



T.C.
BATMAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

BATMAN YEREL MUTFAĞININ GASTRONOMİ TURİZMİNE
KAZANDIRILMASINA YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAZIRLAYAN
İlker AKSOY

DANIŞMAN
Prof. Dr. Murat GÜMÜŞ

NİSAN- 2021
BATMAN



T.C.
BATMAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

BATMAN YEREL MUTFAĞININ GASTRONOMİ TURİZMİNE
KAZANDIRILMASINA YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HAZIRLAYAN
İlker AKSOY

DANIŞMAN
Prof. Dr. Murat GÜMÜŞ

NİSAN - 2021
BATMAN



T.C.
BATMAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TEZ KABUL VE ONAYI

Prof. Dr. Murat GÜMÜŞ danışmanlığında İlker AKSOY tarafından hazırlanan
“BATMAN YEREL MUTFAĞININ GASTRONOMİ TURİZMİNE KAZANDIRILMASINA YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA” adlı tez çalışması
22/04/2021 tarihinde aşağıdaki jüri üyeleri tarafından oy birliği ile Batman Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında YÜKSEK LİSANS
TEZİ olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri

İmza

Başkan

Prof. Dr. Murat GÜMÜŞ

.....

Üye

Doç. Dr. Çağdaş ERTAŞ

.....

Üye

Dr. Öğr. Üyesi Bülent AYDIN

.....

Yukarıdaki sonucu onaylarım.

Doç. Dr. Ahmet İÇLİ
Enstitü Müdürü

TEZ BİLDİRİMİ

Bu tezdeki bütün bilgilerin etik davranış/akademik kurallar çerçevesinde elde edildiğini ve Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez ve Seminer Yazım Kılavuzu kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada bana ait olmayan her türlü ifade ve bilginin kaynağına eksiksiz atıf yapıldığını bildiririm.

DECLARATION PAGE

I hereby declare that all information in this document has been obtained and presented in accordance with academic rules/ethical conduct and Batman University Institute of Social Sciences' Thesis and Seminar Writing Guide. I also declare that, as required by these rules and conduct, I have fully cited and referenced all materials and results that are not original to this work.

İmza

İlker AKSOY

Tarih:

ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ

BATMAN YEREL MUTFAĞININ GASTRONOMİ TURİZMİNE KAZANDIRILMASINA YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

İlker AKSOY

BATMAN ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

Prof. Dr. Murat GÜMÜŞ

2021, 175 Sayfa

Jüri

Prof. Dr. Murat GÜMÜŞ,
Doç. Dr. Çağdaş ERTAŞ
Dr. Öğr. Üyesi Bülent AYDIN

Turizm faaliyetlerinin doğmasını sağlayan ve ana etkenlerinden olan bireylerin merak ve keşif duyguları; onların yeni yerler, kültürler ve destinasyonlar tanımalarını sağlar. Kişilerin bu ihtiyaçları turizm sektöründe kültür turizminin doğmasını sağlayarak destinasyonların, kültürel, tarihi, coğrafi, dini vb. değerlerini korumalarını ve bu değerleri de gelecek kuşaklara güvenle aktarılmasını yani sürdürülebilirliğini gerekli kılmıştır. Bu kültürel değerlerden birisi de bölgelere ait yerel mutfaklardır. Yerel mutfaklar; bir bölgenin kültürel, sosyal, tarihi, coğrafi ve dini değerlerini taşımakta ve bu değerleri aktarmada önemli bir araçtır.

Bu çalışmanın amacı; Batman yerel mutfağına ait yemekleri keşfetmek ve Batman yerel mutfağının sürdürülebilirliğini, gastronomi turizmine kazandırılabilmesini yerel yiyecek işletmeleri aracılığıyla tespit etmektir. Araştırmanın amaçlarından biri de yerel kültürlerin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi açısından literatürde kayıt altına alınıp bir sonraki kuşağa aktarılmasıdır. Araştırma yöntemi olarak nitel araştırma yöntemi tercih edilmiş olup veri toplama tekniği olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmanın alanı Batman ili olup örneklem belirlenirken maksimum çeşitleme ve amaca yönelik örnekleme yöntemleri kullanılmıştır. Araştırmanın veri toplama süreci ve bulgular bölümü iki evrede ele alınmıştır. İlk evrede Batman yerel mutfağına ait yerel yemeklerin belirlenmesi için Batman ili ve ilçelerinde ikamet etmekte olan 58 katılımcıyla yüz yüze görüşme yapılmıştır. İkinci bölümde ise yerel mutfağın sürdürülebilirliğini yerel yiyecek işletmeleri aracılığıyla belirlemek için Batman merkezde bulunan mahalli yemekler üreten 15 yiyecek işletmecisi ve ustalarıyla yüz yüze görüşme yapılmıştır.

Elde edilen bulgular betimsel analiz yöntemiyle işlenmiş olup veri haline getirilmiştir. Sonuç olarak Batman iline ait 85 yerel yemek tespit edilmiştir. Yerel mutfak kimliğinin gelişmemiş olduğu, yiyecek işletmelerinde yerel yemeklere gerektiği kadar yer verilmediği, işletmecilerin ve ustaların yerel mutfak hakkında yeterli bilgiye sahip olmadıkları ve herhangi bir kamu veya özel kuruluşun bu konuda daha önce çalışma yürütmediği tespit edilmiştir. Batman mutfak kültürü bilimsel araştırmalar açısından göz ardı edilmiş olmasından ötürü yazılı herhangi bir kaynağın veya bulgusunun bulunmadığı da tespit edilmiştir.



Anahtar Kelimeler: Batman, Batman Mutfağı, Gastronomi, Gastronom turizmi Sürdürülebilirlik, Sürdürülebilir Gastronomi, Yerel Mutfak

ABSTRACT

MS THESIS

A RESEARCH INTENDED FOR THE INTEGRATION OF BATMAN LOCAL CUISINE TO GASTRONOMY TOURISM

İlker AKSOY

INSTITUTE OF SOCIAL SCIENCES OF BATMAN UNIVERSITY THE DEGREE
OF MASTER OF SOCIAL IN TOURISM MANAGEMENT

Prof. Dr. Murat GÜMÜŞ

2021, 175 pg.

Jury

Prof. Dr. Murat GÜMÜŞ
Assoc. Prof. Dr. Çağdaş ERTAŞ
Assit. Prof. Dr. Bülent AYDIN

Both helping tourism activities to arise and being one of the main factors, individuals' feelings of curiosity and exploration enables them to familiarize with new places, cultures and destinations. These demands of people have led to the birth of cultural tourism in the tourism sector. As a result of this situation, protecting cultural, historical, geographical, religious values and passing them on to the next generations for their sustainability are essential. One of these cultural values is the local cuisine of the regions. Local cuisines reflect the cultural, social, historical, geographical and religious values of a region and have an important role in transferring these values.

The goal of this study is to identify the dishes of Batman local cuisine and to research the sustainability of Batman local cuisine through local food businesses. Another purpose of the study is to protect the local cultures and to transfer this cultural knowledge to the future for their sustainability. Qualitative research method was preferred as a research design and a face-to-face interview was conducted using a semi-structured interview form as a data collection technique. The research region is Batman Province. While determining the random sample, maximum variation and purposeful sampling methods are used. The data collection process and the findings section of the study were handled in two stages. In the first phase, face-to-face interviews were conducted with 58 participants residing in Batman province and its districts in order to determine local dishes of Batman local cuisine. In the second phase, face-to-face interviews were made with 15 food business managers and their masters in Batman city center who produce local food in order to determine the sustainability of local cuisine through local food businesses.

The gained findings were processed with the descriptive analysis method and turned into data. As a result, 85 local dishes of Batman province were identified. The following results have been

determined thanks to this research such as the identity of the local cuisine is not developed, local food is not used so much in food firms, the managers and masters do not have sufficient knowledge about the local cuisine, and no public or private organization has previously studied on this issue. Due to the lack of research on Batman cuisine culture, it has been determined that there is no written source or finding.



Keywords: Batman, Batman Cuisine, Gastronomy, Gastronomy Tourism, Sustainability, Sustainable Gastronomy, Local Cuisine

İNTİHAL RAPORU

batman yerel mutfağının sürdürülebilirliği üzerine bir araştırma
tezi

ORIJINALLIK RAPORU

%**6**

BENZERLİK ENDEKSİ

%**5**

İNTERNET
KAYNAKLARI

%**1**

YAYINLAR

%**2**

ÖĞRENCİ ÖDEVLERİ

TÜM KAYNAKLARI EŞLEŞTİR (SADECE SEÇİLİ OLAN KAYNAĞI YAZDIR)

%1

★ ufuk.edu.tr

İnternet Kaynağı

Alıntıları çıkart

Kapat

Eşleşmeleri çıkar

Kapat

Bibliyografyayı Çıkart

Kapat

ÖNSÖZ

Yüksek lisans tezimin hazırlık, yazım ve sunum sürecinde her türlü bilgi, beceri ve tecrübelerini esirgemeyen, samimiyeti ve insani değerlerini örnek olarak alacağım değerli danışmanım Prof. Dr. Murat Gümüş'e canı gönülden teşekkür ederim. Değerli görüşlerini benimle paylaşan jüri üyesi sayın Doç. Dr. Çağdaş Ertaş'a ve tez sürecinde, gerek uzman görüşünde gerekse de bilgi ve tecrübe aktarımında bana yardımcı olan değerli hocam Dr. Öğr. Üyesi Bülent Aydın'a da ayrıca teşekkür ederim.

Tez süreci boyunca bana akademik olarak destek sağlayan ve yol gösteren başta Doç. Dr. Feridun DUMAN'a ve tüm Batman Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu hocalarına teşekkürü borç bilirim. Ayrıca yol arkadaşım, abim, dostum Yasir Ak'a da bu süreçte fikirlerini belirtip yoldaşlık ettiği için ayrıca teşekkür ederim.

Bu süreçte zamanını esirgemeyen, her konuda destek veren değerli ailem Canan ve Ömer Nebi'yi sevgilerle teşekkür ederim. Son olarak da bugüne dek zorluklarla beni büyüten, yetiştiren fedakâr annem ve babamın da ellerinden öperim.

İÇİNDEKİLER

TEZ KABUL VE ONAYI	iii
TEZ BİLDİRİMİ	iv
ÖZET	v
ABSTRACT.....	vii
İNTİHAL RAPORU	ix
ÖNSÖZ	x
İÇİNDEKİLER.....	xi
SİMGELER VE KISALTMALAR.....	xvii
TABLOLAR DİZİNİ.....	xviii
FOTOĞRAF DİZİNİ.....	xix
HARİTA DİZİNİ	xxii
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE TURİZM KAVRAMLARI

1. 1. Gastronomi Kavramı.....	3
1. 1.1. Gastronomi Tarihi	5
1.1.2. Mutfak Kavramı	6
1.1. 2. 1. Paleolitik çağ(... - M.Ö. 12.000).....	7
1.1. 2. 2. Antik çağ(M.Ö. 12. Yy. – M.Ö. 5. Yy.).....	7
1.1. 2. 3. Klasik ve helenistik dönem(M.Ö. 5. Yy. – M.Ö. 2. Yy.).....	7
1.1.2. 4. Antik roma dönemi(M.Ö. 2. Yy. – M.S. 5. Yy.).....	7
1.1.2. 5. Orta çağ Avrupa dönemi(m.s. 5.yy – m.s. 15. yy.)	8
1. 1.2. 6. Sanayi devrimi sonrası mutfak kültürü(m.s. 15. yy. -).....	8
1.1.3. Türk Mutfağı.....	9
1. 3. 1. İslamiyet’ten önce ve orta Asya dönemi	10
1. 3. 2. İslamiyet’ten sonra ve Selçuklu mutfağı.....	10
1. 3. 3. Osmanlı saray mutfağı	11
1. 3. 4. 19. ve 20. Yüzyıl Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı	14
1.1.4. Yerel Mutfak Kültürü.....	15
1.2. Turizm Kavramı	18

1.2.1. Turizmin Tarihsel Gelişimi	20
1.2.2. Turizmin Gelişmesine Etki Eden Unsurlar	21

İKİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE TURİZM İLİŞKİSİ

2.1. Gastronomi Turizmi Kavramı	23
2.2. Gastronomi Turizm İlişkisi	24
2.3. Gastronomini Turizmin Önemi	26
2.4. Dünyada Gastronomi Turizmi.....	28
2.5. Türkiye’de Gastronomi Turizmi	29
2. 6. Sürdürülebilirlik Kavramı	32
2. 8. Sürdürülebilir Gastronomi	36
2. 9. Batman İli Hakkında Genel Bilgiler	38
2. 10. Batman Mutfak Kültürü	42
2.10.1.Öğünlerde Batman Mutfağı.....	44
2.10.2.Bayramlarda Batman Mutfağı.....	45
2.10.3.Taziye ve Kabir Ziyaretinde Batman Mutfağı	45
2.10.4.Yılbaşında Batman Mutfağı	46

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MATERYAL VE YÖNTEM

3.1.Araştırmanın Problemi	47
3.2.Araştırmanın Amacı.....	47
3.3.Araştırmanın Soruları.....	47
3.4.Araştırmanın Önemi.....	48
3.5.Araştırmanın Sınırlılıkları	48
3.6.Araştırmanın Yöntemi.....	48
3.7.Araştırmanın Evreni ve Örneklemi	49
3.8.Veri Toplama Materyali ve Süreci	49
3.9. Araştırma Verilerinin Analizi	50

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BATMAN YEREL MUTFAĞININ SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ ÜZERİNE ALAN ARAŞTIRMASI

Batman Mutfağı Yerel Yemekleri Katılımcıları Demografik Özellikleri	51
Batman Yerel Mutfağına Yönelik Bulgular.....	53
KAHVALTILIKLAR	54

Helila, Basteqe Qelandi (Yumurtalı Pestil).....	54
Şorik (Tuzlu Un Kavurması).....	54
Dims u Hek, Heke Dims (Yumurtalı Pekmez).....	55
Keçi Peyniri Kızartması	56
Mirtoxe(Tereyağlı Un Kavurması)	57
ÇORBALAR.....	59
Şorbe Şir (Süt Çorbası)	59
İxni- İğni (Nohut Unu Çorbası).....	59
Şorba Nisk u Dan (Mercimek ve Yarma Çorbası)	60
Şorba Niska (Mercimek Çorbası).....	61
Mehir (Soğuk Ayan Aşı).....	62
Kele Paça Çorbası	63
SEBZE VE OT YEMEKLERİ.....	65
Tırşıka Firingiyen Hışke Bi Goşt (Etli Kurutulmuş Sebze Türlüsü).....	65
Tırşık (sebze türlüsü).....	66
Tırşıka Bi Goşt(Etli Türlü, Güveç)	67
Xwarina Kelenga (Kenger Otu Kavurması).....	68
Qelenge Sorkiri (Kenger Pane)	69
Xwarina Suryaz, Çiriz (Suryaz Kavurması).....	70
Xwarina Guris (Guris Otu Sote)	71
Xwarina Tolik (Ebegümeci Kavurması)	72
Xwarina Pirpar (Semizotu Kavurması).....	73
Xwarina Karamekli (Kabak Musakka)	74
Batman Usulü Babagannuş	75
Binard kavurması	76
Xwarina Cax e (Cağ Otu Pane).....	77
Pirpiten, Pirpiten (Yoğurtlu Semizotu)	78
Kundir Mast(Yoğurtlu Kabak).....	79
Kundire Tırş(Ekşi Kabak).....	79
Zuzubak Otu.....	80
DOLMA VE SARMALAR	81
Pele Xerdel (Hardal Yaprağı Sarması).....	81
Pele Tolika (Ebegümeci Yaprağı Sarması)	82
Dolme Hışk (Kuru Sebze Dolması)	83

Beyaz Lahana Sarması	84
Dolme Tırş (Ekşi Dolma).....	85
Yaprak sarması.....	86
Ur u Rowi (İşkembe ve Mumbar Dolması).....	87
Pele Qardiya (Yılan Yastığı Otu Sarması, Tırşık Otu Sarması).....	89
KURUBAKLAĞİL VE TAHİL YEMEKLERİ.....	91
Semizotu Pilavı (Savara pırpar)	91
Salçalı İnce Bulgur Pilavı.....	91
Keleng otlı pilav (savara kelenga).....	92
Şehriyeli Bulgur Pilavı (Savar)	92
Domatesli Bulgur Pilavı (Savara Firingiyan).....	93
Beloie (Beloi Pilavı, Mercimek Köftesi).....	94
Gebol, Serdew (Ayrınlı Pilav).....	95
Savara Şelima (Şalgam Turpu Pilavı)	96
Savara Soryaz(Çiriş Otlı Bulgur Pilavı).....	97
Taxuzi (Tereyağı Yarma Pilavı).....	98
Kutilk (İçli Köfte)	98
Kutilke Kunciya(Susamlı İçli Köfte)	100
Piçik (Bulgur Köftesi).....	101
Perde Pilavı	102
Savara Raxisti, Goşt u Savar (Serpme Pilav, Etli Bulgur Pilavı).....	104
Masteva, Mastuva (Ayrınlı Piring)	105
Danuk (Yarma Buğdaylı Nohut Yahni)	106
Niske Hışk(Kuru Mercimek Yemeği).....	107
ET YEMEKLERİ.....	108
Şiva Mezin (Yarma Buğdayı Et, keşkek).....	108
Şiva Binard, Şelim, Selcem (Beyaz Şalgam Turplu Et Yemeği)	108
Kaburga Dolması	109
Krisat Yemeği (Et Mücveri).....	110
Kozluk Kâğıt Kebabı.....	111
Goşte Kelandi (Et Haşlama).....	112
Goşte Kezidandi (Salamura Et).....	113
Sade Et Kavurma	113
Helise (Keşkek).....	114

HAMUR ÜRÜNLERİ.....	116
Şamburek (Şam böreği).....	116
Saç ekmeği (Nanê sele).....	117
Nane Şilleki (Islak Saç Ekmeği)	118
Nane Qatqati (Yağlı Katmer Ekmeği).....	118
Yağlı Tandır Ekmeği (nanê tenûrê).....	119
Şemşemotik (Pirinçli Manti)	120
Şambureka bi Lorik (Lor Peynirli Şamburek).....	121
Kursik (Pişi)	122
Herqosim(Pekmezli Ekmek Yemeği)	123
Hevrişk(Tereyağlı Sıcak Tandır Ekmeği)	124
Avşork (Salçalı Bayat Tandır Ekmeği)	125
Nane Bi Soryaz (Çiriz Otlı Tandır Ekmeği).....	125
Rişte Yemeği (Saç Ekmeği Yemeği, Erişte)	127
Kuliçek Çöreği	128
Batman Tandır Çöreği.....	129
Xwarina Xewre, Hevre (Tandır Böreği, İçli Dolgulu Ekmek).....	130
Nane Heft Qat (Yedi Katlı Ekmek, Börek).....	131
Pispisok Yemeği	132
TATLILAR	133
Nane Şilleki u Dims (Pekmezli Islak Saç Ekmeği).....	133
Helawa Dimse (Pekmez Helvası).....	133
Pekmezli Havdel, Harire tatlısı (Pekmezli Pelte Tatlısı).....	134
Kursike Bi Dimse (Pekmezli Pişi)	135
Kaxk, Kahk (Pekmezli Hamur Tatlısı).....	136
BATMAN YEREL MUTFAĞININ YEREL İŞLETMELER ARACILIĞIYLA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİNE DAİR BULGULAR.....	137
“Batman Yerel Yemekleri Nelerdir?” Sorusuna Yönelik Bulgular	138
“Yiyecek içecek işletmelerinin yerel yemeklerin üretilmesindeki tutumları nelerdir?” Sorusuna İlişkin Bulgular.....	140
“Yerel yiyeceklerin yerel işletmelerde üretilmesi sürecinde karşılaşılan engeller nelerdir?” Sorusuna İlişkin Bulgular.....	142
“Yiyecek içecek İşletmelerinde Yerel Yemeklerin Tercih Edilmesini Etkileyen Unsurlar Nelerdir?” Sorusuna İlişkin Bulgular	143

“ Yiyecek içecek işletmelerinde yerel mutfak öğelerinin sürdürülebilirliğinin önemi nedir?” Araştırma Sorusuna İlişkin Bulgular.....	145
BEŞİNCİ BÖLÜM.....	149
ARAŞTIRMANIN SONUÇLARI VE ÖNERİLER	149
5.1. Araştırmanın Sonuçları	149
5.2. Öneriler	155
KAYNAKÇA.....	155
EKLER	168
EK-1: Yerel Yemeklerin Belirlenmesi Görüşme Formu.....	168
EK- 2: Batman Yerel Mutfağının Sürdürülebilirliği İşletme Boyutu Görüşme Formu.....	169
EK-3: Batman Yerel Yemekleri Görüşme Katılımcı Listesi Error! Bookmark not defined.	
EK-4: Yerel Yiyecek İşletmelerinde Sürdürülebilirliği Boyutu Formu Katılımcı Listesi	Error! Bookmark not defined.
ÖZGEÇMİŞ	Error! Bookmark not defined.

SİMGELER VE KISALTMALAR

Akt: Aktaran

Ar-Ge: Araştırma ve Geliştirme

GSMH: Gayri Safi Milli Hâsıla

TDK: Türk Dil Kurumu

TÜRSAB: Türkiye Seyahat Acentaları Birliği

VD: Ve Diğerleri

İ.K: İşletme Katılımcısı

K: Katılımcı

E: Erkek

KOSGEB: Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı

İŞKUR: Türkiye İş Kurumu Genel Müdürlüğü

BATSO: Batman Ticaret ve Sanayi Odası

UNEP: Birleşmiş Milletler Çevre Programı (The United Nations Environment Programme)

TABLolar DİZİNİ

Tablo 1: Türk Mutfağı Tarihsel Gelişim Dönemleri(Öztürk, Kızıldemir, & Sarıışık, 2014; Solmaz & Altınar, 2018).....	9
Tablo 2: Yerel ürünlerin oluşmasını etkileyen faktörler (Coşkun, 2001; Bilgin, 2018)	17
Tablo 3: Türkiye turizm gelirleri ve yeme içme oranı (2004- 2019), TÜRSAB, Gastronomi Turizmi Raporu, 2019 (Gülbahar & Aydın, 2020, s. 224).....	30
Tablo 4: Batman Yerel Yemekleri Görüşme Katılımcı Listesi Demografik Bilgileri	51
Tablo 6: Yerel Yiyecek İşletmelerinde Sürdürülebilirliği Boyutu Formu Katılımcı Listesi.....	138
Tablo 7: Batman Yerel Mutfağı Yemekleri	149



FOTOĞRAF DİZİNİ

Foto 1: Şorik(WEB 1, 2020)	55
Foto 2:Heke Dims (Canan AKSOY).....	56
Foto 3: Peynir kızartması (WEB 2, 2020).....	57
Foto 4: Mirtoxe(İlker Aksoy).....	58
Foto 5: Süt çorbası(WEB 3, 2020).....	59
Foto 6: Nohut unu çorbası(WEB 4, 2020)	60
Foto 7: Mercimekli yarma çorbası(WEB 7, 2020).....	61
Foto 8: Mercimek çorbası(WEB 8, 2021).....	62
Foto 9: Mehir çorbası(WEB 7, 2020)	63
Foto 10: Kelle paça çorbası (WEB, 2020)	64
Foto 11: Etli kuru sebze yemeği (Pelin Karahan)	66
Foto 12: Türlü yemeği (onedio, 2020)	67
Foto 13: Etli güveç, türlü(WEB, 2021).....	68
Foto 14: Kenger otu(İlker AKSOY)	69
Foto 15: Kenger Pane(WEB, 2021)	70
Foto 16: Suryaz, Çiriz Otu Yemeği (WEB, 2020)	71
Foto 17: Guris, Gulik otu (CNN, 2020)	72
Foto 18: Ebegümece kavurması (WEB, 2020)	73
Foto 19: Semizotu Kavurması (WEB, 2020)	74
Foto 20: Kabak Musakka (WEB, 2020).....	75
Foto 21: Babagannuş Yemeği (WEB, 2020).....	76
Foto 22: Binard Kavurması(İlker Aksoy)	77
Foto 23: Cağ yemeği (İlker Aksoy)	78
Foto 24: Yoğurtlu Semizotu(WEB, 2021)	79
Foto 25: Zuzubak Otu(İlker Aksoy).....	80
Foto 26: Hardal otu(WEB, 2020).....	82
Foto 27: Ebegümece Sarması (Zevki Ala).....	83
Foto 28: Kuru sebze Dolması (WEB, 2020)	84
Foto 29: Beyaz Lahana Sarması(WEB, 2021)	85
Foto 30: Ekşi Dolma (Yemek.com, 2020)	86
Foto 31: Yaprak Sarma (Yemek.com, 2020)	87
Foto 32: Hur u rovi, Mumbar Dolması (WEB, 2020).....	89
Foto 33: Qardi otu, Tirşik otu(WEB, 2021).....	90
Foto 34: Semizot’lu Bulgur Pilavı (lokma.com, 2020).....	91
Foto 35: Kenger Otlı Bulgur Pilavı(WEB, 2020).....	92

Foto 36: Bulgur Pilavı (onedio, 2020)	93
Foto 37: Domatesli Bulgur Pilavı (Yemek.com, 2020)	94
Foto 38: Beloi, Mercimek Köftesi (Yemek.com, 2020)	95
Foto 39: Serbidev, Gebol(WEB, 2020).....	96
Foto 40: Çortan, Keş(WEB, 2020).....	96
Foto 41: Turplu bulgur pilavı (Yemek.com, 2020).....	97
Foto 42: Taxuzi (yemekye.com, 2020)	98
Foto 43: İçli Köfte, Kutilk (Neşe Dinçer)	100
Foto 44: Susamlı İçli Köfte(İlker AKSOY).....	101
Foto 45: Piçik Yemeği (Hürriyet.com, 2020)	102
Foto 46: Perde Pilavı (WEB, 2020)	104
Foto 47: Masteva Yemeği (Canan Aksoy).....	106
Foto 48: Danuk Yemeği (WEB, 2021)	107
Foto 49: Yarma Buğdaylı Et Yemeği (Yemek.com, 2020).....	108
Foto 50: Kaburga Dolması (Yemek.com, 2020).....	110
Foto 51: Etli Mücver (WEB, 2020).....	111
Foto 52: Kâğıt Kebabı (Yemek.com, 2020).....	112
Foto 53: Et Haşlama (Yemek.com, 2020).....	113
Foto 54: Et Kavurma (Yemek.com, 2020).....	114
Foto 55: Helise, Keşkek(WEB, 2021).....	115
Foto 56: Şamburek, Şam böreği(Canan AKSOY)	117
Foto 57: Nane Sele(WEB, 2020)	118
Foto 58: Katmer Ekmeği(WEB, 2020)	119
Foto 59: Tandır Ekmeği (Murat Süt)	120
Foto 60: Şemşemotik (Nursel Engin).....	121
Foto 61: Peynirli Şamburek(Yemek.com)	122
Foto 62: Pişi (Süheyla Fidangül).....	123
Foto 63: Herqosim (lezzetlitatlar.com, 2020)	124
Foto 64: Hevrişk Yemeği(WEB, 2020)	125
Foto 65: Çiriz otu(WEB, 2021).....	127
Foto 66: Rişte, Yumurtalı Erişte (lokma.com, 2020).....	128
Foto 67: Kuliçek Çöreği (Canan Aksoy)	129
Foto 68: Yedi Katlı Börek(WEB, 2021)	132
Foto 69: Pekmezli Şillek Tatlısı(WEB, 2020).....	133
Foto 70: Pekmezli Un Helvası(Yemek.com)	134
Foto 71:Havdel, Harire Tatlısı (WEB, 2020).....	135
Foto 72: Pekmezli Pişi (WEB, 2020).....	136

Foto 73: Kahk, Pekmezli Hamur Tatlısı (İlker Aksoy).....	137
--	-----



HARİTA DİZİNİ

Harita 1: Batman Lokasyon Haritası (Tekik, 2013).....	40
---	----



GİRİŞ

Küreselleşmenin getirmiş olduğu bilgiye ve deneyime olan ulaşım kolaylığıyla insanlar artık alışılmışın dışında yeni deneyimler sergilemek istemektedirler (Birdir & Akgöl, 2015). Özellikle turistik faaliyetlerin artması ve internetin yaygınlaşmasının etkisiyle bireyler farklı kültürlerle tanışarak o kültürün değerlerini, geleneklerini, yaşam biçimlerini, ekonomisini, dini değerlerini ve mutfak öğelerini tanımış olmaktadır. Fakat alışılmış tatların yanında yerel ve özgün tatlar arayışları onların yerel kültürleri tanımalarını ve buna olan ilginin artmasını sağlamıştır (Gürsoy, 2017). Pearce (2002), gastronomi ile ilgili yapmış olduğu çalışmada; yerel mutfaklara artan ilginin, destinasyonu, turistler için çekicilik ve motive edici unsuru olarak önemli bir konuma getirmektedir(s. 200).

Dünya Turizm Örgütü'nün 2012 yılında yayınlamış olduğu küresel yiyecek turizmi raporuna göre; yöresel yiyecekler turistlerin destinasyon seçimindeki temel motivasyon kaynağı olmasa da bu kararı vermedeki önemli bir etmen olduğu ve yöresel yiyeceklerin turistlerin tatil kalitesini arttırmasında önemli bir bileşen olduğu belirtilmiştir (World Tourism Organization, 2012). Bu durum yerel mutfak kültürlerin korunması ve gelecek nesillere güvenle aktarılması fikrini doğurmuştur (Aliağaoğlu, 2004, s. 52). Korunma ise gelecek kuşaklara aktarım sürdürülebilirlik kavramının doğmasını sağlamıştır. Bu kavram ilk olarak 1987 yılında Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu tarafından “Brundtland Raporu” diğer ismiyle “Ortak Geleceğimiz” raporunda yer almıştır. Öte yandan gelecek tehditleri, sürdürülebilir dünya, ekonomi ve sürdürülebilir kalkınma, yiyecek güvenliği, ekosistem, enerji kaynaklarının korunması ve endüstriyel gelişimin etkileri gibi konulara da burada değinilmiştir. Raporda sürdürülebilirlik; “günümüzün gereksinim ve beklentilerini, gelecek nesillerin kendi gereksinim ve beklentilerini karşılama imkânlarını tehlikeye atmadan gidermek” olarak tanımlanmıştır (Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu, 1987).

Sürdürülebilir turizme bakan yönü ise turizm kaynakları olan tarihi, kültürel, sosyal, doğal ve estetik değerlerin korunup geliştirilerek devamının sağlanmasıdır (Kuter & Ünal, 2009, s. 147). Bu değerden biride destinasyonların kültürel, tarihi, sosyal ve çevreyle ilgili değerlerini yansıtan yerel mutfak kültürleridir. Bir yörenin kültürü ise o yörenin yemekleri, yemek pişirme yöntemleri, yemeklerde kullanılan

gıdalar, mutfak araç-gereçleri sofrada adabı ve kısacası beslenme etrafında gelişen bütün olaylar oluşturmaktadır. Öte yandan bu mutfak kültürü bölgenin coğrafi yapısı, kültür özellikleri, ekonomik yapısı tarihi geçmişi, inanç vb. birçok etkenle de şekillendirmektedir. Özgün mutfak kültürleri bu özellikleri ile turistler için çekici bir faktör durumundadır (Gürsoy Y. , 2017). Günümüzde turistler, Gastronomi turizmine ilgi duymaya başlamışlardır. Bu ilgi destinasyonların yerel mutfaklarını daha da önemli bir konuma getirmiştir. Tüm bu nedenlerden ötürü destinasyonların yerel mutfak kültürlerine önem verip yerel işletmelerde yöresel yemeklere daha çok yer vermeleri, kalkınma ve sürdürülebilirlik açısından daha da önem kazanmıştır (Bilgin S. , 2018, s. 2). Bunun yanı sıra yerel mutfakların sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için kayıt altına alınarak gelecek kuşaklara güvenle aktarılması gerekmektedir.

Bu kapsamda araştırmanın amacı; Batman ili yerel mutfağının keşfedilerek kayıt altına alınması ve yerel yiyecek içecek işletmeleri aracılığıyla yerel mutfağın sürdürülebilirliğinin ortaya konulmasıdır. bu amaçla hazırlanan bu tez, beş bölümden oluşmaktadır. Birinci ve ikinci bölümler kavramsal çerçevede ele alınmış olup, ilk bölümde Gastronomi ve Turizm kavramları açıklanmıştır. İkinci bölümde ise Gastronomi ve Turizm ilişkisi ele alınmıştır.

Üçüncü bölümde araştırmanın materyal ve yöntem kısmını oluşturmakta olup başlıca; araştırmanın problemi, amacı, soruları, önemi, sınırlılıkları vb. açıklanmıştır. Dördüncü bölüm bulgular bölümü olup bu bölümde araştırmanın içeriğine bağlı olarak iki bölümde(yerel yemeklerin toplanması ve sürdürülebilirliğinin yerel yiyecek-içecek işletmeleri aracılığıyla vurgulanması) ele alınmıştır. Son bölümde ise sonuç ve öneriler bildirilmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE TURİZM KAVRAMLARI

1. 1. Gastronomi Kavramı

Gastronomi kavramı kelime anlamı olarak, Yunancada “Gastro” mide ve “Nomos” kural ve ya yasa anlamına gelen kelimelerin birleşmesinden oluşmaktadır (Altinel, 2009, s. 15). Türk Dil Kurumun (2019), gastronomi kavramını “yemeği iyi yeme merakı” ve “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak iki şekilde tanımlamıştır (Türk Dil Kurumu, 2020).

Tarihi kaynaklar incelendiğinde gastronomi kavramı ilk kez M. Ö. 4 yüzyılda Antik yunan döneminde Sicilyalı Yunan gezgin Archestratus tarafından kullanılmış olup kelime anlamı olarak da “mide yasaları” olarak belirtilmektedir (Özbay, 2017; Gülbahar & Aydın, 2020). Bununla birlikte 17. yüzyılda Lavosier tarafından kullanılmış olduğu ve 17. yüzyılın ikinci yarısında Brillant Savarin tarafından “tat alma bilimi” olarak belirtilmiştir (Linden, McClements, & Ubbink, 2008, s. 246). Gastronomi kelimesinin günümüzde kullanılan anlamına en yakın kullanımı 19.yüzyılın başında Fransız şair Joseph Berchoux(1801) tarafından kaleme alınan bir şiirin başlığı olduğu bilinmektedir (Scarpato, 2002). Gastronomi kavramı daha sonra 1803 yılında yazılan “Gastronomie a Paris” (Paris’te Gastronomi), 1804’te yazılan “Almanachs des Gourmands”, 1808’de Manuel des Amphitryons ve 1814 yılında yazılan anonim eser “The School for Good Living” (İyi Yaşam Okulu) isimli kitaplarda görülmektedir (Santich, 2004). Gastronomi kavramının temelini oluşturan Fransız yazar J. A. BrillatSavarin 1825 yılında “La Physiologie du Gout” kitabında bu kavramı derinlemesine ele almıştır (Brillat-Savarin, 1825)

Günümüzde mutfak sanatlarıyla özdeşleşen bu kavram iştah ve damak tadı gibi zevklerin, kültürün, tarihsel birikimlerin, alışkanlıkların ve bilimin birleştirilerek sunulması olarak tanımlanabilir (Baysal & Küçükaslan, 2007). Bir başka tanıma göre de gastronomi, yemeklerin tarihsel süreç içerisinde başlayarak bu süreçteki özellikleri yansıtarak, uygulanarak ve geliştirerek günümüz günümüze göre uyarlanarak bilimsel ve sanatsal çerçevede sergilenmesidir (Deveci, Türkmen, & Avcıkurt, 2013, s. 30). Scarpato’ya göre(2002) gastronomi, yiyeceklerin toplum, kültür ve pazarlama alanlarının bir araya getirdiği disiplinler arası bir bakış açısidir gastronomi kavramı (s.

93). Aydın (2019), gastronominin temelinde yiyecek içecekleri ve mutfak kültürünü barındıran bir görsel sunum süreci olarak belirtmiştir (s. 32).

Genel bir tanım yapılacak olursa; bireylerin beslenmesi için ihtiyaç duyulan yiyecek-içecek ile ilgili tüm bilgi birikim ve kişilerin bu beslenme sırasında mümkün olan en iyi beslenme şekliyle zevk almasını sağlamak olarak tanımlanabilir (Cömert & Sökmen, 2017, s. 7).

Gastronomi kavramını üretim ve tüketim boyutunda ele alınabilir.

Üretim boyutu olarak gastronomi (Göker, 2011, s. 27):

- İyi bir yemek hazırlama, pişirme ve sunma sanatı ve bilimi,
- İyi yemek ile ilgili bilgi birikimi ve faaliyetleri,
- Yemek pişirme ve hazırlama,
- Aşçılık ile ilgili meslek etiğidir.

Tüketim boyutu olarak gastronomi ise (Altınel, 2009, 2):

- İyi bir yiyecek ve içecekten hoşlanma,
- İyi yemekler yeme konusunda tutkulu olma hali,
- Lezzetli ve kaliteli yemek tutkusudur.

Hem üretim hem de tüketim boyutunda ise (Akgöl, 2012):

- Yemeklerin uygun şekilde hazırlanması ve servis edilme süreci,
- Yiyeceklerin uygun servis araçları kullanarak servis edilmesi,
- Servis edilen yemeklerin menüye uygunluğu ve bu yemeklerin talep edilme miktarı,
- Belirli bölgelerin kültürlerini aktaran yemeklerin tercih edilmesi ve sunulması,
- Yemek yeme zevkinin, damak tadının tarihsel bilgi, alışkanlık, kültür ve emekle beğeniye uygun bir şekilde birleştirilmesidir.

Üretim ve tüketim boyutunda ele alındığında iyi bir yemek üretilmesinden tüketilmesine kadar olan süreçte, tarih, kültür, yemek ve tecrübe faktörlerinin bütünleşip sergilendiği gözlemlenmektedir (Dilsiz, 2010, s. 4).

1. 1.1. Gastronomi Tarihi

Gastronomi tarihi şüphesiz insanlığın varoluşundan itibaren oluşmuş ve bugüne kültür, tarih, bilim ve sanat birikimiyle gelmiştir. Fakat bu kavramın yazılı kaynaklardaki aktarımı daha geç dönemlere denk gelmektedir. Yapılan bir çalışmaya göre çalışmalarda kavram olarak gastronomiyi kelimesini 17. yüzyılın ikinci yarısında (Brillant Savarin (Linden, McClements, & Ubbink, 2008) kullanmış olmakla beraber bir diğer çalışmaya göre de ilk kez Joseph Berchoux tarafından 1801 yılında “Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan (Gastronomie ou L’Homme des Champs a Table)” kitabında yer almış olup 1835 yılında da Fransız Akademisi tarafından mutfak sözlüğüne alınarak onaylanmıştır (Uyar & Zengin, 2015, s. 355).

Gastronomiyle alanında en önemli tarihi kişiliklerden birisi de Auguste Escoffier’dir. Birçok restoran şefliği ve yöneticiliği yapan Escoffier *Guide Culinaire* (Aşçılığın Rehberi) kitabıyla da klasik mutfak kültüründen sıyrılıp yeni pişirme ve hazırlama teknikleri yaratarak gastronomi alanında büyük bir değişimin öncüsü olmuştur, bu çalışmalar neticesinde Fransa’nın en büyük nişanesi olarak bilinen Legion D’Honneur ödülünü kazanmıştır (Göker, 2011).

Ülkemizde ise daha 1844 yılında Mehmet Kâmil Bey tarafından yazılmış olan Melceü’t – Tabbahin (Aşçıların Sığınağı) kitabı bu konuya öncülük eden eser olmuştur (Karahana, 2019). Genel olarak gastronomi kavramının tarihsel süreçteki gelişimini şu şekilde açıklayabiliriz (Scarpato, 2002; Altınel, 2009; Göker, 2011; Deveci, Türkmen, & Avcıkurt, 2013; Atalay, 2016; Karahana, 2019);

- 1784-1833: Fransız Mutfağının kurucusu kabul edilen Marie-Antoine Careme’in, “*Fransız Yüksek Mutfağına Ait Kitapları*” kitapları,
- 1801: Joseph Bercholux’un, “*Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan*” kitabı,
- 1803: Croze Magnan’ın, “*Gastronomi Paris’te* (Gastronomie a Paris)” kitabı,
- 1804: Gastronomi alanında gazetede çıkarmış olan Grimod de la Reyniere’nin, “*Almanachs des Gourmands*” kitabı,

- 1804: Joseph Berchoux'un, "La Gastronomie" kitabı,
- 1808: Gastronomiyi bilimsel olarak inceleyen Grimod de La Reyniere'nin, "*Manuel des Amphitryons*" kitabı,
- 1814: Günümüze "İyi Yaşam Rehberi ve İyi Yaşam Okulu" olarak çevrilen yazarı bilinmeyen "*The School of Good Living*" kitabı,
- 1825: Fransız avukat, politikacı ve gastronom Jean Anthelme Brillant Savarin'in, *La hysologie du Gout* (Lezzetin Fizyolojisi) kitabı,
- 1835: Gastronomi kavramının, "*iyi yemek yeme sanatı*" olarak Fransız Mutfak Sözlüğüne girmesi,
- 1844: Mehmet Kâmil Bey'in, Melceü't – Tabbahin (Aşçıların Sığınağı) kitabı,
- 1930: Fransada yayınlanan "*Guide Bleu Bords de Loire et Sud*" çalışması,
- 1938: Dünyanın en büyük mutfak kitabı olarak kabul edilen Larousse Gastronomique'in yayınlanması'dır.

Bu tarihten itibaren gastronomi alanıyla ilgili sayısız eser oluşturulmaya başlanmış olup günümüzde bilim olarak tanımlanmıştır.

1.1.2. Mutfak Kavramı

Mutfak kavramı Arapça kökenli Matbah kelimesinden gelmektedir. Matbah kelimesinin kökü "tabh" yani pişirme olup, "Tabahat" ise "aşçılık, yemek pişirme sanatı" anlamına gelmektedir (Emiroğlu, 2001, s. 118). Mutfağın tarihi, insanoğlunun temel yaşamsal faaliyetlerini sürdürebilmesi için gerekli olan beslenme sürecinin hazırlanıp, pişirilip ve tüketildiği alan olduğu için aslında insanoğlunun tarihiyle beraber başlamıştır (Demir, 2019, s. 4). Eski çağlardaki çiğ beslenme döneminden sonra insanlığın ateşi kontrol altına alıp ev ortamına taşımaları mutfak için özel bir ortam oluşturmalarını sağlamıştır. Bu sebeptendir ki ateşin kontrol altına alınmaya başlangıcı aslında mutfak kavramının başlangıcıdır. Araştırmacılar tarihsel bir süreçte mutfak kavramını altı bölümde ele almışlardır (Grainger & Dalby, 2001; Durlu & Kızılkaya, 2009; Gürsoy, 2013). Bu bölümler;

1.1. 2. 1. Paleolitik çağ(... - M.Ö. 12.000)

Eski Taş Çağı ve ya Yontma Taş Çağı olarak bilinen bu dönemle ilgili yapılan arkeolojik kazı çalışmalarında insanların mağaralarda yaşadıkları gözlenmiş olup bulunan bitki ve kemik kalıntılarıyla da az da olsa beslenmeleri hakkında bilgiler elde edilmiştir. İnsanların bitki ve avladıkları hayvanların etlerini kış için kurutup saklamaya başladıkları söylenebilir (Sevin, 2003; Demir, 2019). Bu dönem insanların, ilkel yollarla avladıkları hayvanları çay taşı vb. sert taşlardan yaptıkları aletlerle parçaladıkları bilinmektedir. Bu kesici aletler bir taşın daha sert bir taşa vurularak biçimlendirilmesinden bir nevi yontulmasından elde edildiği için “Yontma Taş Devri” olarak adlandırılmıştır (Gürsoy, 2016, s. 7).

1.1. 2. 2. Antik çağ(M.Ö. 12. Yy. – M.Ö. 5. Yy)

Bu çağda insanlar topladıkları ot, sebze ve hayvan etlerini sadece karınlarını doyurmak için değil yeni tatlar oluşturabilmek için kullanmışlardır. Ev ortamlarına mutfak ayrı bir alanda bulunur ve yemek hazırlamak için artık özel bir vakit harcanıldığı yapılan araştırmalarda gözlenmiştir. Özellikle eski Yunan ve Roma dönemlerde yemek yeme adabı ve ritüelleri oluşmaya başlamış, yemeklerde sofranın etrafında sosyal bir ortam oluşturulduğu söylenebilir (Aksu, 2020). Mezopotamya’da tarıma geçişle birlikte insanlığın temel besin kaynağı olan tahıl tüketimi de artmıştır. Aslında bir çok kaynağa göre mutfakın temelleri Mezopotamya’da tarımla birlikte atılmıştır (Grainger & Dalby, 2001; Durlu & Kızılkaya, 2009; Gürsoy, 2013).

1.1. 2. 3. Klasik ve helenistik dönem(M.Ö. 5. Yy. – M.Ö. 2. Yy.)

Bu dönemde belirginleşen ilk unsur ekmek ve çörek tüketiminin artışı olmuş ve ekmek pişirmek için birçok fırın açılmıştır. Bu dönemde yapılan kazı çalışmalarında Olynhos’daki evlerde mutfak için 4,6 x 5,6 m. olarak özel bir oda oluşturulduğu ve bu odalarda kille kaplı dikdörtgen yapıya sahip ocakların bulunduğu anlaşılmıştır (Şahin M. , 1997, s. 1-5)

1.1.2. 4. Antik roma dönemi(M.Ö. 2. Yy. – M.S. 5. Yy.)

Roma döneminde mutfak alanında yapılan en büyük değişim, zengin Romalıların evlerine yemek yapmak için özel aşçılar tutmaları olmuştur. Bu sebeple de aşçılık mesleği ortaya çıkmış ve Antik Romalılar bu mesleği benimseyip kutsal saymaya başlamışlardır (Grainger & Dalby, 2001, s. 11). Antik roma döneminde şehirleşmeyle birlikte merkez nüfusundaki patlama insanların sokakta yaşamalarına neden olmuştur.

Her ne kadar Roma döneminde ekmek ücretsiz dağıtılmış olsa da temel beslenme için seyyar yemek satıcıları ve seyyar sokak yemeklerinin kurulmasını sağlamıştır. Bu dönemdeki bir diğer değişim de evlere şömine kurulması olmuştur (Civitello, 2004, s. 45).

1.1.2. 5. Orta çağ Avrupa dönemi(m.s. 5.yy – m.s. 15. yy.)

Bu dönemde feodal yapı ve kilise baskısından kaçan halk kırsala büyük bir geri dönüş gerçekleştirmiştir. Özellikle çiftlik evlerinde mutfakların evlerin merkezine alındığı ve bu sebeple havasızlık, yangın tehlikesi ve sağlıksız ortam gibi önemli tehditler oluşturmaktaydı. Daha sonra mutfaklar evlerin dışına taşınmış özel bir oda şeklinde yerler yapılmıştır (Sienicki, 1954, s. 20). Bu dönemden sonra bacalı sobalar ve açık şömineler evlerde yaygınlaşmaya başlamıştır.

1. 1.2. 6. Sanayi devrimi sonrası mutfak kültürü(m.s. 15. yy. -)

İngiltere’de başlayan sanayi devrimiyle beraber büyük bir yükselişe geçen Avrupa aynı dönemde Amerika kıtasından gelen zenginliklerle büyük bir refah dönemine girmiştir. Bu yükseliş büyük bir soylu kesimin doğmasına sebebiyet vererek bunların tüketim kültürlerini de değiştirmiştir (Gürsoy D. , Dünden Bugüne Gastronomi, 2013). Soylu saray ve soylu kesim daha özel yiyecekler tüketmeye başlamış olup özel aşçılar tutularak yemekler yapılmaya başlanılmıştır. Bu dönemde sanayideki büyük gelişmeler fabrikaların açılmasını sağlamış, bu sayede de Catering(toplu yemek) firmalarının oluşmasını sağlamıştır.

Halk içinde mutfaktaki değişimlerin başında evlerde yakıt olarak elektrik, doğal gaz, kömür gibi yeni enerji kaynaklarının kullanılması olmuştur. Bir diğer değişim de kullanılan araç-gereçlerde olmuştur; alüminyum kaplar, çelik paslanmaz tencereler, tüplü ocaklar vb. ürünlerin çıkması ev hanımlarının daha kolay ve temiz bir şekilde evlerinde yemek yapabilmelerine olanak sağlamıştır (Gilliatt, 1970, s. 91).

Mutfak kavramı aslında ulusların sadece yemek kültürleri hakkında değil, aynı zamanda o yiyeceklerin hazırlanışları, pişirme teknikleri, mutfak mimarileri, kullanılan araç ve gereçleri, servis şekilleri ve tüketimleri hakkında da bilgi sahibi olmamızı sağlamaktadır (Durlu & Kızılkaya, 2009, s. 266). İlk çağlardan günümüze kadar birçok değişime uğramakla beraber insanlığın temel yaşam gereksinimi olan beslenmenin gerçekleştirildiği alan olan mutfak kültürel, bilimsel ve tarihi bir değerdir.

1.1.3. Türk Mutfağı

Türk mutfak kültürünün doğuşu elbette Türk tarihiyle başlamaktadır. Bilinen kaynaklara göre Türklerin tarihi Orta Asya bölgesinde başlamaktadır. Göçebe bir hayat sürmekten yerleşik hayata geçen Türk boyları bu dönemden önce daha çok etçil(av hayvanları) bir beslenme kültürüne sahip olmuşlardır. Konargöçer olarak devam eden süre boyunca et, et ürünleri, süt, yoğurt, çökelek, tereyağı, çökelek, kurtulmuş et vb. gıdaların tüketimi ağırlıklı olmuştur (Argıllı, 2005, s. 14). Etlerin uzun süre dayanabilmesi için yapılan kavurma ve salamura yöntemleri sayesinde pastırma, sucuk, kavurma gibi ürünler elde edilmiştir (Sürücüoğlu & Özçelik, 2008, s. 1289).

Yerleşik hayat ve tarım faaliyetleriyle birlikte tahıl ve kurubaklağil tüketimi başlamış olup çorba, tarhana, ekmek yapılmaya başlanmıştır. Tarhana, mercimek çorbası, un çorbası vb. çorbalar bunlardan birkaçıdır (Baysal, 1993, s. 32). Orta Asya'dan Anadolu'ya göç ile birlikte mutfak kültüründe çok çeşitlilik görülmeye başlanmıştır. Anadolu coğrafyasının ve ikliminin etki ettiği ürün çeşitliliği mutfağa da yansımıştır. Bu yüzyılların birikimi Türk Mutfağında sofra adabı, pişirme usulleri, servis şekilleri ve ürün hazırlama gibi birçok alanda kendi özgü bir kültürün oluşmasına sebebiyet vermiştir. Türk mutfağında yemekler aynı zamanda bir kültür ögesi haline gelmiştir. Bayram yemekleri, düğün yemekleri, sünnet yemekleri, ölüm yemekleri ve misafirlik yemekleri birer kültür ögesi haline gelmiştir.

Türk mutfağını tarihsel süreçte ele almak istersek Tablo 2,1'deki gibi dört bölümde inceleyebiliriz.

Tablo 1: Türk Mutfağı Tarihsel Gelişim Dönemleri(Öztürk, Kızıldemir, & Saruşık, 2014; Solmaz & Altınar, 2018)

TÜRK MUTFAĞI			
İslamiyet'ten Önce ve Orta Asya Mutfağı	İslamiyet'ten Sonra ve Selçuklu Mutfağı	Osmanlı Saray Mutfağı	19. ve 20. Yüzyıl Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı

1. 3. 1. İslamiyet'ten önce ve orta Asya dönemi

Tarih sahnesine Orta Asya'da ortaya çıkan Türkler, Ural Dağları ile Altay Dağları arasındaki düzlüklerde atlı göçebe kültürüyle yaşamlarını sürdürmüşlerdir (Sürücüoğlu & Özçelik, 2008). İslam öncesi dönemde daha çok hayvancılık ve tarımla uğraşan Türkler; tahıl ürünü olarak buğday ve buğdaydan elde edilen un, erişte vb. hamur işleri tüketmişlerdir. Hayvancılıkta at, koyun, keçi ve büyükbaş hayvanlarının etlerinden ve sütlerinden faydalanarak çökelek, yoğurt ve tereyağı üretmişlerdir.

Sucuk ve pastırmayı da etin uzun süre saklanabilmesi için kurutma ve salamura yöntemlerini kullanarak üreten Türk toplumu besinlerini göçebe oldukları için kendileriyle beraber taşımaktaydılar (Samancı & Bilgin, Türk Mutfağı, 2008, s. 18). Özellikle taze kısırak sütü ve bu süttten daha önce yapılan yaklaşık 3'te 1 oranında mayalanması için eklenen kımız sütünün deri torbaya koyulup serin bir yerde 24 saatlik bir beklemeden sonra yapılan "kımız" bu dönemde önemli bir yer tutmaktadır (Ögel, 200, s. 18). Orta Asya'da yapılan kazılarda bulunan ağzı geniş, düz tabanlı, kulpsuz kadehlerin bulunması ve Marko Polo'nun aktarımına göre içki tüketiminin olduğu, üzümlerden şarap yapıldığı ve at kanının da içildiği aktarılmıştır (Gürsoy, 2013; Abalı, 2017, s. 385). Yoğurt, kurutularak "Kurut" adıyla adlandırılmış olup kışın tüketilmek için saklanmıştır (Yılmaz, 2002, s. 52). Aynı şekilde yoğurdun derilerde ayran şeklinde çalkalanmasıyla da tereyağı elde edilmiştir.

1. 3. 2. İslamiyet'ten sonra ve Selçuklu mutfağı

XII. yüzyıldan sonra Türklerin Anadolu'ya göç etmeleriyle birlikte Orta Asya'dan taşımış oldukları mutfak kültürü yeni bir çerçeve kazanmıştır. Özellikle İslamiyet'in kabulüyle birlikte terk edilen alkol, toynaklı hayvan etleri ve domuz eti gibi haram yiyecekler yeni tüketim alışkanlıkları doğurmuştur. Daha sade ve israfı önleyen bir yemek yeme kültürüne geçiş yapılmıştır (Arman, 2011, s. 116). Değişen bazı alışkanlıklar olmakla beraber birçok yemek ve içecek eski isimleriyle kullanılmaya ve tüketilmeye devam edilmiştir. Örneğin; paça yemeği, sucuk, pastırma ve tereyağı bunlardan birkaçıdır. (Közleme, 2012, s. 114).

Selçuklularda yemekler kuşluk(sabahla öğlen arası) ve akşam(zevale) olmak üzere iki öğünden oluşmaktadır (Doğdubay & Giritlioğlu, 2011). Bu dönemde daha çok tok tutan, yağlı ve et ağırlıklı yemekler tercih edilmiştir. Kırmızı et olarak daha çok

kuzu tercih edilmiş olmakla birlikte balık ve kuş etleri de mutfağa girmiştir. Bir diğer değişimde mutfakta sebze ve meyve kullanılmasının artması olmuştur (Çetin, 2008). Özellikle bağcılık, bahçe ve tarımının artmasıyla yetiştirilen gıdaları sebze-meyve; marul, turp, soğan, sarımsak, üzüm, erik, elma, kayısı, nar, dut, fındık, fıstık, ceviz, badem, karpuz, kavun, şeftali, armut, ayva, nane, kereviz, ıspanak, patlıcan ve incir, baharatlar; nane, kimyon, safran, susam, tuz ve şeker, tahıl ve kuru baklagiller; buğday, arpa, pirinç, mısır, fasulye, mercimek ve nohut, süt ve süt ürünleri; yoğurt, tereyağı, peynir ve çökelek tüketilmeye başlanmıştır (Tezcan, 2000; Genç, 2008; Sürücüoğlu & Özçelik, 2008; Gürsoy, 2013). Orta Asya dönemine ile karşılaştırıldığında her öğünde ekmek tüketilmeye başlanılmış ve karbonhidrat tüketimi de artmıştır (Közlme, 2012, s. 115).

İslami geleneklerin yaygınlaşmaya başladığı Selçuklu Mutfağında israfın önlenmesi ve yiyeceklerin kutsallığı sofraya düzenine yansımıştır. Yemeklerde yere serilen sofraya örtüsünün üzerinde altlık koyulup daha sonra sini üzerinde yemekler yenilmektedir (Sürücüoğlu, 2008, s. 69). Daha çok tahta kaşık kullanılmakta olup el ile yufka ekmek aracılığıyla yemekler yenilmektedir. Bir diğer sofraya adabı da yemeklere önce büyüklerin başlaması daha sonra kadın ve çocukların yemesi olmuştur (Öztürk, Kızıldemir, & Sarıışık, 2014, s. 198). İsraftan kaçınmak için yemekler ziyan edilmez, sağ elle yenilmeye özen gösterilir ve yemeklerden önce- sonra eller yıkanır ve son olarak da dua ile yemeklerden kalkılması İslam'ın getirmiş olduğu geleneklerdendir (Genç, 2008, s. 4). Tatlı olarak da başlıca helva, badem şekeri, pekmez ve bal tüketilmektedir. Selçuklu Mutfağında kullanılan başlıca yemek araçları; bıçak, kaşık, sini, kase, tencere, havan, güveç, küp, sürahi, maşrapa, elek, kalbur, tabak ve sürahidir (Erdoğan, 2000; Doğdubay & Giritlioğlu, 2011).

1. 3. 3. Osmanlı saray mutfacı

Selçuklu ve Beylikler döneminden sonra kurulan Osmanlı İmparatorluğu büyük bir gelişme göstermiş ve görkemli bir yükseliş sergilemiştir. Bu gelişmeyle birlikte yeni tatlar da mutfağa kazandırılmıştır (Sürücüoğlu & Özçelik, 2008, s. 1302). Geniş coğrafi yayılma, diplomatik ilişkiler, çok uluslu yapı, yeni kültürlerin kazandırmış olduğu gıdalar, yeni sofraya adetleri, yeni pişirme yöntemleri ve sarayın gereksinimleri saray mutfacı adı altında yenilikçi ve zengin bir mutfak kurulmasına sebebiyet vermiştir (Güler, 2010, s. 25). Saray mutfaklarının en hızlı ve kayda değer gelişimi Fatih Sultan

Mehmed döneminde Topkapı Sarayında yapılan mutfaklarla olmuştur (Baysal A. , 1993).

15. yüzyıla kadar mütevazı bir yapıya sahip olan saray mutfağı Fatih Sultan Mehmed dönemiyle birlikte gücü ve zenginliği yansıtan bir mutfak haline gelmiştir. Özellikle padişah, hanedan ailesi, Enderun üyeleri, bürokratlar, cariyeler ve birçok saray çalışanına hizmet veren Saray Mutfacı halkın erişemediği yiyeceklerin tüketildiği bir mutfak olmuştur. Yeni mutfak bölümlerinin; mutfaklar, helvahane, simidhane, miri mandıra, kiler ve fırınlar Matbah-ı Amire olarak adlandırılmaya başlanmıştır (Bilgin A. , 2000, s. 52). Osmanlı saray mutfağı damak zevki, yemeklerdeki çeşitlilik, servis şekilleri ve beslenme kültürü açısından Türk mutfak kültüründe zirve olmuştur (Közlme, 2012, s. 131). Osmanlı saray mutfağı sadece hanedan ailesine değil aynı zamanda sarayda çalışan işçi, asker, konuk ve bürokratlarla beraber yaklaşık 1200 kişiye yemek ihtiyaçları giderilmektedir (Yılmaz, 2002).

Osmanlı sarayında yemekler kuşluk vakti(öğle öncesi) ve akşamüzeri, ikindi namazının ardından olmak üzere iki öğünden oluşmaktaydı (Ünsal, 2011, s. 90). Yemeklerin iki öğün olma geleneği Selçuklu döneminden gelmekteydi (Şahin, 2008, S. 40). Osmanlı mutfağı, saray mutfağı ve halk mutfağı olarak ikiye ayrılmaktadır (Güler, 2008).

Osmanlı saray mutfağında yemekler “sini” olarak adlandırılan tepsilerin üzerinde ve tepsilerin altına da sofraya bezi serilerek en çok altı kişilik gruplar halinde yenilmekteydi (Yar, 2008). Dövme bakırdan yapılan siniler çeşitli motiflerle süslenir ve yuvarlak bir biçime sahiptir. Seçkin konuklar için özel olarak gümüş, kemik ve porselen servis takımları kullanılmaktaydı (Yerasimos, 2005). Yemekler siniye konulmadan önce misafir sayısına göre kaşık, ekmek dilimi, zeytin, turşu ve reçel dolu küçük tabaklar bırakılır, su yemekle birlikte içilmediği için su bırakılmazdı. Yemeklerin sunumu kapaklı sahanlar içerisinde, sinini ortasına bırakılır ve herkes bu yemeklerden birlikte yer, eğer ki çok eşitli yemekler var ise yemeklerin sunumu üst üste ara verilmeden yapılırdı (Ak, 2007). Özel gün, şenlik ve ya önemli misafirlerin olduğu yemeklerde gümüş siniler kullanılır ve yemekler “acemi oğlanlar” olarak tabir edilen garsonlar tarafından mutfaktan sinilere taşınırdı. Bu özel günlerde sofrada bulunan yemek çeşidinin 100’ü bulunduğu bilinmektedir (Gürsoy D. , 2004, s. 128). Çorba ve hoşaf kaşık

ile yenilir, diğer yemekler ise el ile yenilmektedir. Bu sebeple yemeklerden önce ve sonra ibrikler ile su getirilir ellerin temizlenilirdi (Erdoğan, 2016).

Osmanlı mutfağında tüketilen başlıca baklagiller ve tahıllar, bulgur, pirinç, mercimek ve nohut; sebzeler ve meyveler, soğan, ıspanak, lahana, pırasa, elma, kayısı, nar, erik, ayva, armut, üzüm ve enginardır. Baharatlar, safran, karanfil, hardal, kişniş, nane, kimyon, tuz, karabiber, fesleğen, maydanoz ve sarımsak; kırmızı etler, dana ve kuzu eti; beyaz etler, tavuk, bıldırcın ve keklik eti; hayvansal gıdalar, süt, yoğurt, peynir, kaymak, bal olmuştur (Faroqhi, & Neumann, 2006, s. 38).

Osmanlı mutfağında et tüketimi, geleneksel Türk mutfağında olduğu gibi saray mutfağında da kırmızı et olarak kuzu ve koyun daha çok tercih edilmiş, dana eti ise pastırma yapımında kullanılmıştır (Bilgin A. , 2010). Dana etinin kullanımının yaygınlaşması 19. Yüzyılın ikinci yarısından sonra sığır filetosu, dana budu ve dana pırzolası alafranga yemeklerin tüketilmesiyle gerçekleşmiştir (Samancı, 2008, s. 311). Saray’da yırtıcı hayvan ve sürüngenlerin etleri haram olmasından ötürü tüketilmemiş, tavuk, kaz, ördek, keklik, bıldırcın, güvercin gibi kuşların eti tercih edilmiştir (Samancı, 2008, s. 205). Hindi etinin tüketimi de 18. Yüzyıldan sonra yaygınlaşmıştır (Yerasimos, 2005).

Osmanlı saray mutfağında baklava, zerde, muhallebi, lokma ve helva gibi tatlılar tüketilirken; bu tatlılar helvahanelerde yapılırdı. Helva sadece saray tatlısı olmamış aynı zamanda halkın her kesiminin tükettiği bir lezzet olmuştur (Yerasimos, 2005). En meşhur helva bayramda yapılan “zülbye” olurken, pelte ve paluze tatlıları da oldukça çok tüketilmiştir (Bilgin, 2010, s. 229).

Bunların yanında birçok meyvenin reçeli yapılır, şifa ve kuvvet niyetiyle de macunlar üretilirdi (Gürsoy D. , 2004, s. 99). Şerbetin büyük bir öneme sahip olduğu saray mutfağında, alkolsüz olması ve ferahlatıcı etkiye sahip olması tüketimi arttırmıştır. Şerbetin tarihi tam olarak bilinmese de araştırmalarda 11. Yüzyılda bile Türk toplumunun meyvelerin sularını sıkıp çeşitli karışımlar hazırladıkları gözlenmiştir (Sürücüoğlu, 1997, s. 29). Saray, köşk ve konak benzeri yerlerin sofralarında şerbet özel bakır ve ya gümüş ibriklerin içinde bulunur ve yemeklerde suyun yerine ikram edilirdi (Akçiçek, 2002, s. 260). Kahve ve çay tüketimi de yaygın olmadığından misafirlere şerbet ikram edilirdi (Akçiçek, 2002, s. 261).

Saray mutfağına 18. ve 19. yüzyıllarda Avrupa ile olan ilişkileri artmasıyla birlikte pasta ve makarna gibi yemekler girmiştir. Öte yandan Amerika kıtasının keşfinden sonra da domates, hindi, patates, mısır ve biber gibi gıdalarda mutfağa eklenmiştir (Baysal, 1993; Samancı, 2008)

1. 3. 4. 19. ve 20. Yüzyıl Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı

Osmanlı Devletinin 18. Yüzyılın ikinci yarısından itibaren başlayan yeni düzenlemelerle birlikte Batı'yla olan ilişkilerin artmasına ve bununla birlikte askeri, sosyal, kültürel ve ekonomik birçok alanda yeni düzenlemelerin olmasına sebebiyet vermiştir (Parlak, 2008, s. 35). Bu değişimler mutfakta da kendini göstererek 19. ve 20. yüzyılda Türk mutfağı geçmiş yılların birikimi, dış ülkelere gelen yeni lezzetlerin kullanımı ve özellikle Avrupa'nın etkisiyle değişimlere uğramıştır (Samancı, 2006, s. 35). Bu yüzyıldaki mutfak değişimlerini saray mutfağında kullanılan malzemelerden ve "Matbah-ı Amire" adı verilen mutfağın muhasebesini tutan defterlerden anlamaktayız.

Osmanlı mutfağı, 19. Yüzyılın ikinci yarısından itibaren Batı'dan etkilenmenin artmasıyla beraber alaturka(geleneksel) mutfak öğelerini alafranga(modern) lezzetlerle birleştirerek yeni bir mutfak kültürü oluşturmuştur (Samancı, 2016, s. 108). Osmanlı saray mutfağında bu dönemde ilk defa masa ve sandalye kullanılmış olup çatal, bıçak ve kişiye özel servis takımları elit kesimi için kullanılmıştır (Yeramisos, 2002). Sofra adabındaki bir diğer değişimde padişah Fatih Sultan Mehmet'ten itibaren gerçekleştirilen padişahların tek başlarına yemek yeme adeti, Sultan Abdülaziz tarafından İngiliz velayet Prince De Galles'in ziyaretinde birlikte masada yenilerek değiştirilmiştir (Karay , 2002, s. 53).

Domates, kırmızı ve yeşilbiber, fasulye, patates, mısır, bal kabağı, karnabahar ve yer elması 19. yüzyılda mutfağa Amerika kıtasından giren birkaç üründür(Öztürk, 1999; Sürücüoğlu, 1999; Baysal, 2012; Samancı, 2019). Özellikle domatesin kullanılmaya başlanmasıyla alafranga tarzı yemeklerin yapımı çoğalmıştır. 1884 yılına ait Melceü't-Tabbâhîn kitapta yer alan 8 tarifte domatesin ilk defa kullanımına rastlanılmaktadır. Bu tariflerde domatesi daha çok yeşilinin kullanılmış olduğu ve turşu, pilav, kebab, yahni ve salatalarda kullanılmıştır (Aydın, Aksoy, & Adanır, 2020, s. 90).

Domatesin saray mutfağına girmesiyle birlikte alafranga tarzı yeni yemekler üretilmeye başlanılmıştır. Melceü't-Tabbâhîn adlı 1844 basımı kitapta 8 tarifte kullanılan domatese ilk olarak bu kitapta rastlanmaktadır(Kamil, 2016). Mehmet

Kamil'in 2016'da yeni baskısıyla yayınladığı kitaba göre domatesin yeşili daha çok turşu ve ekşi yemeklerde kırmızı olanı da domatesli kebab, domatesli pilav, domatesli yahni ve domates salatası yemeklerinde kullanılmıştır (Kamil, 2016). Bu dönemde de kuzu eti tüketimi ağırlıklı olup dana etinden batı tarzı yemekler yapılmaya başlanılmıştır. Dana eti, sığır fileto, dana pirzolası ve dana budu olarak yemeklerde kullanılmıştır (Bilgin A. , 2004). Bu yemeklerin tarifleri Yeni Yemek Kitabı'nda; istofato, sığır pate, biftek ve sığır rozbif olarak yer almaktadır (Samancı, 2016).

Kümes hayvanlarından tavuk ve bıldırcın en çok tercih edilen hayvanlar olmakla birlikte Amerika kıtasına ait olan amet“tavuk-ı Hindi” (Hint tavuğu)'nin de tüketimine başlanılmıştır (Ünsal, 2011). Süt ve süt ürünlerinden, yoğurt, kaşar peyniri, tulum peyniri ve tereyağı; yağlardan, zeytinyağı, kuyruk yağı ve iç yağı kullanılmaktaydı (Bilgin & Samancı, 2008). Bunlara ek olarak Felemenk ve Arnavut peyniri Türk mutfağına yer almaya başlamıştır (Samancı, 2006, s. 90).

Bu dönemdeki bir diğer değişimde balık tüketiminde olmuştur. Özellikle padişah II. Mahmut döneminde saray mutfağında balıktan sorumlu aşçılar yer almış ve mutfakta balık bölümü kurulmuştur (Yeramisos, 2002). Diğer dönemlerde kullanılan havyar, mersin balığı ve torik gibi balıkların yanında midye ve istiridye gibi kabuklu deniz ürünleri de kullanılmıştır (Bilgin & Samancı, 2008). Fakat balık tüketimi yabancı konuklar ve bazı özel günlerde tüketilmesi dışında sınırlı kalmıştır.

Baharat olarak; kakao, vanilya ve yenibahar mutfağa kazandırılarak Alafranga tarzı pasta, tatlı ve kek yapımına kullanılmaya başlanılmıştır. Özellikle Pera(Beyoğlu) civarında açılan yeni tarz pastanelerde tüketilmiştir (Ünsal, 2011). Tüm bu gelişmelerle birlikte cumhuriyet döneminde saray mutfağından yerel mutfaklara geçiş yaşanmıştır. Bölgesel mutfakların oluşmaya başladığı bu dönemle birlikte yerel mutfakların önemi de artmaya başlamıştır. Cumhuriyet döneminin mutfak alanındaki en önemli gelişmelerden birisi de yemek eğitiminin devlet tarafından vermeye başlanması olmuştur. önceki dönemlerde alaylı olarak tabir edilen usta-çırak eğitimi 1930'lu yıllarda açılmaya başlanan meslek liseleri ve fakültelerde bu eğitim vermeye başlanılmıştır (Halıcı, 2012).

1.1.4. Yerel Mutfak Kültürü

Yerel kelime anlamı olarak; mahalli, lokal ve yöresel anlamlarında kullanılmakta olup “belirli bir yöreye özgü olan”, “Sınırlı bir yerle ilgili olan, mevzii,

lokal.” tanımlanmaktadır (TDK, 2020). Yöresel, bölgesel ve geleneksel kavramlarıyla özdeşleşen yerel kavramı genel anlamda; coğrafi olarak bir yere özgü olan, kalitesini ve adını o bölgenin tarihsel geçmişi, deneyimleri ve gelenek-göreneklerinden alan, bölge içindeki hammaddelerin kullanılıp o bölgeye ekonomik bir kalkınma sağlayan ürünler olarak ifade edilmektedir (Kelemci , Gülpınar , & Ceritoğlu, 2010, s. 31). Bir diğer tanımlamaya göre yerel gıda; bir bölge, eyalet veya şehir gibi sınırları belirli topraklar üzerinde üretilen hayvansal ve tarımsal kökenli gıda ürünleridir (Kang & Rajagopal, Perceptions of Benefits and Challenges of Purchasing Local Foods Among Hotel Industry Decision Makers, 2014, s. 302).

Bölgeleri ve o bölgede yaşayan toplumları tanımlayabilmek için bir araç haline gelen yerel gıdalar ve ürünler, turistler için bir motivasyon aracı haline gelmiş ve seyahatlerin temel sebebi olmaya başlamıştır (Martin & Lopez, 2006). Akan’a (2007) göre; toplumun yaşam biçimi ve beslenme kültürü birlikte olup yörenin gelenek, görenek, alışkanlıkları, ekonomik imkânlarını ve kendine özgü yemek üretimi ve tüketimi şekillerini içermektedir (s. 38). Turizmde giderek daha önemli bir konuma gelen gastronomi turizmi içerisinde değerlendirebileceğimiz yerel mutfaklar ziyaretçileri destinasyonun kültürünü tanımlarında yakınlaştıracı bir etmen olmaktadır (Kim & Eves, 2012, s. 1460). Bu sebeplerden ötürü yerel mutfak öğeleri, yiyecekler ve içecekler turizmin faaliyetlerin içerisinde aktif olarak yer almalıdır (Şengül & Türkay, 2016, s. 65).

Şengül ve Türkan (2015) Yerel mutfak kavramı; o bölgeye özgün olan yerel gelenek-göreneklerin ve yerel ürünlerin birleşmesi sonucu oluşan, yerel halk tarafından kendine özgü pişirme teknikleriyle hazırlanan ve milli ya da dini duygularla tasarlanan yemeklerin ve içeceklerin tamamı olarak tanımlamışlardır (s. 600). Yerel mutfak kavramının genel bir tanımlaması olamamasına rağmen mesafeler ve belirli bir bölge içinde tanımlama yapılmaktadır. Wilkins vd. (1996) yerel yiyeceklerin bir ilçe, komşu ilçe veya bir ülke sınırları içerisinde üretilen gıdalar olarak belirtmişlerdir (s. 302). Zepeda ve Leviten-Reid’in (2004) çalışmasına göre de; yerel mutfak ürünleri tüketiciler tarafından genellikle yakın mesafedeki çiftlikler ya da en fazla 6-7 saat mesafe uzaklığındaki yerlerde üretilen ürünler olarak tanımlamışlardır (s. 2).

Berard ve Maarchaney’e(2008) göre de yerel yiyeceklerin özgünlüğü, belirli bir yerde, o bölgenin kültürüyle bağdaşıp biçimlenerek, tarihsel geçmişinin izlerini taşıyan

beceri, ilgi, yemek hazırlama alışkanlıklarını ve diğer gelenekleri kapsamakta olup bu özellikleri sayesinde cazibe merkezi haline gelip motivasyon kaynağı olmaktadır. Yerel yiyeceklerin turizmde devamlılığı sağlama potansiyeli bulunmaktadır. Yerel halkın ve turizm karar mekanizmasında yer alan tüm kurumların birlikte çalışarak bu değerlerin korunması sağlanabilmektedir.

Yerel mutfak öğelerinin oluşmasında birçok faktör olduğunu belirten Coşkun (2001) bu faktörlerin insana bağlı değişken ve insandan bağımsız değişken olarak iki gruba ayırmıştır (s. 6);

Tablo 2: Yerel ürünlerin oluşmasını etkileyen faktörler (Coşkun, 2001; Bilgin, 2018)

İnsana Bağlı Değişken	İnsandan Bağımsız Değişken
• Tarihi geçmiş • Farklı yerel, bölgesel ve ulusal kültürler • Gelenekler • İnançlar • Hayat tarzları • Çalışma koşulları • Yaratıcılık • Merak ve ilgi • Emek	• İklim • Toprak yapısı • Bakı • Yükselti

Bu değişkenler esasında, o bölgede yetişen veya üretilen gıdaların özelliklerini belirlemekte ve kendilerine has birer ürün olmalarını sağlamaktadır. Tablo 2’de belirtilen iklim, coğrafi konum, toprak yapısı, inançlar, gelenek- görenek, yaşam tarzları vb. faktörler kişilerin yeme içme alışkanlıklarını biçimlendirmektedir (Ürfe, 2016, s. 27). Bu sebeple bu ürünlerin korunması ve sürdürülebilirliklerinin sağlanabilmesi için yeni tedbirlerin alınması gerekmektedir.

Gün geçtikçe önemi artan, gelişen teknoloji ve sosyal medyanın yardımıyla hakkında daha çabuk bilgiye ulaşılabilen yerel mutfaklar, destinasyonu ziyaret etmek

isteyenlerin ilgisini çekmektedir (Şengül & Türkay, 2016, s. 66). Sosyal medyanın kullanımının artması, yöresel yiyeceklerin fotoğraflarının paylaşılıp yorumalar sayesinde ilgi çekici olmakta ve insanların bu yemekler hakkında bilgi edinmeye sevk etmiştir. Eryılmaz'ın (2014) yapmış olduğu sosyal medyanın turist tercihleri üzerine etkileri araştırmasına göre; turizm işletmeleri ve destinasyonlar açısından, kültürleri tanıtmaya ve o kültürün pazarlanmasında sosyal medya önemli bir faktör olarak yer almaktadır. Bezirgan ve Koç'un (2014) yapmış oldukları çalışmada kişilerin bölgeye olan aidiyet duygusunu geliştirmesinde, o bölgede yer alan yerel mutfak öğelerinin çeşitliliğinin, ambiyansın, atmosferin ve servis kalitesinin bir bütün olarak değerlendirip destinasyon hakkında duygusal bağ kurdukları belirtilmiştir (s. 920).

Sosyal bir etkinlik olarak da kabul edilen yemek pişirme etkinliği turistler için bir motivasyon aracı olarak kabul edilmekte olup insanların farklı lezzetleri deneyimlemeleri yanında bu yemeklerin yapımını öğrenmek istemeleri yerel mutfakların turistler için bir pazarlama aracı, çekim faktörü ve tutundurma yöntemidir (Gökdeniz vd, 2015, s. 9). Bazı ülkeler turistlerin bu ilgilerini değerlendirerek yerel yemeklerin hazırlanması üzerine kurslar ve özel gastronomi turları düzenlemektedirler. Bu tür gastronomi turları destinasyonun tanıtılmasında önemli bir yer aldığı gibi turistlerin destinasyonda konaklama sürelerini de arttırmaktadır (Ürfe, 2016, s. 28).

Günümüzde küreselleşmeyle birlikte tüketim alışkanlıkları da farklı bir boyut kazanmıştır. Daha güvenli, sağlıklı, organik, otantik ve GDO'suz yemek arayışları onları yerel mutfaklara yönlendirmiştir. Turistler gezip gördükleri ve öğrendikleri yemekleri taşıyarak kendi kültürlerindeki yemeklerle birleştirerek çok kültürlü bir diğer adıyla füzyon mutfağının oluşumunu sağlamışlardır (Gökdeniz vd, 2015, s. 10). Tüm bunlarla birlikte küreselleşmenin bir olumsuz yanı da yerel mutfakların yanlış tanıtılarak kaybolmasına sebebiyet verebilmesidir. Bu perspektifle bakıldığında yerel yiyeceklerin ve mutfak kültürlerinin korunmasının önemi yadsınamaz (Nisari, 2018).

1.2. Turizm Kavramı

Turizm sözcüğü Latince kökenli olup, dönmek fiilini ifade eden “tornus” kelimesinden, “hareket edilen yere dönmek şartıyla gerçekleştirilen seyahat” anlamındaki “tour” kelimesi türetilmiştir. Turizm kelimesi ise “tur yapan” anlamındaki “tourist” ve “tour” sözcüklerinden türetilmiştir (Bayer, 1992, s. 3).

Turizm kavramının tanımlaması yapılırken genel olarak seyahat unsurun öne çıkmaktadır. Kozak, (2000) kişilerin seyahatlerinin tümünün turizm olmadığı, bu durumun gerçekleşmesi için gidilen destinasyonda para harcanması gerektiğini dile getirmiştir (Kozak, Kozak , & Kozak, Genel Turizm: ilkeler-Kavramlar, 2000, s. 18). Mathieson ve Wall, (1982) turizm kavramını; insanların çalışmakta ve yaşamakta oldukları yerlerin dışındaki yerleri ziyaret etmelerine, konakladıkları süreç boyunca gerçekleştirdikleri aktivitelere ve ihtiyaçlarını giderebilmek için oluşturulan tesislerden yararlanma faaliyetleri olarak tanımlamıştır. Macintosh ve Goeldner ise (1986) turizmi; turistlerin, işverenlerin, seyahat yapılan ülkenin ve toplumun etkileşiminden doğan ve turistleri çekme, ağırlama sürecini kapsayan ilişki ve olguların toplamı olarak tanımlamıştır.

Yine Kozak'ın aktardığı ve 1981 yılında yapılan tanımlamaya göre turizm; kişilerin devamlı olarak ikamet ettikleri, çalışmakta oldukları ve gündelik ihtiyaçlarını karşıladıkları yerlerin dışındaki yerlere seyahat etmeleri ve buralardaki işletmelerin üretmiş oldukları mal ve hizmetleri talep ederek, geçici süreli konaklamalarından doğan ilişki ve olaylar bütünüdür (Kozak, 2012, s. 6).

Uluslararası Bilimsel Turizm Derneği(AIEST), turizmin tanımını şu şekilde yapmıştır; “insanların devamlı ikamet ettikleri yerlerin dışına seyahatleri ve buralardaki genellikle turizm işletmelerinin ürettiği mal ve hizmetleri talep ederek, geçici konaklamalarından doğan olaylar ve ilişkiler bütünüdür” (Kozak, Kozak , & Kozak, Genel Turizm: ilkeler-Kavramlar, 2000).

Tüm bu tanımlamalar toparlanıp maddeler şeklinde genel bir tanımlama yapılmak istenirse:

- Kişilerin sürekli olarak ikamet ettikleri ve çalıştıkları yerlerden farklı olarak,
- Gidilen destinasyonda sürekli kalınmamak şartı ile
- Seyahat edilen yerde gelir getirici bir faaliyette bulunmamak üzere,
- Gezme, dinlenmek, sağlık, iş, eğitim, sanatsal, dini vb. nedenlerle,
- Gerçekleştirilen ve bu seyahatlerinin sonucunda yaşamakta oldukları yere dönüşlerini kapsayan ilişkiler bütünü şeklinde ifade etmek mümkündür (Bayer, 1992; Kozak, Kozak , & Kozak, 2000).

Bu tanımlamalar zaman içerisinde dönemlerin koşullarına göre farklı açılardan ele alınarak incelenmiştir. Özellikle sanayi Devrimi'nden sonra gerçekleşen ilerlemeler, toplu çalışma ve çalışma saatlerinin belirlenmesi gibi gelişmeler sayesinde insanların önceleri çok lüks sayılan ve sayılı zengin kişiler tarafından gerçekleştirilen turizm faaliyeti bu boyutu kazanmıştır (Baykal, 2012, s. 33).

Turizm kavramının yanından bu faaliyeti gerçekleştiren kişi olan turist tanımlaması da yapılmalıdır. Turist, ziyaret gerçekleştirilen destinasyona yerleşme maksadı taşımadan sosyal, kültürel, dinsel, sağlıksal ihtiyaçlar, aile ziyaretleri, eğlenme, dinlenme, iş ve boş zaman değerlendirme amacıyla seyahat faaliyetlerini gerçekleştiren kişi olarak tanımlanabilir (Tunç & Saç, 2008, s. 7). Bunlarla birlikte seyahati gerçekleştirdiği yerde en az yirmi dört saat geçirmesi ve burada para harcayan kişiler olarak da ifade edilebilmektedir.

1.2.1. Turizmin Tarihsel Gelişimi

Turizm faaliyetlerinin başlangıcı yazının bulunduğu ilk dönemler olan Sümerlere yani M.Ö. 4000'lere götürmek mümkün olup gezgin olarak da ilk toplumun Finikelilerin olduğunu söylenebilir (Barutçugil, 1984, s. 28). Bununla birlikte M.Ö. 3000 yıllarında Mısır tapınakları ve piramitleri nedeniyle gezginlerin ilgisini çekmekte olup Babil ve Mısır Krallıklarının gezginler için yolların güvenliğini sağladığı, bunlar için dinlenme ve konaklama yerleri inşa ettiği bilinmektedir (Zafer, 2011, s. 56).

Eski dönemlerde devletlerin ticari faaliyetler maksadıyla diğer ulusları ziyaret etmeleri de bir turizm faaliyeti olarak değerlendirilip, o dönemlerde karayollarının gelişmemiş olması uzun yolculuklarda insanları deniz yolculuğuna sevk etmiştir. Bununla birlikte o dönemlerde Yunanistan'da Olimpiyatların düzenlenmesi insanların oraya seyahat etmeleri için özel bir sebep doğurmuş ve bu faaliyetleri gerçekleştiren kişilerin yol güzergâhlarında konaklamaları da turizmin ilk örneklerinden sayılmaktadır (Bayer, 1992, s. 12). M.S. 395 yılından İstanbul'un fethine kadar olan dönemde, zevk, eğlence, sağlık turizminde duraklama yaşanmakla birlikte aynı dönemde Hristiyanlık ve Müslümanlığa bağlı olarak dini amaçlı seyahatler oldukça artmıştır (Acuner, 2006).

Ortaçağın ünlü gezginlerinden Marco Polo, İran ve Afganistan'ı geçerek Çin'e, ardından Hindistan üzerinden İtalya'ya dönüş yapmış, aynı dönemde İbn-i Batuta ise

Tanca'dan Mekke'ye, Anadolu'ya ve oradan da Hindistan'a ulaşmış ve tekrar Sumatra'ya geçmiştir. İstanbul'un fethinden(1453) Fransız İhtilali'ne(1789) kadar olan dönemde Bizans'taki bilginlerin İtalya- Roma'ya göç etmeleri neticesinde Romalılara yunaca öğretişirler. Bu gelişmeyle Roma şehrindeki antik eserlere ilgi artmış ve bu durum diğer bölgelerden de Roma'ya seyahatlerin oluşmasını sağlamıştır (Acuner, 2006, s. 15). Bu faaliyetlerde kültür turizminin ilk örnekleri olarak kabul görmektedir.

Fransız İhtilalinden sonraki dönemde yaşanan ekonomik, sosyal ve sanayi gelişmeleri neticesinde ortaya çıkan burjuva kesimi yeni yerler keşfetme ve uzak ülkelere seyahat etmek suretiyle turizm faaliyetlerinde bir gelişim sağlamışlardır (Barutcugil, 1984, s. 29). Bununla birlikte sanayi alanındaki gelişmeler ve özellikle de buharlı makinelerin çıkması toplu ulaşım araçlarının üretilmesini sağlayarak seyahatlerin yaygınlaşmasına olanak sağlamıştır (Acuner, 2006). 1841 yılında ilk organize tur olarak da bilinen ve organize tur kavramının ortaya çıkmasını sağlayan Thomas Cook, at yarışı izlemek için Letter- Loughborough arasında 570 kişiyle tur düzenlemiştir (Bayer, 1992, s. 11).

Modern turizmin başlangıcı I. Dünya Savaşı(1918-20) sonrası olarak kabul edilmekte olup, bu dönemde otel, motel, ulaşım yolları, plajlar ve konaklama tesisleri turizm için tüm alt yapıya sahip hale gelerek sektör haline gelmiştir (Evliyaoğlu, 1994, s. 7). Günümüzde, teknolojik gelişmeler, modern yaşam biçimleri ve küreselleşmenin neticesinde turizm faaliyetlerini gerçekleştiren insan sayısında büyük bir artış yaşanmış olup, turizm de büyük bir ekonomik sektör haline gelmiştir (Kozak, Genel Turizm Bilgisi, 2012).

1.2.2. Turizmin Gelişmesine Etki Eden Unsurlar

Turizme olan talebin artması beraberinde turizm alanının gelişmesini ve büyümesini sağlamıştır. Ülkeler için büyük bir ekonomik kaynak olan turizm, gerekli yatırımlar ve iyileştirmelerle önemli bir sektör durumuna gelmiştir (Bahçe, 2013). Turizm faaliyetini gerçekleştiren bireyler, gün geçtikçe turizm faaliyeti için daha çok bütçe ve zaman ayırmaya başlamış olup bu durumda hizmet sektörünün gelişmeye devam etmesine olanak sağlamıştır (Özgen, 2014).

Turizmin gelişmesini sağlayan ve farklı turizm türlerinin oluşmasına olanak sağlayan unsurları Kozak vd.(2011) on bir maddede toplamıştır. Bu etkenler sayesinde

turizm birçok açıdan gelişmiş, bireylerin ihtiyaçlarına cevap vermiş ve turizmin modern çağın en önemli faaliyetlerinden birisi olmasına katkı sağlamıştır. Bu etkenler;

- Ücretli tatil hakkı
- Bireylerin boş zamanların artması
- Gelir düzeylerinin artması
- Nüfus artışı ve kentleşme
- İnsan ömrünün uzaması
- Eğitim ve kültür düzeyinin artması
- Sosyal güvenlik
- Ulaşım ve iletişim teknolojilerinin gelişmesi
- Turizm bilincinin oluşması
- Seyahat özgürlüğü
- Pazarlama tekniklerinin gelişmesi

Olarak sıralanabilir.

İKİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE TURİZM İLİŞKİSİ

2.1. Gastronomi Turizmi Kavramı

Yiyecek ve içecekler insanların temel ihtiyaçlarından olup destinasyonlar içinde önemli bir çekicilik unsuru olarak görülmektedir. Yiyecek-içecekler, bir ülkenin, bölgenin ve destinasyonun kültürel, tarihi, sosyal, dini ve ekonomik birçok değerini yansıttığı gibi turistler içinde bu değerleri tanımada bir aracı olarak görev yapmaktadır (Çağlı, 2012, s. 40). 19.yy'dan itibaren gerçekleştirilen yemek seyahatleri günümüzde “gastronomi turizmi” olarak adlandırılmaktadır. Gastronomi turizmi, bölgelerinde yerel yemek hizmetleri veren kurumların anahtar rol aldığı ve turistlerin bu hizmetten faydalanmaları için tatil sürecinde veya seyahat sürecinde deneyimlemeleri gerektiğine inandıkları tecrübe ve duyguları vurgulamaktadır (Kivela & Crotts, 2006, s. 30).

Yemek turizmi, tadım turizmi ya da mutfak turizmi olarak da adlandırılan gastronomi turizmi, kişilerin seyahat nedenlerinin asıl nedeni olarak yerel yemeklerin tadımı, deneyimlenmesi ve öğrenilmesi olan seyahat türüne denilmektedir (Vinerean, 2013, s. 22). Hall ve diğerleri (2003) gastronomi turizmini şu şekilde tanımlamışlardır; kişilerin seyahatlerinin temel motivasyon kaynağı olarak bir bölgenin yerel yemeklerini tatma, o yemeğin üretimi görmek ve yemek kültürlerini deneyimlemek amacıyla gerçekleştirdikleri turizm çeşididir (akt.Yüncü,2009, s.29). Turistik hareketler içerisinde gün geçtikçe daha çok yer alan gastronomi turizmi, geçmiş dönemlerde daha çok bireysel bir turizm faaliyeti iken günümüzde kitle turizmine dönüşmüştür (Cömert & Özkaya, 2014).

Bekar ve Belpınar, (2015) gastronomi turizmi faaliyetini gerçekleştiren turistleri, belirli turlarla bölgeyi ziyarete gelen kişilerin yerel ürünleri tüketmesi, o bölgenin yerel yiyecek-içecek ürünlerini satın alması ve yerel mutfak araçları satın alanlar ile gastronomi turizmini profesyonel olarak gerçekleştirenler olarak iki gruba ayırmıştır (s. 6519). Bunlarla birlikte gastronomi turizmi sadece yemek ve içeceklerden oluşmamakta olup aşçılık okulları, yemek programları, şarapçılık, bağcılık, tur operatörleri gibi birçok oluşumu barındırmaktadır (Sormaz, Özata, & Güneş, 2015).

Destinasyonlarda çekicilik faktörü olarak ele alındığında gastronomi, kültürel değerleri aktarmasından dolayı turistler için en önemli etkenlerden birisidir.

Destinasyonların kendi özelliklerini yansıtabilmeleri ve özgünlüklerini koruyabilmeleri için gastronomi kimliği önemli bir faktördür. Mevsimsel şartlardan minimum düzeyde etkilenen gastronomi turizmi, yılın 12 ayı yapılmaktadır (Kesici, Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü, 2012). Turistlerin gastronomi sayesinde deneyimledikleri duygulardan birisi de özel olma duygusudur. Kişiler bu duyguyla destinasyona karşı bağlılık geliştirmekte olup bu bağlılık, destinasyon için bir markalaşma fırsatı doğurup rekabet gücünü arttırarak büyük bir gelir kaynağı da elde edebilmelerini sağlamaktadır (Rand, Heath, & Albert, 2003).

2.2. Gastronomi Turizm İlişkisi

Wolf'a göre (2006), gastronomi turizmi, bir destinasyonun yiyecek ve içeceklerini keşfetme, tatma ve deneyimleme amacıyla seyahat etmek, yerel lezzetlerin tadını çıkarmaktır. Bu tanımlarla birlikte gastronomi anlayışının yayılması gelir seviyesi, gelişmişlik, kültürel değerlerin farkındalığı ve eğitim düzeyine bağlı olarak oluşmaktadır. Dünyada ender lezzetlerin peşinde koşan ve bunları tatmak için başka ülkelere seyahat eden kişiler "Gastronomi Turizmi" ve "Gastro Tuist" kavramlarının oluşmasını sağlamıştır.

Murgado (2001), gastronomi turizminin dört ana unsurdan oluştuğunu; yerel kültürün bir parçası, turizm için bir tanıtım aracı, yerel ekonomi için bir kalkınma aracı ve yerel halkın yaşam alışkanlıklarının göstergesi olduğunu belirtmiştir(s. 100). Dünya Yiyecek ve Seyahat Örgütü (WFTA), resmi internet sayfasında yer alan ve Kivela ve Crotts (2006), tarafından yayınlanan çalışmaya göre; gastronomi turizminin özellikleri maddeler halinde şu şekilde sıralanmıştır:

- Hemen hemen tüm turistler seyahatleri esnasında dışarıda yemek yemek ve özellikle akşam yemekleri, yerel tatları ve yerel halkı tanımak için bir fırsattır.
- Gastronomi sanatı ve şarap tadımı, kişilerin beş duyusunu da etkileyen bir sanattır.
- Gastronomi ve şarap ile ilgilenen turistler; alışveriş, müzik, müzeler, film festivaller vb. kültürel konularla ilgilenen turistler arasında yüksek bir korelasyon bulunmaktadır.
- Seyahatleri sürecinde gastronomi ve mutfığa olan ilgide, belirli yaş, cinsiyet veya etnik kimliğe aitlik yoktur.

- Gastronomi, diğer turizm faaliyetlerinin aksine günün her saatinde yapılabilen ve her mevsimde yıl boyunca sürdürülebilmektedir.
- Gastronomi turistlerinin merak duygusu oldukça gelişmiştir.

Gastronomi turizminin ülkelere ve destinasyonlara olan ekonomik ve istihdam katkıları araştırıldığında bu sektörün gün geçtikçe büyümekte olan bir sektör olduğu ve ülke ekonomilerine olan katkılarının da arttığı izlenmiştir. Avrupa Birliği'ne bağlı ülkeler üzerinde yapılan incelemede gastronomi turizmi istihdam, işletme sayısı, katma değer vb. etkenlerle ülke ekonomisine önemli bir katkı sağlamaktadır. İstihdam olarak ele alındığında gastronomi sektörünün katma değeri ülke ekonomisine %70 iken konaklama sektörünün %30 olarak belirlenmiş olup kişi istihdamında yeme-içme sektörün katkısı %75 iken konaklamanın %20 olduğu tespit edilmiştir (European Commission, 2014).

En çok gastronomi turlarının düzenlendiği ülkelerin başında Fransa, İspanya, İtalya, Portekiz ve İrlanda gelmekte olup bu turlarda; yerel peynir üreticilerini ziyaret, yerel şarap üreticilerini ziyaret, yerel gıda pazarlarını ziyaret, zeytin ve zeytin yağı tadımı, ünlü şeflerden yemek dersleri, yerel yemek festivallerini ziyaret ve evde mutfak dersleri gibi aktiviteler yer almaktadır (Kesici, Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü, 2012). Günümüzde hızlı bir şekilde gelişen gastronomi turizmi, şarap turizmi, bira turizmi, peynir turizmi, çikolata turizmi gibi birçok alt dala ayrılmaya başlamıştır. Birçok ülke ise bu alt dallarda oldukça yol kat etmiştir. Örneğin; şarap turizminde, Fransa, İspanya ve Avustralya peynir turizminde, İsviçre, Hollanda, İtalya, Fransa bu alanlarda lider konumdadır (Şahin & Ünver , 2015, s. 65).

Ülkemiz, bulunduğu coğrafya, barındırdığı kültürler ve tarihi geçmişiyle en eski mutfak kültürlerinden birine ev sahipliği yapmaktadır. Farklı coğrafi ve iklim şartlarına sahip olmasından dolayı çok çeşitli bir ürün yelpazesine sahip olmuştur. Bu ürün çeşitliliği yemek kültürüne de yansiyarak turistler için çekici faktör olmuştur. Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Bürosu tarafından yapılan ve Türkiye'deki tüm illeri kapsayan araştırmada elde edilen verilere göre çıkarılan Türkiye'nin Lezzet Haritası incelendiğinde, Türkiye'de 2205 çeşit yöresel yiyecek-içecek tespit edilmiştir. Bölge olarak iç Anadolu bölgesi 455 yiyecek-içecek, il olarak da Gaziantep 291 çeşitle birinci sırada yer almaktadırlar (Cömert & Özkaya, Gastronomi Turizminde Türk

Mutfağının Önemi, 2014). Gaziantep, Adana, Mersin, Hatay, Mardin, Afyon, İzmir, Şanlıurfa ve Elâzığ gibi yöresel lezzetleriyle ünlü illerimiz gastronomi turizminde önemli yere sahip illerdendir. Yapılan araştırmada yerel destinasyonları ziyaret eden turistlerin %20-25'inin bu bölgeleri gastronomileri için tercih ettikleri belirlenmiştir (Aslan, 2010).

Tüm bu verilere bakıldığında turizm destinasyonlarının yaratılmasında veya geliştirilmesinde ve bunlarla birlikte sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesinde Gastronominin büyük bir role sahip olduğu görülmektedir.

2.3. Gastronomini Turizmin Önemi

Gastronomi, sadece yemeklerin hazırlanıp, üretilip ve tüketilmesine ilişkin bir süre olmayıp destinasyonun kültürel, sosyal, tarihi, ekonomik dini vb. değerlerini de ele alan bir kavram olup kültür ve turizm bağlantısını sağlamayan etkenlerden birisidir (Aslan, 2010). Bununla birlikte gastronomi, mutfak veya gurme turizmi olarak da adlandırılmakta olup belirli bir yemek, şarap veya o bölgeye ait mutfak kültürü için seyahat etmeyi, bununla birlikte festivallere, kurslara, gastronomi turlarına katılıp bu lezzetleri deneyimlemelerini de içermektedir (Santich, 2004, s. 20).

Destinasyonların gastronomi zenginlikleri, o bölge için bir pazarlama aracı, benzer destinasyonlarla rekabet içinse bir farklılaşma yaratabilmektedir (Şahin & Ünver , 2015). Bununla birlikte gastronomi turizmi, yerel gıda ürünlerinin mutfaka entegre edilip pazarlanabilmesi içinde bir fırsat kaynağıdır.

Everett ve Aitchison (2008), gastronomi turizminin bir ülkeye veya destinasyona ekonomik, çevresel ve sosyal sürdürülebilirlik olarak üç temel etkisinin var olduğunu belirtmiştir. Sürdürülebilirlik boyutu özellikle kırsal kesimlerde teşvik edilerek çiftçi ve yerel üreticiler ve küçük işletmeler için ekonomik destek sağlayacak faaliyetler doğurabilmektedir.

2014 yılında WFTA (Dünya Gıda Seyahat Birliği), gastronominin destinasyonlara olan etkisini şu şekilde sıralamıştır:

- Daha çok ziyaretçi,
- Daha çok satış(yiyecek içecek, oda, ulaşım vb.)
- Daha çok tanıtım ve medyada yer alma

- Yeni rekabet avantajları ve benzersiz satış teklifi
- Devlet için daha çok vergi geliri
- Turizm konusunda daha çok bilinçlenme
- Bölgenin yiyecek-içecek kaynaklarına olan ilginin artması ve farkındalığın oluşması, bununla birlikte yöre halkının bundan gurur duyması(Oğuz, 2016: 32)

Hall, Mitchell, & Sharples (2003), katkılarını ulusal, bölgesel ve yerel olarak üç boyutta ele almıştır (s, 30). Bunlan incelendiğinde;

Ulusal katkıları: devletler için; vergi gelirlerinin artması, ülke tanıtımlarının artması, ulusal markalaşmada yardımcı rol alması, ekonomik açıkların kapanmasına yardımcı olması, yeni bir piyasa vaat edmesi olarak belirtilebilir.

Bölgesel katkıları: bölgesel marka ve yerel kimliğin oluşmasına katkı sağlamak, özgünlükler vurgulanarak farklılaşma için destek sağlamak, arazi ve emlak değerlerin korunması, ekonomik olarak yeni kaynakların oluşması, bölge otellerinin, yiyecek-içecek işletmelerinin daha çok iş yapması, iş alanlarının oluşması, istihdam sağlanması ve pazarlama için yeni girişimlerin yaratılmasıdır.

Yerel katkıları: yerel üreticilerin desteklenmesi, çiftçi ve yerel üreticilerin desteklenerek ürünlerinin daha kolay pazarlanması, üreticiden doğrudan tüketiciye ulaşması, tarladan satışların yapılabilmesi, doğal ve organik ürünlerin değerinin korunması,müşteri saadakati sağlama, bölgesel tanıtım etkinliklerinin yapılması, tanıtımın sağlanma ve yerel ürünlerin değerlerinin korunması olarak belirtilebilmektedir.

Quan ve Wang (2004), gastrnomi turizminin destinasyonlara pazarlama ve gelişim açısından birçok fırsat yaratacağını ve bu fırsatları dört başlıkta toplamıştır (s, 303).

- Gastronomi turizmi, özellikle kırsal alanlarda yerel üreticilere destek ve ürünlerine de değer katmak için fırsat doğurabilmektedir.
- Destinasyonlardaki ürün çeşitliliği, yiyecek kültürün gelişmesiyle yerel etkinliklerin düzenlenmesine vesile olup bu sayede de yerel ürünlerin pazarlanabilir bir merkeze kavuşmasını sağlayabilir.

- Gastronomi turizmi sadece yemek ve içeceklerin deneyimlenmesi değil aynı zamanda yan etkinlikler olarak diğer turizm çeşitlerine de vesile olabilir.
- Gastronomi turizmi, yöredeki toplumun yerel kimliğini oluşturmada ve geliştirmede yardımcı bir kaynak olabilmektedir.

Destinasyonlara rekabet gücü sağlayacak etkenlerden birisi de gastronomidir. Yerel pazarlar, çeşitli gastronomi festivalleri, yerel üzüm bağları, yerel zeytin ve zeytinyağı üreticileri, yerel şarap üretimi, yerel peynir üreticimi vb. faaliyetler turistler için bir çekici faktördür(Küçükaltan, 2009: 1; Denizler, 2008: 36; Kesici, 2012: 36; Çevik Saçılık, 2011: 6). Bir bütün olarak ele alınacak olursak gastronomi turizmi, destinasyonlar için büyük bir ekonomik kaynak, tanıtımları için iyi bir araç, rekabet gücü için farklılaşma, yerel üretici ve yerel işletmeler için arz noktası, yerel çiftçi ve üreticiler için pazarlama aracı ve kültürel değerlerin taşınması için bir etkidir. Dolayısıyla bu durum gastronomi turizmini önemli kılmaktadır.

2.4. Dünyada Gastronomi Turizmi

Dünya genelinde turizm faaliyetlerini artırmak isteyen ülkeler: ülkelerine ait kültürel değerleri, coğrafi yerleri, tarihsel değerleri ve gastronomi kültürlerini ön plana çıkararak rekabet avantajı sağlamak istemektedirler(Bucak ve Arıcı 2013: 207). Gastronomi ve destinasyonların pazarlaması, bölgesel kalkınma ve rekabet gücü arasındaki ilişki birçok ülkenin ilgisini çekmekte ve bu durumu avantaj olarak kullanmak istemektedirler.

Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği (TÜRSAB) (2015) Gastronomi Turizmi Raporu'nda derlemiş olduğu veriler doğrultusunda Birleşmiş Milletler Seyahat Örgütü'ne (2015) göre, dünyada elde edilen turizm gelirlerinin %30'unu yeme-içme harcamaları oluşturmaktadır. Yine bu rapora göre; ziyaretçilerin %88,2'si "Seyahat için destinasyon seçme kararında yemek çok önemli" cevabını vermekte ve %11,8 gibi küçük bir oranda "Yemek, destinasyon seçimlerimde küçük bir role sahip" demektedir.

Gastronomi, turizm için bir yatırım aracı olarak görülmekte olup bu araç ekonomik olarak büyük getiri potansiyeline sahiptir. Örneğin; İtalya, Fransa, İspanya vb. 16 Avrupa ülkesi gastronomi sayesinde turizm imajlarını arttırmış ve bu konuda önde gelen ülkeler arasına girmişlerdir (Dilsiz, 2010, s. 20; Aydın, 2019). Bu ülkeler özellikle şarap, peynir ve zeytinyağı üretiminde öncü rol alarak bu alanlarda gastronomi

turlarının düzenlenmesine, gastronomi rotalarının belirlenmesine ve özel imalathanelerin inşa edilmesini sağlamışlardır. Bu turlarda gerçekleştiren faaliyetler;

- Yerel gıda pazarlarını ziyaret,
- Peynir atölyelerini ziyaret,
- Bölgesel gastronomi faaliyetleri,
- Evde yemek pişirme dersleri,
- Atölyelerde profesyonel yemek pişirme dersleri,
- Aşçılık okullarını ziyaret,
- Kırsal alanlarda mantar toplama,
- Zeytinlikleri ve zeytinyağı üreticilerini ziyaret,
- Üzüm bağlarını gezmek,
- Şarap üreticilerini ziyaret,
- Şarap tadımları,
- Smokehouse denilen tütsüleme evlerine gezmek (Kesici, 2012: 33-37).

Gastronomi turlarından en önemlileri şarap turları olup, dünyada coğrafi işaretlemeye sahip şarap turların başlıcaları; Napa Vadisi (California), İtalya (Piyemonte), Champagne (Fransa), Rioja (İspanya), Alsas-Loren (Fransa-Almanya arası bölge)'dir (Kargiglioğlu, 2018, s. 42). Bu turların yanında bazı Ülkeler belirli gastronomi alanlarında öne çıkmaktadır. Örneğin; İtalya ve Fransa'da peynir tadımları ve yapım atölyeleri ziyaretleri, İsviçre ve Belçika'da çikolata tadımları ve yapım atölyeleri, Sri Lanka ve Japonya'da çay tadımı ve çay bahçelerinin gezimi, Kosta Rika, panama ve Etiyopya'da kahve üretimi turları saymak mümkündür (Chiru vd., 2001'den aktaran Oğuz, 2016).

Gastronom turizminde önde gelen ülkeler, Akdeniz ülkeri olmakla birlikte, örgütlenme konusunda önde gelen ülke Amerika Birleşik Devletleri (ABD)'dir. Amerika Birleşik Devletleri'nde turizm ve gastronomi alanında, aşçılık okulları, oteller, işletmeler, seyahat acenteleri vb. kurum ve kuruluşlar dahil olmak üzere 18 bin işletme ve kurumun faaliyet göstermektedir. Bunun yanında dünya genelinde gastronomi turizmiyle ilgili faaliyet yürüten şirket, topluluk ve kurumların yaklaşık %53'lük kısmı ABD'de yer almaktadır (Akgöl, 2012).

2.5.Türkiye'de Gastronomi Turizmi

Türkiye gerek sahip olmuş olduğu turistik çekiciliği, gerekse tarihsel geçmişiyle köklü bir geçmişe sahip olmasından dolayı turistik bir destinasyon ve gastronomi

turizmi için tercih edilen bir ülke olmuştur (Aslan, 2010: 44). Türkiye’de gastronomi turizmine ilgi 1980’li yıllardan itibaren başlamış olup Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın bu dönemde Türk mutfağı için politikalar üretmeye başlamıştır. 2011’de yıllarda Tanıtma Genel Müdürlüğü, destinasyonlara ait özgün lezzetleri yayınlayarak ve broşürler basarak tanıtım faaliyetlerini arttırmıştır (Şahbaz,2011).

Eren’in (2016), yapmış olduğu çalışmasında Türkiye’nin zengin ve çok çeşitli bir mutfak kültürüne sahip olduğunu düşünen turistlerin oranının %70 olduğu, fakat Türkiye’yi turizm açısından tercih etmelerinde gastronominin ilk sıralarda gelmediğini belirtmiştir (s. 30). Yine bu konuda araştırma yapan Birdir ve Akgöl’ün (2015), Türkiye’yi ziyaret eden misafirlerin ziyaret amaçlarını incelediklerinde; araştırmaya katılan katılımcıların bu turları tercih etme sebepleri arasında Türkiye gastronomisi üçüncü sırada yer almıştır. Turistlerin %32’sinin Türk mutfağını deneyimlemek istedikleri ve kendi ülkelerine dönüş gerçekleştirdiklerinde Türk mutfağı hakkında bilgi vereceğini söyleyen katılımcı oranı da %93,2 çıkmıştır (Birdir & Akgöl, 2015).

Türkiye Seyahat Acenteleri Birliğinin (TÜRSAB), 2015 yılında hazırlamış olduğu Gastronomi Turizmi Raporuna göre; Türkiye’yi ziyaret eden misafirlerin, tatilleri boyunca yapmış oldukları harcamaların %20’sini yeme-içme oluşturmaktadır. 2014 yılında gelen turistlerin kişi başına 828 dolar olan bu harcamanın 157 dolarını yemek harcamaları, 2018 yılında ise, bu harcama %20.1 olarak yükselmiştir. Bu veriler Türkiye Seyahat Acenteleri Birliğinin (TÜRSAB) yayınlamış olduğu tabloda detaylı olarak verilmiştir.

Tablo 3: Türkiye turizm gelirleri ve yeme içme oranı (2004- 2019), TÜRSAB, Gastronomi Turizmi Raporu, 2019 (Gülbahar & Aydın, 2020, s. 224)

Yıl	Turizm Geliri (Bin Dolar)	Yeme İçme Harcaması (Bin Dolar)	Yeme İçmenin Toplamdan Aldığı Pay (%)
2004	17.076.609	3.158.780	18.4
2005	20.322.111	3.690.171	18.1
2006	18.593.947	3.899.512	20.9
2007	20.042.501	4.746.747	23.6
2008	25.415.068	5.774.961	22.7
2009	25.064.481	5.975.660	23.8
2010	24.940.996	5.841.251	23.4

2011	28.115.693	6.440.577	22.9
2012	29.351.445	6.210.047	21.1
2013	32.308.991	6.583.641	20.3
2014	34.305.904	6.523.852	19.1
2015	31.464.777	6.178.000	19.6
2016	22.107.440	5.108.000	23.1
2017	26.283.656	5.860.000	22.3
2018	29.512.926	5.933.587	20.1
2019	34.520.332	6.756.719	19.6

Türkiye'nin turizm pazarında önemli bir yere sahip olduğu, bu konuda İstanbul'un marka değeri oluşturmada öncü rol alabileceği belirlenmiş olup, Osmanlı saray mutfağı, Türk mutfağı ve balık çeşitleri başlıca öne çıkan unsurlar olmuştur (Şahin & Ünver , 2015).

Türkiye'deki gastronomi turlar incelendiğinde, bu konuda çalışmanın çok az olduğu ve sınırlı sayıda turların düzenlendiği, bunların başlıca; Konya mutfağını konu alan; Mutfanın Kalbine Yolculuk ve Kaz Dağlarındaki zeytincilik kültürünün tanıtıldığı, Kaz Dağları Zeytin Turu karşımıza çıkmaktadır (Üzümcü, 2018, s. 37). Türkiye'de gastronomi alanıyla ilgili festivallerin gün geçtikçe daha çok yaygınlaştığı ve bu festivallerin destinasyonlar için bir çekici faktör olduğu, bölge için ekonomik bir destek, yerli üreticiler için pazarlama unsuru ve destinasyonun tanıtımı için fırsat sağlamaktadır. Bu etkinlikler bir kaç;

- Bağbozumu Festivalleri
- İstanbul Maçka Çikolata Festivali
- İstanbul Kahve Festivali
- Food& Tech İstanbul
- Makarna Festivali
- Adana Karpuz Şenlikleri
- Çekirdeksiz Nar Festivalleri
- Akçay Geleneksel Elma Günleri
- Bozova Keşkek Festivali
- Burdur / Kiraz Kültür Sanat Şenlik

- Isparta / Gül Festivali
- Karaman / Bal Festivali (Üzümcü, 2018, s. 150)

Günümüzde dünya genelinde birçok mutfak müzesi bulunmakta olup bu müzeler destinasyonların gastronomi değerlerini tanıtmada önemli bir araç olarak görev yapmaktadırlar. Türkiye’de bu konuda kurulmuş müzeler başlıca;

- Kars – Zavot Peynir Müzesi
- Gaziantep – Emine Gögüş Mutfak Müzesi
- Ankara – Atatürk Orman Çiftliği Şarap Müzesi
- Şanlıurfa – Hacıbanlar Evi
- İstanbul - Gastronomi Müzesi
- Aydın – Mürefte Şarap Müzesi
- İzmir-Çanakkale – Adatepe Zeytinyağı Müzesi
- Fevzi Kutman Şarap Müzesi
- Kuşadası - Oleatrum Müzesi((Mankan, 2017, s. 176)

Gastronomi turizminde, Türkiye’de Türk Patent Enstitüsü verilerine göre, coğrafi işaretleme ve geleneksel ürün 805 adet ürün bulunmaktadır. Bu ürünlerden bazıları; Ege sultani üzümü, Ödemiş patatesi, Mersin cezeryesi, Batman/Sason balı, Anamur muzı, Siirt perde pilavı, Adana kebabı, Afyon sucuğu, Gemlik zeytini, İnegöl köftesi, Ege inciri, Maraş biberi, Mardin sembusek’tir. Bu gastronomi zenginliği destinasyonlar için bir rekabet avantajı sağlamakta ve yerel üreticiler içinde bir pazar oluşturabilmektedir.

2. 6. Sürdürülebilirlik Kavramı

Sanayinin gelişmesi ve doğal kaynakların yoğun bir şekilde kullanılmaya başlanmasıyla birlikte çevresel ve kültürel değerlerin bozulmasına sebebiyet vermiştir. Gerek çevresel fiziki bozulmada hissedilen bir kirlenme gerekse toplumsal ve sosyal adaletsizliğin artması bu bozulmanın gözle görülür bir yansımasıdır (Bahaire & White, 1999, s. 167). Bu bozulma beraberinde bir koruma aracı olarak sürdürülebilirlik kavramının doğmasını sağlamıştır (Duran, 2011, s. 299). Kelime olarak ilk kullanım yeri 1712’de Hans Carl Von Carlowitz tarafından yazılan Sylvicultura Oeconomica adlı kitapta yer almakta olup bu kavram 18. ve 19. yüzyıllarda orman ve yaban hayatının yönetimi için, 20. Yüzyılın başlarında balıkçılık için kullanılmıştır (Sünnetçioğlu & Yılmaz, 2015, s. 96). Chapin, Torn ve Tateno’ya (1996; s. 1017) göre sürdürülebilirlik,

temelinde çevreyle ilgili sistemlerin süreçlerini, fonksiyonlarını ve üretkenliğini gelecekte de devam ettirebilme yeteneği olarak dile getirmişlerdir.

Dünya Çevre Komisyonu Raporu ve Gelişim: Ortak Geleceğimiz raporuna göre sürdürülebilirlik sosyal açıdan, günümüz insan neslinin ihtiyaçlarının gelecek kuşakların ihtiyacını karşılama fırsatlarını zedelemekten korumak olarak ifade edilmektedir (Nations, 2008). Kahraman ve Türkay (2014, s. 90); sosyal, çevresel ve ekonomik hizmetlerin, bu hizmetlerin dayandığı çevresel ve toplumsal sistemlerin varlığını tehdit etmeden, herkese aktarabildiği gelişme olarak tanımlamışlardır.

Ekonomik olarak sürdürülebilirlik kalkınmayla birlikte ele alınarak ifade edilip; üretim sürecinde yenilebilir enerji kaynaklarına yönelmek ve üretim sürecinin çevreye olan etkilerinden sorumlu tutulmak olarak belirtilmektedir (Yavuz, 2010, s. 65).

Turizm, destinasyonlarda yeni iş imkânları yaratarak o bölgenin, ekonomik, sosyal, kültürel vb. birçok yönden gelişmesine katkı sunmaktadır (Yazdi, 2012, s. 50). Turizmin bölgedeki kalkınmayı arttırmaya yardımcı faaliyetler geliştirerek yoksulluğun azalmasına katkı sunmaktadır. Fakat bu katkıları sunarken kontrolsüz gelişiminden doğabilecek çevresel ve toplumsal olumsuzlukların etkileri sürdürülebilir turizm kavramının geliştirilmesini sağlamıştır.

Sürdürülebilir turizm kavramının Roma Kulübü olarak bilinen düşünce topluluğu tarafından 1968 yılında İtalya’da ortaya çıktığı düşünülmektedir. Bu topluluk 53 ülkeden bilim insanlarını barındırmakta olup sürdürülebilirlik ilkesiyle gelişmiş ve gelişmekte olan toplumların sorunlarını araştırmaktadır (Özgen, 2014).

Sürdürülebilir turizm kavramı; turizme kaynak sağlayan doğal, kültürel, tarihi, sosyal ve estetik değerlerin korunup geliştirilerek, gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlamaktır. Dünya Turizm Örgütü (WTO) ve Dünya Seyahat ve Turizm Konseyi(WTTC)’ye göre sürdürülebilir turizm; günümüzdeki turistlerin ve turizme ev sahipliği yapan destinasyonların ihtiyaçlarını, gelecekteki fırsatları koruyup geliştirerek karşılamaktır. Bramwell ve Lane (1993) bu kavramı; doğal ve beşeri kaynakların daha uzun bir süre yaşayabilmesi ve aktarılabilmesi için turizm endüstrisi, çevre, turistler ve destinasyon halkı arasındaki etkileşimler sonucunda ortaya çıkan sürüşmeleri azaltmaya yönelik pozitif bir yaklaşım olarak açıklamıştır (s. 1).

Hu ve Wall'a (2005) göre de hem bölge haklının ve hem de turizm faaliyetlerini gerçekleştiren kişilerin gereksinimlerini, gelecek nesillerin ihtiyaçlarının karşılanabilmesini için gerekli kaynakları tüketmeden karşılayabilme olarak sürdürülebilirliği ifade etmiştir (s. 620). Turizm genellikle doğal düzenin hassas olduğu alanlarda gelişme göstermekte olup ekolojik, jeolojik ve estetik sorunları beraberinde getirmektedir. Bu nedenle gerekli hassasiyetin gösterilmediği ve tedbirlerin alınmadığı destinasyonlarda doğal çevre ve sürdürülebilir kaynaklar tehlikeye girebilmektedir (Gündüz, 1999, s. 28). Turizmde sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi için kent yöneticilerinin ve turizm planlayıcıların, turizmin sadece ekonomik boyutuyla değil, çevreye duyarlı, kültürel değerleri koruyan, turist ve yerel halkın beklentilerini anlamaya çalışan bir anlayış sergilemeleri gerekmektedir (Altanlar & Kesim, 2011, s. 20).

Günümüzde çevreye olan duyarlılık, turizm bir çevresel sorun olarak algılanmasına sebep olmuş ve bu olumsuz etkilerin asgari seviyeye indirmek için toplumun bilinçlendirilmesi, ekolojik yönetim ve çevre planlaması faaliyetleri sürdürülebilir turizmin hedefleri olmuştur (Dwyer, Schurr , & Oh, 1987, s. 12). 1990'lerden bu yana birçok turizm şirketi ve oteller sürdürülebilir turizme katkı sağlamak için gönüllü girişimlerde bulunmuşlardır. Bu girişimlerden bazıları; çevresel yönetim sistemleri, çevresel performans analizleri, eko-etiketler, yazılı misyon-vizyon ve yönetim kurallarıdır (Ayuso, 2006, s. 207). Bu çalışmaların temel amacı maliyetleri azaltmak ve rekabet avantajı sağlayabilmektir. Sürdürülebilir turizmin işlenebilmesi için işletmeler düzeyinde, kalite belgeleri alınması, personel eğitimi, çevre dostu sistemlerin oluşturulması, yerel örnek projelerin desteklenmesi vb. etkenlerin yanında yerel halkın çevresel sorunlar hakkında bilgilendirilmesi, turistik faaliyetlerde yerel halkın etkin rol alınmasının sağlanması, yatırımlarda ekolojik faktörler göz önünde bulundurularak yapılması ve şehir planlamalarında doğanın korunması gibi faaliyetler önemli bir etken olacaktır (Scharpf, 1999, s. 21).

Geleceğe yönelik olan ve toplumsal gelişim anlayışını benimseyen sürdürülebilir turizm, kaynakların verimli kullanılmasına, gelecek kuşaklar tarafından kullanılmasını güvenceye alma çabasıdır. Sürdürülebilir kalkınmanın ve ilerlemenin destekleyici olup, kitle turizminin alternatifi olan çevre dostu ve sağlıklı turizm çeşitlerinin var olmasını sağlamaktadır (Sonuç, 2014, s. 15).

Sürdürülebilir turizm, çevresel, mimari, kültürel ve sosyal kalkınmayı hedefleyerek, yerel bölgenin gelecek nesillerin gereksinimlerinin korunmasıyla uyum içerisinde bir gelişim hedeflemektedir. Bu hedeflerin gerçekleştirilebilmesi için bir takım planlama ve düzenlemelerin yapılması gerekmekte olup, etkili kullanımı için de belirli ilkelere ihtiyaç vardır (Çakılcıoğlu, 1996, s. 26). Bu ilkeler birçok araştırmacı ve kurum tarafından yorumlansa da genel olarak şu şekilde belirtmek mümkündür (Çakılcıoğlu, 1996; Karaman, 1996; Garrod & Fyall, 1998; Pepper, 1999; UNEP, 2019).

- Turistin taleplerinin değil arzın dikkate alınması: taleplerin arzdan fazla gelmesi durumunda kapasitenin zorlanmasına neden olunabilir. Alt yapı yetersizliği, planlama eksikliği ve talep dalgalanması gibi olumsuz etkenler destinasyonun arzı güvenli ve iyi bir kaliteyle gerçekleştirememelerine sebebiyet vermektedir. Bu nedenle, destinasyonda arz potansiyeline göre talep oluşturmak ve esnek turizm yatırımlarının yapılması, doğal kaynakların korunmasını ve kapasitenin de mevcut talebe göre alınmasını sağlayacaktır.
- Kaynakların kullanımında sürdürülebilirlik; uzun ömürlü bir yatırım için doğal, kültürel ve sosyal kaynakların sürdürülebilirliği elzemdir.
- Aşırı tüketimi ve atıkları azaltma: uzun vadeli çevresel sorunların önüne geçmek, çevresel zararları önleme, turizm kalitesini arttırmak ve maliyetleri azaltmak için önemli bir etkidir.
- Çeşitliliği koruma; doğal, sosyal ve kültürel çeşitliliği korumak sürdürülebilirlik için esnek bir temel oluşturur.
- Turizmi planlama kapsamına alma: başarılı bir sürdürülebilir turizm için kamu kurumları, özel sektör, yerel toplum ve sivil toplum örgütlerinin katılım sağlaması şarttır (Sala & Pigram, 1997).
- Yerel ekonomilerin desteklenmesi: yerel ekonomileri destekleyen ve çevresel değerleri koruyan turizm, oluşabilecek olumsuzlukların önüne geçmiş olur.
- Yerel toplumun dahil edilmesi: turizmin deneyim kalitesini arttırabilmek ve iş birliği sağlayabilmek için yerel halkın sektöre dahil edilmesi elzemdir.

- İlgili gruplara ve yerel halka danışılması: potansiyel çıkar ve oluşabilecek çatışmaların önüne geçebilmek için turizm sektörüyle yerel toplum, kurum ve kuruluşlara danışılması gerekmektedir.
- Personelin eğitilmesi: turizm hizmetinin kalitesinin arttırılabilmesi için her seviyedeki personelin eğitilmesi ve bilgilendirilmesi gerekmektedir.
- Güvenilir bir turizm pazarlaması: güvenilir bilgiler paylaştan işletmelerin sosyal ve kültürel çevrelerinde saygınlığı artar.
- Araştırma yapmak: gelişen endüstride pazara ayak uydurabilmek, analizleri takip etmek, çözüm sağlama yolunda işletmenin daha etkin bir rol almasını sağlar.

Swarbrooke'e (1999) göre sürdürülebilirlikle ilgili temel ilkeler değerlendirildiğinde, bazı turizm çeşitleri diğerlerinden daha sürdürülebilirdir. Bu turizm çeşitleri sürdürülebilir turizm kavramına uygun olan ve uygun olmayan olarak gruplandırmıştır (s. 19).

Belirtilen ilkelerden anlaşılacağı üzere başarılı bir sürdürülebilir turizm, çevre temeline dayalı bir gelişmeyle mümkündür. Turizmin temelini oluşturan doğal, kültürel ve sosyal kaynaklar korunup diğer kuşaklara güvenli bir şekilde aktarıldığı ölçüde sağlanabilecektir (Duran, 2009, s. 51). Gastronomi de sürdürülebilirliğin sağlanmasında önemli değerlerin başında gelmektedir.

2. 8. Sürdürülebilir Gastronomi

Fizyolojik ihtiyacımız olan beslenme, bireylerin temel yaşam aktivitelerindendir. Fakat tarihsel süreçte ve günümüzde yeme-içme faaliyeti hayatta kalmanın ötesine geçerek daha önemli bir yere gelmiştir. Bu önem, birçok topluma göre refahın, zenginliğin ve statünün bir sembolü, ritüelin ana etkeni ve sosyal bir faaliyet boyutunu kazanmıştır (Özgen, Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış, 2013, s. 2). İlk çağlarda, yemek bireylerin dostluğunu ve bireyler arası ilişkinin ifadesi olarak ifade edilirken orta çağ ve sanayi devrimi sonrası, toplumlarda birlikte yemek tüketme faaliyeti bir sosyalleşme aracı olmuştur (Akdağ, Özata, Sormaz, & Çetinöz, 2016, s. 273).

Günümüzde kişiler dışarda yemek yemeyi sadece boş zaman faaliyeti olarak görmemekte olup, manzaradan, atmosferden, mekandan, servis şekli gibi faktörlerden

etkilenerek, destinasyonun yemek kültürünü tanımak isteyerek ve yeni tatlar keşfetme arzuları turizmde bir motivasyon aracı olarak görülmektedir. Bu durumda yemek etkenini turizmin bir parçası yaparak gastronomi turizminin gelişmesini sağlamıştır. .

Scarpato (2002) sürdürülebilir gastronomiyi, çevre dostu sürdürülebilirliği temel almakla birlikte toplumun sosyo-kültürel, çevresel ve sağlığını da koruyarak geliştiren bir kavram olarak belirtmiştir (s. 139). Bir diğer araştırmacı Londono'ya (2011) göre de sürdürülebilir turizm, yemeklerin üretilmesi, hazırlanıp pişirilmesi sırasında gerekli gıda güvenliğinin sağlanmasına ve çevre dostu üretim teknikleri kullanılarak gerçekleştirilmesine önem veren turizm hareketidir (s. 10). Tüm bu tanımların ortak bir tanımlamasını yapacak olursak, yerel halk tarafından yerelde üretilen organik ürünlerin kullanıldığı, çevre dostu üretim teknikleriyle üretilen, sağlıklı ve o yörenin kültürel değerlerini de barındıran turizm çeşidine sürdürülebilir gastronomi turizmi olarak ifade edilir.

Bu alanda önde gelen isimlerden olan Scarpato (2002) ve Yurtseven (2011) sürdürülebilir gastronominin, yerel olarak üretilmiş yiyecekler, özel restoranlar, özel yemek üretim yerleri, yemek festivalleri, yemek organizasyonları, ekolojik pazarları, otantik alışveriş merkezleri, organik tarım, organik ürünler, yöresel yemek üretimi gibi unsurlardan oluştuğunu ifade etmektedirler (Durlu Özkaya, Sünnetçioğlu, & Can, 2013, s. 15). Sürdürülebilir gastronomi turizmi yerel halkı ve yerel tarımı destekleme açısından geliştirici bir öneme sahiptir. Bu önemden hareketle sürdürülebilir gastronomiyi destekleyen yiyecek içecek işletmeleri; kuruluş aşamasından üretime kadar tüm faaliyetlerde sürdürülebilir kaynaklar kullanarak verimliliği arttıran, sorumlu satın almayı destekleyen, yerel üretimi- tüketimi hedefleyen ve atık sürecinde de geri dönüşüm gibi çevre dostu önlemler alan işletmelerdir (Özgen, 2014, s. 194).

Yerel kalkınmanın bir yolu olarak sürdürülebilir gastronomiyi ele alan Yurtseven ve Karataş (2013), yöreye özgü gıdalar, otantik mutfak sistemleri, organik çiftçilik ve eko müzeleri bunlara örnek göstermektedirler (s. 91). Gelişmekte olan sürdürülebilir gastronomi turizmi ekolojik mutfak, yeşil restoran ve slow-food gibi akımlarla bu günlerde önemli bir motivasyon kaynağı da olmuştur. Yeşil restoran kavramı, yenilebilir enerji kaynaklarının kullanıldığı, çevre dostu bir mimariye sahip yapılardır. Bu akımın temel ilkesi çevre dostu olan ve her aşamasında çevrenin korunması ilkesini dikkate alan üretim şeklidir (Lorenzini, 1994, s. 119). Amacı

müşterilerine çevre bilinci oluşturmak ve sürdürülebilir bir üretim olan yeşil restoranları diğer restoranlardan ayıran özelliği 3 R(reduce-reuse-recycle) olarak adlandırılan; azaltmak, yeniden kullanmak ve geri dönüşüm anlamına gelen ve 2 E(energy-efficiency) olarak adlandırılan, enerji ve verimlilik ilkeleridir (Gilg, Barr, & Ford, 2005, s. 487).

15 ülke tarafından 10 Aralık 1989 yılında Opera Comique binasında imzalanan ve 8 dile çevrilen Slow Food, Carlo Petrini tarafından geliştirilmiştir (Petrini & Padovani, 2012). Ekilebilir tarım alanlarının endüstriyel tarımla zarar gördüğünü belirten Slow Food akımı, yeraltı ve üstü suların kuruduğunu, ormanların yok edildiğini, kırsal nüfusun göç nedeniyle azaldığını ve okyanusların kirletildiğini savunmaktadır (Yılmaz, 2015). Tarımsal ilaçlar gıdalar yoluyla insan vücuduna geçmekte ve yediğimiz yiyeceklerle zehirlendiğimize rağmen bu ürünleri yüksek fiyatlara satın almak zorunda bırakıyoruz. Bu küreselleşme modeli yoksulların temel yaşamsal gıdalarını, topraklarından ve geçim kaynaklarından yararlanamamalarına neden olup büyük hak ihlallerinin doğurmaktadır (Shiva, 2017, s. 11). Slow Food felsefesi kaliteli besinlerin uygun fiyatlara sunulmasını 3 temel kuralla savunmaktadır (Slow Food International, 2020). Bu kurallar;

- İyi(good): tükettiğimiz gıdalar organik bir tat ve aromaya sahip olmalıdır. Üretici bu konuda bilgi sahibi olmalı ve doğal üretimden uzaklaşmamalıdır.
- Temiz(clean): endüstriyel tarım ve hayvancılığın zararlarını en aza indirmek için sağlıklı gıdalara ulaşılabilirliği arttırmamız gerekmekte ve çevre dostu üretim süreçleri geliştirmeliyiz.
- Adil(fair): küresel ekonominin sağlanabilmesi için çiftçinin ürününün karılığını yeterli bir şekilde sağlanmalıdır.

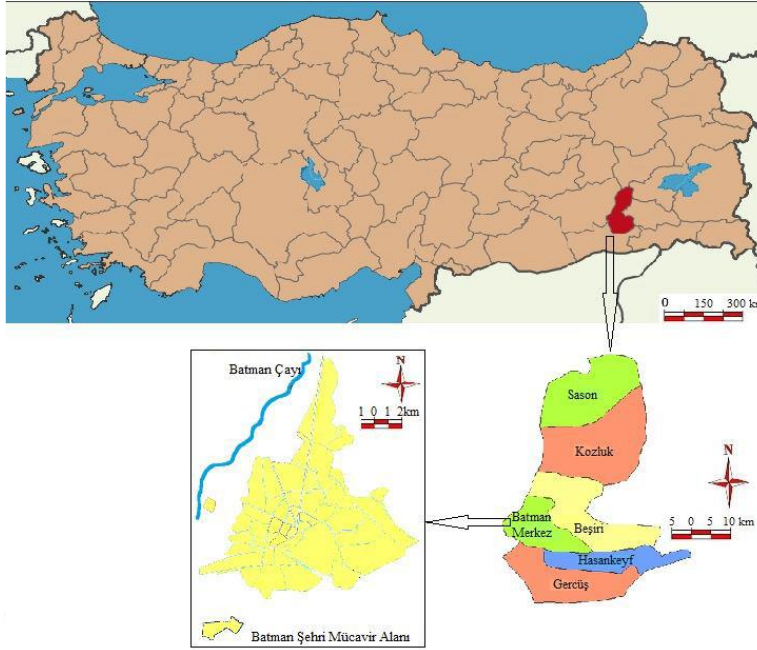
2. 9. Batman İli Hakkında Genel Bilgiler

Bilinen en eski tarihe göre günümüz Batman ilinin bulunduğu bölge o tarihte Siirt iline, şuan Batman iline bağlı olan Beşiri ilçesinin bir köyü el-Medine olup; bu yerleşimin büyük bir su baskınıyla büyük hasar görmesi sonucu yerli halk İluh köyüne yerleşmiştir (Sözer, 1969; 95). 1950 yılı öncesine kadar İluh Mahallesi olarak kalan

batman Raman dağlarına petrol bulunmasıyla birlikte hızlı bir gelişim sürecine girmiştir (Zengin, 2005). Batman 1950 yılında Belediye, 1957 yılında da ilçe unvanı kazanmıştır(Tonbul ve Sunkar, 2010; 18-35). Batman ili 16 Mayıs 1990 yılında Resmi Gazete 'de yayımlanan 3647 sayılı kanunla kurulmuş bir ildir (Resmi Gazete, 1990). Bu kararnameden önce il merkezi olan İluh Mahallesi Siirt iline bağlı bulunmaktaydı. Kararnameyle birlikte Mardin'e bağlı Hasankeyf ve Gercüş ilçeleri, Siirt iline bağlı Kozluk, Beşiri ve Sason ilçeleri de Batman iline bağlanmıştır.

41' 10" – 41' 40" doğu boylamları ile 38' 40" – 37' 50" kuzey enlemleri arasında yer alan Batman ili Güneydoğu Anadolu Bölgesinin Dicle bölümünde bulunmaktadır. Doğuda Bitlis ve Siirt, Kuzeyde Muş, Batıda Diyarbakır ve Güneyde Mardin illeriyle Çevrilmiştir(Harita 1).

Batman ilinin rakımı 550 metre olup, yüzölçümü 4694 km²'dir. Merkez ilçe, Sason, Kozluk, Beşiri, Hasankeyf ve Gercüş, Batman'a bağlı ilçelerdir. Batıda İluh(Batman) deresi havzasında bulunan il doğuda da Garzan çayı arasında yer alır bu dereler güneyde Dicle nehriyle birleşirler. Batman bölgesinde bulunan dağlar, Sason Dağı(2500m), Kuşaklı Dağı(1947m), Avcı Dağı(2121m), Mereto Dağı(2967m), Meydanok Dağı(2042m), Raman Dağı(1288m) Ve Kortepe(2082m)'dir(Harita 2). Mereto Dağı, Meydanok Dağı, Avcı Dağı ve Raman Dağı çok zengin petrol ve maden yataklarına sahiptir. Özellikle güneyde yer alan Raman Dağları petrol rezervlerince zengin bir kaynağa sahiptir.



Harita 1: Batman Lokasyon Haritası (Tekik, 2013)

Batman ilinde bulunan su kaynakları şöyledir: Sason Çayı, Pisiyar Çayı, Garzan Çayı, Batman Deresi Ve Dicle Nehridir. Bu kaynakların yanında kuzeyde yer alan Batman Barajı da bir diğer su kaynağıdır. Batman il merkezinin bulunduğu ova Batman ilinin en büyük ovasıdır. Bu ova Batman Çayı vadisi ve Dicle Vadisi ile birleştiği noktada bulunmaktadır. Bunların yanında Beşiri ovası, Garzan Çayı ovası alüvyonal özelliğe sahip Batman ilinde bulunan ovalardır.

Batman iline bağlı olan toplam tarım arazisi alanı 633.484 hektar olup bu büyükle Türkiye'nin toplam tarım alanının %2,7'sini oluşturmaktadır. Tarım arazisi alanın %82,15'i tahıl ve kuru baklagiller, 58'si meyve, içecek ve baharat bitkileri ve %2,30'u da seracılıkta kullanılmaktadır (Kalkınma, 2014)

TÜİK verilerine göre Batman nüfusu, 2019 nüfus sayımına göre 608.659 olup bunların 306.261 erkek ve 302.398 kadından oluşmaktadır (Tablo 1). Bu nüfusun %83,68'i il ve ilçe merkezlerinde yaşamaktadır (TÜİK, 2019). İl genelinde nüfus yıllık % 1,60 oranında artmış ve artış hızı en yüksek Merkez ilçede (% 3,10), en az ise Sason ilçesinde (-%6,07) olarak kaydedilmiştir. 1940-1955 yılları arasında petrol üretiminin başlamasıyla büyük bir nüfus artışı olmuştur. Bu dönemden sonra 1985 yılına kadar nüfus artış artmıştır. 1985-2000 yılları arasında kırsaldan kente göç güvenlik tedbirleri nedeniyle daha hızlı artmıştır. 2000'den sonra ise bu hız oranı yavaşlamaya başlamıştır (Tonbul & Sunkar, 2010, s. 23).

Türkiye istatistiki birimleri sınıflandırmasına göre TRC3 bölgesinde Mardin, Siirt ve Şırnak'la birlikte yer alan Batman petrol, tarım ve hayvancılık üzerine kurulmuş bir ekonomik yapıya sahip olup bu kaynaklardan petrol kentin kurulmasına vesile olmuştur (Güdelci, 2019, s. 1603). Raman dağında 1937 yılında yapılan petrol arama çalışmalarıyla ilk kez 1940 yılında 1048 metrede Maymuniye Boğazında petrol bulunmuş olup Raman-1 adlı kuyuda günlük 1000 varil petrol üretimine başlanılmıştır ve bu petrol Türkiye'de çıkarılan ilk petrol olma özelliğine sahiptir (Batman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018). Çıkarılan petrolden sonra 1955 yılında Batman Petrol Rafinerisinde üretime geçilmiştir. Direkt petrol üretiminde istihdam edilen kişi sayısı TPAO Batman Bölge Müdürlüğünde 1.773'dir (Dicle Kalkınma Ajansı, 2018)

İl genelindeki ekonomik yapı tarım ağırlıklı bir yapıya sahip olup sanayi az gelişmiştir. Batman ilinde sanayi siciline kayıtlı 126 işletme bulunmakta olup bu sayıyla% 65 Gaziantep, % 10 Şanlıurfa, %9 Diyarbakır, %6 Adıyaman'dan sonra GAP bölgesinde % 4 ile 5. Sırada yer almaktadır. Batman'dan sonra ise Mardin % 3, Kilis %1, Siirt % 1 ve Şırnak % 1 oranla gelmektedir (Batman Ticaret ve Sanayi Odası, 2015). Batman ilinde sanayi imalatında sırasıyla % 25 gıda, % 19 kimyasal ürün ve % 14 metalik olmayan kimyasal mineral ilk üç sırada yer almaktadır (BATSO, 2015).

Güneydoğu Anadolu Projesi (GAP) kapsamında sulama kanallarının gelmesiyle beraber tarımda üretim olanakları gelişmeye başlanmıştır. Bir diğer ekonomik alan da hayvancılıktır. 2014 yılı itibariyle GAP bölgesinde bulunan büyükbaş hayvanın % 5,5'i ve küçükbaş hayvanın % 8,67'si Batman ilinde bulunmaktadır (BATSO, 2015).

2016 Nisan ayı itibariyle 6 adet turizm belgeli, 2 adet yatırım belgeli ve 6 adet de belediye belgeli otel, 26 adet seyahat acentesi bulunmaktadır (Batman Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2016). Batman ilinde yer alan başlıca turistik ve kültürel çekiciliğe sahip yerlerin başında Hasankeyf yer alan tarihi mekânlar(Zeynel Bey Kümbeti, İmam Abdullah Zaviyesi, Ulu Camii, Mağara Kiliseler, Mağara Mescitler vb.) gelmektedir. Diyarbakır iline bağlı bulunan Malabadi köprüsü, Kozluk kalesi ve Mor-Kiryakus Manastırı (Beşiri) 'da önemli tarihi mekânlar arasındadır (Çoban, Dilek ve Harman, 2017, s. 438). Bu turistik bölgelerin yanı sıra Sason ilçesinde termal kaplıca da bir diğer turistik unsurdur

2. 10. Batman Mutfak Kültürü

Mutfak kültürlerini şekillendiren ve diğer mutfak kültürlerinden ayıran faktörler bulunmakta olup bu etkenler; gelenek ve görenek, din, inanışlar, iklim, coğrafya, bitki çeşitliliği, bölgedeki hayvancılık, tarihi geçmiş, ekonomik yapı, kültürel etkileşim ve tüm bu etkenlerin getirmiş olduğu yiyeceklerin pişirme yöntemi ve teknikleri olarak belirtmek mümkündür (Gölgeli, 2014, s. 41). Destinasyonların beslenme kültürü o yörenin kültürel değerlerini taşımakta olup, bölge hakkında kültürel, sosyal ve ekonomik birçok yönde fikir vermektedir.

Yerel yiyecekler, belirli bir yöreye özgü pişirme, hazırlama ve sunum tekniği olup, aynı zamanda o bölgenin kültürel değerlerini de yansıtan önemli bir unsurdur (Erkul vd. 2014, s.125). Tüm bu unsurları taşımakta olup, kendine özgü yerel bir mutfak kültürüne sahip yörelerden birisi de Batman'dır.

Batman bulunduğu konumu, iklimi ve tarihsel geçmişi mutfak kültürünün oluşumunu sağlamıştır. İl olarak 1990 yılında kurulmakla birlikte coğrafi sınırları olarak daha önce olduğu Siirt ve Mardin illerinin kültürel değerlerini de taşımakta olması Batman yerel mutfağının şekillenmesinde etkili bir etken olmuştur(Sözer, 1969; 95). Her iki ilin de mutfak kültürlerini barındıran ve bu öğeleri çeşitlendiren Batman yerel mutfağı bu birleşimi bir kültürel zenginliğe dönüştürmüştür. Kozluk, Sason ve Beşiri bölgesi Siirt ilinin, Gercüş ve Hasankeyf bölgesi de Mardin ilinin kültürel değerlerini taşımaktadır. Merkez ilçesi ise Petrolün bulunması ve şehrin gelişmesi sayesinde son yıllarda almış olduğu yoğun göç ile büyük bir gelişim göstermiştir (Güdelci, 2019, s.1603). Bu gelişimin olumlu yanlarından biri de mutfak kültüründeki çeşitliliği sağlamıştır.

Batman ili bulunduğu konum itibariyle kuzeyde Sason ve Kozluk bölgesinde dağlık, güneyde Gercüş ve doğuda Hasankeyf bölgesinde dağlık, batıda Beşiri ilçesi ve merkez ilçesinde düzlükten oluşmaktadır. Farklı yüzey yapısı bitki örtüsünün çeşitliliğini sağlamış olup, bu çeşitliliğinde yemeklere yansımaları sağlamıştır. Dağlardan ve ovalardan toplanan ot ve sebzeler yerel yemeklerde yer almıştır. Sason dağlarında yetişen Zuzubak otu, bu otlar arasında endemik bir tür olarak yer almaktadır (Milliyet.com, 2021). Batman bölgesinde sebze ve ot yemekleri daha çok ara öğünlerde tercih edilmektedir. Özellikle bahar aylarında öğle yemeği olarak, börek ve hamur işlerinde tüketilmektedir. *Binard* olarak adlandırılan Şalgam turpu bölgede özel bir

tüketime sahiptir. Mevsimsel koşullara uygunluğu, kolay yetiştirilebilmesi ve uzun süre saklanabilmesi bu ürünün geçmiş dönemlerden itibaren tüketilmesinde etkili olmuştur.

İklim koşulları ve toprak yapısı yörede yetişen ürünleri belirlemektedir (Gölgeli, 2014, s. 27). Batman ili karasal iklim özelliklerine sahip olmakta olup kışları özellikle dağlık alanlarda sert geçen mevsim, daha çok tok tutan, bağışıklığı arttıran yağlı yemeklerin tüketimi gerçekleşirken sıcak geçen yaz aylarında ise serinletici ve hafif sebze yemekleri tercih edilmektedir. Bölgede *Mehir* olarak adlandırılan soğuk ayran aşı çorbası yaz aylarında sıkça tüketilen yemektir. Sason bölgesinde iklim şartlarının elverişli olması çilek üretimini olanaklı kılmış ve bu ürünün bölgede önemli bir yere gelmiştir. Düzlük alanda bulunan Merkez ve Beşiri ilçelerinde seracılık ve sulu tarım birçok sebze- meyve türünün yetiştirilebilmesini sağlamıştır. Öte yandan dağlık alanlara sahip Gercüş ve Sason bölgesi bağcılık önemli bir yere sahiptir. Gercüş ilçesinde *Mezrone* olarak adlandırılan üzüm türünden yapılan pekmez, pestil ve cevizli sucuk yerel gıda ürünleri arasındadır.

İklim ve coğrafyanın etkileriyle oluşan bir diğer faaliyet de hayvancılıktır. Dağlık alanlarda yoğunlaşma olmakla birlikte bölgede *Koçer* olarak adlandırılan ve hayvancılıkla uğraşan bir kesim bulunmaktadır. Bu sayede kaliteli et ve et ürünleri tüketilebilmektedir. Öte yandan Akkuş'un (2018) 350 katılımcı ile yapmış olduğu çalışmaya göre Batman ili genelinde et ürünleri tüketimleri; %46 kırmızı et, %42 beyaz et ve %10 balıketi tüketimi belirlenmiştir (s. 7). Yörede et tüketimi oldukça fazla olup et, sulu yemeklerde, böreklerde ve dolmalarda kullanılmaktadır. Bölgede et yemeklerinin tüketimi fazla olmakla birlikte et yemeklerinin çeşitliliği sınırlıdır. Daha çok haşlama ve kavurma teknikleri kullanılmaktadır. Sakatat ürünlerinden ciğer kebab ve kavurma olarak, işkembe-mumbar ise dolma ve çorba olarak tüketilmektedir.

Etlerin uzun süre saklanabilmesi için salamura tekniği uygulanmış ve bu tekniğe *Kezidandi* denilmektedir. Bu yöntemle göre hayvan kesilir, karkası asılır ve fazla kanının akması için bir gece bekletilir. Diğer gün etler yemeklik olarak doğranır ve bol tuza bulanıp sepetlere dizilir, diğer gün etler tekrardan tuza bulanıp sepetlere dizilir ve yüksek bir yere asılıp uzun süre tüketilmek üzere saklanılır. Bu teknikle Sason bölgesinde Cağ(cax) otu da salamura edilip saklanmaktadır. Batman ili sınırlarında bulunan Batman ve Garzan çaylarında tatlı su balıkçılığı yapılmaktadır. Sazan ve turna türleri bulunan bu çaylarda halk bu balıkları kızartma yaparak tüketmektedir.

Hamur ürünleri olarak yörenin tescillenmiş yemeği Şamburek ve Yağlı Tandır Ekmeği de bölgede bir simge haline gelmiştir (batmansözcü, 2021). Bölgede hamur ürünleri tüketimi fazla olup, Sebzeli Tandır Ekmeği, Şillek ekmeği, Çörek ve Kursik vd. başta kahvaltı olmak üzere ana ve ara öğünlerde tüketilmektedir. Bunun yanı sıra bayatlamış ekmeklerden yapılan Avşork, Pispisok ve Herkosim yemekleri halkın israfı önlemek için ürettikleri yemekler arasındadır. Mayalı hamur ürünleri yapımında günümüzde yaş ve kuru maya kullanılmakta olup geçmiş dönemlerde ekşi hamur veya ekşi maya olarak tabir edilen *hevır tırş* kullanılmaktaydı. Bu yöntem mayalanmış ilk hamurdan sonra her hamurda bir parça hamurun saklanıp, başka bir hamur yapımında kullanılmasıyla gerçekleşmektedir.

Batman bölgesinin yerel tatlılarından bahsedecek olursak karşımıza pekmezli tatlılar çıkacaktır. Özellikle Sason ve Gercüş ilçelerinde yapılan pekmez tatlı yapımında sıkça kullanılmaktadır. Bu lezzetin bir diğer kullanım sebebi de geçmiş dönemlerde çay şekeri olarak tabir edilen Şeker pancarı şekerinin nadiren bulunmasıdır. Yerel halk o dönemlerde tatlı ihtiyaçlarını pekmez ve pekmezden yapılan tatlılarla gidermiştir.

2.10.1.Öğünlerde Batman Mutfağı

Batman bölgesinde kahvaltılara oldukça önem verilmektedir. Bölgede yetişen sebze- meyveler, doğal süt ve süt ürünleri, bölgede üretilen pekmez ve bal ile hamur ürünleri oldukça çok tüketilen gıdalardır. Bu gıdalar arasında Sason balı, Sason çileği, Gercüş üzümü ile pekmezi ve Koçerler tarafından yapılan süt ürünleri önemli bir yer tutmaktadır. Kahvaltılarda Şamburek, nane sele, nane şilleki ve çörekler yapılmaktadır. Kahvaltılar diğer öğünler gibi yer sofrasında yapılmakla birlikte, şehir merkezlerinde masada yemek yeme kültürü de gelişmiştir.

Öğlen yemekleri diğer öğünlere göre daha hafif olarak yapılmaktadır. Daha çok sebze ve ot yemekleri, hamur ürünleri, kurubaklağil ve tahıl ürünleri tercih edilmektedir. Bölgede yetişen ebeğümeci(tolik), güris otu, semizotu(pirpar), kenger otu ve çiriz(soryaz otu), kavurma yöntemiyle hazırlanmaktadır. Bunların yanında hamur ürünlerinden; etli, sebzeli ve peynirli şamburek, şemşemotik, dolma ve sarmalar yemekleri de yapılmaktadır. Yaz ayarında uzun olan gündüz sürelerinde öğlen yemekleri yapılmakla birlikte, kısa kış günlerinde öğlen öğünleri çoğu zaman yapılmamaktadır. Sıcak yaz günlerinde *Mehir* olarak adlandırılan soğuk ayran aşı çorbası da ara öğünlerde sıkça tüketilmektedir.

Özel bir öneme sahip olan akşam yemekleri tüm ailenin birlikte sofraya oturduğu, birlik ve beraberliği sembol eden bir öğündür. Misafir ve davetliler, genellikle bu öğünde ağırlanır, toplu yemekler bu öğünlerde daha çok verilmektedir. Bu öğün ana öğünlerden biri olduğu için daha çok emek gerektiren ve özel bir öneme sahip olan yemekler bu öğünlerde tercih edilir. Akşam yemeklerinde, kalori değeri yüksek et yemekleri daha sık tüketilmektedir. Savara raxisti(serpe bulgur pilavı), goşte kelandi(et haşlama), kutilk(içli köfte), şemşemotik(pirinçli mantı) ve güveç başlıca tüketilen yemeklerdendir.

2.10.2.Bayramlarda Batman Mutfağı

Birlik ve beraberliği temsil eden özel günlerde, yemekler de özel olarak hazırlanmaktadır. Bayramlarda, özel tatlılar yapılır, et yemekleri ve sebze yemekleri pişirilir. Geçmiş dönemlerde kırsal kesimde kahvaltıda et haşlama, bulgur pilavı ve bir çeşit sulu sebze veya kurubaklağil yemeği yapılmaktaydı. Bu adet günümüzde yerini zengin bir kahvaltıya bırakmıştır. Tüm ailenin birlikte olduğu kahvaltılar, çeşitli zeytinler, süt ürünleri, yöresel gıdalar ve hamur işlerini içerir. Bayramların klasik yemekleri, et haşlama, bulgur veya pirinç pilavı, tırşık(türlü) ya da kuru fasulye yemeğidir.

Bir diğer yemek çeşidi de tatlılardır. Tatlı olarak günümüzde baklava ve burma kadayıf çok tüketilmekte olup, geçmiş dönemlerde bu tatlıların yerine pekmezli tatlılar tüketilmekteydi. Bunlardan bazıları; pekmezli şillek ekmeği, kakh(pekmezli pişi) ve pekmez helvasıdır. Çay şekeri olarak tabir edilen şeker pancarı şekerinin az bulunmasından ötürü şerbet yerine pekmez kullanılmaktaydı.

Bu yemeklerin yanında hamur işi olarak, çörek, kuliçek, saç ekmeği ve kursik(pişi) sıkça yapılan lezzetlerdir. Gercüş bölgesinde Rişte(erişte) olarak adlandırılan özel bir yemek bu günlerde muhakkak yapılmaktaydı. Günümüzde ulusal lezzetlerin tercih edilmesi yöresel lezzetlerin ikinci planda kalmasına sebebiyet vermiştir.

2.10.3.Taziye ve Kabir Ziyaretinde Batman Mutfağı

Bölgede oldukça büyük bir öneme sahip olan taziye kültüründe, ailelerin gelen ziyaretçiler için verdikleri yemekleri de içermektedir. Taziyelerde küçükbaş veya büyükbaş bir hayvan kesilir, etleri doğranır ve kavurma yapılır. Bu yemekler büyük tencerelerde yer ocaklarında pişirilip, bunun yanında bir çeşit türlü yemeği ya da

kurubaklağıl yemeğı yapılmaktadır. Taziyelerde bu denli çok yemeğın yapılma sebebi gelen ziyaretçi sayısının fazla olmasıdır. Günümüzde taziyeler, taziye evlerinde verilmekte olup kırsal kesim hariç yemekler catering(hazır yemek şirketleri) firmaları tarafından verilmektedir.

Bir diğerk önemli gelenek de ziyaret olarak tabir edilen türbe ziyaretleridir. Halk tarafından, hastalıklara deva, bir olay neticesinde adak adama veya merhumları için diledikleri dualar inancıyla türbe ve kutsal yer ziyaretleri yapılmaktadır. Bu ziyaretler sırasında bir küçükbaş hayvan kesilip, eti doğratılıp, yeteri kadarı yemek yapılır kalanı ise o bölgedeki halka dağıtılır. Bu yemekler; et haşlama veya kavurması, bulgur pilavı, salata ve tırşık(türlü) yemeğidir.

2.10.4.Yılbaşında Batman Mutfağı

Bölgede miladi takvimin ocak ayının 13'ne denk gelen, hicri takvime göre de yılın başlangıcı sayılan 1 Ocak gecesine denk gelen günde yılbaşı etkinlikleri yapılmaktadır. Gece gençler ve çocuklar yaşlı kılıklarına girer, sırtlarına birer çuval alıp kapı kapı gezip evlerden yiyecek veya hediyelik eşyalar toplar, gece sonunda da bu yiyecekler birlikte yenilir. Bu geleneklerden birisi de o gün yapılan yemeklerin içine madeni para veya altın saklanmasıdır. Genellikle içli köfte veya şamburek yemeklerine saklanan bu parayı bulan kişinin evin önde geleni, şanslısı olarak görüldüğüne inanılmaktadır. Bu geleneklerin birer ritüelden ibaret olmaları yanında birer kültürel değer olarak önem arz ettiğı aşikârdır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MATERYAL VE YÖNTEM

3.1.Araştırmanın Problemi

Günümüzde gelişmekte olan kültürel ve gastronomi gibi turizm türleri destinasyonların tanıtımı ve kalkınması açısından oldukça büyük bir öneme sahiptir. Yerel mutfaklar bölgenin kültürel, sosyal, ekonomik ve tarihi değerlerini içermektedir. Ancak yerel mutfaklar hakkında yeteri kadar araştırma yapılmamış olması bu kültürel değerlerin gün geçtikçe kaybolmasına yol açmıştır. Bu açıdan bu değerlerin sürdürülebilirliği büyük önem taşımaktadır. Bu araştırmanın da temel problemini Batman'ın yerel mutfağı oluşturmaktadır. Batman mutfağının bilimsel araştırmalar açısından göz ardı edilmiş olması, yerel yemeklerin unutulmaya yüz tutması bu araştırmanın yapılmasını gerekli kılmaktadır. Batman yerel mutfağının gastronomi turizmine kazandırılabilmesini yerel yiyecek işletmeleri aracılığıyla tespit edilmesi ve çözümlerin tartışılması önem arz etmektedir.

3.2.Araştırmanın Amacı

Bu çalışmanın amacı; Batman yerel mutfağına ait yemekleri keşfetmek, Batman yerel mutfağının sürdürülebilirliğini ve Batman yerel mutfağının gastronomi turizmine kazandırılabilmesini yerel yiyecek işletmeleri aracılığıyla tespit etmektir. Araştırmanın amaçlarından biri de yerel kültürlerin korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi açısından literatürde kayıt altına alınıp bir sonraki kuşağa aktarılmasıdır.

3.3.Araştırmanın Soruları

Temel araştırma sorusu olan; “Batman yerel mutfağının sürdürülebilirliğin ve Batman yerel mutfağının gastronomi turizmine kazandırılabilmesini yerel yiyecek işletmeleri aracılığıyla nasıl sağlanabilir?” çerçevesinde 5 alt soru oluşturulmuştur;

1. Batman yerel yemekleri neler?
2. Yerel yemeklerin işletmelerde üretilmesi sürecinde karşılaşılan engeller neler?
3. Yiyecek içecek işletmelerinde yerel yemeklerin tercih edilmesini etkileyen unsurlar neler?
4. Yiyecek içecek işletmelerinde yerel yemeklerin sürdürülebilirliğinin önemi ne?
5. Yiyecek içecek işletmelerinin yerel yemeklerin üretilmesindeki tutumları neler?

3.4.Araştırmanın Önemi

Araştırma Batman ilinin yerel mutfak özelliklerinin belirlenmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından oldukça önemlidir. Batman ilinin yerel mutfağının bilimsel araştırma açısından göz ardı edilmiş olması çalışmanın özgünlüğünü belirtmektedir. Çalışma, yerel kültürlerin korunması, Batman yerel mutfağının sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi, Batman yerel mutfağının gastronomi turizmine kazandırılabilmesini açısından ve literatürde kayıt altına alınıp bir sonraki kuşağa aktarılmasıdır. Bölgenin gastronomi turizmi potansiyelinin artırılmasına yönelik çalışmalar geliştirilerek destinasyonun kültürel, tarihi, ekolojik ve doğal değerlerinin korunmasını sağlayabilmektedir.

Yerel mutfağın sürdürülebilir bir değer olarak ele alınabilmesi Batman ilini gastronomik bir kimlik oluşturup çevre illere göre de avantajlı bir konuma getirecektir. Ekonomik bir öneme de sahip olan yerel mutfaklar bölge halkının kalkınmasına ve yerel işletmelerin gelirlerini arttırmasına da olanak sağlayabilmektedir.

3.5.Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırma iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde yerel yemekler toparlanarak kayıt altına alınmıştır. Bu çerçevede ilk bölümde; araştırma sahası Batman ili ve ilçeleriyle sınırlandırılmıştır.

Araştırmanın ikinci boyutu olan yerel işletmelerle görüşme alanı Batman Merkez’inde bulunan yerel yiyecek ve içecek işletmeleriyle sınırlandırılmıştır.

3.6.Araştırmanın Yöntemi

Batman mutfağına ait yerel yemeklerin belirlenmesi ve yerel yiyecek ve içecek işletmeleri aracılığıyla Batman mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması amacıyla yürütülen bu çalışmada nitel araştırma yöntemi belirlenmiş olup, veri toplama aracı olarak da yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi seçilmesinin temel nedenleri; verilerin birinci ağızdan toplanabilmesi, daha derinlemesine görüşmelerin yapılması gerektiği, veri toplanacak kitlenin belirli olmamasıdır. Bir olayı gerçekçi ve bütüncül bir şekilde ortaya çıkarabilmek için görüşme ve doküman analizi gibi veri toplama yöntemleri kullanılmalıdır (Gürbüz & Şahin , 2016, s. 401). Bu doğrultuda Yöresel yemeklerin belirlenmesi içinde literatür taraması yapıldıktan sonra saha çalışması görüşme tekniği kullanılmıştır.

3.7.Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırma iki bölümden oluştuğu için evren seçimi de iki ayrı şekilde olmuştur. İlk bölüm olan yerel yemeklerin kayıt altına alınması için araştırma sahası olarak Batman ili ve tüm ilçeler seçilmiştir. İkinci bölüm olan yerel işletmeler aracılığıyla gastronomi turizmüne kazandırılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesinin araştırılması için ise Batman Merkez'i seçilmiştir. Aynı şekilde örneklem belirlenirken de bu husus dikkate alınarak ilk bölümdeki veriler toplanırken evrendeki farklı kaynaklara erişim sağlanabilmek adına amaçlı örneklem yöntemi ve maksimum çeşitleme yöntemi tercih edilmiştir. İkinci bölüm için ise, belirli ortak özellikleri taşıyan durumları çalışabilmek için amaçlı örneklem yöntemi tercih edilmiştir (Patton, 2014). Yapılan araştırmanın yerel yemekler üzerine olmasından ötürü tek bir çeşide yönelik hizmet sunan yiyecek içecek işletmeleri yerine, mahalli yemekler yapan yiyecek içecek işletmeleri tercih edilmiştir.

3.8.Veri Toplama Materyali ve Süreci

Çalışmada yerel yemeklerin belirlenmesi ve yerel yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirliğinin belirlenmesi amacıyla, iki ayrı görüşme formu oluşturulmuş olup görüşme soruları da iki ayrı Görüşme formu oluştururken başta, Bilgin'in (2018) yapmış olduğu çalışmadan, yerel mutfak ve sürdürülebilirlik alanındaki çalışmalardan yararlanılmıştır Özdemir vd. 2015; Sünnetçioğlu ve Yılmaz 39 2015; Yarış ve Cömert 2015; Çulha ve Dağkiran 2016; Bilgin, 2018). Görüşme formları alanında uzman 3 kişinin görüşlerine dayandırılmış olup iç geçerliliği sağlanmıştır.

Araştırmanın iki bölümden oluşmasından ötürü iki farklı yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmış ve görüşmelerde verilerin toplanması için iki ayrı gruba ayrılmıştır. İlk formu araştırmanın ilk sorusu olan; *Batman yerel yemekleri nelerdir?* Sorusuna cevap bulmak amacıyla, Batman ili, Merkez ilçesi ve tüm ilçelerinden 58 kişiyle araştırmacı tarafından görüşme yapılmıştır. Bu kişiler yerel halk, aşçı, ev hanımları, öğretmen ve esnaflardan oluşmaktadır. Araştırmanın ikinci bölümü olan *yerel yiyecek içecek işletmelerinde sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi* için Batman ili Merkez ilçesinde bulunan 10 adet yerel yiyecek içecek işletmesinin, 15 usta ve işletmecisi ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. Bu işletmeler hizmet kitlesi, üretim çeşitliliği ve işletme tecrübesine dayanarak araştırmanın amacı dikkat alınarak seçilmiştir. Örneğin: Çömçe Et Lokantası; bu lokantanın seçilme nedeni 30 yıllık üretim deneyimi, çok çeşitli yemek üretimi ve mahalli yemeklerin üretiliyor olmasıdır.

İkinci görüşme formunda aşağıdaki araştırma sorularının cevapları aranmıştır:

1. *Batman yerel yemekleri neler?”*
2. *Yerel yemeklerin işletmelerde üretilmesi sürecinde karşılaşılan engeller neler?*
3. *Yiyecek içecek işletmelerinde yerel yemeklerin tercih edilmesini etkileyen unsurlar neler?*
4. *Yiyecek içecek işletmelerinde yerel yemeklerin sürdürülebilirliğinin önemi nedir?*
5. *Yiyecek içecek işletmelerinin yerel yemeklerin üretilmesindeki tutumları neler?*

Her iki görüşme formunun ilk bölümleri katılımcıların ad soyadı, yaş, cinsiyet, eğitim durumu, meslek, doğum yeri ve görüşmenin tarihini içermektedir. Bu sorular görüşmecilere görüşmenin başında sorulmuş olup isimlerinin kodlama sistemiyle işleneceği bilgisi verilerek, ses kaydı için tüm katılımcılardan izin alınmıştır.

3.9. Araştırma Verilerinin Analizi

Araştırma kapsamında toplanan veriler analiz edilmeden önce tüm görüşme formları incelenmiş, ses kayıtları dinlenmiş ve ilk bölümde 58 adet, ikinci bölümde ise 15 adet görüşme formunun analize uygunluğu gözlenmiş olup değerlendirilmeye alınmıştır.

Veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniğiyle toplandıktan sonra ses kayıtları ve görüşme formları incelenmiş, değerlendirilip, yorumlanmıştır. Bu süreçte betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Betimsel analiz, araştırmanın temel ilkelerine ve sürecine uyarak araştırma dört süreçte tamamlanmıştır. İlk olarak temel bir araştırma çerçevesi oluşturulmuş, daha sonra bu çerçeve eşliğinde toplanan veriler işlenmiştir, üçüncü bölümde ise toplanan veriler neticesinde bulguların tanımlanması yapılmış ve son olarak bulgular anlamlandırılıp yorumlanmıştır (Yıldırım & Şimşek, 2008).

Araştırmanın geçerliliğinin sağlanabilmesi için katılımcı teyidi alınmış, tarafsız bir araştırma yapabilmek için uzman ve meslektaş görüşüne başvurulmuştur. İç geçerliliğin sağlanabilmesi adına tutarlı bir süreç izlenerek, açık ve net sorular sorulmuş ve görüşmecilerden teyit alınmıştır. Dış geçerlilik için ise sonuçların ve verilerin farklı ortamlarda da genelleyebilir olmasına önem verilmiştir. Araştırmanın güvenilirliğinin sağlanabilmesi için verilerin tekrarlanıp tekrarlanmadığına bakılmış olup, örneklem geniş tutulmuş ve katılımcı sayısı arttırılmıştır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BATMAN YEREL MUTFAĞININ SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ ÜZERİNE ALAN ARAŞTIRMASI

Bu bölümde, “Batman Yerel Mutfağının Gastronomi Turizmine Kazandırılmasına Yönelik Bir Araştırma” kapsamında yapılan araştırma ve görüşme verileri değerlendirildikten sonra veri olarak işlenmiştir. Araştırma iki bölümden oluştuğu için bulgular da iki bölümde ele alınacaktır.

4.1.Batman Mutfağı Yerel Yemekleri Katılımcıları Demografik Özellikleri

58 katılımcıyla görüşme yapılmış olup, bu katılımcıların 9’uerkek 49’uise kadındır. Katılımcıların eğitim durumlarına bakıldığında büyük bölümünün ilkokul mezunu veya hiç okula gitmemiş olduğu saptanmıştır. 14’ü(% 24) hiç okula gitmemiş, 23’ü(% 40) ilkokul mezunu, 2’si (% 0.34) ortaokul, 16’sı (% 27,5)lise, 1’i (% 0.17) ön lisans ve 2’si (% 0.34) lisans mezunudur.

Katılımcıların mesleki durumlarına bakıldığında; 45’i (% 77) ev hanımı,7’si (% 12)aşçı, 3’ü (% 0,5) çiftçi, 1 esnaf, 1 öğretmen ve 1 teknikerdir. Katılımcıların hemen hemen hepsi aslen Batmanlı olup, 2 kişi il aslen il dışından olup uzun bir süredir Batmanda yaşamaktadırlar. Katılımcıların genel bilgileri ayrıntılı olarak Tablo 3’te verilmiştir

Tablo 4: Batman Yerel Yemekleri Görüşme Katılımcı Listesi Demografik Bilgileri

Katılımcı Kodlaması	Cinsiyet	Eğitim Durumu	Yaş	Meslek	Veri Toplama Tarihi	İlçe
K.1	Kadın	Lise	50	Ev Hanımı	15.11.2020	Kozluk
K.2	Kadın	Lise	32	Ev Hanımı	15.11.2020	Kozluk
K.3	Kadın	İlkokul	52	Ev Hanımı	28.11.2020	Kozluk
K.4	Kadın	Eğitim Almamış	70	Ev Hanımı	07.12.2020	Kozluk
K.5	Kadın	İlkokul	41	Ev Hanımı	05.12.2020	Gercüş
K.6	Kadın	Lise	25	Ev Hanımı	07.12.2020	Beşiri

K.7	Kadın	Lise	45	Ev Hanımı	14.11.2020	Gercüş
K.8	Kadın	-	68	Ev Hanımı	05.12.2020	Merkez
K.9	Kadın	-	60	Ev Hanımı	08.12.2020	Hasankeyf
K.10	Erkek	Ortaokul	47	Esnaf	22.12.2020	Gercüş
K.11	Kadın	-	65	Ev Hanımı	22.12.2020	Gercüş
K.12	Erkek	Lise	35	Aşçı	24.12.2020	Beşiri
K.13	Kadın	-	70	Ev Hanımı	01.01.2021	Gercüş
K.14	Kadın	-	50	Ev Hanımı	01.01.2021	Gercüş
K.15	Kadın	İlkokul	35	Ev Hanımı	06.01.2021	Sason
K.16	Kadın	İlkokul	50	Ev Hanımı	06.01.2021	Sason
K.17	Kadın	-	67	Ev Hanımı	06.01.2021	Sason
K.18	Kadın	-	80	Ev Hanımı	06.01.2021	Sason
K.19	Erkek	-	75	Çiftçi	06.01.2021	Sason
K.20	Kadın	-	75	Ev Hanımı	07.01.2021	Kozluk
K.21	Kadın	-	86	Ev Hanımı	07.01.2021	Kozluk
K.22	Erkek	İlkokul	70	Çiftçi	07.01.2021	Kozluk
K.23	Kadın	-	50	Ev Hanımı	07.01.2021	Kozluk
K.24	Kadın	İlkokul	30	Ev Hanımı	07.01.2021	Sason
K.25	Kadın	Lisans	31	Öğretmen	07.01.2021	Kozluk
K.26	Kadın	İlkokul	45	Ev Hanımı	24.12.2020	Merkez
K.27	Kadın	İlkokul	42	Ev Hanımı	24.12.2020	Merkez
K.28	Kadın	İlkokul	37	Ev Hanımı	22.12.2020	Gercüş
K.29	Kadın	İlkokul	24	Ev Hanımı	22.12.2020	Beşiri
K.30	Kadın	İlkokul	45	Ev Hanımı	24.12.2020	Sason
K.31	Kadın	İlkokul	53	Ev Hanımı	24.12.2020	Beşiri
K.32	Kadın	-	90	Ev Hanımı	20.12.2020	Hasankeyf
K.33	Kadın	İlkokul	53	Ev Hanımı	24.12.2020	Hasankeyf
K.34	Erkek	Lise	40	Çiftçi	24.12.2020	Hasankeyf
K.35	Kadın	Lise	42	Ev Hanımı	23.12.2020	Merkez
K.36	Kadın	İlkokul	50	Ev Hanımı	24.12.2020	Beşiri

K.37	Kadın	İlkokul	41	Ev Hanımı	23.12.2020	Kozluk
K.38	Kadın	Lise	32	Ev Hanımı	22.12.2020	Merkez
K.39	Kadın	Ön Lisans	32	Tekniker	23.12.2020	Silvan
K.40	Kadın	Lise	36	Ev Hanımı	23.12.2020	Silvan
K.41	Kadın	Lise	35	Ev Hanımı	23.12.2020	Beşiri
K.42	Erkek	Lise	25	Aşçı	25.12.2020	Kozluk
K.43	Kadın	İlkokul	40	Ev Hanımı	24.12.2020	Beşiri
K.44	Kadın	-	63	Ev Hanımı	26.12.2020	Merkez
K.45	Kadın	Lisans	27	Öğretmen	26.12.2020	Beşiri
K.46	Kadın	İlkokul	43	Ev Hanımı	26.12.2020	Beşiri
K.47	Kadın	İlkokul	39	Ev Hanımı	26.12.2020	Merkez
K.48	Erkek	Lise	33	Aşçı	24.12.2020	Kozluk
K.49	Kadın	Lise	40	Aşçı	27.12.2020	Sason
K.50	Kadın	Lise	41	Aşçı	26.12.2020	Beşiri
K.51	Kadın	İlkokul	45	Ev Hanımı	26.12.2020	Merkez
K.52	Kadın	Ortaokul	34	Ev Hanımı	26.12.2020	Sason
K.53	Kadın	İlkokul	43	Ev Hanımı	26.12.2020	Merkez
K.54	Kadın	İlkokul	37	Ev Hanımı	26.12.2020	Gercüş
K.55	Erkek	Lise	38	Aşçı	26.12.2020	Kozluk
K.56	Erkek	Lise	35	Aşçı	26.12.2020	Merkez
K.57	Kadın	Lise	26	Ev Hanımı	26.12.2020	Kozluk
K.58	Kadın	İlkokul	40	Ev Hanımı	24.12.2020	Beşiri

Yapılan görüşmelerin verileri neticesinde 85 yerel yemek tespit edilmiş olup bu yemekler değerlendirilip reçete haline getirilmiştir.

4.2. Batman Yerel Mutfağına Yönelik Bulgular

Görüşme formları incelendikten sonra veriler analiz edilerek toplam 85 adet yerel yemek elde edilmiştir. Bu yemekler tüketilme ve hazırlanma süreçlerine göre bölümlere ayrılmıştır. Bu bölümler; Kahvaltılıklar, Çorbalar, Sebze ve ot yemekleri, Dolma ve Sarmalar, kurubaklağil ve tahıl yemekleri, et yemekleri, hamur ürünleri ve tatlılardır.

KAHVALTILIKLAR

Helila, Basteqe Qelandi (Yumurtalı Pestil)

Malzemeler: 4 kişilik

- 250 gr üzüm pestili
- 1 yumurta
- 50 gr sıvı yağ

Yapılışı: üzüm pestili ince ince doğranır, tavaya sıvıyağ eklenip pestiller 2 dakika kavrulur. Kavrulan pestillerin üzerine yumurta kırılır ve yumurta pişine kadar pişirilir(K.4, K.5, K.7, K.9).

K.5 bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...basteqe qelani'yi kahvaltılarda yaparız, bazen pekmezde ilave ederiz pişince...*

Şorik (Tuzlu Un Kavurması)

Bu yemek kahvaltılık olarak hazırlanır. Günümüzde çok tüketilmemekte olup tereyağından yapılması gerekmektedir.

Malzemeler: 4 kişilik

- 100 gr tereyağı
- 50 gr (2 yemek kaşığı) un
- 25 gr (1 yemek kaşığı) tuz

Yapılışı: tereyağı tavaya alınıp eritilir. Eriyen tereyağına un ve tuz eklenir, karıştırılarak 2 taşım kaynayana kadar pişirilir. Sıcak servis edilir(K.9, K.14, K.15).

K.14 bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...eskiden rune nivişk(tereyağı) vardı onunla unu kavurulduk, tuz ekleyip yerdik kahvaltılarda...*



Foto 1: Şorik(WEB 1, 2020)

Dims u Hek, Heke Dims (Yumuratalı Pekmez)

Malzemeler: 4 kişilik

- 100 ml. Üzüm pekmezi
- 2 adet yumurta
- 50 ml. Sıvıyağ

Yapılışı: tavaya sıvıyağ eklenir, yağ ısındıktan sonra yumurtalar kırılır, yumurtalar pişirilince üzüm pekmezi de ilave edilir ve bir taşım kaynatılınca servise hazır hale getirilir(K.4, K.5, K.9, K.14).

K.9 bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...heke dims'i iki şekilde yapıyoruz, birinci yapma şeklimiz pekmezi haşlayıp yumurtayı ekliyoruz, ikincisi de önce yumurtayı yağda pişiririz daha sonra pekmezi ilave ederiz...*



Foto 2:Heke Dims (Canan AKSOY)

Keçi Peyniri Kızartması

Malzemeler: 2 kişilik

- 100 gr az tuzlu keçi peyniri
- 25 gr tereyağı

Yapılışı: pişirme tavaında tereyağı eritilir. Eritilen tereyağına dilimlenmiş peynirler eklenir at kısımları kızarıp pişince diğer yüzü de pişirilip kızartılır. Sıcak servis edilir(K.14, K.15, K.23).

K.23 bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...her peynirden değil keçi peynirinden yapıyoruz.*



Foto 3: Peynir kızartması (WEB 2, 2020)

Mirtoxe(Tereyağı Un Kavurması)

Malzemeler: 4 kişilik

- 100 gr tereyağı
- 50 gr (2 yemek kaşığı) un
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı: tereyağı eritilir ve un eklenir. İyice karıştırılıp un kokusunun giderilmesi sağlanır ve tuz eklendikten sonra servis edilir(K.6, K.23, K.24).

K. 24 bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *Bu yemeğin şorik'ten(tuzlu kavurma) farkı unun çok kavrulmaması ve çok tuzlu olmamasıdır.*



Foto 4: Mirtoxe(Yazar Tarafından Düzenlenmiştir)

ÇORBALAR

Şorbe Şir (Süt Çorbası)

Malzemeler: 6 kişilik

200 gr köftelik bulgur

1 litre süt

Yapılışı: köftelik bulgurlar bir tencereye alınır ve üzerine süt eklenerek kaynatılır. Kaynadıktan sonra tuz eklenir ve bir taşım daha kaynatılır. İsteğe göre süt su ile karıştırılarak da yapılabilir(K.10, K.12, K.13, K.14, K.22).

K.22 bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...soğuk süte ince bulgurları koyarız birlikte bulgurlar pişinceye kadar pişiririz.*



Foto 5: Süt çorbası(WEB, 2020)

İxni- İğni (Nohut Unu Çorbası)

Malzemeler: 6 kişilik

- 1 kg nohut veya nohut unu
- 100 gr domates salçası
- 2 litre su
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Yapılışı: nohutlar öncelikle kavrulur. Daha sonra robotta veya taş değirmende un haline getirilir(günümüzde hazır nohut unu bulunmaktadır). Nohut unu bir tencereye alınır ve 2 litre su ilave edilerek kaynatılır. Haşlanan nohut ununa domates salçası, tuz ve baharatlar ilave edilir. Daha sonra bir taşım daha kaynatılır ve servis edilir(K.9, K.11).

K.9 bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...biz bu çorbayı eskiden Gercüş'te köyde yapardık, nohutları kavurduktan sonra döverdük un gibi yapardık, daha sonra salça ve baharat ekleyerek çorba yapardık.*



Foto 6: Nohut unu çorbası(WEB 4, 2020)

Şorba Nisk u Dan (Mercimek ve Yarma Çorbası)

Malzemeler: 6 kişilik

- 500 gr yarma buğday
- 500 gr kırmızı mercimek
- 50 gr (1 adet) soğan
- 100 gr domates salçası
- Tuz
- Pul biber
- Karabiber

Yapılışı: yarmalar bir tencereye alınır ve su ilave edilerek haşlanır. Haşlanmaya yakın mercimekler de ilave edilir ve birlikte tekrardan kaynatılır. Bir tavada ince ince doğranmış soğanlar yağda kavrulur ve salça eklenir, tuz ve baharatlarda eklendikten sonra kaynayan mercimek-yarma karışımına ilave edilir. Bir taşım daha kaynatıldıktan sonra servis edilir(K.3, K.4, K.5, K.8, K.9, K.10)

K.8 bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: ...*bazen mercimek yapardık bazen de mercimeğe dan(yarma buğdayı) ekler öyle çorba yapardık.*



Foto 7: Mercimekli yarma çorbası(WEB, 2020)

Şorba Niska (Mercimek Çorbası)

Malzemeler: 6 kişilik

- 500 gr kırmızı mercimek
- Pul biber
- Kekik
- Nane
- Tuz

Yapılışı: mercimekler yıkandıktan sonra çorba tenceresine koyulur,1 litre su eklenir ve kaynatılır. Mercimekler püre olana kadar kaynatılan çorbaya tuz ve baharatlar eklenerek bir taşım daha kaynatıldıktan sonra servis edilir.

Günümüzde mercimek çorbasına soğan, havuç, patates vb. sebzeler ilave edilmekte olup. Blenderle çekilerek daha pürüzsüz bir kıvam alınması sağlanmaktadır. Batman bölgesinde mercimek çorbası salçasız ve bol baharatlı yapılmaktadır(Katılımcıların Geneli).



Foto 8: Mercimek çorbası(WEB, 2021)

Mehir (Soğuk Ayan Aşı)

Malzemeler: 6 kişilik

- 500 gr yarma buğday
- 250 gr yoğurt
- Tuz
- Kuru nane
- 1 diş sarımsak

Yapılışı: yama buğdaylar bir tencereye alınır, tuz eklenir ve haşlanır. Haşlanan buğdaylar süzülüp soğutulur, soğutulan buğdaylara yoğurt, tuz, bir diş sarımsak ve kuru nane eklendikten sonra soğuk su eklenerek çorba kıvamına gelmesi sağlanır. Soğuk olarak servis edilir(K.3, K.5, K.8, K.11, K.14, K.21).

Bu yemeği K. 3 ve K.8 şu şekilde tarif etmiştir. “Bizler buğdayları ayranla birlikte kaynatır ve daha sonra soğutup yeriz”. Bu sebeple mehirin 2 şekilde yapılabildiğini bilmekteyiz.

Bu yemeğe isteğe göre haşlanmış nohut da eklenebilmektedir.



Foto 9: Mehir çorbası(WEB, 2020)

Kele Paça Çorbası

Malzemeler: 6 kişilik

- 1 adet kuzu kellesi
- 4 adet kuzu ayağı
- 50 gr tereyağı
- 2 diş sarımsak
- Pul biber
- Tuz

Yapılışı: temizlenip ayıklanmış kelle ve paçalar haşlanır. Ön haşlama 5 dakika sürer ve bu su dökülüp yeniden su ve tuz eklenerek tekrar haşlanır. Etler ve kemikler ayıklanabilir bir kıvam alınca, etler ayıklanır ve sulu bir şekilde servis tabaklarına alınır. Tereyağı eritilip sarımsaklar ince ince doğranıp kavrulur. Tereyağı karışımı kelle paça çorbasının üzerine dökülerek servis edilir(K.5, K.12, K.14).

K.12 bu yemek hakkında: *...hayvanları kestikten sonra başı ve ayaklarını tandırda iyice yakardık sonra haşlardık. İyice haşladıktan sonra özellikle bir yere kırılan insanlara verirdik.* ifadelerini kullanmıştır.



Foto 10: Kelle paça çorbası (WEB, 2020)



SEBZE VE OT YEMEKLERİ

Tırşık Firingiyen Hışke Bi Goşt (Etli Kurutulmuş Sebze Türlüsü)

Malzemeler: 6 kişilik

- 250 gr kuru patlıcan
- 250 gr kuru yeşilbiber
- 500 gr kurutulmuş domates
- 500 gr kuzu veya dana eti
- 50 gr salça
- 50 gr sıvıyağ
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Yapılışı: öncelikle kurutulmuş domates ve biber ayrı ayrı kaplarda sıcak suda bekletilir ve yumuşamaları sağlanır. Kurutulmuş patlıcan tencerede iki üçtaşım kaynatılır ve acısı alınıp yumuşatılır. Sebzeler süzülüp temiz kaplara alınır. Ayrı bir tencereye sıvı Ayçiçek yağı eklenir ve üzerine kuzu veya dana eti eklenip 10 dakika pişirilir. Daha sonra soğanlar ince ince doğranıp etin üzerine eklenir. 5 dakika etle kavruktan sonra salça ve baharatlar eklendikten sonra sebzelerde ilave edilir. Tuz eklendikten sonra litre su eklenip kıvamı gelene kadar ağır ateşte pişirilir(K.2, K.5, K.9).

K.5, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...tırşık hışk' yazın kuruttuğumuz sebzelerden yaparız, sebzeleri önce suda bekletiriz, eti haşladıktan sonra salça ekleyip sebzeleri de ilave eder birlikte pişiririz.*



Foto 11: Etli kuru sebze yemeği (Pelin Karahan)

Tırşık (sebze türlüsü)

Malzemeler: 6 kişilik

- 500 gr (4 adet) patlıcan
- 200 gr yeşilbiber
- 100 gr (2 adet) kuru soğan
- 500 gr domates
- 50 gr sıvıyağ
- Pul biber
- Karabiber
- Kekik
- Tuz

Yapılışı: Öncelikle patlıcanlar zebra şeklinde kabukları soyulur ve kuşbaşı doğranıp acılıkları giderilmesi için tuzlu suda bekletilir. Soğanlar ve biberler kuşbaşı doğranır. Domateslerin kabukları soyulduktan sonra minik minik doğranıp bir kaba alınır. Pişirme tenceresine sıvıyağ eklenir ve ısınması sağlanır. Isınan sıvıyağa öncelikle soğanlar eklenir ve biraz kavrulur, daha sonra biberler eklenip birlikte tekrar kavrulur. Patlıcanlar s z l p tencereye ilave edilir. Domates, baharat ve tuz da ilave edildikten sonra üzerine 2 bardak su ilave edilip pişirilmesi sağlanır. Eğer domatesler sulu ise su ilave edilmez(K.5, K.8, K.17, K.34, K.37, K.48).

K.34 ve K. 37 bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *Mevsimine göre sebzeler değişim gösterebilmekte olup, bazı bölgelerde(Gercüş, batman merkez) domates salçası da kullanılmaktadır*



Foto 12: Türlü yemeği (onedio, 2020)

Tırşık Bi Goşt(Etli Türlü, Güveç)

Malzemeler: 6 kişilik

- 1 kg kemikli kuzu veya dana eti
- 500 gr (4 adet) patlıcan
- 200 gr yeşilbiber
- 100 gr (2 adet) kuru soğan
- 500 gr domates
- 50 gr sıvıyağ
- Pul biber
- Karabiber
- Kekik
- Tuz

Yapılışı: etler yıkanıp pişirme tenceresine alınıp önceden haşlanır. Patlıcanlar zebra şeklinde kabukları soyulur ve kuşbaşı doğranıp acılıkları giderilmesi için tuzlu suda bekletilir. Soğanlar ve biberler kuşbaşı doğranır. Domateslerin kabukları soyulduktan sonra minik minik doğranıp bir kaba alınır. Pişirme tenceresine sıvıyağ eklenir ve ısınması sağlanır. Isınan sıvıyağa öncelikle soğanlar eklenir ve biraz kavrulur, daha sonra biberler eklenip birlikte tekrar kavrulur ve haşlanmış etlerde eklenir. Patlıcanlar süzülüp tencereye ilave edilir. Domates, baharat ve tuz da ilave edildikten sonra üzerine 2 bardak su ilave edilip pişirilmesi sağlanır. Eğer domatesler sulu ise su ilave edilmez(K.9, K.34, K.47, K.48).

K.48 bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: ...yazın hangi sebzeler varsa o sebzeleri kullanırız.



Foto 13: Etli güveç, türlü(WEB, 2021)

Xwarina Kelenga (Kenger Otu Kavurması)

Malzemeler: 6 kişilik

- 1 kg kenger otu
- 50 gr sıvıyağ
- 1 adet yumurta
- Tuz

Yapılışı: kenger otu ayıklanıp temizlenir, temizlenen kengerler haşlanır ve süzgeçten geçirilir. Tavaya sıvıyağ eklenir ve yumurta kırılıp çırpılır, haşlanmış kengerler ilave edilir, pul biber ve tuz eklenerek pişirilir(K.3, K.9, K.11, K.14)

K.11 bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: ...kelengleri bahar aylarında toplarız, daha sonra temizleyip haşladıktan sonra kavururuz.



Foto 14: Kenger otu(İlker AKSOY)

Qelenge Sorkiri (Kenger Pane)

Malzemeler: 6 kişilik

- 500 gr kenger otu
- 2 adet yumurta
- Pul biber
- Karabiber
- Tuz
- Kızartmak için 1 litre sıvıyağ

Yapılışı: kengerler temizlenip yıkandıktan sonra haşlanır. Haşlanan kengerler süzülür. Yumurtalar çırpılır, tuz ve baharatlar eklenip karışım elde edilir. Tavaya sıvıyağ eklenir ve ısınması sağlanır. Haşlanan kengerler yumurta karışımına bulandıktan sonra kızarmış yağda pişirilir (K.3, K.9, K.11, K.14).

K.11 bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...bu yemeği de normal keleng yemeğinden farklı olarak yumurtaya bulayıp pişiririz.*



Foto 15: Kenger Pane(WEB, 2021)

Xwarina Suryaz, Çiriz (Suryaz Kavurması)

Malzemeler: 6 kişilik

- 1 kg suryaz otu
- 1 adet yumurta
- 50 gr sıvıyağ
- Tuz

Yapılışı: çiriz otu temizlenip yıkandıktan sonra kuşbaşı şeklinde doğranır. Tavaya sıvıyağ koyulur ve doğranan çirizler eklenir. Çirizler kavrulduktan sonra yumurta, baharat ve tuz ilave edilip pişirilir(K.3, K.4, K.8, K.9, K.15)

K. 15 bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...suryaz otunu dağlardan toplarız, temizleyip kavurduktan sonra yumurtada kırıp yeriz.*



Foto 16: Suryaz, Çiriz Otu Yemeği (WEB, 2020)

Xwarina Guris (Guris Otu Sote)

Malzemeler: 6 kişilik

- 500 gr guris otu
- 1 adet yumurta
- 50 gr sıvıyağ
- Pul biber
- Karabiber
- tuz

Yapılışı: guris otları temizlenip yıkanır, daha sonra sıcak suda bekletilerek yumuşatılır. Bu işlemi haşlayarak da yapılabilir. Sıvıyağ tavaya alınır, guris otları eklenir ve kavrulur, yumurta kırılıp çırpılır. Baharat ve tuz eklendikten sonra yemek servis edilebilir(K.3, K.4, K.8)



Foto 17: Guris, Gulik otu (CNN, 2020)

Xwarina Tolik (Ebegümece Kavurması)

Malzemeler: 6 kişilik

- 1 kg ebegümece otu
- 50 gr (1 adet) soğan
- 50 gr sıvıyağ
- Pul biber
- Tuz

Yapılışı: ebegümece temizlenip ayıklandıktan sonra doğranır. Soğanlar ince ince doğranır, tavaya sıvıyağ ilave edilip ısındıktan sonra soğanlar eklenir ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra ebegümeçleri eklenir, baharat ve tuz ilave edilip pişirilir ve sıcak servis edilir(K.8, K.11, K.12, K.14)

K.12 bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...tolik otunu temizledikten sonra soğanı kavurup otları da ekleriz, bazen yemeğin üzerine yoğurtta ekleriz.*



Foto 18: Ebegümece kavurması (WEB, 2020)

Xwarina Pirpar (Semizotu Kavurması)

Malzemeler: 4 kişilik

- 1 kg semizotu
- 50 gr (1 adet) kuru soğan
- 2 adet yumurta
- 50 ml sıvıyağ
- Pul biber
- Tuz

Yapılışı: semizotları temizlenip yıkandıktan sonra doğranır, soğan ince ince doğranır, tavaya sıvıyağ eklendikten sonra soğanlar ilave edilir. Soğanlar kavrulduktan sonra semizotları da eklenir ve birlikte biraz daha kavrulur. Yumurtalar kırılıp eklenir, baharat ve tuz eklenerek yemek pişirilir. Sıcak servis edilir(K.4, K.5, K.15, K.17, K.20)

K.20 bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...pirpar otu sulak yerlerde her zaman olur, biz genellikle temizleyip yumurtayla birlikte kavurarak yeriz.*



Foto 19: Semizotu Kavurması (WEB, 2020)

Xwarina Karamekli (Kabak Musakka)

Malzemeler: 6 kişilik

- 250 gr kemiksiz dana veya kuzu eti
- 1 kg kabak
- 100 gr (2 adet) kuru soğan
- 50 gr (2 adet) sivri biber
- 100 gr (2 adet) domates
- 50 gr sıvıyağ
- 50 gr domates salçası
- Yarım demet maydanoz
- Pul biber
- Karabiber
- Tuz

Yapılışı: öncelikle kabaklar ince ince daire şeklinde doğrandıktan sonra tuzlanıp yazla sularının çıkarılması sağlanır. Etler minik minik kıyma şekline gelene dek doğranır. Pişirme tavasına sıvıyağ eklenir ve etler kavrulur. Soğanlar minik minik doğranıp et ile birlikte kavrulur, sivri biberlerde aynı şekilde doğranıp karışıma eklenir. kabakların fazla suları süzildükten sonra karışıma eklenir daha sonra domates salçası, baharatlar ve tuz ilave edildikten sonra karışım tam pişirilir.

Fırın tepsisine karışım dökülür, maydanozlar ince ince doğrandıktan sonra üzerine serpilir. Son olarak domates salçası, pul biberi tuz ve su sos olarak hazırlanıp yemeğin üzerine dökülür ve fırınlanarak pişirilir(K.1, K.2)

K.2 bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...bu yemeğin patlıcan musakka gibi yaparız, patlıcan yerine bahçemizde yetişen kabakları kullanırız.*



Foto 20: Kabak Musakka (WEB, 2020)

Batman Usulü Babagannuş

Malzemeler: 4 kişilik

1 kg (5 adet patlıcan)

2 diş sarımsak

25 ml sıvıyağ

Tuz

Pul biber

Yapılışı: patlıcanlar közlenip kabukları soyulduktan sonra minik minik doğranır(ezme kıvamında). Pişirme tavasına sıvıyağ eklenir ve sarımsaklar ince ince doğrandıktan sonra kavrulup patlıcanlar eklenir. Tuz ve pul biber ilave edildikten sonra servise hazır hale gelir(K.2, K.17).

Bu yemeği Gaziantep ve diğer yörelerin patlıcan ezmesinden ayıran özelliği sadece sarımsak ilave dilmesidir.



Foto 21: Babagannuş Yemeği (WEB, 2020)

Binard kavurması

Malzemeler: 6 kişilik

500 gr şalgam turpu(binard)

50 gr (1 adet) kuru soğan

50 gr tereyağı veya sıvıyağı

Pul biber

Tuz

Yapılışı: şalgamlar temizlenip soyulduktan sonra ince ince kuşbaşı şeklinde doğranır. Pişirme tavaşına sıvıyağ alınır ve soğanlar ince ince doğranıp eklenir. soğanlar kavrulunca doğranmış şalgamlar da eklenir ve birlikte tekrar kavrulur. Pul biber ve tuz ilave edildikten sonra servis edilir(K.15, K.16, K.18, K.20, K.23, K.24)

K.18 bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: ...*binard yani şelim'i kişin tüketiriz. Binardları patates gibi soyduktan sonra doğrarız, soğanı kavurduktan sonra binardaları da ekleriz.*



Foto 22: Binard Kavurması(İlker Aksoy)

Xwarina Cax e (Cağ Otu Pane)

Malzemeler: 6 kişilik

1 kilo cağ otu

3 adet yumurta

100 gr (1 su bardağı) un

Tuz

Pişirmek için sıvıyağ

Yapılışı: cağ otları temizlenip haşlanır. Bir kapta yumurta ve un bulamaç haline getirilir. Pişirme tavaına bol sıvıyağı eklenir, cağ otları tuzlanıp bulamaca bulandıktan sonra ısınan yağda pişirilir(K.15, K.16, K.17, K.18, K.19).

K.18 ve K. 19, bu ot için şu ifadeleri kullanmışlardır: *...Bu ot haşlandıktan sonra bol tuzda salamura edilerek plastik kaplarda saklanmaktadır. Günümüzde dondurma tekniği de kullanılmaktadır.*



Foto 23: Cağ yemeği (İlker Aksoy)

Pırpıten, Pirpiten (Yoğurtlu Semizotu)

Malzemeler: 4 kişilik

500 gr semizotu

200 gr (1 su bardağı) yoğurt

2 diş sarımsak

Tuz

Yapılışı: semizotları temizlenip haşlandıktan sonra süzülüp servis tabağına alınır. Sarımsaklar dövülüp yoğurtla karıştırılır ve tuz da ilave edilir. Sarımsaklı yoğurt semizotlarının üzerine dökülüp servis edilir(K.17, K.18, K.23).

K.23 bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...İsteğe bağlı olarak semizotları haşlanmadan da bu yemek yapılabilir.*



Foto 24: Yoğurtlu Semizotu(WEB, 2021)

Kundir Mast(Yoğurtlu Kabak)

Malzemeler: 6 kişilik

1 kg beyaz bal kabağı

250 gr yoğurt

2 diş sarımsak

Tuz

Yapılışı: bal kabağı gelişi güzel doğranıp haşlanması için bir tencereye alınır ve su eklenerek kaynatılır. Haşlanan kabaklar süzölür ve bir kaşık yardımıyla parçalanır. Sarımsaklar sağanda dövöldükten sonra yoğurda karıştırılır ve tuz ilave edilir. Karışım ezilmiş kabakların üzerine dököldükten sonra karıştırılır ve servis edilir(K.14, K.15).

K.15 bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...Bu yemeği beyaz bal kabağından yaparız, haşlayıp doğradıktan sonra sarımsaklı yoğurt döküp yeriz.*

Kundire Tırş(Ekşi Kabak)

Malzemler:6 kişilik

- 500 gr bal kabağı

- 250 gr kemiksiz et veya kıyma
- 50 gr (1 adet) kuru soğan
- 50 gr sıvıyağ
- 50 gr sumak
- Pul biber
- Tuz

Yapılışı: kabaklar kuşbaşı doğranıp haşlanır. Haşlanan kabaklar süzülür. Pişirme tenceresine sıvıyağ eklenir, soğanlar minik minik doğranıp kavrulur daha sonra kıyma veya satır başı(mimik minik) doğranmış etler eklenip beraber kavrulur. Süzülen kabaklar da yemeğe ilave edilir. Sumak ılık suda bekletilir ve bekletilen su yemeğe eklenir. Tuz ve baharatlar ilave dildikten sonra yemek bir taşım kaynatılıp servis edilir(K.20, K.21).

Zuzubak Otu

Bir yemek olmamakla birlikte baharat olarak tüketilen zuzubak otu Sason bölgesine özel bir ot olup yüksek rakımlı Sason dağlarında yetişmektedir. Ot bahar aylarında toplandıktan sonra temizlenir ve sağanlarda bolca tuz ile dövülmektedir. Dövülen otlar saklanıp baharat olarak tüketilmektedir(K.15, K.16, K.17, K.18, K.19).



Foto 25: Zuzubak Otu(İlker Aksoy)

DOLMA VE SARMALAR

Pele Xerdel (Hardal Yaprağı Sarması)

Malzemeler: 6 kişilik

500 gr hardal yaprağı

250 gr köftelik bulgur

100 gr (2 adet) soğan

50 gr domates salçası

Pul biber

Karabiber

Kuru Nane

Tuz

Sosu için: 2 diş sarımsak, tereyağı, pul biber, 1 adet yumurta

Yapılışı: öncelikle içi için: soğanlar ince ince doğrandıktan sonra bir tencereye sıvıyağ ilave edildikten sonra kavrulur. Kavrulan soğanlara, domates salçası, pul biber, karabiber, kuru nane ve tuz eklenerek tekrar kavrulur. Köftelik bulgurlar eklenir, karıştırıldıktan sonra soğuması için bekletilir. Hardal yaprakları sıcak suda yumuşatılır. Yapraklar açılıp içine 1 tatlı kaşığı iç malzeme eklenir. Tencereye dizilen yaprakların üzerini geçecek kadar sıcak su eklenir ve pişirilir.

Piştirilen yaprakların üzerine; tereyağında sarımsaklar kavrulur, yumurta kırılıp çırpıldıktan sonra pul biber ve tuz ilave edilerek sarmaların üzerine dökülür(K.1, K.3, K.8, K.9, K.13).

K.13, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...eskiden sadece bulgur vardı. Bulguru hardal otlarının içine doldurup sarma yapardık, üzerine de sarımsaklı yumurta dökerdik.*



Foto 26: Hardal otu(WEB, 2020)

Pele Tolika (Ebegümece Yapraklı Sarması)

Malzemeler: 6 kişilik

- 500 gr hardal yaprağı
- 250 gr köftelik bulgur
- 100 gr (2 adet) soğan
- 50 gr domates salçası
- Pul biber
- Karabiber
- Kuru Nane
- Tuz

Yapılışı: ebegümece yaprakları sıcak suda bekletilip yumuşatılır. içi için: soğanlar ince ince doğandıktan sonra bir tencereye sıvıyağ ilave edildikten sonra kavrulur. Kavrulan soğanlara, domates salçası, pul biber, karabiber, kuru nane ve tuz eklenerek tekrar kavrulur. Köftelik bulgurlar eklenir, karıştırıldıktan sonra soğuması için bekletilir. Ebegümece yaprakları sıcak suda yumuşatılır. Yapraklar açılıp içine 1 tatlı kaşığı iç malzeme eklenir. Tencereye dizilen yaprakların üzerini geçecek kadar sıcak su eklenir ve pişirilir(K.8, K.11).

K.8, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...büyük yapraklı toluklerden yaparız sulak yerlerde olur genellikle, normal sarma içi yaparız yaprak olarak toluk kullanırız.*



Foto 27: Ebegümece Sarması (Zevki Ala)

Dolme Hişk (Kuru Sebze Dolması)

Malzemeler: 6 Kişilik

- 200 gr kuru patlıcan
- 200 gr kuru biber
- 200 gr kuru kabak
- 500 gr pirinç
- 200 gr kuzu eti
- 100 gr domates
- 50 gr domates salçası
- 1 adet maydanoz
- 50 gr sumak
- 50 gr sıvıyağ
- Pul biber
- Karabiber
- Tuz
- Kuru Nane

Yapılışı: öncelikle kuru sebzeler sıcak suda bekletilerek hem acılarının giderilmesi sağlanır hem de yumuşamaları sağlanır. İç dolgusu için, 200 gr kuzu eti bıçak sırtı

olacak şekilde minik minik doğranır, domatesler soyulup doğranır, domates salçası, pirinç, nane, pul biber, sıvıyağ, karabiber ve tuz eklenerek iç hazır hale getirilir.

Hazırlanan iç dolmaların 3/1'i dolduracak şekilde doldurulur ve tencereye dizilir. Sıcak su eklenir ve yarım pişirilir, sumak 2 su bardağı suyla karıştırılır ve yarım haşlanan dolmalara pişmeden önce eklenip tam pişirilip servis edilir(K.5, K.14, K.20, K.41, K.42, K.43, K.52, K.57)

K. 41, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...yazın kuruttuğumuz sebzelerden yaparız bu dolmayı, içine biraz ette koyarız.*



Foto 28: Kuru sebze Dolması (WEB, 2020)

Beyaz Lahana Sarması

Malzemeler: 6 kişilik

- 1 kg(küçük boy) beyaz lahana
- 200 gr pirinç
- 50 gr (1 adet) kuru soğan
- 50 gr (2 adet) domates
- 50 gr domates salçası
- 50 ml sıvıyağ
- Maydanoz
- Kuru nane
- Karabiber

Yapılışı: lahanalar sıcak suda bekletip yumuşamaları sağlanır. İç malzemesi için; domatesler ve soğanlar ince ince doğrandıktan sonra tüm malzemeler karıştırılır. Lahanalar uygun büyüklüklerde kesilir ve iç malzemedan koyulup sarılır. Tüm lahanalar pişirme tenceresine dizildikten sonra şekillerini koruyabilmeleri için bir ağırlık veya seramik tabak bırakılır. Lahanaların üzerine gelene dek su eklenir ve pişirilip servis edilir(K.5, K.11, K.14).

K.5, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...eskiden beri lahana vardır, sarma içi yapıp beyaz lahanaları doldurup sararız, daha sonra pişiririz.*



Foto 29: Beyaz Lahana Sarması(WEB, 2021)

Dolme Tırş (Ekşi Dolma)

Malzemeler: 8 kişilik

- 500 gr patlıcan
- 500 gr dolmalık biber
- 500 gr pilavlık pirinç
- 100 gr kemiksiz dana veya kuzu eti
- 100 gr (2-3 adet) domates
- 50 gr (1 adet) soğan
- 50 gr domates salçası
- 50 gr biber salçası
- 50 gr sumak
- Yarım bağ maydanoz
- Kuru nane

- Tuz
- Karabiber

Yapılışı: sebzelerin içi açılır ve temizlenir. İç dolgu için; et ve soğan bıçak sırtı olacak şekilde minik minik doğranır, domatesler soyulup yine ufak ufak (brunaise) doğranır. Bir kaba pirinç, domates ve biber salçası, doğranan soğan ve et, baharatlar ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Sebzelerin içerisine iç dolgu malzemesi doldurulur ve derin bir tencereye dizilir. Dizilen sebzelerin üst kısmını geçecek kadar su ilave edilerek pişirmeye başlanır. Dolmalar pişmeye yakın sumak ve su karıştırılarak üzerine dökülüp tekrar tam pişirilir ve servis edilir(K.5, K.8, K.14).

K.14, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...dolmalara ekşiliğini veren sumak suyudur. Sumağı ılık suda bekletip dolmaların üzerine dökeriz.*



Foto 30: Ekşi Dolma (Yemek.com, 2020)

Yaprak sarması

Malzemeler:6 Kişilik

- 500 gr üzüm asma yaprağı
- 200 gr pirinç
- 100 g bulgur
- 50 gr (1 adet) domates
- 50 gr (1 adet) kuru soğan
- 50 gr domates salçası

- Yarım demet maydanoz
- 50 ml sıvıyağ
- Pul biber
- Karabiber
- Sumak
- Kimyon
- Tuz

Yapılışı: asma yaprakları sıcak suda bekletilerek yumuşatılır. İç malzemesi için; pirinç ve bulgur bir kaba alınır. Domatesler soyulup ince ince doğranıp kaba eklenir. Soğanlar ve maydanoz da ince ince doğrandıktan sonra karışıma eklenir. Domates salçası, baharatlar, sıvıyağ ve tuz da eklendikten sonra karıştırılır.

Yapraklar açılır, iç malzemeden 1 tatlı kaşığı kadar eklenip sarılır ve tencereye dizilir. Sarmaların üzerine çıkacak şekilde su eklendikten sonra ağırlık taşı veya bir tabak bırakılarak sarmaların dağılmaması sağlanır. Ağır ateşte pişirilip servis edilir(K.5, K.17, K.20)



Foto 31: Yaprak Sarma (Yemek.com, 2020)

Ur u Rowi (İşkembe ve Mumbar Dolması)

Malzemeler: 8 kişilik

- 500 gr kuzu işkembesi

- 500 gr kuzu mumbarı
- 300 gr kırık pirinç
- 1 adet domates
- 1 adet kuru soğan
- 50 gr domates salçası
- 5 gr biber salçası
- 50 gr sıvıyağ
- Yarım demet maydanoz
- Pul biber
- Toz kırmızıbiber
- Karabiber
- Kuru nane
- Kimyon
- Tuz

Yapılışı: işkembeler ve mumbarlar temizlenip ayıklandıktan sonra uygun büyüklüklerde kesilir. İç malzemesi için; domates, soğan ve maydanoz ince ince doğranır. Bir kaba pirinç eklenir, doğranmış sebzeler, baharat, salça ve tuz da eklendikten sonra karıştırılır.

Mumbarların içerisine iç malzeme doldurulur, işkembelerde uygun büyüklükte kesilip yün ip yardımıyla dikilir, dikim bitmeden iç malzeme doldurulup tam kapatılır. Tüm işkembe ve mumbarlar tencereye alındıktan sonra mumbarların üzerine çıkacak kadar su eklenir ve haşlanır. Sıcak servis edilir(K.1, K.5, K.12, K.13, K.14, K.40, K.54)

K.40, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...keçi ve kuzuların bağırsakları ve işkembesini iyice temizleyip doldurduktan sonra pişiririz.*



Foto 32: Hur u rovi, Mumbar Dolması (WEB, 2020)

Pele Qardiya (Yılan Yastığı Otu Sarması, Tirşik Otu Sarması)

Malzemeler: 6 kişilik

- 500 gr kurutulmuş yılan otu
- 250 gr köftelik bulgur
- 100 gr (2 adet) soğan
- 50 gr domates salçası
- Pul biber
- Karabiber
- Kuru Nane
- Tuz

Yapılışı: öncelikle içi için: soğanlar ince ince doğandıktan sonra bir tencereye sıvıyağ ilave edildikten sonra kavrulur. Kavrulan soğanlara, domates salçası, pul biber, karabiber, kuru nane ve tuz eklenerek tekrar kavrulur. Köftelik bulgurlar eklenir, karıştırıldıktan iç malzemesi hazır hale gelir. Kuru Qardi(yılanyastığı otu) yaprakları sıcak suda yumuşatılır. Yapraklar açılıp içine 1 tatlı kaşığı iç malzeme eklenir. Tencereye dizilen yaprakların üzerini geçecek kadar sıcak su eklenir ve pişirilir. Pişirme sırasında sumak suyu da ilave edilebilir(K.13, K.14)

K.14, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...bu ot acıdır, kurutulduktan sonra sıcak suda iyice bekletiriz, çiğ tüketmeyiz.*



Foto 33: Qardi otu, Tirşik otu(WEB, 2021)

KURUBAKLAĞIL VE TAHIL YEMEKLERİ

Semizotu Pilavı (Savara pirpar)

Malzemeler: 6 kişilik

- 1 kg. semizotu
- 500 gr bulgur
- 50 gr sıvı Ayçiçek yağı
- Tuz

Yapılışı: Semizotları temizlenip doğranır. Tencereye sıvıyağ eklendikten sonra bulgur eklenir ve daha sonra semizotları tencereye ilave edilir. Tuz eklendikten sonra 1 litre su eklenip pişirilir(K.3, K.4, K.18)

K. 18, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...biz pirparı çok şekilde tüketiyoruz, bir şekilde pilavıdır, temizledikten sonra yağda kavururuz, üzerine bulgur ilave edip pişiririz.*



Foto 34: Semizot'lu Bulgur Pilavı (lokma.com, 2020)

Salçalı İnce Bulgur Pilavı

Malzemeler:

- 500 gr köftelik bulgur
- 3 adet soğan
- 100 gr salça
- Tuz

- 100 gr Ayçiçek yağı

Yapılışı: İnce köftelik bulgurlar bir kaba alınır ve üzerine 1 litre sıcak su ilave edilip suyu çekerek kabarması sağlanır. Soğanlar ince ince doğranır. Tavaya sıvıyağ eklenir, soğanlar ilave edilerek kavrulur. Daha sonra salça ve tuz eklenir. Bu karışım kapta bekletilen köftelik bulgurun üzerine dökülür ve servis edilir(K.3, K.4, K.5)

Keleng otlu pilav (savara kelenga)

Malzemeler:

- 1 kilo keleng otu
- 500 gr bulgur
- 50 gr tel şehriye
- 50 gr sıvı Ayçiçek yağı
- Tuz

Yapılışı: keleng otunun sapları temizlenir ve bir taşım kaynatılarak yumuşatılması sağlanır. Tencereye sıvıyağ eklenir, üzerine keleng eklenir ve kavrulur. Daha sonra şehriye kavrulur, bulgur eklenir ve tuz ilave edilerek 1 litre sıcak su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir(K.13, K.14)

K.13, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...kelengleri topladıktan sonra dikenli yerlerini ayıklarız, daha sonra yağda kavurup bulgurda ekleyip pilav yaparız.*



Foto 35: Kenger Otlı Bulgur Pilavı(WEB, 2020)

Şehriyeli Bulgur Pilavı (Savar)

- 500 gr bulgur
- 50 gr tel şehriye

- 50 gr sıvıyağ veya tereyağı
- Tuz

Yapılışı: pilav tenceresine sıvıyağ dökülür ve tel şehriyeler kavrulur. Daha sonra bulgur ve tuz eklenerek ılık su ilave edilir. Kısık ateşte pişirilir(K.11, K.21).

K.21, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...biz kendimizi bildik bileli bu pilavı yaparız, eskiden beri bulgur yapardık pirinç çok yoktu çünkü...*



Foto 36: Bulgur Pilavı (onedio, 2020)

Domatesli Bulgur Pilavı (Savara Firingiyan)

Malzemeler: 6 kişilik

- 500 gr bulgur
- 250 gr domates
- 50 gr yeşilbiber
- 100 gr patlıcan
- 1 diş sarımsak
- 1 adet soğan
- Tuz

Yapılışı: sebzeler ince ince doğranır. Soğanlar pilav tenceresinde kavrulur, üzerine biberler eklenir. Aynı bir tavada ince ince doğranan patlıcanlar kızartılır. Patlıcanlarda sebzelerin üzerine ilave edilir. Daha sonra bulgur, domates tuz, pul biber ve karabiber ilave edilerek karıştırılır(K.5, K.11)

K.5, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: ...*bizim bahçelerimiz var, orada domates yetiştiririz, özellikle yazın domatesli bulgur pilavı yaparız. Kışın ise saladan yaparız ama kışın çok yapmayız bu pilavı...*



Foto 37: Domatesli Bulgur Pilavı (Yemek.com, 2020)

Beloiye (Beloi Pilavı, Mercimek Köftesi)

Malzemeler: 6 kişilik

- 250 gr kırmızı mercimek
- 250 gr köftelik bulgur
- 50 gr (1 adet) soğan
- 50 gr domates salçası
- 50 gr sıvıyağ
- Pul biber
- Karabiber
- Kişniş

Yapılışı: mercimekler yıkanır ve derin bir tencerede bol su ile haşlanır, çorba haline getirilir. Bir kaba köftelik bulgurlar dklp üzerine haşlanan mercimek orbası dklr ve dinip bulgurun suyu çekmesi sağlanır. Bir tavaya sıvıyağ dklr, soğanlar minik minik doğranıp kavrulur, domates salçası, baharatlar ve tuz ilave edilerek bulgur-mercimek karışımının üzerine dklr. Karışım yoğrulup pilav haline getirilir. İsteğe göre maydanoz ve yeşil soğanda doğranıp ilave edilebilir. Pilav haline gelen karışım el ile sıkılarak köfte şekline getirilip servis edilir(K.3, K.5, K.9, K.10)

K.9, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: ...eskiden beri nenem, annem bu yemeği yapardı. Özellikle kadınlar toplanınca bu yemeği çok yaparız.



Foto 38: Beloi, Mercimek Köftesi (Yemek.com, 2020)

Gebol, Serdew (Ayrınlı Pilav)

Malzemeler: 4 kişilik

- 500 gr yarma buğday
- 2 adet Çortan, keş
- 100 gr tereyağı
- Tuz

Yapılışı: öncelikle yarmalar bir tencereye alınır üzerine su eklenir ve haşlanır. ortan kalıpları ılık suda birbirine sürterek eritilip ayrınlı haline getirir. Tereyağı eritilir ve yarmaların üzerine dökölüp karıştırılır. Yarma pilavı tabaklara alınır ve ortaları kaşık yardımıyla çukur şeklinde açılır. Ortaya ortan ayrınlı dökölüp servis edilir. Tereyağı eritilir, pul biber ve nane eklenir ve ayrınlı üzerine dökölür(K.1, K.4, K.8, K.12, K.21, K.22)

K.21, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: ...Çortan kalıplarını ılık suda eritiriz, daha sonra pilav yapıp ortasına bu ayrınlı dökeriz.



Foto 39: Serbidev, Gebol(WEB, 2020)

Çortan (gabula) kalıbı: çortan kalıbı ayranın pamuk veya yün torbalar içinde asıldıktan sonra süzülmesi sonucu arta kalan pıhtıya denilir. Bu çökerti yumurta şekline getirilerek kurutulup saklanmaktadır. Gerekli olduğunda ılık suyun içerisinde birbirlerine sürme işlemiyle eritilmektedir. Özellikle gebol yemeğinde kullanılmaktadır (İris, 2013). Anadolu’da Kurut ayranı veya keş olarak adlandırılmaktadır.



Foto 40: Çortan, Keş(WEB, 2020)

Savara Şelima (Şalgam Turpu Pilavı)

Malzemeler:

- 500 gr beyaz şalgam turpu(şelim)
- 500 gr bulgur

- Sıvıyağ
- 1 litre su
- Tuz

Yapılışı: şalgam turpları temizlenip yıkandıktan sonra kabukları soyulur, kuşbaşı şeklinde doğranır. Pilav tenceresine sıvıyağ eklenir, yağ ısındıktan sonra şalgam turpları ilave edilir ve 5 dakika kavrulur. Kavrulan turpların üzerine bulgur eklenir, tuz ilave edildikten sonra su eklenerek pişirilir(K.4, K.13, K16, K.17, K22).

K.4, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...şelim yemeğinin bir türü de pilavidir. Şelimleri soyduktan sonra doğrarız, bira haşlarız, yağda kavurduktan sonra bulgur ekleyip pilav haline getiririz.*



Foto 41: Turplu bulgur pilavı (Yemek.com, 2020)

Savara Soryaz(Çiriş Otlı Bulgur Pilavı)

Malzemeler: 6 kişilik

- 500 gr pilavlık bulgur
- 250 gr soryaz, çiriş otu
- 50 gr sıvıyağ
- 1 litre su
- Karabiber
- Tuz

Yapılışı: çiriş otları temizlenip, yıkandıktan sonra doğranır. Pilav tavaına sıvıyağ eklenir, soryazlar eklenip kavrulur daha sonra bulgur da eklenip birlikte tekrar kavrulur, karabiber ve tuz ilave edildikten sonra 1 litre su eklenip pilav ağır ateşte pişirilir(K.9, K.15, K.16)

K.16, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...bahar aylarında çiriz çok olur, soğan gibidir oğlum. Doğrayıp kavurduktan sonra bulgur ekleriz pilav yaparız.*

Taxuzi (Tereyağlı Yarma Pilavı)

Malzemeler: 6 kişilik

500 gr yarma buğday

100 gr tereyağı

Pul biber

Kuru nane

Tuz

Yapılışı: yarma buğdaylar bir tencerede tuz eklenerek haşlanır ve süzölüp servis tabağına alınır. Tereyağı tavada eritilir ve pul biber eklenir. Eritilmiş tereyağı ve pul biber servis tabağındaki yarmaların üzerine dökölür ve servis edilir(K.8, K.11).



Foto 42: Taxuzi (yemekye.com, 2020)

Kutilk (İçli Köfte)

- Malzemeler: 8 kişilik
- Hamuru için:
- 250 gr köftelik bulgur

- 250 gr ince bulgur
- Tuz
- Su
- İç dolgusu için:
- 250 gr kemiksiz kuzu veya dana eti
- 50 gr kuyruk yağı
- 100 gr (2 adet) kuru soğan
- Yarım bağ maydanoz
- Pul biber
- Karabiber
- Tuz

Yapılışı: bir leğene köftelik ve ince bulgur alınır, tuz ve sıcak su eklendikten sonra yoğrulup dinlenmesi için bekletilir(yumurta da ilave edilebilir). İç malzemesi için; kuru soğanlar ve etler minik minik doğranır. Bir tavaya kuyruk yağları eklenir ve kavrulur, daha sonra soğanlar ve etlerde ilave edilir(bazı bölgelerde(Kozluk, Gercüş) haşlanmış tel şehriye de eklenir). Maydanozlar ince ince doğrandıktan sonra baharatlar ve tuzda eklenip pişirilir. Daha sonra soğuması için bekletilir.

Hamur yumurta büyüklüğünde parçalar halinde avuç içine alınır, işaret parmağı ve diğer elin avuç içinde döndürülerek içi boş, üçgen şeklinde ve ince bir şekilde açılır. İç malzemeden 1 yemek kaşığı kadar alınır ve açılan hamura koyulup muska şekline geldikten sonra kapağı kapatılır. bir tencereye su doldurulur ve kaynatılır. İçli köfteler haşlanmakta olan suyun içine bırakılır, suyun yüzeyine çıkana kadar pişirilirler. Pişirilen içli köfteler süzildükten sonra bir kaba alınıp, üzerine eritilmiş tereyağı ve pul biber dökülerek servis edilir(K.1, K.4, K.5, K.7, K.11, K.13, K.27, K.29, K.32, K.39, K.46, K.53)

K. 46, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...Bir diğer pişirilme yöntemi de haşlanan içli köftelerin yumurtaya bulandıktan sonra bol yağda kızartılarak servis edilmesidir.*

K, 13: *...İçli köftelerin iç malzemesine patates, pirinç ve tel şehriye eklenerek de yapılabilir.*



Foto 43: İçli Köfte, Kutilk (Neşe Dinçer)

Kutılke Kunciya(Susamlı İçli Köfte)

Malzemeler: 8 kişilik

- Hamuru için:
- 250 gr köftelik bulgur
- 250 gr ince bulgur
- Tuz
- Su
- İç dolgusu için:
- 100 gr susam
- 250 gr kemiksiz kuzu, dana eti veya kıyması
- 50 gr kuyruk yağı
- 100 gr (2 adet) kuru soğan
- Pul biber
- Tuz

Yapılışı: bir leğene köftelik ve ince bulgur alınır, tuz ve sıcak su eklendikten sonra yoğrulup dinlenmesi için bekletilir(yumurta da ilave edilebilir). İç malzemesi için öncelikle susamla kavrulur ve daha sonra sağanda dövülüp hamur kıvamına getirilir. Etler ve soğanlar inik minik doğranır, pişirme tavaına sıvıyağ eklendikten sonra önce soğanlar daha sonra da etler kavrulur. Baharat ve tuz ilave edildikten sonra soğuması içi bekletilir. Dövülmüş susamlar da iç malzemesine eklenir.

Hamur yumurta büyüklüğünde bezeler halinde avuç içinde içi açılır ve dolgu malzemesi eklendikten sonra kapatılır. Kapatma şekli muska şeklinde veya daire şeklinde olabilir. Pişirme tenceresinde su haşlanır ve içli köfteler kaynayan suya atılır. Su yüzeyine çıkana dek pişirilip süzildükten sonra servis tabağına alınır.

Bir diğer pişirme yöntemi de haşlanan içli köftelerin yumurtaya bulandıktan sonra bol yağda kızartılmasıdır. İsteğe göre tereyağı eritilip pul biber eklendikten sonra içli köftelerin üzerine dökülebilir(K.3, K.4, K.5, K.21, K.23)

K.3, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...biraz ağırdır bu yemek çünkü susamları ezince yağlı oluyorlar o yüzden adet olarak çok yenilemiyor.*

Bu yemek Kozluk ve Sason bölgesinde yapılmaktadır.



Foto 44: Susamlı İçli Köfte(İlker AKSOY)

Piçik (Bulgur Köftesi)

Malzemeler: 6 kişilik

250 gr köftelik bulgur

250 gr ince bulgur

500 gr yoğurt

100 gr tereyağı

2 diş sarımsak

Pul biber

Tuz

1 litre su

Yapılışı: köftelik ve kısırlık bulgurlar su eklenerek yoğrulur, hamur kıvamına gelince dinlenmesi için bekletilir. Hamurdan misket büyüklüğünde bezeler yapıp una bulandırılır. Daha sonra bir tencereye su eklenir ve haşlanınca bulgur köfteleri eklenir, su yüzeyine çıkınca süzülüp servis tabağına alınır.

Tereyağı eritilip sarımsaklar ince ince doğranıp kavrulur, pul biber ve tuz eklenir. Bulgur köftelerine önce yoğurt dökülür ardından eritilmiş tereyağı karışımı dökülüp servis edilir(K.1, K.4, K.8, K.9, K.11, K.14, K.21).

K.1, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...Bu yemeğin şekli el ile sıkım, yuvarlak misket şekli ve ufak parçalar olarak yapılabilmektedir.*



Foto 45: Piçik Yemeği (Hürriyet.com, 2020)

Perde Pilavı

Malzemeler: 6 kişilik

Hamuru için;

250 gr un

50 gr tereyağı

50 gr yoğurt

2 adet yumurta

50 gr sıvıyağ

Tuz

İç pilavı için;

250 gr tavuk budu

250 gr pirinç

50 gr badem içi

20 gr kuş üzümü

50 gr tereyağı

Karabiber

Tarçın

Tuz

Pişirme tenceresine sürmek için;

50 gr tereyağı

50 gr badem içi

Yapılışı: hamur için; tüm malzemeler birleştirilir ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilir daha sonra dinlemesi için bekletilir. Pilav için; tavuk butları haşlanır ve süzülüp didiklenir. Pilav tenceresinde tereyağı eritilir, bademler ve sıcak suda bekletilmiş kuş üzümleri eklenir ve kavrulur, didiklenmiş tavuk butları da eklenir daha sonra pirinç eklenerek kavrulur, baharatlar ve tuz ilave edildikten sonra su eklenir. pilav tam kıvamında pişirilmez yaklaşık olarak bir tadım sert kıvamda olur.

Bakır pişirme tepsisine tereyağı sürülür ve bademler dizilir. Hamur daire şeklinde açılıp tencerenin dibini kaplayacak şekilde dizilir. Hamurun ortasına pilav

eklenir ve hamur tam kapatılır. Fırında hamur kızarıncaya dek pişirilip bir tepsiye ters çevrilir. Sıcak servis edilir(K.1, K.12, K.38, K.44, K.45)

K.1, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...bu yemek Siirt'te yapılıyor ama bizde Kozluk, Beşiri'de yapıyoruz çünkü eskiden bizde Siirt'e bağlıydık.*



Foto 46: Perde Pilavı (WEB, 2020)

Savara Raxisti, Goşt u Savar (Serpme Pilav, Etli Bulgur Pilavı)

Malzemeler: 6 kişilik

- 1 kg kemikli kuzu eti
- 500 gr bulgur
- 50 gr te şehriye
- 100 gr tereyağı
- Karabiber
- Tuz

Yapılışı: et için; öncelikle pişirme tenceresine tereyağı eklenip eritilir ve etler eklenir. Etler kavrulunca su eklenir, tuz ve baharat eklendikten sonra haşlanır. Kemikler ayrılabilir bir kıvama gelinceye dek pişirilir.

Pilav için; pilav tenceresine tereyağı eritilir, tel şehriyeler kavrulur ve bulgur eklenir. Tuz ve karabiber eklendikten sonra su ilave edilip pişirilir. Servis tepsisine bulgur pilavı dökülür üzerine haşlanmış etler serpiştirilir ve yemek servis edilir(K.22, K.23, K.24)

Bu yemeğin bir diğer pişirme yöntemi de etlerin kavrulup haşlanmasından sonra, tel şehriye ve bulgur eklendikten sonra su eklenerek pişirilmesidir. Bu yemek aynı zamanda Beşiri’de bulunan Reşkoti ailesinin yemeği olarak da bilinmektedir (batmanmedyagazetesi, 2018).

Masteva, Mastuva (Ayrınlı Pirinç)

Malzemeler: 6 kişilik

200 gr pirinç veya yarma

500 gr yoğurt

50 gr (1 adet) kuru soğan

50 gr tereyağı

Pul biber

Tuz

Yapılışı: yoğurt ayrınlı haline getirilir, pişirme tenceresine pirinçler ve ayrınlı birlikte eklenir. Soğan soyulur ve aromasını vermek için tüm halinde tencereye eklenip tüm malzemeler pişirilir. Pirinçler pişinceye dek pişirilir ve servis tabağına alınır. Tereyağı eritilip pul biber eklenir ve yemeğin üzerine döküldükten sonra servis edilir(K.4, K.22)

K.4, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...bu pilavı hem bulgur hem de pirinçle yapılabilir.*



Foto 47: Masteva Yemeği (Canan Aksoy)

Danuk (Yarma Buğdaylı Nohut Yahni)

Malzemeler: 6 kişilik

250 gr nohut

250 gr yarma buğday

50 gr (1 adet) kuru soğan

50 gr (2 çorba kaşığı) domates salçası

Sıvıyağ

Pul biber

Kuru nane

Tuz

Yapılışı: yarma buğdaylar ve nohutlar ayrı ayrı tencerelerde haşlanır ve suları süzülür. Pişirme tenceresine sıvıyağ alınır, soğanlar minik minik doğranıp kavrulur, domates salçası eklenir, baharatlar ve tuz ilave edildikten sonra haşlanmış nohut ve buğdaylarda

eklenir. 1 litre su eklenip pişirilir. Yemek servis edilmeden önce kuru nane ilave edilir(K.13, K.14, K.18)

K.13, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır : ...*Bu yemek isteğe göre etli olarak da pişirilebilmektedir.*



Foto 48: Danuk Yemeği (WEB, 2021)

Niske Hışk(Kuru Mercimek Yemeği)

- Malzemeler: 4 kişilik
- 500 gr kırmızı mercimek
- 100 gr tereyağı
- Tuz

Yapılışı: mercimekler yıkanır, tuz eklenip ve pişirme tenceresine alınır. Üzerine gelecek seviyeye kadar su eklenir ve haşlanır. Mercimeklerin suyu çekilip iyice pişince servis tabağına alınır ve ortası açılır. Tereyağı eritilir ve orta kısma boşaltılıp yemek servis edilir(K.22, K.23)

ET YEMEKLERİ

Şıva Mezin (Yarma Buğdayı Et, keşkek)

Malzemeler: 6 Kişilik

- 500 gr yarma buğday
- 1 kg kuzu eti (Dinlendirilmiş, Tuzda Salamura Edilmiş, Goşte Kezidandi)
- Tuz

Yapılışı: öncelikle yarma su eklenerek pişirmeye başlanır, 10 dakika sonra salamura kuzu eti de ilave edilir ve birlikte pişirilesi sağlanır. Et ve yarma yumuşayınca yemeğin tadına bakılır (et kendinden tuzlu olduğu için tuza ihtiyaç duymayabilir), gerekirse tuz eklenir ve servis edilir(K.9, K.13).

K.9, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...bu yemek özellikle goşte kezdandi(salamura et) ile yapılmalıdır.*



Foto 49: Yarma Buğdaylı Et Yemeği (Yemek.com, 2020)

Şıva Binard, Şelim, Selcem (Beyaz Şalgam Turplu Et Yemeği)

- 1 kg kemikli kuzu eti
- 1 kg beyaz şalgam turpu
- 50 gr domates salçası
- Tuz

- Karabiber

Yapılışı: kuzu etinin ya salamura edilmiş olması ya da bir gece önceden tuzda bekletilmiş olması gerekmektedir. Tuzda bekletilmiş et bolca suyla yıkanır ve tencereye koyularak haşlanmaya başlanır. Beyaz şalgam turpları soyulur ve kuş başı olacak şekilde doğranır. Etlerin tam haşlanmasına yakın şalgamlarda ilave edilir. Salça, baharat ve tuz ilave edildikten sonra yemeğin kıvamına bakılarak malzemeler yumuşayıncaya kadar pişirilir ve servis edilebilir(K.2, K.15, K.16, K.17, K.18, K.20, K.24)

K. 16, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...önce etleri haşlarız biraz, sonra binaradları doğrayıp etle birlikte haşlarız. İsteğe göre salça da eklenebilir ama normalde eklenmiyor.*

Kaburga Dolması

Malzemeler: 8 kişilik

- Kuzu ön kol kaburgası
- 250 gr pirinç
- 100 gr (2 adet) kuru soğan
- 100 gr tereyağı
- 50 gr dolmalık fıstık
- 50 gr kuş üzümü
- Yarım demet maydanoz
- Kimyon
- Tarçın
- Karabiber
- Kişniş
- Yenibahar
- Tuz
- Sosu için:
- Toz pul biber
- 50 gr. domates salçası
- 50 gr. Sıvıyağ

Yapılışı: öncelikle kuzu ön kol kaburgası kemik üzerinden açılır. İçi soslandıktan sonra bekletilir. İç pilavı için; soğanlar ince ince doğranır, pilav tenceresinde tereyağı eritilir, soğanlar kavrulur, sırasıyla kuş üzümü, dolmalık fıstık, pirinç, baharatlar ve tuz eklendikten sonra pilav 1 su bardağı su eklenerek çok az pişirilir.

Hazırlanan pilav açılmış olan kaburgaya doldurulur ve daha sonra açık kısımlarından dikilir. Büyük bir pişirme tenceresinde alınan kavurgaya sos sürülür ve tabanı yanmasın diye su eklenerek kısık ateşte 3-4 saat pişirilir. Pişirme önce ocakta daha sonra fırında da olabilmektedir. Pişirme sırasında kaburganın eşit kızarması için ara ara üzerine sos sürülür(K.1, K.7, K.45, K.50)

Bu yemek sadece Batman iline bağlı olamamakla birlikte geçmiş dönemlerde Gercüş ve Hasankeyf'in Mardin iline bağlı olmasından ötürü bölgede ortak bir yemek haline gelmiştir.



Foto 50: Kaburga Dolması (Yemek.com, 2020)

Krisat Yemeği (Et Mücveri)

Malzemeler: 6 kişilik

- 250 gr dana veya kuzu kemiksiz et
- 150 gr (2 adet) kuru soğan
- Çeyrek demet maydanoz
- 100 gr (1 su bardağı) un
- 2 adet yumurta

- Pul biber
- Karabiber
- Kimyon
- Tuz
- Pişirmek için; 1 litre sıvıyağ

Yapılışı: etler minik minik, kıyma kıvamında doğranır. Soğanlar ve maydanoz da ince ince doğranır. Bir kaba etler, doğranmış soğan ve maydanoz, baharatlar, yumurta, un ve tuz eklenerek hamur elde edilir. Un yavaş yavaş eklenir kıvamı çok yumuşak veya sert olmaması için.

Bir tavaya sıvıyağ eklenir ve ısıtılır. Isıtılan yağa hamurdan parçalar koparılıp mücver şekli verilerek eklenir. Pişirilen et mücverleri süzülüp sıcak servis edilir(K.1, K.2).

K.1 ve K.2, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...bu yemeği sadece Hasankeyf'te yapıyoruz. Biz daha önce duymadık kimsenin yaptığını...*



Foto 51: Etlü Mücver (WEB, 2020)

Kozluk Kâğıt Kebabı

Bu yemek Kozluk ilçesiyle özdeşleşmiş bir yemek olup bölgede sadece Kozluk'ta yapılmaktadır.

Malzemeler: 4 kişilik

- 600 gr az yağlı kuzu eti
- 50 gr kuyruk yağı
- Tuz
- Yağlı kâğıt

Yapılışı: etler tuzlanıp yağlı kâğıdın ortasına dizilir, üzerine kuyruk yağları yerleştirilir. Yağlı kâğıt kare şeklinde içe doğru hava almayacak şekilde kapatılır ve bir pişirme tepsisine koyulur. Bu yemek odun fırınlarında pişirilmekte olup ev ortamında da pişirilebilmektedir. Daha verimli bir pişirme için yağlı kâğıt alüminyum folyo ile sarılabilmektedir(K.48, K.55).

K.48, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...kuzu etini tercih ediyoruz ve etin üzerine muhakkak kuyruk yağı da bırakıyoruz.*



Foto 52: Kâğıt Kebabı (Yemek.com, 2020)

Goşte Kelandi (Et Haşlama)

Malzemeler: 4 kişilik

- 1 kg kemikli dana veya kuzu eti
- Karabiber
- Tuz

Yapılışı: pişirme tenceresine alınan etler kendi yağlarında iyice kavrulurlar. Kavrulan etlere baharat ve tuz eklenir, etlerin üzerine gelecek sevide su eklenir ve pişirilir. Etler

kemikten ayrılabilcek seviyeye gelince servis edilir. Et haşlama yemeği sebzeli olarak da yapılabilmektedir(K.3, K.9, K.13).



Foto 53: Et Haşlama (Yemek.com, 2020)

Goşte Kezidandi (Salamura Et)

Günümüzde hazır kesilmiş hayvan etlerinden haşlama yapılsa da geçmiş dönemlerde ve halen kırsal bölgede etler “kezidandi” olarak adlandırılan salamura tekniğiyle hazırlanan etlerden yapılmaktaydı. Kezidandi et; kesilen hayvanların asılarak kanlarının süzülmesinden sonra doğranarak bol tuzlanıp kurutulduktan sonra sepetlere asılarak saklanan etlerdir.

Bu yöntem etlerin kanlarını bırakıp bozulmadan uzun süre saklanabilmesini sağlamaktadır. Etler işlem görmeden bir gün önce ılık suda bekletilip tuzlarından arınması sağlanmaktadır.

Bir pişirme yöntemi olmamakla birlikte etlerin tuzu içlerine çekip aromalarını daha yoğun bir şekilde vermesinden ötürü, haşlama, şemburek vb. diğer et yemeklerinde tercih edilmektedir(K.9, K.13, K.22).

Sade Et Kavurma

Malzemeler: 6 kişilik

- 1 kg az yağlı kuzu veya dana eti

- 50 gr kuyruk yağı
- Karabiber
- Pul biber
- Kekik
- Tuz

Yapılışı: etler kuşbaşı doğranır, pişirme tenceresine kuyruk yağları alınır ve eritilir. Eritilen yağların üzerine etlerde eklenir ve kendi sularında yağ ile birlikte pişirilmeye başlanır. Etleri ara ara dipleri yanmaması için karıştırılır. Pişmeye yakın baharatlar ve tuz eklenerek tam pişirilir. Sıcak servis edilir(K.4, K.14, K.24).



Foto 54: Et Kavurma (Yemek.com, 2020)

Helise (Keşkek)

Malzemeler: 6 kişilik

- 500 gr yarma buğdayı
- 2 kg (1 adet) tüm tavuk
- 100 gr tereyağı
- Tuz

Yapılışı: yarma buğdaylar ön haşlama işlemine tabi tutulduktan sonra süzülür. Tavuk parçalanıp tencereye alınır ve kemikleri ayıklanır. Pişirme tenceresine haşlanmış yarma buğdaylar ve kemiksiz tavuk etleri alınıp tavuk suyu da ilave edilir. Yemek pişirme esnasında sık sık karıştırılır ve beraber yumuşayıp hamur kıvamına gelinceye dek

pişirilir. Pişirilen yemeğin üzerine tereyağı eritilip döküldükten sonra sıcak bir şekilde servis edilir(K.20, K.21, K.23)

K.23, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...başka yerlerde de yapılıyor bu yemek ama bizde tüm tavuk haşlanır sonra etleri didiklenir ve bulgurla birlikte iyice pişirilir.*



Foto 55: Helise, Keşkek(WEB, 2021)

HAMUR ÜRÜNLERİ

Şamburek (Şam böreği)

Malzemeler: 6 kişilik

- İçi için:
- 250 gr kuzu eti
- 250 gr soğan
- Yarım bağ maydanoz
- Pul biber
- Karabiber
- Tuz
- Hamuru için:
- 500 gr un
- Tuz

Yapılışı: una ılık su ve tuz eklenerek hamur elde edilir ve dinlenmesi için üzeri örtülerek bekletilir. İçi için; soğanlar ince ince doğranır, etler kıyma şekline gelene kadar doğranır, tavaya sıvıyağ eklenir ve etler ilave edilir. Daha sonra soğanlar eklenerek pembeleşinceye dek kavrulur. İnce ince doğranan maydanozlar ilave edilir, tuz ve baharatlar eklenerek hazır hale getirilir. Hamurlar yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır ve daire şeklinde açılır, içerisine hazırlanan iç malzemesi eklenerek önce yarım ay sonra da yarım ay ikiye bölünerek üçgen şekli verilir. Sac'ta veya bol sıvıyağda pişirilir(K.4, K.7, K.8, K.13, K.28, K.33, K.57)

K.4, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...bu yemeğin iç malzemesine patates ve tel şehriye de eklenebilmektedir.*



Foto 56: Şamburek, Şam böreği(Canan AKSOY)

Saç ekmeği (Nanê sele)

Malzemeler: 6 kişilik

- 500 gr un
- Tuz
- Ilık su

Yapılışı: un, ılık su ve tuz hamur haline getirilir. Hamur yarım saat dinlendirilir ve avuç içi büyüklüğünde bezeler haline getirilir. Bezeler un serpilerek büyük daire şeklinde açılır ve sac'ın üzerinde odun ateşinde pişirilir(K.4, K.5, K.8, K.9, K.13, K14)



Foto 57: Nane Sele(WEB, 2020)

Nane Şilleki (Islak Saç Ekmeği)

Malzemeler: 6 kişilik

1 kg un

1 litre su

50 gr maya

50 gr tuz

50 gr sıvıyağ

Yapılışı: un, maya, su ve tuz hamur haline getirilir. Hamur kepçe ile dökülebilir bir kıvamda olmalıdır. Saç kızartılır ve üzerine hamurun yapışmaması için sıvıyağ sürülür. Kepçe yardımı ile hamur kızgın sac'a dökülür ve krep kıvamında ekmekler elde edilir(K.3, K.4, K.8, K.9, K.11).

K.11, bu ekmeğin yapımı için şu ifadeleri kullanmıştır: *...bu ekmeğin bir diğer yapım şeklide normal hamurun su karıştırılmasından elde edilen hamurla yapılmaktadır.*

Nane Qatqati (Yağlı Katmer Ekmeği)

Malzemeler: 6 kişilik

500 gr un

50 gr yaş veya kuru maya

250 gr su

100 gr tereyağı veya margarin

Tuz

Yapılışı: un, maya, tuz ve su karıştırılarak hamur haline getirilir ve mayalanması için dinlendirilir. Hamurlar 100 gramlık (avuç içi) bezelere ayrılır ve tereyağı eritilir. Bezeler ince bir daire şeklinde açılır ve tereyağı sürülerek kare şeklinde katlandıktan

sonra tekrar açılır. Sac'a tereyağı sürülür ve katmerler pişirilir. Sıcak bir şekilde servis edilir(K.3, K.4, K.8, K.9, K.11)

K.8, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...bu ekmeğ mayasız olarak da yapılabilir. Adını da katlamaktan alıyor.*



Foto 58: Katmer Ekmegi(WEB, 2020)

Yağlı Tandır Ekmegi (nanê tenûrê)

Malzemeler: 6 kişilik

- 2 kilo un
- 50 gr kuru maya veya yaş maya
- 50 gr sıvı Ayçiçek yağı
- 50 gr margarin
- Tuz
- Ilık su
- Üzerine sürmek için:
- 1 yumurta
- Susam

Yapılışı: un bir kaba alınır ve ortası açılır ılık su, maya, sıvıyağ, tuz ve margarin eklenerek yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Elde edilen hamur üzeri örtülerek oda sıcaklığında 2 saat bekletilip mayalanması sağlanır. Dinlenen hamur 200 gramlık(yaklaşık iki avucumuza sığacak şekilde) bezelere ayrılır ve tekrar yarım saat dinlendirilir. Bezeler daire ve ortası açık bir şekilde açılıp üzerin önce yumurta daha

sonra susam dökülerek önceden ısıtılmış sıcak tandıra vurularak pişirilir(K.4, K.8, K.14, K.15, K.36)

K. 15, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...bizim ekmeğimizin diğer yerlere göre farkı içine yağ eklememizdir. Biraz daha yumuşak kıvam veriyor.*



Foto 59: Tandır Ekmeği (Murat Süt)

Şemşemotik (Pirinçli Manti)

- Malzemeler:
- Hamuru için;
- 500 gr un
- Tuz
- İçi için;
- 100 gr soğan
- 250 gr dana eti
- 100 gr pirinç
- Maydanoz
- Karabiber
- Pul biber
- Tuz
- Sosu için: 100 gr tereyağı, 20 gr pul biber

Yapılışı: un, tuz ve su hamur yapıp dinlendirilir. İçi için; pirinç haşlanır ve bekletilir, öncelikle soğanlar ince ince doğranıp kavrulur, ardından etler minik minik doğranıp eklenir, etler de kavrulduktan sonra pirinç eklenir. Maydanoz ve baharatlar içe eklendikten sonra soğuması için bekletilir.

Hamurlar ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır ve yaklaşık 10 cm büyüklüğünde daire biçiminde açılıp iç dolgu malzemesinden 1 yemek kaşığı kadar eklenerek yarım ay biçiminde kapatılır. Hazırlanan hamurlar yapışmaması için bol bol unlanarak bırakılır. Bir tencerede su kaynatılır, tuz ve sıvıyağ eklenir. Mantılar kaynamakta olan suya atılır, yaklaşık 3 dakika pişirilirler. Daha sonra bir servis kabına alınan mantıların üzerine; eritilmiş tereyağı ve pul biber dökülerek servis edilir(K.1, K.2, K.12)

K.1, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır : *...bu yemeğin bir diğer pişirme yöntemi de bol yağda kızartılarak yapılmasıdır.*



Foto 60: Şemşemotik (Nursel Engin)

Şambureka bi Lorik (Lor Peynirli Şamburek)

Malzemeler: 6 kişilik

- 500 gr un
- 250 gr lor peyniri
- 100 gr yeşil soğan
- 50 gr tuz
- 50 gr sıvıyağ

- Pul biber

Yapılışı: un, tuz ve su hamur haline getirilip dinlenmesi için bekletilir. İç malzemesi için yeşil soğanlar ufak ufak doğranır, tavaya sıvıyağ eklenir ve soğanlar ilave edilip, kavrulur. Lor peyniri, baharatlar ve tuz eklenerek iç malzeme hazır hale getirilir.

Hamurlar yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır ve daire biçiminde açılır, açılan hamurun bir tarafına yayılacak şekilde iç dolgu eklenir ve hamur yarım ay şeklinde kapatılır. Saç ızgarada pişirilip servis edilir(K.9, K.11)

K.9, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...lor peyniri yerine bazen normal keçi peyniri de koyarız.*



Foto 61: Peynirli Şamburek(Yemek.com)

Kursik (Pişi)

Malzemeler: 6 kişilik

- 500 gr un
- 1 adet yumurta
- 200 gr süt
- 50 gr sıvıyağ
- Tuz
- Pişirmek için; bol sıvıyağ

Yapılışı: un, yumurta, süt, sıvıyağ ve tuz yumuşak kıvamlı bir hamur haline getirilir. Tavaya bol yağ ilave edilip ısıtılır. Kızarmış yağa iki kaşık yardımıyla hamur dökülerek pişirilir. Pişirilen pişiler süzgece alınıp yapı süzüldükten sonra servis edilir(K.8, K.9, K.13, K. 14, K.22)

K.8, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...bazen ekmek olmazdı evde çabuk yapılabilirdiğinden kursik yapardık, hamuru yağda kızartırız.*



Foto 62: Pişi (Süheyla Fidangül)

Herqosim(Pekmezli Ekmek Yemeği)

Malzemeler: 4 kişilik

- 200 gr üzüm pekmezi
- 200 gr bayat ekmek
- 2 adet yumurta
- 200 ml. Su

Yapılışı: üzüm pekmezi ve su karıştırılıp bir tencereye alınarak kaynatılmaya başlanır. 2 adet yumurta karışıma eklenip çırpılır. Ekmekler ufalanarak karışıma ilave edilir bir taşım kaynatılıp servis edilir(K. 7, K.9)

K.7, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...bayat ekmekler kalınca pekmezle birlikte pişirir öyle yeriz.*



Foto 63: Herqosim (lezzetlitatlar.com, 2020)

Hevrişk(Tereyağlı Sıcak Tandır Ekmeği)

- Malzemeler: 4 kişilik
- 2 adet sıcak tandır ekmeği
- 100 gr tereyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 adet yumurta

Yapılışı: sıcak tandır ekmeği doğranır, suyla ıslatılır. Tavada tereyağı eritilir, sarımsaklar minik minik doğranıp kavrulur, yumurta ilave edilerek çırpılır. Doğranmış sıcak ekmeğin üzerine dökülür. Yoğrulup servis edilir(K.3, K.6, K.7, K.8, K.10, K.13)

K.6, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...bu yemek sıcak tandır ekmeğinden oluyor, genellikle ekmeği tandıra vurduğumuz zaman sıcak sıcak yaparız.*



Foto 64: Hevrişk Yemeği(WEB, 2020)

Avşork (Salçalı Bayat Tandır Ekmeği)

Malzemeler: 4 kişilik

2 adet bayat tandır ekmeği

1 adet yumurta

50 gr domates salçası

400 ml. (2 su bardağı) su

50 gr sıvıyağ

Tuz

Pul biber

Karabiber

Yapılışı: bir tencereye sıvıyağ dökölür ve yumurta kırılıp çırpılır, salça, baharatlar ve tuz eklendikten sonra su ilave edilir. Bayat ekmekler ufak ufak doğrandıktan sonra karışıma eklenir ve bir taşım kaynatılıp servis edilir(K.7, K.9, K.14)

K.14, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...bayat ekmekleri israf etmemek için soğanı kavurur, salça da ekler sonra ekmekleri de ekleyip birlikte pişiririz.*

Nane Bi Soryaz (Çiriz Otlı Tandır Ekmeği)

Malzemeler: 6 kişilik

2 kilo un

50 gr kuru maya veya yaş maya

50 gr sıvı Ayçiçek yağı

50 gr margarin

Tuz

Ilık su

Üzerine sürmek için:

1 yumurta

Susam

İç dolgusu için:

500 gr suryaz (çiriş) otu

50 ml sıvıyağ

Pul biber

Tuz

Yapılışı: hamuru için: un bir kaba alınır ve ortası açılır ılık su, maya, sıvıyağ, tuz ve margarin eklenerek yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Elde edilen hamur üzeri örtülerek oda sıcaklığında 2 saat bekletilip mayalanması sağlanır. Dinlenen hamur 200 gramlık(yaklaşık iki avucumuza sığacak şekilde) bezelere ayrılır ve tekrar yarım saat dinlendirilir.

İç dolgusu için: suryaz otları temizlenip yıkandıktan sonra doğranır. Tavaya sıvıyağ eklenir, suryazlar tavaya eklendikten sonra kavrulur, baharat ve tuz ilave edildikten sonra tekrar kavrularak hazır hale getirilir.

Bezeler ayrılan hamur daire şeklinde açılır, yaklaşık 2 yemek kaşığı dolgu malzemesi hamurun içerisine eklenir, hamur yarım ay şeklinde kapatılır. Üzerine yumurta ve susam sürüldükten sonra tandıra vurularak pişirilir(K.3, K.4, K.9).

K.3, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...tandır ekmeğini vururken iç malzeme olarak soryaz hazırlarız, ekmek hamurunu açar içine soryaz koyar tandırda pişiririz.*



Foto 65: Çiriz otu(WEB, 2021)

Rište Yemeği (Saç Ekmeği Yemeği, Erişte)

K.9, K.10 ve K.11'in vermiş oldukları bilgiye göre bu yemek Gercüş yılın her döneminde yapılmakla birlikte özellikle bayramlarda yapılmaktadır.

Malzemeler: 6 kişilik

- 6 adet saç ekmeği
- 500 gr un
- 2 adet yumurta
- 50 gr tereyağı
- Pul biber
- Tuz

Yapılışı: un, ılık su ve tuz hamur haline getirilir. Hamur yarım saat dinlendirilir ve avuç içi büyüklüğünde bezeler haline getirilir. Bezeler un serpilerek büyük daire şeklinde açılır ve sacın üzerinde odun ateşinde pişirilir

Sac ekmekleri ince ince uzun erişte şeklinde doğranır daha sonra bir tavada kavrulur. Kavrulan sac ekmekleri daha sonra haşlanır ve süzülüp servis tabağına alınır. Tavada tereyağı eritilir, yumurta kırılıp çırpıldıktan sonra pul biber ve tuz ilave edilir.

Bu karışım servis tabağındaki haşlanmış sac ekmeklerinin üzerine dökülür ve servis edilir(K.9, K.11, K.13, K.14).



Foto 66: Rışte, Yumurtalı Erişte (lokma.com, 2020)

Kuliçek Çöreği

Malzemeler: 6 kişilik

- 1 kg un
- 500 ml süt
- 200 gr (2 su bardağı) toz şeker
- 50 gr maya
- 150 gr tereyağı veya margarin
- 20 gr mahlep
- Tarçın
- Tuz
- Üzeri içim:
- 2 adet yumurta
- Susam

Yapılışı: tüm malzemeler bir kaba alınır ve tereyağı da eritilerek eklenir. Yoğrulup hamur haline getirildikten sonra mayalanması için 2 saat dinlendirilir. Dinlendirilen hamur bezelere ayrılır ve daire şeklinde yaklaşık 1 cm kalınlığında açılır.

Hamurlar gelişi güzel dikdörtgen şeklinde kesilir ve tekrar mayalanması için dinlendirilir. Dinlendirilen çöreklerin üzerine yumurta ve susam dökülüp tandırda pişirilir. Çörekler fırında da pişirilebilmektedir(K.9, K.13, K.14).

K.13, bu bu hamur ürünü hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: ...*Gercüş'te bu çöreği çok yaparız, özellikle bayramlarda ya da çocuklarımıza göndermek için özel olarak tandırda yaparız. Çok baharat giriyor çöreğe ama tadı güzel oluyor.*



Foto 67: Kuliçek Çöreği (Canan Aksoy)

Batman Tandır Çöreği

Malzemeler: 6 kişilik

- 1 kg un
- 250 ml süt
- 100 gr tereyağı
- 50 gr maya
- 50 gr (2 yemek kaşığı) şeker
- Tuz

Yapılışı: un yoğurma kabına alınır ve ortası açılır. Tüm malzemeler orta kısma eklenir ve karıştırılır. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilir ve mayalanması için bekletilir. Mayalanan hamur bezelere ayrılır ve dikdörtgen şeklinde kesilir. Tandıra vurulmadan önce çöreklerin üzerine yumurta sarısı sürülür ve pişirilir. Çörekler fırında da pişirilebilmektedir(K.4, K.16, K.23).

K.16, bu hamur ürünü hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...bu çöreği diğer çöreklerden ayıran özelliği hiç baharat katılmamasıdır.*

Xwarina Xewre, Hevre (Tandır Böreği, İçli Dolgulu Ekmek)

Malzemeler: 6 kişilik

Hamuru için;

- 1 kg un
- 50 gr maya
- Tuz
- İç malzemesi için;
- 100 gr tereyağı
- 50 g (2 yemek kaşığı) un

Yapılışı: un, maya, tuz ve su hamur haline getirilir ve dinlenmesi için bekletilir. Tereyağı eritilir ve un eklenerek yumuşak kıvamlı bir karışım elde edilir. Hamur iki parçaya ayrılır ve daire şeklinde açılır. Eğer fırında pişirilecek ise fırın tepsisinin alt kısmı yağlanır ve ilk kat hamur serilip karışım hamura sürülür. Daha sonra diğer kat hamurla kapatılıp yumurta sarısı sürülerek pişirilir.

Eğer ki yer ocağında veya tandırda pişirilecek ise pişirme taşının üzerine tereyağı sürülüp ilk kat hamur serilir ve karışım sürüldükten sonra tekrar hamur katmanı kapatılır. Üzerinin yanmaması için az bir şekilde üst kısmına kül serpiştirilir ve üzeri sac ile kapatılıp közlerle kaplanır. Yaklaşık 40 dakikada pişirilir. Bu yöntem yemeğin orijinal pişirme yöntemidir(K.23, K.24, K.25).

K.24, bu hamur ürünü hakkında şu ifadeleri kullanmıştır : *...yapılan bu yemeğin dolgu malzemesi peynir, patates, et vb. ürünlerle çeşitlendirilebilmektedir.*

K. 25, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: ...yemek özel günlerde ve özellikle yılbaşında Kozluk bölgesinde yapılmaktadır.

Nane Heft Qat (Yedi Katlı Ekmek, Börek)

Malzemeler: 6 kişilik

- 1 kg un
- 50 gr maya
- 250 gr lor, kaşar veya keçi peynir
- 50 gr sıvıyağ
- 2 adet yumurta sarısı
- Yarım demet maydanoz
- Tuz

Yapılışı: un, tuz, maya ve su hamur haline getirilip dinlendirilir. Maydanoz ince ince doğranıp peynirle karıştırılır. Hamurlar 7 bezeye ayrılır ve ince sac ekmeği gibi açılır. Pişirme tepsisinin alt kısmına sıvıyağı veya tereyağı sürüldükten sonra sırasıyla açılan hamurlar ve i malzeme olacak şekilde yerleştirilir ve son kata da hamur koyulur, toplamda 7 katlı bir ürün elde edilir. zerine yumurta sarısı sürüldükten sonra fırında pişirilir. İ malzemesi isteğe göre patatesli, sebzeli veya etli olarak da yapılabilmektedir(K.23, K.24, K.25).

K.23, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: ...bu yemek de genellikle yılbaşında ve özel günlerde Kozluk bölgesinde yapılmaktadır.



Foto 68: Yedi Katlı Börek(WEB, 2021)

Pıspısok Yemeği

Malzemeler: 4 kişilik

- 500 gr bayat tandır ekmeği
- 100 gr tereyağı
- 200 ml (1 su bardağı) su
- 50 gr (2 yemek kaşığı) un
- Tuz

Yapılışı: bayat ekmekler doğranır. Tereyağı eritilir ve un eklenerek iyice kavrulur. Kavrulan karışıma, tuz ve su eklendikten sonra bir taşım kaynatılır. Karışıma doğranan bayat ekmeler de ilave edilip karıştırılır ve sıcak servis edilir(K.23, K.21).

K, 21, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...bu yemekte hevrişk'in bayat ekmekle yapılan şeklidir.*

TATLILAR

Nane Şilleki u Dims (Pekmezli Islak Saç Ekmeği)

Malzemeler:

500 gr un

200 gr üzüm pekmezi

Tuz

Yapılışı: un, tuz ve ılık su sıvı hamur kıvamına getirilir. Hamur sıcak sacın üzerine dökülerek krep kıvamında pişirilir. Pişirilen ekmekler bir tepsiye alınır ve üzerine üzüm pekmezi dökülerek servis edilir(K.3, K9, K.11).

K.11'e bu yemeğin ne zaman yapıldığı sorulduğunda; ... *Biz bu yemeği özel günlerde ve bayramlarda tatlı olarak yapardık. Eskiden şeker yoktu pekmez ile şerbet hazırlardık...* Cevabını vermiştir.



Foto 69: Pekmezli Şillek Tatlısı(WEB, 2020)

Helawa Dimse (Pekmez Helvası)

- Malzemeler:
- 500 gr un
- 50 gr tereyağı

- 250 gr üzüm pekmezi
- 250 ml sıcak su

Yapılışı: tereyağı bir tavada eritilir ve üzerine un eklenerek pembeleşinceye kadar ağır ateşte kavrulur. Daha sonra üzüm pekmezinin sıcak su eklenir ve kavrulan una eklenir. Pişirildikten sonra sıcak bir şekilde servis edilir. İsteğe göre ceviz içi veya badem içi eklenebilir(K.3, K.6, K.9, K.10, K.13).

K.13, bu tatlı hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...unu kavurduktan sonra pekmez ilave ederek yaparız.*



Foto 70: Pekmezli Un Helvası(Yemek.com)

Pekmezli Havdel, Harire tatlısı (Pekmezli Pelte Tatlısı)

Malzemeler:

- 200 ml. (1 su bardağı) üzüm pekmezi
- 400 ml (2 su bardağı) su
- 100 gr un
- 50 gr ceviz içi

Yapılışı: tencereye pekmez ve su alınır karıştırılır, un eklenir ve muhallebi kıvamına gelene dek pişirilir. Kâselere alınıp üzerine ceviz içi dökülüp servis edilir(K.3, K.5).

K.5, bu tatlı hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...çocuklara ve özellikle yeni doğum yapmış annelere bu tatlıdan yaparız.*



Foto 71:Havdel, Harire Tatlısı (WEB, 2020)

Kursike Bi Dimse (Pekmezli Pişi)

Malzemeler: 6 kişilik

Malzemeler:

- 500 gr un
- 1 adet yumurta
- 200 gr süt
- 50 gr sıvıyağ
- Tuz
- Pişirmek için; bol sıvıyağ
- Üzerine dökmek için:
- 200 ml üzüm pekmezi

Yapılışı: un, yumurta, süt, sıvıyağ ve tuz yumuşak kıvamlı bir hamur haline getirilir. Tavaya bol yağ ilave edilip ısıtılır. Kızarmış yağa iki kaşık yardımıyla hamur dökülerek pişirilir. Pişirilen pişiler süzgece alınıp yapı süzöldükten sonra servis tabağına alınır ve üzerine üzüm pekmezi dökülerek servis edilir. Pişiler daire şeklinde açılarak da pişirilebilir(K.8, K.11, K.14, K.19).

K.19, bu tatlı hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...kursikleri yağda pişirdikten sonra üzerine pekmez dökeriz, tatlı niyetine yeriz.*



Foto 72: Pekmezli Pişi (WEB, 2020)

Kaxk, Kahk (Pekmezli Hamur Tatlısı)

Malzemeler: 6 kişilik

- 500 gr un
- 500 gr (2 buçuk su bardağı) üzüm pekmezi
- 200 ml (1 su bardağı) su
- Tuz

Yapılışı: un, tuz ve su hamur haline getirilip dinlendirilir. Pekmez ve su karıştırılıp pişirme tenceresine alındıktan sonra kaynaması sağlanır. Hamur ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır ve daire şeklinde açılır, hazırlanan hamurlar kaynamakta olan pekmez şerbetine atılıp pişirilir(K.15, K.16, K.17).

K.17, bu yemek hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *...bu yemek isteğe göre mayalı da yapılabilir. Bunun için hamur hazırlanırken 50 gr maya ilave edilir.*



Foto 73: Kahk, Pekmezli Hamur Tatlısı (İlker Aksoy)

Batman Yerel Mutfağının Yerel İşletmeler Aracılığıyla Sürdürülebilirliğine Dair Bulgular

Araştırmanın ikinci kısmı olan batman yerel mutfakının sürdürülebilirliğinin yerel yiyecek işletmeleri aracılığıyla araştırılması bölümünde Batman Merkez ilçesinde bulunan 10 yiyecek işletmenin işletmecisi ve çalışanlarıyla yüz yüze görüşme yapılmıştır. Bu işletmeleri tercih ederken, işletmelerin mahalli yemekler üretmesi, küçük çaplı üretim yapmamaları, tek çeşit yemek üretmemeleri, hitap ettikleri kitlenin geniş olması, işletmenin faaliyet süresi ve üretilen yemek çeşitliliğinin çok olması gibi etkenler önemli bir rol almıştır.

Batman yerelinde toplam yiyecek içecek işletmesi sayısına ilişkin resmi bir veri olmamakla birlikte, Erem'in (2020), yapmış olduğu çalışmaya göre restoran statüsünde 54 işletme bulunmaktadır. İşletme sayısı yüksek olmakla birlikte yapılan alan taraması sonucunda geniş bir kitleye hitap eden, uzun süredir faaliyet gösteren, çok çeşit yemek üreten ve mahalli yemek yapan işletme sayısının 15 olduğu tespit edilmiştir. Bu tespit neticesinde bulunan 10 yiyecek işletmesinin 2'sinin salgın sürecinde faaliyetlerini sonlandırdığı izlenmiştir. 3 işletme ise görüşme talebini ret etmiştir. Kalan 10 işletmeyle ve çalışanlarıyla yarı yapılandırılmış görüşme tekniğiyle, yüz yüze görüşme yapılmıştır.

İşletmecilerle yapılan görüşmede; 5 ana ve 20 ara sorudan oluşan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Bu veriler incelenip, analiz edilerek veri haline getirilmiştir.

Tablo 5: Yerel Yiyecek İşletmelerinde Sürdürülebilirliği Boyutu Formu Katılımcı Listesi

Sıra No	İşletme Kodu	Katılımcı Adı-Soyadı	Cinsiyet	Eğitim Durumu	Yaş	İşletmenin Faaliyet Süresi	Mesleki Tecrübesi	Doğum Yeri Ve İkamet Yeri
1	İşletme - 1	İ.K.1	Erkek	Lisans	30	12 Yıl	15 Yıl	Batman
2	İşletme- 2	İ.K.2	Erkek	Lisans	30	5 Yıl	6 Yıl	Batman
3	İşletme - 3	İ.K.3	Erkek	Lise	32	16 Yıl	15 Yıl	Batman
4	İşletme - 4	İ.K.4	Erkek	Ortaokul	51	15 Yıl	35 Yıl	Batman
5	İşletme - 5	İ.K.5	Erkek	Lisans	34	33 Yıl	20 Yıl	Batman
6	İşletme - 6	İ.K.6	Erkek	İlkokul	31	15 Yıl	10 Yıl	Batman
7	İşletme - 7	İ.K.7	Erkek	Lise	36	30 Yıl	20 Yıl	Batman
8	İşletme - 8	İ.K.8	Erkek	Lise	38	10 Yıl	22 Yıl	Şırnak
9	İşletme - 3	İ.K.9	Erkek	İlkokul	31	15 Yıl	10 Yıl	Batman
10	İşletme - 5	İ.K.10	Erkek	Lise	30	33 Yıl	5 Yıl	Batman
11	İşletme - 5	İ.K. 11	Erkek	İlkokul	60	33 Yıl	40 Yıl	Batman
12	İşletme - 9	İ. K. 12.	Erkek	Lise	30	40 Yıl	10 Yıl	Batman
13	İşletme - 10	İ.K. 13	Erkek	Ortaokul	27	3 Yıl	13 Yıl	Batman
14	İşletme - 1	İ.K. 14	Erkek	Lise	28	12 Yıl	12 Yıl	Batman
15	İşletme - 5	İ.K.15	Erkek	Ortaokul	20	33 Yıl	5 Yıl	Batman

“Batman Yerel Yemekleri Nelerdir?” Sorusuna Yönelik Bulgular

Katılımcılara sorulan “Batman yerel yemekleri nelerdir?” sorusuna ilişkin olarak 7 ara soru sorulmuştur. Bu sorulardan ilki olan” Sizce batman yerel yemekleri var mıdır?” sorusuna tüm katılımcılar(İ.K.1, İ.K.2, İ.K.3, İ.K.4, İ.K.5) evet cevabını vermişlerdir.

Bu cevaptan sonra katılımcılara “Varsa bunlar hakkında bildiklerinizi, fikirlerinizi bizlerle paylaşır mısınız?” sorusu sorulmuştur. Bu soruya;

İ.K.1: ...güveç, haşlama, kavurma, mumbar, içli köfte...

İ.K.2: ...ser u pi(kelle paça), kutilk(içli köfte), kavurma, haşlama, tırşık(türlü), mehir ve mercimek çorbası...

İ.K.3: ...tırşık(türlü), şamburek, mumbar, haşlama, kavurma...

İ.K.4: ...içli köfte, mumbar, kavurma, haşlama, güveç, sebzeli kebab, mirtaxe, pıspısok, hevrişk...

İ.K.5: ...tırşık, keli(kavurma), tandır, sebzeli kavurma, içli köfte, içli pilav, haşlama... Cevaplarını vermişlerdir.

İ.K.13: ...kavurma, haşlama, şamburek, perde pilavı, kağıt kebabı, nane sele. Bunların yanında yöresel olarak kahvaltılarda Dims u Hek ve Mirtaxe yapardık.

Bu sorunun akabinde katılımcılara; “Yemekler dışında yerel yiyecekler var mıdır?” sorusuna hiçbir katılımcı evet cevabı vermemiştir.

“İşletmenizde Batman iline yerel yemekler bulunmakta mıdır?” sorusuyla birlikte bağlantılı olarak,

“Bulunuyor ise bunları bizimle paylaşabilir misiniz?”

“Bulunmuyor ise sebeplerini bizimle paylaşabilir misiniz?” soruları sorulmuştur. Bu sorulara katılımcılar;

İ.K.1: ... güveç, haşlama, kavurma, mumbar, içli köfte.. Bulunmayan yemekler için ise; şamburek gibi yemeklerin üretilmemesinin nedeni, üretim yerimizin uygun olmamasıdır. Ürünleri bulmada sıkıntımız yok, restoranda üretemiyoruz.

İ.K.2: ...işletmede, tırşiki kavurma, haşlama, hur u rowi(mumbar) ve kutilk yapıyoruz...

İ.K.3: ...işletmede, tırşiki kavurma, haşlama yapıyoruz. Bulunmayan yemekler için ise; genelde müşteri hitabına göre üretim yapılışı için çok çeşit yapılmıyor. Fakat gelecekte bu değişir...

İ.K.4: ...işletmemizde içli köfte, haşlama, kavurma, kuzu tandır, kele paça çorbası ve mercimek çorbası yapıyoruz. Bulunmayan yemekler için ise; ...Ustalarımızın yapamaması, ustaların çoğunun mutfığa hâkim olmaması ve bazı yemeklerinde rağbet görmemesi...

İ.K.5: ... Evet, bulunuyor, bu yemekler; güveç, kavurma, tandır, içli köfte, içli pilav ve haşlamadır... Bulunmayan yemekler için ise; ...Ustalarımız bazı yemekleri yapamıyorlar ve bazı yemekler de çok uğraş istiyor uğraşamıyoruz mesela; dolma ve sarma gibi üretilmeye uygun değiller...

İ.K.12: ...bizler bu yemekleri bulunduruyoruz. Fakat halkın tercih etmemesinden ötürü diğer yemekleri üretmiyoruz.

Cevaplarını vermişlerdir.

Katılımcıların görüşmelerinden de anlayacağımız üzere işletmelerin menülerinde yerel yemekler yer almaktadır. Fakat bu yemekler belli başlı yemekler olup sınırlı sayıdadırlar. Bir diğer hususta katılımcıların yerel yemekler hakkında yeterli bilgiye sahip olmamalıdır. Katılımcıların geneli yerel yemekler olarak; içli köfte, şamburek, tandır ekmeği, mumbar dolması, haşlama, güveç, kavurma, perde pilav, kelle paça çorbası, mercimek çorbası ve kavurga dolmasını belirtmişlerdir.

Araştırmanın bulgular kısmının ilk bölümünde toplamış olduğumuz verilerden elde edilen sonuçlara göre 85 yerel yemek bulunmaktadır. Bu yemeklerin aslında işletme çalışanları ve işletmecileri tarafından bilinmediklerini söyleyebiliriz. Bununla birlikte yapılan çalışmada işletmelerin menülerinde yerel yemeklere yeterince yer vermediklerini de belirtebiliriz.

“Yiyecek içecek işletmelerinin yerel yemeklerin üretilmesindeki tutumları nelerdir?” Sorusuna İlişkin Bulgular

Katılımcılara bu bölümde araştırma soruna ilişkin üç ara soru sorulmuş olup bu sorulardan ilki: “Yerel yemeklere karşı olumlu veya olumsuz fikirleriniz nelerdir?” sorusuna katılımcılar:

İ.K.3: ...gelecekte yerel yemeklere ait işletmeler açılacak, bu konuda işletme olarak ileride yerel yemekleri daha çok üretmeyi düşünüyoruz...

İ.K.4: ...yerel yemekler daha çok olsa iyi olur, yabancı müşterilerimiz tercihidir, özellikle yabancı turistler için yapılmalıdır.

İ.K.10: ...kültürümüzün kaybolmaması için bu yemeklerin işletmelere yer alması gerekmektedir.

Bu sorudan sonra katılımcılara, “Sizce yerel yemekler işletmeler de yer almalı mıdır?” ve “Sizce yerel yiyecekler diğer işletmeler de yer almalı mıdır?” soruları sorulmuştur.

İ.K.2: ... evet yer almalıdır. Diğer işletmelerde de yapılmalıdır. Yerel yemeklerin diğer işletmelerde de yapılması Batman'ın tanıtımı için iyi olur, Batman yemek kültürü çok zengin fakat biz bunu duyurmuyoruz...

İ.K.3: ... Diğer işletmelerde de üretilmelidir. Turistlerin görebilmesi için, mirasımıza sahip çıkmalıyız, yöresel yemeklerimizi sahiplenmeliyiz.

İ.K.4: ...yerel yemekler diğer işletmelerde de üretilmelidir. Diğer işletmelerde yaparsa bize katma değer olarak döner.

İ.K.9: ... Müşteri talebine göre yemek yapıyoruz. Yerel yemekler daha çok olmalıdır. Diğer işletmelerde de yapılmasını isteriz, gelecek nesiller aktarılabilmesi için..

İ.K.14: ...gelecek nesillere aktarabilmek için ve kültürümüzün korunması için yer almalıdır.

Bu görüşlerin yanında İ.K.7 yerel yemeklerin diğer işletmelerde üretilmesi gerektiğini fakat tüm işletmelerde üretilmeyip, belirli işletmelerde üretilmesi gerektiğini şu şekilde ifade etmiştir;

...bu işte ustalık çok önemli, her yemek her işletmede üretilmemeli, herkes kendi standardına göre üretim gerçekleştirmelidir. Örneğin; pizzacı pizza, kebabçı kebab yapmalı bunun yanında yerel yemeklerin verildiği büyük bir işletmede kurulmalıdır...

Tüm katılımcıların görüşleri ele alındığında, yerel yemeklerin işletmelerde yer alması gerektiği konusunda üretilmeli cevabını görüyoruz. Bu durum işletmeler için gelir kaynağı oluşturacak, yeni bir istihdam yaratabilecek, marka değeri yaratacak, kültürün gelecek kuşaklara aktarılması sağlanacaktır.

Bununla birlikte özellikle yerli ve yabancı misafirlerin tercihlerinin yerli yemekler olup katılımcıların bu konuda sürekli olarak şehir dışından gelen misafirlerin Batmana ait yerel yemekleri sordukları ifade edilmiştir.

“Yerel yiyeceklerin yerel işletmelerde üretilmesi sürecinde karşılaşılan engeller nelerdir?” Sorusuna İlişkin Bulgular

Katılımcılar bu araştırma sorusuna cevap bulmak için “Yerel yiyeceklerin işletmenizde veya diğer yiyecek içecek işletmelerinde üretilmesi konusunda engellerin olup olmadığı yönünde fikirlerinizi bizimle paylaşır mısınız? (örneğin tedarikte engeller, üretimde engeller, mevsimsel engeller, vb. artırmak mümkündür)” sorusu yönlendirilmiştir.

Katılımcıların görüşleri ele alındığında genel olarak yemeklerin üretiminde herhangi bir engel olmadığını belirtebiliriz. Üretebilirliği katılımcılar şu şekilde dile getirmişlerdir;

İ.K.1: ... Yerel yemekleri üretirken herhangi bir sıkıntı yaşamıyoruz. Her ürünü bulabiliyoruz. Yerel tedarikçilerimiz ürünleri getiriyor. Mevsime göre ürünlerin tadı değişse de artık her mevsimde her ürünü bulabiliyoruz. Kaliteli yerel ürünler bulabiliyoruz.

İ.K.4: ...üretimde hiçbir sıkıntı yoktur. Yerel ürünler biraz daha pahalı ama artık mevsimsel şartlar üretime engel değil.

İ.K.15: hiçbir engel yoktur. İsteddiğimizde tüm ürünlere ulaşabiliyoruz.

Bu durumla birlikte üretim sürecini etkileyen bazı olumsuz faktörler dile getirilmiştir. Üretim boyutunda karşılaşılan engellerden ilki yerel yemeklerin üretiminin uzun zaman alması ve meşakkatli olmasıdır. İ.K.5 bu durumu;

...yemekleri her türlü üretebiliyoruz fakat bu yemekler zaman aldıkları için seri üretime uygun değildir. Örneğin; sarma, olma, mumbar dolması... olarak ifade etmiştir..

Üretim sürecinde önemli bir etkende üreten kişi olan ustalardır. Ustaların yerel yemekleri üretmede yetersiz oldukları, işletmelerin kalifiye eleman bulmakta sıkıntı çektikleri, bununla birlikte usta-çırak ilişkisinin iyi olmadığı, ustaların bilgi ve becerilerini çıraklara verimli bir şekilde aktarmadıkları saptanmıştır.

İ.K.8: ... Bazı yemekleri ustalar yapamıyor. Ustaların kalifiye olmaması sebebiyle üretemiyoruz. Yerel ürünleri her zaman bulabiliyoruz. Bazı yemekler, dolma ve sarma gibi, seri üretime uygun değildir...

İ.K.5: ...ustalarımız bu yemekleri yapamıyor, çoğu usta da bildiklerinin öğretmiyor. Piyasada iyi usta çok az, bu nedenle de çok yerel yemekleri üretmiyoruz.

“Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yerel Yemeklerin Tercih Edilmesini Etkileyen Unsurlar Nelerdir?” Sorusuna İlişkin Bulgular

Bu bölümde katılımcılara: Yiyecek içecek işletmelerinde yerel yemeklerin tercih edilmesini etkileyen unsurlar nelerdir? Sorusu sorulduktan sonra;

- Sizce müşteriler yerel yemekleri tercih ediyorlar mı?
- Tercih ediyorlarsa sizce bu yeterli bir oranda mı?
- Tercih edilmiyorsa bunun nedenleri konusunda fikirleriniz nelerdir?

Ara sorular sorulmuştur.

Yerel yiyecek işletmelerinde yerel yemeklerin tercih edilmesi sürecinin ele aldığımızda yerel yemeklerin bölge halkı tarafından tercih edildiğini fakat bu tercihin belli başlı yemeklerde sınırlı kaldığını belirtebiliriz. Yerel müşterilerin, kalıplaşmış lezzetleri tercih etmelerinden ötürü işletmelerin yerel yemeklere çok yer vermedikleri anlaşılmaktadır. Bu durumu katılımcılar şu şekilde ifade etmişlerdir.

İ.K.2: ... Batman halkı çok farklı lezzetlere açık değil. Örneğin; hep haşlama, kavurma isterler. Biz isteriz ki farklı lezzetleri de tatsınlar. Ürünleri üretmede hiçbir sıkıntı yoktur. İstesek hemen ürünleri buluyoruz.

İ.K.6: ...üretimde herhangi bir engel yoktur. İşletme fazla talep görmediğini düşündüğü için üretmiyor. Biz malzemeyi rahat bulabiliyoruz. Yerel ürünler daha lezzetli ve kaliteli. İstesek hemen tedarik edebiliyoruz

Katılımcıların görüşleri incelendiğinde müşterilerin tercihlerini etkileyen bir diğer unsurun müşterilerin yerel yemekler hakkında yeterli bilgiye sahip olmamaları olduğu ortaya çıkmaktadır. İşletme sahipleri gibi müşteriler de belli başlı yemekleri bilmekte ve tercihlerini sürekli olarak belirli yemeklerde yapmaktadırlar. Katılımcıların görüşleri neticesinde, yerel yemek kültürü hakkında yeterli bilginin olmamasının temel nedenini gerekli tanıtımın yapılmaması, yerel yönetim birimlerinin bu konuda çalışma

yapmaması ve ailelerinde çocuklarını yerel yemeklere teşvik etmemeleri olarak belirtebiliriz. Katılımcılar bu konuyu şu şekilde ifade etmişlerdir.

İ.K.2: ...*Batman mutfağına sahip çıkılmıyor, tanıtım yok, yerel ve siyasi destek verilmiyor, mutfağa hiç sahip çıkılmıyor...*

İ.K.5: ...*tercih etmemelerin sebebi bilmemeleri, belirli yemekler dışında bilinmiyor. Tanıtımın doğru yapılması lazım..*

İ.K.9: ...*yeni nesil bu yemekleri tercih etmiyor, pizza tarzı yemekleri tercih ediyorlar. Eski yemekler kültürümüzü taşıyor, aileler evlerde çocuklarına bol bol bu yemekleri yapmalıdır.*

Yerel müşterilerden ziyade yöreye gelen turistler, yerel yemekleri tercih etmektedirler.

İ.K.1: ...*turistler buraya geldiklerinde hep yöresel yemekleri soruyor, Biz Batman tabağı adı altında bir karışık tabak hazırlıyoruz. Herkes o tabağı istiyor...*

İ.K.4: ...*turistler hep yerel yemekleri istiyor.*

İ.K.13: ...*yerli müşterilerimiz son çare olarak yerel yemekleri tercih ediyor. Evlerinde yapıldığı için başka yemekler yemek istiyorlar. Fakat yabancı misafirlerimiz yerel yemekleri istiyorlar ve hep bu yemeklerin neler olduklarını soruyorlar.*

Bununla birlikte yabancı müşteriler yerel işletmelerden yöresel lezzetleri istemekte olup işletmelerin bu konuda belirli yemekler(kavurma, güveç, haşlama, içli köfte, tandır) dışında üretim yapmadıkları da ortaya çıkmıştır. İ.K.3'ün;

...*yerel yemeklerde tercih yüksek fakat işletmeler risk almak istemiyor, daha garanti yemekleri yapıyor. Biz bazı yemekleri üretiyoruz örneğin; hur u rowi, fakat ekonomik olarak risk almamak için diğer yemekler, üretmiyoruz..*

İfadelerinden de anlayacağımız üzere; işletmeler risk almaktan çekinip daha çok sürekli tüketilen yemekleri ürettiklerini belirtebiliriz.

Katılımcıların bu konuda görüşleri alındıktan sonra, Sizce tercih oluşturabilmek için neler yapılabilir? Ara sorusu sorulmuş olup araştırmacılar;

İ.K.2: ...*belediye ve valiliğin tanıtımlar yapması lazım..*

İ.K.5: *...tanıtım günleri yapılmalıdır. Esnafların birlikteliği de önemlidir. Batmandaki esnaflar bir değil..*

İ.K.6: *... sadece mahalli yemek yapan büyük işletmeler açılmalıdır...*

İ.K.7: *..Bahar şenlikleri günler yapıp yemekler de tanıtılmalıdır.*

İ.K.13: *...tercih oluşturabilmek için alışmaları lazım. Bunun içinde işletmenin müşterilere sık sık yerel yemekleri tavsiye etmeleri gerekmektedir.*

“ Yiyecek içecek işletmelerinde yerel mutfak öğelerinin sürdürülebilirliğinin önemi nedir?” Araştırma Sorusuna İlişkin Bulgular

Bu bölümde araştırmacılara, Yiyecek içecek işletmelerinde yerel mutfak öğelerinin sürdürülebilirliğinin önemi nedir? Sorusu sorulduktan sonra şu alt sorular sorulmuştur;

- Yerel yemeklerin gelecek nesillere aktarılabilmesi gerekli midir?
- Gerekli ise bu nasıl gerçekleştirilebilir, fikirleriniz nelerdir?
- Gerekli değil ise nedenleri hususunda fikirleriniz nelerdir?

Tüm katılımcılar araştırma sorusuna olumlu cevap vererek; yerel yemeklerin kesinlikle gelecek kuşaklara güvenle aktarılması gerektiğini belirtmişlerdir. Yerel yemeklerin sürdürülebilirliğine vurgu yapan katılımcılar bunun kültürel değerlerin korunması, ekonomik kalkınma, istihdam sağlama ve yerel mutfakın tanıtılması için gerekli bir etken olarak görmektedirler. Katılımcılara yerel yemeklerin gelecek kuşaklara güvenle aktarılabilmesi için neler yapılabilir? Sorusu sorulmuş olup katılımcılar bu soruya şu şekilde cevap vermişlerdir;

İ.K.2: *....ustalar mesleklerini paylaşmıyor. Mesela benim işletmemde haşlama yemeği var ve bu yemek bizim için çok önemli. Eğer usta çırağa güvenle, doğru bir şekilde aktaramazsa biz ileriki süreçlerde müşteri kaybederiz...*

İ.K.3: *... Sürdürülebilirliğin sağlanabilmesi için; ustalar yetiştirilmelidir. Eğitim verilmelidir. Alanda büyük bir usta-çırak kalifiye eksikliği vardır... İ.K.4 ve İ.K.7 bu görüşü destekler nitelikte şu açıklamayı yapmıştır: ... bu yemekler usta çırak ilişkisiyle aktarılabilir. Fakat ustalar mesleği çıraklara öğretmiyor.. Bununla birlikte yazılı kaynaklar oluşturmaktadır.*

İ.K.7, bu konuda farklı bir bakış açısıyla görüşlerini dile getirmiştir. Buna göre; ... *Gastronomi ve Aşçılık bölümlerinde yerel yemeklerin öğretilmesi lazımdır. Fakat hocalar da bu yemekleri bilmiyor..*

İ.K.5, bu konuda sosyal medyanın önemini vurgulayarak, ... *Sosyal medya doğru kullanılmalıdır. Günümüzde herkes yemekleri sosyal medyadan öğreniyor..*

İ.K.6: ...*yemekler kültürümüzün bir parçasıdır, gelecek nesiller bu zenginlikleri öğrenmelidir...*

İ.K.9: ...*aileler çocuklarına fast food yerine yerel yemekleri yapmalıdır. Bu onları özendircektir...*

Bu görüşlerin akabinde katılımcılara işletmelerinde bu konu hakkında neler yaptıklarını ve gelecek planlamalarında sürdürülebilirliğin yerini öğrenebilmek için şu soru sorulmuştur:

- Yerel yemek veya diğer yiyeceklerin gelecekte de üretilip tüketilmesi için işletme olarak neler yapmaktasınız? Veya yapmayı planladıklarınız var mı?

Katılımcıların çoğunluğunun bu konu hakkında hiçbir şey planlamadıkları ve işletme olarak da bu konuda bir çalışma gerçekleştirmedikleri öğrenilmiştir. İşletmeler risk almaktan çekinip daha çok tercihe edilen yemekleri üretme taraftarıdır. Katılımcılar bu konudaki görüşleri şu şekildedir;

İ.K.3: ...*işletmemizde yerel yemeklerden bazılarını denedik ama müşteriler tercih etmeyince üretmedik bir daha. Belki ilerde yine deneriz ama şimdi aynı yemekleri üreteceğiz.*

İ.K.5: ...*işletme olarak sürdürülebilirlik yönünde hiçbir çalışmamız yoktur. Gelecek içinde bir planlama yapmadık...*

İ.K.8: ...*işletmemizin bu konuda bir uygulaması yoktur..*

Katılımcıların geneli bu yönde beyan vermiş olup bu konuda planlama yapan işletme de bulunmaktadır.

İ.K.2: *..işletme olarak gelecekte sadece Batman yemeklerinin yapıldığı büyük bir işletme açmayı planlamaktayız. Bu işletmemizde de yerel yemeklerin çeşitliliğini arttırma amacındayız.*

Son olarak katılımcılara; Yerel mutfağın sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için tavsiyeleriniz nelerdir? Sorusu sorularak görüşleri alınmıştır. Katılımcılar;

İ.K.1: *...öncelikle reklam önemlidir, turizm şarttır, tarihin tanıtılması lazım. Menülere yerel yemekler eklenmelidir. Misafirlere tavsiye edilmelidir...*

İ.K.2: *...yemek kültürünün sürdürülebilirliği için öncelikle maddi-manevi teşvik yapılmalıdır. İstihdam yaratılıp, usta-çırak yetirilebilmesi için eğitim yapılmalıdır. Yemek sektörü büyük bir sektör bu sektöre sahip çıkılmalı, kültürümüzün yaşatılması lazım...*

İ.K.3: *...yemek sektörü sevilerek yapılmalıdır, reklamın iyi yapılması gerekir ve bu alanda sosyal medya iyi kullanılmalıdır...*

İ.K.4: *...herkesin kendi alanında üretim yapması gerekmektedir. Sağlıklı bir üretim süreci de izlenmelidir. Piyasada çok güvensiz ve sağlıksız yemek üretimi yapılmaktadır.*

İ.K.5: *...öncelikle esnaf birliği sağlanmalıdır. Sosyal medya kullanılarak tanıtımın doğru yapılması gerekmektedir. Bununla birlikte tanıtım günleri yapılmalıdır. İşletme olarak da bu konuda her türlü desteği vermeye hazırız.*

İ.K.7: *...gastronomi alanında okula açılıp, yerel yemekler üzerine kurslar verilmelidir. Şenlik ve tanıtım günleri yapılarak ilgi çekilmelidir. Usta-çırak yetiştirilmelidir...*

İ.K.8: *...ustalar yerel yemekler hakkında bilgilendirilmelidir. Yerel yemekler menülerde yer almalıdır...*

İ.K.9: *...sosyal medya kullanılarak tanıtımın yapılması gerekmektedir. Büyük bir yöresel yemek işletmesi açılmalıdır...*

İ.K.10: *...Ailelerin çocuklarına yerel yemekleri öğretmeleri lazım. Yerel yemekler yapan büyük işletmelerin kurulması gerekmektedir.*

İ.K.11: *...yerel yemekler yapan işletmeler açılarak bu konuda istihdam sağlanmalıdır.*

İ.K.12: ...üretimin daha temiz ve hijyenik ortamlarda yapılması gerekmekte olup işletmelerin yerel yemekleri müşterilere tavsiye etmesi gerekmektedir.

İ.K.14: ...yerel yemek kursları açılmalıdır. Tanıtım günleri gibi etkinlikler hazırlanmalıdır.



BEŞİNCİ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN SONUÇLARI VE ÖNERİLER

5.1. Araştırmanın Sonuçları

Batman yerel mutfağının gastronomi turizmine kazandırılmasına yönelik yapılan bu araştırma kapsamında elde edilen sonuçları Batman yerel mutfak kültürü ve yerel yiyecek işletmeleri aracılığıyla sürdürülebilirliğine dair sonuçlar olarak iki bölüm olarak değerlendirilecektir. İlk bölüm araştırmanın problemlerinden olan Batman yerel mutfağına ait yemeklerin neler olduğuna dair yapılan literatür taraması neticesinde bu konunun bilimsel araştırmalar açısından göz ardı edildiği ortaya çıkmıştır. Batman iline ait yerel yemeklerin kayıt altına alınmamış olması, yapılan araştırmanın bu konuda öncü bir role sahip olduğunu da göstermektedir. Yerel yemeklerin belirlenmesi ve kayıt altına alınması sürecinde, Batman ili ve ilçelerinde 58 katılımcı ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniğiyle, yüz yüze görüşme yapılmış olup, görüşmeler hem yazılı hem de ses kaydı ile kayıt altına alınmıştır. Araştırmanın bu bölümünde veri toplama süreci Merkez ilçe dâhil olmak üzere Batman iline ait 6 ilçede ve bu ilçelerin köylerinde gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler incelenip değerlendirildikten sonra analiz edilerek yemeklerin reçeteleri oluşturulmuştur. Yapılan araştırma neticesinde 85 adet yerel yemek kayıt altına alınmış olup reçetelendirilmiştir. Bu yemekler detaylı olarak bulgular bölümünde verilmiş olup, yemeklerin türleri, adları ve yapıldıkları bölgeler olarak gruplandırıldıktan sonra Tablo 6’da toplu bir şekilde belirtilmiştir.

Tablo 6: Batman Yerel Mutfağı Yemekleri

	Yemeğin Türü	Yemek Adı	Yemeğin Yapıldığı Bölgeler
1.	Çorbalar	Şorbeşir(Süt Çorbası)	Hasankeyf, Gercüş
2.	Çorbalar	İxni- İğni (Nohut Unu Çorbası)	Gercüş
3.	Çorbalar	Şorba Nisk u Dan (Mercimek Ve Yarma Çorbası)	Batman Geneline
4.	Çorbalar	Şorba Niska (Mercimek Çorbası)	Batman Geneline
5.	Çorbalar	Mehir (Soğuk Ayan Aşı)	Batman Geneline
6.	Çorbalar	Kele Paça Çorbası	Batman Geneline
7.	Kahvaltılıklar	Helila, Basteq E Qelandi (Yumurtalı Pestil)	Batman Geneline
8.	Kahvaltılıklar	Şorik (Tuzlu Un Kavurması)	Gercüş, Hasankeyf

9.	Kahvaltılık	Dims U Hek, Heke Dims (Yumurtalı Pekmez)	Batman Geneline
10.	Kahvaltılık	Keçi Peyniri Kızartması	Batman Geneline
11.	Kahvaltılık	Mirtoc (Tereyağı Un Kavurması)	Batman Geneline
12.	Sebze ve Ot Yemekleri	Tırşık Firingiyen Hışke Bi Goşt (Etli Kurutulmuş Sebze Türlüsü)	Batman Geneline
13.	Sebze ve Ot Yemekleri	Tırşık (Sebze Türlüsü)	Batman Geneline
14.	Sebze ve Ot Yemekleri	Tırşık Bi Goşt (Etli Türlü, Güveç)	Batman Geneline
15.	Sebze ve Ot Yemekleri	Xwarina Kelenga (Kenger Otu Kavurması)	Batman Geneline
16.	Sebze ve Ot Yemekleri	Qelenge Sorkiri (Kenger Pane)	Batman Geneline
17.	Sebze ve Ot Yemekleri	Xwarina Suryaz, Çiriz (Suryaz Kavurması)	Batman Geneline
18.	Sebze ve Ot Yemekleri	Xwarina Guris (Guris Otu Sote)	Batman Geneline
19.	Sebze ve Ot Yemekleri	Xwarina Tolik (Ebegümeci Kavurması)	Batman Geneline
20.	Sebze ve Ot Yemekleri	Xwarina Pirpar (Semizotu Kavurması)	Batman Geneline
21.	Sebze ve Ot Yemekleri	Xwarina Karameli (Kabak Musakka)	Kozluk, Beşiri
22.	Sebze ve Ot Yemekleri	Batman Usulü Babagannuş	Batman Geneline
23.	Sebze ve Ot Yemekleri	Binard kavurması	Batman Geneline
24.	Sebze ve Ot Yemekleri	Xwarina Cax e (Cağ Otu Pane)	Batman Geneline
25.	Sebze ve Ot Yemekleri	Pırpiten, Pirpiten (Yoğurtlu Semizotu)	Batman Geneline
26.	Sebze ve Ot Yemekleri	Kundir Mast (Yoğurtlu Kabak)	Gercüş
27.	Sebze ve Ot Yemekleri	Kundire Tırş (Ekşi Kabak)	Kozluk
28.	Sebze ve Ot Yemekleri	Zuzubak Otu	Sason
29.	Dolma ve Sarmalar	Pele Xerdel (Hardal Yaprığı Sarması)	Kozluk, Sason, Beşiri
30.	Dolma ve Sarmalar	Pele Tolika (Ebegümeci Yaprığı Sarması)	Batman Geneline
31.	Dolma ve Sarmalar	Dolme Hışk (Kuru Sebze Dolması)	Batman Geneline
32.	Dolma ve Sarmalar	Beyaz Lahana Sarması	Batman Geneline
33.	Dolma ve Sarmalar	Dolme Tırş (Ekşi Dolma)	Batman Geneline
34.	Dolma ve Sarmalar	Yaprak Sarması	Batman Geneline
35.	Dolma ve Sarmalar	Hur U Rowi (İşkembe Ve Mumbar Dolması)	Batman Geneline
36.	Dolma ve Sarmalar	Pele Qardiya (Yılan Yastığı Otu Sarması, Tırşık Otu Sarması)	Gercüş
37.	Kurubaklağil Ve Tahıl Ürünleri	Semizotu Pilavı (Savara Pirpar)	Batman Geneline
38.	Kurubaklağil Ve Tahıl Ürünleri	Salçalı İnce Bulgur Pilavı	Batman Geneline
39.	Kurubaklağil Ve Tahıl	Keleng Otu Pilav (Savara Kelenga)	Batman Geneline

	Ürünleri		
40.	Kurubaklağıl Ve Tahıl Ürünleri	Şehriyeli Bulgur Pilavı (Savar)	Batman Geneline
41.	Kurubaklağıl Ve Tahıl Ürünleri	Domatesli Bulgur Pilavı (Savara Firingiyan)	Batman Geneline
42.	Kurubaklağıl Ve Tahıl Ürünleri	Beloie(Beloi Pilavı, Mercimek Köftesi)	Batman Geneline
43.	Kurubaklağıl Ve Tahıl Ürünleri	Gebol, Serdew (Ayranlı Pilav)	Beşiri, Kozluk, Sason
44.	Kurubaklağıl Ve Tahıl Ürünleri	Savara Şelima (Şalgam Turpu Pilavı)	Kozluk, Sason, Beşiri
45.	Kurubaklağıl Ve Tahıl Ürünleri	Savara Soryaz(Çiriş Otlı Bulgur Pilavı)	Batman Geneline
46.	Kurubaklağıl Ve Tahıl Ürünleri	Taxuzi (Tereyağı Yarma Pilavı)	Batman Geneline
47.	Kurubaklağıl Ve Tahıl Ürünleri	Kutik (İçli Köfte)	Batman Geneline
48.	Kurubaklağıl Ve Tahıl Ürünleri	Perde Pilavı	Batman Geneline
49.	Kurubaklağıl Ve Tahıl Ürünleri	Piçik (Bulgur Köftesi)	Batman Geneline
50.	Kurubaklağıl Ve Tahıl Ürünleri	Savara Raxisti, Goşt u Savar(Etli Bulgur Pilavı)	Batman Geneline
51.	Kurubaklağıl Ve Tahıl Ürünleri	Masteva (Ayranlı Pirinç)	Kozluk
52.	Kurubaklağıl Ve Tahıl Ürünleri	Danuk (Yarma Buğdaylı Nohut Yahni)	Batman Geneline
53.	Kurubaklağıl Ve Tahıl Ürünleri	Kutik Kunciya(Susamlı İçli Köfte)	Kozluk, Sason
54.	Kurubaklağıl Ve Tahıl Ürünleri	Niske Hışk(Kuru Mercimek Yemeği)	Sason
55.	Et Yemekleri	Şıva Mezin (Yarma Buğdayı Et, Keşkek)	Gercüş
56.	Et Yemekleri	Şıva Binard, Şelim, Selcem(Beyaz Şalgam Turplu Et Yemeği)	Kozluk, Beşiri, Sason
57.	Et Yemekleri	Kaburga Dolması	Batman Geneline
58.	Et Yemekleri	Krisat Yemeği (Et Mücveri)	Hasankeyf
59.	Et Yemekleri	Kozluk Kâğıt Kebabı	Kozluk, Sason
60.	Et Yemekleri	Goşte Kelandi (Et Haşlama)	Batman Geneline
61.	Et Yemekleri	Sade Et Kavurma	Batman Geneline

62.	Et Yemekleri	Helise (Keşkek)	Kozluk
63.	Hamur Ürünleri	Şamburek (Şam Böreği)	Batman Geneline
64.	Hamur Ürünleri	Saç Ekmeği (Nanê Sele)	Batman Geneline
65.	Hamur Ürünleri	Nane Şilleki (Islak Saç Ekmeği)	Batman Geneline
66.	Hamur Ürünleri	Nane Qatqati (Yağlı Katmer Ekmeği)	Batman Geneline
67.	Hamur Ürünleri	Yağlı Tandır Ekmeği (Nanê Tenûrê)	Batman Geneline
68.	Hamur Ürünleri	Şemşemotik (Pirinçli Mantı)	Kozluk, Beşiri
69.	Hamur Ürünleri	Şambureka Bi Lorik (Lor Peynirli Şamburek)	Batman Geneline
70.	Hamur Ürünleri	Kursik (Pişi)	Batman Geneline
71.	Hamur Ürünleri	Herqosim (Pekmezli Ekmek Yemeği)	Batman Geneline
72.	Hamur Ürünleri	Hevrişk (Tereyağlı Sıcak Tandır Ekmeği)	Batman Geneline
73.	Hamur Ürünleri	Avşork (Salçalı Bayat Tandır Ekmeği)	Batman Geneline
74.	Hamur Ürünleri	Nane Bi Soryaz (Çiriz Otlı Tandır Ekmeği)	Batman Geneline
75.	Hamur Ürünleri	Rişte Yemeği (Saç Ekmeği Yemeği, Erişte)	Gercüş, Hasankeyf
76.	Hamur Ürünleri	Kuliçek Çöreği	Gercüş, Hasankeyf
77.	Hamur Ürünleri	Batman Tandır Çöreği	Kozluk, Sason, Beşiri
78.	Hamur Ürünleri	Xwarina Xewre, Hevre (Tandır Böreği, İçli Dolgulu Ekmek)	Kozluk
79.	Hamur Ürünleri	Nane Heft Qat (Yedi Katlı Ekmek, Börek)	Kozluk
80.	Hamur Ürünleri	Pıspısok Yemeği	Batman Geneline
81.	Tatlılar	Nane Şilleki Ū Dims (Pekmezli Islak Saç Ekmeği)	Batman Geneline
82.	Tatlılar	Helawa Dimse (Pekmez Helvası)	Batman Geneline
83.	Tatlılar	Pekmezli Havdel, Harire Tatlısı (Pekmezli Pelte Tatlısı)	Batman Geneline
84.	Tatlılar	Kursike Bi Dimse (Pekmezli Pişi)	Batman Geneline
85.	Tatlılar	Kaxk, Kahk (Pekmezli Hamur Tatlısı)	Sason

Batman mutfağı bölgede yetiştirilen tarım ürünlerinin, iklim ve coğrafyanın etkisiyle yetişen ot ve bitkilerin yemeklerde kullanıldığı, bununla birlikte bölgede yapılan hayvancılık etkisiyle kırmızı et tüketiminin oldukça büyük bir öneme sahip olduğu çok çeşitlilik gösteren bir mutfaktır. Elde edilen veriler incelendiğinde kahvaltılık kültürünün çok zengin olmadığı, kahvaltılık için özel yemeklerin çok az olduğu fakat süt ve süt ürünlerinin önemli bir yer aldığı belirlenmiştir. Bölgede yapılan hayvancılık

neticesinde üretilen peynir, yoğurt, tereyağı vb. ürünler yerel üreticilerden direkt alınabilmektedir.

Sebze ve ot yemekleri mevsimsel olarak tercih edilmekte olup, dolma ve sarma yemekleri ve kışlık sebze yemekleri için kurutulmuş sebze yapılmaktadır. Batman ili hem dağlık hem de düzlük alanlara sahip coğrafi yapısı sayesinde çeşitli otların ve bitkilerin yetişmesine olanak sağlamıştır. Bu otlar, yemeklerde de yerini almış olup bahar aylarında özellikle öğlen yemeklerinde tüketilmektedir. Fakat bölgede sebze ve ot yemekleri ana öğün olmamıştır. Ana öğün olarak et yemekleri tercih edilmektedir. Özellikle kırmızı etin tüketimi oldukça fazladır. Bu durumun oluşmasındaki ana etkenler hayvancılığın yaygın olması, doğal ve lezzetli ete ulaşımın kolay olması ve geçmiş dönemlerden kalan beslenme alışkanlıklarıdır. Her ne kadar kırmızı etin tüketimi fazla olsa da yemek çeşitliliğinde bunu söylemek mümkün değildir. Kırmızı et haşlama ve kavurma teknikleriyle pişirmekte olup, bu tekniklerin adlarıyla yemekler isimlendirilmektedir, örneğin; et haşlama, et kavurma gibi yemekler.

Batman yerel mutfağında tatlı yapımında ana malzeme üzüm pekmezi olmuştur. Bunun nedeni, geçmiş dönemlerde şeker pancarı şekerinin nadiren bulunması sonucunda tatlı ihtiyacının bölgede yetişen üzümlerden elde edilen üzüm pekmezi sayesinde gidermeleridir. Yemekler incelendiğinde tatlıların sınırlı sayıda olduğu ve çeşitlilik göstermeyip pekmezli tatlıların yer aldığı da belirlenmiştir.

Yemeklerin geneli incelendiğinde bazı yemeklerin artık ve bayat ürünlerden yapıldığı belirlenmiştir. Örneğin; bayat ekmekten yapılan “Avşork”, ve ”herkosim” yemekleri. Bu yemeklerin ortaya çıkışı incelendiğinde, geçmiş dönemlerde yaşanan kıtlık, ekonomik durumun kötü olması, gıda ürünlerinin eksikliği ve israfı engellemek olduğu ortaya çıkmıştır.

Batman yerel mutfağı bir pazarlama aracı olarak incelendiğinde, yemek çeşitlerinin yeterli miktarda olduğu, yemeklerin yiyecek işletmelerinde üretilebilecek kalitede olduğu belirlenmiştir fakat mutfak kültürünün hem ulusal hem de yerel olarak bilinmediği de ortaya çıkan sonuçlardan birisidir. Yerel halkın ve işletmecilerin görüşleri incelendiğinde Batman yerel mutfağını tanımlamakta zorluk çektikleri, belli başlı yemekler(içli köfte, mumbar, şamburek, tandır ekmeği) dışında genel bir bilgiye sahip olmadıkları ve ulusal yemekleri(imambayıldı, karnıyarık, güveç, tandır) yöresel

olarak dile getirdikleri saptanmıştır. Bu veriler neticesinde yöresel mutfak kimliğinin oluşmadığı görülmüştür.

Araştırmanın ikinci sonuç kısmı da yerel yiyecek işletmeleri aracılığıyla sürdürülebilirliğine dair sonuçlardır. Bu çerçevede yapılan araştırma sürecinde 15 işletme ve işletme çalışanı ile görüşme yapılmıştır. Araştırmalar sonucunda yerel yiyecek işletmelerinde yerel yemeklere yer verildiği fakat bu yemeklerin sınırlı sayıda olduğudur. Bu yemekler; içli köfte, haşlama, kavurma, kaburga dolması, perde pilaıv, mumbar dolması ve etli sebze yemeğidir. Yerel yemeklerin işletmelerde işletme menülerine oranla az sayıda olmasının sebepleri incelendiğinde;

- İşletmecilerin belirli bir üretim önyargısına sahip oldukları,
- İşletmecilerin ve ustaların yerel yemekler hakkında yeterli bilgiye sahip olmadıkları,
- İşletmecilerin yeniliğe ve risk almaya açık olmadıkları,
- İşletmelerin belirli yemeklerle ün yaptıkları ve müşterilerin bu yemekleri daha çok tercih etmeleri,
- İşletme ye gelen müşterilerin damak tatlarını değiştirmek istemedikleri ve sürekli aynı yemekleri(haşlama, kavurma vb.) tercih etmeleri,

etkili olmuştur.

Araştırma bulgularından birisi de yerel yemeklerin işletmelerde üretime uygun oldukları, üretim ve tedarik sürecinde herhangi bir engel olmadığı ve işletmenin üretim alanının da yemekleri üretebilmeye uygun olduğu da belirlenmiştir. Bununla birlikte yöresel yemeklerin üretilmeme sebepleri incelendiğinde; yerel yemeklerden bazılarının(dolma, sarma, içli köfte, şamburek vb.) çok emek istemesi, hazırlama ve pişirme sürelerinin uzun olması ve seri üretime uygun olmamalarıdır. Sebze ve ot yemeklerinin tercih edilmemesinin nedeni ise yerel müşterilerin daha çok et ağırlıklı yemekleri tercih etmeleridir. Bir diğer üretilmeme sebebi de usta ve çırak eksikliğidir. Kalifiye usta-çırak eksikliği işletmeciler tarafından en çok dile getirilen konulardan olmuştur. Bu konuda yerel yemekleri yapabilen ustaların az olduğu ve yapabilen ustaların da mesleklerini alt kuşaklara aktarmadıkları gözlenmiştir.

Batman yerel mutfağının sürdürülebilirliği ele alındığında bu konunun bilimsel araştırmalar açısından göz ardı edildiği, işletmelerin bu konuda bir faaliyet

gerçekleştirmedikleri, akademik olarak bu konunun ele alınmadığı ve yerel yönetim mercilerinin de bir çalışma yürütmedikleri saptamıştır. İşletmeciler ve ustalarla yapılan görüşmeler neticesinde bu konuda geçmişte herhangi bir çalışma yapmadıkları ve gelecek planlamalarında da bu konuda bir planlama yapmadıkları sonucuna varılmıştır. Bu durumun temel nedeni mutfak kimliğinin kazanılmamış olmasıdır. Batman mutfağının doğru bir şekilde aktarılabilmesi için; yerel mutfak hakkında doğru bilgilendirilmenin yapılması, mutfak öğelerinin belirlenerek kayıt altına alınması, reçetelendirilerek standardının oluşturulması, reklam ve tanıtımların yapılması, yerel yemeklerin usta ve çıraklara öğretilmesi, gerekli eğitimlerin verilmesi, şenlik ve tanıtım günleri gibi faaliyetlerin çoğaltılması ve teşvik edici çalışmaların gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Araştırmamız bu gerekliliklerden kayıt altına alınması ve reçetelendirilmesi bölümünün eksikliğinin giderilmesi sağlanmıştır.

5.2. Öneriler

Batman yerel mutfağının gastronomi turizmine kazandırılmasına yönelik yapılan bu araştırma neticesinde Batman yerel mutfağının sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için geliştirilen, ilgili kurum, kuruluş, kişiler ve sektöre yönelik tüm öneriler şu şekildedir;

- Yerel mutfağının tanıtımı için öncelikle doğru şekilde aktarılmalı ve bunun için de bir yazılı envanter oluşturulmalıdır.
- Araştırma Batman Mutfağı alanında özgün bir araştırma olduğu için gelecekte bu konu daha çok irdelenebilir ve farklı boyutlarda ele alınabilir.
- Elde edilen veriler ışığında yemeklerin besin değerleri ve kalori hesaplamaları gibi çalışmalar yapılarak sağlık açısından ele alınabilir.
- İlgili kurum ve kuruluşlar, sosyal medya, televizyon vb. reklam ve tanıtım çalışmaları yapabilir.
- Özellikle sosyal medya kuruluşlarına reklamlar verilmesi ulaşılabilecek kitleyi artırabilir.
- Yerelde bilborad gibi sabit yerlerde akılda kalıcılığı arttırmak için sürekli tanıtımlar yapılabilir.
- Sektörde yerel yemekleri yapan usta ve çırak eksikliğinin giderilmesi için eğitici, uygulamalı kurslar verilebilir.

- Batman Milli eğitim müdürlüğü ve Batman üniversitenin ortak çalışmalarıyla hem üniversitede açıcılık programındaki derslerde hem de liselerdeki yiyecek içecek bölümündeki mesleki derslerde yerel mutfak dersleri verilebilir.
- Batman Üniversitesi bu konuda sempozyum ve çalıştay gibi çalışmalar yürüterek bilimsel olarak da neler yapıla bilineceğı açıklanabilir.
- Bu konudaki bir diğerk eksiklik olan yerel yiyecek işletmecilerinin yerel mutfak hakkında bilgi eksikliklerinin giderilebilmesi için tüm işletmecilere halk eğitim bünyesinde kurslar verilebilir.
- Mutfak kültürünün tanıtılması için ulusal ve uluslararası tanıtım etkinlikleri, yemek yarışmaları vb. festivaller yapılmalıdır.
- Türk Patent Kurumu tarafından verilen coğrafi işaretleme ve menşei ürünler alınabilmesi için çalışma yapılabilir.
- Mahalli yemekler yapan işletmelere teşvik edici yaptırımlar uygulanabilir ve bu konuda KOSGEB, İŞKUR ve BATSO gibi kurumlarla işbirliğı yapılabilir.
- Ulusal çapta tanıtımı yapılması için yemek programları ve yarışmalarında Batman yemeklerine yer verilebilmesi için çalışmalar yapılabilir.
- Batman genelinde bulunan yiyecek işletmecilerinin ortak çalışma yapabilmesi ve fikir alışverişinde bulunabilmeleri için toplantı ve konferanslar düzenlenebilir.
- Gastronomi turizmi oluşturulabilmesi için kente gelen turistlere yerel lezzetler tanıtılmalıdır.



KAYNAKÇA

- Acuner, Ş. (2006). Turizmde Sürdürülebilirlik Anlayışı İçerisinde Alternatif Turizm Türlerinin Yer. *Verimlilik Dergisi*.
- Ak, K. (2007). *Osmanlı'dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Akan, L. (2007). *Safranbolu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma vakfı cilt 13-14.
- Akçiçek, E. (2002). Düünden Bugüne Şerbetçiliğimiz. S. Koz içinde, *Yemek Kitabı* (s. 754-764). İstanbul: Çalış Ofset.
- Akdağ, Ö., Özata, E., Sormaz, Ü., & Çetinöz, B. (2016). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi İçin Yeni Bir Alternatif: Surf&Turf. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/Special issue1, 270-281.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi Turizmi Ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimleri*. Mersin: Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Akkuş, S. (2018). *Batman İli Balık Eti Tüketiminin Belirlenmesi*. Tunceli: Munzur Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Aksu, H. (2020, 5 17). *Antik Çağda Mutfak Kültürü*. Haberdetay: Aksu, 2018: <http://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/52860/Antik-Cag--daMutfak-Kulturu--Prof--Dr--Harun-AKSU--.html> adresinden alınmıştır
- Aliağaoğlu, A. (2004). Sosyo-kültürel miras turizmi ve Türkiye'den örnekler. *Coğrafi Bilimler Dergisi*, 50-64.
- Altanlar, A., & Kesim, G. (2011). Sürdürülebilir Turizm Planlaması İçin Yöre Halkı ve Yerli Turistlerin Davranış ve Beklentilerini Anlamaya Yönelik Bir Araştırma Örneği. *Ankara Üniversitesi Çevre Bilimleri Dergisi*, 1-20.
- Altınel, H. (2009). Gastronomide menü yönetimi. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, 15-16.
- Argıllı, E. (2005). *Elif'in Mutfağından Ağzınıza Layık 400 Tarif*. İstanbul: Omega Yayınları.
- Arman, A. (2011). *Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği*. Düzce: Yüksek Lisans Tezi Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aslan, H. (2010). *Gastronomi Turizminin Turizm Eğitimi Programlarındaki Yeri Ve Önemi Bir Uygulama Yüksek Lisans Tezi*. Konya: Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Çocuk Gelişimi Ve Ev Yönetimi Anabilim Dalı, Beslenme Eğitim Bilim Dalı.
- Aydın, B. (2019). *Türk Mutfak İmajı Ve Ülke İmajının Ülkeyi Ziyaret Etme Niyetine Etkisinin İncelenmesi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü .
- Aydın, B., Aksoy, İ., & Adanır, Z. (2020). Alafranga Cuisine in Ottoman. *Journal of Current Debates in Social Sciences*, 3(2), 88-94.

- Ayuso, S. (2006). Adoption of Voluntary Environmental Tools for Sustainable Tourism: Analysing the Experience of Spanish Hotels. *Corporate Social Responsibility and Environmental Management*, No.13, 207-220.
- Bahçe, S. (2013). *Alternatif Turizm*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Yayınları.
- Barutcugil, İ. (1984). *Turizm İşletmeciliği*. Bursa: Uludağ Yayınevi.
- Bayer, M. Z. (1992). *Turizme Giriş*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi Yayınları.
- Baykal, D. (2012). *Küreselleşme Sürecinin Uluslararası Turizme Ve Türkiye'ye Etkileri. Yüksek Lisans Tezi*. Düzce: Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Baysal, A. (1993). *Beslenme Kültürümüz*. İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Baysal, A., & Küçükaslan, N. (2007). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması*. Bursa: Ekin Basım Yayın.
- Bekar, A., & Belpınar, A. (2015). Turistlerin Gastronomi Turizmine İlişkin Görüşlerinin Milliyetlerine Göre Değerlendirilmesi. *Journal of Yasar University*, , 10(38), 6519–6530.
- Bezirgan, M., & Koç, F. (2014). Yerel mutfakların destinasyona yönelik aidiyet oluşumuna etkisi: Cunda adası örneği. *Journal of International Social Research*, 7(34), 917-928.
- Bilgin, A. (2000). *Osmanlı Sarayının İâşesi (1489-1650)*. İstanbul: Yayınlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, .
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Bilgin, A. (2010). Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü. *Akademik Araştırmalar Dergisi*, 229.
- Bilgin, A., & Samancı, Ö. (2008). *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Bilgin, S. (2018). *Yerel Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yerel Mutfak Öğelerinin Kullanımı ve Sürdürülebilirlik Açısından Değerlendirilmesi; İzmir Örneği*. Bolu: Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal bilimler Enstitüsü.
- Birdir, K., & Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Dergisi*, 57-68.
- Birdir, K., & Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı uristlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. *işletme Ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, C:3, No:2, ss.57-68.
- Bramwell, B., & Lane, B. (1993). Sustainable tourism: An evolving global approach. *Journal of Sustainable Tourism*, 1, 1-5.
- Civitello, L. (2004). *Cuisine And Culture*. New Jersey: John Wiley&Sons.

- CNN. (2020, 12 21). *GULİK OTU*. <https://www.cnnturk.com/yasam/gulik-otu-tuncelide-kadinlarin-gecim-kaynagi-oldu-adresinden-alinmistir>
- Coşkun, A. (2001). *Coğrafi İşaretler Uzmanlık Tezi*. Ankara: Türk Patent Enstitüsü.
- Cömert, M., & Özkaya, F. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2/2 p. 62-66.
- Cömert, M., & Sökmen, A. (2017). Türkiye’de gastronomi turizmi: Antalya’da Konaklayan Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 6-26.
- Çağlı, B. (2012). *Türkiye’de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği*. İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Şehir ve Bölge Planlama Anabilim Dalı Bölge Planlama Programı.Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Çakılcıoğlu, M. (1996). *Sürdürülebilir Turizme Yönelik Bir Yöntem Önerisi. Doğu Karadeniz/Trabzon İli Özelinde Bir İrdeleme*. İstanbul: Doktora Tezi, MSÜ.
- Çetin, A. (2008). “Karahanlı-Selçuklu-Memlük Çizgisinde Türk Mutfağı” , *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Demir, S. B. (2019). *Mutfak Kültürü ve Mekanın İnsanın Kültürel Gelişimiyle Olan İlişkisi*. İstanbul: Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Deveci, T., Türkmen, S., & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *Uluslar Arası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 30-31.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de Gastronomi ve Turizmi: İstanbul Örneği*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi.
- Doğdubay, M., & Giritlioğlu, İ. (2011). *Mutfak Turizmi, Turistik Ürün Çeşitlendirmesi*. Ankara: Nobel yayıncılık.
- Duran, E. (2009). *Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Toplumsal ve Kültürel Kimliğin Korunması: Gökçeada Örneği*. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Durlu Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Durlu, F., & Kızılkaya, O. (2009). Dolmalar ve Türk mutfağı ile Yunan mutfağındaki yeri. *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, (s. 266). Van.
- Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonu. (1987). *Brundtland Raporu*.
- Dwyer, F., Schurr , P., & Oh, S. (1987). Developing Buyer-Seller Relationship. *Journal of Marketing No.51:2*, 11-27.
- Emiroğlu, K. (2001). *Gündelik Hayatımızın Tarihi*. Ankara: Dost Kitapevi.
- Erdoğan, A. (2016). *Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.

- Eren , R. (2016). *Türkiye'nin Gastronomi İmajı, Ziyaretçilerin Bilgi Kaynakları ve Harcamaları*", *Yayımlanmamış Doktora Tezi*. Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı.
- European Comission. (2014). *Ana sayfa/İşçi verimliliği, personel gideri*.
- Evliyaoğlu, S. (1994). *Türkiye Turizm Coğrafyası ve Türkiye Coğrafyasının Ana Hatları*. Ankara.
- Faroghi, , S., & Neumann, C. (2006). *Soframız Nur, Hanemiz Mamur*. İSTANBUL: Kitap Yayınevi.
- Genç, R. (2008). *XI. Yüzyılda Türk Mutfağı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Gheorghe, G., Tudorache, P., & Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, A New Trend for Contemporary Tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.
- Gilg, A., Barr, S., & Ford, N. (2005). Green Consumption or Sustainable Consumer. *Futures*, 37, 481-504.
- Gilliatt, M. (1970). *Kitchens and Dining Rooms*. England London: The Bodley Head Ltd.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi*. Balıkesir : Yüksek Lisans Tezi Balıkesir Üniversitesi.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi* . Balıkesir: Yayımlanmamış yüksek lisans tezi.
- Gölgeli, Ü. K. (2014). *Yerel Yiyeceklerin Gastronomi Turizmindeki Yeri ve Önemi; Anamur Örneği*. Mersin: Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Grainger, S., & Dalby, A. (2001). *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*. İstanbul: Homer Kitabevi.
- Gülbahar, O., & Aydın, B. (2020). Gastro- Ekonomi ve Girişimcilik. D. Shipman içinde, *Gastronomide Geçmiş, Bugün ve Gelecek* (s. 209-229). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24-30.
- Gündüz, F. (1999). *Turizmin çevresel etkilerinin değerlendirilmesi ve çevreye duyarlı sürdürülebilir turizm modeli*. İstanbul: Yayımlanmış Doktora Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi.
- Gürbüz, A., & Şahin , F. (2016). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2013). *Dünden Bugüne Gastronomi*. İstanbul: Oğlak.
- Gürsoy, D. (2016). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayınları.

- Gürsoy, Y. (2017). Giresun merkez yöresinde gastronomi turizmi üzerine genel bir Değerlendirme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1296-1304.
- Hall, C., Mitchell, R., & Sharples, L. (2003). Consuming Places: The Role of Food, Wine and Tourism in Regional Development. *Food Tourism around the World: Development, Management and Markets*, ss. 25-58.
- Hu, W., & Wall, G. (No.13: 6. (2005)). Environmental Management, Environmental Image and Competitive Tourist Attraction. *Journal of Sustainable Tourism*, 617-635.
- İris, M. (2013). *Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. GDK yayınları.
- Kamil, M. (2016). *Melceü't-tabbahin (Aşçıların sığınağı) 1844 (İlk Basılı Türkçe Yemek Kitabı)*. İstanbul: Çiya Yayınları.
- Kang, S., & Rajagopal, L. (2014). Perceptions of Benefits and Challenges of Purchasing Local Foods Among Hotel Industry Decision makers. *Journal of Foodservice Business Research*, 17: 301-322.
- Kang, S., & Rajagopal, L. (2014). Perceptions of Benefits and Challenges of Purchasing Local Foods Among Hotel Industry Decision Makers. *Journal of Foodservice Business Research* 17, 301-322.
- Karahan, G. (2019). *Gastronomi Turizminin Yerel Halk Üzerindeki Algısı ve Sürdürülebilirliği; Giresun İli Örneği*. İstanbul: İstanbul Ticaret Üniversitesi, Yüksek lisans Tezi.
- Karay, R. (2002). *Üç Nesil Üç Hayat*. İstanbul: Semh lütfü Kitapevi.
- Kargiglioğlu, Ş. (2018). Gastronomi Turizminin Önemi. A. Akbaba, & N. Çetinkaya içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (s. 35-46). Ankara: Detay.
- Kelemci, S., Gülpınar, B., & Ceritoğlu, B. (2010). Yöresel Ürün İmajının Tüketici Satın alma Davranışı ve Yüksek Fiyat Ödeme Eğilimi Üzerindeki Etkisi: İstanbul İlinde Bir Uygulama. *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları dergisi*, 29-52.
- Kesici, M. (2012). *Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek Ve içecek*.
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (23):33-37.
- Kim, Y., & Eves, A. (2012). Construction and validation of a scale to measure tourist motivation to consume local food. *Tourism Management*, 33(6), 1458-1467.
- Kivela, J., & Crotts, J. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30: 354-77.
- Kozak, N. (2012). *Genel Turizm Bilgisi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını.
- Kozak, N., Kozak, M., & Kozak, M. (2000). *Genel Turizm: ilkeler-Kavramlar*. Ankara: Turhan Kitabevi.
- Közlme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Kuter, N., & Ünal, H. (2009). Sürdürülebilirlik Kapsamında Ekoturizmin Çevresel, Ekonomik ve Sosyo-Kültürel Etkileri. *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 146-156r
- Linden, E., McClements, D., & Ubbink, J. (2008). Molecular Gastronomy: A Food Fad or an Interface for Science-based Cooking? *Food Biophysics*, 246-254.
- Londono, M. (2011). Gastronomy Tourism: An Opportunity for Local Development in Catalonia? *Stakeholder Analysis*, 1-24.
- Lorenzini, B. (1994). The Green Restaurant. Part II. Systems And Service. *Restau-rant & Institutions*, 104 (11), 119–136.
- Mankan, E. (2017). Türkiye’deki Gastronomi Müzeleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *elektronik turkish studies*, Cilt: 12 Sayı: 4 S;641-654 .
- Martin, B., & Lopez, X. (2006). Tourism and quality agrofood products: An opportunity for the Spanish countryside. *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie*, 97(2)166-177.
- Murgado, E. (2001). Turning Food Into a Gastronomic Experience: Olive Oil Tourism. *Options Méditerranéennes*, No: 106, ss. 97-109.
- Nisari, M. A. (2018). *Ziyaretçilerin Yerel Yemek Tüketim Motivasyonlarının Analizi: Çeşme Örneği*. İzmir: İzmir Katip Çelebi Üniversitesi .
- Ögel, B. (200). *Türk Kültür Tarihine Giriş*. Ankara: TTK Yayınları.
- Özbay, G. (2017). Düünden Bugüne Gastronomi . M. Sarıışık içinde, *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (s. s. 1-40.).
- Özgen, I. (2013). Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış. M. (. Sarıışık içinde, *Uluslararası Gastronomi, Temel Özellikler-Örnek Menüler ve Reçeteler* (s. 1-23). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özgen, I. (2014). Sürdürülebilir Turizm Kavramlar – Uygulamalar. M. Kozak içinde, *Sürdürülebilir Turizm ve Yiyecek İçecek İşletmeleri* (s. 191-206). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Öztürk, E., Kızıldemir , Ö., & Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültüründeki Tarihsel Gelişmeler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 191-210.
- Parlak, S. (2008).). *Osmanlı Devleti’nde Taşra Yönetimi Reformları: Eyaletten Vilayete Kalıcı Dönüşüm*. İSTANBUL.
- Patton, M. (2014). *Nitel araştırma ve değerlendirme Yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi.
- Petrini, C., & Padovani, G. (2012). *Slow Food Devrimi (Çev. Ekiz, Ç.)*. İstanbul: Sinek.
- 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.
- Rand, G., Heath, E., & Albert, N. (2003). The Role Of Local and Regional Food in Destination Marketing. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 14:3,97-112.

- Sakin Yilmazer, M., Akbaba, A., & Demir, C. (2018). Geleneksel Gıda Maddelerimizden Tarhana Üzerine Bir Çalışma. *In VII. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*. Iskenderun.
- Sala, W., & Pigram, J. (1997). Tourism, Development and Growth the Challenge of Sustainability. *Tourism and Sustainability* (s. 277-289). içinde London and New York: Routledge.
- Samancı, Ö. (2006). *Yemek ve Kültür*. İstanbul: Çiya Yayınları.
- Samancı, Ö. (2008). 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler. A. Bilgin içinde, *Türk Mutfağı* (s. 307-329). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü. A. Bilgin içinde, *türk mutfağı* (s. 199-219). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Samancı, Ö. (2016). Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü. D. Arıkan içinde, *Türk Mutfak Kültürü* (s. 86-106). Eskişehir: Eskişehir Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Samancı, Ö., & Bilgin, A. (2008). *Türk Mutfağı*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. *International Journal of Hospitality Management*, 15-31.
- Scarpato, R. (2002). Tourism and Gastronomy. *Gastronomy as a Tourist Product: the Perspective of Gastronomy Studies*, 93-105.
- Scharpf, H. (1999). Sürdürülebilirlik Açısından Bölgesel ve Yerel Yönetimlerin Turizm Politikasındaki Görevleri. *21. Yüzyılda Sürdürülebilir Turizm Politikaları*, 17-24.
- Shiva, V. (2017). *Petrol Değil Toprak: İklim Krizi Döneminde Çevresel Adalet (Çev.Olcay, Ö.)*. İstanbul: Sinek Sekiz Yayınevi.
- Sienicki, S. (1954). *History of interior design*. Warsaw: Construction and Architecture.
- Slow Food International. (2020, 11 30). *Slow Food International*. Slow Food International : www.slowfood.com/about-us/our-history/ adresinden alınmıştır
- Sonuç, N. (2014). Sürdürülebilir Turizm: Tanımı ve İçeriği. M. Kozak içinde, *Sürdürülebilir Turizm, Kavramlar-Uygulamalar* (s. 14-28). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sormaz, Ü., Özata, E., & Güneş, E. (2015). Turizmde Gastronomi. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 69-70.
- Sürücüoğlu, M. S. (1997). Türk Mutfağında Şerbetlerin Yeri ve Önemi. *Anayurttan Atayurda Türk Dünyası*, 26-33.
- Sürücüoğlu, M. S. (2008). *Selçuklularda Beslenme ve Mutfak Kültürü”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. (2008). Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. 38. *İcanas Kongresi*, (s. 1289-1310). Ankara.
- Swarbrooke, J. (1999). *Sustainable Tourism Management*. New York: CABI Publisging, CAB International.
- Şahin, G., & Ünver , G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 63-73.
- Şahin, M. (1997). *Knidos Kökenli Kült Maltızlar ve Ataşalar*. Konya.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Yöresel Mutfak Öğelerinin Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü; Mudurnu Örneği. *Int. Journal of Management Economics and Business*, Vol. 12, No. 29, 60-75.
- TDK. (2020, 11 22). www.tdk.gov.tr. www.tdk.gov.tr: <https://sozluk.gov.tr/yerel> adresinden alınmıştır
- Tunç, A., & Saç, F. (2008). *Genel Turizm: Gelişimi- Geleceği*. Ankara: Siyasal Kitapevi.
- Türk Dil Kurumu. (2020, 05 14). *Türk Dil Kurumu*. sozluk.gov.tr: <https://sozluk.gov.tr/gastronomi> adresinden alınmıştır
- Uyar, H., & Zengin, B. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksi Oluturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 355-376.
- Ünsal, A. (2011). *İstanbul’un Lezzet Tarihi-Geçmişten Günümüze Sofra Sohbetleri* ve. istanbul: NTV.
- Ürfe, K. (2016). *Yerel Yiyeceklerin Gastronomi Turizmindeki Rolü; Anamur Örneği*. Mersin: Mersin Üniversitesi Sosyl Bilimler Enstitüsü.
- Üzümcü, O. (2018). Gastronomi Kültürü ve Gastronomi Turizmi Açısından Likya Bölgesini Ziyaret Eden Turistler Üzerine Bir inceleme. Gaziantep University.
- Vinerean, A. (2013). Premises of Gastronomic Tourism. *Revista Economica*, 65(4), 21-32.
- World Tourism Organization. (2012). *Global report on food tourism*. Madrid, Spain: World Tourism Organization.
- Yar, H. S. (2008). *Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri*. İstanbul: Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yazdi, S. (2012). Sustainable tourism. *American International Journal of Social Science*, 1(1), 50-56.
- Yeramisos, M. (2002). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. istanbul: Boyut Yayınları.
- Yerasimos, M. (2005). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. istanbul: Boyut.

- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, A. (2002). *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek*. İstanbul: Boyut Yayınları.
- Yurtseven , H., & Karataş, N. (2013). Creating a Sustainable Gastronomic Destination: The Case of Cittaslow Gokceada Turkey. *American International Journal of Contemporary Research*, 3(3): 91-100.
- Zafer, Y. (2011). Turizm Sektörünün Gelişimi ve İstihdam Üzerindeki Etkisi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, C.3, S.5. s.54-71.
- Zepeda, L., & Leviten-Reid, C. (2004). Consumers Views on Local Food. *Journal of Food Distribution Research*, 35(3): 1–6.

İNTERNET KAYNAKLARI

- Batman Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü . (2016, 8 18). *Batman Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü İstatistikleri*. www.batmankulturturizm.gov.tr: <http://www.batmankulturturizm.gov.tr> adresinden alınmıştır
- Batman İL Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2018, 12 18). *Batman ve Petrol*. www.batmankulturturizm.gov.tr:
- Batman Ticaret ve Sanayi Odası. (2015). *Batman İli Ekonomik Raporu*. Batman: BATSO.
- Dicle Kalkınma Ajansı. (2018, 06 20). *Batman Kataloğ*. www.dika.org.tr:
http://www.dika.org.tr/photos/Batman_YDO_Katalog.pdf adresinden alınmıştır
<http://www.batmankulturturizm.gov.tr/TR,56578/batman-ve-petrol.html> adresinden alınmıştır
<http://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/52860/Antik-Cag--daMutfak-Kulturu--Prof--Dr--Harun-AKSU>
- <http://www.batmanmedya.com/haber/16979/batmanmedyagazetesi>. (2018, 04 30).
- <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/picik-nedir-picik-nasil-yapilir-41064157> (2020, 12 23).
- <http://lezzetparem.blogspot.com/2019/02/papara-pekmezli-yufka-tatlisi.html> (2020, 12 21)
- <https://onedio.com/haber/sehriyeli-b>
- <https://www.ohediyo.com/adiyaman-tirsik-yemegi> (2020, 12 21).
- <https://sozluk.gov.tr/gastronomi> (2020, 05 14).WEB. (2020, 12 23).
- <https://www.yasemin.com/yemek/haber/2961440-harire-nasil-yapilir-harire-tatlisinin-evde-yapimi> (2020,1220)

<https://www.sabah.com.tr/sofra/tarifler/sebze-yemekleri/kurutulmus-sebze-dolmasi> (2020, 12 22).

<http://www.enfesyemektarifi.com/uzum-pekmezli-pisi/>(2020, 12 23).

<http://2lokma.com/yazi/yumurtali-eriste/> (2020, 12 23)

<https://mutfaktaki.com/siirt-perde-pilavi/> (2020, 12 26).

<https://migrostv.migros.com.tr/ebegumeci-kavurmasi-tarifi/> (2020, 12 22).

<https://www.isimizmutfak.com/kiymali-mucver/> (2020, 12 26).

<https://yemek.com/tarif/bulgur-pilavi/> (2020, 12 21).

<https://yemek.com/tarif/kaburga-dolmasi/> (2020, 12 23).

<https://yemek.com/tarif/mercimek-koftesi/>(2020, 12 19).

<https://yemek.com/tarif/zeytinyagli-yaprak-sarma/> (2020, 12 22).

<https://yemek-ye.net/tarifler/etli-keskek-yemegi/> (2020, 12 21)

<https://www.gzt.com/lokma/semizotlu-siyez-pilavi-32816> (2020, 12 21).

<https://www.milliyet.com.tr/ekonomi/zuzubak-otunun-kilosu-altini-geride-birakti-6190290>
(2021, 01 12)

EKLER**EK-1: Yerel Yemeklerin Belirlenmesi Görüşme Formu**

Batman Yerel Mutfağının Gastronomi Turizmine Kazandırılmasına Yönelik Bir Araştırma Tezi Yerel Yemeklerin Belirlenmesi Görüşme Formu				
Katılımcı			Tarih	Eğitim Durumu
Ad – Soyadı	Yaş	Cinsiyet	Meslek	İkamet Yeri Ve Memleketi
-Batman yerel mutfağına ait yemekler neler? -Bu yemeklerin tarifini söyler misiniz?				

EK- 2: Batman Yerel Mutfağının Sürdürülebilirliği İşletme Boyutu Görüşme Formu

Batman Yerel Mutfağının Gastronomi Turizmine Kazandırılmasına Yönelik Bir Araştırma Tezi İşletme Boyutu Görüşme Formu			
İşletme adı		Eğitim durumu	
Katılımcı adı/ yaşı		Sektör tecrübesi	
Tarih		Saat	

Giriş:

Merhaba,

Ben İlker AKSOY. Batman Üniversitesi Turizm İşletme Anabilim Dalı Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans öğrencisiyim. Çalışmamda Batman Yerel Mutfağının Gastronomi Turizmine Kazandırılmasına Yönelik Bir Araştırma yapmaktayım. Araştırmanın ilk bölümü olan Batman mutfağına özgü yemekleri kayıt altına aldıktan sonra işletmelerde sürdürülebilirlik boyutunu ele almak istiyorum. Yerel yemeklerin işletmelerde üretilmesini ve tüketilmesini etkileyen unsurları belirlemek için bu görüşmeyi yapmak istiyorum.

Görüşme herhangi bir üçüncü kişiyle paylaşılmayacak olup, işletme bilgileriniz araştırmada yansıtılmayacaktır. Bununla birlikte izninizle ses kaydı gerçekleştirecek olup bu ses kaydının da kimseyle paylaşılmayacağını belirtmek isterim.

Araştırma soruları:

1. Batman yerel yemekleri nelerdir?

- Sizce batman yerel yemekleri var mıdır?
- Varsa bunlar hakkında bildiklerinizi, fikirlerinizi bizlerle paylaşır mısınız?
- Yemekler dışında yerel yiyecekler var mıdır?
- Varsa bunlar hakkında da bildiklerinizi, fikirlerinizi bizlerle paylaşır mısınız?
- İşletmenizde Batman iline yerel yemekler bulunmakta mıdır?
- Bulunuyor ise bunları bizimle paylaşabilir misiniz?
- Bulunmuyor ise sebeplerini bizimle paylaşabilir misiniz?

2.Yiyecek içecek işletmelerinin yerel yemeklerin üretilmesindeki tutumları

nelerdir?

- Yerel yemeklere karşı olumlu veya olumsuz fikirleriniz nelerdir?
- Sizce yerel yemekler işletmeler de yer almalı mıdır?
- Sizce yerel yiyecekler diğer işletmeler de yer almalı mıdır?

3.Yerel yiyeceklerin yerel işletmelerde üretilmesi sürecinde karşılaşılan engeller nelerdir?

- Yerel yiyeceklerin işletmenizde veya diğer yiyecek içecek işletmelerinde üretilmesi konusunda engellerin olup olmadığı yönünde fikirlerinizi bizimle paylaşır mısınız? (örneğin tedarikte engeller, üretimde engeller, mevsimsel engeller, vb. artırmak mümkündür)

4.Yiyecek içecek işletmelerinde yerel yemeklerin tercih edilmesini etkileyen unsurlar nelerdir?

- Sizce müşteriler yerel yemekleri tercih ediyorlar mı?
- Tercih ediyorlarsa sizce bu yeterli bir oranda mı?
- Tercih edilmiyorsa bunun nedenleri konusunda fikirleriniz nelerdir?
- Sizce tercih oluşturabilmek için neler yapılabilir?

5. Yiyecek içecek işletmelerinde yerel mutfak öğelerinin sürdürülebilirliğinin önemi nedir?

- Yerel yemeklerin gelecek nesillere aktarılabilmesi gerekli midir?
- Gerekli ise bu nasıl gerçekleştirilebilir, fikirleriniz nelerdir?
- Gerekli değil ise nedenleri hususunda fikirleriniz nelerdir?
- Yerel yemek veya diğer yiyeceklerin gelecekte de üretilip tüketilmesi için işletme olarak neler yapmaktasınız? Veya yapmayı planladıklarınız var mı?
- Yerel mutfağın sürdürülebilirliğinin sağlanabilmesi için tavsiyeleriniz nelerdir?

