



Received/ Makale Geliş 12.05.2023
Published / Yayınlanma 30.06.2023
Volume/ Cilt (Issue/ Sayı) 7 (31)
ss / pp 583-605

10.5281/zenodo.8122451
Araştırma Makalesi
ISSN: 2687-5640
pejoss.editor@gmail.com

Tamer ÖZBAY
<https://orcid.org/0009-0008-5032-6398>
MEB, Diyarbakır / TÜRKİYE

Eylem Özge ALTINDAĞ
<https://orcid.org/0009-0003-1337-1775>
MEB, Diyarbakır / TÜRKİYE

Reşit YENTÜRK
<https://orcid.org/0009-0009-4790-5644>
MEB, Diyarbakır / TÜRKİYE

Nesrin ÖZBAY
<https://orcid.org/0009-0001-6043-9766>
MEB, Diyarbakır / TÜRKİYE

Mehmet Ali ADIYAMAN
<https://orcid.org/0009-0009-3648-301X>
MEB, Diyarbakır / TÜRKİYE

Mehmet BARAN
<https://orcid.org/0009-0003-4496-9139>
MEB, Diyarbakır / TÜRKİYE

Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Şanlıurfa'nın Gastronomi Turizmi

Gastronomy Tourism of Şanlıurfa Within the Scope of Sustainable Tourism

ÖZET

21. Yüzyılda yakaladığı muazzam ivme ile ülkelerin gelişmesinde önemli bir pay sahibi olan turizm değişim ve gelişimini hiç bırakmamaktadır. Dünyanın turizm gereksinimlerine benzer olarak ülkemizde de deniz ve kumun hakim olduğu turizm anlayışı kendini alternatif arayışlara itmiş ve gastronomi turizme olan ilgi de bu değişime bağlı olarak artmaya başlamıştır. Bölgesinde hem kültürel hem de coğrafi öneme sahip kadim Urfa kenti Osmanlı İmparatorluğu'ndan günümüze kadar koruduğu gastronomi kültürü ile tarihe tanıklık etmektedir. Bu çalışmada mutfak kültürü ile öne çıkan destinasyonlara sürdürülebilir turizm bağlamında gastronomi turizmi potansiyelinin gastronomi arz kaynakları kapsamında Şanlıurfa genelinde neler olduğunu ve bu potansiyelinin geliştirilmesi hususunda yapılabilecek iyileştirmeleri ve önerilerin sunulması amaçlanmıştır. Birçok ülkede olduğu gibi, Türkiye özelinde Şanlıurfa'nın da yerli ve yabancı turistlerin gereksinimlerini ve beklentilerini karşılamak için daha kapsamlı bir gastronomi turizmüne yönelik etkinliklerin geliştirilmesi gerekmektedir. Yapılacak olan gastronomi festivalleri ile bölgeye nitelikli turizm bileşenlerinin gelmesi sağlanmış olacaktır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Turizm, Şanlıurfa, Gastronomi Müzeleri, Mutfak Kültürü.

ABSTRACT

Tourism, which has an important share in the development of countries with the enormous momentum it has caught in the 21st century, never leaves its change and development. Similar to the tourism needs of the world, the understanding of tourism dominated by the sea and sand in our country has pushed itself towards alternative searches and thus; the interest in Gastronomy Tourism has started to increase due to this change. The ancient city of Urfa, which has both cultural and geographical importance in its region, witnesses the history with its gastronomic culture that it has preserved since the Ottoman Empire. This study, it is aimed to present the destinations that are prominent with culinary culture, what is happening in Şanlıurfa within the scope of the supply sources of the potential of gastronomic tourism within the scope of sustainable tourism, and the improvements and suggestions that can be made in developing this potential. As in many countries, in particular in Turkey's Şanlıurfa local gastronomy and more comprehensive to meet the needs and expectations of foreign tourists should develop tourism activities. With the Gastronomy Festivals to be held, qualified tourism components will be provided to the region.

Keywords: Gastronomy, Tourism, Şanlıurfa, Gastronomi museums, Culinary Culture.

1. GİRİŞ

Yirmi birinci yüzyılda turizm faaliyeti hem arz hem de talepte büyük değişikliklere uğramıştır. Diğerlerinin yanı sıra, düşük maliyetli havayollarının ortaya çıkması, internet olgusu ve turizm üzerindeki etkisi, daha kısa tatillere eğilimi artırmış, yıl boyunca daha sık görülmesine ya da turistlerin yeni destinasyonlara olan arzusu ile firmaların yapısında ve turizm bölgelerinin stratejisinde, farklı coğrafi bölgeler arasında rekabetçiliğin özendirilmesine sebebiyet vermiştir (Ketenci, 2010).

Cohen ve Avieli'ye (2004) göre turistler, yiyecek aracılığıyla, seyahat ettiği çevreye daha fazla katılım sağlıyor, bu da onu yukarıda belirtilen tek gözlemin çok ötesinde bir deneyim kazanmasını sağlıyor. Yiyeceklerin insanların sosyal ve kültürel mirasının bir parçası olduğunu ve farklı coğrafi alanlarda belirli bir yaşam tarzını yansıttığını ve gastronominin kendi kültür ve geleneklerine dayanan bir şey olduğunu belirtilmektedir (Mitchell ve Hall, 2006).

Günümüzde turizmin, insanları ve ülkeleri bir araya getirmede, karşılıklı anlayışa katkıda bulunmanın yanı sıra önemli bir gelir ve istihdam kaynağı olarak önemli bir rol oynadığı kabul edilmektedir.

Dünya Turizm Örgütüne göre (WTO), uluslararası turizm 2018'de yaklaşık 1,4 milyar turist varış yaptı ve 1,4 trilyon dolar gelir elde etti, bu da bunu dünya ekonomisinin en önemli endüstrilerinden biri ve uluslararası insan etkileşiminin merkezi haline getiriyor.

Yakın gelecekte turizmin doğasını şekillendirecek süreçler hâlihazırda harekete geçmiş ve etkileri giderek daha belirgin hale gelmektedir. Bu bağlamda DTÖ aşağıdaki süreçlere atıfta bulunmaktadır. Bunlar;

- Turizm olanaklarının artan tüketici bilgisi ve değişen gereksinimleri;
- Özel sektör tarafından artan çeşitlilikte ve geniş ürün geliştirme ve pazar bölümlendirmesi;
- Turizmin yapısında küreselleşme eğilimleri;
- Daha kapsamlı ve etkili pazarlama;
- Vasıflı ve deneyimli insan kaynaklarının yetersizliği;
- Bireylerin seçimlerini genişleterek özgürlüğünü artıran teknolojiye ilerlemeler;
- Tüketici tercihlerini de genişleten ve tedarikçilere doğrudan erişime izin veren telekomünikasyon alanındaki gelişmeler;

Bu gelişmeler ve faktörler, aynı talep ve küresel boş zaman bütçesi için daha fazla ülke ve destinasyonun rekabet edeceği ve dünya çapında kıyasıya rekabetin olacağı anlamına gelmektedir. Bu durum 90'lı yılların arz odaklı pazarından tamamen farklı bir durumdur ve çoğunlukla önceden rezervasyon yapan müşterilere nispeten az destinasyon pazarlayan tur operatörleri hakimdir. (Keller ve Smeral 1997;).

Türkiye turizmde de benzer bir sorunla karşı karşıyadır ve dolayısıyla devletin, özel sektörün, sivil toplum kuruluşlarının, profesyonel ve gönüllü kuruluşların farklı düzeyleri arasında yeni bir işbölümü arama süreci kaçınılmaz hal almıştır. Bu çalışmada Türkiye özelinde Güneydoğu Anadolu kültürüne hâkim olan illerden Şanlıurfa'nın turizm ve gastronomi gelişimine ve tarihsel süreçlere bakılmıştır. Ayrıca Şanlıurfa'nın Osmanlıdan günümüze kadar olan süreçte coğrafi özellikleri ve yaşam tarzının gastronomi kültürünü nasıl yansıttığı üzerinde durulmuştur.

2. SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM

Rempel (2009, 76), 'Ortak Geleceğimiz' (Bruntland Raporu, BM, 1987 olarak da bilinir) yayınlanmasıyla ilk baskısından başlayarak müzakere konusu olan 'sürdürülebilir kalkınma' kavramının, çeşitli etkilerini ve entegrasyonunu içerir. Bu bağlamda, turizme uygulandığı şekliyle sürdürülebilir kalkınma kavramının, sosyal ekolojik sistemin çeşitli bölümleri arasındaki karmaşık ve dinamik ilişkilerin gelişen bir anlayışla ilgili olduğunu söylüyor. Bramwell ve Lane (1993) ve benzer şekilde sürdürülebilir turizmin turizm endüstrisinin turistler, çevre ve tatilciler için karmaşık etkileşiminden kaynaklanan gerilimleri azaltmaya yönelik olumlu bir yaklaşım olduğunu ileri sürer.

Sürdürülebilir turizm, ilk kaynakların korunmasını ve sürdürülebilirliğin dikkate alınmasıyla ikinci kaynakların geliştirilmesini gerektirir. Bu bağlamda, turistik faaliyetlerin yürütülmesi sırasında doğal kaynakların sürdürülebilirliği çok önemli olmalı ve gelişmiş turizm kaynakları insan, flora ve fauna sistemlerinin sürdürülebilirliği ile uyumlu olmalıdır.

Turizm kaynaklarının başka bir versiyonunda Welford ve Ytterhus (2004, 412), turizm sektörü tarafından paketlenen ve satılan ürün / hizmetin temiz denizlerin, bozulmamış dağların, kirlenmemiş suların, temiz sokakların, iyi korunmuş binaların ve arkeolojik alanlar ve farklı kültürel geleneklerin uygunluğuna bağlı olduğunu vurgular. Öte yandan Jiang (2009, 118), yaklaşımındaki insanları kapsamakta ve çevredeki bir alt sistemin turistik bölgelerdeki nüfus tarafından oluşturulduğunu söylüyor. Bu alt sistem, insani gelişmeyi destekleyen ve genel çevresel etkileri ortadan kaldıran ekolojik bir temeldir. Bu sistemin, yaşamı sürdürmek ve toplumu geliştirmek için çevrenin kaynaklarını ve ekolojik hizmetlerini tahsis ettiğini ve tükettiğini belirtiyor.

Sezgin ve Kalaman (2008, 436) için sürdürülebilir turizm esas olarak çevre ile ilgili bir yönetim sürecidir ve bu yönetim kültürel bütünlük, ekoloji, biyolojik çeşitlilik ve yaşamsal işlevler için hem ev sahiplerinin hem de tatilcilerin ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde uyarlanmalıdır. Welford ve Ytterhus (2004, 415) da sürdürülebilir turizmin yönetimsel yönünü de vurgulamakta ve buna göre somut önerilerde bulunmaktadır.

Bu bağlamda, çevre yönetimi için başlangıç noktasını aşağıdakiler için programların geliştirilmesi olarak tanımlamaktadır: enerjinin verimli kullanımı; tedarikçilerin ambalajları azaltmasını gerektiren tesislerden kaynaklanan atıkların en aza indirilmesi, ürünleri yeniden kullanmak için programlar uygulamak, biyolojik olarak parçalanabilen atıkların kompostlanması ve önlenemeyen atıkların geri dönüştürülmesi; su tasarrufu teknolojisi kurarak ve sulama bahçeleri gibi ikincil faaliyetler için suyu yeniden kullanarak su kullanımını en aza indirmek ve atıkların verimli bir şekilde bertaraf edilmesi. Tüm bu programların yürütülmesi turistik faaliyetlerin sürdürülebilirliğine yönelik olduğundan doğrudan turizm gelişimi ile ilgilidir.

Bu tür somut tekliflere ek olarak, sürdürülebilir turizme daha geniş bir yaklaşım, sürdürülebilir turizm teorisi ve uygulamasında küresel bir otorite olan Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü'ne (UNWTO) aittir. UNWTO (2013) sürdürülebilir turizmi basitçe şu şekilde tanımlamaktadır: Mevcut ve gelecekteki çevresel, ekonomik ve sosyo-kültürel etkilerini tam olarak dikkate alan, turistlerin, endüstrinin, çevrenin ve ev sahibi toplulukların ihtiyaçlarını ele alan turizm.

Bu bağlamda UNWTO, sürdürülebilir turizmi; çevresel kaynaklardan en iyi şekilde yararlanmasını ve dolayısıyla temel ekolojik süreçleri sürdürmesi ve doğal miras ve biyolojik çeşitliliğin korunmasına yardımcı olması gerektiği olarak açıklamakta; ayrıca, ev sahibi toplulukların sosyo-kültürel gerçekliğine saygı duymak, yerleşik ve yaşayan kültürel miras / geleneksel değerlerini korumak; istikrarlı istihdam, gelir getiren fırsatlar, ev sahibi topluluklara sosyal hizmetlerin adil bir şekilde dağıtılması bağlamında tüm paydaşlara sosyo-ekonomik faydalar sağlayan uygulanabilir uzun vadeli ekonomik operasyonların sağlanması; ilgili tüm paydaşların geniş katılımının yanı sıra geniş katılım ve fikir birliği oluşturulması için güçlü siyasi liderlik sağlamak; turist memnuniyetini yüksek seviyede tutmak ve turistler için anlamlı bir deneyim sağlamak; turistlerin sürdürülebilirlik konularında bilinçlendirilmesi ve aralarında sürdürülebilir turizm uygulamalarının teşvik edilmesi olarak da değerlendirmektedir.

Kitle turizmi yaratmış olduğu olumsuz etkiye binaen sürdürülebilir turizm kavramı ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte de alternatif turizm kaynakları türleri konuşulmaya başlanmış ve birçok destinasyonda da bunların geliştirilmesi söz konusu olmuştur. “Gastronomi Turizmi” de sürdürülebilir turizm ile ortaya çıkan, gelişim gösteren alternatif turizm kaynaklarından bir tanesidir. Her ne kadar kültürel turizm şemsiyesi altında olsa da birçok destinasyonda kendine has bir turizm türü olarak kabul edilmektedir.

3. GASTRONOMİ ve GASTRONOMİ TURİZMİ

Gastro kelimesi, mide anlamına gelen “gastro” ve Yunanca bilgi veya hukuk anlamına gelen “gnomos” kelimelerinden türetilmiştir. Gastronomi dışında, mutfak kelimesi ülke veya yer yemekleri, gıda, gıda hazırlama teknikleri (Kivela ve Crotts, 2006) olarak kullanılan ve çoğunlukla gastronomi literatüründe kullanılan bir kelimedir. Ayrıca mutfak, mutfak veya yemek pişirme anlamına gelen ve yemek, yiyecek ve yemek için de kullanılan Latince bir “Culina” kelimesidir (Montanari ve Staniscia, 2009) Gastronomi sadece yiyecek değil, içeceklerle de ilgilidir (Sanchez-Canizares & Lopez-Guzman, 2012). Gillespie'ye (2002:5) göre “Gastronomi, bir grup tarafından, bir bölgede veya bir ülkede yemiş ve tüketilen yiyecek ve içeceklerle ilgili çeşitli faktörlerin tanınmasıyla ilgilidir.” Bununla birlikte, uygulama ve gastronomi çalışması arasında bir fark vardır. Gastronomi bir uygulama olarak değerlendirildiğinde, yaşam becerilerinin bilgi ile tavsiye ve rehberlik edilmesi ve kullanılması anlamına gelir (Gillespie, 2002). Bir çalışma olarak gastronomi, çevresel ve sosyal sürdürülebilirliği göz önünde bulundurarak gastronomi yaşamını araştıran çok disiplinli bir bakış açısıdır (Boyne, Hall ve Williams, 2003)

Yemek yemek sadece fizyolojik bir ihtiyaç değildir. Yiyecek ve içecek sektöründeki gelişmelere bağlı olarak, dışarıda yemek rekreasyon etkinliği haline gelmiştir (Yüncü, 2010). Ayrıca modern dünyadaki insanlar zamana ayak uydurmak için yemek pişirmek için daha az zaman harcıyorlar (Su, 2015). Bunun sonucunda insanlar yemek yemeye başlamış ve bu etkinlik turistik bir faaliyet haline gelmiştir (Yüncü, 2010).

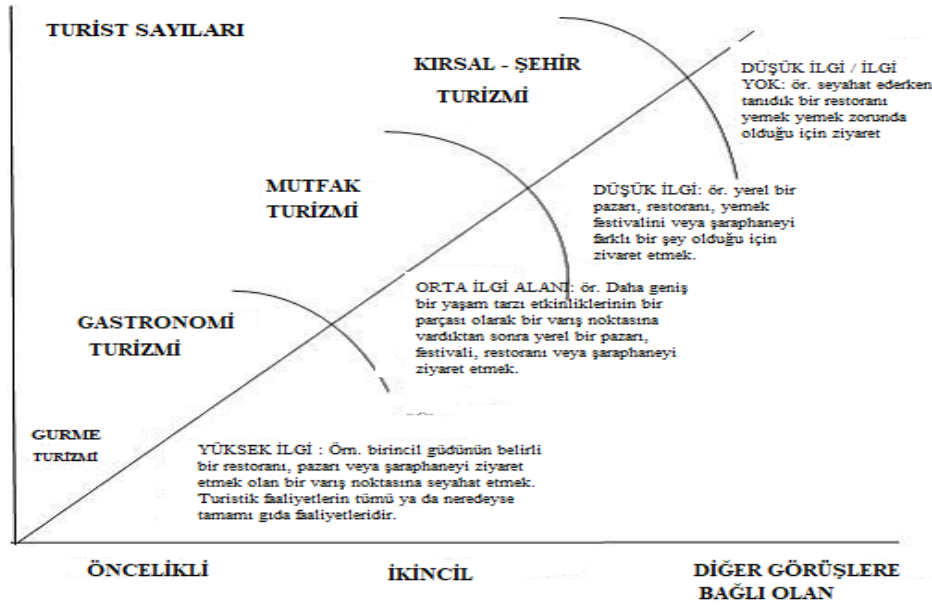
Gastronomi turizmi daha çok yeni bir turizm şeklidir ve mutfak turizmi, tatma turizmi, gastronomi turizmi ve gıda turizmi gibi gıda temelli turizm için kullanılan birçok farklı terim vardır (Hall & Sharples, 2003). Ignatov & Smith (2006) terimi mutfak turizmi olarak kullanmış ve “bölgesel yiyeceklerin (içecekler dahil) satın alınması veya tüketilmesi ya da gıda üretiminin (tarımdan yemek pişirme okullarına kadar) gözlemlenmesi ve çalışmasının temsil ettiği turizm gezileri olarak

tanımlamıştır; gelenek ve kültürü geleneklerle ilgili bilgi aktarımı ile “yemek kültürü” olarak da yorumlanabilir (Ignatov ve Smith, 2006). Bu bağlamda, gıda tüketiminin günlük rutindeki benzer olmadığı bilinmelidir. Ayrıca, turizm yoluyla farklı yiyecekler, lezzetler rutin dışında deneyimlenebilir (Quan ve Wang, 2004).

Mutfak turizmi için birçok tanım vardır. Long'a (2004) göre mutfak turizmi, gıda deneyimine dayanmaktadır (Silkes, 2012) ve onu bir turizm destinasyonu ile ilgili özel veya benzersiz gıda deneyimlerine katılım olarak tanımlar (Horng, Liu, Chou ve Tsai, 2012). Ottenbacher ve Harrington (2011:2) mutfak turizmini “unutulmaz yiyecek ve içecek deneyimleri için bir fırsatın seyahat motivasyonu ve davranışına önemli ölçüde katkıda bulunduğu turizm” olarak açıklamaktadır. Karim ve Chi (2010), gıda turizmi, mutfak turizmi ve gastronomi turizmi terimlerini ve bunları belirli destinasyonlarda farklı yiyecekleri deneyimlemek için bir tür seyahat olarak açıklamaktadır. Ayrıca Hall & Mitchell (2005:20) mutfak turizmini “birincil ve ikincil gıda üreticilerine ziyaretler, yemek festivalleri, restoranlar ve gıda tadımı ve / veya uzman gıda üretiminin özelliklerini seyahat için birincil motivasyon olarak deneyimleyen özel yerler” olarak tanımlamaktadır (akt: Smith ve Costello, 2009). Gastronomi turizmi kültürel turizmin bir alt grubu olarak kabul edildiğinden sadece restoran yemeği, yemek festivalleri, fabrika turları, eğitim seminerleri ve çiftlik ziyaretleri (Smith ve Costello, 2009) değil, aynı zamanda şefler, medya ve turizm sağlayıcıları, catering hizmetleri, turizm hizmetleri, hükümet düzenlemeleri, kamuoyu bilinci, gıda imajı, tanıtım ve pazarlama hepsi bu kapsamdadır. Başka bir deyişle, gastronomi turizmi, canlı yemek pişirme okulunda, geleneksel gastronomi bayramlarında ve kutlamalarında, üzüm hasadı ve / veya bölge şarap imalathanelerini ve gıda üreticilerini ziyaret ederken yaşanabilir (Santich, 2004). Ancak bu noktada, gıda turizmi ve seyahatin bir parçası olarak gıda tüketimi karıştırılmamalıdır. Gıda turizminde gıda seyahat için ana motivasyonken, gıda tüketmek daha az önemli bir motivasyondur (Hall ve Sharples, 2003). Turizm ve gıda, her ikisinin de talep ve üretimin arttığı ve üretimdeki bu büyüme için ilginç bir şekilde, her iki sektör de kendi stil açıklamalarını yaratmaktadır (Hjalager ve Richards, 2002; Boyne, Hall ve Williams, 2003).

Turizm büyük ölçekli bir Fordist yaklaşımdan, turistlerin daha uzmanlaşmış ve daha çeşitli turizm deneyimlerini tercih ettiği Fordist sonrası bir yaklaşıma geçtiğinden, gıda turizmi ne kadar pahalı olursa olsun yeni turizm formlarından biri olarak kabul edilebilir (Everett & Aitchison, 2008). 1970'lere ve 1980'lere kadar Fransa'nın üç yıldızlı restoranlarında yemek yemek gastronomi turizmi olarak kabul edildi, ancak bugün farklı kültürler deneyimlenmeye başlandı (Santich, 2004). Ve bu yeni dönemde, sadece bir yiyecek ve içecek konusu değil, aynı zamanda nerede, nasıl, ne zaman ve neden yiyip ve içtiğimiz bir konu haline aldı. Böylece gastronomi “yalnız” yerine sosyal ve iletişimsel bir faaliyet olarak nitelendirilebilir (Santich, 2004). Ayrıca, bu turizm biçimi tüm seyahat seçiminde ya da bir varış noktasını ziyaret etmek için kesin bir neden haline gelmiştir (Harrington ve Ottenbacher, 2010).

Günümüzde gıda bir beslenmeden daha fazlasıdır, aynı zamanda yerel kültürün bir parçasıdır, tarımsal ve dolayısıyla ekonomik kalkınma için bir araçtır ve turistlerin yeme davranışlarından etkilenen yerel bir unsurdur (Hall & Mitchell, 2001; Misiura, 2006). Zira, her ülkenin turistin kültürü ziyaret etmesi için kendine özgü nasıl hazırlanacağı, yenileceği ve servis edileceği konusunda özel gastronomik gelenekleri vardır (Horng ve Tsai, 2010). Özellikle yerel gıdalar sadece gümrük olarak değil, aynı zamanda bölge ile ilgili ikonik ürünler olarak da görülmektedir (Bessiere, 1998). Bununla birlikte, küreselleşme ve yerelliği sürdürmek zorlaştığı için yerelleşmeye yönelik tehditlerden biridir (Henderson, 2009). Ancak yine de, gıda yerel ortamlarda küreselleşme karşıtı bir öneme sahip bir araçtır (Everett ve Aitchison, 2008). Kuşkusuz, sadece küreselleşme değil, aynı zamanda ticaret, başka yerlerden egzotik ve farklı yiyecekler ve hazırlama tekniklerine sahip olma ve bunları füzyon mutfağı üretmek için birleştirme fırsatı sağladığı için yerel gıda geleneklerini etkiledi (Harrington, 2005). Sonuç olarak, tüketiciler “saf” mutfaklar olduğunu kabul etseler de çoğunlukla “melezleşmektedir”.



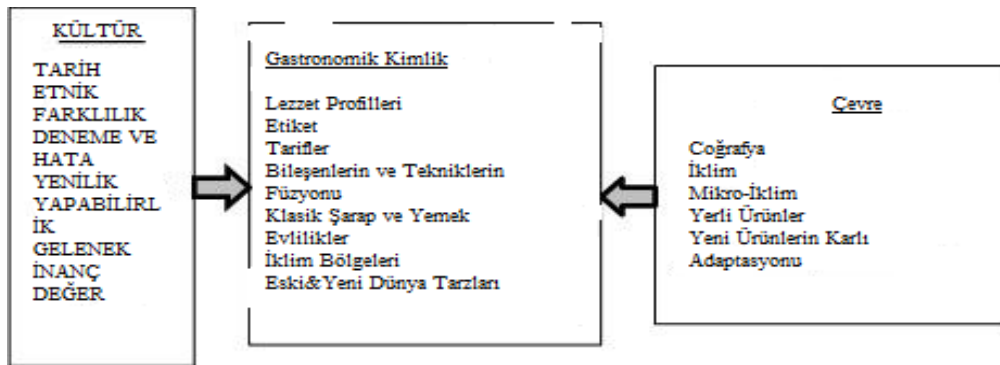
Şekil 1: Özel ilgi turizmi olarak gıda turizmi (Hall & Sharples, 2003).

Gastronomi turizminin tanımları düşünüldüğünde, hepsinin bir yere ziyaret ile ilgili benzer bir anlamı vardır. Ancak, gıda nedenleriyle bir varış noktasına seyahat aynı anlama gelmeyebilir. Bazıları için birincil neden gıda olabilir ancak diğerleri için aynı olmayabilir (Hall ve Sharples, 2003).

Gastronomide “yerel” kelimesi de tartışılmalıdır. Enteleca Research and Consultancy'nin (2000) bir raporuna göre, ithal edilmezse veya ithal edilmesi gerekmiyorsa, yiyeceği yerel olarak tanımlar.

Yine bu tanım coğrafya ile sınırlıdır (Montanari ve Staniscia, 2009). Yerel bir ürün, varış yerinin sembolü olarak satın alınabilen ürünler veya tamamen bir varış yerine özgü karmaşık bir ürün gibi farklı seviyelerde olabilir. “Yerel” gıda meselesi düşünüldüğünde, turistler kültürü yaşamak istiyorlarsa “yerel gıda” isteyebilirler (Sims, 2009).

Ancak, tüm mutfaklar saf değildir. Çok kültürlülük, gelenekleri etkileyen bir faktördür. Göçmenler gastronomi kültürleri de dahil olmak üzere kendi “yeni” ülkelerine kendi geleneklerini getirdiler ve yiyecekler yetiştirdiler (Hashimoto ve Telfer, 2006). Ayrıca çok ırklı destinasyonlarda insanlar diğer kültürlerin üretim süreçlerinden veya içeriklerinden etkilenirler. Kültürler farklı olsa da, kültürler arasındaki etkileşim aşinalık ile sonuçlanabilir. Böylece farklı kültürlerin evliliği farklı ürünler ve teknik bilgilerle sonuçlanır (Harrington, 2005). Ancak yine de etnik yiyecekler yerel yiyecekler ve geleneksel hazırlık tekniklerine dayanmaktadır. Bununla birlikte, bu bazı turistler için “otantik” ve aynı yiyecekleri paylaşan vb. parmak mamaları gibi diğerlerine “istenmeyen” gelebilir (Cohen ve Avieli, 2004). Harrington (2005), gastronomik kimliğin bir çerçevesini modeller. Bununla birlikte, fiziksel çevre ve belirli bir yerin yaşam koşulları, yetiştirilen yiyecekleri, tüketimi ve işlenme biçimini de etkiler (Harrington ve Ottenbacher, 2010).



Şekil 2: Gastronomi Kimlik Modeli (Harrington, 2005)

Şekil 2'de gastronomik kimlik, kültürel ve çevresel faktörlerden etkilenmektedir. Coğrafi koşullar ve iklim üretilen gıdaları etkilemekle birlikte lezzeti de sınırlar. Hedef bir ada ise yeme alışkanlıkları çoğunlukla balık avına bağlı olacaktır. Gıda kalitesi de coğrafya ile ilgilidir, çünkü yiyecek ait olduğu

yerde yetiştirilir, iyi bir kalite olarak kabul edilir. Ayrıca din (Henderson, 2009), tarih ve gelenekler yeme alışkanlıklarını gösterecektir (Harrington, 2005). Örneğin Müslümanlar için helal gıda önemli bir konudur ve İslami şartlar veya koşullarda izin verilen gıda olarak tanımlanmaktadır (Malkawi, 2014). Ayrıca, toplumun zenginliği ve sosyal statüsü kimliği etkileyebilir. Daha önce de belirtildiği gibi, çok kültürlülük gastronomik kimliği etkiler. Yenilikler, gıda üretimi ve işlenmesindeki değişiklikler, yeni gıdalar ve ürünler de kimlik üzerinde önemli etkilere sahiptir (Harrington ve Ottenbacher, 2010). Bu çevresel ve kültürel faktörler sadece kimliğin kendisini etkilemekle kalmaz, aynı zamanda sembolik bir anlam da verir (Riley, 2005).

4. İLGİLİ LİTERATÜR

Bilimsel literatür (Tikkanem, 2007), yemeğin aşağıdaki değişkenler yoluyla turizm ile bir ilişki kurduğunu belirtmektedir: Birincisi bir cazibe olarak, o coğrafi bölgenin tipik yerel mutfağını tanıtmak ve reklam vermek için bir kaynak olarak kullanabileceği anlamına gelir; ikincisi gastronomik yolların tasarımını araştıran ürünün bir bileşeni olarak; üçüncüsü bir deneyim olarak, yiyeceğin bir mükemmellik seviyesine ulaştığı ve bir iddia haline geldiği yerlerin varlığını ele almak; dördüncü kültürel bir olgu olarak, farklı gıda olaylarının yapılandırılmasında devam etme. Bu nedenle gastronomi turizmi, yerel mutfak kültürü ve yerleştiği yerin doğal kaynakları ile olan bağlantı düzeyine göre daha yüksek veya daha düşük bir gelişme derecesine sahiptir (Riley, 2005). Gastronomi hem turist memnuniyetinde hem de destinasyonun kültürel ve çevresel mirasının bir parçası olarak önemli bir rol oynamaktadır (Ignatov ve Smith, 2006).

Gastronomi ile yerel, bölgesel ve ulusal kimliklerin yakın ilişkisi, küreselleşme süreci tarafından tehdit edilmektedir. "Patates kızartması" gibi gıdalar her yerde mevcut olduğundan ve daha önce mevsimlik gıdalar tüm yıl boyunca satıldıkça, yiyecek ve mekânın belirgin bir şekilde ayrılması söz konusudur. Hızla değişen gastronomik bir ortamda, küreselleşme ve yerelleştirme güçleri, yeme alışkanlıklarımız üzerinde baskı oluşturmaktadır. Fast food'un yükselişi, 'McDonaldizasyon' teriminde kapsüllenmiş kültür ve ekonominin küreselleşmesini karakterize etti (Ritzer, 1993). McDonald'ın dünya çapında 120 ülkede 25.000'den fazla satış noktası var. Büyük Mac, ulusal para birimlerinin satın alma gücü paritesini ölçmek için kullanılan standart bir mutfak ürünü haline gelmiştir (Ong, 1997). Bazı turistler, gastronomik manzaranın homojenleşmesini dünya çapında ucuz, tahmin edilebilir ve güvenli bir şekilde yemek yeme aracı olarak memnuniyetle karşılarken, diğerleri fastfoodun sağlıksız ve doğal olmayan olarak standartlaştırılmasına ve homojenleştirilmesine ve yerlileri ve turistleri bir yer hissinden yoksun bırakmaya karşı saldırdığını düşünmektedir.

Turistler seyahatlerinde sadece evdeki 'konforu' aramakla kalmaz, aynı zamanda turizm endüstrisi bu ihtiyaçları karşılamak için kendi McDonaldize ürünlerini sunmaktan çok memnun olmuştur.

Ritzer (1993) için paket tatilin kendisi McDonaldization'ın klasik bir örneğidir. Bazı yazarlar paket tatilin paketlenmesini müjdelemiş olsa bile seyahat hala çok fazla McDonaldize edilmiştir. Ritzer ve Liska (1997), paket tatillerin daha esnek olabileceğini, çünkü dünyanın geri kalanının daha fazla McDonaldlaştırılmış olduğunu savunuyor. Her turizm noktasında bir McDonald's varsa, turistler artık yiyecekleri için endişelenmek zorunda kalmazlar ve pakete dahil edilmelerine gerek kalmazlar.

Bu gelişme, turizm davranışının günlük yaşamlarımızda eksik olan faaliyetler veya deneyimler için bir "tazminat" olduğu yönündeki ortak hipotezi zorlamaktadır. Aslında Ritzer ve Liska, pek çok turizmin günlük hayatımızın bir uzantısı olduğunu savunuyor. Kültür turizmi davranışının analizinde de benzer bir sonuca varılmıştır (Thrane, 2000). Yüksek derecede kültürel sermayeye sahip olan kişilerin, farklı turizm deneyimleri aramak yerine, boş zamanlarında ve tatil zamanlarında kültürel faaliyetlerde bulunmaları muhtemeldir. Turizm sadece hayatımızın geri kalanı gibi değil, günlük yaşamımız da giderek turizm gibidir. Yabancı yiyeceklerle ilgili tatilde geliştirdiğimiz kültürel sermaye boş zamanımızda kendimizi diğerlerinden ayırmak ve kimliğimizi geliştirmek için kullanılır.

Tüm kültürlerde yiyecek ve yemenin önemi 'tat'ın önemi ile vurgulanmaktadır. İyi bir tada sahip olmak, yeme, içme, masa görgü ve diğer yaşam alanlarında 'doğru' alışkanlıkların eğitilmesi veya yetiştirilmesi meselesidir.

Gıda, ortak karakteri nedeniyle lezzet tartışmalarında merkezi bir role sahiptir. Yemek zamanları genellikle sosyal olayların ve aile toplantılarının odak noktasıdır. Yemek seçimimiz, sunum şeklimiz, hizmet verme şeklimiz ve yemek yeme şeklimiz kim olduğumuz ve grup içindeki konumumuz hakkında çok şey anlatıyor.

Farklılık çalışması, toplum anlayışımız için çok önemlidir. Geçmişte, sınıf birçokları tarafından temel bölünme olarak görülüyordu. Sınıfın geleneksel belirleyicileri bulanıklaşmaya başladıkça, dikkatler tüketim yoluyla farklılıkların gösterilme şekline dönüşmüştür. Özellikle Bourdieu'nun (1984) lezzet sosyolojisi üzerindeki çalışmaları bu araştırma alanını şekillendirmede çok önemli olmuştur.

4.1. Mutfak Turizmi

Mutfak turizmi, turizm için bir konu ve ortam, hedef ve araç olarak gıda ile ilgilidir. Bu, yeni kültürleri keşfetmek ve yeni kültürleri ve var olma yollarını keşfetmek için yiyecekleri kullanmakla ilgilidir. Yiyeceklerini geçmişlerini “satmak” ve pazarlanabilir ve halka açık çekici kimlikler inşa etmek için kullanan gruplarla ilgilidir ve merak uyandıran bireylerle ilgilidir. Son olarak, normalden farklı bir modda gıdanın deneyimlenmesi, farkı fark etmek için normal rutinin dışına çıkması ve gıdanın bu farkı temsil etme ve müzakere etme gücünden kaynaklanmaktadır.

4.1.1. Türk Mutfağı (Anadolu Mutfağı)

Mutfak, fiziksel bir mekan olarak Anadolu kültüründe önemli bir yere sahip olduğu için, evlerde geniş bir yere ya da mahkeme denilen bir alanda evden bağımsız olarak inşa edildiği bilinmektedir (Gürkan, 2001). Ancak burada tartışılan “Türk mutfağı” teriminin farklı anlamları vardır. “Türk mutfağı” terimi kullanıldığında, fiziksel bir yer yerine yiyecek ve içecek kültürü anlaşılmalıdır. Gökçe'ye (1982) göre, “ulusların beslenme kültürlerine genellikle mutfak denir.” “Türk mutfağı hakkında konuştuğumuzda; tüm Türk gıda ve içeceklerini, bu gıdaların hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçleri, gıda geleneklerini anlıyoruz.” (Gökçe, 1982, s.1-13). Mankan (2012, s.20), Türk mutfağını şöyle anlatıyor: “Türk mutfağı hakkında konuştuğumuzda, Türkiye'de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecek ve içecekleri anlamalıyız; bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu süreçler için gerekli araç ve teknikler; beslenme alışkanlıkları; tüm uygulamalar ve inançlar mutfak etrafında gelişti.”

Türk mutfağındaki tarihi kaynaklar incelendiğinde kavramsal bir farklılık olduğu belirtilmektedir. Bazı kaynaklar “Osmanlı”, “İstanbul” veya “Saray” mutfağı terimlerini tercih ederken; diğerleri “Anadolu” ya da “Türk” mutfağı terimlerini tercih etti. Halıcı (1982) “Türk mutfağı” terimi kullanıldığında “İstanbul mutfağı” olarak anlaşıldığını ifade etmiştir. Bu nedenle, geçmişte söz konusu mutfak konusunda kavramsal bir bütünlüğün olmadığı anlaşılmaktadır. Ancak, geçmişte farklı bir kavramsallaştırma olmasına rağmen, bugün bu mutfak yaygın olarak “Türk mutfağı” olarak bilinir. Dünyadaki mutfakların genellikle ülkelerinin isimleriyle kavramsallaştırıldığı düşünüldüğünde; böyle bir kavramsallaştırmanın uygun olduğu söylenebilir.

Türk mutfağı, zengin bir kültürel geçmişe sahip nadir mutfaklardan biridir. Bu mutfak kültürü M.Ö. 200'lerde başladı ve bugün 21. yüzyıla kadar diğer kültürlerle etkileşime girerek ulaştı (Kızıldemir ve diğerleri, 2014, s.193). Türk mutfağı, Orta Asya, Çin, Mezopotamya, Afrika, Balkanlar, Avrupa ve hatta Amerika gibi bölgelerin zengin kültürel geçmişinden etkilenen ve aynı zamanda bu bölgelerdeki mutfak kültürlerini de etkileyen kültürel bir yolculuk anlamına geliyor. Bu nedenle Türk mutfağı, zengin bir kültürel geçmişin buluşma noktası olarak da adlandırılabilir. Bu nedenle zengin çeşitlilik ve lezzete sahip bir mutfaktır. Türk mutfağının zengin tarihsel geçmişini göz önünde bulunduran Ogel (1982) ve Bulduk (1993), Türk mutfak kültürü Orta Asya, Çatalhöyük ve Anadolu medeniyetlerinin orta çağdan günümüze getirdiği bir kompozisyonudur. Dolayısıyla Türk tarihi gibi mutfak tarihinin de Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemleri bağlamında incelenebileceğini ifade etmiştir.

Genel olarak, Türk mutfağını iki dönemde incelemek mümkündür. Bunlar Anadolu'ya yerleşmeden önceki Türk mutfağı ve Anadolu'ya yerleştikten sonra Türk mutfağıdır. Türkler Anadolu'ya yerleştikten sonra başlayan dönemde mutfak üç alt dönemde şekillenmiştir. Bu dönemler; Selçuklular ve Beylikler (Beylikler), Osmanlılar ve Türkiye Cumhuriyeti'dir. Orta Asya döneminin (Anadolu'ya yerleşmeden önce) 1040'tan önce olduğu kabul edilir. Klasik mutfağın İstanbul'da saraylarda, konaklarda ve restoranlarda gelişen ve son halini 19. yüzyılın sonlarında ve 20. yüzyılın başlarında alan mutfak olduğunu; diğer yandan halk mutfağı, klasik mutfağın yanı sıra Anadolu'da yerel yemekleri de içeren ve halen Anadolu'da yaşayan bir mutfaktır.

4.1.2. Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı (1299-1923)

Osmanlı dönemi Türk mutfağı tarihinin en uzun dönemlerinden biridir. Bu, Türk mutfağında çeşitlilik ve zenginliğin en üst düzeye çıktığı dönemdir. Osmanlı döneminde Avrupa, Asya, Afrika ve Amerika'dan etkilenen zengin bir mutfak kültürü vardı. Öte yandan, Osmanlı İmparatorluğu'nun çok

uluslu olması, kültürel alışverişi etkileyerek mutfağa bir zenginlik olarak da yansımıştır (Bulduk, 1993). Ayrıca ticaret, diplomasi ve fetihlerle farklı kültürlerle sürekli bir etkileşim olduğu ve mutfak kültürünün bu etkileşimlerle zenginleştirildiği belirtilmektedir (Sandıkçıoğlu, 2016, s.11-15).

Osmanlı mutfağını oluşturan kültürler aşağıdaki gibidir (Sandıkçıoğlu, 2016, s.11-15; Başaran ve Guldemir, 2016, s.60-66): Orta Asya kültürü, Çin kültürü, İran kültürü, Arap kültürü, Bizans kültürü, Avrupa kültürü, Akdeniz kültürü ve çeşitli dinlerden kaynaklanan kültürler. Osmanlı mutfağının sadece diğer kültürlerden değil, aynı zamanda diğer mutfaklardan da etkilendiği bilinmektedir. Osmanlı mutfağından kaynaklanan ve tüm dünyaya yayılan belirli ürünler aşağıdaki gibidir (Sandıkçıoğlu, 2016, s.145-155): Şerbetler, kahve, yoğurt, baklava, lokum, döner kebabı, pilav, pastırma, kruvasan, salep, mısır, köfte, kurutulmuş sebzeler, hindi ve türban kabak vb.

Osmanlı İmparatorluğu'nda iki farklı mutfak kültürü vardı, birincisi sarayın etrafındaki mutfak kültürü, ikincisi imparatorluk sınırları içinde yaşayan toplulukların mutfaklarıydı (Başaran ve Guldemir, 2016, s.52). Sarayda farklı sayıda (7, 8 ve 9 çeşit) mutfak vardı ve bunların en büyüğü Sultan'a aitti (Bilgin, 2004, s.56-60). Ayrıca, mutfaklar uzmanlık alanı ile kendi başlarına kategorilere ayrılmıştır (Bilgin, 2004, s.263-269; Samancı, 2016, s.201). Osmanlı mutfağı veya saray mutfağı, mutfak sanatı, yemek kültürü, sofraya zenginliği ve yemek çeşitliliğine sahip olarak tanıtıldı (Haydaroglu vd., 2003, s.9). Saraydaki şeflerin becerileri bu çeşitlilikte önemli bir rol oynadı.

Geleneksel olarak, Osmanlı toplumunda yemek, yemek servisi için bir masa olarak kullanılan bir tepsi üzerinde ya da yere ya da masa örtüsünün ortasına yerleştirilmiş bir tabaktan bir kaşık ya da el ile yere serilmiş bir masa örtüsü üzerinde yenildi (Samancı, 2016, s.86-100). İnsanların deriden yapılmış bir kumaş üzerine yerde oturduğu bu yeme alışkanlığı "bulgârî" olarak adlandırıldı (Sandıkçıoğlu, 2016). Özellikle bu masa düzeni tarzının hem sarayda hem de şehirlerde veya kırsal kesimde aynı olduğu belirtilmektedir (Samancı, 2016). Herkese ayrı bir tabak verilmediği, her yiyeceğin bir tabağa konulduğu ve herkesin bu tabaktan yediği bilinmektedir (Sandıkçıoğlu, 2016). Bu nedenle, herhangi bir sosyal tabakaya bağlı olarak masa düzeni stilinde hiçbir fark olmadığı anlaşılmaktadır. Ancak sarayda kimin hangi masada yemek yiyeceği konusunda bir prosedür ve hiyerarşi vardı (Sandıkçıoğlu, 2016). Bir gün içindeki yemek sayısı açısından iki öğün vardı (Başaran ve Guldemir, 2016, s. 60-64). Bununla birlikte, masa görgüleriyle ilgili bu prosedürler 19. yüzyılda Batı'nın etkisi ile değişmeye başladı. Özellikle saray ve çevresinde, Avrupa tarzı (alafranga) yemek şekli, yani yerde oturmak yerine, masaya oturmak ve Avrupa'daki gibi porselen ve masa takımlarını kullanmak tercih edilmeye başlandı (Sandıkçıoğlu, 2016, s.14-15).

18. ve 19. yüzyıllar Osmanlı mutfağında Batılılaşmanın etkisinin başlangıcı olarak kabul edilmektedir. Bu yıllar Osmanlı devletindeki gerilemenin başlangıcı olarak da bilinir. Bu dönemde kurumların çoğundan farklı olarak mutfağın zirveye ulaştığı belirtilse de (Gürsoy, 2004); mutfak da düşüşten olumsuz etkilendi. Düşüş nedeniyle devletin yaşadığı sorunların öncelikle saray mutfağını etkilediği, özellikle konaklardaki kadın hizmetlilerin (odalık veya diğer yetkililer) yerini profesyonel erkek şefleri aldı ve dolayısıyla devletin iyi dönemlerindeki iyi mutfak algısı unutuldu (Toygar, 1993).

Toygar'a (1982, s.154) göre, Tanzimat döneminde, Batı ile etkileşimin bir sonucu olarak, mutfak kültürü de etkilenmiş ve değişiklikler başlamıştır. Batı mutfağının, özellikle Fransız mutfağının Türk yemek kültürüne etkileri bu dönemde artmıştır (Baysal, 1993; Sandıkçıoğlu, 2016). Bununla birlikte, bu etki saray mutfağı üzerinde daha fazla hissedilirken, yerel mutfaklarda, yani halk mutfağında daha az hissedildi (Toygar, 1982, s.154). Batı ile etkileşim, hamburger gibi sağlıksız hızlı yiyeceklerin Türk mutfağına akmasına neden oldu. Bu Türk mutfağı için olumsuz bir durum olmuştur. Türk mutfağındaki hızlı yiyecekler (kıyma, kebab, sütlü pudingli Türk pizzası) hem soğan, maydanoz hem de çeşitli sebzelerle servis edildiğinden; Batı'nın hızlı yiyeceklerinden daha sağlıklı oldukları kabul edilir (Baysal, 1993). Türk mutfağının fastfood'undayken dört yiyecek grubu birlikte tüketiliyor ve bu nedenle daha dengeli iken; Batı tarzı hızlı yiyeceklerde (hamburger gibi), yiyecekler patates ve kola ile servis edilir ve bu nedenle yağ bakımından zengindir ancak kalsiyum ve A, C vitaminleri bakımından fakirdir (Baysal, 1993).

Türk mutfağı için bir başka olumsuz durum, Batı'nın modern kültürün bir sembolü olarak görülmesi ve halkın bu kültüre benzemeye çalışmasıydı. Batı'ya benzeme eğilimi, diğer tüm alanlarda olduğu gibi mutfak kültüründe de kendini göstermiştir. Özellikle tarihi arka planla şekillenen zengin Türk mutfağı terk edildi ve Batı mutfağına, özellikle Fransız mutfağına büyük ilgi gösterildi. Öyle ki Fransız mutfağı, yabancı konuklar ağırlanırken geleneksel mutfakla birlikte kullanılan mutfaklardan biri haline

geldi (Sandıkçıoğlu, 2016). Bu dönemde Fransız mutfağını tercih etmek, Fransız mutfağının Avrupa'da ve gastronomik dünyanın tepesinde olduğu gerçeğiyle açıklanmaktadır (Samancı, 2008, s.216). 19. yüzyılda Tokatlıyan ve Pera Palas gibi Batı tarzı otellerin açılması ve bu mekanlarda Fransız tarzı yemeklerin servisiyle Batı mutfağının etkisi daha da arttı (Toygur, 1993). Örneğin, kimyasal mayalama maddeleriyle hazırlanan kremalı kekler gibi tatlılar, Batı ile etkileşimin bir sonucu olarak kabul edildi (Baysal, 1993). Biyolojik mayalanma maddelerinin uzun zaman önce Türk mutfağında bu tatlılar yerine kullanıldığı tatlılar şöyledir: Helva, baklava, şöbiyet (krema ve fıstık dolgululu çok katlı hamur işleri) ve kadayıf vb. mutfak kültürü üzerinde büyük bir etkiye sahipti. Bu etki, Türk ve Avrupa özelliklerine sahip "hunkârbegendi" gibi yeni hibrit yemeklerin ortaya çıkmasına katkıda bulunmuştur (Samancı, 2008, s.217). Özellikle cumhuriyetin ilanı ile Batı'nın Türk mutfağı üzerindeki etkisinin daha fazla hissedildiği belirtilmektedir (Baysal, 1993; Samancı, 2016). Bununla birlikte, Samancı'ya (2008) göre, bu etki kendini Türk tarzı ve Avrupa tarzı şeklinde gösterdi, yeni yorumlarla sonuçlandı ve böylece sentezlenmiş bir mutfak kültürü yarattı.

Osmanlı döneminin mutfak kültürünü özetlemek gerekirse; bu dönemde üç çeşit mutfak kültürü vardı; saray, konak ve halk mutfağı. Bu mutfak kültürleri arasında en hızlı değişen kültür, sarayı ve çevresini oluşturan konak mutfak kültürüydü. Çünkü devletin sınırlarının genişlemesi ile ortaya çıkan coğrafi ve kültürel farklılıklar ilk önce sarayın mutfak kültürünü ve çevresini etkiledi. Osmanlı İmparatorluğu sınırlarını genişlettikçe mutfak kültürü de genişledi ve zenginleşti. Osmanlı İmparatorluğu, büyük bir ülke olmanın gururu nedeniyle hiçbir devlete veya kültüre benzemeye çalışmadı. Bu aynı zamanda Osmanlı mutfak kültürünü de etkiledi. Yeni kültürlerle karşılaştığında, mevcut kültüre dahil edilir ve sentezlenirdi. Bununla birlikte, yıllarca birlikte yaşamının bir sonucu olarak, halk mutfağındaki değişiklikler daha yavaş ve uzun vadede gerçekleşti.

Bu nedenle, Osmanlı İmparatorluğu'ndaki en özgün mutfak kültürü halk mutfağında devam etmiştir. Özellikle Tanzimat döneminde (18. ve 19. yüzyıllar), daha önceki davranışlarının aksine, Osmanlı İmparatorluğu Batı medeniyetini kendinden üstün görmeye başladı ve Batı'yı yapısal olarak yansıtmaya çalıştı. Bu dönemden sonra hem masa kültürü hem de yemek açısından Batı mutfağını tercih etmeye başladı. Batı tarzı kurumların açılmasıyla bu durum ivme kazandı. Bu süreçten sonra Türk mutfağı yavaş yavaş terk edildi (özellikle yabancı konuklar ağırlandığında) ve Türk mutfağı yerine Batı mutfağı tercih edildi. Bununla birlikte, saray ve çevresi içindeki bu büyük değişiklik halk mutfak kültürünü çok fazla etkilemedi. Anadolu'da yaşayan topluluklar kendi mutfak kültürlerini (yerel mutfak kültürü) sürdürdüler. Osmanlıların son dönemlerinde ortaya çıkan Batı mutfak kültürüne "Alafranga (Batı tarzı) mutfak kültürü" ve geleneksel Türk mutfak kültürüne "Alaturka (Türk tarzı) mutfak kültürü" denildi. Bu iki mutfak kültüründen, Osmanlıların geç dönemlerinde şekillenen Türk mutfağı, Cumhuriyet'in ilanı ile Batı tarzı mutfak kültürüne daha fazla meyilli, Cumhuriyet döneminde Alafranga mutfak kültürü teşvik edildi. Alaturka mutfak kültürü şehirlerin dışına, yani kırsal bölgeye itildi, böylece Osmanlı döneminde başlayan Avrupa gastronomisinin üstünlüğü ve hayranlığı Cumhuriyet dönemine aktarıldı ve daha güçlü bir şekilde devam etti.

4.1.3. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı (1923'ten Günümüze)

Türk mutfağı, Orta Asya'dan Anadolu'ya getirilmiş, bu göç sırasında Arap ve Fars kültürlerinden ve Anadolu'daki diğer kültürlerden etkilenmiş ve tüm bu kültürlerin etkisi altında şekillendirilmiş Selçuklular tarafından getirilmiştir. Selçuklulardan sonra bu mutfak Beylikler ve Osmanlılara bırakılmıştır. Osmanlı dönemine gelince, imparatorluk sınırlarının özellikle batıya doğru genişlemesi ve bu sınırlarda yaşayan toplulukların sayısındaki artış (Yunanlılar, Ermeniler, Yahudiler, Müslümanlar) ile ortak bir mutfak kültürü oluştu. Bu mutfak kültürü, 19. yüzyılın sonlarında Batı tarafından yoğun bir şekilde etkilendi ve mutfak uygulamalarının, yani geleneksel ve modern ortaya çıkmasının yolunu açtı. Osmanlı'nın son dönemlerinde değişen mutfak kültürü, Batı'nın etkisi baskın olacak şekilde Cumhuriyet dönemine miras bırakılmıştır.

19. yüzyılda başlayan ve Cumhuriyet döneminde de devam eden Batı kültürüne olan merak, mutfak kültüründe bir ikilem de yarattı. Bu dönemlerde yayınlanan kaynaklar incelendiğinde hem Alaturka hem de Alafranga mutfak kültürünü tartıştıkları görülmüştür. Bu dönemde, Batı mutfak kültürünün modernite için bir standart olarak benimsenmesi ve bu kültürün şehirlerde tanıtılması geleneksel Türk mutfak kültürünü olumsuz etkilemiştir. Geleneksel mutfak kültürü, şehir dışında olması gereken bir mutfak kültürüne dönüşmüştür. Böylece, Cumhuriyet dönemi boyunca geleneksel mutfak kırlara itildi. Bu durumun Türk mutfak kültürü üzerinde önemli bir etkisi olmuştur ve Batı etkisi altında yeniden şekillenmesine neden olmuştur. Bu etki bugün bazı yiyecek ve içeceklerin bilinmemesinin

nedenlerinden biridir (Esir, 2006). Samancı'ya (2016) göre Cumhuriyet döneminde yoğun bir batı etkisi olmasına rağmen, Alafranga yemeklerinin geleneksel yemeklerin tamamen unutulmasına neden olduğunu söylemek mümkün değildir. Geleneksel ve Batı yemeklerinin yan yana servis edilmesi, bu durum için bir gerekçe olarak öne sürülmüştür. Dolayısıyla, Samancı'ya (2016) göre bu iki farklı yemek tarzı sentezlenmiş bir mutfak yarattı. Bununla birlikte, bu iki tür yiyeceğin yan yana olduğu düşünülse de Osmanlı döneminden miras alınan mutfak kültürünün çoğunun bu yeni dönemde korunamayacağı bilinmektedir.

Cumhuriyet döneminde iki tür mutfak öne çıkıyor. Birincisi, Batılılaşmanın bir göstergesi olarak kabul edilen ve şehirlerde öne çıkan mutfak; İkincisi, kırsal alanda öne çıkan ve bugün hala varlığını sürdüren yerel mutfak. Ancak, bu sınıflandırmanın aksine, mutfakları ikiye, yani İstanbul mutfağına ve Anadolu mutfağına sınıflandıranlar vardır (Kızıldemir vd, 2014, s.202). İstanbul mutfağı, saray ve konakların etkisiyle şekillenen zengin Osmanlı mutfağının mirası olarak kabul edilirken, Anadolu mutfağı (İstanbul mutfağı hariç mutfak) Batı ile etkileşimin şekillendirdiği kent mutfağı olarak kabul edilmektedir ve kırsal mutfak bu etkileşimden uzaklaşmıştır. Özellikle Türk mutfağında geleneksel Türk mutfağı davranışlarının hala korunduğu bilinmektedir.

Cumhuriyet döneminde Anadolu yedi coğrafi bölgeye ayrılmıştır. Böylece Türk mutfağı da bu bölgelere göre sınıflandırılmıştır. Bu bölgelerin her biri eşsiz bir iklime ve zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu bölgelere; Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu, İç Anadolu, Karadeniz, Ege, Akdeniz ve Marmara. Bu nedenle Türk mutfağı, İstanbul dahil bu bölgelerin birleşiminden oluşan ortak kültüre verilen isim olmuştur. Her bölgenin iklimi, coğrafi özellikleri ve alt kültürleri değişiklik gösterdiğinden, mutfak konseptleri de değişmiştir. Bu bir zenginlik olarak Türk mutfağına da yansımıştır. Türkiye'nin tüm bölgelerinde farklı lezzetleri belirlemek için yapılan bir çalışmada 2205 farklı yiyecek ve içecek çeşidi olduğu ve bu zenginliğin doğrulandığı tespit edilmiştir (Şahin ve Ünver, 2015, s.65). Bu sayının zaman içinde unutulmuş lezzetleri içermediğine dikkat edilmelidir. Bilindiği gibi, Türk mutfağının birçok lezzeti korunamadı ve Cumhuriyet döneminde unutuldu.

Türkiye'de mutfak konsepti bölgelere göre değişmektedir. Bu bağlamda Türk mutfağı kavram Güneydoğu Anadolu Bölgesi bazında aşağıdaki gibi özetlenebilir.

Güneydoğu Anadolu bölgesinde bulgur, içli köfte, baharatlı kebab ve şuruplu tatlılara dayanan bir mutfak konsepti var.

Halıcı'ya (2009) göre, Türk mutfağı Anadolu'daki coğrafi farklılıklar nedeniyle eşsiz lezzetlere sahiptir. Dolayısıyla yedi bölgesi ile Türk mutfağı zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Ancak bu zenginlik, kentleşme süreci (Sanlier vd., 2008), geleneksel Türk yemeklerinin fastfood kültürüne adaptasyonu, uluslararası mutfaklara hizmet veren restoranların çoğalması, medyanın etkisi (Samancı, 2016), Türk mutfağının ticari restoran menülerinde yetersiz temsili ve kadınların iş hayatında artan varlığı ve kadınların yemek pişirmek için yeterli zaman harcayamaması, Batı tarzı yiyecek ve tatlıların benimsenmesi, fastfood restoranlarının çoğalması ve bu restoranlarda sunulan yiyeceklerin benimsenmesi nedeniyle yeterince kullanılmamıştır. Toygar'a (1993) göre, Türk mutfağı turizm işletmeleri tarafından turistlerin garip bulabileceği gerekçesiyle bir süre kullanılmadı ve bunun yerine Batı mutfağı tercih edildi. Bu durum şeflerin Batı mutfağı konusunda eğitim almasına ve bu şeflerin tercih edilmesine yol açarken, Türk mutfağını bilenler küçük işletmelere sıkışmış ve bu zengin çeşitlilik unutulmuştur. İşletmelerin Türk mutfağına uzun süre kayıtsız kalması, şeflerin bu mutfağı öğrenmemesine neden oldu. Ancak ülkeyi ziyaret eden turistler Türk yemeklerini talep ettikleri ve tatmak istedikleri için Türk mutfağına duyulan ihtiyaç arttı. Türk mutfağını bilen ve bu ihtiyacı karşılayacak şefler olmadığı için, turistik işletmeler bu görevi mevcut şeflere verdi (Toygar, 1993). Böylelikle, ticari kaygılar nedeniyle Batı mutfağına dayalı yabancı ülkelere açılan Türk turizmi, talep üzerine Türk mutfağını yeniden kullanma eğilimine girmektedir.

Ancak, bu işletmelerdeki şeflerin çoğunluğunun yabancı uyruklu olmaları ve Türk yerine Batı mutfağında uzmanlaşmış olmaları nedeniyle Türk mutfağını gereğince temsil edememiştir. Yabancı şefler tarafından pişirilen yemekler Türk mutfağı olarak sunuldu ve bu yanlış bir gösterime yol açtı. Bununla birlikte, günümüzde artan gastronomi seyahatleri, ziyaretçilerin seyahat ettikleri yerin orijinal kültürünü deneyimleme arzusu, mutfak kültürü ve mutfağın hedef için bir imaj yaratması gerçeği ortaya çıktı. Ayrıca, bu bağlamda, üniversitelerde gastronomi bölümlerinin sayısı artmış ve artan sayıda öğrenci bu bölümlerden bilgi sahibi kişiler olarak mezun olmuştur. Öte yandan mutfak müzeleri yerel olarak açılan (Yeşilyurt ve Arica, 2018) bu ilginin sonuçlarından biri olmuştur.

5. SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ

Yerel ve otantik doğaları göz önünde bulundurarak, gastronomi sadece turizmi teşvik etmek için değil, turizm için de kaynak olarak tutulabilir. Turizm endüstrisi uygun bir şekilde organize edilirse, gıda sadece bir varış yerinin değerini artırmakla kalmaz, aynı zamanda kendi değerlerini de artırabilir: yerel kimlik kara ve gıda ile ifade edilir (Barrera ve Alvarado, 2008). Tüketim ve üretim arasında kavramsal bir bağlantı sağlayan yerel ve özgün kavramlar, sürdürülebilir gastronomi turizmi için stratejik olarak önemlidir. Yerel ile ilgili endişe, sürdürülebilir gastronomi için merkezi bir temadır ve üreticileri ve tüketicileri yeniden bağlamanın yollarından biridir (Pratt, 2007). Sürdürülebilir gastronomi çevresel ve sosyo-kültürel nedenlerle yerel üretimi teşvik eder. Yerel gastronomi sistemleri çevresel sürdürülebilirliği, sosyal adaleti ve adil ticareti teşvik eder. Yerel spesyaliteler, gastronomi merkezleri, eski tarım ve mutfak sistemi, şarap yolları veya eko-müzeler için pazarlar ve yerel kalkınma yaratır. Yerelleştirilmiş gastronomi çiftçilere fayda sağlar, aynı zamanda tüketicilere katma değer verir. Tüketiciler yiyeceklerini üreten çiftçilerle doğrudan iletişime açıkça değer veriyor. Özgünlük, bir dizi yiyecek ve mutfaka atfedilen bir kalitedir. Özgünlük iki ana temadan oluşur. İlk olarak, bir yere özgü yiyecek vardır; ikincisi, bu gıda ürünleri bir zanaat sürecinin sonucudur. Bu iki tema normalde birlikte bulunur ve her ikisi de geleneğe hitap eder: bu yiyecek sürekli ve kolektif bir çabanın ürünüdür, endüstriyel gıda sistemlerinden önce gelir ve değeri muhalefetten kaynaklanır. Yer, insanlar, bilgi ve gıda arasındaki bu bağlantılar sınırlı bir yerel kültür anlayışına dönüşür (Pratt, 2007).

Disiplinler arası gastronomi çalışmalarının temel amacı, sürdürülebilir kalkınmanın geleneksel ilkelerini içeren sürdürülebilir bir gastronomi için çalışmaktır. Sürdürülebilir gastronomi, çevresel sürdürülebilirliğe ve toplum üyelerinin optimal sağlığına yönelik eko-beslenme taahhüdünü korurken toplulukların sosyal ve ekonomik olarak gelişebileceğini ima eder (Scarpato, 2002). Sürdürülebilir gastronomi turizmi, yerleşik turizm destinasyonlarında yeni bir gastro-turistik cinsi temsil etmemektedir. Yerel tarım ve gastronomi mirasını teşvik ederek yerel turizmi geliştirir. Sürdürülebilir gastronomi turizmi aynı zamanda turistlerin taleplerinin yanı sıra destinasyonun ekonomik ve sosyo-çevresel ihtiyaçlarına uygun olarak standartlaştırılmamış eğlence hizmetlerinin rekabetçi fiyatlarla büyük ölçekli ambalajlanması olarak tanımlanan yeni turizm fırsatlarını temsil etmektedir (Poon, 1993). Turistleri peynir yapan çiftlikler ve şarap imalathaneleri gibi yerel gıda üreticilerini doğrudan üreticilerden satın almaya teşvik eder (Yurtseven, 2007). Sürdürülebilir gastronomi turizmi, genel turizmin sürdürülebilirlik konularını yansıtmaktadır. Bununla birlikte, aynı zamanda gastronomi çalışmaları için zorlu bir konuyu temsil etmektedir. Bu yeni yaklaşım, gastronomi turizminin bir gastronomi çalışmalarının araştırma konusu haline geldiği anlamına gelmektedir (Scarpato, 2002). Turistler sürekli yerel ve otantik olduklarından perspektifler, sürdürülebilir gastronomi turizmi bioçeşitliliği ve dünya halkına açık sürdürülebilir gastronomi olanaklarını arttırmak için uygun bir yoldur. Bu çalışmada Şanlıurfa ilinin Sürdürülebilir Gastronomi turizmi incelenmiştir ve Ayrıca; ilin tarihi, kültürel, geleneksel ve sosyal anlamda mutfak kültürü ortaya konulmuştur.

6. ŞANLIURFA İLİ GENEL ÖZELLİKLERİ

Türkiye'nin güneydoğusundaki Urfa ili, kadim tarihi nedeniyle dünya çapında bir öneme sahiptir. Bu ilde bulunan Göbeklitepe, dünyanın en eski tapınağı olarak kabul edilmektedir. Antik adı Edessa olan Urfa, tarih öncesi çağlardan beri sıkça rastlanan bir yerleşim yeridir. Ayrıca, ilin batı sınırlarında akan Fırat, tarihsel olarak muhtemelen dünyanın en önemli nehirlerinden biridir

Şanlıurfa Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesinde bulunmaktadır. Kuzeydoğudan Diyarbakır, kuzeybatıdan Adıyaman, doğudan Mardin, batıdan Gaziantep, güneyden Suriye sınırı ile çevrelenmiştir. Şanlıurfa, Mezopotamya dediğimiz Fırat ve Dicle nehirlerinin arasında kalan alanın kuzeyinde, bulunduğu konum itibarıyla güney Mezopotamya ile Anadolu arasındaki birçok önemli yolun birleşme sahasında kurulmuştur (Şahinalp, 2005:7). Anadolu ve Arap yarımadalarının kesişme bölgesinde bulunması, önemli su kaynaklarının ve tarım alanlarının yakınında olması, şehre önem kazandırmıştır. Bulduğu stratejik konum sebebiyle şehir birçok kez istila ve savaflara maruz kalmıştır. Bölgede kurulmuş olan krallıklar ve kontluklara başkentlik, büyük imparatorlukların askeri birliklerine ev sahipliği yapmıştır. Osmanlılar dönemi yönetim teşkilatında sancak merkezi konumundadır ve günümüzde il merkezi olmuştur. Bu sebeplerden dolayı şehir, tarih içerisinde farklı özellikler göstermiş ve bu özellikler, şehrin mimarisine, yaşam biçimine, sosyo-ekonomik yapısına kadar pek çok konuda etkili olmuştur. Şanlıurfa, diğer yandan üç büyük dinin mensuplarının birlikte yaşadığı ve bu dinlerin öğretileri gereğince kutsal kabul edilen bir şehir konumundadır. Bununla birlikte birçok etnik kökenden insan topluluklarının tarihin belirli dönemlerinde beraber yaşaması

sonucu ortaya çıkan farklı kültürel özelliklerle de şehrin yapısında kendini göstererek şehrin önemini arttırmıştır. Şanlıurfa bu yönüyle de uygarlıkların buluşma yeri olma özelliğini de kazanmıştır (Şahinalp, 2005:12).

Şanlıurfa üç tek tanrılı din (Yahudilik, Hıristiyanlık ve İslam) tarafından kutsal bir şehir olarak kabul edilir ve Türkiye içinden ve dışından çok sayıda ziyaretçi çeker (Akkoyunlu, 1989). Ziyaretçiler kutsal yerleri ve tarihi anıtları görmeye ve kültürü deneyimlemeye gelirler. Şehir, verimli toprakları ve büyük ticaret ve hac rotalarındaki konumu nedeniyle en eski medeniyet merkezlerinden biridir.

Şanlıurfa, Anadolu ile Arap ülkeleri arasında bir geçiş noktasında ve hem Hıristiyanların hem de Müslümanların geleneksel hac yolunda yer almaktadır. Şehir halkı çevredeki kültürlerin geleneklerine ve dini inançlarına bağlı kalır. Tarihi merkezde şehrin kalesi, Hali-ür Rahman (efsanevi kutsal balık havuzu) ve Ayn Zeliha Gölleri bulunmaktadır.

Bu bölge kutsal yerleri için ziyaret edilir ve MÖ 1263'te İbrahim Peygamber'in doğum yeri ve ateşe atıldığı yer olduğuna inanılır. Halil-ür Rahman ve Ayn Zeliha'nın gölleri tarihi kentin güneybatısındadır ve efsanevi ateşi suya ve odunları balığa dönüştürebilmeleri nedeniyle "kutsal balıkların efsanevi havuzları" olarak bilinir. Hz. İbrahim, Eyüp Peygamber, Şuayp Peygamber ve Elyasa Peygamber 'in evi burada bulunduğundan Peygamberler Şehri olarak bilinen Şanlıurfa, üç büyük inancın da kutsalları tarafından kutsal kabul edilir. Sosyal faktörler, iklim ve taş yapı malzemesi geleneksel evlerin tasarım kriterlerinin şekillenmesinde kilit rol oynamıştır.

Şanlıurfa, arkeoloji literatüründe "Bereketli Hilal" olarak adlandırılan ve tarihte dünya kültürü ve medeniyetinin merkezi olarak kabul edilen bölgededir. Arkeolojik kazılardan elde edilen bulgular, şehir merkezindeki Balıklıgöl çevresinin 11.000 yıl önce Neolitik çağdaki insanlar tarafından yaşandığını kanıtlamıştır. Bu çağ Anadolu'da mimari sanatın başlangıcı olarak kabul edilir. Mimari tarihi geçmişe dayanan Şanlıurfa, Anadolu'daki mimari sanatların zenginliği açısından öne çıkan ve bu özelliği nedeniyle "Müze Şehri" olarak adlandırılan şehirlerden biridir.

Şanlıurfa, inanç turizmi ve dünya kültüründeki dinler tarihi için önemlidir. 11.000 yıl öncesine ait ve ilkel inançlara ait en eski tapınaklar, şehir merkezinin arkasındaki Göbekli Tepe'de yapılan arkeolojik kazılarda kurulmuş ve Şanlıurfa'daki müminlerin dünyanın en eski bölgesinde olduğu anlaşılmıştır. İlkel dinlere sahip olduğu bilinen merkez olan Şanlıurfa, çoktanrılı ve tek tanrılı dinler için de önemli merkezlerden biridir. Asur ve Babil bölgelerinde, Harran ve Soğmatar'da ay, oğul ve gezegenlerin ilahi olarak kabul edildiği çoktanrılı din olan Paganizmin birincil tanrısı olan "Günah" mezarı bu dinin önemli bir merkezi sayılmaktadır.

Yahudi, Hıristiyan ve İslami dinlerin atası olan Hz.İbrahim Şanlıurfa'da doğdu ve insanların inandığı putlarla mücadele ettiği için burada ateşe verildi. Lut Peygamber Hz.İbrahim'in ateşe verildiğini gördü ve sonra Şanlıurfa'dan Sodom'a gitti.

İbrahim Peygamber'in torunu ve İsraililerin atası olan Yakup Peygamber Harran'da evlendi; Eyyüp Peygamber Şanlıurfa'da hastalandı ve Şanlıurfa'da öldü. Eyyüp'ü arayan Elyasa Peygamber, yaşadığı Eyyub Nebi köyüne geldi, ama onu görmeden öldü. Şuayp Peygamber Harran'dan 37 km uzaktaki Şuayp Şehrinde yaşadı. İsa Peygamber, Şanlıurfa'yı kutsama mektubu ve yüzünü sildiği doku üzerindeki mucizevi portresi Urfa Kralı Abgar Ukkama'ya gönderdi ve Hıristiyanlık bu bölgede Şanlıurfa'da ilk kez bir devlet dini olarak kabul edildi. Bu peygamberler Urfa şehri ile ilgili olduğu için Urfa'ya "Peygamberler Şehri" de denir. Bütün bunlardan anlaşıldığı gibi Şanlıurfa, Mekke ve Kudüs'ten sonra dinler tarihi ve inanç turizmi açısından dünyanın önemli merkezlerinden biri olarak anlaşılmaktadır (Şanlıurfa Valiliği, 2014).

Her yıl binlerce yerli ve yabancı turistin ziyaret ettiği tarihi kent Harran Şanlıurfa'nın 44 km. güneydoğusunda ve adı ile adlandırılan ovada kurulmuştur. Tevrat'ta "Haran" olarak anılan yerdir. İslam Tarihçileri, şehrin kuruluşunu Nuh'un torunlarından Kaynan'a ve İbrahim Peygamber'in kardeşi "Aran" a (Haran) bağladılar. XIII. Yüzyıl tarihçilerden olan İbn-i Şeddat, Hz. İbrahim burada Filistin'e gitmeden önce yaşadı; Harran'a Hz.İbrahim şehri denir ve Hz.Abdülham'ın evi Harran'dadır (Şanlıurfa Valiliği, 2014).

6.1. Dünya'nın En Eski Mutfak: Şanlıurfa

Bereketli hilal olarak adlandırılan bölge içinde yer alan dünyanın ilk tarımla uğraşan coğrafyasında bulunan Şanlıurfa; tarihinin yanı sıra mutfak kültürü ile de dünya tarihine iz bırakmaya devam

etmektedir. Anlatılara göre; Hz. Adem, Hz. Havva ile zamanın birinde buraya yerleşmiş ve ilk buğday üretimini Harran Ovasında yapmış ve çiftçilik tarihini bu bölgeden başlatmıştır. Takriben 12bin tarihi geçmiş olan Şanlıurfa tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve günümüze kadar varlığını sürdürmüştür.

Bilimsel olarak yapılan çalışmalar göstermiştir ki; bu bölgede günümüzden 11.500 yıl öncesinde yerleşik yaşam hüküm sürmüştür. Şanlıurfa tarihin kendisine yüklediği sorumluluk ile tarih boyunca yaşayan halklar misafirperverlikte yarışmışlardır. Bu misafirperverlik yemek ve sofraya kültürüne de sirayet etmiş ve kurulan sofralar Halil İbrahim Sofrası olarak adlandırılmıştır. Halil İbrahim Sofrası deyimi ise tarihten gelen bir misal ile izah edilmektedir. Şöyle ki;

"Hz. İbrahim'in davranışlarından etkilenilerek yazılmış ve 'her gelenin kabul edildiği sofraya' anlamına gelirmiş bu güzel söz. Çünkü Hz. İbrahim misafir olmadığı zamanlarda yemeğe oturmaz, misafir aramaya çıkarmış. Kurduğu sofralarda hiçbir şeyi eksik etmez, kimseyi boş çevirmemiş. Halil İbrahim Sofrası deyimi bu sebeple ortaya çıkmış.

Hikayede misafirperverliği, paylaşmanın önemini ve kardeşliği anlatır. Hikayeye göre; Vaktiyle birbirini çok seven iki kardeş varmış. Büyüğü Halil. Küçüğü ise İbrahim. Halil; evli ve çocuk babası. İbrahim ise bekârmiş. Ortak tarlaları varmış iki kardeşin... Ne mahsul çıkarsa, ikiye pay ederlermiş. Bununla geçinip giderlermiş. Bir yıl, yine harman yapmışlar buğdayı... İkiye ayırmışlar. İş kalmış taşımaya. Halil, bir teklif yapmış:

- İbrahim! Kardeşim, ben gidip çuvalları getireyim. Sen buğdayı bekle.

- Peki abi demiş İbrahim. Ve Halil gitmiş çuval getirmeye. O gidince, düşünmüş İbrahim:

- Abim evli, çocuklu. Daha çok buğday lazım onun evine. Böyle demiş ve kendi payından bir miktar atmış onunkine...Az sonra Halil çıkmış.

- Haydi İbrahim, önce sen doldur da taşı ambara demiş.

- Peki abi..!

İbrahim, kendi payından bir çuval doldurup düşmüş yola...

O gidince, Halil düşünmüş: Demiş ki:

- Çok şükür, ben evliyim, kurulu bir düzenim de var. Ama kardeşim bekâr. O daha çalışıp, para biriktirecek. Ev kurup evlenecek. Böyle düşünerek, Kendi payından atmış onunkine birkaç kürek...

Velhasıl, biri gittiğinde, öbürü, kendi payından atmış diğerine.

Bu, böyle sürüp gitmiş...

Ama birbirlerinden habersizlermiş. Nihayet akşam olmuş. Karanlık basmış. Görmüşler ki, bitmiyor buğdaylar. Hatta azalıyor bile...

Hak Teala bu hali çok beğenmiş.

Buğdaylarına bir bereket vermiş, bir bereket vermiş ki...

Günlerce taşımış iki kardeş, bitirememişler.

Şaşmışlar bu işe...

Aksine çoğalmış buğdayları.

Dolmuş taşımış ambarları.

Bugün "Bereket" denilince, bu kardeşler akla gelir.

Bu bereketin adı: Halil İbrahim bereketidir.. (Şanlıurfa İl Kültür Turizm Müdürlüğü, t.y.).

Tarihten gelen Halil İbrahim bereketi bin yıllar boyunca Urfalıların mutfağının değişmez felsefesi olmuştur. Gelen misafirlere damak zevkinin en güzel örnekleri servis edilir ve hizmette kusur olmazdı. Yöre yemeklerinin lezzetleri yanında besin değerleri de çok yüksektir. Yemek yapma becerisinin yanında yaptıkları yemekleri misafirleriyle paylaşma geleneği bütün Anadolu insanına mahsus bir özelliktir. Urfalılar bugün de misafir ağırlamak ve onlara çeşitli yemekler ikram etmekten büyük zevk duymaktadırlar. Toplu yemek yemenin verdiği hazzı tatmış bu insanlar, yaptıkları her türlü toplantıyı başta çiğköfte olmak üzere zengin yemek çeşitleriyle süslemişlerdir.

Urfa evlerinde yemek yeme kültürü geçmişten gelme etkisini hala hissettirmektedir. Bu kültüre göre; yemek yer sofrasında yenir. Oburluk ve başkasından fazla yemek yemek benimsenen bir davranış değildir. Yemek yeme sırasında konuşulmaz, kaşık sesi duyulmaz. Sofrada misafirin ulaşamadığı yemekler misafire ikram edilir, ısrarda bulunulur. Ev sahibi sofraya oturmaz, hizmet eder, misafir çok ısrar ederse sofraya oturur. Erkek misafirler ayrı, kadın misafirler ayrı sofralara otururlar ve böylece herkesin daha rahat etmesi sağlanmış olur.

6.2. Şanlıurfa Yemekleri

Şanlıurfa denince akla ilk gelen yemek hiç şüphesiz Çiğ Köftedir. Kendine has ritüelleri olan, şarkısı olan Çiğ Köfte hemen hemen her yemek masasında ana yemek veya arayemek olarak servis edilmektedir. Onlarca farklı yoğurulma şekli olması onu her damağa hitap eder kılmıştır. Çiğ Köfte ile özdeşleşen Urfa İsotu ve Çiğ Köfteye hayat veren Urfa Sıra Geceleri kültürel bir ritüel halini almıştır. Öncelikle bu iki konu hakkında şunları söylemek gerek;

6.2.1. Şanlı Urfa İsot

Şanlıurfa kültüründe en önemli tahıllar hiç kuşku yok bulgur ve isot (biber)'tur. İsot, Şanlıurfa ili ile ilgili özdeşleşmiş bazı bibere yörede verilen isimdir. Çiğköftenin olmazsa olmaz malzemelerindendir.

Kelimenin eski Türkçe kökenli olduğu ve `ısı` ve `ot` (ısı + ot = ısıtan ot) kelimelerinin birleşmesinden geldiği söylenir. Yazılı Şanlıurfa biberi güneş gören düzleştirmek için tohumu çıkarılarak temiz bir zemin üstünde kurumaya bırakılır. En fazla üç gün bekletilebilir. Birinci gün toplanan kurutulmuş biber kırmızı, 2. gün toplanan biber mor, 3. gün ise siyah rengini alır. Daha sonra kurumuş biberler dövülerek, zeytinyağı ve bir miktar tuz ilave seçilir isot haline getirilir.

Zamanın teknolojisi isot (biber) üretimini de bir parça da olsa kolaylaştırmıştır. Eski yöntemde isot tokmakla dövülerek öğütülürken; şuan biber çekme makineleri kullanarak daha kolay ve daha verimli bir isot (biber) elde edilir. Şanlıurfa isot'unun en büyük özelliği yakmayan acı özelliğidir. Doğal olduğu için önce ağza tatlı bir tat gelir, bir müddet sonra acı gelir ancak acısı geçicidir. Urfa İsotu; Kırmızı İsot, Mor İsot ve Siyah İsot olarak üç renkten oluşur. Onun üç rengi, Mezopotamya topraklarında yetişen uzun, kıvrık, üç beş burunlu, etli, kırmızı renkli biberlerden oluşmaktadır. Aşırı derece yakıcı acısı bulunmayan, bolca glikoz içerdiği için (Alfatoksin) kanserojen madde içermemesi Urfa İsot'unu diğer isotlardan ayıran en belirleyici özelliğidir. Şanlıurfa ile özdeşleşmiş olan çiğ köftenin olmazsa olmaz malzemelerindendir. Şanlıurfa'da neredeyse tüm Türkiye'de çiğ köfte ile beraber oldukça tercih edilen bir baharattır.

Şanlıurfa yöresine ait Çiğ köftenin yanı sıra lahmacun, çorba ve bir takım sulu yemeklere (kuru fasulye) de acı ve renk verici olarak eklenmektedir. Genellikle ağustos ayında yetişir. Faydaları çoktur.

6.2.2. Urfa Sıra Geceleri

Tarih süreci içinde kimi geleneklerimiz bozulmakta, kimileri de türlü nedenlerle kaybolmaktadır. Buna karşılık bir takım geleneklerimiz ise ilk günkü şevk ve heyecanla yapılmaktadır. İşte tüm canlılığıyla gerek Urfa, gerekse Urfa'da Urfalıların sürdürmekte olduğu geleneklerden biri "sıra gecesi" geleneğidir. Şanlıurfa'da "sıra gecesi" olarak adlandırılan ve çoğunlukla kış gecelerinde, birbiriyle uyumlu yaş grubundaki gençlerin veya arkadaş gruplarının, her hafta bir başka arkadaşın evinde toplanmak üzere, haftada bir akşam, belirli bir şekilde ve düzene göre yapılmasına denir. Kısaca; "Sıra gecesi" bir arkadaş grubunun haftada bir olmak üzere bir araya geldikleri toplantıdır.

Sıra grubundan olan biri beraberinde misafir getirebilir. Misafire odanın üst tarafında yer verir. Sıraya gelen kişi, sıraya getiren kişi tarafından tanıştırılır. Sıradakiler de misafire tanıştırılır. Sıradakilerin tanıştırılması, misafiri getiren kişi tarafından yapılan veya sıradakiler tek bir sıra ile ilişkili tanıtırlar. Sıra gecelerinin en önemli fonksiyonlarından biri sohbetir. Sohbet, sıraya gelenlerden hal hatır sorularak başlanır. Sıraya gelenler çalışırken sıhhat durumlarını, iş durumlarını sorarak sohbeta başlarlar. Sohbet konusunu derinleşerek devam eder. Sohbet için o haftaki güncel piyasanın durumu, ekonomi, siyaset ve dini konular gibi konulardan konuşulur. Sohbet konusu sıra gezenlerin ilgi alanlarına göre de değişiklik gösterir. Sıra gezenler kuş meraklıysa, ağırlıklı olarak kuşlar üzerine; müzik meraklıysa, müzik üzerine; kültür ağırlıklıysa, edebiyat ve şiir üzerine sohbet ederler. Muhtarların gezdiği sırada mahallenin sorunları, siyasi durum vs. konuşulurken, dini ağırlıklı bir sıra ise, dini konular sohbetin ana konularını oluşturur. Şanlıurfa'da müziğin gelişmesi, devam ettirilmesi, yeni bestelerle sanatçıların ortaya çıkışında en önemli faktör sıra geceleridir, denilebilir. Usta-çırak geleneği içerisinde müzik icra edilir. Urfa makam geleneği içerisinde müzik icra edilir. Müzik faslı Rast veya Divân makamından başlayarak Uşşak, Hicaz ve gecenin buna göre ayarlanabilen makamlarla devam ederek Kürdi veya Rast makamıyla bitirilir. Bu makamlar icra edilirken o makama göre şarkı, türkü edilir. Arada ise hoyrat ve gazel söylenir Müziğe yeni olanlar, bu gecelerde ustaları dinleyerek müzik bilgisi alır ve makamları öğrenirler. Bu yönüyle sıra gecelerine "halk konservatuarı" da denilebilir.

Urfa'nın yetiştirdiği Mukim Tahir, Kel Hamza, Damburacı Derviş, Tenekeci Mahmut, Kazancı Bedi, İbrahim Tatlıses, Mehmet Özbek, Mahmut Coşkunes gibi, daha sayabileceğimiz niceleri gibi, sıra gecelerinde yetmiş ve ustalık dönemlerinde de çırakları onlardan yararlanmışlardır. Sıra gecelerinde yemek olarak “çiğköfte” yapılır, nadiren diğer yemekli sıra geceleri de vardır. Diğer bir ifade ile “Çiğköfte” diyebiliriz sıra gecelerinin değişmez yemeğine. Sırada sohbet veya müzik faslı biterken köfteyi yoğuracak kişi ve ona yardımcı olacaklar köfte yoğurmaktan kalkarlar. Daha önce bulguru, eti, isodu ve diğer malzemelerin ihtiyacına göre diğer odaya geçerler. Köfteyi yoğuracak olan, elini güzelce yıkayarak işe başlar. Köfte kıvamına geleceği sırada, sofraya serilmeye başlanır.

Köfte ile beraber yenilecek marul, beyaz lahanaya, salatalık, turp, nane, semizotu ve Urfa'da yetişen hardal, kuzukulağı, suyarpızı, tuzik pendik ve tere gibi dere otlarından mevsimine göre bulunanlar sofraya dizilir. Ayran ve ekmek de sofraya konulduktan sonra hazır olan çiğköfte herkese bir tabak olacak şekilde servis yapılır. İyi köfte yoğurmak bir meziyettir. Sıraya gelen kişi iyi köfte yoğurur diyemeyiz. Çiğköfte yoğurmak farklı meziyetler gerektirir. Her sıranın köfte yoğuran kişisi veya kişileri sıra gecesinde köfteyi yoğururlar. İyi yoğuramayan biri, latifelerle yoğurana takılırlar gibi “yuvalak köftesine benzemiş” gibi köfte yoğurursa köfteyi hamurlaştırır; köfteyi yoğuran, yoğurduğuna yoğuracağına pişman olur. Sırada çiğköftenin yanında bostana, salatalık veya maruldan yapılmış cacık, zeytin bostanası veya koruk salatası ikram edilir.

6.2.3. Çiğköfte

Çiğköftenin en mühim ve gerçekleştirilmesi çok zahmetli olan baş malzemesi “kuru isot” denilen kırmızı pul biberdir. Neredeyse bir Urfa'lı aile, senede 200-400 kg. kırmızı taze biberi temizleyip kendine has yöntemiyle kurutup dövüp kuru isot haline getirir.

6.2.3.1. Çiğköftenin Doğuş Öyküsü

Hız. İbrahim döneminde Urfa'lı avcılardan biri, avladığı ceylanı evine getirip eşinden onu pişirmesini ister. Eşi evde yakacak bulunmadığını söyler. Çevrede bir odun parçası dahi kalmıştır. Çünkü Nemrut, Hız. İbrahim'i ateşte yakmak için ne var ne yok toplattırılmıştır. Avcı, eşinden bir çözüm bulmasını ister. Bunun üzerine kadın, ceylanın sık etinden bir miktar yağsız et keser ve taş üzerinde başka bir taşla ezmeye başlar. Sonra ezilmiş eti bulgur, biber, tuzla karıştırarak yoğurur. Yeşil soğan, maydonoz ekler. Bu Urfa'nın leziz ve tadına doyum olmaz çiğköftesi oluşur gelir. Hız.İbrahim'in ateşe verildiği zamandan bu yana gelenek haline gelmiş bir kültür olarak Urfa'nın mutfak kültüründeki yerini almıştır.

6.2.3.2. Çiğköftenin Yapılışı

Malzemeler: 250 gr köftelik bulgur, 250 gr sinirleri alınmış kıyma et, 5,5 yemek kaşığı kuru isot, bir miktar tarçın, 9 adet yeşil soğan, bir tutam tuz, 1 adet kuru soğan, bir tatlı kaşığından biraz fazla salça, biraz karabiber, 1 demet maydanoz

Bulgur Çiğköfte için hususi olarak yapılmış olan leğene yerleştirilir, içine tuz, tarçın, salça, kara biber, isot ve et eklenir. Daha sonra kuru soğan doğranır ve eklenir. Yeşil soğan ve maydanoz ince ince doğranarak köşede bekletilir. Leğene az bir miktar su eklenip karıştırılır ve yumuşayınca kadar bulgur yoğurulur. Daha sonra, köşede bekletilen maydanoz ve soğan eklenir ve belli belirsiz ezilerek toparlanır. Küçük küçük elde ezilip sıkım hali elde edilir ve salatalık, marul, turp ve semizotu ile servisi yapılır.

Sıra gecelerinde ana yemek olan çiğköfteden sonra tatlı olarak yöre lezzetlerinden olan şıllık, katmer, daş ekmeği, kadayıf, küncülü akıt, baklava, şire ikram edilir. Şıllık tatlısı Urfa'ya has hususi bir tatlı olup halk tarafından da son derece sevilmektedir. Hazırlanması ise hamaratlık gerektirir.

Şanlıurfa yemek kültüründe diğer toplantılı yemekler ise aşağıda sıralanmıştır;

6.2.4. Aspap (Esvap) Yemeği

Bir düğüne katılan konuklara damat düğün için hazırlanırken ve kıyafetlerini giyerken ikram edilen geleneksel yemektir. Pilav ile beraber kaburga, keme boranisi, doğrama ve kuru fasulye gibi yemekler sunulur.

6.2.5. Süpha Yemeği

Genel olarak düğünlerde sunulan yemeklere Süpha adı verilir. Yaklaşık 300-400 kişi için hazırlanan yemek çoğunlukla fakir ve muhtaç kişileri doyurmak üzere hazırlanırken, ayrıca düğüne gelen akrabaların da karnını doyurması amaçlanır. Süpha menüsünde genellikle; Pilav (Üzlemeli), Kuzu Kaburga ve tatlı olarak da zerde ikram edilir.

Süpha ikramı sabah başlar ikindi sonuna kadar devam eder. Bu süre içinde düğün evinin kapısı tanıtık olsun olmasın sokaktan geçen herkesin yemekten faydalanması için açık bırakılır ve komşulara da yemek dağıtımı ayrıca yapılır.

6.2.6. Taziye Yemeği

Geleneklere göre ölünün ardından üç gün yas tutulur. Bu süre içinde ölen kişinin akrabaları ve yakınları taziye için gelen misafirlere yemek ikram eder. Bu yemeğe taziye yemeği denir. Kebap çeşitleri, lahmacun ve kadayıf gibi tatlılardan oluşan bu yemek ayrıca ihtiyaç sahiplerine de dağıtılır.

6.2.7. Hac Yemeği

Hicaza gidip Hac vazifesini yerine getirenler evlerine döndüklerinde kendilerini ziyarete gelen akraba ve dostlarına üç gün süre ile ikram ettiği yemeğe Hac Yemeği denir. Bu yemek ayrıca Sünnet Düğünlerinde de verilir.

6.2.8. Sahaniye

Sahaniye yemeği, Sıra gecelerinde olduğu gibi Sıra gezmesi yapan arkadaş kümeleri arasında süregelen bir gelenektir. Sahaniye yemeği yapılacağı zaman arkadaşlar bir birlerine duyuru olarak belirlenen şu günde Sahaniyemiz vardır haberi olmayan kalmasın demek suretiyle sözleşirler. Belirlenen gün ise herkes kendi evlerinden o gün pişen ne varsa bir tabak alıp toplanılan eve getirirler. Herkes tarafından getirilen değişik yemeklere ait tabaklar ortaya konur afiyetle yenir ve muhabbet edilir. Amaç, dostlukları pekiştirmek ve muhabbeti artırmaktır.

6.3. Urfa Mutfağı

Çorbalar: Ayran çorbası, hamurlu, pıt pıt, sarı çorba.

Yemekler: Çağala aşı, lebeni, borani, pakla aşı, soğan tavaşı, bütün balcan, sarımsak aşı, kaburga, hıttı bastırması, isot çömleği, su kabağı, bamya çömleği, , sac kavurması, tatlı bamya, pendirli ekme, erik tavaşı, acır annaziği, lolaz dürmüğü, saca basma, has (marul) dolması, döğmeç ekme aşı, kenger aşı, semsek, mimbar, acır bastırması, soğan tavaşı, ağzı açık, ağzı yumuk, elma aşı, masluka.

Pilavlar: Kuzu içi, meyhâne pilavı, duvaklı pilav, mığrıbi pilav, üzlemeli pilav, ciğerli bulgur pilavı, firikli pilav, baklalı bulgur pilavı.

Köfteler: Yumurtalı köfte, basma köftesi, lıklık köfte, dolmalı köfte, firenkil köfte, köfteli erik, tiritli köfte, yuvarlak, kıyma, yağlı köfte, aya köftesi, mercimekli köfte, etli köfte (çığköfte).

Kebaplar: Kıyma kebabı, ciğer kebabı, patatesli kebab, haş haş kebabı, frenkli (domatesli) kebab, kemeli kebab, kazan kebabı, tepsi kebabı, kemeli tas kebabı, balcanlı kebab, soğanlı kebab, tike kebabı, müftehi tas kebabı.

Salata ve Cacıklar: Kemeli cacık, bostana, zeytun bostanası, koruk salatası, pencercacığı.

Tatlılar: Peynirli kadayıf, katmer, daş ekmeği, aşır aşı, palıza, fakir şıllığı, şıllık, haside, küncülü akıt, kuymak, zingil, zerde, kadı beyni, pendirli helva, un bulamacı, palıza.

6.3.1. Şıllık Tathısı

Malzemeler: 2 su bardağı un, 600 gr. Şeker, 300 gr. Ceviz içi, 3 yemek kaşığı sadeyağ.

Büyükçe bir tencerede 2 su bardağı un bırakılıp üzerine 4 su bardağı su eklendikten sonra akışkan hamur kıvamı oluşuncaya kadar elle çırpılır. Sac ısıtılır, hamurlar yapışmasın diye sacın üzerine yağ sürülür. Önceden hazırlanan hamur bir kepçe yardımı ile sacın üzerine dökülür. Bir kaşık (tahta) ve merdane yardımıyla hamur sacın üzerine ince olacak şekilde yayılır, bir tarafı pişince ters çevrilip diğer tarafında eşit olarak pişmesi sağlanır. Kalan hamurda aynı şekilde yapılır. Bir kaçık yağ bir tencerede eritilir ve üstüne şeker eklenir. Üç su bardağı su eklenip şurup halini alana kadar kaynatılır ve sonra ocaktan alınır. Ceviz bir havanda dövülüp bir kaba bırakılır. Sacın üzerinde pişirilen hamurlar

(yufka) sayılıp ikili şekilde dizilir. Bir tepsi içine üst üste gelecek şekilde dizilir ve üst kısmına ceviz içi serilir. Daha sonra diğer yufka da üzerine eklenir. Önceden hazırlanan şurup ise sıcak olarak üzerine dökülür, yaklaşık on dakika şurubu emmesi için bekletilir. Daha sonra ise dilim dilim kesilip sıcak olarak ikram edilir.

6.3.2. Borani

Malzeme: 500 gr. parça et, 500 gr. yoğurt, 250 gr. kara et, 2 kg. pence (pazı), 1 su bardağı nohut, 1 su bardağı lolaz (börülce), 3 diş sarımsak, 3 su bardağı bulgur, 3 yemek kaşığı sadeyağ, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tarçın, 1 tatlı kaşığı tuz, 2 su bardağı sıvı yağ, 1 yemek kaşığı biber, 1 yemek kaşığı un.

Hazırlanışı: Yarım kilo kuşbaşı et yıkanıp doğranır. Az bir miktar yağ ile kavurulur. Nohutlar temizlenip yıkanır ve sonrasında ete eklenerek yaklaşık yarım saat nohutlar yumuşayınca kadar haşlanır. Önceden yıkanan ayıklanan lolaz yaklaşık üç su bardağı su ile ayrıca haşlanır. Pancarları yapraklarından ayrılır, saplarını doğranır ve yumuşayınca kadar haşlanır. Sıkılarak sulardan arındırılır, az miktar yağ ile yaklaşık 10 dakika kavurulur. Önceden haşlanan lolaz sulardan arındırılıp nohut tenceresine konur. Tencereye son olarak kavurulmuş olan pancar eklenir ve kaynatılır.

Bu aşamadan sonra Borani'nin köftesi (yuvalak) yapımına geçilir. Düz bir tepsiye üç bardak köftelik bulgur, tuz, isot, tarçın, sınırları alınmış kıyma, karabiber bırakılıp az miktar su ile usulca yoğrulur. Köfte tavına geldiğinde ise pişirilirken dağılmasın diye un eklenip yoğurulmaya devam edilir. Yoğurulan köfte bir köşede bekletilir. Nohut büyüklüğüne yakın et parçası ele alınarak yuvarlanmak suretiyle top hali alması sağlanır. Daha sonra tavaya yağ eklenir ve kızartılmaya başlanır. Sarımsak ve bir tutam tuz ile düğülüp üzerine yoğurt eklenir. Önceden hazırlanmış olan nohutlu ve pancarlı yemekten tabaklara biraz bırakılır, üzerine kızartılmış köfteler (yuvalaklar) konularak sarımsaklı yoğurt dökülür ve ikram edilir.

6.3.3. Patlıcanlı Kebap

4 Kişilik malzeme: 1 kg az yağlı kıyma et, 3 kg uzun doğranmaya müsait patlıcan, şiş ve bir miktar kömür.

Yapılışı: Büyükçe bir mangalda mangal kömürü yakılır. Sınırlarından arındırılmış kıymaya biraz tuz eklenir ve yoğrulur. Patlıcanlar 3 veya 4 eşit parçaya bölünür. Kebap için özel olarak imal edilmiş olan şişe sırayla biber, patlıcan ve et dikkatlice saplanır ve mangal ateşinde yeterince pişirilir. Pişikten sonra bir tepsiye konan kebabın üzerine çok az miktarda su serpilir ve üzeri bir bez ile kapatılır. Biraz bekletildikten sonra servise hazır hale gelir.

6.3.4. Lebni Çorbası

4 kişilik malzeme: Yarım kilo döğme, 2 kg. yoğurt ve 250 gr. nohut.

Yapılışı: Dövmüş tahıl bir tencere içine konur ve üzerine su eklenerek kaynatılır. Kaynadıktan sonra suyunu çekmesi için beklenir. Diğer bir kaptaki ıslatılmış halde bekletilen nohut bu dövmeye eklenir ve beraber kaynatılır. Kaynama esnasında üzerine yoğurt dökülür. Pişikten sonra biraz bekletilir ve servise hazır hale getirilir.

6.3.5. Bostana (Salata)

4 kişilik malzeme: 4 Domates, 2 Yeşilbiber, az miktarda kuru biber, 4-5 yeşil soğan, yarım demet Maydonoz, 100 gr. Pirpirim (semizotu), 4-5 yaprak taze nane, 1 bardak nar pekmezi.

Yapılışı: Sebzeler yıkanır, iyice ayıklanır, soğanların kabuğu soyulur. Daha sonra bütün sebzeler çok ince doğranır. Tuz atıldıktan sonra ezilerek karıştırılır, üzerine nar pekmezi, az miktarda da su eklenerek karıştırılır ve servis yapılır. Domatesin tadı az ise bir miktar salça da konulabilir.

Toplumsal değişme süreci içerisinde, Urfa mutfağının geleneksel türlerinin kaybolmadan yaşatılmasını sağlamak amacıyla tanıtılmaları gerekmektedir. Türler tek tek ele alınıp incelendiği takdirde yörenin yemeklerinin lezzetlerinin güzelliği yanında, besleyici özellikleri ve sağlık açısından değeri ortaya çıkmış olacaktır.

6.4. Mutfak Müzesi

Gastronomi müzeleri gastronomi bilimi uzmanları tarafından işletilir ve gastronomi ile ilgilenen, destinasyonlarda yerel kültürün bir bileşeni olarak gastronomi tarihi, gelenekleri ve teknikleri hakkında bilgi arayan turistler tarafından ziyaret edilir. Bu müzeler gastronomik turizmi artırmak ve tanıtmak isteyen kurumlar olarak tanımlanmaktadır.

Gastronomik kültürel faaliyetler kapsamında Şanlıurfa Belediyesi 2011 yılında yıkılmaya yüz tutmuş tarihi Hacıbanlar Evi'ni satın alarak restore ettirdiği tarihi evi "Geleneksel Mutfak Müzesi"ne dönüştürdü. Mutfak Müzesinde eski zamanlardan günümüze uzanan Şanlıurfa'nın kadim mutfak malzemeleri sergilenmektedir. Urfa yöresine has giyim tarzlarını yansıtan kıyafetler giydirilmiş mankenler aracılığı ile Şanlıurfa yemek ve mutfak kültürünün vaz geçilmez malzemeleri hayat bulmakta ve sergilenmektedir.

Geleneksel Mutfak Müzesi; 5 odalı, geniş avlulu ve bünyesinde bulundurduğu 2 kuyu ile Tarihi Urfa Evleri'nin vazgeçilmez örneklerinden birini tüm ihtişamıyla ortaya koymaktadır. Şanlıurfa Mutfak Müzesinde evhanımlarına yönelik tarihi Urfa mutfağı yemekleri kursuda ayrıca verilmekte olup bu kurslar hafta içi veya hafta sonu olarak 15-50 yaş arası kadınlara hitap etmektedir.

7. DEĞERLENDİRME

Türk mutfağı, zengin bir kültürel geçmişe sahip bir sentez mutfağı olarak kabul edilmektedir. Birçok farklı kültürle etkileşimi mutfağın zenginleşmesini ve çeşitlenmesini sağlamıştır. Bu Türk mutfağı, bugün dünya mutfağına ilham veren bir bölge olan Mezopotamya'nın varisi konumundadır. Yerleşik hayata ve tarım toplumuna geçiş ilk olarak Mezopotamya'da başlamıştır ve bu Türk mutfağı için önemli bir özelliktir. Türk mutfağının bir diğer önemli özelliği de dünyanın en zengin mutfaklarından biri olmasıdır. Bu zenginliğin ana nedeni göçebe kültür ve kurulan büyük devletler aracılığıyla birçok kültürle iletişim kurma fırsatıdır. Bu nedenle, sadece dünyanın farklı coğrafyalarındaki birçok kültürden etkilenen Türk mutfağı değil, aynı zamanda bu coğrafyalardaki kültürleri de etkilediğini söyleyebiliriz. Bu bağlamda, zengin bir kültürel geçmişin buluşma noktası ve aynı zamanda kültürel yolculuğun başlangıç noktalarından biri oldu.

Coğrafyanın etkisiyle Anadolu'ya yerleşmeden önce Türk mutfağı kültürü ağırlıklı olarak et ve süt ürünlerine dayanıyordu. Bu coğrafyada en çok etkileşim gören kültür Çin kültürüydü. Türk mutfağının Anadolu'ya geçişi Selçuklularla gerçekleşti. Anadolu'ya yerleştikten sonra, hem coğrafya hem de oradaki medeniyetlerin deneyimleri sayesinde mutfak kültüründe büyük değişiklikler oldu. Bu topraklarda yaşayan topluluklarla etkileşim başladı ve doğal bir sonuç olarak mutfak kültürü bu etkileşimden etkilendi. Selçuklular döneminde Arap, Fasihlar ve Romalılarla etkileşimler de mutfağı şekillendirdi. Osmanlı dönemi Türk mutfağının en uzun ömürlü dönemi idi. Bu dönem aynı zamanda en fazla çeşitlilik ve zenginliğe sahip dönem olarak bilinir. Bu dönemde, Osmanlı İmparatorluğu dünyanın en güçlü devletlerinden biriydi ve çok geniş toprakları vardı ve bu imparatorluğun birçok kültürle etkileşime girmesini sağladı. Öte yandan imparatorluk çok uluslu bir devlettir ve bu gerçek farklılıkların mutfağına bir zenginlik olarak yansımaları kolaylaştırdı. İmparatorluk yıllarında, farklı kültürlerden benimsenen ürünler sentezlenerek mutfağına uzun süre kazandırıldı. Bununla birlikte, imparatorluğun son yıllarında, özellikle düşüş döneminin başlangıcında, Avrupa mutfağı, özellikle Fransız mutfağı taklit edilmeye başlandı. Bu dönemde Türk mutfağı ikinci derecede önem kazandı. Fransız mutfağı özellikle ziyafetler veya önemli misafirlerin ağırlanması için tercih edildi. Bu nedenle, bu dönemde Avrupa'nın siyasi ve askeri üstünlüğü mutfak açısından da üstünlük olarak kabul edildi.

Cumhuriyet döneminde Avrupa'nın mutfak açısından üstün olduğu yanlış düşüncesi devam etmiştir. Bu dönemde Batı tarzı mutfak kültürü modernizasyon aracı olarak kabul edildi ve Türk mutfak kültürü terk edildi. Bu dönemde Türk mutfağı, çoğunlukla şehir dışındaki kırsal alanlarda bulunan bir mutfak olarak ele alındı. Sonuç olarak, Cumhuriyet döneminde Türk mutfağı, Batı mutfağının yoğun etkisi altında yeniden şekillenmiştir. Cumhuriyet döneminde görülen geleneksel Türk mutfağından kaçış, turizm sektöründe de kendini göstermiştir. Yıllar boyunca, Batı mutfağı ülkeyi ziyaret eden turistler için bile servis edildi. Ancak, turistlerin geleneksel Türk mutfağına artan talebi ve bu mutfağına ait ürünleri deneyimleme arzusu gibi Türk mutfağına dönüş başladı. Özellikle gastronomi seyahatlerinin sayısındaki artış ülkelerin özgün mutfağını daha da önemli hale getirmiş ve Türk mutfağı da bundan olumlu etkilenmiştir. Günümüzde Türk mutfağı hak ettiği ilgiye ulaşmış ve üzerinde yapılan çalışmalar hız kazanmıştır. Ayrıca, hem liselerin hem de üniversitelerin gastronomi bölümlerinde eğitim gören yeni nesil, Türk mutfağı hakkında bilgi ve deneyim ile donatılıyor ve bu mutfağın

geleceğe aktarılmasında önemli bir rol oynuyor. Kısacası, günümüzde Türk mutfağında Osmanlı İmparatorluğu'nun gerilemesi ile ortaya çıkan sorunların yerini Türk mutfağına yoğun ilgi aldı.

Türkiye de dahil olmak üzere dünyadaki mutfaklar artık yiyecek alışkanlıklarının korunduğu tek yer değil, yerel kültürü temsil eden ve zevkli deneyimleri paylaşan yerler haline geliyor. Bu ortak gereksinime dayanarak, gastronomi ve faaliyetleri, yemeklerin kültürel bütünlüğü temsil etme, yerel ekonomileri korumaya yardımcı olma ve ziyaretçilerin dikkatini kültürel kimliklere çekme biçimi sayesinde ülkelerin turizm potansiyelini artırıyor.

Halen gastronomi turizmi içerisinde gastronomi turları, gastronomi ve mutfak müzeleri, gastronomi ve yemek festivalleri, turizm ve gıda fuarları, gastronomik eğlence ve yemek kursları, konferanslar, kitaplar ve kitapçıklar gibi etkinlikler kültürel zenginliği sunmanın yolu olarak önem kazanmaktadır. Türkiye gelenekleri ve adetleri hala sağlam olsa da zaman ve yeni nesiller boyunca bazı gastronomi uzmanlıklarını kaybetmiştir. Bu ülkenin, kültürel mirasını gelecek nesillere aktarma ihtiyacına yanıt vermesi gerekiyor; bu da yerel mutfakları tatmak ve öğrenmek isteyen destinasyonlara gelen yerli ve yabancı turistleri çekme potansiyelini artıracak. Bu çalışmanın sonuçları, gastronomi turizmi ile daha fazla gastronomi turizmi düzenleyebilecek ulusal ve uluslararası kuruluşların önemini ve ihtiyacını ortaya koymaktadır. Birçok ülkede olduğu gibi, Türkiye özelinde Şanlıurfa'nın da yerli ve yabancı turistlerin ihtiyaçlarını ve gereksinimlerini karşılamak için daha kapsamlı bir gastronomi turizmi etkinlikleri geliştirmesi gerekmektedir.

Bu araştırma, gastronomi faaliyetlerinin desteklenmesinin bölgesel ve yerel ekonomileri güçlendirerek daha etkili kültürel ve ticari politikalara katkıda bulunduğunu göstermiştir. Bu bulgulara dayanarak, Türkiye hem kamu hem de özel sektörde teşvikler sunarak ilgili kuruluşların niteliğini ve miktarını artırmalıdır.

Yiyecek ve içecekler ile yerel halk arasında bağlantı kurarak bölgesel kalkınmayı destekleyen gastronomi turizmi; yerel kimliğin ve kültürün güçlendirilmesinin yanı sıra finansal koşullar da daha aktif sürdürülmelidir. Dolayısıyla bu, tarihi ve kültürel mirasların korunmasına ve gelecek nesillere aktarılmasına ve kalıcılığının sağlanmasına da katkıda bulunacaktır (Hall, 2003). Ancak, Türkiye'de yemek ve mutfak turizmi ile ilgili bazı çalışmalar olmasına rağmen (Hamlacıbaşı, 2008;), Türkiye'de "gastronomi turizmi" ile ilgili sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır. Bu nedenle;

- * Gastronomi, gastronomi turizmi ve Şanlıurfa'daki gelişimi ile ilgili araştırma, çalışma ve projeler ülke çapında ve uluslararası düzeyde gerçekleştirilmelidir,
- * Şanlıurfa'daki gastronomi destinasyonlarını tanıtmak için ulusal ve uluslararası yayınlar olmalıdır,
- * Yerli ve yabancı turistleri bilgilendirmek, dikkatlerini çekmek, gastronomik turizmi tanıtmak ve bu tanıtım için ayrıca paneller, çalıştaylar ve seminerler düzenlenmeli,
- * Şanlıurfa'nın gastronomi destinasyonlarını turistlere tanıtmak için ulusal ve uluslararası gıda ve gastronomi festivalleri düzenlenmelidir.
- * Yemek ve gastronomi festivalleri, gastronomik turizmin önemli bir parçası olmasının yanı sıra yerli ve yabancı turistlerin yerel halk ile toplantılara katılmasına izin veriyor. Bu, ziyaretçilerin kendilerini yerel yemek kültürüne dahil etmelerini sağlayan faaliyetlerle zenginleştirilmiş gıda deneyimlerini paylaşmak için fırsatlar yaratır (Kalkstein-Silkes, 2007). Bu bağlamda Şanlıurfa ve civarının gastronomi kültürünün ulusal ve uluslararası mecrada tanıtılması ve gastronomi turizmi elitlerinin ilgisini bölgeye çekmek için "Gastronomi Festivali" düzenlenmelidir. Bu festivaller "Çiğköfte Festivali", "İsot Festivali" şeklinde Urfa'nın öne çıkan değerleriyle yapılmalıdır.
- * Gastronomi turizmi, kültürel turizmin bir alt grubu olarak kabul edildiğinden, sadece restoran yemeği, yemek festivalleri, fabrika turları, eğitim seminerleri ve çiftlik ziyaretleri (Smith ve Costello, 2009) değil, aynı zamanda şefler, medya ve turizm sağlayıcıları, catering hizmetleri, turizm hizmetleri, hükümet düzenlemeleri, kamuoyu bilinci, gıda imajı, tanıtım ve pazarlama hepsi bu kapsamdadır.
- * Dünya tarihinde ilk tarımın yapıldığı Harran Ovası'nın önemi üzerine paneller ve sempozyumlar düzenlenerek, organik tarım yollarının izlenmesi, unutulmaya yüz tutmuş Urfa'ya has bahçe ürünlerinin yeniden sistemli yetiştirilmesi hususunda gerekli girişimlerin yapılması.

KAYNAKÇA

- Akkoyunlu, Z. (1989). *Geleneksel Urfa evlerinin mimarî özellikleri*. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Barrera, E., & Bringas, O. (2008). Las rutas alimentarias: una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. *Gastronomic Sciences*, (3.basım, ss.1-11.). Universidad Técnica Particular de Loja.
- Başaran, V., & Güldemir, O. (2016). *Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü*. (Ed: Alev Dünder Arıkan), *Türk Mutfak Kültürü*. Anadolu Üniversitesi Yayınevi.
- Baysal, A. (1993). Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirme. K. Toygar (Eds), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınevi.
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *European Society for Rural Sociology*, 38(1), ss.21-34.
- Bourdieu, P. (1987). *Distinction: A social critique of the judgement of taste*. Harvard University Press.
- Boyne, S., Hall, D. & Williams, F. (2003). Policy, Support and Promotion for Food-Related Tourism Initiatives: A Marketing Approach to Regional Development. *Journal of Travel & Tourism Marketing* 14(3-4), 131-154.
- Bramwell, B. and Lane, B. (1993). Opening editorial of the Journal of Sustainable Tourism. *Journal of Sustainable Tourism*, 1(1),1-5.
- Bulduk, S. (1993). Üniversite Öğrencilerinin Geleneksel Türk Tatlılarını Bilme Durumu Üzerine Bir Araştırma. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Edt. Kâmil Toygar, ss.22-26, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Cohen, E. & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and Impediment. *Annals of Tourism research*, 31(4), 755-778.
- Echtner, C. M. (1995) Entrepreneurial Training in Developing Countries. *Annals of Tourism Research*, 22(5), 119-134.
- Enteleca Research and Consultancy (2000). *Tourists' attitudes towards regional and local foods*. Prepared for the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food and the Countryside Agency by Enteleca Research and Consultancy.
- Esir, H. A. (2006). Geleneksel Türk Mutfağı ve Lâmiî Çelebi'nin Ferhâd ile Şîrin Mesnevisinde Bahsettiği Yiyecek ve İçecekler. *İlmi Araştırmalar*, 1(21),121-134
- Everett, S. & Aitchison, C. (2008). The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity: A Case Study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism* 16(2), 150-167.
- Gillespie, C (2002) *European Gastronomy into the 21st Century*, Advanced Diploma in International Culinary Arts, Thames Valley University, London – UK.
- Gürkan, O.T. (2001). *Yöresel Türk Mutfağı*. Yayımlı Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (1982). Anadolu mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, (105-111.)
- Hall, C. M., Mitchell, R., & Sharples, E. (2003). Consuming places: The role of food, wine and tourism in regional development. In C. M. Hall, E. Sharples, R. Mitchell, B. Cambourne, & N. Macionis (Eds.), *Food tourism around the world: Development, management and markets* (pp. 25-99). Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Hall, C.M. & Sharples, L. (2003). *The consumption of experiences or the experiences of consumption? An introduction to the tourism of taste*. C. Michael Hall, Liz Sharples, Richard Mitchell, Niki Macionis and Brock Cambourne (Ed.) *Food Tourism: Around the World: Development, Management and Markets*. Chapter 1, p.1-24, Oxford: *Butterworth-Heinemann*.
- Hamlacıbaşı, F.U., (2008). *Yiyecek Turizmi ve Yiyecek Turizmi Açısından Bozcaada'nın Kaynakları*. [Yüksek Lisans Tezi] Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.

- 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(2-3), 129-152.
- Harrington, R. J. & Ottenbacher, M. C. (2010). Culinary tourism-A case study of the gastronomic capital. *Journal of Culinary Science & Technology*, 8(1), 14-32.
- Hashimoto, A. & Telfer, D. J. (2006). Selling Canadian Culinary Tourism: Branding the Global and the Regional Product. *Tourism Geographies*, 8(1), 31-55.
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağından notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34), 1-10.
- Henderson, J. C. (2009). Food tourism reviewed. *British food journal*, 111(4), 317-326.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (2002). 13 Still undigested: research issues in tourism and gastronomy. *Tourism and gastronomy*, 400-422.
- Hornig, J. S., Liu, C. H., Chou, H. Y. & Tsai, C. Y. (2012). Understanding the Impact of Culinary Brand Equity and Destination Familiarity on Travel Intentions. *Tourism Management* 33(1), 815-824.
- Ignatov, E. & Smith, S. (2006). *Segmenting Canadian Culinary Tourists. Current Issues in Tourism*, 9 (3), 235-255.
- Jiang, Y. (2009) *Evaluating eco-sustainability and its spatial variability in tourism areas: a case study in Lijiang County, China*, International Journal of Sustainable Development & World Ecology (pages 117-126) , London – Newyork , Taylor & Francis Group.
- Kalkstein-Silkes, C. A. (2007). *Food and food related festivals in rural destination branding*. Purdue University.
- Keller, P., & Smeral, E. (1997). Increased International Competition: New Challenges for Tourism Policies in European Countries. *World Tourism Organisation, Background Paper*, 1-24.
- Ketenci, N. (2010) *Cointegration Analysis of Tourism Demand for Turkey*. Applied Econometrics and International Development Vol. 10-1, Yeditepe University.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Kivela, J. & Croots, J.C. (2005). Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (2/3), 39-55.
- Lerner, M.& Haber, S. (2001). Performance Factors of Small Tourism Ventures: The Interface of Tourism Entrepreneurship and The Environment. *Journal of Business Venturing*, 16(1),77-100.
- Mankan, E. (2012). *Yabancı turistlerin Türk Mutfağına ilişkin görüşleri: Ege Bölgesi Örneği*. [Yayınlanmamış Doktora Tezi], Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Misiura, S. (2006). *Heritage marketing*. Routledge.
- Mitchell, R., & Hall, C. M. (2001). The influence of gender and region on the New Zealand winery visit. *Tourism Recreation Research*, 26(2), 63-75.
- Mitchell, R. & Hall, C.M. (2006) *Tourism Bussiness Frontiers*, London – Newyork, Taylor & Francis Group.
- Montanari, A. & Staniscia, B. (2009). Culinary Tourism as a Tool for Regional Re-Equilibrium. *European Planning Studies*, 17(10), 1463-1483.
- Ong, L.L. (1997). Burgernomics: the economics of the Big Mac standard. *Journal of International Money and Finance*, 16(1), 865–878.
- Ottenbacher, M. C., & Harrington, R. J. (2011). Is crowdsourcing useful for enhancing innovation and learning outcomes in culinary and hospitality education?. *Journal of culinary science & technology*, 9(4), 261-281.
- Ögel, B. (1982). Türk mutfağının gelişmesi ve Türk tarihi gelenekleri. *Türk mutfağı sempozyumu bildirileri*, (s 16).
- Poon, A. (1993). *Tourism, technology and competitive strategies*. CAB international.
- 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.

- Rempel, J. M. (2009). Sustainability in Coastal Tourism: Pursuing The Causal Nexus. *TILTAI*, 3,75-105.
- Richards, G. (2014, November). The role of gastronomy in tourism development. In *Presentation to the Fourth International Congress on Noble Houses: A Heritage for the Future, Arcos de Valdevez to be held on* (pp. 27-29).
- Riley, M. (2005). Food and beverage management: A review of change. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 17(1), 88-93.
- Ritzer, G. (1993). *The McDonaldisation of society* Pine Forge Press. Thousand Oaks CA.
- Ritzer, G., & Liska, A. (1997). McDisneyization and post-tourism. *Complementary perspectives on contemporary tourism*, 1997, 96-112.
- Rojek, C., & Urry, J. (Eds.). (1997). *Touring cultures: Transformations of travel and theory*. Psychology Press.
- Samancı, Ö. (2016). Cumhuriyet döneminde Türk mutfak kültürü. *AD Arıkan içinde, Türk Mutfak Kültürü*, 86-105.
- Sánchez-Cañizares, S.M. & López-Guzmán, T. (2012). Gastronomy as a Tourism Resource: Profile of the Culinary Tourist. *Current Issues in Tourism* 15 (3), 229-245.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. *Tourism and gastronomy*, 11(2), 51-70.
- Seidl, A., Guiliano, F., & Pratt, L. (2007). Cruising for colones: cruise tourism economics in Costa Rica. *Tourism Economics*, 13(1), 67-85.
- Sempozyumu, T. M. & Dairesi, T. M. F. A. (1982). Türk Mutfağı Sempozyumu bildirileri: 31 Ekim-1 Kasım, 1981, Ankara.
- Sezgin, Mete & Kalaman, Abdullah (2008). Turistik Destinasyon Çerçevesinde Sürdürülebilir Turizm Yönetimi ve Pazarlaması. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 19(1),429-437.
- Silkes, C. A. (2012). Farmers' markets: A case for culinary tourism. *Journal of Culinary Science & Technology*, 10(4), 326-336.
- Smith, S. & Costello, C. (2009). Segmenting Visitors to a Culinary Event: Motivations, Travel Behavior, and Expenditures. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 18(1), 44-67.
- 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.
- Su, Y. (2015). Reflections on Local Specialties and Gastronomic Tourism. *Chinese Studies*, 4, 15-19.
- Şahin, G. G., & Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak “gastronomi turizmi”: İstanbul’un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Şahinalp, M.S. (2005). Şanlıurfa Şehrinin Kültürel Fonksiyonu, *Marmara Coğrafya Dergisi*, (11), 77-79.
- Şanlıer, N., Cömert, M., & Durlu-Özkaya, F. (2008). Türk mutfağındaki geleneksel tatlı ve helvaları gençlerin tanıma durumu. *Türkiye*, 10, 1123-1127.
- Thrane, C. (2000). Everyday life and cultural tourism in Scandinavia: Examining the spillover hypothesis. *Loisir et Societe/Society and Leisure*, 23(1), 217-234.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow’s hierarchy and food tourist in Finland: five cases. *British Food Journal*, 109(9), 721-734.
- Toygat, K. (1982). *Değişen Türk Mutfağı*. Türk mutfağı sempozyumu bildirileri içinde (s. 154-170). Ankara: Ankara Üniv. Basım evi.
- Toygat, K. (1993). Mutfak dostları Yurdaer Kalaycı’nın sevdası. K. Toygat (Eds), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.

- UNWTO (2013) *Tourism Highlights*. World Tourism Organisation. <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284415427>- E^riřim: 02.04.2023.
- Welford, R. & Ytterhus, B. (2004). Sürdürülebilir kalkınma ve turizm destinasyon yönetimi: Lillehammer bölgesi vaka çalışması. *Norveç, International Journal of Sustainable Development & World Ecology*, 11(4), 410-422, DOI: 10.1080/13504500409469843
- Yeşilyurt, H. & Arıca, R. (2018). Mutfak müzesi ziyaretçilerinin deneyimlerinin incelenmesi: Emine Göğüş Mutfak Müzesi örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 60-70.
- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. Salim Şengel (Ed.) *10.Aybastı-Kabataş Kurultayı: Yerel Deđerler ve Yayla Turizmi içinde* (s.28-34), Detay Anatolia Akademik Yayıncılık, Ankara.
- <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-80695/turizm.html>
- <https://sanliurfa.ktb.gov.tr/TR-65520/tarihce.html>, Şanlıurfa İl Kültür Turizm Müdürlüğü,