynak: <https://yoresel.lezzetler.com/mardin-yemekleri2-4>, 07.04.2023).

Kapalı lahmacun olarak da bilinen sembusek hem özel günlerde hem de normal günlerde her mevsim daima pişirilen coğrafi işaret almış bir yemektir (Resim 12).

Malzemeler:

Hamuru için: Buğday unu, su, tuz

İç harcı için: 1 kg kıyma, 1 adet maydanoz, 3 adet yeşil biber, 4 adet kuru soğan, 4 adet domates, karabiber, salça, tuz,

Yapılışı: Maydanoz, yeşil biber, kuru soğan ve domates ince ve küçük küpler şeklinde doğranır. Baharat olarak karabiber, tuz ve salça eklenerek kıyma ile karıştırılır. Un, su ve tuz ilave edilerek hazırlanan hamur iyice yoğurulur ve dinlendirilir. Dinlendirilmiş hamuru servis tabağı büyüklüğünde yuvarlak açarak yuvarlağın yarısına gelecek şekilde iç harcı eklenir ve hamurun diğer yarısı ile kapatılır. Hamurun kenarlarına parmakla bastırarak hem şekil alması hem de pişerken hamurun açılmaması sağlanır. Yarım ay şeklinde hazırlanmış sembusekler ısteğe bağlı olarak üzerlerine yumurta sürerek fırında pişirilir. Mardin halkı sembusekleri saç üzerinde pişirme tekniği ile pişirmeyi tercih etmektedir. Sıcak servis edilir (Toprak, 2015).

Merge



Resim 13. Merge

Misafir sofralarında, bayramlarda, düğünlerde, mevlitlerde her mevsim hem özel ve hem de normal günlerde her zaman pişirilen bol etli yöresel bir yemektir (Resim 13).

Malzemeler: 2 adet hindi, 2 su bardağı sıvı yağ, önceden açılarak hazırlanmış yufka

Yapılışı: Hindiler temizlenerek tencereye alınır. İki su bardağına yakın sıvı yağı ile kaynar su eklenerek pişirilir. Suyu azaldıkça ihtiyacı kadar sıcak su ilave edilir. 2,5 saate yakın ağır ateşte pişirilmeye bırakılan hindi eti ocaktan alınır. Daha önce hazırlanmış ve parçalara bölünmüş yufkaların üzerine hindi eti düzeltilir. Etin suyu, etin ve yufkaların üzerine eşit şekilde dökülür. Sıcak servis yapılır (Toprak, 2015).

Acin



Resim 14. Acin

Her mevsim ve her zaman hazırlanan yöresel bir yemektir. Üzerine yağda pişirilmiş yumurta ile servis edilen çiğ köfte olarak ifade edilebilir (Resim 14).

Malzemeler: 1 kase çiğ köftelik kıyma, 1 kase ince köftelik bulgur, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 adet kuru soğan, tuz, kişniş, maydanoz, yumurta, sıvı yağ

Yapılışı: Köftelik ince bulgur, çiğ köfte tepsisine alınır ve soğuk su ile yavaş yavaş ıslatılarak yumuşatılır. Üzerine kıymanın yarısı, salça ile kişniş ekleyip yoğurma işlemine devam edilir. Bir süre daha kıymanın diğer yarısıyla birlikte bir miktar tuz ilave ederek yoğurma işlemi devam eder. Bu arada ihtiyaç olduğunda az miktarda su ilave edilir. Macun kıvamına gelen köfte servise hazırdır. Tercihe göre üzerine servis etmek amacıyla yağda kızartılarak hazırlanan yumurtanın maydanoz ile ikram edilmesi beklenir (Toprak, 2015).

Alluciye



Resim 15. Alluciye

(Kaynak: <https://yoresel.lezzetler.com/mardin-yemekleri2-4>, 07.04.2023).

Hem özel günlerde hem de normal günlerde her mevsim pişirilebilen meyveli ve etli yöresel bir yemektir (Resim 15).

Malzemeler: 1 kg kuzu eti, 1 tabak salamura erik, maydanoz, yeşil soğan, 1 su bardağı su, tuz

Yapılışı: Et tencerede suyunu çekinceye kadar orta ateşte pişirilir. Üzerine yağ eklenerek kızartılır. Kızaran etin üzerine 1-2 bardak sıcak su ile birlikte çekirdekleri ayıklanan erikler eklenir. Eriklerin ezilmesini önlemek amacıyla yemeğin fazla karıştırmaması gerekmektedir. Pişen yemeğin üzerine ince doğranmış yeşil soğan, maydanoz ile bir çay kaşığı tuzu ilave ederek 1-2 taşım kadar kısa bir süre kaynatılır. Tercihe göre limon eklenir. Ocaktan alınıp sıcak servis yapılır (Toprak, 2015).

İncasiye



Resim 16. İncasiye

(Kaynak: <https://yoresel.lezzetler.com/mardin-yemekleri2-4>, 07.04.2023).

Her mevsim tüketilen hem özel günlerde hem de günlük hayatta her zaman pişirilen meyveli, bol etli, pekmezli ekşi-tatlı dengesi olan yöresel bir yemektir (Resim 16).

Malzemeler: 1 kg kurutulmuş siyah erik (incas), 1 kg kuzu eti, kuyruk yağı, 1 orta boy kuru soğan, 1.5 kepçe kadar pekmez

Yapılışı: Erikler bir kabın içerisine konularak üzerine sıcak su ilave edilir. 1 saat kadar bu şekilde bekletilir. Kuşbaşı doğranmış kuzu eti pişirilir. Et pişerken içine 1 adet ince kıyılmış soğan, erikler ve eriklerin bekletildiği su süzgeçten süzülerek tencereye ilave edilir. Tüm malzemeler hep beraber 10-15 dk. daha pişirilir. Tercihe göre 1.5 kepçe pekmez yemeğe ilave edilerek karıştırılır ve ocaktan alınır. Sıcak servis yapılır (Toprak, 2015).

Firkiye



Resim 17. Firkiye

(Kaynak: <https://yoresel.lezzetler.com/mardin-yemekleri2-4>, 07.04.2023).

Mardin’de bahar mevsiminde çağla meyvesiyle pişirilen bol etli ve meyveli yöresel bir yemektir (Resim 17).

Malzemeler: 1 kilo kuşbaşı doğranmış kuzu eti, yarım kilo çağla, yarım kilo kabak, yarım kilo yeşil soğan, 2 adet limon, maydanoz, tuz, tercihe göre karabiber ve pul biber

Yapılışı: Çağlalar yıkanır. İçlerindeki bademler çıkarılarak üzerlerine sıcak su ilave edilir ve ocakta pişirilir. Yumuşayan çağlalar bir kaba alınır. Kuzu eti önce haşlanır daha sonra yağda kavrulur bu sırada çağlaların yarısı etlerin üzerine eklenir. Üzerine küp şeklinde kesilmiş kabaklar, tuz, tercihe göre baharat ve su ilave ederek pişirme işlemine devam

edilir. Çağlanın diğer yarısını süzgeçte ezerek suyunu çıkartmak gerekir. Çağlanın sıkarak elde edilen suyu ocakta pişmeye devam eden yemeğe eklenir. Bu şekilde çağlayı ezerek aromasının yemeğe lezzet katması sağlanmaktadır. İnce doğranmış yeşil soğan ilave edilerek tencerenin kapağını açık bırakmak suretiyle yemeğin pişirilmesine devam edilir. Yemek piştikten sonra karıştırılarak içine limon ve maydanoz eklenir sıcak ikram tercih edilir (Toprak, 2015).

Dahudiyet



Resim 18. Dahudiyet

Yöre halkının her mevsim daima pişirdiği yöresel bir yemektir (Resim 18).

Malzemeler: 1 kilo kuzu eti, 1 kilo çiğ köftelik kıyma, 1 bardak dövülmüş kırık pirinç, 1 adet kuru soğan, 1 kase kırık nohut (1 gece önceden ıslatılmış olmalı), salça, karabiber, tuz, sıvı yağ

Yapılışı: Küp şeklinde doğranan kuru soğan tencerede yağ ilave edilerek kızartılır. Üzerine eklenen kuzu eti kendi suyu bitene kadar pişirilir. Ardından kırık nohut, salça, tuz ve bir litre kadar su ilave edilerek pişirmeye devam edilir. Bir kaba çiğ köftelik kıyma, tercihe göre baharatlar bir su bardağı dövülmüş pirinç ilave edilerek yoğrulur. Elde edilen harç, küçük parçalar şeklinde yuvarlanır. 2.5 saate yakın pişen etin üzerine hazırlanan yuvarlamalar ilave edilir. Bir süre daha pişirilir ve ocaktan alınarak sıcak ikram edilir (Toprak, 2015).

Selcemiye



Resim 19. Selcemiye

Yöresel bir kış yemeği olmakla birlikte her mevsim pişirilmektedir (Resim 19).

Malzemeler: Beyaz şalgam, 1 adet kuru soğan, 1 kilo yağlı kuzu eti, 1 kase kırık nohut, 1 kilo çiğ köftelik kıyma, kırık pirinç, tuz, nane, sarımsak, sıvı yağ

Yapılışı: Şalgamlar 1 gece önce küp şeklinde doğranır, Yaklaşık 3 bardak sıcak su ile 1-2 taşım haşlanarak yumuşaması sağlanır. Daha sonra şalgamların üzeri kapatılacak şekilde su ile doldurulur. Soğanlar küp şeklinde doğranarak yağda kavrulur. Üzerine et eklenerek kavurma işlemi etler pembeleşinceye kadar devam eder. Ardından kavrulmuş etin üzerini örtecek biçimde kaynar su ve bir tatlı kaşığı kadar tuz ilave edilerek pişirme işlemi devam eder. Bir taşım kaynadıktan sonra üzerine eklemek için yuvarlamaların hazırlanması gerekir. Yuvarlamalar için çiğ köftelik kıyma, kırık pirinç ve baharatlar birlikte yoğrulur. Elde edilen karışımdan minik toplar hazırlanır. Kırık nohutla birlikte pişmeye devam eden etlerin üzerine ilave edilir ve pişirme işlemi devam eder. Et piştiyse üzerine şalgam ve sumak suyu eklenir. Karıştırmadan pişmeye bırakılır. Yemeğin pişip pişmediği kontrol edilir. Üzerine birkaç tane sarımsağı ezerek nane ile birlikte pişmeye devam eden yemeğe eklenir, karıştırılır ve ocaktan alınır. Sıcak ikram edilir (Toprak, 2015).

Lebeniye



Resim 20. Lebeniye

Her mevsim soğuk meze olarak her yemeğin yanında yerini alan Mardin'in yöresel yemeğidir (Resim 20). Tuzlu yenildiği gibi pekmez ilave ederek de yemeği tercih edenler vardır.

Malzemeler: 1 kase dövülmüş buğday, 3 kase yoğurt, tercihe göre tuz veya pekmez

Yapılışı: Dövülmüş buğday yıkanır. Dödüklü tencereye alınır. Üzerine 8 kase sıcak su ilave ederek yaklaşık 40 dk. kadar ocakta pişirilir. Buğdayların iyice piştiği dağılmaya başladığı hali elde edilince üzerine yoğurt eklenir ve karıştırılır. Yoğurt miktarı tercihe göre değişebilir. Tercihe göre tuz veya pekmez ile soğuk ikram edilir (Toprak, 2015).

Tandır ekmeği



Resim 21. Tandır Ekmeği

(Kaynak: <https://yoresel.lezzetler.com/mardin-yemekleri2-4>, 07.04.2023).

Buğday unu, su, maya, tuz eklenerek hazırlanan bazen tercihe göre yumurta ve sütün de eklenerek kulak memesi yumuşaklığında yoğurulan, mayalanması için dinlendirilen, bezeler halinde el yordamı ile açılarak daire şeklini alan, yumurta sarısı ve susam ile lezzetlendirilen, ardından çalı çırpı dediğimiz kurumuş ağaç dalları ile yakılmış bir tandırda közlenmiş ateşin içinde yavaş yavaş pişirilmeye bırakılan, almış olduğu coğrafi işaret ile Mardin'in yüzünü güldüren, yöre halkının sofrasını buram buram tandır kokusuyla şenlendiren hatta ev halkından biriymiş gibi muamele gören yokluğu hemen farkedilen eşsiz bir tat ve değer olarak tanımlanabilir (Resim 21).

İhbeyz ibcibnê



Resim 22. İhbeyz İbcibnê

Standart Mardin ekmeği hamurundan hazırlanır (Resim 22). Fırından çıkarılan sıcak pidelerin üzerine tuzsuz taze peynir ve toz şeker eklenerek tekrar taş fırında birkaç dakika pişirilir ve hem sıcak hem de soğuk servis edilebilir (Toprak, 2015).

İhbeyz lahmê



Resim 23. İhbeyz Lahmê

Arapça “yoğrulmuş et” manasına gelen lahme, bu pide türünün ismini oluşturmaktadır (Resim 23). Et ve baharatların hamur ile iyice yoğrulması ve dinlendirilmesi gerekir. Dinlendirilen hamurlar el yordamıyla açılarak taş fırında pişirilir ve servis edilir (Toprak, 2015).

Zingil



Resim 24. Zingil

(Kaynak: <https://yoresel.lezzetler.com/mardin-yemekleri2-4>, 07.04.2023).

Bayramlarda, düğünlerde, misafir ağırlarken hem özel günlerde hem de normal günlerde her zaman pişirilen yöresel şerbetli bir tatlıdır (Resim 24).

Malzemeler:

Şerbeti için: 2 su bardağı şeker, 2 su bardağı su, yarım limon

Hamuru için: 2 su bardağı süt, alabildiği kadar un, 6 adet yumurta, 1 paket kabartma tozu, vanilya, ceviz

Yapılışı: Zingil tatlısı için önce şerbet hazırlanır. Tencereye su, şeker ve limon eklenir. Orta ateşte pişirilen şerbet kaynamaya başlayınca kısık ateşte 10 dk. kadar kaynatılır. Ocaktan alınır ve soğumaya bırakılır. Hamuru için önce yumurtalar bir kaba alınarak çırpılır. 2 su bardağı süt ile bir bardak su ilave edilerek karıştırılır. Üzerine kabartma tozu, vanilya, ceviz ve alabildiği kadar un eklenir ve karıştırılmaya devam edilir. Homojen bir kıvam oluşunca harçtan kaşıkla hamur alınarak kızgın yağın içine dikkatli bir şekilde bırakılır. Hamur parçaları kızarmınca ılık şerbete koyulur 1-2 dakika bekletilip çıkarılır. Zingil hem sıcak hem de soğuk yenen bir tatlıdır (Toprak, 2015).

Harire



Resim 25. Harire

(Kaynak: <https://yoresel.lezzetler.com/mardin-yemekleri2-4>, 07.04.2023).

Pekmezden yapılır. Özellikle kışın soğuk havalarda çok daha fazla tüketilir. Hem özel günlerde yapıp misafirlere de ikram edilen hem de günlük hayatta her zaman ev halkına pişirilen çok pratik yöresel bir tatlıdır (Resim 25).

Malzemeler: 1 su bardağı un, 2 su bardağı su, 3 su bardağı pekmez, ceviz

Yapılışı: Tencereye un konulur. Pekmez ve su bir kapta karıştırılır. Elde edilen pekmezli su, unun üzerine yavaş ve kontrollü bir şekilde karıştırılarak eklenir. Daha sonra bu karışım ocağa alınır, dibinin tutmaması ve topaklanmaması için karıştırma işlemine devam edilir. Muhallebi kıvamı alan karışım ocaktan alınarak servis edilmek üzere kaselere doldurulur, üzeri ceviz ile süslenir. Tercihe göre sıcak da tüketilebilen bir tatlıdır (Toprak, 2015).

Pekmezli helva



Resim 26. Pekmezli Helva

(Kaynak: <https://yoresel.lezzetler.com/mardin-yemekleri2-4>, 07.04.2023).

Mardin'in coğrafi işaret almış olan katore taşından yapılmış geleneksel evlerinde kışın soğuk günlerinde odun ve kömür sobası üzerinde ağır ağır pişirilen çok eski zamanlarda yapıldığı bildirilen bu yöresel pekmezli tatlı yöre halkı için son derece kıymetli ve anlamlıdır. Aynı zamanda her mevsim ve her zaman pişirilen bir tatlıdır (Resim 26).

Malzemeler: 1 bardak un, 3 yemek kaşığı tereyağı, 1 bardak pekmez

Yapılışı: Tavada tereyağı eritilir. Üzerine un eklenir. Un pembeleşene kadar tereyağında karıştırılır. Ardından karıştırmaya devam ederek pekmez yavaş yavaş ilave edilir. Kısık ateşte birkaç dakika daha karıştırılarak pişirilir ve soğumaya bırakılır. Tercihe göre elle sıkma yapılır. Ceviz içi veya badem içi ile lezzetlendirilip sıcak veya soğuk servis edilir (Toprak, 2015).

Kiliçe



Resim 27. Kiliçe

Mardin'de kiliçe özellikle taziyelerde dağıtılır. Mardin çöreği olarak da adlandırılan coğrafi işaret almış tatlı, bol aromalı bir çörektir (Resim 27). Gün içinde de taş fırınlarda pişen kiliçeye yöre halkının talebi yüksektir.

Malzemeler: Un, tereyağı, süt, şeker, su, maya, tarçın, anason, rezene, mahlep, karanfil tozu, yeni bahar, tuz

Yapılışı: Öncelikle un ve tüm kuru malzemeler karıştırılır üzerine tereyağı ve süt eklenir ve kulak memesi kıvamında yumuşacık ele yapışmayan bir hamur elde edilinceye kadar yoğurulur. Hamur mayalanması için bir süre dinlendirilir. Ardından hamur bir parmak kalınlığında açılır ve yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısını sürülür. Hamurun yüzeyine bardakla dairesel şekiller verilir. Mümkünse taş fırında pişirilir (Toprak, 2015).

Süryani çöreği



Resim 28. Süryani Çöreği

(Kaynak: <https://yoresel.lezzetler.com/mardin-yemekleri2-4>, 07.04.2023).

Mardin’de özellikle özel günlerde pişirilen aynı zamanda pastane, cafe, taş fırınlarda her gün pişirilen ve tazeliğini uzun süre koruyabilen hurmalı bol aromalı yöresel bir Süryani çöreğidir (Resim 28).

Malzemeler: Un, şeker, tereyağı, süt, maya, mahlep, rezene, çörekotu, tarçın, yeni bahar, zencefil, 1 kabartma tozu, zeytinyağı, hurma, ceviz

Üzeri için; Yumurta, badem

Yapılışı: Paskalya çöreğine benzer. Aralarındaki fark hurmadır. Hurmaların çekirdekleri ayıklanır. Tavaya zeytinyağı ve hurmalar ilave edilir. 4-5 dk. kadar pişirilir ve dövülmüş cevizler eklenerek ocaktan alınır. Soğumaya bırakılır. Hurmaların macun kıvamına getirilmesi gerekmektedir bunun için yoğurulur ve macun kıvamı elde edilir. Rezene, çörekotu, tarçın, yeni bahar, zencefil öğütülerek yoğurmaya hazır hale getirilir. Şeker, tereyağı, süt, maya, mahlep ve öğütülen baharatlar karıştırılır. Yavaş yavaş un, maya ve kabartma tozu eklenir yoğurulur. Ele yapışmayan hafif sert kıvamlı bir hamur elde edilir. Hamur dinlenmeye bırakılır. Hamurdan portakal büyüklüğünde bezeler hazırlanır. Yağlı bir zemin üzerinde oklavayla uzun ve ince bir şekilde açılır. İç harçtan yumurta büyüklüğünde bir parça alınır elle şekillendirerek uzun bir şerit elde edilir. Daha önce açılmış olan hamurun ortasına yerleştirilir ve hamur kapatılır. Pişerken açılmaması için tezgahta elle yuvarlatılır. Bıçak yardımıyla 3-4 cm genişliğinde kesilir. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve badem eklenir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Sıcak veya soğuk servis yapılır (Toprak, 2015).

Löziyê



Resim 29. Löziyê

Her mevsim tüketilen hem özel günlerde hem de günlük hayatta her zaman pişirilen yöresel bir tatlıdır (Resim 29).

Malzemeler: 1 kilo un, 1 kilo badem, 400 gr pudra şekeri

Yapılışı: Bademler haşlanır ve et dövme makinesinden çekilerek yoğurmaya uygun hale getirilir. Çekilen bademlerin üzerine pudra şekeri ile un ilave edilir ve yoğurulur. İyice yoğurulan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılarak yumurta şekli verilir. Özel loziyê kalıplarına konularak kalıbın şeklini alması sağlanır. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirilir. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika kadar pişirilir ve soğuyunca servis edilir (Toprak, 2015).

İsfire



Resim 30. İsfire

(Kaynak: <https://ebrubaybarademir.blogspot.com/2017/11/isfire.html>, 11.03.2023).

Pekmezli omlet olarak da bilinen soğuk kış günlerinin kahvaltı menüsünde de yer alan sıcak servis edilen Mardin geleneksel mutfağının özel lezzetlerindendir (Resim 30).

Malzemeler: 4 yumurta, 1 kase yoğurt, 1,5 yemek kaşığı un, 1 paket kabartma tozu, 1 çay bardağı ceviz içi, 1 su bardağı üzüm pekmezi, 1 yemek kaşığı tereyağı

Yapılışı: Yumurtalar çırpılır. Üzerine un eklenir ve karıştırılır. Yoğurda kabartma tozu eklenerek çırpılır kabarması için birkaç dakika beklemeye bırakılır. Kabaran yoğurt, unlu yumurta karışımına eklenir ve homojen bir kıvam elde edilinceye kadar karıştırılır. Karışımın içine cevizler eklenir ve karıştırılmaya devam edilir. Tavaya tereyağı konulur ocakta eritilen tereyağına karışım dökülür. Pişirilen omletin üzerine 1 baradak üzüm pekmezi gezdirilir ve sıcak servis edilir (Baykara Demir, 2017).

Sumak şerbeti



Resim 31. Sumak Şerbeti

(Kaynak: <https://yemek.com/tarif/sumak-serbeti/>, 17.03.2023).

Mardin’de yemek ve salatalarda sumak her daim kullanılanlar arasında yer almaktadır. Bununla birlikte sumak Mardin ilinde şerbet olarak da içilmektedir. Mardin şerbeti olarak da bilinen sumak şerbetini hazırlamak için sumak çekirdekleri ılık suda 1 saat kadar bekletilir, yumuşayan sumak çekirdekleri el yordamıyla ovulur, bu şekilde aromasının suya karışması sağlanır. Ardında bir süzgeç yardımıyla çekirdeklerinden ayıklanan sumak suyuna, limon suyu ve bal ilave edilir. Tercihe göre buz eklenerek soğuk servis edilir (Resim 31).

Ayran



Resim 32. Ayran

(Kaynak: <https://mardinhaber.com.tr/haber/9627227/sicak-havada-ayranla-ferahlayin>, 17.03.2023).

Büyükbaş ve küçükbaş hayvancılığın önemli bir geçim kaynağı olduğu Mardin yöresinde taze ve doğal (organik) et, süt ve süt ürünlerine kolayca ulaşılabilir. Bu durum Mardin mutfağının yöresel lezzetlerine zenginlik katmaktadır. Köy yoğurdundan yapılmış bol köpüklü ayranı geleneksel Mardin mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır (Resim 32).

Mırra



Resim 33. Mırra

(Kaynak: <https://coffeemag.com.tr/kahvenin-aromaları-ve-mırra/>, 17.03.2023).

Mırra, Arap toplumlarında çok görülen ve Mezopotamya'daki farklı kültürlerde de yer bulmuş bir yöresel içecektir (Resim 33). Çoğu kahveden farklı olarak birkaç kez demlenen bu kahve türü acı kahveler grubunda yer almaktadır. İsmi, Arapça acı anlamına gelen “murdan” kelimesinden türemiştir. Çok acı ve koyu olması nedeniyle ufak fincanlarda sunulmaktadır (Yıldız, 2002).

Çay (kaçak çay)



Resim 34. Çay

(Kaynak: <https://www.seyahatimgeldi.com/mardin-yeme-icme-notlari/>, 18.03.2023).
Mardin’de yöre halkının sıklıkla tercih ettiği ve alışkın olduğu kaçak çay gün içinde her öğün ve saat içecek olarak tüketilmektedir (Resim 34).

Süryani şarabı



Resim 35. Süryani Şarabı

(Kaynak: <https://www.midyatsuryanisarap.com/>, 19.03.2023).
Yörede yetiştirilen kerküşî, mazrona ve reşek üzümünden şarap yapılmaktadır (Ünal ve diğ., 2020). Süryani şarabı (Resim 23) yapımı için bağ bozumunda toplanan olgunlaşmış üzümler bir hafta kadar leğenlerde güneşte bekletilir ve geleneksel yöntemlerle fermente edilir. Küplere doldurularak güneş görmeyen mahzenlerde mümkünse saman içinde en

az 40 g n olması koşuluyla 6 ay s re dinlenmeye bırakılır. Siyah reşek  z m  ile yapılan şarabın beyaz  z mle yapılan şaraba oranla daha yumuşak i imli olduğu ifade edilir.



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM: GEREÇ VE YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Amacı

Bu araştırmanın amacı, Mardin iline ait yöresel yiyecek ve içeceklerin yine Mardin gastronomi turizmine olası etkisini değerlendirmektir. Mardin hem tarihi hem de kültürel mirası açısından doğal bir turizm destinasyonudur.

Sosyodemografik değişkenler

- Cinsiyet
- Yaş
- Eğitim Durumu

İşletmelere yönelik

- Mardin yöresel yiyecek içecek sunan işletmelerin müşterileri kimlerdir?
- Mardin yöresel yiyecek içecek sunan işletmeler yöresel ürünleri nasıl değerlendirmektedir?
- Mardin yöresel yiyecek içecek sunan işletmeler hangi yöresel ürünleri sunmaktadır?
- Mardin yöresel yiyecek içecek sunan işletmeler yöresel ürünleri aslına uygun şekilde sunmakta mıdır?
- Mardin yöresel yiyecek içecekleri işletme tercihinde ne kadar etkilidir?

Yerel halka yönelik

- Unutulmaya yüz tutmuş, Mardin yöresel yiyecek ve içeceği var mıdır?
- Mardin yöresel yiyecek ve içeceklerinin jenerasyonları geçişi nasıl gerçekleşmektedir?

3.2. Araştırmanın Önemi

Bu araştırmanın önemi, kültürel bir değer olarak yöresel yiyecek ve içeceklerin turizme olası katkısı açısından ortaya çıkmaktadır. Gastronomi turizmi çerçevesindeki önemli araştırma konularından biri de yöresel yiyecek ve içeceklerdir. Özellikle zengin yöresel mutfak kültürüne sahip olan destinasyonların yöresel ürünleri ile diğer illere oranla üstünlük sağladığı bilinmektedir. Bu bağlamda araştırmanın önemi; yöresel gıda ürünleri ile gastronomi turizmi arasındaki ilişkiyi incelerken bölge halkının yöresel ürünlere karşı bilgi düzeylerini ve yöresel ürünlere karşı tutumlarının gözlemlenmesi şeklinde ortaya çıkmaktadır.

Bu hususta; Mardin'in yerel ürünlerinin turizme kazandırılmasını yerel halkın ne ölçüde desteklediğinin belirlenmesi ve yerel ürünlerin turizm üzerindeki etkisinin değerlendirilmesi büyük önem arz etmektedir.

3.3. Araştırmanın Varsayımları

Araştırmanın varsayımları aşağıda sıralandığı gibi oluşturulmuştur;

- Araştırmaya veri toplamak amacıyla seçilen örneklem, araştırma evrenini temsil etmektedir.
- Araştırmaya veri toplamak için kullanılan görüşme formu, katılımcıların rahatlıkla anlayabilecekleri şekilde ifadeler içermektedir.
- Mardin'de araştırmaya katılan katılımcıların anket sorularına verdikleri bilgiler doğru olarak kabul edilmiştir.

3.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

- Mardin ilinde yaşayan yerel halk ve gıda işletmecilerinin anket sorularına verdikleri cevaplarla sınırlıdır.
- Araştırmada belirtilen genel amaç ve araştırma soruları ile sınırlıdır.
- Zaman ve maddi kaynak açısından sınırlıdır.
- Araştırma ulaşılan kaynaklar ile sınırlıdır.
- Araştırma yalnızca araştırma kapsamında yer alan farklı demografik özelliklere sahip katılımcılar (cinsiyet, meslek yaş, öğrenim durumu, memleket vb.) ve anket formundaki sorulara verdikleri yanıtlarla sınırlıdır.

3.5. Araştırmanın Modeli

Bu çalışma nitel keşifsel araştırma olarak tasarlanmıştır. Sosyal bilimlerde keşifsel araştırmalar, sosyal veya psikolojik yaşamın genellemelerinin tanımlanmasına ve anlaşılmasını amaçlayan geniş kapsamlı, sistematik, önceden düzenlenmiş bir girişimdir (Stebbins, 2001).

Creswell ve Creswell (2017), nitel araştırmayı, konuyla ilgili literatüre dayalı sorular aracılığıyla insanlardan toplanan bir insan yaşamı sorununa ilişkin bilgileri keşfetme ve yorumlama yaklaşımı olarak tanımlamaktadır. Ayrıca, araştırmacıların bu bilgileri ışığında çıkarımlarda bulunmak ve daha genel temalar oluşturmak için kullandıklarını belirtmektedirler. Araştırma yöntemlerini nitel ve nicel olarak kategorize etmenin yanı

sıra, araştırma tasarımı için tanımlayıcı, nedensel ve keşfedici araştırma olarak bir başka sınıflandırma daha vardır. Nitel araştırma, literatürde genellikle konu hakkında fazla bilgi bulunmadığından keşfedicidir. Davranışların, tutumların, düşüncelerin veya diğer fenomenlerin altında yatan mekanizmaları aydınlatmak veya anlamak için bu yöntemle ihtiyaç vardır (Taylor ve diğerleri, 2015).

Bu araştırma yönteminde görüşmeler, odak gruplar, vaka çalışmaları ve saha çalışması yaygın olarak kullanılan veri toplama stratejileridir. Ayrıca toplanan bu veriler içerik analizi, konuşma analizi, anlatı analizi ve etnografi gibi farklı analizlerle işlenebilir (Jackson ve diğ., 2007).

3.6. Yöntem

Araştırmaya başlamadan önce Nişantaşı Üniversitesi Etik Kurulu'ndan onay alınmıştır. Görüşmeler yüz yüze şekliyle araştırmacının kendisi tarafından turizm işletmeleri ile yöresel yiyecek ve içecek hizmeti sunulan alanlarda gerçekleştirilmiştir. Görüşmelere başlamadan önce katılımcılara araştırmanın amacı önemi varsayımları ve sınırlılıkları ile ilgili bilgi verilmiştir. Bu noktadan sonra tam bilgilendirilmiş onamlarına başvurulmuştur. Seslerinin kaydedileceğini ve görüşmelerin akademik amaçla kullanılacağını belirttiği bir onay formunu katılımcıların imzalamaları istenmiştir.

Araştırmanın uygulama kısmı başlamadan önce bir pilot görüşme gerçekleştirilmiştir. Bu pilot görüşme sonrasında hem görüşme formuna hem de görüşme soru ve biçimine son hali verilmiştir. Görüşmelere başlamadan önce, görüşmeciler tarafından ayrıca katılımcıların demografik bilgilerinin istendiği bir formu doldurmaları beklenmiştir. Katılımcılara hem demografik bilgi formu hem de aydınlatılmış onam formu doldurularak işleme kabul edilmiştir.

Görüşme sırasında Mardin iline ait yöresel yiyecek ve içecekler hakkında bilgi edinmeye yönelik yarı yapılandırılmış sorular sorulmuştur. Görüşmeler sırasında her zaman ses kaydı alınmıştır. Görüşmeler yapıldıktan sonra ses kayıtları deşifre edilmiştir. Katılımcıları başlangıçta oluşturulan sorularla sınırlamadan ve konudan çok uzaklaşmadan konuşmak istedikleri diğer konuları da özgürce konuşabilecekleri bir ortam sağlanarak uygulama ilerletilmiştir. Görüşmeler 35 ile 72 dakika arasında sürmüştür. Görüşmeler sırasında alınan ses kayıtları yazıya dökülerek MAXQDA nitel analiz programı ile analiz edilmiştir.

Nitel verilerin analiz edilebilmesi amacıyla bilgisayar yazılımları 1980’li yıllardan bu güne kadar güncellenerek gelişmektedir. Geleneksel yöntemlerle elle kodlamalar sonucu oluşabilecek bir takım hatalar ve karışıklıkların önlenmesi ayrıca verilerin daha pratik ve güvenilir bir yöntemle analiz edilmesi için bilgisayar yazılımları oluşturulmuştur. Kitap, çok sayıda metin, anket görüşmeleri, arşivde yer alan belgeler bu yazılımlar sayesinde bir yerde toplanır ve kısa süre içerisinde hem verinin kendisine hem de yapılan kodlamalara ulaşılabilir. Aynı zamanda sırasıyla analiz süreçleri takip edilebilmektedir. Bu kapsamda Maxqda kullanımı en sade olan veri analiz programlarından (Sığı, 2018: 314-315). Maxqda ilk olarak 1989 yılında piyasaya sürülmüştür. Bu yazılım programı yardımıyla araştırmacılar saha çalışmalarından elde ettikleri verileri ve metinlerini nitel olarak analiz ederek değerlendirmiş ve yorumlamıştır (Çayır ve Sarıtaş, 2017: 526). Maxqda'nın yaratıcısı Prof. Dr. Udo Kuckartz’dır (<https://www.maxqda.com/about#>, 2023).

Araştırmacılar için veri analizlerini sanata çeviren aynı zamanda yaratıcı veri analizi olarak tanımlanan Maxqda yazılım programının ilk çıkış amacı nitel araştırmalardır. Fakat gün geçtikçe güncellemeler sayesinde kapsamı genişletilmiştir. Özellikle, 2017 yılında gerçekleştirilen güncellemeler sonucunda kapsamına istatistiksel veri analizi de dâhil edilmiştir. Buna ilaveten 2022 yılında niteliksel ve niceliksel verilerin birbirlerine entegrasyonunun sağlamasıyla bugünkü şeklini almıştır. Yani güncel Maxqda programıyla nitel veriler kategorisinde yer alan metinler, görüşmeler, odak grup çalışmaları, raporlar, tablolar, fotoğraflar, videolar, taşınabilir belge biçimleri (pdf), sosyal medya verileri, internet siteleri ve ses dosyaları ile nicel nitelikteki anket verilerinin analizleri yapılabilmektedir. Maxqda programıyla karma yöntemler ile veri analizi yapmak da mümkündür. Ayrıca Twitter ve Youtube gibi platformlardan da verileri doğrudan programa aktarıp nitel olarak analiz edebilmektedir. Pratik ve kullanışlı bir yapıya sahip olan Maxqda programı belge sistemi alanı, kod sistemi alanı, belge tarayıcısı ve veri analizi alanı olarak dört temel pencereden meydana gelmektedir. Maxqda analiz programı temelde nitel verileri deşifre etme (transkript), kodlama, notları (memoları) oluşturma, tema ve kategorileri nicelleştirme, nitel verileri görselleştirme ve modelleri oluşturma gibi konularda araştırmacılara kolaylıklar sunmaktadır. Maxqda verileri düzenlemede, analiz etmede bununla birlikte araştırmacılar için verileri özetlemede, sunum ve raporlanması aşamasında da olanak sağlamaktadır. 2023 yılındaki

güncellemeler sayesinde Maxqda programı yapay zekâ destekli bir yapıya sahip olmuştur. Maxqda “yapay zekâ asistanı” ile belirlediğimiz kodlar için alt kod önerileri istenebilmektedir. Bununla birlikte program, belge tarayıcısında seçilen metinlerin ve kodlanmış alanların özetlenmesine imkan sağlayarak kolaylık sunmaktadır (Dereli, 2023).

Verilerin nitel olarak analiz edilmesi anlamsal ilişkiler kurulmasını görseller ile destekleyerek verilerin tema ve harita görünümüne dönüşümünü sağlamaktadır (Göçer, 2016: 205).

3.7. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu ve Soruları

Bu araştırmada Mardin iline ait yöresel yiyecek ve içeceklerin turizm açısından önemi ve gastronomi turizm açısından etkilerini anlamak için Tematik Analiz (Braun ve Clarke, 2019) yöntemi kullanılmıştır. Braun ve Clarke'a (2019) göre bu analizin 6 aşaması vardır. Bu araştırma kapsamında da aynı adımlar takip edilmiştir. İlk olarak ses kaydı halindeki görüşmeler deşifre edilmiştir. Ayrıca görüşmeler esnasında tutulan notlar ses kaydı ile eşleştirilerek yazıya aktarılmıştır. Akabinde ilk kodlama işlemine geçilerek tüm temel alanlar kodlanarak notlar alınmıştır. Bu kodlar, katılımcıların bilgi ve deneyimlerinden yola çıkılarak adlandırılmış ve çok sayıda kod elde edilmiştir. Bu süreçte bazı kodlar daha büyük kategoriler altında toplanmaya başlamış ve bazı durumlarda kimi kodlar temalar haline getirilmiştir.

Bu temaların hem kendi içinde verilerle hem de genel olarak diğer verilerle uyumu incelenmiştir. Bu uyum ve tekrardan yola çıkılarak “tema haritaları” oluşturulmuştur. Bir sonraki adımda ortaya çıkan kategorilere anlamlı isimler verilmiştir. Bu kategoriler görüşmeler içinde ve görüşmeler boyunca yakından incelendikçe temalar ve alt temalar ortaya çıkmıştır. Temalar tekrar okunmuş ve ilgisiz ya da az tekrar eden alt temalarla olan ilişkisi dikkate alınarak çıkarılmıştır.

3.8. Veri Analizi

Araştırmanın planlanması sırasında hedef olarak belirlenmiş ölçülmesi istenen değişkenler ile ilgili yarı yapılandırılmış nitel araştırma soruları hazırlanmıştır. Araştırmanın uygulama safhasında toplanan veriler derlenerek iki ayrı örneklem ayrımında sınıflandırılmıştır. Betimsel ve içerik analizine tabi tutulmuş olan verilerin kavram ilişkileri belirlenmeye çalışılmıştır. İçerik analizi yöntemi “simgesel

davranışların betimlemesinde ve muhtevasında bulunan bilgilerin çözümlemesinde kullanılan düzenli, objektif ve nicel yöntemler” olarak tanımlamaktadır (Bilgin, 2000). Betimsel analiz ise tematik çerçeve oluşturma ve bulguların tanımlanması ile yorumlanmasını içermektedir.

Uygulama kısmında toplanan veriler MAXQDA 20 programına girilmiştir. Araştırmada ilk olarak katılımcıların sosyo-demografik özellikleri betimlenmiştir. Araştırmanın hazırlık safhasında belirlenen niteliklere uygun şekilde temalar ve alt temalar oluşturulmuştur. Oluşturulan bu temalar ve alt temalar uygun şekilde kodlanarak kurgulanmıştır. Sonuçlar aynı alt tema ve kodlara bakılarak yorumlanmıştır. Bu yorumlara uygulanan içerik analizi yönteminin sonuçları toplulaştırılarak görselleştirilmiştir. Bu görselleştirme sürecinde katılımcıların direk ifadelerine yer verilerek doğru bir şekilde aktarılmaya çalışılmıştır. Verilerin analizi kısmında Moustakas’ın (1994) analiz paradigması referans alınmıştır. Bu referans ile veriler kodlanmış, temalar belirlenmiş, kod ve temalar düzenlenmiş ve bulgular yorumlanmıştır.

3.9. Güvenilirlik

Güvenilirlik, verilerin ve yorumlama yöntemlerinin güvenilirlik ve geçerlilik derecesini artırmak için gerekli bir adım olarak nitel araştırmalarda kullanılmaktadır (Polit ve Beck, 2014). Güvenilirliğin çeşitli tanımları ve ölçütleri arasında, Lincoln ve Guba (1985) en iyi bilinen ölçütlerin inandırıcılık, aktarılabilirlik, güvenilebilirlik ve doğrulanabilirlik olduğunu sıralamıştır. Toplanan verilerin güvenilirliğini artırmak için görüşülen kişilerin dürüst cevaplar vermesi büyük önem taşımaktadır. Gerçek düşüncelerin aktarılması amacı ile görüşmeler sırasında katılımcıların kimlik bilgileri ayrışamayacak şekliyle gizlenmiştir. Ayrıca, gerçekleştirilen görüşmelerin kesin konumu gizlenmiştir.

Nitel araştırmanın güvenilirliğini ve inandırıcılığını sağlamak için üçgenleme yöntemi bu araştırma kapsamında kullanılmıştır. Mutfak kültürü gibi birçok kişi tarafından bilinen ancak kavramlar üzerinden birden fazla mutabakatın olduğu durumlarda bu yöntemin kullanılması tavsiye edilmektedir.

Nitel araştırmada yanlış algıyı ve geçersiz sayılabilecek sonuçları minumuma indirebilmek için üçgenleme yöntemi kullanılmaktadır (Stake, 1995: 134). Patton’a göre (1987) üçgenleme yöntemi, aynı kavram durum ya da olguya ait farklı yönlerden gelen tanım ve betimlemelerin birleştirilerek ortak bir anlamın oluşturulması şeklinde

tanımlanmaktadır. Bu çeşitlilik sadece veri kaynağında değil aynı zamanda veri toplama yöntemleri açısından da kullanılabilir. Bu araştırma stratejisi farklı görüşmeciler de dahil olmak üzere farklı veri toplama araçlarını kullanmanın, birden fazla yöntem uygulamanın veya farklı teoriler kullanmanın üçgenleme başarısını arttırdığını belirtmektedir. Ayrıca, Creswell'de (1997) üçgenleme için geçerli ve arzu edilen bir sonuç verebilmesi için birden fazla veri toplama aracı ve kaynağı kullanmanın gerekliliğini belirtmiştir.

Bu çalışmada, yöresel yemekler ile ilgili farklı uzmanlık alanlarından gelen katılımcılardan oluşan birden fazla veri toplama kaynağı kullanılmıştır. Ayrıca, görüşülen farklı demografik özellikteki kişilerden alınan reçete ve tarifler belge olarak üçgenleme sürecini güçlendirmek için kullanılmıştır. Araştırmacı olarak objektif kalabilmek için kalın betimlemeler kullanılır. "Kalın betimleme, araştırmacının gözlemlenen sosyal eylemi (veya davranışı) kendi özel bağlamında hem tanımlama hem de yorumlama görevini ifade eder" (Ponterotto, 2006: 543).

3.10. Etik Hususlar

Bir çalışma yöntemsel olarak, diğer çalışmalar tarafından tekrarlanmayı mümkün kılacak kadar şeffaf olmayı gerektirmektedir. Araştırmanın işlem kısmında yer alan açıklamalar ile başka bir araştırmacı verilen bilgiler ışığında çalışmanın oldukça benzerini yürütebilecek durumda olmalıdır. Bu nedenle işlemler ayrıntılı ve açık bir şekilde anlatılmıştır. Ayrıca araştırma soruları ve görüşme formu eklerde yer almaktadır. Veri toplama prosedürüne gelince, bu araştırma Mardin iline ait yöresel yiyecek ve içecekleri araştırmakta ve gastronomi turizmi açısından bu ürünlerin etkisini incelemektedir. Bu araştırma Mardin ilinin Merkez, Midyat ve Nusaybin ilçelerinde gerçekleştirilmiştir.

Mardin merkezde bulunan yöresel yiyecek ve içecek hizmeti sunan 14 adet lokanta, 3 adet unlu mamülleri hizmeti sunan fırın, 5 adet cafe (pastane), 4 adet aktar (baharatçı), Mardin'in Midyat ilçesinde 10 adet yöresel yiyecek ve içecek hizmeti sunan lokanta, 2 adet aktar (baharatçı), Mardin'in Nusaybin ilçesinde yer alan yöresel yiyecek içecek hizmeti sunan 2 adet lokanta olmak üzere toplam 40 işletme ziyaret edilmiş ve bu işletmelerde 40 katılımcıyla görüşme sağlanmıştır. Aynı zamanda Mardin merkez ve Midyat'ta ikamet eden yerel halktan 25 katılımcı ile unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyecek ve içecekler üzerine görüşme sağlanmıştır. Katılımcıların tamamından yazılı ve sözlü onam alınmıştır. Ses kaydı vermek istemeyen katılımcılarla görüşürken notlar

alınmıştır. Katılımcıların kimlik bilgileri gizli tutulmuş ve her bir görüşmenin kaydı araştırmacı tarafından korunmuştur. Ayrıca katılımcılara, gizliliklerinin ihlal edildiğini düşünmeleri halinde araştırmaya katılmaktan çekilebilecekleri bilgisi verilmiştir.



DÖRDÜNCÜ BÖLÜM: BULGULAR

4.1. Bulgular

Bu araştırma demografik özellikler açısından katılımcılarını iki ayrı grupta ele almıştır. İlk olarak Mardin ilinde turistik nitelikte hizmet veren işletmelerde çalışan kişilerden elde edilen bulgular içerik analizine tâbi tutulmuştur. İkinci olarak ise Mardin ilinde ikamet eden yerel halktan elde edilen bulgular içerik analizine tâbi tutulmuştur. Mardin ilinde turistik nitelikte hizmet veren işletmelerde çalışan kişilerden elde edilen bulguların analizinde “Yöresel yiyecek ve içeceklerin işletmeler açısından önemi” ve “Yöresel yiyecek ve içeceklerin Mardin açısından önemi” olmak üzere iki ana tema önceden oluşturulmuştur. Mardin ilinde ikamet eden yerel halktan elde edilen bulgular analizinde ise “Unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyecek ve içeceklerin yerel halk açısından önemi” ana teması oluşturulmuştur.

Uygulama kısmında toplanan veriler MAXQDA 20 programına girilmiştir. Araştırmada ilk olarak katılımcıların sosyo-demografik özellikleri betimlenmiştir. Araştırmanın hazırlık safhasında belirlenen niteliklere uygun şekilde temalar ve alt temalar oluşturulmuştur. Oluşturulan bu temalar ve alt temalar uygun şekilde kodlanarak kurgulanmıştır. Sonuçlar aynı alt tema ve kodlara bakılarak yorumlanmıştır. Bu yorumlara uygulanan içerik analizi yönteminin sonuçları toplulaştırılarak görselleştirilmiştir. Bu görselleştirme sürecinde katılımcıların direk ifadelerine yer verilerek doğru bir şekilde aktarılmaya çalışılmıştır. Verilerin analizi kısmında Moustakas'ın (1994) analiz paradigması referans alınmıştır. Bu referans ile veriler kodlanmış, temalar belirlenmiş, kod ve temalar düzenlenmiş ve bulgular yorumlanmıştır. Bu kapsamda toplam 3 ana tema, 8 alt tema ve kodlar ortaya çıkmıştır. Son olarak gerçekleştirilen uygulama sonucunda elde edilen verilerin istatistiksel analizi sunulacaktır.

Tablo 3. İşletme Çalışanı Katılımcıların Demografik Frekans Dağılımı Tablosu

Cinsiyet	N	%
<i>Kadın</i>	16	40,0
<i>Erkek</i>	24	60,0
Eğitim Düzeyi		
<i>İlköğretim</i>	3	7,5
<i>Lise</i>	21	52,5
<i>Ön Lisans</i>	12	30,0
<i>Lisans</i>	4	10,0
Görevi		
<i>Mutfak Elemanı</i>	16	40,0
<i>Servis Elemanı</i>	9	22,5
<i>Yönetici</i>	11	27,5
<i>Diğer</i>	4	10,0

Tablo 3'te gösterildiği gibi katılımcıların 16'sı (%40) kadın, 24'ü (%60) ise erkektir. Katılımcıların eğitim düzeyi ilköğretim olanlar 3 (%7,5), Lise olanlar 21 (%52,5), Önlisans mezunu olanlar 12 (%30) ve lisans mezuniyetine sahip olanların sayısı 4 (%10) dır. Katılımcıların turistik işletmede yaptıkları görev açısından değerlendirilmesi sonucu; Mutfak Elemanı olarak çalışan kişi sayısı 16 (%40), Servis Elemanı olarak çalışan kişi sayısı 9 (%22,5), Yönetici olarak çalışan kişi sayısı 11 (%27,5) ve kendi çalışmasını “diğer” şeklinde tanımlayanlar ise 4 (%10) kişilik gruptan oluşmaktadır.

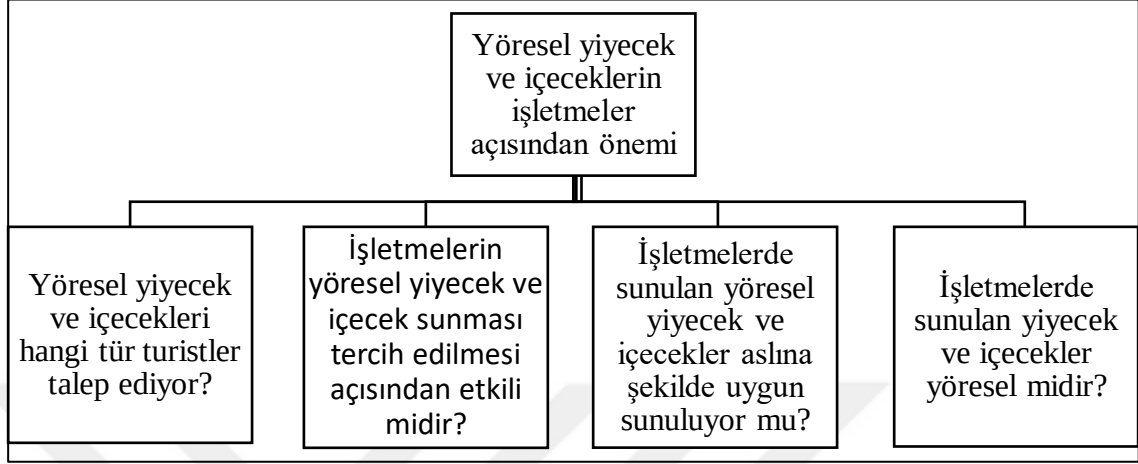
Tablo 4. İşletme Çalışanı Katılımcıların Demografik Dağılımı Tablosu

Değişkenler	N	Min	Max	$\bar{x}$	Ss
<i>Yaş</i>	40	21,0	63,0	37,6	11,0
<i>İşletmede Çalışan Kişi Sayısı</i>	40	2,0	13,	6,5	2,6
<i>Şube Sayısı</i>	40	1,0	84	3,1	13,1
<i>Yöresel yiyecek ve içeceklerin İşletme Açısından Önemi</i>	40	10,0	10,0	10,0	,000
<i>Yöresel yiyecek ve içeceklerin İl Açısından Önemi</i>	40	10,0	10,0	10,0	,000

Araştırmaya katılan işletme çalışanları ile ilgili verilerin analiz edilmesi sonucunda, katılımcıların ortalama yaşı ($\bar{x} = 37,6$) şeklinde tespit edilmiştir. Bu araştırma kapsamında işletme başına çalışan sayısı ($\bar{x} = 6,5$) olarak hesaplanmıştır. Ayrıca katılımcıların tamamı

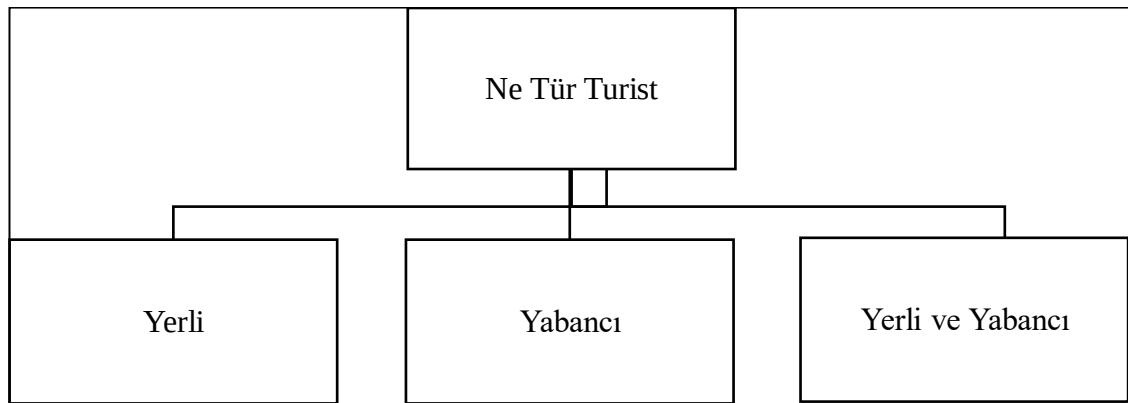
yöresel yiyecek ve içeceklerin hem işletmeler için hem de Mardin için önemli olduğunu belirtmiştir.

Tema 1. Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin İşletmeler Açısından Önemi



Şekil 1. “Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin İşletmeler Açısından Önemi ” Temasının ve Alt Temasının Kodları

Şekil 1’de görüldüğü üzere katılımcıların görüşlerinin içerik analizi sonucunda “Yöresel yiyecek ve içeceklerin işletmeler açısından önemi” temasının dört alt teması ortaya çıkmıştır. Bunlar; Alt Tema 1. “Yöresel yiyecek ve içecekleri hangi tür turistler talep ediyor?”, Alt Tema 2. “İşletmelerin tercih açısından yöresel yiyecek ve içecek sunması etkili midir?”, Alt Tema 3. “İşletmelerde sunulan yöresel yiyecek ve içecekler aslına şekilde uygun sunuluyor mu?”, Alt Tema 4. “İşletmelerde sunulan yiyecek ve içecekler yöresel midir?” olarak belirlenmiştir. Bu alt temaların gösterimi Şekil 1’de verilmiştir.



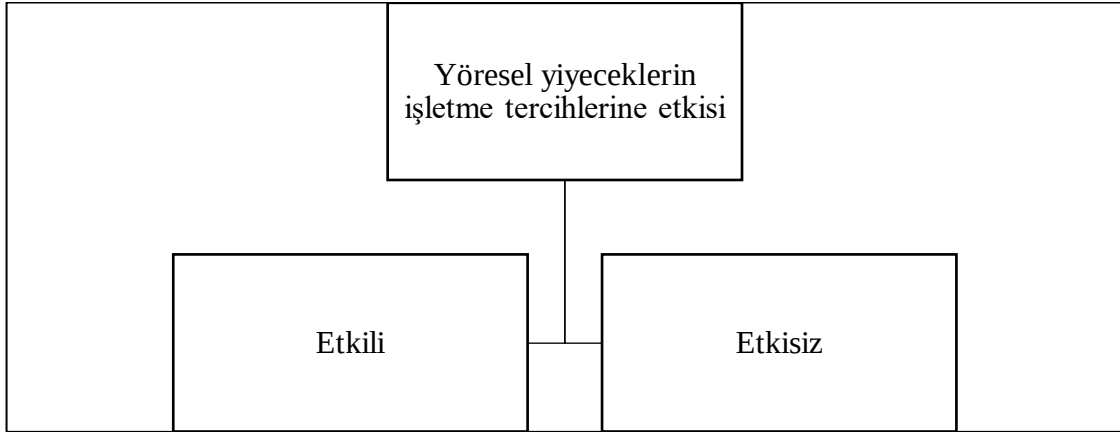
Şekil 2. “Ağırlıklı Olarak Ne Tür Turistler İçin Hizmet Verilmektedir?” Alt Tema Kodları

Şekil 2’de “Yöresel yiyecek ve içecek sunan işletmeleri hangi tür turistler talep ediyor?” Alt tema kodları verilmiştir.

Tablo 5. İşletmelerde Çalışan Katılımcıların Hizmet Sundukları Turistlere İlişkin İçerik Analizi

Alt Tema	Kodlar	F	Veriler
Yöresel yiyecek ve içecekleri hangi tür turistler talep ediyor?	Yerli	2	“Yerli turistler daha çok geliyor.” (K5) “Yerli turist geliyor.” (K22)
	Yabancı	4	“Yabancı turist daha çok geliyor.” (K6) “Bize yabancı turist daha çok geliyor.” (K7) “Yabancı Misafir.” (K8) “Yurt dışı Misafir.” (K9)
	Yerli ve Yabancı	34	“Hem yerli turist hem de yabancı turist geliyor.” (K1) “Yerli turistler daha çok geliyor. Yabancı turistler de geliyor.” (K10) “Sanki yerli turist sayısı daha çok gibi ama yabancı turistler de geliyor.” (K12) “Mevsimsel olarak farklılık gösteriyor olsa da yerli ve yabancı turist sürekli olarak işletmemize gelmektedir.” (K38)

Tablo 5’te görüldüğü üzere, Alt Tema 1 “Yöresel yiyecek ve içecekleri hangi tür turistler talep ediyor” temasının kod sıklığı; Yerli Turist (f=2), Yabancı Turist (f=4), Yerli-Yabancı Turist (f=34) kategorisinde yoğunluk göstermiştir.



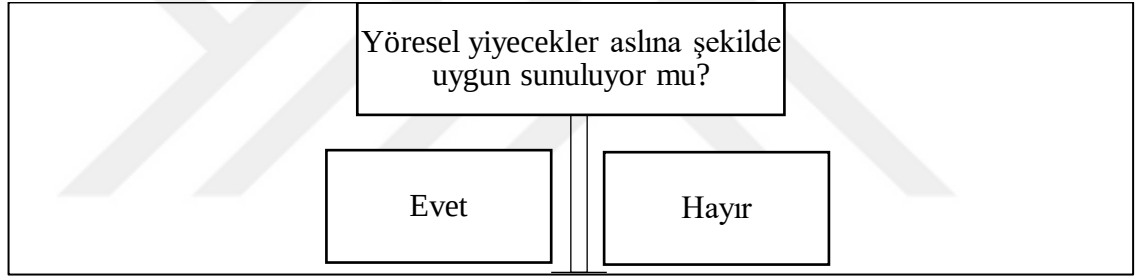
Şekil 3. “Yöresel Yiyecek Sunulması Turistlerin İşletme Tercihlerinde Etkili midir?” Alt Tema Kodları

Şekil 3’te “Yöresel yiyecek sunulması turistlerin işletme tercihlerinde etkili midir?” Alt tema kodları verilmiştir.

Tablo 6. İşletmelerde Çalışan Katılımcıların Sundukları Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Tercih Edilme Durumuna İlişkin İçerik Analizi

Alt Tema	Kodlar	F	Veriler
İşletmelerin yöresel yiyecek ve içecek sunması tercih edilmesi açısından etkili midir?	Etkili	40	“Müşterilerimiz bizi bu yüzden tercih ediyorlar.” (K1) “Çok etkili.” (K2) “Etkili tabii özellikle tatmak ve almak için geliyorlar.” (K3) “Çok önemli, ürünlerimiz yöresel ve doğal olduğu için bizi tercih ediyorlar.” (K7) “Çok etkili, yöresel yemeklerimizden dolayı bizi tercih ediyorlar.” (K35)
	Etkisiz	0	

Tablo 6’da görüldüğü üzere, Alt Tema 2 “İşletmelerin tercih açısından yöresel yiyecek ve içecek sunması etkili midir?” Temasının kod sıklığı; Etkili (f=40), Etkisiz (f=0) kategorisinde yoğunluk göstermiştir.



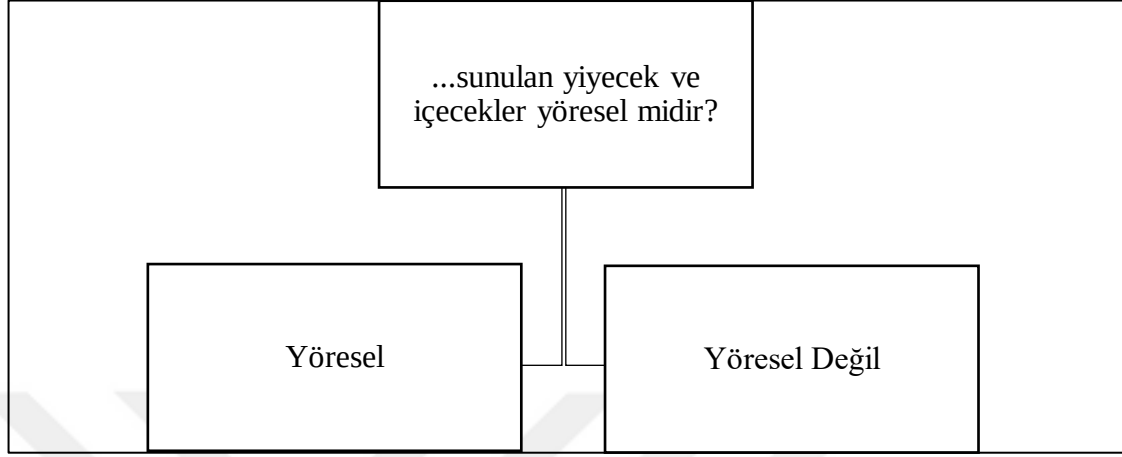
Şekil 4. “Yöresel Yiyecekler Aslına Şekilde Uygun Sunuluyor mu?” Alt Tema Kodları

Şekil 4’te “Yöresel yiyecekler aslına şekilde uygun sunuluyor mu?” Alt tema kodları verilmiştir.

Tablo 7. İşletmeler Yöresel Yiyecek ve İçecekleri Aslına Uygun Şekilde Sunma Durumuna İlişkin İçerik Analizi

Alt Tema	Kodlar	F	Veriler
İşletmelerde sunulan yöresel yiyecek ve içecekler aslına uygun şekilde sunuluyor mu?	Evet	40	“Müşterilerimizin bizi tercih etme sebebi budur.” (K13) “Kesinlikle aslına uygundur.” (K22) “Evet, özellikle kırmızı çizgimizdir.” (K37) “Onlar bizim mirasımız.” (K39)
	Hayır	0	

Tablo 7’de görüldüğü üzere, Alt Tema 3 “İşletmelerde sunulan yöresel yiyecek ve içecekler aslına şekilde uygun sunuluyor mu?” temasının kod sıklığı; Evet (f=40), Hayır (f=0) kategorisinde yoğunluk göstermiştir.



Şekil 5. “Sunulan Yiyecek ve İçecekler Yöresel midir?” Alt Tema Kodları

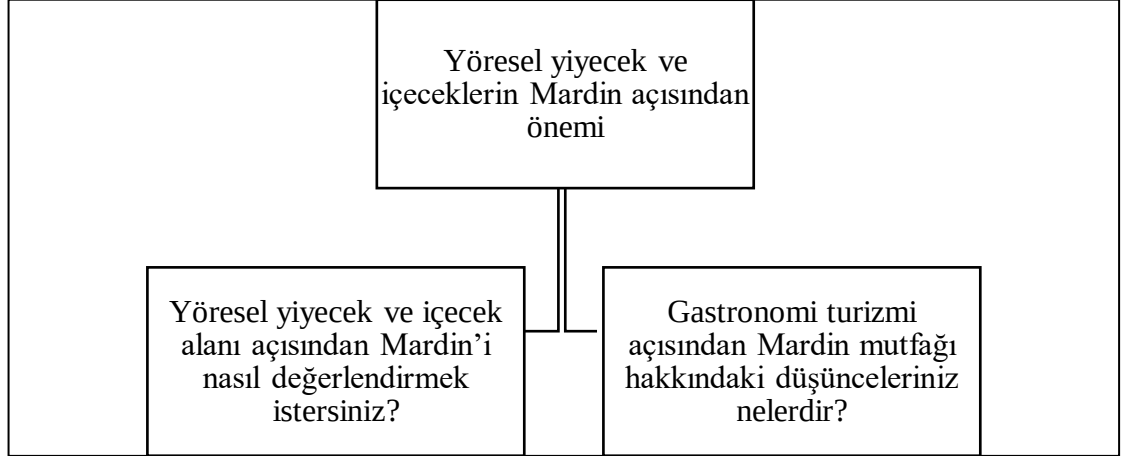
Şekil 5’te “Sunulan yiyecek ve içecekler yöresel midir?” Alt tema kodları verilmiştir.

Tablo 8. İşletmelerde Tercih Edilen Yiyecek ve İçeceklerin Yöresellik Durumlarına İlişkin İçerik Analizi

Alt Tema	Kodlar	F	Veriler
İşletmelerde sunulan yiyecek ve içecekler yöresel midir?	Yöresel	40	“Örok, sembusek, kaburga dolması, içli köfte, dolma, bumar, lebeniye, alluciye çorbası tandır ekmeği, acur turşusu, mırza kahvesi.” (K13) “Dobo, Bumar, sembusek, örok, kaburga dolması, lebeniye, içli köfte, dolma, acur turşusu, doğal köy ayanı, tandır ekmeği.” (K18) “Cevizli sucuk, közde kavrulmuş beyaz Mardin leblebisi, badem şekeri, pekmez, kuru üzüm, dibek kahvesi, çiğ badem.” (K21) “Bumar, kaburga dolması, lebeniye, içli köfte, maklube, etli güveç, bulgur pilavı, acur turşusu, tandır ekmeği hepsi de tercih ediliyor.” (K28)
	Yöresel Değil	0	

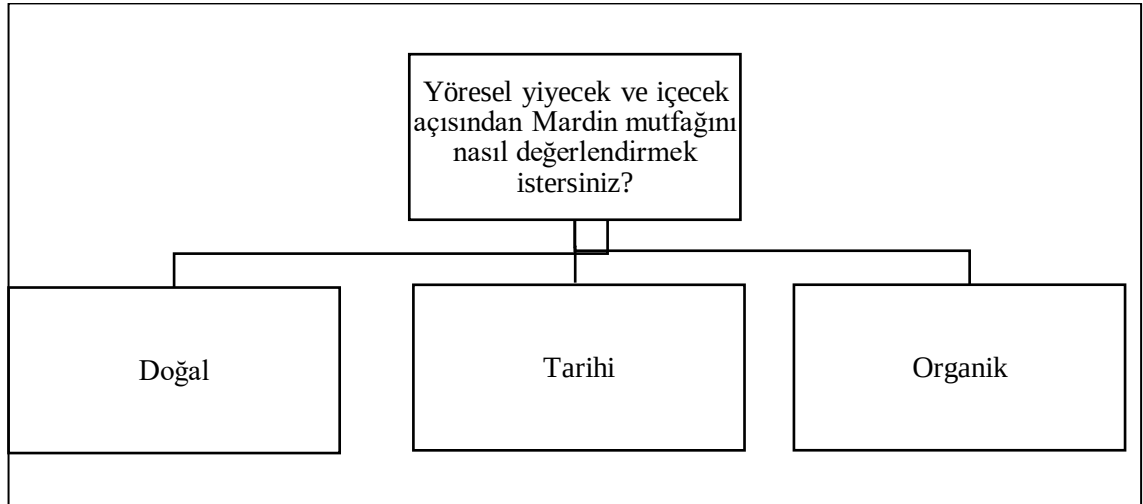
Tablo 8’de görüldüğü üzere, Alt Tema 4 “İşletmelerde sunulan yiyecek ve içecekler yöresel midir?” temasının kod sıklığı; Yöresel (f=40), Yöresel Değil (f=0) kategorisinde yoğunluk göstermiştir.

Tema 2. Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Mardin Açısından Önemi



Şekil 6. “Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Mardin Açısından Önemi” Temasının ve Alt Temasının Kodları

Şekil 6’da görüldüğü üzere katılımcıların görüşlerinin içerik analizi sonucunda “Yöresel yiyecek ve içeceklerin Mardin açısından önemi” temasının iki alt teması ortaya çıkmıştır. Bunlar; Alt Tema 1. “Yöresel yiyecek ve içecek alanı açısından Mardin’i nasıl değerlendirmek istersiniz?”, Alt Tema 2. “Gastronomi turizmi açısından Mardin mutfağı hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?” olarak belirlenmiştir. Bu alt temaların gösterimi Şekil 6’da verilmiştir.



Şekil 7. “Yöresel Yiyecek ve İçecek Açısından Mardin’i Nasıl Değerlendirmek İstersiniz?” Alt Tema Kodları

Şekil 7’de “Yöresel yiyecek ve içecek açısından Mardin mutfağını nasıl değerlendirmek istersiniz?” Alt tema kodları verilmiştir.

Tablo 9. Mardin’in Yöresel Yiyecek ve İçecek Durumlarına İlişkin İçerik Analizi

Alt Tema	Kodlar	F	Veriler
Yöresel yiyecek ve içecek alanı açısından Mardin mutfağını nasıl değerlendirmek istersiniz?	Doğal	24	“Doğal ve organik...” (K28)
	Organik	9	“Mardin’in çok lezzetli, organik, yöresel, çok beğenilen bir mutfağı var.” (K14) “tarihi, ekşili ve organik...” (K17)
	Tarihi	16	“eskiden gelen lezzetler...” (K11) “Yabancı turistler daha çok eski çömlek ve kaplarda yapılan servise ve yemeklere geliyor.” (K15) “Bu tarif ve yemekler kültürel miras olarak görülmektedir.” (K22) “Ninelerimizin yemeklerini servis ediyoruz.” (K28)

Tablo 9’da görüldüğü üzere, Alt Tema 1 “Yöresel yiyecek ve içecek alanı açısından Mardin mutfağını nasıl değerlendirmek istersiniz?” temasının kod sıklığı; Doğal (f=24), Organik (f=9), Tarihi (f=16) kategorisinde yoğunluk göstermiştir.



Şekil 8. “Gastronomi Turizmi Açısından Mardin’i Nasıl Değerlendirmek İstersiniz?” Alt Tema Kodları

Şekil 8’de “Gastronomi turizmi açısından Mardin’i nasıl değerlendirmek istersiniz?” Alt tema kodları verilmiştir.

Tablo 10. Mardin’in Gastronomi Turizmi Durumlarına İlişkin İçerik Analizi

Alt Tema	Kodlar	F	Veriler
Gastronomi turizmi açısından Mardin mutfağı hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?	Olumlu (Etkili)	40	“Mutfağımızın yöresel lezzetlerinin beğenildiğinin, merak edildiğinin çok dikkat çektiğinin farkındayız.” (K12) “Çok beğeniliyor almadan gitmiyorlar.” (K27) “Mardin yöresel lezzetleri turizmi çok olumlu etkiliyor.” (K32) “...büyük bir sebebi bence yöresel lezzetlerimiz.” (K34) “Mardin mutfağı gastronomi turizmini tabii ki çok olumlu etkiliyor.” (K37)
	Olumsuz (Etkisiz)	0	

Tablo 10’da görüldüğü üzere, Alt Tema 2 “Gastronomi turizmi açısından Mardin mutfağı hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?” temasının kod sıklığı; Olumlu (Etkili) (f=40), Olumsuz (Etkisiz) (f=0) kategorisinde yoğunluk göstermiştir.

Tablo 11. Yerel Halkın Demografik Frekans Dağılımı Tablosu

<i>Cinsiyet</i>	<i>N</i>	<i>%</i>
<i>Kadın</i>	23	92,0
<i>Erkek</i>	2	8,0
<i>Eğitim Düzeyi</i>		
<i>Eğitim almamış</i>	7	28,0
<i>İlköğretim</i>	3	12,0
<i>Lise</i>	11	44,0
<i>Lisans</i>	4	16,0
<i>Meslek</i>		
<i>Memur</i>	2	8,0
<i>İşçi</i>	1	4,0
<i>Esnaf</i>	5	20,0
<i>Emekli</i>	3	12,0
<i>Diğer</i>	14	56,0
<i>Medeni Durum</i>		
<i>Evli</i>	19	76,0
<i>Bekar</i>	1	4,0
<i>Diğer</i>	5	20,0
<i>Algılanan Gelir</i>		
<i>Düşük</i>	1	4,0
<i>Orta</i>	20	80,0
<i>Yüksek</i>	4	16,0

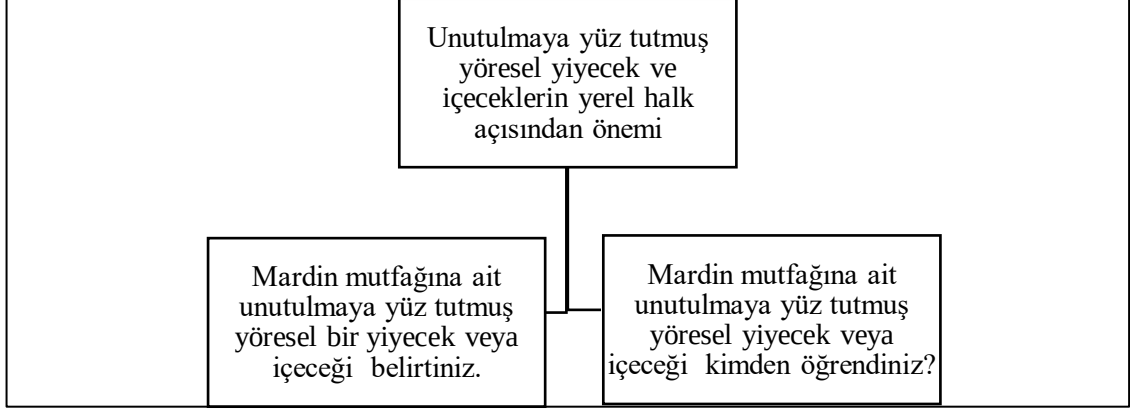
Tablo 11’de gösterildiği gibi yerel halktan olan katılımcıların 23’ü (%92) kadın, 2’si (%2) ise erkektir. Katılımcıların eğitim düzeyine bakıldığında eğitim almamış olanlar 7 (%28), ilköğretim düzeyine sahip olanlar 3 (%12), Lise düzeyine sahip olanlar 11 (%44) ve lisans mezuniyetine sahip olanların sayısı ise 4 (%16) şeklinde tespit edilmiştir. Katılımcıların mesleki durumları açısından değerlendirilmesi sonucu, memur olarak çalışan kişi sayısı 2 (%8), işçi olarak çalışan kişi sayısı 1 (%4), esnaf olarak çalışan kişi sayısı 5 (%20), emekli olan kişi sayısı 3 (%12) ve kendi çalışmasını “diğer” şeklinde tanımlayanlar ise 14 (%56) kişilik gruptan oluşmaktadır. Yerel halktan araştırmaya katılan kişilerin medeni durumlarına bakıldığında evli olanların 19 (%76), bekar olanların 1 (%4) ve son olarak kendi medeni durumunu “diğer” olarak tanımlayanların sayısı ise 5 (%20) olduğu tespit edilmiştir. Algılanan gelir düzeyi açısından gerçekleştirilen analize göre ise kendi gelir düzeyini “düşük” şeklinde tanımlayanların sayısı 1 (%4), “orta” şeklinde tanımlayanların sayısı 20 (%80) ve “yüksek” olarak tanımlayanların sayısı ise 4 (%16) şeklinde bulgulanmıştır. Ayrıca daha önce ifade edildiği üzere bu araştırmanın katılımcıları Mardin ilinde ikamet eden yerli halktan oluşmuştur. Mardin geleneksel mutfağında erkekler hünelerlerini gösteriyor olsalarda kadınlar bu alanda sayı çokluğuna ve tecrübeye sahiptir. Bu sebeple görüşme yapılan katılımcılar değerlendirildiğinde kadınların sayılarındaki büyük fark dikkat çekmektedir. Görüşme talep ettiğimiz erkeklerin kendilerinden daha iyi bildiklerini söyleyerek annesine, eşine, kaynanasına, ablasına, yönlendirdikleri gözlemlenmiştir.

Tablo 12. Yerel Halktan Katılımcıların Demografik Dağılımı Tablosu

<i>Değişkenler</i>	<i>N</i>	<i>Min</i>	<i>Max</i>	<i>$\bar{x}$</i>	<i>Ss</i>
<i>Yaş</i>	25	36,0	89,0	58,3	14,7
<i>Yöresel yiyecek ve içeceklerin Yerel Halk İçin Önemi</i>	25	10,0	10,0	10,0	,000
<i>Yöresel yiyecek ve içeceklerin İl Açısından Önemi</i>	25	10,0	10,0	10,0	,000

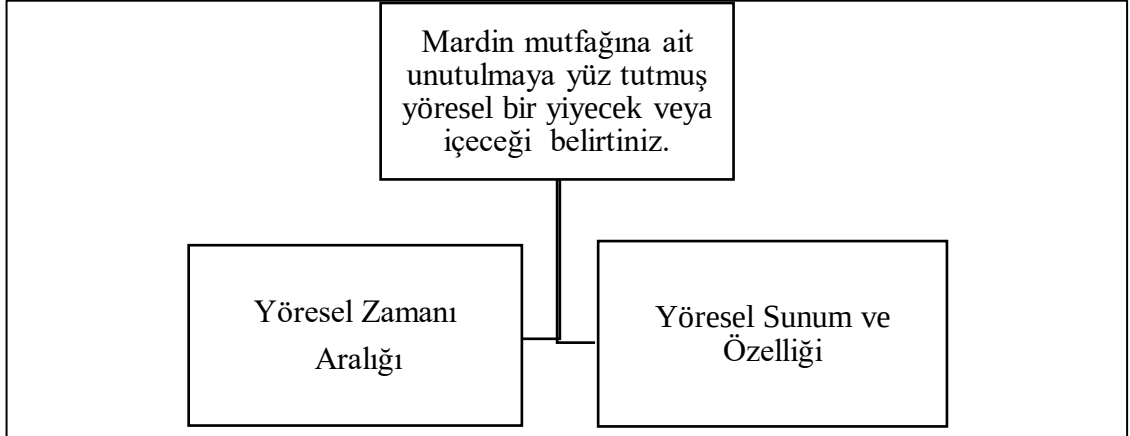
Araştırmaya yerel halktan kişiler ile ilgili verilerin analiz edilmesi sonucunda, katılımcıların ortalama yaşı ($\bar{x} = 58,3$) olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca katılımcıların tamamı Unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyecek ve içeceklerin hem yerel halk için hem de Mardin için çok önemli olduğunu belirtmiştir.

Tema 3. Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Yerel Halk Açısından Önemi



Şekil 9. “Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Yerel Halk Açısından Önemi” Alt Tema Kodları

Şekil 9’da görüldüğü üzere katılımcıların görüşlerinin içerik analizi sonucunda “Unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyecek ve içeceklerin yerel halk açısından önemi” temasının iki alt teması ortaya çıkmıştır. Bunlar; Alt Tema 1. “Mardin mutfağına ait unutulmaya yüz tutmuş yöresel bir yiyecek veya içeceği belirtiniz.”, Alt Tema 2. “Mardin mutfağına ait unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyecek veya içeceği kimden öğrendiniz?” olarak belirlenmiştir. Bu alt temaların gösterimi Şekil 9’da verilmiştir.



Şekil 10. “Mardin Mutfağına Ait Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Bir Yiyecek veya İçeceği Belirtiniz.” Alt Tema Kodları

Şekil 10’de “Mardin mutfağına ait unutulmaya yüz tutmuş yöresel bir yiyecek veya içeceği belirtiniz.” alt tema kodları verilmiştir.

Tablo 13. Yerel Halkın Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Yiyeceklere İlişkin İçerik Analizi

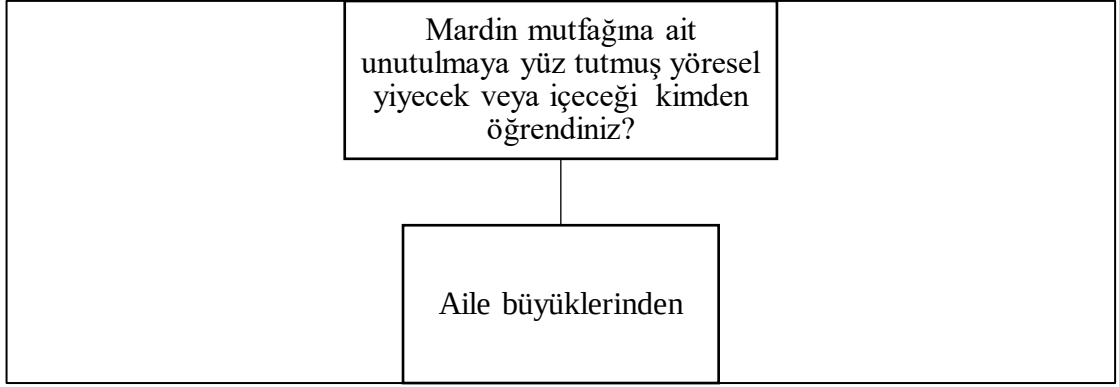
Alt Tema	Kodlar	F	Veriler
Mardin mutfağına ait unutulmaya yüz tutmuş yöresel bir yiyecek veya içeceği belirtiniz	Yöresel Zaman Aralığı	3	“Danuk (Buğday Kaynatma), Temmuz-Ağustos ayında buğdaylar pişirilirdi.” (Y9) “Temmuz-Ağustos ayında eskiden herkes buğday kaynatırdı.” (Y11)

Tablo 13’te görüldüğü üzere, Alt Tema 1 “Mardin mutfağına ait unutulmaya yüz tutmuş yöresel bir yiyecek veya içeceği belirtiniz.” temasının kod sıklığı; Yöresel Zaman Aralığı (f=3) kategorisinde yoğunluk göstermiştir.

Tablo 14. Yerel Halkın Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Yiyeceklere İlişkin İçerik Analizi

Alt Tema	Kodlar	F	Veriler
Mardin mutfağına ait unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyecek veya içeceği belirtiniz	Yöresel Sunum ve Özelliği	3	“Buğday kara kazanlarda, odun ateşinde yavaş yavaş pişirilirdi. Dibinin tutmaması için sürekli karıştırmak gerekir. Pişen buğdayları suyundan süzerek damlarda sererek kurutur, taş değirmenlerde öğütürlerdi.” (Y11) “Bulgur, kısırlık, şiş, un vs. bu şekilde üretilirdi.” Ev halkı çukur tabaklara doldurup tuzlayarak servis ederdi.” (Y9) “Komşulara da ikram edilirdi. Mahallede buğday kaynatma geleneksel bir şölene dönüşürdü.” (Y2)

Tablo 14’te görüldüğü üzere, Alt Tema 1 “Mardin mutfağına ait unutulmaya yüz tutmuş yöresel bir yiyecek veya içeceği belirtiniz” temasının kod sıklığı; Yöresel Sunum ve Özelliği (f=3) kategorisinde yoğunluk göstermiştir.



Şekil 11. “Mardin Mutfağına Ait Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Yiyecek veya İçeceği Kimden Öğrendiniz?” Alt Tema Kodları

Şekil 11’de “Mardin mutfağına ait unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyecek veya içeceği kimden öğrendiniz?” Alt tema kodları verilmiştir.

Tablo 15. Yerel Halkın Yöresel Yiyecekleri Öğrenme Durumlarına İlişkin İçerik Analizi

Alt Tema	Kodlar	F	Veriler
Mardin mutfağına ait unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyecek veya içeceği kimden öğrendiniz?	Aile büyüklerinden	25	“Dedemden öğrendim.” (Y1) “Kaynanamdan öğrendim.” (Y2) “Anneannemden öğrendim.” (Y3) “Babaannemden öğrendim.” (Y4) “Ninemden öğrendim.” (Y7) “Kayıinvalidemden öğrendim.” (Y8) “Büyükannemden öğrendim.” (Y9) “Babaannemin annesinden öğrendim.” (Y10) “Anneannemden öğrendim. O da kaynanasından öğrenmiş...” (Y13) “Annemden öğrendim. Kaynanamda yapardı.” (Y14)

Tablo 15’te görüldüğü üzere, Alt Tema 2 “Mardin mutfağına ait yöresel yiyecek veya içeceği kimden öğrendiniz?” Temasının kod sıklığı; Aile büyüklerinden (f=25) kategorisinde yoğunluk göstermiştir.

BEŞİNCİ BÖLÜM: SONUÇ VE ÖNERİLER

5.1. Sonuç

Bu çalışmada, Mardin iline ait yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine olan etkileri araştırılmaktadır. Bu kapsamda gerçekleştirilen nitel araştırmanın sonuçları ele alınacaktır.

Araştırmaya Mardin ilinde yaşayan yöresel yiyecek veya içecek işletmelerinde hizmet sunan 40 katılımcı dahil edilmiştir. Buna göre “Yöresel yiyecek ve içecekleri hangi tür turistler talep ediyor?” sorusuna verilen cevaplar değerlendirildiğinde; yerli turist (f=2), yabancı turist (f=4), yerli-yabancı Turist (f=34) kişinin görüş bildirdiği tespit edilmiştir. Araştırmaya dahil olan bütün katılımcılar, yerli ve yabancı turistlerin yöresel yiyecek ve içecekleri talep ettiğini ortaya koymuştur. Bu yönü ile Mardin turizmi açısından yöresel ürünlerin birer değer olduğu söylenebilir. (Tablo 5)

Gastronomi kültürel bir perspektifle tanımlanan ülkenin ya da bölgenin “özgün” gıda ürünlerini veya yöntemlerini içermektedir. Bu olgunun içerisinde coğrafi alanın ikliminden, yörenin tarihsel geçmişine kadar birçok durum ve değişkenin etkisi gözlemlenebilir. Bu nedenle Mardin gibi tarihsel ve kültürel nitelikleri olan şehirlerde turistik faaliyetler bir bütün olarak şehri anlatmakta, tanımlamakta veya tamamlamaktadır (İflazoğlu ve Yaman, 2020).

Mardin ilinde yöresel ürünlerin yanı sıra yöresel olmayan ürünlerde işletmelerde servis edilmektedir. Araştırma kapsamından “İşletmelerin yöresel yiyecek ve içecek sunması tercih edilmesi açısından etkili midir?” sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde ise katılımcıların tamamı turist tercihlerinde yöresel yiyecek ve içeceklerin etkili olduğunu belirtmiştir (f=40). Bu araştırma kapsamında yerel gastronomik ürünler sunan işletmelerin, turistler açısından oldukça cazip olduğu sonucuna varılmıştır. (Tablo 6) Turistik faaliyetlerde motivasyonel bir etki yaratması beklenen gastronomi kültürü, yerel yiyecek ve içecek işletmelerinin yöresel mutfağa has yemekleri menülerinde bulundurmalarında teşvik edici olmuştur. Bu durum yöreye özgün yiyecek ve içecek sunan işletmelerin turistler tarafından daha fazla tercih edildiğini göstermektedir.

Gürbüz ve diğ. (2017), tarafından gerçekleştirilen “Mardin’in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında ‘Gastronomi Kenti’ Olabilirliğine İlişkin Paydaş Görüşleri” isimli araştırmada işletme yetkilileri “Mardin mutfağının zenginliğini vurgulamakta ve bunun turizmin

geliştirilmesi ve çeşitlendirilmesi kapsamında ön plana çıkarılmasının gerekliliğine ve faydasına vurgu yapmaktadır.” Bu noktadan hareket ile yöresel ürünlerin işletmelerin tercih edilme durumlarını olumlu etkilediği ve yeterli tanıtım ile daha fazla etkileyeceği varsayılmaktadır.

Yöresel yiyecek ve içecekler kronolojik olarak uzun bir süreç sonucunda güncelle ulaşmaktadır. Zamanın ve sözlü aktarımın bozucu etkisinin yanı sıra mutfak personelinin de özgün reçetelere özensiz davranması yöresel yiyecek ve içeceklerin turistik değerine zarar verebilmektedir. Bu araştırma kapsamında değerlendirilen *“İşletmelerde sunulan yöresel yiyecek ve içecekler aslına uygun şekilde sunuluyor mu?”* ifadesine verilen cevaplar incelendiğinde ise “Evet” (f=40) cevabını verenlerin yoğunluk gösterdiği görülmüştür. (Tablo 7) Bu durum göstermektedir ki araştırma kapsamında ele alınan bütün işletmeler yöresel lezzetlerin aslına uygunluğuna önem göstermektedir. Çapar ve Yenipınar (2016), tarafından gerçekleştirilen *“Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması”* isimli çalışmada kültürel kimliğin dışı vurumunu bir turizm motivasyonu olarak kullanılması, turistlerin tercihlerinde etkili olmasına rağmen lokal işletmelerin yöresel ürünleri aslına uygun bir şekilde sunmaması kültürel bir sığlaşmaya neden olabilmektedir.

Bu araştırma açısından bir diğer önemli analiz ise *“Yöresel yiyecek ve içecek alanı açısından Mardin mutfağını nasıl değerlendirmek istersiniz?”* sorusuna verilen cevapları içermektedir. Katılımcılar Doğal (f=24), Organik (f=9) ve Tarihi (f=16) ifadeleri ile Mardin mutfağını değerlendirmiştir. Doğal, organik ve tarihi nitelikleri Mardin gastronomisini tanımlamak için üzerinde uzlaşılan sıfatlardır. (Tablo 9) İbiş (2021), *“Son yıllarda sanayileşme ile birlikte artan çevresel kirliliği ve endüstriyel tarım ürünlerinin insan sağlığı üzerindeki bazı olumsuz etkilerinin artması gibi pek çok neden tüketicileri daha doğal ve organik gıdaları tercih etmeye yöneltmiştir.”* varsayımında bulunmuştur. Bu çokça paylaşılan varsayımdan hareket ile yöresel olarak doğal, organik ve tarihi şekilde etiketlenen Mardin’e olan ilgi sonucu Mardin mutfağının yöresel kimliğinin korunarak devamlılığının sağlanacağı umudu ve düşüncesi artarak beklenmektedir.

Araştırma kapsamında yöresel yiyecek ve içecek hizmeti sunan işletmelerde çalışan personellere *“Gastronomi turizmi açısından Mardin mutfağı hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?”* sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların cevapları sonucu Olumlu (Etkili) (f=40)

cevabı yoğunluk göstermiştir. (Tablo 10) Elde edilen veri Mardin yöresel yiyecek ve içeceklerinin gastronomi turizmine etkilerinin olumlu olduğu görüşünü güçlendirmektedir.

Son olarak araştırma kapsamında yerel katılımcılara “*Yöresel yiyecek tarifini kimden öğrendiniz?*” sorusu sorulmuş, katılımcıların tamamı bir aile büyüğünden öğrendiğini belirtmiştir (f=40). (Tablo 15) Bu durum yöresel ürünlere tarihi bir nitelik kazandırıyor olsa da unutulma tehlikesine karşılık devamlılığını sağlamak ve kayıt altına almak adına kültür bakanlığı bünyesinde düzenlenen bir girişim ve destek ile daha kalıcı olacaktır. Aynı zamanda bu tür çalışmaların başka çalışmalara ışık tutacağı ve yeni fikirlerin oluşmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

5.2. Öneriler

Destinasyonları ziyaret eden turistlerin yörenin geleneksel mutfağına ait yiyecek ve içecekleri deneyimlemeleri ve satın alarak evlerine götürmeleri belki sevdiklerine hediye etmeleri ürünün tanınırlığını artırmak açısından önemlidir. Böylece ürünün tekrar talep edilmesine olanak sağlayacağı gibi ait olduğu ülkenin, bölgenin ve yörenin tanınmasına ve ziyaretçi sayısının artışına da katkı sağlayacaktır. Bu sebeple Mardin ilini ziyaret eden yerli ve yabancı turistlerin yöreden ayrılırken memnuniyet seviyelerinin yüksek olması önemlidir. Bu kapsamda özel sektörün, kamu kurum ile kuruluşlarının ve yöre halkının uyum içerisinde koordine bir şekilde çalışmalarının olumlu sonuçlara kaynak olacağı düşünülmektedir. Araştırma neticesinde elde edilen bilgiler doğrultusunda uygulandığı takdirde fayda sağlayacağı düşünülen bazı öneriler aşağıda sunulmuştur;

- Araştırmada elde edilen veriler sonucunda anlaşıyor ki Mardin ilini ziyaret eden yerli ve yabancı turistler Mardin iline ait yöresel yiyecek ve içecekleri özellikle tercih etmektedir. Öyle ise Mardin yöresel kimliğine özgü yiyecek ve içeceklere daha fazla yer verilmelidir. Aynı zamanda destinasyonu ziyaret eden misafirlere eşsiz ve unutulmaz bir deneyim sunabilmek için yiyecek ve içeceklerin yöresel özelliklerine uygun olması açısından hizmet sunan işletmelerin mimari yapılarının geleneksel mimariye uygun olması ve geleneksel müziğin işletmelerde tercih edilmesi sunulan hizmetin yöre kimliği ile uyumlu oluşu hem damağa hem göze hem de kulağa hitap etmesi açısından önemlidir. Yiyecek ve içecek işletmelerinin bu özelliklerini

iyileştirmesi ve geliştirmesi gastronomi turizminin gelişmesi açısından fayda sağlayacaktır.

- Mardin’de bulunan yiyecek ve içecek işletmeleri yöresel ürünlerinin sunulması açısından yeterli sayıya sahiptir. Ancak yöresel yiyeceklerin sunulması veya ürünleştirilmesinin yanı sıra bir deneyim olarak turistlere sunulması durumu da oldukça önemlidir. Mardin’e özgü yemeklerin atölyeler vasıtası ile turistlere öğretilmesi, bir anlamda Mardin’i eve götürmelerini ve dostlarına tanıtmalarına olanak sağlayacaktır.
- Önemli bir kültürel, tarihi ve gastronomik değer olan yöresel yiyecek ve içecekler; korunması ve yaşatılması gereken miras olarak kabul edilmektedir. Bu nedenle Mardin mutfak kimliğine özgü eşsiz mutfak değerlerinin ve Mardin’e ait yöresel yiyecek ve içeceklerin hazırlama, pişirme, sunma yöntemlerinin özüne bağlı kalarak sürdürülebilirliği desteklenmeli ve sağlanmalıdır. Bu kapsamda Mardin ili yöresel mutfak kültürünün en iyi tanıtılmasını sağlamak amacıyla hem Türkiye genelinde hem de uluslararası alanda konferans, panel ve kongre gibi toplantılar, festivaller ve wolkshoplar düzenlenerek teşvik edilmelidir. Aynı zamanda bu etkinliklerde konuyla ilgili olarak uzman kişilerin yer alması ve seyahat acenteleri, kitle iletişim araçları, kitap, broşürler ve internet aracılığıyla yapılmış iyi bir reklam katkı sağlayacaktır.
- Mardin ili mimarisi, kültürel zenginliği, tarihi ve yöresel mutfağı ile turistlerin dikkatini çeken destinasyonlar arasında yer almaktadır. Bu değerlerinin korunması gastronomi turizmini geliştirmek ve ziyaretçileri yöreye çekebilmek açısından önemlidir.
- Mardin ili açısından “Turizm Şehri” fikri hem yerel halka hem de işletmelere öğretilmeli ve bu kültür, şehrin tamamı ile paylaşılmalıdır. Bununla birlikte gastronomi ve mutfak sanatları ile turizm alanlarında lisans, ön lisans ve meslek liselerinde Mardin ili mutfak kültürüne yönelik teorik ve uygulamalı olmak üzere zorunlu dersler verilmelidir.
- Mardin’deki İşletme sahiplerine, personele, esnaflara iletişimi güçlendirmek amacıyla beden dilini doğru kullanma ve yabancı dil gibi konularda eğitimlerin verilmesi, aynı zamanda yiyecek içecek hizmeti sunan işletmelerde çalışanların dış görünüş, hijyen gibi konularda gereken özeni göstermeleri gastronomi turizminin sürdürülebilirliği için katkı sağlayabilir.

- Son olarak yöresel mutfak kültürünün ve buna bağlı olarak mutfak turizminin canlandırılması ve iyileştirilmesi bölgenin kalkınması açısından gereklidir. Destinasyonlara ait yöresel mutfak kimliklerinin korunması ve sürdürülebilirliği kadar unutulmaya yüz tutmuş yöresel yiyecek ve içeceklerin de göz ardı edilmemesi, kayıt altına alınması ve sonraki nesillere ulaşmasının sağlanması, üretiminin devamlılığını sağlamak adına son derece önemlidir. Böylece hem bölge halkının ekonomik olarak kazanç elde etmesine hem de destinasyonun yöresel mutfak kimliğine büyük katkı sağlanabilir. Yerel kalkınmada yöresel mutfağın sağlayacağı katkı önemsenmeli ve yetkili birimlerce de desteklenmelidir.



KAYNAKLAR

- Abadan, Y. (1956). *Kültür mefhumu ve değişimi*. Ankara: Yücel mecmuası.
- Abdulgani Efendi. (1999). *Mardin tarihi*. Ankara: GAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı Yayınları.
- Ab Karim, S. and Chi, C.G.Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of destinations' Food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531-555.
- Acar, S. (2016). *Mardin tarihi bibliyografyası*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bilecik.
- Acıbuca, V., & Budak, D. B. (2021). Mardin ilindeki küçükbaş hayvancılık işletmelerinin yapısal durumu. *Yuzuncu Yıl University Journal of Agricultural Sciences*, 31(4), 898-905.
- Ahunbay, Z. (2019). *Kültür mirasını koruma ilke ve teknikleri*. İstanbul: Yem Yayınları.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Akkor, Ö. M. (2013). *1236 Selçuklu mutfağı*. İstanbul: Alfa yayınları.
- Akkuş, Ö. Ü. G., ve Yordam, A. G. S. (2019). Kastamonu'da faaliyet gösteren tatuta çiftliklerinin gastronomik faaliyetlerinin incelenmesi. *Ganud International Conference On Gastronomy, Nutrition And Dietetics* (ss. 409-415). Gaziantep: Institute Of Economic Development And Social Researches Publications.
- Akman, M., & Mete, M. (1998). *Türk ve dünya mutfakları*. İstanbul: Pak-Sil Yayıncılık.
- Akman, M. (1998). *Yabancı turistlerin türk mutfağından beklentileri, yararlanma durumları ve türk mutfağı'nın turizme katkısı üzerine bir araştırma*. Yayınlanmamış doktora tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Aksarayi, K. M. (2000). *Müsameretü'l-Ahbar*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Aliağaoğlu, A. (2004). Sosyo-kültürel miras turizmi ve Türkiye'den örnekler. *Coğrafi Bilimler Dergisi*, 2(2), 50-64.
- Alioğlu, E. (2000). *Mardin Şehir Dokusu ve Evler*. İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları.

- Altıntaş, V., & Hazarhun, E. (2020). İzmir'in gastronomi turizmi potansiyeline turist rehberlerinin bakış açıları. *International Journal of Applied Economic and Finance Studies*, 5(2), 13-36.
- Anonim. (2018). *Uşak gastronomik değerler yatırım fizibilitesi raporu*, Erişim adresi: http://www.zafer.org.tr/jdownloads/Raporlar%20%20Strateji%20Belgeleri/usak_gastronomikdegerler-yatirim-fizibilitesi.pdf. Erişim tarihi: 02 Kasım 2022
- Arslan, F., L. M. Çağlar., & C. Gürbıyık. (2017). Kültürel miras kapsamında kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel meslekler: Turgutlu örneği. *Studies of The Ottoman Domain*, 7(13), 211-247.
- Arslan, F., & Kaynakçı, E. (2017). Yöresel yemeklerin otel işletmelerindeyeri ve yiyecek-içecek bölümü çalışanlarının görüşleri. 4. *Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi* (ss.18-22). Aydın, Türkiye.
- Ashkenazi, M., & Jacob, J. (2003). *Food culture around the world: Food culture in Japan*, London.
- Aslan, H. & Aktaş, N. (2011). Turizm ön lisans öğrencilerinin gastronomi turizmine yönelik tutumları ve gastronomi davranışlarının belirlenmesi. *E-Journal of New World Sciences Academy*, 6(3), 363- 373.
- Aslan, Z., Güneren, E., & Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü Nevşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.
- Atakul, F. (2006). *Eski Midyat'ta tarihsel kent dokusu ve sosyo-mekansal yapı*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Van.
- Atalay, S. (2016). *Ziyaretçilerin Edirne ili gastronomik imaj algılarının değerlendirilmesi*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Ateş, U. (2014). *Gastronomi turizminin Çanakkale turizmine katkısı*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Atina Tüzüğü. (1931). *Carta del restauro*. İtalyanca metnin çevirisi Ağır. A. tarafından yapılmıştır. Erişim adresi: http://www.icomos.org.tr/Dosyalar/ICOMOSTR_tr0660878001536681682.pdf. Erişim tarihi: 13.01.2023
- Au, N., and Law, R. (2002). Categorical classification of tourism dining. *Annals of Tourism Research*, 29(3), 819-833.
- Ayaş, N. (2007). Environmentally sustainable tourism development. *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 9(1), 59-69.

- Aydemir, V. (2021). *Çokkültürlü kent örneğinde Mardin: Sosyolojik bir değerlendirme*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Aydın, S., Emiroğlu, K., Özel, O., & Ünsal, S. (2000). *Mardin: aşiret- cemaat- devlet*, İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı.
- Aydın, A. (2007). *Mardin ili iktisadi ve sosyal açıdan gelişimi (1950-2000)*. Yayınlanmamış doktora tezi, İstanbul Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Aydın, A. (2008). İktisadi açıdan bölgesel dengesizlik: Mardin ili örneği. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(24), 304-312.
- Aydoğdu, A., & Mızrak, M. (2017). Azerbaycan ve Türkiye mutfak kültürünün tarihi birlikteliği ve mevcut durumunun belirlenmesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 15-25.
- Aykal, F. D., Kejanlı, D. T., & Erbaş, M. (2018). Mardin kent dokusunda mimari ikonların kent bütünündeki algısının değerlendirilmesi. *Journal Of International Social Research*, 11(60), 56-76.
- Bağırın Özşeker, D. (2016). *Gastronomi kavramı: Tanımı ve gelişimi*. In H. Kurgun & D. Bağırın Özşeker (Eds.), *Gastronomi ve turizm* (p. 20). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Barrell, S., & Wright, S. (2015). *Italy from the source: Authentic recipes from the people that know them best*. Australia: Lonely Planet.
- Batman Üniversitesi. (2022). *Mardin-Midyat*, Erişim adresi: <https://batman.edu.tr/Birimler/iic/sayfalar/18539>. Erişim tarihi: 13.02.2022
- Bayer, M. Z. (1992). *Turizme giriş*. İstanbul: İstanbul Ü Akkuş, Ö. Ü. G., ve Yordam, A. G. S. (2019). Kastamonu’da faaliyet gösteren tatuta çiftliklerinin gastronomik faaliyetlerinin incelenmesi. *Ganud International Conference On Gastronomy, Nutrition And Dietetics* (ss. 409-415) Institute Of Economic Development And Social Researches Publications Gaziantep, Türkiye.
- niversitesi İşletme Fakültesi Yayını.
- Baykara, T. (2001). *Türk kültür tarihine bakışlar*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Baykara Demir, E. (2017). *Toprakta tabağa*, Erişim adresi: <https://ebrubaybarademir.blogspot.com/2017/11/isfire.html>. Erişim tarihi: 11.03.2023
- Bayram, Ü. (2018). Gastronomik kültürel miras olarak Buldan günbalı. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(1), 361-371.

- Beceren, E., & Koç, M. (2016). Habur sınır kapısının bölge üzerindeki etkileri. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 1(2), 82-101.
- Bedirhan, Y. (2009). *İslam öncesi Türk tarihi ve kültür*. Konya: Eğitim Yayınevi.
- Belge, M. (2001). *Tarih boyunca yemek kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Millî Folklor Dergisi*, 22(87), 159-169.
- Bilgin, A. (2008). *Klasik dönem Osmanlı saray mutfacı, Türk mutfacı*. Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Bilgin, N. (2000). *İçerik analizi*. İzmir: Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.
- Birsen, A. G., & Dinç, A. (2018). Kırsal turizm planlaması kapsamında gastronomi turizminin değerlendirilmesi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15(1), 120-132.
- Boniface, P. (2003). *Tasting tourism: Travelling for food and drink*. Aldershot: Ashgate Publishing.
- Braun, V., & Clarke, V. (2019). Reflecting on reflexive thematic analysis. *Qualitative Research In Sport, Exercise And Health*, 11(4), 589-597.
- Büyükkuru, M. (2019). *Turizmin etkilerinin yerel halk ve diğer paydaşlar tarafından değerlendirilmesine yönelik karşılaştırmalı bir araştırma: Nevşehir örneği*. Doktora tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Nevşehir.
- Christian, R. (2002). *Cooking the spanish way*. Minneapolis: Lerner Publications Company.
- Cook, R. A., Yale, L. J., & Marqua, J. J. (1999). *Tourism: The business of travel*. Upper Saddle River N. J: Prentice Hall.
- Correia, A., Moital, M., Da Costa, C. F., & Peres, R. (2008). The determinants of gastronomic tourists satisfaction: A second-order factor analysis. *Journal of Foodservice*, 19(3), 164-176.
- Cousins, J., O’Gorman, K., & Stierand, M. (2010). Molecular gastronomy: Cuisine innovation or modern day alchemy?. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 22(3), 399-415.
- Creswell, J. (1997). *Creating worlds, constructing meaning: The scottish storyline method. Teacher to teacher series*. A Division of Reed Elsevier Inc., Hanover Street, Portsmouth: Heinemann.
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2017). *Araştırma tasarımı: Nitel, nicel ve karma yöntem yaklaşımları*. Newbury Park: Sage.

- Çağlı, I. B. (2012). *Türkiye’de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü: Gastronomi turizmi örneği*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Çakır, M. U., Şengül, S., & Parmaksızoğlu, E. (2020). Sinema perdesinde gastronomi görüntüsü: Yemeğin sosyolojik yansımaları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(21), 19-41.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımında gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Çam, O., & Çelik, C. (2022). Psikoloji, sosyoloji ve turizm alanlarının birbirleri arasındaki ilişkinin değerlendirilmesi. *Kafdağı*, 7(1), 19-38. Erişim adresi: DOI: 10.51469/kafdagı.1060265. Erişim tarihi: 17. 03.2023
- Çam, O., & Çılgınoğlu, H. (2021). Yöresel mutfakların gastronomi turizmindeki önemi: Kastamonu mutfağı örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 176-192. Erişim adresi: DOI: 10.37847/tdtdad.88508. Erişim tarihi: 17.04.2023
- Çapar, G., & Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 4(1), 100-115.
- Çavuşoğlu, M., & Çavuşoğlu, O. (2017). Gastronomi turizmi ve Kuzey Kıbrıs e-gastronomi haritası projesi. *International West Asia Congress of Tourism Research* (ss.271-280). Van, Türkiye.
- Çetin, M., & Yayla, A. (2019). Restoran tercihinde gösterişçi tüketim eğilimi. *Turizm Akademik Dergisi*, 6(2), 227-238.
- Çifçibaşı, B. M., & Yılmaz, İ. (2022). Süryani mutfak kültürü; Mardin örneği (Syriac cuisine culture; example of Mardin). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 1366-1384.
- Demir, M. M. (2010). *“Mardin şehri”*. Yayınlanmış yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Demir, E. (2016). *3736 Numaralı Mardin kazası nüfus defterinin transkripsiyon ve değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Demirel, H., & Ayyıldız, S. (2017). Mutfak kültürü ve değişimi: Giresun ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 280-298.
- Deniz, T., & Diker, O. (2017). *Coğrafya ve tarih perspektifinden somut kültürel miras ve Türkiye*. Ankara: Pegem Akademi.
- Deniz, T., & Atışman, E. (2017). Kayseri ilinin gastronomi turizmine yönelik bir swot analizi çalışması. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 56-65.

- Dereli, A. B. (2023). Maxqda: Yaratıcı veri analizi üzerine notlar. *Karadeniz İletişim Araştırmaları Dergisi*, 13(1).
- Deveci, B., Türkmen, S., & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.
- Dicle Kalkınma Ajansı. (2013). *Gündüz seyranlık, gece gerdanlık Mardin*. Erişim adresi: <http://www.dika.org.tr/upload/archive/files/MardinDosyasi.pdf>. Erişim tarihi: 13.02. 2023
- Dicle Kalkınma Ajansı. (2022). *Mardin bulgurunun markalaştırılması fizibilite raporu*, Erişim adresi: <https://www.dika.org.tr/assets/upload/dosyalar/mardin-bulgurunun-markalastirilmesi-fizibilite-raporu.pdf>. Erişim tarihi: 01.09.2022
- Dilmener, N. (2009). *Mardin: 40 yıl önce 40 yıl sonra şark cephesinde değişen çok şey var*. Ankara: National Geographic.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de gastronomi ve turizm: İstanbul ili örneği*. Yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul.
- Doğan, Y., & Acıbuca, V. (2021). *Mardin ilinin tarımsal yapısı, sosyo- ekonomik yapısıyla Mardin*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Mardin Artuklu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mardin.
- Doğancılı, O. S. (2020). GAP turlarında coğrafi işaretli ürünlerin kullanıma ilişkin içerik analizi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 246-258.
- Doğaner, S. (2003). *Miras turizminin coğrafi kaynakları ve korunması*. İzmir: Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları.
- Doğdubay, M., & Giritlioğlu, İ. (2008). “Turistik ürün çeşitlendirmesi” içinde “Mutfak turizmi” N. Hacıoğlu ve C. Avcıkurt (Ed.), (s. 433-456). Ankara: Nobel Yayın.
- Durlu Özkaya, F., & Cömert, M. (2017). *Türk mutfağında yolculuk*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Düzgün, E., & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya’dan günümüze mutfak kültürü (culinary) culture from Mesopotamia to. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(19), 41-47.
- Edelstein, S. (2011). *Food, cuisine, and cultural competency for culinary, hospitality, and nutrition professionals*. Massachusetts: Jones and Barlett Publishers.
- Erdem, F. H., & Öngüç, B. (2021). Süryanice anadilinde eğitim hakkı: Sorunlar ve çözüm önerileri. *Dicle Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, 26(44), 3-35.

- Gökyay, O. Ş. (1976). *Dede korkut hikayeleri*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Gönülgül, S. (2020). *Kültürleri farklı bireylerin Türk mutfak kültürü hakkındaki görüşlerine yönelik bir araştırma*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Guzman, L. T., & Canizares, S. S. (2011). *Gastronomy tourism and destination differentiation: A case study in Spain*. Review of Economics & Finance.
- Güldemir, O. (2015). *Bir Osmanlı yemek yazması Kitabüt Tabbahin (Muhammed Kamil) Birinci Kitap*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Güler, S. (2010). *Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Gün, S. (2022). *Turizme stratejik yaklaşım: Destinasyon pazarlamasına yönelik güncel araştırmalar*. Ankara: İksad Yayınevi.
- Günel, V. (2006). *Mardin ilinde kültürel çekicilikler ve turizm amaçlı kullanım olanakları*. Yayımlanmamış doktora tezi, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Gündoğdu, G. (2006). *Türk hukukunda coğrafi işaret kavramı ve korunması*. İstanbul Yıldız Teknik Üniversitesi, İİBF İşletme Bölümü Ticaret Hukuku Anabilim Dalı, Beta Yayınları, Yayın No: 1667, Hukuk Dizisi: 747.
- Gündüz, E. (2011). *Tarihi kentin çevresel kapasite yöntemi ile korunması Mardin örneği*. Doktora tezi, Konya Selçuk Üniversitesi, Fen Bil. Enstitüsü, Konya.
- Güney, S. (2019). Turizmde psikososyal bileşenler: Yerel halkın algı, tutum ve davranışları. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 1(1), 29-36.
- Gürbüz, S., Özaltaş Serçek, G., & Toprak, L. (2017). Mardin'in UNESCO yaratıcı şehirler ağında "Gastronomi kenti" olabilirliğine ilişkin paydaş görüşleri. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 3(1), 124-136.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Güzel Şahin, G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi: İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Halifeoğlu, F. M., & Dalkılıç, N. (2006). Mardin-Savur geleneksel kent dokusu ve evleri. *Uludağ Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Dergisi*, 11(1), 123-142.
- Hall, C. M., & Mitchell, R. (2005). *Gastronomic tourism: Comparing food and wine tourism experiences*. Wallington: Butterworth-Heinemann.

- Hall, M. C., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (2003). *Food tourism around the world: Development, management and markets*. Butterworth Heinemann: Elsevier.
- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: The impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavors in wine and food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2), 129–152.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların gastronomi üzerine etkileri : Bodrum'daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma*. Yüksek lisans tezi, Sakarya Üniversitesi.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O., & Şengül, S. (2013). Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri mönülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1), S. 6-11.
- Hürriyet Gazetesi. (2019). “Gastronomi turizmi çerçevesinde seyahat edenlerin yüzde 88'i için iyi yemek önemli”. Erişim adresi: <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/gastronomi-turizmicercevesinde-seyahat-edenlerin-> Erişim tarihi: 10.11.2022
- Işık, G., & Güneş, M. (2014). Çok kültürlülüğün mirasını geleceğe taşımak: Mardin örneği. *TUCAUM VIII. Coğrafya Sempozyumu*. Erişim adresi: http://tucaum.ankara.edu.tr/wpcontent/uploads/sites/280/2015/08/sem8_45.pdf. Erişim tarihi: 01.01.2023
- İşini A., & Yalçın, E. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 2507-2522.
- İbiş, S., (2021). Gastronomi turizmi potansiyelinin tespiti ve geliştirilmesi kapsamında Balıkesir'in değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 87-104.
- İflazoğlu, N., & Yaman, M. (2020). Yöresel mutfakların gastronomi turizminde yer alma durumu: Mardin. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 1943-1957.
- İnceoğlu, D. (2009). *Mardin'in kent müzesi 7 milyon liraya açıldı*. *Hürriyet Cumartesi*. Erişim adresi: <http://www.hurriyet.com.tr/cumartesi/12609027.asp>. Erişim tarihi: 13.02.2023
- İnceöz, S. (2009). Turistlerin seyahat motivasyonunun belirlenmesinde Türk mutfağına yönelik bir durum değerlendirmesi. 3. *Ulusal Gastronomi Sempozyum ve Sanatsal Etkinlikleri*, Antalya.
- İrigüler, F., & Güler, M. E. (2015). Türkiye'deki profesyonel turist rehberlerinin gastronomi turizmine bakışı konferans sunumu. *I. International Gastronomic Tourism Congress*. İzmir, Türkiye.
- Jackson, R. L., Drummond, D. K., & Camara, S. (2007). What is qualitative research?. *Qualitative Research Reports In Communication*, 8(1), 21-28.

- Jacobs, G., & Klosse, P. (2016). Sustainable restaurants: A research agenda. *Research in Hospitality Management*, 6(1), 33-36.
- Kavşut Kaplanoğlu, V., Başaran, A., & Gündüz, E. (2022). Telkâri ve kilim dokuma sanatının birlikteliğinden oluşan telkâri-kilim takı koleksiyonu. *Folklor Akademik Dergisi*, 5(2), 231-249.
- Karademir, Ö., & Bilinir, A. (2020). Mazıdağı-Mardin'deki fosfat madeninin sosyo ekonomik etkileri. *Social Mentality and Researcher Thinkers Journal*, 6(39), 2675-2690.
- Karaman, A. (1996). *Sürdürülebilir turizm planlaması için ekolojik bir çerçeve, sürdürülebilir turizm, turizm planlamasına ekolojik yaklaşım. 19. Dünya şehircilik günü kolokyumu*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Mimar Sinan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Karasu, A. (2013). *Türkiye'de izlenen turizm politikaları: Mardin turizmine yansımaları*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Düzce Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce.
- Kargiglioğlu, Ş., & Akbaba, A. (2016). Yerli gastro turistlerin eğitim seviyeleri ve yaş gruplarına göre destinasyondaki gastronomi turizmi etkinliklerine katılımları: Gaziantep'i ziyaret eden gastroturistler üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 87-95.
- Karim, S. A., & Chi, C.G.Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531-555.
- Kart Gölgeci, Ü. (2016). *Yerel yiyeceklerin gastronomi turizmindeki yeri ve önemi: Anamur örneği*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Kartari, A. (1986). *Azeri ve Fırat Havzası mutfak kültürlerinin karşılaştırmalı incelemesi*. İstanbul: Türk Folkloru Belleten Yayınları.
- Kaşgarlı, M. (2005). *Divanü Lugati't-Türk*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Kauppinen-Räsänen, H., Gummerus, J., & Lehtola, K. (2013). Remembered eating experiences described by the self, place, food, context and time. *British Food Journal*, 115(5), 666-685.
- Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2(4), 33-37.
- Keskin, E., Ardıç Yetiş, Ş., & Sezen, N. (2022). Destinasyon Yiyecek İmajı, Algılanan Değer, Hatırlanabilir Deneyimler ve Memnuniyet Arasındaki İlişkiler: Hatay Örneği. *Turizm Akademik Dergisi*, 9(1), 55-82.

- KHK. (1995). *Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında 555 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname*. Erişim adresi: <https://www.mevzuat.gov.tr/File/GeneratePdf?mevzuatNo=555&mevzuatTur=KH K&mevzuatTertip=5>. Erişim tarihi: 10.01.2023
- Kınalı, N. (2014). *Destinasyonun turistik çekim gücü içerisinde bölge mutfağının önemi ve Erzurum mutfağı örneği*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Kıstak, D. (2013). Yemek sosyolojisi. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 281-284.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt: 14(3), 191-210.
- Kızılırmak, İ., Ofluoğlu, M., & Şişik, L. (2016). Türkiye’de uygulanan gastronomi turları rotalarının web tabanlı analizi ve değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special Issue), 258-269.
- Kivela, J., & Crofts, J.C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy’s influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Koufadakis Manola, M., & Stylianou, X. (2020). The gastronomy as an art and its role in the local economic development of a tourism destination: A literature review. *SPOUDAI Journal of Economics and Business*, 70(1-2), 81-92.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. İstanbul: Rağbet Yayınları.
- Kuter, N., & Ünal, H. E. (2009). Sürdürülebilirlik kapsamında ekoturizmin çevresel, ekonomik ve sosyo-kültürel etkileri. *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 9(2), 146-156.
- Küçük, Z. G. (2008). *Mardin ve çevresinde Süryaniler*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B., & Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Kyriakaki, A., Zagkotsi, S., & Trihas, N. (2013). Creating authentic gastronomic experiences for tourists through local agricultural products: The “Greek Breakfast” project. In *International Scientific Conference-Tourism Trends and Advances in Tthe (Vol. 21)*.
- Lincoln, Y. S., & Guba, E. G. (1985). *Naturalistic inquiry*. London: Sage Broadcasts.
- Long, L. M. (2003). *“Culinary tourism”*, Lexington. ABD: The University Press Of Kentucky.

- Long, L. M. (Ed.). (2004). *Culinary tourism*. Kentucky: University Press of Kentucky.
- Lopez, X. A. A., & Martin, B.G. (2006). Tourism and quality agro-food products: An opportunity for the Spanish countryside. *Journal of Economic & Social Geography*, 97(2), 166-177.
- López-Guzmán, T., & Sánchez-Cañizares, S. (2012). Gastronomy, tourism and destination differentiation: A case study in Spain. *Review of Economics & Finance*, 1, 63-72.
- Madran, E., & Özgönül, N. (2005). *Kültürel ve doğal değerlerin korunması*. Ankara: TMMOB Mimarlar Odası Yayınları.
- MAXQDA, (2023). *Nitel ve karma yöntem veri analizinde yenilik*. Erişim adresi: <https://www.maxqda.com/about#> Erişim tarihi: 08.08.2023
- MEB. (2022). *Şehrimiz Mardin*. Mardin: Mardin Sesi Gazetecilik Matbaacılık Yayıncılık.
- Mevlâna. (1992). *Divan-ı Kebir II*. (A. Gölpınarlı, Ed.). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Mevlâna. (2008). *Fihi Ma-Fih*. (A. Gölpınarlı, Ed.). İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- MGM, (2023). *İklim istatistikleri*. Erişim adresi: <https://www.mgm.gov.tr/veri-degerlendir-me/il-ve-ilceler-istatistik.aspx?m=MARDIN>. Erişim tarihi: 13.01.2023
- Milliyet. (2008). *Türkiye'nin lezzet haritası*. Erişim adresi: <https://www.milliyet.com.tr/yemek/bilgi/turkiyenin-lezzet-haritasi-1587565pdf>. Erişim tarihi: 13.01.2023
- Moustakas, C. (1994). *Phenomenological research methods*. Sage publications.
- Mungan, M. (1987). *Ben aşkı yazıyorum*. Ankara: Yeni Gündem, 63 (Mayıs), S. 56-57.
- Nebioğlu, O. (2016). *Yerel gastronomik ürünlerin turizmde kullanılmasını etkileyen faktörler*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Noyan, S. (2005). *Yıldızlara yakın şehir: Mardin*. Ankara: Bizim Büro Yayınları.
- Okumus, B., Okumus, F., & McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(1), 253-261.
- Okur, H. (2017). *Eski Mezopotamya ve eski Anadoluda nüfus nakli uygulamaları (M.Ö. 2000-1000)*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Sosyal Bilimleri Enstitüsü, Kahramanmaraş.

- Okuyucu, A. (2011). *Osmaneli ilçe merkezinde kültürel mirasın korunması ve turizm amaçlı kullanımına yönelik bir araştırma*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Omay, S. B., & Dinç, F. (2009). *Mardin tasavvuf geleneğinin birlikte yaşama kültürüne katkıları. Türkiye’de birlikte yaşama kültürü ve Mardin örneği içinde* (ss.75-85). T.C. Mardin Valiliği.
- Oral, M. Z. (1957). Selçuk devri yemekleri-II. *Türk Etnografya Dergisi*, (53), 29-34. Retrieved from. Erişim adresi: <https://dergipark.org.tr/en/pub/turketnografyadergisi/issue/67067/1047703>. Erişim tarihi: 13.01.2023
- Öcal, O. (2007). UNESCO, Kültür ve Türkiye. *Milli Folklor Dergisi*, 19(73), 5-11.
- Ögel, B. (1978). *Türk kültür tarihine giriş*. Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Öksüz Kuşçuoğlu, G., & Taş, M. (2017). Sürdürülebilir kültürel miras yönetimi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Yalvaç Akademi Dergisi*, 2(1), 58-67.
- Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33-44.
- Öney, H. (2013). *Gastronomi turizmi. Alternatif turizm*. S. Bahçe (Ed.). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Özçelik Heper, F. (2017). *Türk mutfağı. M. Saruışık (Ed.), Uluslararası gastronomi içinde*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özdemir, G. (2007). *Destinasyon yönetimi ve pazarlama temelleri İzmir için bir destinasyon model önerisi*. Yayınlanmamış doktora tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Özdemir, G. (2014). *Destinasyon yönetimi ve pazarlaması*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özdemir, G., & Altın, D. D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Özer, Y. (2013). *Destinasyon pazarlamasında gastronominin rolü*. Yayınlanmamış doktora tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Özkaya, F. D., & Kaya, Ü. C. (2021). Gastronomi turizmi tanıtım modeli açısından Türk mutfağı tanıtım faaliyetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(5), 250-260.
- Özöğütçü, B. (2018). *Turist rehberlerinin gastronomi bilgisi ve algısının tavsiye niyetine etkisi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Kırklareli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kırklareli.

- Patton, M. Q. (1987). *How to use qualitative methods in evaluation*. London: Sage Broadcasts.
- Plummer, R., Telfer, D., Hashimoto, A., & Summers, R. (2005). Beer tourism in Canada along the Waterloo-wellington ale trail. *Tourism Management*, 26(3), 447-458.
- Polit, D., & Beck, C. T. (2014). Essentials of nursing research. *Appraising Evidence For Nursing Practice*, 8(12), 133-141.
- Ponterotto, J. G. (2006). Brief note on the origins, evolution and meaning of the qualitative research concept thick description. *The Qualitative Report*, 11(3), 538-549.
- Povey, G. (2011). *Gastronomy and tourism*. In P. Robinson (Ed.), S. Heitmann (Ed.), P. Dieke (Ed.), *Research themes for tourism*. Oxford, Oxon GBR: CABI Publishing.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297-305.
- Reynolds P. C. (1993). Food and tourism: Towards and understanding of sustainable culture. *Journal Of Sustainable Tourism*, 1(1), 48-54.
- Richards, G. (2003). *Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption? In tourism and gastronomy*. London: Routledge.
- Samancı, Ö. (2008). *19. yüzyıl İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürü. Türk mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, S. 199-219.
- Samancı, Ö. (2017). *Yeni yemek kitabı*. İstanbul: Çiya Yayınları.
- Sami, K. (2009). Midyat Yezidi köylerinde kırsal mimarlık: Renkleri solan bir halkın kültürel mirası ve değişen toplumsal feraset. *Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi. Folklor/Edebiyat Dergisi*, 15(59), 211-224.
- Sandıkçioğlu, T. (2016). *Türk mutfağının tarihsel gelişimi*. A. D. Arıkan (Ed.) içinde, *Türk mutfak kültürü*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Santich, B. (2007). The study of gastronomy: A catalyst for cultural understanding. *The International Journal of The Humanities*, 5(6), 53-58.
- Sarbağ, Ç. (2015). *Mardin yeme içme kültürü. Fırat'tan Volga'ya medeniyetler köprüsü*. Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Sarı, İ. (2018). *Türklerde yemek kültürü*. Ankara: Nokta E-kitap.
- Sarıışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.

- Scarpato, R. (2002). *Tourism and gastronomy. İçinde A. M. Hjalager ve G. Richards (Ed.), Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies.* Londra, UK: Routledge.
- Seçim, Y. (2015). Evaluation of seljuk and ottoman cuisine in terms of gastronomy. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 123.
- Sevimli, Y., & Sönmezdağ, A. S. (2017). Özel gün tatlıları: Kültür turizmi açısından önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1(2), 18-28.
- Sevimli, Y., Tatlı, M., & Kızıldemir, Ö. (2021). Göbeklitepe'nin gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 263-286.
- Sezgin, M., & Köseoğlu, A. (2022). *Turizm sektöründe markalaşma analizler, sorunlar, çözümler.* İstanbul: Eğitim Yayınevi.
- Sharples, L. (2003). *The world of cookery-school holidays. Food tourism around the world: Development, management and markets*, C.M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis and B. Cambourne (Ed.). Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Sığrı, Ü. (2018). *Nitel Araştırma Yöntemleri.* İstanbul: Beta Basım.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336.
- Smith, A., & Hall, C. M. (2004). *Restaurants and local food in New Zealand. In food tourism around the world.* London: Routledge.
- Smith, S., & Costello, C. (2009). Culinary tourism: Satisfaction with a culinary event utilizing importance performance grid analysis. *Journal of Vacation Marketing*, 15(2), 99-110.
- Sormaz, Ü. (2017). Yöresel mutfak tanıtımında yerel restoranların etkisi: Konya örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 160-173.
- Sormaz, Ü., Yılmaz, M., & Akdağ, G. (2018). Konya'yı ziyaret eden yabancı turistlerin perspektifinden gastronomi ve gastronomi turizmi. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 8(1), 40-45.
- Sökmen, C., & Özkanlı, O. (2018). Gastronomi turizmi alanyazının gelişimi: Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisinde Yayımlanan Makaleler Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 99-127.
- Stake, R. E. (1995). *The art of case study research.* Thousand Oaks, Sage Publications.
- Stebbins, R. A. (2001). *Exploratory research in the social sciences.* London: Sage Broadcasts.

- Sürücüoğlu, M. S., & Akman, M. (1998). Türk mutfağının tarihsel gelişimi ve bugünkü değişim nedenleri. *Standart Dergisi*, S. 42-53.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. Ö. (2008). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. 38. *İcanas Kongresi*, 10-15 Eylül, 1289-1310. Ankara.
- Şahin, H. (2008). *Cuisine during the Turkish Seljuk and Principalities eras*. Ö. Samancı, & A. Bilgin (Ed.), *Turkish cuisine içinde*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin önemi ve vize (Kırklareli)'nin coğrafi işaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (15), 23-37.
- Şahinalp, M. S. (2005). Şanlıurfa şehri'nin kültürel fonksiyonu. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 11(9), 20-42.
- Şanlıer, N., Cömert, M., & Özkaya, F. D. (2012). Gençlerin Türk mutfağına bakış açısı. *Millî Folklor Dergisi*, 24(94), 152-161.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2015). *Doğu Karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Sorunlar ve çözüm önerileri*. Gümüşhane Üniversitesi Yayınları, Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı, S. 599-606.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.
- Şimşek, A., & Aytuğar, S. (2021). Bolu ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenmesi. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 110-124.
- Şimşek, A., Solmaz, R., & Güleç, E. (2020). YÖK Atlas verilerine göre gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin değerlendirilmesi: Ege Bölgesi örneği. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 55-67.
- Şimşek, N., & Akdağ, G. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında yeşil nesil restoranları incelenmesi. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 60(2), 351-368.
- Şirvani, M. bin M. (2018). *15. yüzyıl Osmanlı mutfağı*. M. Argunşah & M. Çakır (Ed.). İstanbul: Bilimevi Basın Yayın.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(18), 273-283.
- Taylor, S. J., Bogdan, R., & DeVault, M. (2015). *Introduction to qualitative research methods: A guidebook and resource*. London: John Wiley & Sons.
- T.C. Mardin Valiliği. (1998). *Yaşayan tarih Mardin*. İstanbul: Resim Matbaası.

- T.C. Mardin Valiliği. (2019). *Şehrin simgesi mabetler*. Erişim adresi: http://www.mardin.gov.tr/yeni_camiler. Erişim tarihi: 13.11.2022
- T.C. Mardin Valiliği. (2023). *Türkiye iklim haritası: Mardin*. Erişim adresi: <http://www.mardin.gov.tr/iklimi>. Erişim tarihi: 13.01.2023
- T.C. Kültür Ve Turizm Bakanlığı. (2023). *Coğrafya*. Erişim adresi: <https://mardin.ktb.gov.tr/TR-56481/cografya.html>. Erişim tarihi: 13.01.2023
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin tarihi*. İstanbul: Hayy Kitap.
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları: Türk ve yabancı mutfaklarına genel bakış*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Toksöz, D., & Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfakların rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special Issue), 174-189.
- Toprak, L. (2015). *Mardin ve yemek kültürü*. N. Erdoğan (Ed.). Mardin: Mardin Müze Müdürlüğü Yayınları.
- Toprak, L., Çelikel Güngör, A., & Gürbüz, S. (2018). Mardin geleneksel yemekleri ve bu yemeklerde kullanılan gıda maddeleri. *Zeugma I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi*. 2, ss 1096-1103.
- Tosun, M. N. (2019). *Aşçıbaşı bir Osmanlı subayının yemek kitabı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Turan, Ş. (2000), *"Türk kültür tarihi"*. Ankara: Bilgi Yayınevi.
- Turhan, M. (1994). *Kültür değişimleri (sosyal psikoloji bakımından bir tetkik)*. İstanbul: Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları.
- Tuvi, R. (2003). *Türkiye Güneydoğu'yu keşfediyor*. İstanbul: Hürriyet Seyahat.
- Tüfekçi, Ö. K., Kalkan, G., & Tüfekçi, N. (2016). Eğirdir destinasyonunun marka kimlik unsurlarının incelenmesi: Gastronomi kimliğine yönelik bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 200-214.
- Türk Dil Kurumu Sözlüğü. (2019). *"Kültür ve miras tanımları"*. Erişim adresi: http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&view=bts. Erişim tarihi: 04.04.2022
- Türk Dil Kurumu Sözlüğü. (2022). Miras TDK sözlük anlamı nedir?. Erişim adresi: <https://wmiras-ne-demek-miras-tdk-sozluk-anlami-nedir-6816011>. Erişim tarihi: 04.04.2022
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2023). *Türkiye'nin coğrafi işaretli ürünleri*. Erişim adresi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/anasayfa>. Erişim tarihi: 13.05.2023
- Türkay, O., & Genç, K. (2017). *Tüm yönleriyle gastronomi bilimi*. M. Sarıışık (Ed.), *Gastronomi turizmi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

- Türker, A., & Ergün, E. A. (1994). *İstanbul 1. asliye ceza mahkemesi hakimi Edip Adil Ergün mülakat transkripsiyonu*. Mardin Vuslat, 97, 16-18.
- Türker, T. (2008). *Büyülü kent Mardin*. Ankara: MAREV.
- Umedovna, T. K. (2021). Planning and management of gastronomy tourism in the territory. *Researchjet Journal of Analysis and Inventions*, 2(4), 237-242.
- UNESCO. (1982). *Mexico city declaration on cultural policies*. Erişim adresi: http://portal.unesco.org/culture/en/files/12762/11295421661mexico_en.pdf/mexico_en.pdf. Erişim tarihi: 05.02.2023
- Üçok, A. (2018). *Mardin gezi rehberi*. İstanbul: Seçil Ofset.
- Ünal, M. S., Uçaş, C., & Sezgin, H. (2020). Midyat/Mardin ilçesinde yöresel üzüm çeşitlerini değerlendirilme şekilleri. *Bahri Dağdaş Bitkisel Araştırma Dergisi*, 9(2), 268-279.
- Üner, E. H. (2014). *Her şey dahil sistemde Türkiye gastronomi turizmi potansiyeli değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Ankara Atılım Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Üzümcü, O. O. (2018). *Gastronomi kültürü ve gastronomi turizmi açısından Likya Bölgesini ziyaret eden turistler üzerine bir inceleme*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Van Westering, J. (1999). Heritage and gastronomy: The pursuits of the 'new tourist'. *International Journal of Heritage Studies*, 5(2), 75-81.
- Venedik Tüzüğü. (1964). Cevat, E. çeviri metni alınmıştır. Erişim adresi: http://www.icomos.org.tr/Dosyalar/ICOMOSTR_tr0243603001536681730.pdf. Erişim tarihi: 13.01.2023
- World Food Travel Association (WFTA). (2020). *Food tourism by the numbers*. Erişim adresi: <https://www.worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism>. Erişim tarihi: 05.01.2023
- Yakut Çayır, M., ve Sarıtaş, M. T. (2017). "Nitel veri analizinde bilgisayar kullanımı: Bir betimsel içerik analizi (2011-2016)". *Necatibey Eğitim Fakültesi Elektronik Fen ve Matematik Eğitimi Dergisi*, 11(2), 526.
- Yarış, A. (2014). *Mardin'de gastronomi turizmi: Turist görüşlerin ilişkin bir uygulama*. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Mardin Artuklu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mardin.
- Yavuz, M., & Özkanlı, O. (2019). Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri: Gökçeada örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(6), 279-301.

- Yazıcı, E. (2000). *Şiirin ve gizemin ördüğü kent Mardin*. Skylife, Erişim adresi: http://www.turkishairlines.com/tr-tr/skylife/archive/tr/2000_2/konu2.htm# Erişim tarihi: 13.02.2023
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A., & Yalçın, E. (2019). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Akdeniz Bölgesi örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 861-871.
- Yazıcızade, A. (2017). *Tevarih-i al-i Selçuk*. A. Bakır (Ed.). İstanbul: Çamlıca Yayınları.
- Yerasimos, M. (2014). *500 yıllık Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yerasimos, S. (2002). *Sultan sofraları 15. ve 16. yüzyılda Osmanlı saray mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yıldız, E. (2016). *Dünya mutfakları I- Fransız mutfağı*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Yıldız, M. C. (2002). *Türk kültür tarihinde kahve ve kahvehane*. Ankara: Türkler Ansiklopedisi.
- Yıldız, M. Z., & Erdoğan, R. (2012). XVIII. ve XIX. yüzyıllarda Mardin yöresinin sosyal ve siyasal coğrafyası üzerine değerlendirmeler. *Uluslararası, Ömerli Ömeran ve çevresi sempozyumu (13-15 Mayıs 2011 Mardin)*. İstanbul: Kent Işıkları Yayınları.
- Yılmaz, A. (2002). *İşyerimiz mutfak, mesleğimiz aşçılık, sanatımız pişirmek*. İstanbul: Boyut Yayın.
- Yılmaz, G. (2017). Gastronomi ve turizm ilişkisi üzerine bir değerlendirme. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 171-191.
- Yılmaz, İ. (2009). Kültürel zenginlik bakımından Mardin. *Dinbilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, 9(4), 51-70.
- Yılmaz, M. (2016). *Mardin ilindeki alternatif turizm potansiyellerinin belirlenmesi ve değerlendirilmesi üzerine araştırmalar*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Kahramanmaraş.
- Yılmaz, O. G. (2019). Türkiye’de ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyindeki gastronomi eğitiminin değerlendirilmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 6(1), 229- 248.
- Yücebaş, F. (2019). *Cumhuriyet döneminde Güneydoğu Anadolu (Gaziantep-Mardin-Urfa’ya) yapılan kamu harcamaları ve yatırımlar (1923-1950)*. İstanbul: Hiper Yayınları.
- Yücel Batmaz, N., & Biçici, G. (2021). Türkiye’de somut kültürel mirasın korunması üzerine bir alan araştırması: Kırıkkale- Delice örneği. *Uluslararası Yönetim Akademisi Dergisi*, 4(1), S. 97-110.

Yükseköğretim Kurulu Bilgi İşlem Daire Başkanlığı. (2022). *Gastronomi ve mutfak sanatları (fakülte) programı bulunan tüm üniversiteler*. Erişim adresi: <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=19024>. Erişim tarihi: 12.04.2023

Yüncü, H. R. (2010). *Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve perşembe yaylası*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Zencir, B. (2022). Afyonkarahisar ili gastronomi turizmi potansiyelinin swot analizi ile değerlendirilmesi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 1(2), 13-36.

Zengin, B., Uyar, H., & Erkol, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine kavramsal bir inceleme. *Ulusal Turizm Kongresi*, 1(5), 16-25.



EK 1. İŞLETMECİ GÖRÜŞME FORMU

AYDINLATILMIŞ GÖNÜLLÜ ONAM FORMU

Sayın Gönüllü,

Sizi Vildan KAVŞUT KAPLANOĞLU tarafından yürütülen “Mardin iline ait yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri” başlıklı araştırmaya davet ediyoruz.

Bu araştırmanın amacı, Mardin örneğinde Mardin iline ait yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmi açısından önemi incelenecektir. Bu amaçla yapılacak olan görüşmelerde size konuyla ilgili birtakım sorular yöneltilecektir. Görüşme tahminen 30-35 dakika sürecektir. Bu çalışmaya katılmak tamamen gönüllülük esasına dayanmaktadır. Çalışmanın amacına ulaşması için sizden beklenen, bütün soruları eksiksiz, kimsenin baskısı veya telkini altında olmadan, içtenlikle size en uygun gelen düşünceler çerçevesinde cevaplamanızdır. Bu formu okuyup onaylamanız, araştırmaya katılmayı kabul ettiğiniz anlamına gelecektir. Ancak, çalışmaya katılmama veya katıldıktan sonra herhangi bir anda neden belirtmeksizin çalışmayı bırakma hakkına da sahipsiniz. Bu çalışmadan elde edilecek bilgiler tamamen araştırma amacı ile kullanılacak olup kişisel bilgileriniz gizli tutulacaktır; ancak verileriniz yayın amacı ile kullanılabilir. Eğer araştırmanın amacı ile ilgili verilen bu bilgiler dışında şimdi veya sonra daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız araştırmacıya şimdi sorabilir veya e-posta adresinden ulaşabilirsiniz. Araştırma tamamlandığında genel/size özel sonuçların sizinle paylaşılmasını istiyorsanız lütfen araştırmacıya iletiniz.

Yukarıda yer alan ve araştırmadan önce katılımcıya verilmesi gereken bilgileri okudum ve katılmam istenen çalışmanın kapsamını ve amacını, gönüllü olarak üzerime düşen sorumlulukları anladım. Çalışma hakkında yazılı ve sözlü açıklama aşağıda adı belirtilen araştırmacı/araştırmacılar tarafından yapıldı. Bana, çalışmanın muhtemel riskleri ve faydaları sözlü olarak da anlatıldı. Kişisel bilgilerimin özenle korunacağı konusunda yeterli güven verildi. Bu koşullarda söz konusu araştırmaya kendi isteğimle, hiçbir baskı ve telkin olmaksızın katılmayı kabul ediyorum. Katılımcının:

Adı-Soyadı:

İmzası:

Araştırmacının

Adı-Soyadı: Vildan KAVŞUT KAPLANOĞLU

İmzası:

İŞLETMECİ GÖRÜŞME FORMU

Sayın Katılımcı;

Bu araştırma, Mardin örneğinde Mardin iline ait yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmi açısından önemini araştırmak amacıyla hazırlanmıştır. Sorulara vereceğiniz cevaplar, sadece bu araştırma kapsamında, bu araştırmanın amaçları doğrultusunda değerlendirilecektir. Bu araştırmanın sonuçları **gizli** tutulacaktır. İlgi ve katkılarınız için teşekkür ederim.

Nişantaşı Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Yüksek Lisans Öğrencisi

Vildan KAVŞUT KAPLANOĞLU

SOSYODEMOGRAFİK BİLGİ FORMU

Cinsiyetiniz

☐ Kadın ☐ Erkek

Yaşınız:

Son mezun olduğunuz eğitim kurumu?

☐ Hiç eğitim almadım ☐ İlköğretim ☐ Lise ☐ Ön lisans ☐ Lisans ☐ Lisansüstü

İşletmedeki Göreviniz:

☐ Mutfak Elemanı ☐ Servis Elemanı ☐ Yönetici ☐ Diğer (Lütfen belirtiniz)_

İşletme İçerisinde Çalışan Kişi Sayısı

İşletmenin Şube Sayısı

İşletmenize gelen müşteriler daha çok ☐ Yerli Turist ☐ Yabancı Turist

İşletmeniz için yöresel içecek ve yiyecekler ne kadar önemli? (1'den 10'a puanlandırın).....

Mardin İli turizmi için yöresel içecek ve yiyecekler ne kadar önemli? (1'den 10'a puanlandırın)

.....

İŞLETMECİLER İLE GÖRÜŞME SORULARI

- 1- İşletmenizin müşterilerini nasıl veya ne biçimde tanımlayabilirsiniz (yerli turist, yabancı turist)?
- 2- Yöresel yiyecek ve içecek alanı açısından Mardin'i nasıl değerlendirmek istersiniz?
- 3- Hangi yöresel yiyecek ve içecekleri işletmenizde servis ediyorsunuz?
- 4- Bu yöresel yiyecek ve içecekler işletmeniz içerisinde aslına uygun şekilde mi hazırlanmaktadır?
- 5- Sizce yöresel yiyecek ve içecekler, işletmenizin tercih edilmesinde ne kadar etkilidir?
- 6- İşletmenizde yöresel yiyecek ve içecekler talep ediliyor mu?
- 7- Yerli ve yabancı turistler daha çok hangi yiyecek ve içecekleri tercih etmektedirler?
- 8- Mardin ilindeki işletmeler bölgenin sahip olduğu yöresel yiyecek ve içeceklere yeterli önemi göstermekte midir?
- 9- Gastronomi turizmi açısından Mardin mutfağı hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?

EK 2. YEREL HALK İÇİN GÖRÜŞME FORMU

Sayın Katılımcı;

Bu araştırma, Mardin örneğinde Mardin iline ait yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmi açısından önemini araştırmak amacıyla hazırlanmıştır. Sorulara vereceğiniz cevaplar, sadece bu araştırma kapsamında, bu araştırmanın amaçları doğrultusunda değerlendirilecektir. Bu araştırmanın sonuçları **gizli** tutulacaktır. İlgi ve katkılarınız için teşekkür ederim.

Niğantaşı Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Yüksek Lisans Öğrencisi

Vildan KAVŞUT KAPLANOĞLU

SOSYODEMOGRAFİK BİLGİ FORMU

Cinsiyetiniz

☐ Kadın ☐ Erkek

Yaşınız:

Son mezun olduğunuz eğitim kurumu?

☐ Hiç eğitim almadım ☐ İlköğretim ☐ Lise ☐ Ön lisans ☐ Lisans ☐ Lisansüstü

Mesleğiniz:

☐ Memur ☐ İşçi ☐ Esnaf ☐ Emekli ☐ Diğer (Lütfen belirtiniz)_____

Medeni durumunuz:

☐ Evli ☐ Bekâr ☐ Diğer (Dul, boşanmış)

İkamet ettiğiniz şehir:

Mardin ☐ Diğer.....

Kendi gelirinizi nasıl tanımlarsınız?

☐ Düşük ☐ Orta ☐ Yüksek

8. Mardin insanı için yöresel içecek ve yiyecekler ne kadar önemli? (1'den 10'a puanlandırın)

.....

9. Mardin İli turizmi için yöresel içecek ve yiyecekler ne kadar önemli? (1'den 10'a puanlandırın)

.....

YEREL HALK İÇİN GÖRÜŞME SORULARI

1- Bildiğiniz unutulmaya yüz tutmuş, Mardin yöresel yiyecek ve içeceği var mıdır? Var ise nelerdir ve nasıl yapılır?

2- Bu yiyecek ve içeceği nereden öğrendiniz?

3- Bu yiyecek ve içeceği yöresel veya özel yapan bir zaman aralığı veya yerel bir hikâyesi var mıdır?

4- Bu yiyecek ve içeceğin hazırlanması sırasında özellikle dikkat edilmesi gereken durumlar var mıdır? Var ise açıklayabilir misiniz?

EK 3. MARDİN İLİNE AİT UNUTULMAYA YÜZ TUTMUŞ YÖRESEL TARİFLER

Kereng

Malzemeler

- Kereng
- Su
- Yumurta
- Yağ
- Tuz

Yapılışı

Kerengler dikenlerinden ayıklanır. Kaynayan tuzlu suda bir taşım kaynatılır. Suyundan süzülür. Tavaya yağ koyulur. 3 yumurta çırpılır. Kerengler yumurta ile karıştırılıp tavada bir tutam tuz serpilerek pişirilir ve karıştırılır. Sıcak yenir.

Harire imkelle

Malzemeler

- Pestil
- Pekmez
- Yumurta
- Tereyağı

Yapılışı

Tereyağı tavada eritilir. İçine erişte gibi ince ince kesilmiş pestil eklenir. 1-2 dakika pişirilir. Üzerine çırpılmış yumurta dökülür. Karıştırılarak kızartılır. Tatlılık oranını artırmak isteyenler üzerine 3-4 kaşık pekmez gezdirir. Tatlı niyetine sıcak servis yapılır.

Kavit

Malzemeler

- Un
- Yağ
- Susam
- Pekmez
- Su

Yapılışı

Unu tavada kavur. Rengi koyulaşınca ateşten al. Pekmez ve suyu ayrı bir tencerede kaynat. Tavada susamı yağ ile kavur. Un ve susamı karıştır. Üzerine pekmezli su şerbetini yavaş yavaş karıştırarak dök. Şerbeti çekince ocağı kapat. Sıcak servis yap.

Heke dims (pekmezli yumurta)

Malzemeler

- Yumurta
- Pekmez
- Tereyağı
- Tandır ekmeği

Yapılışı

Tavada tereyağını erit. Yumurtayı çırp ve tereyağında pişir. Pekmezi yumurtanın üzerine istediğin kadar dök. Fokurdayınca kapat. Sıcak servis yap.

Hintiye

Malzemeler

- Kemikli ya da kemiksiz et veya tuzlu et (meksut)
- Dövülmüş buğday
- Nohut
- Su
- Tuz
- Tereyağı veya yağ

Yapılışı

Et, nohut, dövülmüş buğday tencereye konur. Üzerini 3 parmak geçecek şekilde sıcak su eklenir. Sık sık karıştırılarak dibi tutması engellenir. Suyu azaldıkça eklenir. Sütlaç kıvamına gelene kadar kaynatılır. Bir miktar tuz eklenir ve karıştırılmaya devam edilir. Piştikten sonra servis tabağına alınır varsa tereyağı eritilir üzerine gezdirilir. Sıcak yenir.

Halkusıbh

Malzemeler

- Pekmez
- Tandır ekmeği
- Tereyağı
- Su

Yapılışı

Odun ateşinde pekmez bir miktar su ile ve isteğe göre tereyağı karıştırılarak kaynatılır. Tandır ekmeği lokmalar halinde doğranır ve pekmezli karışıma eklenir. Sıcak yenir.

Kırsikat

Malzemeler

- Köftelik bulgur
- Soğan
- Kuyruk yağı
- Tuz
- Kişniş
- Biber
- Su

Yapılışı

Köftelik bulguru ılık su ile ıslat. Yarım saat dinlendir. Kişniş, küp küp doğranmış soğan, biber, bir miktar tuz ve kuyruk yağı ile yoğur. Hamur kıvamına gelince büyük parçalar kopar, elinde şekillendir. Su ile ıslatarak sıcak tandıra yapıştır. Ekmek gibi pişir. Sıcak sıcak yenir.

Danuk

Malzeme

- Buğday
- Tuz
- Su

Yapılışı

Siyah dev kazanlarda kilolarca buğday üzerine su eklenerek odun ateşinde saatlerce kaynatılır. Pişen buğdaylar suyundan süzülür ve kaplara konur. Bir tutam tuz serpilerek servis edilir.

Surım

Malzeme

- Yumurta
- Yaban pırasası
- Yağ
- Tuz
- Un
- Maya
- Su

Yapılışı

Un, tuz, su, mayayı bir kapta karıştır ve yoğur. Hamur kıvamına gelince dinlenmeye al. Yaban pırasasını küçük doğra. Tavaya yağını koy. Pırasayı ısınan yağa ekle. Bir tutam tuz serp ve karıştır. 5-10 dakika pişir ve soğumaya bırak. Mayalanan hamurdan bir beze al, oklavayla kalınca aç, iç harcı içine koy hamuru kapat. Elle yuvarla ve dinlenmeye al. Köz halindeki tandırda pişirilmek üzere yuvarladığımız hamurları alıp el yordamıyla biraz aç. Bir yumurtayı çırp, açtığımız hamurun ön yüzüne sür. Tandıra yapıştıracağımız arka yüzüne de biraz su sürüp tandıra yapıştır. Kızarıp pişince ekmekleri tandırdan al. Sıcak servis yap.

Aklosımo

Malzemeler

- Bayat tandır ekmeği
- Pekmez
- Kavurma ve yağı
- Su

Yapılışı

Bayat tandır ekmeklerini lokmalar halinde parçala. Tavada ısıtılan kavurmanın üzerine pekmez ve su isteğe göre ekleyerek kaynat. Bu karışım doğranmış tandır ekmeğinin üstüne bolca gezdir. Sıcak servis yap.

Şiş

Malzemeler

- Kavurma
- Soğan
- Tereyağı
- Yağ
- Tuz
- Şiş (ince bulgur)
- Su

Yapılışı

Bir kase şiş tencereye konur. Üzerini geçecek şekilde sıcak su eklenir. Lapa oluncaya kadar kaynatılır. Bir miktar tuz eklenir, karıştırılır, dinlenmeye alınır. Tavaya tereyağı ve küp küp doğranmış kuru soğan konulur, soğanlar kavrulur. Üzerine didiklenmiş

kavurma eklenir. Hepsi birlikte 2-3 dakika kavrulur. Pişen şiş bir kapa alınır. Üzerine tereyağı, soğan, kavurma bolca gezdirilir. Sıcak servis yapılır.

Sorike

Malzemeler

- Sorike otu
- Sumak
- Kemikli et
- Yağ
- Su
- Dövülmüş buğday

Yapılışı

Otu yıka, istediğin büyüklükte doğra. Sıcak suda 10 dakika pişir. Dövülmüş buğdayı ve kemikli eti yumuşayınca kadar pişir. Otu suyundan süzerek yemeğe ekle Sumağın üzerine su ekleyip beklet. Sumak lezzetini suyuna verince süz ve yemeğe ekle. Bir tutam tuz koyarak karıştır. Bir taşım kaynat. Sıcak servis yap.

Nane hurkiri

Malzemeler

- Tandır ekmeği
- Yumurta
- Su
- Sarımsak
- Tuz

Yapılışı

Sıcak tandır ekmeğini lokma lokma doğra. Yumurtayı çırp, dövülmüş sarımsakla birlikte yağda kızart. İki su bardağı su ekleyerek kaynat. Bir miktar tuz ekle. Doğranmış tandır ekmeklerini üzerine ekle, karıştır. Suyunu çekince ocaktan al, sıcak servis yap.

Kadide

Malzemeler

- Kavun
- Pekmez

Yapılışı

Yazın kavunlar dilim dilim kesilip damlarda güneşte kurutulur. Kışın kurutulmuş kavun lokmalık kesilir üzerine ısıtılan pekmez dökülerek sıcak yenir.

Kırepış

Malzemeler

- Siyah nohut
- Yarma buğday
- Kışlık tuzlu et (meksut)
- Su
- Kuru soğan
- Yağ

Yapılışı

Siyah nohutları akşamdan ıslat sabaha kadar beklet. Sabah suyundan süz, yıka, döverek parçala. Yarma buğdayı suda beklet. Tuzlu eti yıka, yarma buğday ve dövülmüş siyah nohutla bir tencereye koy. Üzerini geçecek kadar su ekle, pişir. Kuru soğanı küp küp doğra, tavaya yağ koy, soğanları yağda kavur, pişen yemeğe ekle. 1-2 dakika birlikte kaynatıp ocaktan al. Sıcak servis yap.

Pelisise

Malzemeler

- Dövülmüş buğday
- Kışlık tuzlu et (meksut)
- Bal kabağı
- Su
- Sumak tozu

Yapılışı

Tuzlu eti yıka. Yarma buğdayla birlikte pişir. Bal kabağını büyük küpler halinde kes. Yemeğin pişmesine yakın kaynayan yemeğin içine koy. Hep beraber pişirmeye devam et. İçine bol miktarda sumak tuzu at. Ocağı kapat, sıcak servis yap.

Kıdrı

Malzemeler

- Kelle paça
- Bağırsak
- Nohut

- Tuz
- Baharat

Yapılışı

Geniş ağızlı testinin içine güzel temizlenmiş, doğranmış kelle paça konur. Bağırsaklar lokmalar şeklinde kesilir. Bir bardak nohut eklenir. Tuz ve tercihe göre baharat eklenir. Testinin ağzı hamurla kapatılır. Tandır yakılır, köz haline gelince testi tandırın içine gecedan konur. Sabah tandırdan alınır kahvaltıda sıcak sıcak yenir.

Çorba kardiye

Malzemeler

- Kışlık tuzlu et (meksut)
- Kuyruk yağı
- Dövlmüő buğday
- Tuz
- Su
- Sumak
- Kardi otu

Yapılışı

Kardi otunu yıkayıp doğra. Üzerini kapatacak miktarda sumak suyu ve tuz ekle. 10 dakika kaynat ocaktan al (Kardi otu acımtırak cildi tahriş eden bir yapıya sahiptir. Bu durumu gidermek için kaynatıldıktan sonra sumaklı suyun içinde en az 10 saat bekletilmelidir.). Dövlmüő buğday, tuzlu et tencereye alınır. Üzeri kapanıncaya kadar sıcak su eklenir. Pişmeye yakın kardi otu suyundan süzdürölerek yemeğın üzerine katılır. Sumak tozu, kuyruk yağı (sıvı yağ da olabilir) eklenir. Pişinceye kadar kaynatılır. Sulu kıvamdadır. Sıcak servis yapılır.

Gurız

Malzemeler

- Gurız
- Yumurta
- Yağ
- Tuz
- Su

Yapılışı

Guriz otunu yıka, doğra. Suyu kaynatıp içine bir miktar tuz at. Guriz otunu suya koy ve biraz kaynat. Yumuşayınca suyunu süz. Tavaya yağ koy. Isınınca yumurtaları çırp, yağ dök. Yumurta pişince otları ekle. Bir miktar tuzla birlikte kızart. Sıcak servis yap.

Kışk

Malzemeler

- Dövmüş buğday
- Yoğurt
- Kışık tuzlu et (meksut)
- Su

Yapılışı

Yazın hazırlanan kurutulmuş yoğurtlu buğdayı elle parçala. Tuzlu etle karıştırıp üzerini geçecek kadar su ekleyip pişir. Sıcak yenir.

Kardi sarması

Malzemeler

- Kardi Otu Yaprağı
- Küçük et parçaları
- Salça
- Pirinç
- Soğan
- Maydanoz
- Karabiber
- Kırmızıbiber
- Nane
- Yağ
- Tuz
- Sumak

Yapılışı

Yaprakları yıka üst üste diz. Üzerine kaynar sumak suyu dök. İçinde 10 saate kadar beklet. Rengi değişince suyunu süz. İç harcı için pirinci yıka. İçerisine et parçaları, küp küp doğranmış soğan, maydanoz, nane, yağ, tuz, salça, kırmızıbiber, karabiber ekle ve karıştır. Yaprakların içine iç harcı koyarak sarmaları sararak tencereye yerleştir. Üzerini örtecek kadar sıcak su ekle. Pişmeye yakın yarım çay bardağı sumak suyunu üzerine dök. Sarmalar suyunu çekince ocağı kapat, dinlendir. Sıcak servis yap.

T.C.
NIŞANTAŞI ÜNİVERSİTESİ
ETİK KURULU KARAR SURETİ

Toplantı Tarihi : 22.08.2022

Toplantının Yeri: Nişantaşı Üniversitesi Toplantı Odası

Toplantı Sayısı : 2022/34

Toplantı Saati : 14:00

Gündem:

Gündem3. Üniversitemiz Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Vildan Kavşut Kaplanoğlu'nun "Mardin İline Ait Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri" başlıklı araştırmasının görüşülmesi.

Kararlar:

Karar3. Üniversitemiz Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Vildan Kavşut Kaplanoğlu'nun "Mardin İline Ait Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri" başlıklı araştırması görüşüldü. Yapılan görüşmede çalışmanın Onam Formunda elde edilen kişisel verilere ilişkin sorumluluk araştırmacıya ait olması şartıyla uygunluğuna karar verildi.

Prof. Dr. Uğur YOZGAT

Başkan