



SINOP LEZZETLERİ SEMPOZYUMU BİLDİRİLER KİTABI

SINOP FLAVORS SYMPOSIUM PROCEEDINGS BOOK

13-16 EKİM 2022 - SINOP

SINOP ÜNİVERSİTESİ YAYINLARI



T.C.
SİNOP ÜNİVERSİTESİ

SİNOP LEZZETLERİ SEMPOZYUMU
BİLDİRİLER KİTABI

13-16 EKİM 2022 - SİNOP

SİNOP UNIVERSITY
SİNOP FLAVORS SYMPOSIUM
PROCEEDINGS BOOK

Sinop Üniversitesinin 48. Bilimsel Yayınıdır.

E-ISBN: 978-605-71203-8-0

SİNOP LEZZETLERİ SEMPOZYUMU BİLDİRİLER KİTABI

SİNOP FLAVORS SYMPOSIUM PROCEEDINGS BOOK

E-ISBN: 978-605-71203-8-0

Sinop Üniversitesi Adına Sahibi | Owner on Behalf of Sinop University

Rektör | Rector

Prof. Dr. Nihat DALGIN

Editörler | Editors

Doç. Dr. Aydın ÜNAL | Doç. Dr. Ercan KARAÇAR

Dizgi | Typographic

Doç. Dr. Aydın ÜNAL

Tasarım | Design

Sinop Üniversitesi

Basın, Yayın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü

Yayın Tarihi | Publication Date

2023-Mart

“Sinop Üniversitesi Yönetim Kurulunun 29/03/2023 tarih ve 2023/77 nolu kararı ile yayınlanmıştır.”

Sinop Lezzetleri Sempozyumu Bildiriler Kitabı Sinop Üniversitesinin bilimsel bir yayınıdır. Kitapta yayımlanan yazıların her türlü içerik sorumluluğu yazara aittir. Yazılar, yayıncı kuruluşun izni olmadan kısmen veya tamamen bir başka yerde yayımlanamaz.

İletişim | Communication

Korucuk Mah. Trafo Sok. 15 Temmuz Yerleşkesi No:36 57000 | SİNOP | TÜRKİYE

Tel: +90 (368) 2715757-58-59-60 | Faks: +90 (368) 2715763 | web: <https://silesemp.sinop.edu.tr/>

SEMPOZYUM ONURSAL BAŞKANI

Prof. Dr. Nihat DALGIN

Sinop Üniversitesi Rektörü

SEMPOZYUM BAŞKANI

Doç. Dr. Ercan KARAÇAR

Sinop Üniversitesi

SEMPOZYUM KURULLARI

(Tüm Kurullar ve Listeler Unvan ve Alfabetik İsim Sırasına Göre Düzenlenmiştir).

DÜZENLEME KURULU

Prof. Dr. Demet KOCATEPE	Sinop Üniversitesi
Doç. Dr. Ali Turan BAYRAM	Sinop Üniversitesi
Doç. Dr. Aydın ÜNAL	Sinop Üniversitesi
Doç. Dr. Ercan KARAÇAR	Sinop Üniversitesi
Doç. Dr. Gül ERKOL BAYRAM	Sinop Üniversitesi
Doç. Dr. Olca SEZEN DOĞANCILI	Sinop Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Abdullah ERAVCI	Sinop Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Alpay TIRIL	Sinop Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Aysun GARGACI KINAY	Sinop Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖRGÜN	Sinop Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Emre ÇİLESİZ	Sinop Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Ersin ARIKAN	Sinop Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Handan ÖZÇELİK BOZKURT	Sinop Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Hasibe YAZIT	Sinop Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi İsmail GÜÇLÜ	Sinop Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Kerem KAPTANGİL	Sinop Üniversitesi
Dr. Öğr. Üyesi Şaban KARGİGLİOĞLU	Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Öğr. Gör. Dr. Onur ÇELEN	Bursa Uludağ Üniversitesi
Öğr. Gör. Dr. Recep AYKAN	Sinop Üniversitesi
Öğr. Gör. Gönül ÇAY	Sinop Üniversitesi
Öğr. Gör. Kübra KONAKLI	Sinop Üniversitesi
Öğr. Gör. Mehmet KESKİN	Sinop Üniversitesi
Öğr. Gör. Mesut Mehmet DEMİREL	Sinop Üniversitesi
Öğr. Gör. Şerife BERBER	Sinop Üniversitesi
Öğr. Gör. Ufuk SAMAV	Sinop Üniversitesi
Öğr. Gör. Ümran DEMİRCAN	Sinop Üniversitesi
Öğr. Gör. Volkan ÇAVUŞ	Sinop Üniversitesi
Öğr. Gör. Zehra BAŞHAN	Sinop Üniversitesi
Yüksek Lisans Öğrencisi Selçuk DURAN	Sinop Üniversitesi
Yüksekokul Sekreteri Varol ONUR	Sinop Üniversitesi

BİLİM KURULU

Prof. Dr. Ahmet KÖROĞLU
Prof. Dr. Alptekin SÖKMEN
Prof. Dr. Bayram ŞAHİN
Prof. Dr. Burçin Cevdet ÇETİNSÖZ
Prof. Dr. Cevdet AVCUKURT
Prof. Dr. Demet KOCATEPE
Prof. Dr. Emrah ÖZKUL
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA
Prof. Dr. Gülgün Fatma ŞENGÖR
Prof. Dr. Hasan Hüseyin SOYBALI
Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU
Prof. Dr. Muharrem TUNA
Prof. Dr. Muhsin HALİS
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY
Prof. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN
Prof. Dr. Nuray TÜRKER
Prof. Dr. Oğuz NEBİOĞLU
Prof. Dr. Orhan BATMAN
Prof. Dr. Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER
Prof. Dr. Şafak ÜNÜVAR
Prof. Dr. Şevki ULEMA
Prof. Dr. Şule AYDIN
Doç. Dr. Alev SÖKMEN
Doç. Dr. Ali SOLUNOĞLU
Doç. Dr. Ali Turan BAYRAM
Doç. Dr. Alper KURNAZ
Doç. Dr. Aydın ÜNAL
Doç. Dr. Aydoğan AYDOĞDU
Doç. Dr. Ayhan DAĞDEVİREN
Doç. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ
Doç. Dr. Cemal İNCE
Doç. Dr. Cenk Murat KOÇOĞLU
Doç. Dr. Ercan KARAÇAR
Doç. Dr. Erkan GÜNEŞ
Doç. Dr. Gizem ÖZGÜREL
Doç. Dr. Gül ERKOL BAYRAM
Doç. Dr. Gülşen BAYAT
Doç. Dr. İsmail BİLGİÇLİ
Doç. Dr. Koray GENÇ
Doç. Dr. Olca SEZEN DOĞANCILI
Dr. Öğr. Üyesi Alpay TIRIL
Dr. Öğr. Üyesi Aykut ŞİMŞEK
Dr. Öğr. Üyesi Aysun GARGACI KINAY
Dr. Öğr. Üyesi Burcu Aysenur SAKLI
Dr. Öğr. Üyesi Ceyhan AKYOL
Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖRGÜN
Dr. Öğr. Üyesi Emre ÇİLESİZ
Dr. Öğr. Üyesi Ersin ARIKAN
Dr. Öğr. Üyesi Füsün ESENKAL ÇÖZELİ
Dr. Öğr. Üyesi Gönül GÖKER
Dr. Öğr. Üyesi Gözde Seval ERGÜN
Dr. Öğr. Üyesi Gürkan ALAGÖZ
Dr. Öğr. Üyesi Handan ÖZÇELİK BOZKURT
Dr. Öğr. Üyesi Hasibe YAZIT
Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin ÖZDEMİR
Dr. Öğr. Üyesi Kerem KAPTANGİL
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Mert PASLI
Dr. Öğr. Üyesi Makbule CİVELEK
Dr. Öğr. Üyesi Melek YAMAN
Öğr. Gör. Dr. Onur ÇELEN

Balıkesir Üniversitesi
Kastamonu Üniversitesi
Balıkesir Üniversitesi
Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi
Balıkesir Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Kocaeli Üniversitesi
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
İstanbul Üniversitesi
Afyon Kocatepe Üniversitesi
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Kocaeli Üniversitesi
Balıkesir Üniversitesi
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Karabük Üniversitesi
Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi
Selçuk Üniversitesi
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
Kastamonu Üniversitesi
Balıkesir Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Kastamonu Üniversitesi
Çankırı Karatekin Üniversitesi
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Karabük Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi
Balıkesir Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
İğdır Üniversitesi
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
Ordu Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Kastamonu Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
Artvin Çoruh Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Bandırma Onyedi Eylül Üniversitesi
Çankırı Karatekin Üniversitesi
Akdeniz Üniversitesi
Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Çankırı Karatekin Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Giresun Üniversitesi
Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
Bursa Uludağ Üniversitesi

SEMPOZYUM KATILIMCI LİSTESİ

Erol KARAÖMEROĞLU
Barış AYHAN
Prof. Dr. Nihat DALGIN
Prof. Dr. Cem Cüneyt ERSANLI
Prof. Dr. Hülya TURAN
Prof. Dr. Kamil DEMİRCİ
Metin SÜREN
Serkan DOĞRU
Nuray KARABIYIK
Ahmet ÇOBANOĞLU
Muzaffer ELİK
Handan YILMAZER TURAN
Emre ÖZTÜRK
Emrah Zeyyat KARBANCIOĞLU
Süleyman TARAKÇI
Ramazan Uğur GÖMEÇ
Volkan ASLAN
Prof. Dr. Demet KOCATEPE
Prof. Dr. İbrahim GÖNEN
Doç. Dr. Ali Turan BAYRAM
Doç. Dr. Aydın ÜNAL
Doç. Dr. Ercan KARAÇAR
Doç. Dr. Ergün ACAR
Doç. Dr. Gül ERKOL BAYRAM
Doç. Dr. Hüseyin Ayni KIRMACI
Doç. Dr. Merve İŞKİN
Dr. Öğr. Üyesi Abdullah ERAVCI
Dr. Öğr. Üyesi Alpay TIRIL
Dr. Öğr. Üyesi Aykut ŞİMŞEK
Dr. Öğr. Üyesi Aysun GARGACI KINAY
Dr. Öğr. Üyesi Ceyhun AKYOL
Dr. Öğr. Üyesi Elif Zeynep ÖZER
Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖRGÜN
Dr. Öğr. Üyesi Emrah Köksal SEZGİN
Dr. Öğr. Üyesi Emre ÇİLESİZ
Dr. Öğr. Üyesi Ersin ARIKAN
Dr. Öğr. Üyesi Handan ÖZÇELİK BOZKURT
Dr. Öğr. Üyesi Hasibe YAZIT
Dr. Öğr. Üyesi İrfan YURT
Dr. Öğr. Üyesi İsmail GÜÇLÜ
Dr. Öğr. Üyesi Kerem KAPTANGİL
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Mert PASLI
Dr. Öğr. Üyesi Olca SEZEN DOĞANCILI
Dr. Öğr. Üyesi Sibel AYYILDIZ
Dr. Öğr. Üyesi Şaban KARGİGLİOĞLU
Dr. Öğretim Üyesi Yakup ERDEM
Öğr. Gör. Dr. Mustafa TECİMEN
Öğr. Gör. Dr. Recep AYKAN
Dr. Öznur ÖZDEN
Öğr. Gör. Erol KESGİN
Öğr. Gör. Gönül ÇAY
Öğr. Gör. Hıdır HARBALIOĞLU
Öğr. Gör. Kübra KONAKLI
Öğr. Gör. Lütfi İbrahim KADEM
Öğr. Gör. Mehmet KESKİN
Öğr. Gör. Mesut Mehmet DEMİREL
Öğr. Gör. Nazik ÇELİKKANAT PASLI
Öğr. Gör. Ramazan GÜZEL

Sinop Valisi
Sinop Belediye Başkanı
Sinop Üniversitesi Rektörü
Sinop Üniversitesi Rektör Yardımcısı
Sinop Üniversitesi Rektör Yardımcısı
Sinop Üniversitesi Rektör Yardımcısı
Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürü
Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı
Girmahall İşletme Sahibi
Sinop Kültür ve Turizm Derneği Başkanı
Sinop ve Sinoplular Gastronomi Derneği Başkanı
Sinop ve Sinoplular Gastronomi Derneği Temsilcisi
Gebelit Öztürk Restoran Sahibi
Samsun Olgunlaşma Enstitüsü
Nalia Karadeniz Mutfağı Yönetim Kurulu Başkanı
Radisson Blu Executive Şef, TAPB Yönetim Kurulu Üyesi
Nalia Karadeniz Mutfağı / Mutfak Koordinatörü
Sinop Üniversitesi
Nişantaşı Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Karabük Üniversitesi
Ordu Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Kastamonu Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Artvin Çoruh Üniversitesi
Kastamonu Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Karabük Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Giresun Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Karabük Üniversitesi
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Çankırı Karatekin Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Bağımsız Araştırmacı
Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Çankırı Karatekin Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Giresun Üniversitesi
Sinop Üniversitesi

Öğr. Gör. Serap İNCEÖZ
Öğr. Gör. Tolgahan TABAK
Öğr. Gör. Ufuk SAMAV
Öğr. Gör. Ümran DEMİRCAN
Öğr. Gör. Volkan ÇAVUŞ
Öğr. Gör. Yusuf ORMANKIRAN
Öğr. Gör. Zehra BAŞHAN
Arş. Gör. Hikmet Can ÇETİN
Arş. Gör. Seray EVREN
Doktora Öğrencisi Büşra KAYA
Doktora Öğrencisi Recep BAKAR
Bilim Uzmanı Cemre TOKATLI
Bilim Uzmanı Emre AKMANOĞLU
Bilim Uzmanı Merve TOPDAŞ
Bilim Uzmanı Rana ŞAT
Bilim Uzmanı Sinan Baran BAYAR
Yüksek Lisans Öğrencisi Fatih KOCABAŞ
Yüksek Lisans Öğrencisi Fatih ZARARSIZ
Yüksek Lisans Öğrencisi N. İrem KARADUMAN
Yüksek Lisans Öğrencisi Nisa YÜKSEL
Yüksek Lisans Öğrencisi Selçuk DURAN
Öğretmen Faruk ÜNAL
Buse KEKEÇ
Duygu AYAZ
Gamze TAŞKIRAN
Gizem ORMANKIRAN
Halil İbrahim KIRLI
Tuğçe SİVRİ
Varol ONUR
Yusuf YOLCU

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi
Karabük Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Hitit Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
İstanbul Gedik Üniversitesi
İstanbul Gedik Üniversitesi
Bağımsız Araştırmacı
Karabük Üniversitesi
Bağımsız Araştırmacı
Bağımsız Araştırmacı
Bağımsız Araştırmacı
Bağımsız Araştırmacı
Bağımsız Araştırmacı
Karabük Üniversitesi
Karabük Üniversitesi
Nişantaşı Üniversitesi
Karabük Üniversitesi
Sinop Üniversitesi
Boyabat Mevlana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
Bağımsız Araştırmacı
Bağımsız Araştırmacı
Bağımsız Araştırmacı
Bağımsız Araştırmacı
Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı
Bağımsız Araştırmacı
Yüksekokul Sekreteri
Bağımsız Araştırmacı

İÇİNDEKİLER

Sempozyum Kurulları iv

Sempozyum Katılımcı Listesi vi

İçindekiler viii

Oturum Bilgileri x

Ön Söz xi

AÇILIŞ KONUŞMALARI

Doç. Dr. Ercan KARAÇAR & Sempozyum Başkanı xii

Prof. Dr. Nihat DALGIN & Sinop Üniversitesi Rektörü xiii

AKADEMİ-SEKTÖR VE UZMAN PANELLERİ

ŞEHİR MARKALAŞMASI GASTRONOMİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK PANELİ

Prof. Dr. İbrahim GÖNEN & Nişantaşı Üniversitesi xiv

Muzaffer ELİK & Sinop ve Sinoplular Gastronomi Derneği Başkanı xv

Ramazan Uğur GÖMEÇ & Radisson Blu Hotel Ankara Executive Şef & TAPB Yönetim Kurulu Üyesi xvi

Süleyman TARAKÇI & Nalia Karadeniz Mutfağı Yönetim Kurulu Başkanı xvii

GELENEKTEN GELECEĞE SİNOP YÖRESEL LEZZETLERİ PANELİ

Prof. Dr. Demet KOCATEPE & Sinop Üniversitesi xviii

Halil İbrahim KIRLI & Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı xix

Handan YILMAZER TURAN & Sinop ve Sinoplular Gastronomi Derneği Temsilcisi xx

Emre ÖZTÜRK & Sinop Erfelek/Gebelit Öztürk Restoran İşletmecisi xxi

GASTRONOMİDE MODERN YAKLAŞIMLAR PANELİ

Doç. Dr. Merve IŞKIN & Ordu Üniversitesi xxii

Dr. Öğretim Üyesi Emrah Köksal SEZGİN & Adnan Menderes Üniversitesi xxiii

Tolgahan TABAK & Karabük Üniversitesi xxiv

Volkan ASLAN & Nalia Karadeniz Mutfağı Mutfak Koordinatörü xxv

BİLDİRİLER

Sempozyuma Gönderim Tarihine Göre Dizgisi Yapılmıştır.

Aydın ÜNAL & Serap İNCEÖZ & Cemre TOKATLI & Selçuk DURAN
Destinasyon Pazarlamasında Gastronomik Yöresel Ürünlerin Önemi: Sinop Örneği 1-7

İrfan YURT & Nisa YÜKSEL
Sinop'da Yöresel Bir Lezzet: Kestaneli İç Pilav 8-16

Hikmet Can ÇETİN & Seray EVREN
Geleneksel Sinop Keşkeği Üzerine Bir Ürün Geliştirme Çalışması 17-27

Ergün ACAR Sinop Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler	28-31
Gamze TAŞKIRAN & Yusuf YOLCU & Olca SEZEN DOĞANCILI Gastronomik Unsurlar Kapsamında Sinop Mutfağına Özgü Bir Değer: Sinop Mantısı	32-40
Ercan KARAÇAR & Hüseyin Avni KIRMACI & Emre AKMANOĞLU Sinop Yöresel Mutfak Kültüründe Vegan/Vejetaryen Bireylere Yönelik Alternatif Gastronomik Ürünler	41-47
Faruk ÜNAL & Ceyhan AKYOL Coğrafi İşaret Tescilli Ürünlerin Yiyecek İçecek İşletmeleri Menülerinde Yer Alması ile İlgili Bir Araştırma	48-53
Öznur ÖZDEN Gerze'nin Yenilebilir Otları ve Onlarla Yapılan Yemekler	54-64
Handan ÖZÇELİK BOZKURT Gastronomik Lezzetlere Yönelik Çevrimiçi Turist Deneyimlerinin İncelenmesi: Sinop Mantısı Örneği	65-70
Aykut ŞİMŞEK & Ramazan GÜZEL Sinop'a Gelen Yerli Turistlerin Sinop Mutfağına Yönelik Algılarının Belirlenmesi	71-77
Rana ŞAT Karadeniz Bölgesi Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Sinop İli Örneği	78-88
Duygu AYAZ & Sinan Baran BAYAR & Gül ERKOL BAYRAM & Büşra KAYA & Halil İbrahim KIRLI Gastronomi Turlarında Hikâye Anlatıcılığının Rolü: Nokul Örneği	89-96
Buse KEKEÇ & Ali Turan BAYRAM & Halil İbrahim KIRLI Sinop İli Yöresel Yiyeceklerinin Bilinirliğine Yönelik Bir Araştırma	97-100
İbrahim GÖNEN & Nimet İrem KARADUMAN Sinop Mutfağına Özgü Gastronomik Bir Değer: Manti	101-106
Recep BAKAR & Yakup ERDEM Mikolojik Turizm Üzerine Bir Araştırma: Sinop Örneği	107-115
Hasibe YAZIT & Merve TOPDAŞ & Aysun GARGACI KINAY Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri ve Önemi: Sinop Örneği	116-121
Hasibe YAZIT & Tuğçe SİVRİ Yöresel Yemeklerin Bölgesel Restoranlarda Kullanımı: Sinop Örneği	122-125
Alpay TIRIL Gastrokültürel Açıdan Meyveler: Sinop Meyveciliği ve Meyve Kültürü Üzerine Notlar	126-161

OTURUM BİLGİLERİ

13 EKİM 2022 PERŞEMBE & 14.45-15.45

Ahmet Muhip DIRANAS UYGULAMA OTELİ & Konferans Salonu

Aydın ÜNAL & Serap İNCEÖZ & Cemre TOKATLI & Selçuk DURAN
Destinasyon Pazarlamasında Gastronomik Yöresel Ürünlerin Önemi: Sinop Örneği

Hikmet Can ÇETİN & Seray EVREN
Geleneksel Sinop Keşkeği Üzerine Bir Ürün Geliştirme Çalışması

Faruk ÜNAL & Ceyhan AKYOL
Coğrafi İşaret Tescilli Ürünlerin Yiyecek İçecek İşletmeleri Menülerinde Yer Alması ile İlgili Bir Araştırma
Rana ŞAT

Karadeniz Bölgesi Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Sinop İli
Örneği

Hasibe YAZIT & Tuğçe SİVRİ

Yöresel Yemeklerin Bölgesel Restoranlarda Kullanımı: Sinop Örneği

13 EKİM 2022 PERŞEMBE & 14.45-15.45

Ahmet Muhip DIRANAS UYGULAMA OTELİ & Kumzambağı Konferans Salonu

Ercan KARAÇAR & Hüseyin Avni KIRMACI & Emre AKMANOĞLU
Sinop Yöresel Mutfak Kültüründe Vegan/Vejetaryen Bireylere Yönelik Alternatif Gastronomik Ürünler
Öznur ÖZDEN

Gerze'nin Yenilebilir Otları ve Onlarla Yapılan Yemekler

Aykut ŞİMŞEK & Ramazan GÜZEL
Sinop'a Gelen Yerli Turistlerin Sinop Mutfağına Yönelik Algılarının Belirlenmesi

Buse KEKEÇ & Ali Turan BAYRAM & Halil İbrahim KIRLI

Sinop İli Yöresel Yiyeceklerinin Bilinirliğine Yönelik Bir Araştırma

13 EKİM 2022 PERŞEMBE & 16.00-17.00

Ahmet Muhip DIRANAS UYGULAMA OTELİ & Konferans Salonu

İrfan YURT & Nisa YÜKSEL

Sinop'ta Yöresel Bir Lezzet: Kestaneli İç Pilav

Gamze TAŞKIRAN & Yusuf YOLCU & Olca SEZEN DOĞANCILI
Gastronomik Unsurlar Kapsamında Sinop Mutfağına Özgü Bir Değer: Sinop Mantısı

Handan ÖZÇELİK BOZKURT
Gastronomik Lezzetlere Yönelik Çevrimiçi Turist Deneyimlerinin İncelenmesi: Sinop Mantısı Örneği

İbrahim GÖNEN & Nimet İrem KARADUMAN

Sinop Mutfağına Özgü Gastronomik Bir Değer: Manti

Hasibe YAZIT & Merve TOPDAŞ & Aysun GARGACI KINAY

Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri ve Önemi: Sinop Örneği

13 EKİM 2022 PERŞEMBE & 16.00-17.00

Ahmet Muhip DIRANAS UYGULAMA OTELİ & Kumzambağı Konferans Salonu

Ergün ACAR

Sinop Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler

Duygu AYAZ & Sinan Baran BAYAR & Gül ERKOL BAYRAM & Büşra KAYA & Halil İbrahim KIRLI

Gastronomi Turlarında Hikâye Anlatıcılığının Rolü: Nokul Örneği

Alpay TIRIL

Gastrokültürel Açından Meyveler: Sinop Meyveciliği ve Meyve Kültürü Üzerine Notlar

Recep BAKAR & Yakup ERDEM

Mikolojik Turizm Üzerine Bir Araştırma: Sinop Örneği

ÖN SÖZ

Hız. Âdem (a.s) ve Hız. Havva (a.s)'nın cennetteki yeme içme ihtiyaçlarıyla başlayan mutfak kültürü, ilk insandan günümüze sürekli gelişim ve değişim göstermiştir. Dünya üzerinde turizm hareketlerinin başlangıcında çeşitli nedenler gösterilse de bilinen ilk turizm hareketlerinin, insanların yiyecek içecek bulmak için gerçekleştirdiklerine dair fikir birliği söz konusudur. İnsanlık tarihinin başlangıcı ve döneminin en verimli topraklarına olarak kabul edilen Mezopotamya'da temelleri atılan yeme içme alışkanlıklarının bundan sonra çeşitlilik göstermeye başladığı bilinmektedir. Yeryüzünde çok sayıda toplumun yıllar içinde gelişim göstermesi toplumlara özgü yiyecek içecek kültürünün oluşmasını sağlamakla kalmayarak, toplumların birbirinden farklı özelliklerini belirleyici bir etmen haline gelmiştir. Ülkemizin sınırlarına yakın olan Mezopotamya'nın kültüründen doğrudan ve en kısa sürede Anadolu Mutfağı etkilenmiştir. Anadolu Mutfağının günümüzde yedi coğrafi bölgeden oluştuğu düşünüldüğünde bu mutfağı besleyen yedi coğrafi bölgenin yeme içme kültürünün derinlemesine incelenmesi son derece önemlidir.

Türkiye'nin yeşili ve doğal kaynaklarıyla en ünlü bölgelerinden biri olan Karadeniz Bölgesi'nin sahip olduğu mutfak kültürünün ve lezzetlerinin çeşitliliği, Karadeniz'in farklılığını göstermede en etkili araçlardan birini oluşturmaktadır. Mezopotamya mutfak kültüründen etkilenen Anadolu Mutfağı'nı oluşturan yedi coğrafi bölgenin de kendi içindeki şehirlerin mutfak kültüründen ve yöresel lezzetlerinden meydana geldiği düşünüldüğünde, Karadeniz Bölgesi'ni oluşturan şehirlerin mutfak kültürlerinin ayrı ayrı değerlendirilmesi ve özelliklerinin belirlenmesi, şehirlerin sahip oldukları yeme içme kültürünün korunmasına, gelişmesine ve pazarlanmasına katkı sağlamaktadır. Türkiye ve Karadeniz Bölgesi'nin en yaşanabilir şehri olarak gösterilen Sinop'un sahip olduğu yeme içme kültürünün ve lezzetlerinin belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilen faaliyetler sayesinde Sinop Lezzetleri'nin envanteri gücüllenebilecektir, korunabilecektir ve diğer insanların da bu kültürü öğrenmesi sağlanabilecektir.

Sinop Üniversitesi ve Sinop ile ilgili sivil toplum kuruluşlarının girişimleriyle başlatılan Sinop Lezzetleri Sempozyumu'na katılım gösteren değerli devlet büyükleri, şefler, akademisyenler, araştırmacılar ve yerel halk sayesinde Sinop Lezzetleri'nin değerinin anlaşılması ve hak ettiği değere dikkat çekilebileceği düşünülmektedir. Sempozyum kapsamında 18 bildiri sunulmuştur, alanında uzman şefler tarafından eğitimler ve yarışmalar düzenlenmiştir. Gerçekleştirilen tüm faaliyetlerin Sinop Lezzetlerinin tüm güzelliklerini vurgulaması, Türkiye'nin en yaşanabilir ve sakin şehri olarak gösterilen Sinop'un pazarlanmasına katkı sağlaması amaçlanmaktadır. Sinop Lezzetleri Sempozyumu'ndaki tüm faaliyetlerin akademiye, uygulamaya ve Türkiye'nin değerlerine değer katması dileğiyle...

Doç. Dr. Aydın ÜNAL

Sinop Üniversitesi

Sempozyum Düzenleme Kurulu Üyesi

AÇILIŞ KONUŞMALARI

Üniversitemiz ev sahipliğinde düzenlenen Sinop Lezzetleri Sempozyumu’nun açılış programına hoş geldiniz diyor, sizleri en derin sevgilerimle ve saygılarımla selamlıyorum. Üniversitemiz ev sahipliğinde 13-16 Ekim tarihleri arasında gerçekleştireceğimiz “Sinop Lezzetleri Sempozyumu” ile şehrimizde yer alan yöresel lezzetlerinin ve gastronomik zenginliklerinin siz değerli bilim insanları, sektör temsilcileri ve şefleri tarafından ön plana çıkarılması ve tanıtılması amaçlanmaktadır. Bununla birlikte sempozyumumuz, benzerlerinden farklı olarak sadece akademik anlamda panel ve bildiri sunumları dışında ikinci gün Üniversitemiz Öğrenci Yaşam Merkezi’nde ve üçüncü gün Ayancık ilçemizde lezzet sunumları, tadımları ve yarışmalarını kapsamaktadır.

Sayın Rektörümüz Prof. Dr. Nihat DALGIN’ın talimatlarıyla; uzun bir hazırlık aşamasının ardından düzenlemiş olduğumuz Sinop Lezzetleri Sempozyumunun, Sinop ilimizin lezzetlerinin tanıtılmasına en üst düzeyde fayda sağlamasını ümit ediyor, bildirileriyle bizlere katkı sağlayan tüm akademisyenlerimize, şeflerimize ve sektör temsilcilerimize teşekkürlerimi sunuyorum. Ayrıca açılış programımıza teşrif eden Sayın Valimize, Sayın Belediye Başkanımıza, sempozyumumuzun hazırlık sürecinden itibaren gerekli tüm desteği bizler için seferber eden kıymetli Rektörümüze, sempozyumumuzun organizasyonunda önemli mesai harcayan değerli düzenleme ve bilim kuruluna, sürece katkı sağlayan tüm paydaşlarımıza şükranlarımız arz ediyor, hepinizi saygıyla selamlıyorum.

Doç. Dr. Ercan KARAÇAR
Sinop Üniversitesi
Sempozyum Başkanı

Sinop Lezzetleri Sempozyumuna Hoşgeldiniz;

Turizm endüstrisi her geçen gün dünya ülkeleri açısından gerek ekonomik gerekse sosyal ve kültürel etkileri sebebiyle önemi artan bir sektör konumundadır. Turist sayısı ve turizm gelirleri açısından daha fazla pay elde etmek isteyen ülkeler, turistik ürünleri farklılaştırarak veya çeşitlendirerek misafir beklentileriyle uyumlu olarak yeni pazarlar bulma yoluna gitmektedirler. Turizm potansiyeli olan ülkelerin ve bölgelerin bu endüstriden daha çok kazanç elde edebilmek için turizm olayını yılın tüm aylarına ve potansiyel tüm bölgelere yaymaları gerekmektedir. Bu noktada alternatif turizm türleri önemli bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır. Son yıllarda “Gastronomi” veya “Mutfak Turizmi” olarak bilinen bir turizm çeşidinin ön plana çıktığını görmekteyiz. Nitekim şehirlerin turizm pastasından daha fazla pay alabilmek için öne çıkardıkları çekiciliklerinin başında yeme-içme olanakları ve bu tür altında sınıflandırılan gastronomi turizmi gelmektedir. Gastronomi turizminin temel olarak öne çıkan yönünün ise yerele ait ürünlerden yapılan yöresel yemekler olduğu görülmektedir. Özellikle yöresel yemekler, yöresel gıdalar, beslenme alışkanlıkları gibi konular da önem kazanmaya başlamıştır. Sinop mutfağında genel olarak, et yemekleri, hamur işleri, hamurlu tatlılar ve otların olduğunu söylemek mümkündür. Bunların yanı sıra balıkçılık faaliyetlerinin olduğu Eylül-Mayıs ayları arasındaki dönemde su ürünleri tüketimi de oldukça fazladır. Sinop ilinde yapılan ve tüketilen gıda ürünü ve yemeklerden bazıları Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından mahreç işareti ve menşe adına sahiptirler. Mahreç işaretine sahip olan ürünler, Boyabat Sırık Kebabı, Sinop Mantısı ve Sinop Nokulu, Menşe adına sahip olanlar ise Sinop Kestane Balı ve Boyabat Gazidere Domatesidir. Ayrıca menşe adı ya da mahreç işareti olmaksızın Sinop ili yöresel ürünleri ise 17.12.2020 tarihinde Sinop Ticaret İl Müdürlüğü tarafından yayınlanmıştır. Yöresel ürünler gıda ürünleri listesinde, Boyabat Mantısı (Piroh), Sinop Nokulu, Sinop Mantısı, Islamalık, Erişte, Boyabat Ezmesi, Tak Tak Helvası ve Ezme Şekeri yer almıştır. Sağlıklı beslenmenin ilk kuralının güvenli gıda tüketmek olduğu düşünüldüğünde, Sinop mutfağının yerel ürünleri ile yapılan yemeklerinin hemen hemen hepsinin insan beslenmesinde önemli yeri olduğunu söylemek mümkündür. Sinop Üniversitesi olarak her yıl en az iki sempozyum, iki çalıştay düzenleme şeklindeki planımız doğrultusunda 2022 yılının üçüncü sempozyumu olarak “Sinop Lezzetleri Sempozyumu” düzenlemiş bulunmaktayız. Sinop, birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve bu medeniyetlere ilişkin kültür ve turizm değerlerinin yanı sıra gastronomik ürünleri açısından zengin bir ilimizdir. Sinop Lezzetleri Sempozyumunun temel amacı; unutulmaya yüz tutmuş yeme içme kültürünü gün ışığına çıkartarak akademik açıdan değerlendirmek, kayıt altına almak bununla birlikte Sinop yöresel lezzetlerini ve ürünlerini yerel işletmeler aracılığıyla tanıtmak ve sunmaktır. Ayrıca Sempozyumda Sinop’tan ve il dışından gelecek misafirlerimize Sinop lezzetlerini sunma ve tanıtmanın yanı sıra Sempozyuma katılan işletmelere ürünlerini satabilecekleri stant açma imkânı da sunulmuştur. Üç gün sürecek sempozyumun bilimsel sunum kısmı bugün üç panel ve eş zamanlı iki oturumla otelimizde icra edilecektir. Açılış sonrasındaki üç panelin ilkinde “Şehir Markalaşması Gastronomi ve Sürdürülebilirlik” konusu altı konuşmacı tarafından ele alınacak. İkinci Panelde “Gelenekten Geleceğe Sinop Yöresel Lezzetleri” konusu altı panalist tarafından irdelenecektir. Öğleden sonra gerçekleştirilecek üçüncü panelde “Gastronomide Modern Yaklaşımlar” konusu altı panalist tarafından ele alınacaktır. Sonra oturumlara geçilecek ve iki farklı salonda iki oturum şeklinde sunulacak tebliğleri dinleme fırsatı bulacağız. Bu mekânda icra edilecek olan kapanış oturumu ile sempozyumun akademik ayağı sona ermiş olacaktır. Sempozyumda sunulan bildiriler ve panel konuşmaları tam metin halinde Sinop Lezzetleri Sempozyumu bildiri kitabında bastırılacaktır. Yarın ise Öğrenci Yaşam Merkezimizin avlusunda devam edecektir. Sinop merkez ve ilçelerimizden gelen birçok firma açtıkları stantlarda lezzetlerini sergileyecekler. Öğrenciler arası ve vatandaşlar arasında yemek yarışması düzenlenecek, mini konserler verilecek ödül töreni ve misafirlerimize sunulacak olan Sinop lezzetleri ile program bitecektir. Üçüncü ve son gün ise katılımcılara ve misafirlere yönelik Sinop’un tarihi, doğal, kültürel ve gastronomik değerlerini ve güzelliklerini tanıtmaya ve tattırmaya yönelik gezi ve etkinlikler düzenlenecek olup aynı gün sempozyum tamamlanmış olacaktır.

Prof. Dr. Nihat DALGIN

Sinop Üniversitesi

Rektör

AKADEMİ-SEKTÖR VE UZMAN PANELLERİ

ŞEHİR MARKALAŞMASI GASTRONOMİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK PANELİ

Prof. Dr. İbrahim GÖNEN
Nişantaşı Üniversitesi

Konumuz Sinop lezzetleri, Şehir Markalaşması, Gastronomi ve Sürdürülebilirlik olduğuna göre sunumda gastronomi, gastronomi turizmi, coğrafi işaret, tanıtım vb. konular doğal olarak ön plana çıkmaktadır. Dolayısıyla konunun önemi; elimizdeki değerlerin ortaya çıkarılması, kayıt altına alınması, tanıtılması ve gelecek kuşaklara nasıl aktarılabilceği konularında yoğunlaşmayı gerekli kılmakta ve ilgililerin görev ve sorumluluklarının belirlenmesi ve onların harekete geçirilmesi önemli hale gelmektedir. Bilindiği gibi yenilebilir tüm maddelerin, damak ve göz zevkini amaçlayarak sofraya, yenmeye hazır hale getirilmesine kadar olan süreç gastronominin çalışma alanı içinde yer almaktadır. Bir sanat olarak nitelendirilen gastronomi ülke turizmi açısından da önemli bir konumdur. Son dönemde Gastronomi Turizmi ve Gastro Turist tanımları yaygın olarak kullanılmaya başlamıştır. Bu gastro turistleri özellikle geleneksel lezzetleri yerinde tatmak ve bunu o yörenin kültürel olanaklarıyla birlikte deneyimlemek isterler. Üstelik bunlar yüksek gelir düzeyine ve eğitim seviyesine sahip olan turistlerdir. Bu turistler zor beğenirler ancak para harcamaktan da çekinmezler konuya bu yönüyle de eğilinmesi gerekmektedir. Ülke ekonomilerinde önemini her geçen gün artıran Gastronomi turizmi ise; yeme-içme deneyimi kazanmak amacıyla seyahat motivasyonu yaratan bir turizm şekli olarak tanımlanabilmekte ve gidilecek yöre, bölge ya da ülkeye özgü yemeklerin sunulması ve deneyimlenmesi suretiyle misafirlerde tatmin yaratan ve böylece yerel destinasyonlar için rekabet avantajı sağlayan alternatif bir turizm türü olarak tanımlanmaktadır. Özellikle geri kalmış, az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerin ödemeler bilançosu için kurtarıcı olarak görülen turizm kalemi gelişmiş ülkeler için de önemli bir konumdur ve konumuz olan yemek odaklı en çok turist çeken etkinliklerin pek çoğu ABD, İngiltere, Fransa gibi gelişmiş ülkelerde gerçekleşmekte ve bu kapsamda etkinlik düzenleyen, sponsor olan, teknik destek verenlerin sayısı her geçen gün artmaktadır. Yapılan çalışmalarda, Dünyada turistlerin yaklaşık yüzde 88'inin destinasyon seçerken yöresel yemek olanaklarını dikkate aldıkları ve seyahatlerini lezzet duraklarına göre yapanların sayısının hızla artmakta olduğu ortaya konulmaktadır. Dolayısıyla bu gastro turistlerin ülkemizi tercih etmeleri ve gastronomi harcamalarının artırılması yönünde çabalar sarfetmek, makro ve mikro bazda tanıtımlar yapmak gereği ortaya çıkmaktadır. Bahse konu anlatılanlar doğrultusunda hem yurt içinde hem de yurt dışında yapılacak tanıtımların coğrafi işaretle tescillenmiş ürünlerin ön plana çıkartılarak yapılması önemli konuma yükselmektedir. Günümüzde neredeyse yurdumuzun her yöresinde belirli dönem ve tarihlerde bazen de aynı tarihlerde festivaller, fuarlar düzenlenmektedir. Bunların zaman, para vb. kayıpların olmaması ve daha verimli bir şekilde amaca uygun olarak gerçekleştirilebilmesi için, yöre olanakları, iklim koşulları, turizmi on iki aya yayma vb. göz önünde bulundurularak, örneğin Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından koordine edilip belirli bir sırayla yapılması sağlanabilir. Şu anda icra etmekte olduğumuz sempozyum, bahsettiğimiz bu konularla ilişkili olarak önemli bir alt yapı oluşturmaktadır. Ancak bu tip sempozyum, kongre düzenleme işleri oldukça zahmetli ve bilen kişilerin elini taşın altına koyması ile iyi organize olarak kotarılabilcek önemli organizasyonlardır. Bu vesileyle ülke, bölge, yöre ekonomisine önemli katkıları olan ve üniversite sektör, üniversite yöre iş birliği anlamında önemli bir misyon yüklenen bu sempozyumun hayata geçirilmesine izin veren sayın Rektörümüze teşekkürlerimi arz ediyorum. Ayrıca Sempozyumun yürütülmesinde emeği geçen tüm arkadaşlarımı da ayrı ayrı tebrik ediyorum. Siz saygıdeğer katılımcılara beni dinlediğiniz için teşekkür ediyorum.

Muzaffer ELİK

Sinop ve Sinoplular Gastronomi Derneği Başkanı

Sinop ve Sinoplular Gastronomi Derneği Başkanı olarak sempozyumunuza katılıyorum. Yaklaşık 37 yıldır bu mesleğin içerisindeyim. İstanbul'da bir esnaf lokantası işletiyorum. 26 yıldır aynı işletme ile şubem olmadan hizmet veriyorum. Uzun yıllar bu meslekle uğraştıktan sonra inanın İstanbul'da o kadar çok Sinoplu bu meslekle uğraşan arkadaş tanıdım ki bu insanlarla bir dernek altında buluşmak istedim. Tüm hemşerilerimizi bir çatı altında toplayarak meslekler anlamında dernekleşmeye gitmek önemliydi. Çünkü bunu sağlayabilirsek markalaşmayı da sağlayabilecektik. Bizim işimizde markalaşma son derece önemlidir. İşin önemli diğer bir kısmı ise yetişmiş ve kalifiye eleman ihtiyacıdır. Ben kendi işletmemde hem pazarlama hem de yetişmiş eleman konusunda ciddi sorunlar yaşıyorum. Dernek olmanın önemli katkılarından birinin en azından pazarlama konusunda destek sağlayacak olmasıydı. Derneğin gücünün tanıtımda kullanılması kurumsallaşma ve bütünsellik açısından da son derece önemlidir. Ayrıca dernek üyelerinin kendi işletmelerinde ve menülerinde yöresel lezzetlere yer vermesi diğer bir hayati konudur. Sinopla özdeşleşmiş mantı, ıslama, katlama ve nokul gibi lezzetler bu sayede ulusal ve uluslararası mecralarda tanınacak ve önemli şeflerin menülerinde kendilerine yer bulacaktır. Çocukluğumuzda annemizin elinde yediğimiz bu lezzetlerin ticarileşmesi ve tanınması da ben ve derneğim adına onur verici olacaktır.

Ramazan Uğur GÖMEÇ

Radisson Blu Hotel Ankara Executive Şef & Türkiye Aşçılar ve Pastacılar Birliği Yönetim Kurulu Üyesi

Bir şehrin markalaşması nedir? Şehir için belirlenen yatırım ve istihdam olanaklarına nasıl bir katkı sağlar? gibi başlıklar ile hızlıca bir giriş yaparak başlayabiliriz. Markalaşma çalışmalarının en büyük önemi, şehri ekonomik açıdan canlandırması, o şehirde yaşayanlara ek ekonomik faydalar sağlaması ve yaşam kalitesini arttırması olarak sayılabilir. Markalaşan şehirde yatırım olanaklarının artması, yeni işletmeler açılması, var olan işletmelerin gelişmesi ve büyümesi, istihdam olanaklarının da artmasına yol açmaktadır. Bunlar markalaşma çalışmalarının faydaları arasında yer alır. Günümüzde ürünler ve markalar arasında yoğun bir şekilde rekabet yaşanmaktadır. Artan ve zorlaşan rekabet koşulları firmaları farklı uygulamalar yapmaya yönlendirmektedir. Bu durum pazarlama faaliyetlerine daha fazla zaman harcanmasına neden oluşturur ve firma maliyetlerini de yükseltmektedir. Pazarlamanın konusunu yalnızca somut ürünler oluşturmaz, hizmetler, fikirler, kişiler ve yerler de pazarlama konuları arasında yer almaktadır. Bu açıdan değerlendirildiğinde şehirlerin de pazarlamaya konu olabileceği görülmektedir. Küreselleşen dünyada şehirler de bir ürün gibi ele alınmakta ve pazarlanmaktadır. Özellikle turizm sektörü, ekonomik, politik ve kültürel açıdan tüm dünyada büyük önem kazanmaktadır. Ülkeler turizm gelirlerini yükseltmek üzere diğer ülkelerde marka ve imaj çalışmaları yapmakta, bunun için stratejik pazarlama planları geliştirmektedir. Benzer şekilde şehirlerin de öncelikli olarak, turizm ağırlıklı yaptıkları çalışmalarla turist sayısını arttırmaya başladıkları süreçte, şehrin tüm bileşenlerini tanıtmak, pazarlamak, şehir de yaşayanlar açısından ekonomik fayda yaratmak, özetle şehir markası oluşturmak amacıyla çalışmalar yaptıkları görülmektedir. Şehir markalaşması, öncelikle şehrin cazibesinin artırılması, tarihi, turistik mekânlarının tanıtılması, yöresel ürün ve hizmetlerinin duyurulması gibi hedeflere yönelik çalışmaları kapsamaktadır. Bu çalışmalarla paralel olarak şehrin yaşam kalitesi de değiştirilmekte, kentsel planlamalar yapılmakta, tanıtım ve marka imajı oluşturma çalışmaları ile birlikte kentin çehresi de insanlar açısından olumlu olacak şekilde değişmeye başlamaktadır. Şehir markalaşması mikro ölçek düzeyinde düşünülmelidir. Örgütlenme en küçük idari birimlerden aileler kapsamında sistematik bir şekilde yürütülmelidir. Sinop örneğinden bahsedecek olursak; Mantı sadece bir veya iki ticari işletmenin tekilinde değil, genel halk bünyesinde paydaş çoğunluğu ile tanıtılmalıdır. İdari, resmi ve özel sektör tüm bu paydaş grubu içerisinde yer almalıdır. Gastronomi tam da bu kısımda markalaşmanın önemli ayaklarından biri olmaktadır. Bu kısım sonrası gastronomi kavramını “gastronomi turizmi” olarak adlandırarak devam edeceğim. Gastronomi turizmi: tarım, kültür ve turizmin birleşmesinden meydana gelir. Bu bileşimdeki tarım; ürünü, kültür; tarihi ve otantikliği, turizm ise; alt yapıyı ve hizmetleri ifade etmektedir. Turizm sizin sunabilme şekil ve yeteneğinize göre evrilebilir. Bu değişimin bir getirisi olarak gastronomi turizmi, yerel mutfak zenginliklerinin sürdürülebilirliğini sağlamada ve bu zenginliklerin kullanılmasıyla kentin markalaşmasında önemli olmaktadır. Gastronomik zenginlikler, şehirlerin diğer yerlerden farklılaşmasını sağlar. Bunun derinleştirilmesiye, pazarlama ve markalaşma ile mümkündür. Tarih ve kültürel değerlerimizin korunması, geliştirilmesi ancak markalaşmayla sağlanabilir ve bu sürdürülebilir bir gastronomi turizmi açısından önem teşkil eder. Günümüzde bacasız sanayi olarak belirtilen turizmin parçası olan gastronomi turizmi, ülkelerin turizm gelirlerine önemli katkı sağlayan ve hızla gelişen bir turizm çeşididir. Gastronomi turizminde temel amaç; yöresel yemek kültürünü tanıtmak, yemekleri deneyimlemek ve gezilerde unutulmaz hatıralar bırakmaktır. Saygılarımla...

Süleyman TARAKÇI

Nalia Karadeniz Mutfağı Yönetim Kurulu Başkanı

Şehir hayatının benimsenmesi, şehirdeki nüfusun hızla artması, yeme içme sektöründeki değişimleri ve beklentileri de beraberinde getirmiştir. Bu değişim sonucu; güven duyulan, mutfak kültürüne bağlı kalan ve sağlıklı ürünler üreten yöresel mutfaklara özlem ve ihtiyaç doğmuştur. Aslında bu bir nevi örf adet gelenek ve göreneklerine bağlılığında bir göstergesidir. Dalından ayrılan yaprağın yönünü rüzgâr tayin eder misali o ürkeklik ile kültür emperyalizminin karşısında da bir direniştir. Her ne kadar dünya globalleşme adı altında yakınlaştırılmaya çalışılsa da pandemi sürecinde gördük ki her köyün, her ilçenin, her ilin ana geçim kaynağı harici mutfak kültürünü oluşturan ürünlerin eko tarım ile mikro ölçekte sürdürülebilirliğini sağlamamız gerekmektedir. Yöresel mutfakların markalaşmaya dönük çalışmaları, turizme katkısı ile birlikte ürün arz talep dengesini oluşturmasının yanındacoğrafi, tarihi, mimari ve kültürel dokuyu korumada da pozitif yönde etkisi vardır. Markalaşma diğerinden öne çıkma, ötekinden farklı olma, olarak değerlendirilebilir. Tanıtım, müşteri ile duygusal bağ oluşturma, ürüne güven ve sadakati oluşturma, müşteri tarafından güven ve sadakatin oluşması, kalıcı müşteriler edinme, bölgeye itibar kazandırma ve değişen dünya koşullarına hazır olma gibi ana başlıklar markalaşmada öncelikli konulardır. Köylerin kalkınma planı; yöresel ürünlerde markalaşma ve sürdürülebilirlikte köylerin kalkınması önem arz etmektedir. Palyatif çözümlerden ziyadeaşağıdaki sıralama ile konular ele alınmalıdır. Flama, tarihi, hikâye alanı, maskotu, ekolojik tarım alanları, hediyelik eşya alanları, yöresel ürün pazarı, kooperatif ve ziyaret alanlarıdır. Sürdürülebilirliği; bölgesel ürünlerin tespiti, kalitelerinin incelenmesi, üretim takvimlerinin oluşturulması, yöresel lezzet ve temelden tespiti, gıda eşleşmesi-paralel tat lezzet, ürün standartlarının belirlenmesi ve sağlanması, sofr kültürü ve beslenme alışkanlıklarının tespiti ve arşiv ve literatüre kazandırılması akademik çalışmalara zemin oluşturmastır.

GELENEKTEN GELECEĞE SİNOP YÖRESEL LEZZETLERİ PANELİ

Prof. Dr. Demet KOCATEPE

Sinop Üniversitesi

Sinop farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış her köşesinden tarih akan bereketli bir şehirdir. Bereketini toprağından ve denizinden alır. Toprağında pek çok yenilebilir bitki ve mantar türü yetişirken, denizi ise pek çok su ürününe ev sahipliği yapar. Sinop'ta yaşam kültürüne işte bu unsurlar etki etmektedir. Kış girmeden Sinop'ta bir telaş başlar; dut-elma-kızılcık armudu pekmezleri yapılacak, turşular kurulacak, konserve yapılabilecek, fındıklar dokunacak imece ile işlenecek, kızılcık marmelatı hazırlanacak, cevizler dokunacak. Ardından balık zamanı gelecek ve Sinop'ta her sokak balık kokacak, lakerdalar yapılacak. Bu arada Mantar vakti gelecek, her yağış sonrasında fesleğen, yumurta, dilburan, geyik, kara mantar peşine düşülecek. Peşine kestaneler dokunacak, başak edilecek, dizine dizilecek ve bunca hazırlık hepsi sofralarda yerine alacak sağlıklı geleneksel gıdalarımız çocuklarla ve gençlerle buluşacak. Çocuklarımızın ve gençlerimizin geleneksel lezzetlere yönelmesini sağlıklı gelişim ve obezitenin önlenmesi açısından oldukça önemli buluyorum. Bu açıdan bakıldığında "Sinop Lezzetleri Sempozyumu" yalnızca unutulmaya yüz tutmuş yemekleri gün ışığına çıkartmakla kalmayacak, beslenme kültürümüzün yeni nesillere aktarılmasına, tanıtılmasına olanak sağlayacaktır. "Gelenekten Geleceğe Sinop Yöresel Lezzetleri" başlıklı panelimizde bize ayrılan süre yaklaşık kırk dakika olup, konuşmacılarımızdan konuşmalarını 8-10 dakika ile sınırlandırmalarını rica ediyor, sözü ilk konuşmacımız Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı Koordinatörü Halil İbrahim KIRLI'ya bırakıyorum. Sayın KIRLI'ya konuşması için teşekkür ediyorum. KIRLI konuşmasında Bütünleşik Turizm Projesi, sinop.travel duyurum çalışmaları, daha önce Sinop turizmine yaptığı fuar ve sempozyum desteklerinden bahsederek, KUZKA'nın verdiği desteklerin iletişim ve markalaşma açısından değerlendirilebileceğinden de söz etmiştir. Ayrıca Üniversite ile ortaklaşa Sinop ilinde Mutfak Sanatları Merkezi ve Atölyesi proje ve kurulum çalışmalarını yapabilecekleri hususunda da destek sözü vermiştir. Bir diğer konuşmacı Sinop ve Sinoplular Gastronomi Derneği Temsilcisi Handan YILMAZER TURAN'a mikrofon uzatıyorum. Ardından Sinop ve Sinoplular Gastronomi Derneği Başkanı Muzaffer ELİK'e söz veriyorum. Paneli genel olarak değerlendirmek gerekirse; Sinop'ta restoranlarda yöresel lezzetlere menülerde pek fazla yer verilmemekte, balık yemeklerinin uygun fiyatla yenilebileceği restoran bulmakta tüketiciler zorluk çekmekte, yöresel lezzetlerin tanınırlığının artırılması açısından yetişmiş elaman eksikliği duyulmakta, pazarlama stratejilerinin geliştirilmesi gerekmekte ve Sinop yemeklerinin markalaşma sürecine girmesi önem arz etmektedir. Panelde yer alan tüm konuşmacılara teşekkür ediyor, Gelenekten Geleceğe Sinop Yöresel Lezzetleri başlıklı panelimizi burada sonlandırıyorum.

Halil İbrahim KIRLI
Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Gelenekten Geleceğe Sinop Yöresel Lezzetleri konuşmamı dört bölüm olarak yapmak istiyorum.

- Bölüm Sinop Şehri’ni anlamak hakkında olacak,
- Bölüm Gastronomi Turizmi’ni anlamak hakkında olacak,
- Kurum olarak neler yaptığımızı paylaşacağım,
- Sonuç ile konuşmamı bağlayacağım.

a- Başarılı bir şehir veya kent tasarımı, tasarım yapanların o şehri dinlemelerine/anlamalarına bağlıdır. Sinop şehrine geldiğim zaman şöyle bir soruyu kendime yönelttim: Ben bu şehri nasıl anlayabilirim? Şehir veya kentler üzerine bazı okumalar yaptım. Kendime şöyle bir yol çizdim. Şehir veya kentleri insan merkezli bir anlayış biçimiyle diğer şeylerle ilişkisi üzerinden, yani; insan-mekân ilişkisi, insan-insan ilişkisi, insan-doğa ilişkisi, insan-eşya ilişkisi, üzerinden şehirleri anlamlandırmaya çalıştım.

b- Diğer yandan gastronomi turizmi nedir diye bir soru sorduğumda, belki gastronomi turisti için bir tanım bulursam gastronomi turizmi için de bir tanım bulabilirim diye düşündüm. Prof. Dr. Berrin GÜZEL “Gastronomy Tourism: Motivations and Destinations kitap bölümünde Hall&Sharple’s’dan (2003) aktardığına göre seyahat etmede temel amaç doğrudan yemek olmayabileceği gibi, sadece yemek tadımı amaçlı olarak da seyahat edilmektedir. Yemeğin ana amaç olmadığı seyahatlerden, yalnızca yemek tadımının ana amaç olduğu seyahatlere doğru gidilirken ziyaretçi sayısı azalmakta ve turizm çeşidi kırsal / kentsel (rural /urban) turizm, mutfak (culinary) turizmi, gastronomi (gastronomic) turizmi, gurme (gourmet) turizmi olarak değerlendirilmektedir.

c- Peki, kurum olarak “Sinop Yöresel Lezzetleri” ile ilgili ne yapıyoruz? Bütünleşik turizm projemiz ile Sinop.travel portalımızda yöresel lezzetleri “tadına var” ve “kültür alışverişi” başlıklarında ele almaktayız. Ürün geliştirme ve tutundurma faaliyetleri ile yöresel lezzetleri desteklemekteyiz. Fuar, festival (Yörex, Lakerda Festivali) gibi etkinliklerde yöresel lezzetlerin yer almasına katkı sağlamaktayız. Sağladığımız mali ve teknik destekler ile işletmelerimizin elinden tutup iş modeli iyileştirmelerini, pazarlama karmalarını (ürün, dağıtım kanalı, tutundurma, fiyat) geliştirmelerini sağlamaktayız. Burada özellikle teknik desteğimiz ile yönetim danışmanlığı sağladığımız yöresel restoranlarımızda bu iyileştirmeleri sağladık hem de yemek ile ilgili oluşan kültürün nesiller arasında aktarılmasına yardımcı olduk. Yine teknik desteğimiz ile bir yandan coğrafi işaret alınması süreçlerine katkı sağlarken bir yandan da işletmelerin ihtiyacı olan iyi yönetim modellerini (Gücüm emeğim platformu) oluşturmaya çalıştık.

d- Bu şehir kanımca fiziksel olarak Dubrovnik’e, kültürel olarak ise San Sebastian ve Santiago De Compostela’ya benzemektedir. San Sebastian’a benzemektedir çünkü Sinop’ta zengin bir yemek kültürü bulunmaktadır ve San Sebastian’da yer alan Basque Culinary Center (bcc) oldukça başarılı bir yeme-içme merkezidir. Diğer yandan Santiago De Compostela Avrupa’da birçok inanç rotasının bitiş noktası iken Sinop’ta Anadolu’da böyle bir özelliğe sahiptir. Basque Culinary Center benzeri bir yapı Sinop İli’nde kurulmak istenirse sürece destek sağlamaktan gurur duyarız. Son söz: bir Kızılderili atasözünden yola çıkarak biz bu şehri atalarımızdan miras değil, çocuklarımızdan ödünç aldık ve aldığımız daha iyileştirici olarak onlara teslim edeceğiz. Esen kalınız.

Handan YILMAZER TURAN

Sinop ve Sinoplular Gastronomi Derneği Temsilcisi

Beslenme ve yeme alışkanlıkları kültür kapsamındadır. Beslenme insanların enerji ihtiyaçlarını karşılaması açısından fizyolojik bir zorunluluktur. Ancak söz konusu enerjinin sağlanması için gerekli besinlerin temini, insan tüketimi için uygun hale getirilmesi ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta, kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir. Buna göre mutfak kültürü, maddi ve manevi bütünlük içinde yerini alan geçmişten geleceğe aktararak gelen en zengin kültürel mirastır. Yemek kültürünü oluşturan etmenler besinlerin elde edilebileceği doğal kaynaklar, insanların sergilemiş olduğu yaşam biçimi ve ritüellerdir. Türk mutfağına kültürel anlamda bakıldığında, göçebe hayatın hâkim olduğu Orta Asya'dan başlayıp Avrupa'ya kadar kat ettiği yolun izleri görülebilmektedir. Anadolu'ya Orta Asya'dan göçen Türkler zengin kültüre, tarihsel geçmişleri sayesinde sahiptirler. Orta Asya göçebe kültüründe çokça tüketilen et ve süt ürünleri; Mezopotamya bölgesinden tahıl, Akdeniz ve çevresinden sebze ve meyve, Güney Asya'dan baharatlar ile harmanlanarak Türk mutfak kültürünün zengin bir mutfak olmasında önemli rol oynamıştır. Bölgesel farklılıklardan kaynaklanan bölgesel ürün çeşitliliği farklı yemek türlerini ortaya çıkarmaktadır. Mutfak kültürünü etkileyen önemli bir unsur da bölgenin coğrafyasıdır. Bu durum içinde bulunduğu yörenin özelliklerini yansıtan ve yalnızca yöreye ait olan yemeklerin bütünü olarak tanımlanan “yöresel mutfak” kavramının gelişmesine katkı sağlamaktadır. Yöresel yemekler, özel ve önemli kabul edilen, bölgenin kültürüne yerleşmiş yemeklerdir. Kültürel değerler, insanın kendisi olma yolunda sahip olması gereken unsurların başında yer almaktadır. İnsan hayatındaki kültürel değerlerin genişçe bir bölümü geçiş dönemleri etrafında şekillenmiştir. İnsanın olduğu konumdan başka bir konuma geçişini ifade eden geçiş dönemi genelde doğum, evlenme, ölüm şeklinde üç ana başlığa ayrılmaktadır. Sünnet, askere gitme, hacca gitme gibi dönemler ise geçiş evreleri içerisinde zikredilmesi gereken ara geçiş dönemlerindendir. Ziyaret edilen bir bölgenin unutulmamış gelenek ve görenekleri, özel gün kutlamaları, tarihi ve doğal yapıtları ve mutfak kültürü o yerin kültürel çekicilikleri arasında yer almaktadır. Bir topluluk içinde etnik çeşitlilik ne kadar fazlaysa kültürel zenginliğin ve farklılıkların artmasını sağlamaktadır. Bu etnik zenginlik mutfağın gelişmesine katkıda bulunmaktadır. Toplulukların karakterinin yiyeceklerin sosyal özellikleri ve kültürel değerlerin anahtarıdır. Etnik gruplar için nesilden nesile aktarılan geleneksel yiyecekler ve belirli bölgedeki halkın tüketmiş oldukları yerel yiyecek kaynakları büyük rol oynamaktadır. Etnik bir yemek o toplum için kültürel bir miras olmanın yanında yerel yemek kaynaklarının zenginliğini ortaya koymaktadır. Her ulus, kendi etnik yiyeceklerini ve geleneksel tatlarını dünyanın dört bir yanındaki insanlarla tanıştırmaya gayreti içindedir. Bu etnik gıdalar toplumlar için önemli bir kültürel değere sahiptir. Etnik gıda, toplulukların kültürel bakımdan olgunlaşması ve sosyokültürel değerlerinin ayrılmaz bir parçasıdır. Geleneksel yemek sunan işletmelere karşı etnik yemek çeşitliliklerini tüketicilere sunan işletmeler özel ilginin artmasını sağlamak ve bu sayede etnik yemek çeşitliği fazla olan uluslarda gelir artışı sağlanmaktadır. Etnik mutfaklar, geleneksel yöntemlerle yemeklerin hazırlanması ve bölgesel malzemelerin kullanımından dolayı tercih edilmektedirler. Özellikle 21. yüzyılda gıdalarla ilgili olarak muhafaza etmek, depolanmak, üretmek ve nakliye etmek gibi önemli gelişmeler yaşanmaktadır. Dolayısıyla birçok ülke geleneksel mutfaklarının yanında dünya mutfaklarına ait ürünleri de deneyimleye bilmektedir.

Emre ÖZTÜRK

Sinop Erfelek/Gebelit Öztürk Restoran İşletmecisi

Sayın Valim, Sayın Rektörüm, Değerli misafirlerimiz hepiniz Sinop Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu tarafından düzenlenen Sinop Lezzetleri Sempozyumuna hoşgeldiniz. Öncelikle etkinliğe katılım gösteren ve Sinop'umuz için çalışan tüm arkadaşlara teşekkür etmek isterim. Sizlere kısaca kendimden bahsetmek isterim. İsmim Emre ÖZTÜRK. Ailemle birlikte Erfelek ve Gebelit'te Öztürk restoranlarını işletiyoruz. Fakat bugün burada bir işletmeci olarak değil bir Sinop sevdalısı olarak, şehrimizin tüm yönlerden gelişmesini isteyen bir hemşehriniz olarak bulunduğumu belirtmek isterim. Geçmişe doğru yapılan bir yolculuk ile klasik Türk mutfak anlayışının temel özelliklerini nasıl tanımlarız? 15. yüzyılda İstanbul'un fethi ile başlayan bir süreç içinde 19. yüzyıl sonlarına kadar gelişen Osmanlı Saray Mutfak Kültürü geleneğinde kuzu ve koyun etiyle hazırlanan kebab, yahni, külbastı, kızartma ve köfteler, pirinç pilavının envai çeşitleri, tahıl ve baklagillere dayanan et suyu ile pişirilmiş çorbalar, yaş ve kuru meyveler ile hazırlanmış hoşaf, şerbet, şurup, reçel, çevirmeler, börek çeşitleri, etli dolmalar, sebzeler ile hazırlanan bazı tencere yemekleri, tavuk bağdat caddesi escort ve balık ile hazırlanan kebab, yahni ve külbastılar, helva çeşitleri, sütlü tatlılar, baklava, güllaç ve kadayıfları görürüz. Yemekler her zaman sade yağ yani tuzsuz tereyağı ile pişirilmektedir. Baharat kullanımı Orta çağ Avrupa'sına da ya da Hint mutfağında olduğu kadar olmasa da oldukça yaygındır. Erken dönem Osmanlı Saray mutfağında kullanımı daha yaygın olan kuru ve yaş meyvelerin baharat olarak et ve pilavlarda kullanımı 19. yüzyıl mutfak geleneğinde azalmıştır. Et çeşitleri içinde dana eti tercih edilmemekte mevsimi ise kuzu diğer zamanlarda ise koyun eti kullanılmaktadır yemeklerde. Tavuk ve piliç gibi kümes hayvanlarının yanı sıra güvercin, keklik, kaz, bıldırcın, ördek ve 18. yüzyıldan itibaren Amerika menşeli hindi saray mutfak geleneğinde zengin sofralara sunulan ayrıcalıklı tatlar arasındadır. Bazı araştırmacıların savunduklarının aksine balık Osmanlı Saray mutfağında Sultan ve çevresinin severek tükettiği lezzetlerin içinde yer almaktadır. Domates ve domates salçası Osmanlı mutfak geleneğinde yoktur. Tencere yemekleri ise geçmişte koruk, limon suyu, nar ekşisi ve tabii ki soğan ve çeşitli baharatlar ile tatlandırılırdı. Saray mutfaklarında sıradan halkın tükettiği bulgur yerine pirinç, bal- pekmez yerine şeker, esmer ekmek ve yufka yerine beyaz mayalı ekmek çeşitleri tüketilirdi. Domates, fasulye, patates, hindi, kakao, mısır, bazı kabak çeşitleri Amerika kıtasının keşfinden sonra, yani 15. yüzyıldan sonra Osmanlı mutfağına girmiştir. Hemen değil 18. ve 19. yüzyıllarda. Türkiye, büyük coğrafyaya sahip, müthiş tarım zenginliği olan ve dünyada dört mevsimin yaşandığı nadir ülkelerden. Dünyada çiçek, bitki türlerinin neredeyse 1/3'ü Anadolu'da yetişiyor. Dolayısıyla ülkemiz, farklı kültürlerin farklı tatlarının zenginleştirdiği çok zengin bir mutfağına sahip. Dünyada ilk tarımın Anadolu topraklarında yapıldığını gösteren arkeolojik bulgular yer alıyor. Sinop ili Türkiye'nin "En Mutlu Şehir" anketlerinde genellikle birinci sırada yer almaktadır. Ayrıca Sinop bir tarih şehri, bir kültür şehridir. Tarih ve kültür de bu toprakların en vazgeçilmezi olduğundan, atalarımızdan bize miras kalan bu cennet vatanı korumak için güçlü olmamız gerekiyor. Bu gücü koruyabilmek için de kültür olarak güçlü olmamız gerekiyor. Bunun için de Sinop'umuzun her parçasının tüm yönleriyle tanıtılmaya ihtiyacı var. Buradaki mimari yapılarımızla, tarihi eserlerimizle, Camilerimizle olduğu kadar, geleneksel tatlarımızla da gündemde kalabilmek için bu tür etkinliklere büyük ihtiyaç var. Son dönemlerde turistlerin tatil yapacakları yer seçiminde destinasyona özgü yiyecek ve içecekler de önem kazanmaya başlamıştır. Bu nedenle binlerce yıllık geçmişe sahip olan Türk mutfağının ve özellikle ilimizdeki yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması çok önemlidir. Bu nedenle ilimizde de gastronomi turizmine daha çok önem verilmesi gerekmektedir. Sinop'a özgü lezzetlerin tanıtıldığı çeşitli etkinliklerle düzenlenen Sinop Lezzetleri Sempozyumunun hayırlı olmasını temenni ederim.

GASTRONOMİDE MODERN YAKLAŞIMLAR PANELİ

Doç. Dr. Merve IŞKIN

Ordu Üniversitesi

Yiyecek içecek insanlık tarihinin ilk zamanlarından bu yana var olmuş bir olgudur. Tarihten bu yana yeme içme alışkanlıklarında yaşanan değişim ve gelişmeler insanların yeme içme faaliyetlerinde de önemli farklılıklar oluşturmuştur. Yalnızca temel fizyolojik ihtiyaçlardan biri olan yeme içme ihtiyacının karşılanması olarak kalmamış insanların özel isteklerini karşılar niteliğe ulaşmıştır. İnsanlar sadece doymak ve hayatlarını devam ettirebilmek amacıyla beslenmekten ziyade yedikleri ya da içtikleri ürünlerden haz duymak ve farklı deneyimler kazanmak istemektedir. Bu amaçla, gastronomi kavramının sıkça kullanıldığı günümüzde çeşitli gastronomik yaklaşımlar ortaya çıkmış, literatürde yerini almış ve birçok araştırmanın konusu olmuştur. Gastronomide modern yaklaşımları, tüketicilerin alternatif beslenme odaklı yaklaşımlar ve yemek deneyimini geliştirme amaçlı yaklaşımlar olarak iki grupta incelemek mümkündür. Alternatif beslenme odağında ortaya çıkan trendler içerisinde aslında ilk gastronomik yaklaşım olduğu ifade edilebilecek fast food yeme alışkanlığı bulunmaktadır. Bununla birlikte Fast-Food akımına bir tepki olarak ortaya çıkan Slow-Food ve Organik Tarım, Vejeteryan Beslenme, Raw Food, Yeşil Restoranlar, Yenilebilir Böcekler, Dikey Tarım ve Hücresel Tarım, Beslenmede Azami Şeffaflık, Silikon Vadisi Yemekleri ve Üç Boyutlu (3D) Yazılmış Yemekler gibi insanların yiyecek içecek tüketim özelliklerine alternatif olarak ortaya çıkmış yeni yaklaşımlar bulunmaktadır. Gastronomi alanında hayata geçen bir diğer yeni yaklaşım grubu da yemek deneyimini geliştirme amaçlı yaklaşımlardır. Söz konusu grup içerisinde Moleküler Mutfak, Nörogastronomi, Füzyon Mutfak, Yaşayan Mutfak, Temalı Restoranlar, Surf&Turf ve Siyah Yiyecekler gibi insanların tükettikleri yiyecek içecekler konusunda zihinlerinde uyanan yemek deneyimlerinin geliştirilmesi için farklı yöntemlerin denendiği yaklaşımlar yer almaktadır. Sinop Lezzetleri Sempozyumu kapsamında gerçekleştirilen “Gastronomide Modern Yaklaşımlar” panelinde insanlar tarafından benimsenen ve tercih edilen modern yaklaşımlar üzerinde durulmuş ve konuşmacılar tarafından bu yaklaşımlar hakkında bilgiler verilmiştir. Alanında uzman olan öğretim üyesi/elemanları ve seyahat yazarı-gastroturist olan konuşmacılar özellikle çağımızın gereği olan teknolojinin gastronomi üzerinde gösterdiği etkisi sonucu ortaya çıkan Endüstri 4.0 ve Sosyal Medya konularına değinmişlerdir. Bununla birlikte Michelin Yıldızı, Yerel-Yöresel Ürünler, Füzyon Mutfak, Moleküler Mutfak, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı gibi günümüzde oldukça önem verilen modern yaklaşımlar açıklanmıştır. Panele katılan dinleyicilerden gelen sorular yanıtlanarak oturum sonlandırılmıştır.

Dr. Öğretim Üyesi Emrah Köksal SEZGİN
Adnan Menderes Üniversitesi

Yeme-içme olgusunun tarihsel serüveni incelendiğinde insanlığın başından beri birçok farklı eğilimlerin etkisinde kaldığı göze çarpmaktadır. Bazı dönemlerde sağlıklı beslenme, bazı dönemlerde lezzetli yemek yeme, bazı dönemlerde ise çevreye duyarlı beslenme tipleri halkın her kesimi tarafından benimsenmiştir. Özellikle küresel ısınma, doğal kaynakların tahribatı, savaşlar ve kıtlıklar insanlığı sürdürülebilir gıda politikaları oluşturmaya zorlamıştır. Önceleri üretmenin tek problem olduğu bilinirken artık üretimin tek başına yetmeyeceği doğayı, suyu, denizi, ormanı ve toprağı kirletmeden, yok etmeden gelecek nesillere aktararak üretmek insanlığın en büyük gayesi konumuna gelmiştir. Yapılan araştırmalar göstermektedir ki dünya nüfusu bu artış hızıyla artmaya devam eder ise 2050 yılında 9,6 milyar kişiye ulaşabilir. Bu durumda insanların mevcut beslenme ve yaşam tarzlarını sürdürebilmeleri için yaklaşık üç dünyaya ihtiyaç duyacakları varsayılmaktadır. Bu ve benzeri çalışmalar aslında gelecekte insanlığı bekleyen en büyük tehlikenin yeme ve içme odaklı olacağını göstermektedir. Gelecekte insanlığın bu sorunlarla karşılaşmasının engellenmesi adına bugünden önlem almak gerekmektedir. Bu nedenle günümüzün en önemli yiyecek trendinin “sürdürülebilir gıda” başlığı altında toplanması gerektiğini düşünmekteyim. Ancak burada birçok paydaşın üzerine görev düşmektedir. Sürdürülebilirlik yalnızca üreticiler ile oluşturulabilecek bir süreç değildir. Konu ile ilgili tüm paydaşların ortaklaşa bir plan çerçevesinde hareket edip kısa orta ve uzun süreli hedeflerini yerine getirmeleri gerekmektedir. Destinasyon yöneticileri bölgelerinin taşıma kapasitelerine uygun planlamalar yapmalı, üreticiler bilimsel üretim tekniklerinden faydalanmalıdır. Geleneksel tarım politikaları terk edilip doğal çevreye en az zarar vererek ya da hiç zarar vermeden tüketicilerin ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri kalitede ürünler üretmeleri gerekmektedir. Devlet otoritesi politikalarından taviz vermeden üretimin ilk aşamasından son aşamasına kadar olan bütün süreci kontrol etmeli ve denetlemelidir. TATUTA ekolojik çiftlikleri teşvik edilmeli, turist ve yerel halkın bilinç seviyesi arttırılmalıdır. Sinop ili ekolojik tarım uygulamalarının yapılması ve turist talebinin yönlendirilmesi için ideal bir iklime ve coğrafyaya sahiptir. Yaz sezonunda oluşan aşırı turist yoğunluğunun Sinop ilinin kırsal kesimlerine yönlendirilmesi şehrin kaynaklarının daha planlı kullanılmasına ve sürdürülebilirlik politikalarıyla yönetilmesine imkân sağlayabilir. Bununla birlikte gastronomi literatüründe sıklıkla karşılaşılan yenilebilir otlar ve mantarlar hem turizm talebini şehir merkezinden uzaklaştırıp hem de gastronomi rotaları oluşturulmasıyla şehire gelen turistlere unutulmaz deneyimler yaşatabilir.

Öğr. Gör. Tolgahan TABAK

Karabük Üniversitesi

Yeme ve içme alışkanlıkları bir ülkenin önemli kültürel miraslarından birisidir. Bu kültürün tanıtılması, yaşatılması ve devam ettirilmesi gastronomiye verilen değer ile yakından ilişkilidir. Sağlık, sosyal ve kültürel değişimlere bağlı olarak beslenme alışkanlıklarında farklılıklar gözlenmekte; globalleşen dünyada farklı lezzetlere olan taleplerde bir artış görülmektedir. Gastronomi, turizmle bütünleşerek gerek iç gerekse dış turizmde önemini artırarak, ülke ekonomisine de artı gelir olarak katkıda bulunmaktadır. Türkiye, her bölgesi hatta her ili gastronomik açıdan bir zenginliğe sahiptir. Bununla birlikte çeşitli nedenlerle Türk gastronomisinin dünyada tanınırlığı ve katma değeri istenen düzeyde değildir. Ve her geçen gün önemi kaybolmaktadır. Gastronomi ile ilgili faaliyetler zenginleştirilerek kendine ait bit bütün yaratmalıdır. Orta Karadeniz, Karadeniz coğrafyasının bütün özelliklerini taşımakla beraber, ortak bir mutfak kültürünü paylaşmaktadır. Coğrafya üzerindeki zenginlik, yaşam kalitesi, eserler ve en önemlisi de soyut kavramların ortaya çıkmasıyla beraber; coğrafyanın yüzyıllar içinde kendine has yapısını kazanmasını sağlamıştır. Bu kültürün, yemekleri, sofrada düzenleri, aile örf ve âdet yapıları, törensel uygulamaları, merkezlerde ve köylerde yaşanan kültür farklılıklarının ortaya çıkması sebep olmuştur. Bu miras; yemek ve mutfak kültürünün temellerini oluşturmakla beraber, bir kültürün varlığını- sürdürülebilirliğini sağlamaktadır. Karadeniz mutfak kültürü son dönemlerde, halk kültürünün genelinde olduğu gibi dönüşümler geçirse de özellikle köylerde geleneksel yapısını korumayı sürdürmektedir. Karadeniz mutfağının yapısı, toprak ve ürün çeşitliliği, kendine has değerleri geleneklerine bağlı kalınarak kayıt altına alınmalı, kaydedilmeli ve koruma altına alınmalıdır. Pazarlama olarak gastronomiyi her yönüyle ele almak, ulusal ve uluslararası düzeyde ilgi görebilecek potansiyele çıkarmaktır. Sürdürülebilirliğini sağlayarak marka değerini arttırarak katma değer yaratmak ve turizme entegre olacak şekilde yol haritası belirlenmelidir. İktisadi yatırım kapasitelerini belirleyerek, yöresel yemeklerin bölge mutfaklarında hakimiyeti ve akreditasyonunu sağlanması, ulusal ve uluslararası şartlarda arşivlenmesi, akademik alt yapılarının sağlanması, gelişim potansiyelinin belirlenmesi, bölgede meydana gelen çok dilliliğin oluşturduğu karmaşıklığın sadeleştirilmesi ve bölgesel zenginliğinin ortaya koyulması, katma değer yaratarak yeni iş kollarının yaratılması, kooperatifleşme ile paketleme ve üretim garantisi verilmesi, sürdürülebilirliğin sağlanması için insan kaynağının oluşturulmasında eğitim altyapıları belirlenmeli ve ortaya koyulmalıdır.

Volkan ASLAN

Nalia Karadeniz Mutfağı Mutfak Koordinatörü

Yemek algısı ve kültür bölgesel mutfakların sürdürülebilirliğinde önemli rol oynamaktadır. Mutfaklarda sürdürülebilirlik ve modernleşme, misafir beklentilerini karşılamak ve yemek kültürünün sürdürülebilirliğini sağlamak için önemli bir faktördür. Bölgeler içinde, yöresel yemek restoranların genelini incelediğimizde sezgisel ve kendilerinin yemek tasarrufunda yemek tasarımlarında farklılıkların olduğu ortaya çıkmaktadır. Bölgesel pazarlama için yemek tasarımlarında tarif tutarlılığı gerekmektedir. Karadeniz yemekleri incelendiğinde bölgesel ve kültürel yakınlıklar gözlemlenir. Bu bölgenin mutfağının yöresel olarak tasarlanabilmesi için benzerlerinde farklılaştırma ile yöresel ürünlerin kullanımlarına ve bu ürünlerde iyi yemek tasarımı için en ideal kullanım şekillerini ortaya çıkarmamız gerekmektedir. Coğrafi işaretli kavramı ile ifade edilen bu ürünlerin farklılıkları ve bölgesellikleri yöresel mutfaklar için önemli satış unsurudur. Bölgesel ürünler aynı zamanda bölgenin kalkınması destelemekle beraber ürünü, üreticisini ve bölgesini korumaktadır. Yöresel mutfaklar ve bölgesel kalkınmalar için yönelinen coğrafi işaret kavramları Karadeniz bölgesinde yükselişte olan bir kavramdır ve sayısız çalışmaların yapıldığını takip etmekteyiz. Bölgesel markalaşma aynı zamanda yöresel ürünlerin menülerinde yer alması ve birçok standardın sağlanabilmesi ile de sürdürülebilir hale gelmektedir. Bizler yöresel mutfak temsilcilerinden Nalia Karadeniz mutfakları olarak, işletme modellerimizde yöresel kalkınmayı ve tutarlı lezzetleri destekliyoruz. Ama artan üretim hattında talebi karşılayacak ürün bulmakta zorlanmaktayız. Önemli problemlerimiz arasında, Karadeniz bölgesinden tedarik edilen ham maddelerin karakterizasyon farklılıkları gelmektedir. Dönemsel veya mevsimsel tedariklerde ürünlerde meydana gelen kontrolsüz ve üstünkörü gerçekleştirilen üretim, yemeklerin servis standartlarında farklılıklar göstermekte ve standardizasyonu engellemektedir. Yemeklerde markalaşma için hammaddenin üretiminden servisine kadar bir kalitede olması yaşamsal önem göstermektedir. Bu nedenle yemeklerde farklılaşmayı en aza indirecek ürün yetiştiriciliği ve tasarımında başlayarak, bölgesel ve kültürel değerleri içinde bulunduracak deneyim tasarımı yöresel mutfakların sürdürülebilirliğini en yakın unsurlar arasında yer almaktadır. Bölgeleri temsil edecek ürünlerin, çok duyulu deneyim tasarımlarda en iyi sonucu varacak şekilde standartlaştırılması da önemli bir basamak oluşturmaktadır. Ürünlerde pişirme, işleme, bekletme, servis etme, kısaca yapılması gerekenlerin yanında yapılmaması gerekenlerinde işletmelerin ve bölge yöresel mutfak kalkınması için belirlenmesi gerek önemli noktalar arasında yer almaktadır. Zira yöresel yemek servisi yapan işletmelerde ve menülerinde yöresel yemek bulunduran işletmeler için yüksek risk oluşturan yüksek iş gücü devri, sürdürülebilirlik ve kaliteli reçeteler olmazsa, markalaşmanın önündeki en büyük engel olacaktır.

SİNOP LEZZETLERİ SEMPOZYUMU

13-16 EKİM 2022

BİLDİRİLER

DESTİNASYON PAZARLAMASINDA GASTRONOMİK YÖRESEL ÜRÜNLERİN ÖNEMİ: SİNOP ÖRNEĞİ

Aydın ÜNAL¹

Serap İNCEÖZ²

Cemre TOKATLI³

Selçuk DURAN⁴

ÖZET

Gastronomi destinasyonların tanıtımı ve pazarlanması açısından son derece önemli bir turistik çekicilik olarak son yıllarda ön plana çıkmaktadır. Yöresel ürünler ise gastronomi içerisinde önemli bir yere sahiptirler ve turistler nezdinde popülerlikleri giderek artmaktadır. Yöresel ürün kavramı geleneksel ürünlerin bütününe kapsarken, gastronomik yöresel ürünler denildiğinde coğrafi, beşerî ve tarihi tüm olgulardan etkilenen ve o yöreye özgü yiyecek-içecek kültürünü ve ürünlerini ifade etmektedir. Yöresel ürünlerin farkındalığı, tanıtılması, pazarlanması ve sağlıklı şekilde konumlandırılması destinasyonların farklılaşması ve rekabet avantajı sağlaması açısından önemlidir. Bu çalışmada Karadeniz Bölgesi'nin Batı Karadeniz Bölümü'nde yer alan Sinop destinasyonunun gastronomik yöresel ürünlerinin tespiti ve kategorize edilmesi amaçlanmaktadır. Bu kapsamda Sinop destinasyonu özelinde var olan alanyazın taranmıştır, yerel mutfak uzmanlarından ve esnaf lokantalarından görüş alınmıştır ve Türk Patent ve Marka Kurumu web sayfasından yararlanılmıştır. Araştırma sonucunda ulusal ölçekte daha çok hamsisi ile tanınan Sinop destinasyonun aslında çok daha derin bir yöresel gastronomi kültürüne ve zenginliğine sahip olduğu, bu yöresel ürünlerinden Boyabat Gazidere Domatesi, Boyabat Sırık Kebabı, Sinop Kestane Balı, Sinop Mantısı ve Sinop Nokulu ürünlerini coğrafi olarak tescil ettirdiği ve Erfelek Kestanesi, Gerze Düğün Helvası, Gerze Hacıkadı Tavuğu Eti ve Sinop Lakerdası ürünlerinin ise coğrafi işaret tescil değerlendirme sürecinde olduğu belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Ürün, Gastronomi, Destinasyon Pazarlaması, Sinop, Türkiye.

THE IMPORTANCE OF GASTRONOMIC LOCAL PRODUCTS IN DESTINATION MARKETING: THE CASE OF SİNOP

ABSTRACT

Gastronomy has come to the fore in recent years as an extremely important tourist attraction in terms of the promotion and marketing of destinations. Local products have an important place in gastronomy and their popularity is increasing with tourists. While the concept of local product covers the whole of traditional products, when it comes to gastronomic local products, it refers to the food and beverage culture and products specific to that region, which are affected by all geographical, human and historical phenomena. Awareness, promotion, marketing and healthy positioning of local products are important in terms of differentiation of destinations and competitive advantage. In this study, it is aimed to determine and categorize the gastronomic local products of the Sinop destination, which is located in the Western Black Sea Side of the Black Sea Region. In this context, the literature specific to the Sinop destination was scanned, opinions were taken from local cuisine experts and artisan-local restaurants, and the Turkish Patent and Trademark Office web page was used. As a result of the research, Sinop destination, which is known for its anchovy fish on a national scale, actually has a much deeper local gastronomic culture and richness and it has geographically registered the products of Boyabat Gazidere Tomato, Boyabat Sırık Kebab, Sinop Chestnut Honey, Sinop Ravioli and Sinop Nokulu. Erfelek Chestnut, Gerze Wedding Halva, Gerze Hacıkadı Chicken Meat and Sinop Lakerda products were determined to be in the geographical indication registration evaluation process.

Keywords: Local Product, Gastronomy, Destination Marketing, Sinop, Turkey.

GİRİŞ

Destinasyon pazarlaması günümüzde turistler için giderek küreselleşen ve rekabetçi bir pazarda turizm destinasyonlarının gelecekteki büyümesinin ve sürdürülebilirliğinin bir ayağı olarak kabul edilmektedir (UNWTO, 2011). Destinasyon pazarlamasıyla ilgili yayınlanmış araştırmalar, turizmde ayrı bir paradigma haline gelen önemli bir gelişim alanını olarak ön plana çıkmaktadır. Çok sayıda ülke, şehir ve yöre rekabet etmek ve ziyaretçileri çekmek için ana araç olarak farklı destinasyon pazarlama araçları kullanmaktadırlar.

¹Doç. Dr., Sinop Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Merkez/Sinop, aunal@sinop.edu.tr, ORCID: 0000-0002-6377-8587

²Öğretim Görevlisi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Cumhuriyet Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Merkez/Sivas, sinceoz@cumhuriyet.edu.tr, ORCID: 0000-0001-6382-7118

³Bilim Uzmanı, Şile Belediyesi, Şile/İstanbul, cemre.tokatli94@outlook.com, ORCID: 0000-0002-1597-2166

⁴Yüksek Lisans Öğrencisi, Sinop Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Rekreasyon Yönetimi ABD, sduran@sinop.edu.tr, ORCID: 0000-0002-2544-4041

Bu nedenle, destinasyon ve destinasyon pazarlaması sadece turizm araştırmasının merkezi bir unsuru olarak ortaya çıkmamıştır (Wang ve Pizam, 2011) ve son derece rekabetçi bir olan ziyaretçi çekme işinde yürütülen operasyonel faaliyetlerle de ilişkilidir (UNWTO 2007: 2011). Bütün bu farklı destinasyon pazarlaması araçları arasında yerel lezzetlerin tanıtımı; turizm destinasyonlarının özellikle turist deneyimi konusunda farklılık sağlayabilecekleri bir pazarlama aracı haline gelmiştir. Ayrıca turizm ekonomisinde deneyimin öneminin yükselişiyle birlikte yerel lezzetler; destinasyonların markalaşmalarını temel alabilecekleri, destinasyon imajını şekillendirebilecekleri ve turizmi teşvik edebilecekleri merkezi unsurlardan birine dönüşmüştür. Bu süreçte yemek, turizm için destekleyici bir unsur olmaktan, birçok destinasyonu ziyaret etmek için temel bir neden olmaya doğru da evrilmiştir. Yiyecek (ve içecek) turizmi, “birincil ve ikincil gıda üreticilerine, gıda festivallerine, restoranlara ve gıda tadımı ve/veya özel gıda üretim bölgesinin özelliklerini deneyimlemenin seyahat için birincil motive edici faktör olduğu belirli yerlere yapılan ziyaret” olarak tanımlanmaktadır (Hall ve Sharples, 2003: 10). Gastronomi turizmini ifade etmek için mutfak turizmi, gurme turizmi ve gastronomi turizmi gibi çeşitli terimler birbirinin yerine kullanılmaktadır (Horng ve Tsai, 2012; Ellis vd., 2019). World Food Travel Association'a (2019) göre gastronomi turizmi turistlere yeni tatlar, tatlar, dokular, kültürler, miras, yerel mutfak kültürleri, gelenekler ve otantik yiyecek ve içecek deneyimleri sunmaktadır. Bu çalışma da birçok coğrafi işaretli yöresel ürüne sahip olan Sinop ilindeki yöresel ürünlerin turistik çekicilik noktasındaki önemi ve destinasyon pazarlaması konusunda ne ölçüde etkin kullanıldığının değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Çalışmanın amacı doğrultusunda özellikle; destinasyon pazarlaması, gastronomi turizmi ve yöresel ürünlerin önemi konularındaki kavramlar açıklanmıştır. Bunun sonrasında Sinop destinasyonu özelinde yerel mutfak uzmanlarından ve esnaf lokantalarından görüşler alınmıştır. Türk Patent ve Marka Kurumu internet sayfalarında yer alan bilgiler değerlendirilmiştir.

1. ALANYAZIN

1.1. Gastronomi Turizmi

Gastronomi kavramı Türk Dil Kurumu Sözlüğünde “iyi yeme merakı” (TDK, 2022) ve Fransız Akademi Sözlüğünde “iyi yeme sanatı” olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi; herhangi bir seyahatin temel bir bileşenidir ve turistlerin günlük rutininin önemli bir parçasıdır (Björk ve Kauppinen-Räsänen, 2014). Turistler için farklı bir deneyim sağlayabilir ve turistlerin gastronomi değer önermesine ilişkin değerlendirmeleri tercihlerine göre değişiklik göstermektedir (Lopez-Guzmán vd., 2017). Fields (2002) çalışmasında turistlerin gastronomik deneyimleri ile ilgili olarak turist motivasyonlarının önemli derecede etkilendiğini önermektedir. Yiyecek, duysal bir deneyim elde etmek için fiziksel bir motive edici olarak düşünülebilir. Ayrıca ziyaretçinin yerel kültür hakkında daha fazla bilgi edinmesine yardımcı olan kültürel bir motive edicidir ve aynı zamanda kişilerarası bir motive edici olarak sosyal bir işlevi vardır. Son olarak onu bir statü ve prestij motive edicisi yapan hedonik bir değer de sağlayabilmektedir (McIntosh vd., 1995; Fields, 2002; Mak vd., 2012). Bu nedenle gastronomik değer arayan turistler, yalnızca yiyecekleri tüketerek fiziksel ihtiyaçlarını karşılamayı ummakla kalmaz, aynı zamanda yöresel lezzetleri tadarken ve yerel yaşam tarzlarını gastronomik bir bakış açısıyla değerlendirirken otantik kültürel ve sosyal deneyimler de ararlar (Hall vd., 2003; Kim vd., 2011; Leong vd., 2017). Günümüzde gastronomi turizminin önemi, modern turizm yönetimi araçları içinde o kadar belirgindir ki pek çok politika ve endüstri stratejisinin ve gündeminin (özellikle Ortak Tarım Politikası, Avrupa Gastronomi Bölgesi Ağı ve UNESCO'nun Gastronomi Şehirleri Programı dâhil) temellerini oluşturmaya başlamıştır. Sonuç olarak gastronomi ve turizm ilişkisi birçok boyutta incelenmiştir. Bununla birlikte, gastronomi turizmi konusundaki çalışmalar, kapsamlı bir genel bakış sağlamaktan ziyade, belirli tematik ilgi alanlarına odaklanma eğiliminde olmuştur. (Henderson, 2009; Lee ve Scott, 2015; Richards, 2015; Molina vd., 2016). Gastronomi turizmi, turizm pazarının bir bölümü olarak büyük bir potansiyele sahiptir ve bir destinasyonun turistik çekiciliğinde önemli bir faktör olarak değerlendirilmektedir (Leong vd., 2017). Buna ek olarak, gastronomik turist deneyiminin karma turist değer önerisinin bir parçası olduğu küçük şehirler, köyler ve kırsal alanlar için önemlidir ve bu da sürdürülebilir turizm gelişimine katkıda bulunmaktadır (Mak vd., 2012; Leong vd., 2017).

1.2. Gastronomik Yöresel Ürünler

Yöresel yemek üzerine yapılan birçok araştırma, araştırmalarını “yerel” terimini tanımlama konusuna dayandırmaktadır. Standartlaştırılmış etiketler aracılığıyla resmi bir tanım ve düzenleme olmaması nedeniyle, tüketicilerin yerel ürünleri tanımlaması zor olmakla kalmaz, aynı zamanda yerel olarak etiketlenen ürünlerin de tüketicilerin beklentilerini karşıladığının garantisi bulunmamaktadır. Tek bir

evrensel "yerel" tanımının olmaması, yerel yiyecekler için standartlaştırılmış bir etiket oluşturmayı neredeyse imkânsız hale getirmektedir. İncelenen makalelerde tespit edilen tanımlar, mesafelerden (kilometre), siyasi sınırlardan ve uzmanlık kriterlerinden, bölgeyle veya bölge içindeki kişisel ilişkiler gibi duygusal ve/veya etik boyutları da içeren daha bütünsel yaklaşımlara kadar uzanmaktadır. Mesafelere atıfta bulunulan yerel yiyeceklerin en sık bulunan tanımı 10, 20 veya 100 kilometre gibi mesafe sınırları içerisindeki ürünleri (Chambers vd., 2007; Hu vd., 2010; Khan ve Prior, 2010; Adams ve Adams, 2011; Wägeli ve Hamm, 2013) veya sürüş saatleri çerçevesinde (Zepeda ve Leviten-Reid, 2004; Khan ve Prior, 2010) yöresel olarak tanımlamaktadır. Kabul edilen seyahat mesafelerini belirleyen başka etkenlerde bulunmaktadır. Bunlar ikamet yeri, bir yerde ikamet süresi, ürün türü ve ilgili mevsimdir (Martinez ve Patterson, 2004; Wägeli ve Hamm, 2013). Bu nedenle, yerel yiyecekler kabul edilen seyahat mesafelerinden etkileniyor gibi görünmektedir. Aynı şekilde, gıda ürünlerinin menşei ile duygusal ve sosyal ilişkilere dayalı yerel gıda tanımları da bağlamsal faktörlerden etkilenmektedir. Bu tanımlar, evde yetiştirilen ürünlerin yanı sıra arkadaşlar, akrabalar veya komşular tarafından üretilen yiyecekleri ifade etmektedir (Brown, 2003; Zepeda ve Leviten-Reid, 2004; Wägeli ve Hamm, 2013). Ayrıca, yerel gıda ürünlerinin menşei tanımlamak için siyasi sınırlar çerçevesinde, bir bölgeyle ilişkili özel kriterlere veya marka adlarına dayanmaktadır (Wilkins vd., 2000). Coğrafi işaretler, yerel yiyecekleri özel kriterlerle etiketler ve genellikle yerel yiyecekler ve yörelerle ilgili yiyecekler bağlamında belirtilir.

1.3. Destinasyon Pazarlaması

Turizmin sunumu, çeşitli ürün ve hizmetlerin bir araya getirilmesiyle elde edilen bir deneyimler dizisidir. Ziyaretçiler için ürünler, tutumlar ve beklentiler de dâhil olmak üzere ürünün tüm yönlerinin ve bileşenlerinin bütün karışımını kapsayan toplam deneyimdir. Middleton ve Clarke'a (2001) göre; genel turizm arzı beş ana bileşen açısından tanımlanabilir. Bunlar; destinasyon çekicilikleri, destinasyon tesisleri ve hizmetleri, destinasyonun erişilebilirliği (ulaşım), markalar ve fiyattır. Dolayısıyla destinasyon bir deneyimin tüm unsurlarını bünyesinde barındırır. Destinasyonlar giderek daha çok KOBİ'lerden oluşan "kümeler" veya işletmelerin kümeleri olarak görülebilir. Ayrıca arz açısından bakıldığında, bir turizm destinasyonu karmaşık bir girişimler, planlar ve eylemler sistemini kapsayan mekânsal bir birimdir (Lazzeretti ve Petrillo, 2006). Bu sistemin kalitesi, destinasyonun performansı için hayati önem taşımaktadır. Poon'a (2002) göre; çeşitli hizmetler farklı operatörler tarafından sunulsa da turistler genellikle ziyaretlerini bir deneyim olarak algırlar ve değerlendirirler. Aslında turistlerin ziyaretleri, ayrı ayrı işleyen yapılandırılmış bir dizi hizmetten ve üreticiden oluşur. Bir destinasyonun değer zinciri, turizmle ilgili tüm hizmetlerin ve ürünlerin sunulmasında yer alan çeşitli aktörlerin sayısını gösterir. Günümüzde turistler, bir destinasyonda birbiriyle ilişkili birçok aktörü içeren çok sayıda seçenek ve deneyime izin veren bir dizi hizmeti arzulamaktadır ve beklemektedir. Bu işletmeler bir dizi hizmet sunar. Bu hizmetler; ulaşım, konaklama, alışveriş, yemek, eğlence ve benzeri hizmetlerdir. Destinasyonun değer zinciri bu nedenle tüm unsurlarına yansır. Destinasyon pazarlamasında paydaşların anlaşılması ve bunların genişletilmesi önemlidir. Çünkü çoğu destinasyon küresel düzeyde rekabet etmek zorundadır. Destinasyonlarda küçük işletmelerin baskınlığı ve daha büyük organizasyonlarda hedeflerin çeşitliliği, stratejik destinasyon pazarlamasının uygulanmasına bir engeldir (Scott vd., 2000). Bunun da yanı sıra destinasyon pazarlaması uluslararası resmi tanıtım ajansları ile yürütülebilmektedir. Resmi tanıtım ajanslarına sahip olunan ilk yerlerin yerel düzeyde olduğu görülmektedir.

1.4. Destinasyon Pazarlamasında Gastronomik Yöresel Ürünlerin Önemi

Günümüzde turizm talebinde yaşanan değişimler turist çekiciliği açısından destinasyonların farklılaşmasını gerektirmektedir. Turizm ekonomisinde deneyimin öneminin yükselişiyle birlikte yerel lezzetler, destinasyonların markalaşmalarını temel alabilecekleri, destinasyon imajını şekillendirebilecekleri ve turizmi teşvik edebilecekleri merkezi unsurlardan biri haline gelmiştir. Bu süreçte yemek, turizm için destekleyici bir unsur olmaktan ziyade birçok destinasyonu ziyaret etmek için temel bir neden olmaya doğru evrilmiştir. Yiyecek (ve içecek) turizmi, "birincil ve ikincil gıda üreticilerine, gıda festivallerine, restoranlara ve gıda tadımı ve/veya özel gıda üretim bölgesinin özelliklerini deneyimlemenin seyahat için birincil motive edici faktör olduğu belirli yerlere yapılan ziyaret" olarak tanımlanmaktadır (Hall ve Sharples, 2003: 10). Yiyeceklerin turizm üzerindeki etkisinden ilk olarak 1970'lerde genel turizm yayımlarında bahsedilmektedir (Brown, 1974.) İlerleyen dönemde ise turizm ve yerel gıda üretimi arasındaki ilişki incelenmeye başlamıştır (Belisle, 1983) ancak gastronomi turizmi üzerine yapılan ilk çalışmalar entelektüel, kavramsal ve sosyal boyutlar itibarıyla yetersiz olarak ortaya çıkmıştır. 1980'lerden 2000'lerin başına kadar, araştırma enstitüleri ve turizm endüstrisindeki akademisyenler arasında popülerlik kazanmasına rağmen, gastronomi turizmi araştırmalarını halen gelişim

göstermiş olarak değerlendirmişlerdir. Endüstri, yiyecek ve içeceklerin benzersiz ve unutulmaz deneyimlerini ve endüstri paydaşları için faydalarını en üst düzeye çıkarmanın yollarını aramakla meşgulken (World Food Travel Association, 2019); akademi, gıda ve turizm sektörleri arasındaki bağlantıların doğasını ve kapsamını analiz etmeye odaklanmıştır.

1.5. Konu Kapsamında Sinop İli Özelinde Yapılmış Çalışmaların Değerlendirilmesi

Sinop destinasyonunun gastronomik yöresel ürünleri ile ilgili daha önce yapılmış araştırmalar ve ilgili alanyazın bu bölümde özetlenmiştir. Aykut (1987: 193) yaptığı çalışmada Kayseri mantısında kullanılan malzemelerin kıyma, soğan, maydanoz, salça, yağ, sarımsak ve yoğurt olduğunu belirtmiştir. Sinop mantısında ise salça kullanılmadığına ve tabağın yarısının sarımsaklı yoğurt ve ceviz ile servis edildiğini belirlemiştir. Karaca ve diğerleri (2015) yürüttükleri çalışmalarında Girit mutfağında sıklıkla kullanılmakta olan bir ürün olan labada otundan Sinop mutfağında da sarma yapıldığını ifade etmişlerdir. Aynı bitkinin Sinop mutfağında "efelik" olarak bilindiği ve Girit mutfağında olduğu gibi sarma için kullanıldığı belirtmişlerdir. Başaran (2017) tarafından yürütülen çalışmada ise Sinop bölge halkının hamsi temini konusunda sorun yaşamadıkları sezonlarda bol miktarda satın alarak salamura ettiklerini ve hamsinin bulunmadığı yaz mevsiminde ise salamuraya yatırılan bu hamsileri tükettiklerini belirtmiştir. Sinop ilinde ayrıca palamut balığının bol miktarda avlandığı dönemlerde yine salamuraya yatırılarak saklandığı ifade edilmiştir.

2. YÖNTEM

2.1. Araştırmanın Amacı

Sinop destinasyonunun sahip olduğu yöresel gastronomik ürünlerinin, zenginliklerinin ve kültürünün tespiti ve bunların kahvaltı, yemek, tatlı ve içecek başlıklarında kategorize edilmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca bu yöresel gastronomik ürünlerin destinasyon pazarlaması açısından önemine değinilecek ve destinasyondaki eğitim kurumları, yöresel yiyecek içecek işletmeleri ve yerel yönetimlere yönelik öneriler geliştirilecektir.

2.2. Araştırmanın Alan Seçim Süreci

Sinop destinasyonunun tarihi, kültürel, doğal ve coğrafi güzelliklerinin yanı sıra sahip olduğu zengin yöresel gastronomik değerleri, ulusal ölçekte hamsisi ile marka olan bu şehrin diğer var olan veya unutulmaya yüz tutmuş yiyecek ve içecek ürünlerinin belirlenme amacı, destinasyonun kendine özgü ve coğrafi tescil edilmiş değerlerinin varlığı araştırma alanı olarak seçilmesinde belirleyici olmuştur.

2.3. Araştırmanın Veri Toplama Aracı

Araştırma kapsamında yöresel gastronomik zenginliklerin belirlenmesi sürecinde mevcut alanyazından, yerel yiyecek içecek işletmelerinden ve mutfak uzmanlarından ve Türk Marka ve Patent Kurumu'ndan destek alınmıştır.

3. BULGULAR

Sinop destinasyonunda faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alan, alanyazında yer verilmiş, Türk Marka ve Patent Kurumu tarafından tescil edilmiş veya yerel mutfak uzmanlarından ve ilgililerinden elde edilen bilgiler ve veriler ışığında hazırlanan Tablo 1'de Sinop destinasyonuna özgü yöresel gastronomik ürünler ve zenginlikler kategorize edilmiştir. Buna göre Sinop destinasyonunda yöresel çorba kategorisinde; mısır çorbası, fasulye çorbası, sallım çorbası ve kırlangıç çorbası ve yöresel et yemekleri kategorisinde; eli koynunda, içli tava, palamut pilaki, keşkek, karaca eriği yemeği, ayva yemeği, balık bileke, sırık kebabı, Ayancık kapama, tirit, etli nohut, tavuk dolması, nohutlu tavuk, yahni, tuzlu balık, tavşan kavurma, ördek dolması, kara tavuk kavurması, soğan aşısı ve hamsi dolması tespit edilmiştir. Yöresel hamur işleri kategorisinde; Sinop katlaması, Sinop kabak millesi, nokul, kabak böreği, pirinç böreği, mısır ekmeği, yazım ekmeği, şekerli ekmeği, bilik ekmeği, pıt pıt ekmeği, saraylı ekmeği, saç ekmeği, sinop mantısı, ıslama, kestaneli iç pilav, çiğdemli pilav, Boyabat pidesi, kesme makarna, silor, boranaşı ve Sinop kaşık çıkartması (mamalıka) ve yöresel ot yemekleri kategorisinde ise sirkeli pırasa, ıspanaklı mihlama, zılbıt, tava bulgurlu karalahana kavurması, madımak, kazıyak yoğurtlusu ve damar otu salatasının yer aldığı belirlenmiştir. Yöresel tatlılar kategorisinde unlu basma, kestane balı, hamursuz tatlısı, sıkımsık tatlısı, mısır pastası, prenses, Boyabat ezmesi, incir uyuşturması ve kar helvası ve yöresel içecekler kategorisinde ise koruk suyu, karadut şerbeti ve kızılıncık şerbetinin olduğu görülebilmektedir.

Tablo 1. Sinop Destinasyonu Yöresel Gastronomik Ürünleri ve Zenginlikleri

ÇORBALAR	ET YEMEKLERİ	HAMUR İŞLERİ	OT YEMEKLERİ	TATLILAR	İÇECEKLER
Mısır Çorbası	Eli Koynunda	Sinop Katlaması	Sirkeli Pırasa	Unlu Basma	Koruk Suyu
Mısır Tarhanası	İçli Tava	Sinop Kabak Millesi	Ispanaklı Mıhlama	Kestane Balı	Karadut Şerbeti
Fasulye Çorbası	Palamut Pilaki	Nokul	Zılbıt Tava	Hamursuz Tatlısı	Kızılıcak Şerbeti
Sallım Çorbası	Keşkek	Kabak Böreği	Bulgurlu Karalahana	Sıkmık Tatlısı	
Kırlangıç Çorbası	Karaca Eriği Yemeği	Pirinç Böreği	Kavurması	Mısır Pastası	
	Ayva Yemeği	Mısır Ekmeği	Madımak	Prences	
	Balık Bileke	Yazım Ekmeği	Kazıyak Yoğurtlusu	Boyabat Ezmesi	
	Sırık Kebabı	Şekerli Ekmek	Damar Otu Salatası	İncir Uyuşturması	
	Ayancık Kapama	Bilik Ekmeği		Kar Helvası	
	Tirit	Pıt Pıt Ekmeği			
	Etli Nohut	Saraylı Ekmeği			
	Tavuk Dolması	Saç Ekmeği			
	Nohutlu Tavuk	Sinop Mantısı			
	Yahni	Islama			
	Tuzlu Balık	Kestaneli İç Pilav			
	Tavşan Kavurma	Çiğdemli Pilav			
	Ördek Dolması	Boyabat Pidesi			
	Kara Tavuk Kavurması	Kesme Makarna			
	Soğan Aşı	Silor			
	Hamsi Dolması	Boranaşı			
Sinop Kaşık Çıkartması (Mamalika)					

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2022); Yerel Mutfak Uzmanları, Yiyecek ve İçecek İşletme Temsilcileri.

4. SONUÇ

İlk insan ile başlayan yeme-içme ihtiyacı, dünya geneline yayılan insanlık ile çok çeşitli boyutlara ulaşmıştır. Toplamların kendine özgü kültürleri içerisinde önemli bir pay sahibi olan yeme-içme kültürü ağırlıklı olarak yöresel ürünlerden yapılan yiyeceklerden ve içeceklerden oluşabilmektedir. Hatta ilk seyahatlerin de yiyecek bulmak için yapıldığı da düşünüldüğünde, turizmin ve yeme-içme kültürünün birlikte gelişim gösterdiğini söylemek mümkündür. Günümüzde son derece önemli bir turizm türü haline gelen gastronomi turizmi ulusal ve uluslararası düzeyde gerçekleşmektedir. Gidilecek destinasyonun sahip olduğu mutfak kültürü ile ilgili mutfak kültürünü oluşturan yöresel ürünler, destinasyonun turistler tarafından tercih edilmesinde son derece etkili olabilmektedir. Bu konuda gerçekleştirilen akademik araştırmalar dikkate alındığında özellikle ulusal ve uluslararası düzeyde gerçekleştirilen gastronomi turizmi hareketlerine katılan turistlerin yöresel ürünleri dikkate aldıkları bilinmektedir. Türkiye'nin her bölgesinin ayrı ayrı sahip olduğu yöresel ürünler sayesinde bu konuda güçlü bir destinasyon olduğu ve gastronomi turizminde etkili bir potansiyele sahip olduğu rahatlıkla söylenebilir. Türkiye'nin kültürel ve yöresel ürünler konusunda sahip olduğu zenginlikler içerisinde Karadeniz Bölgesi oldukça dikkat çekicidir. Özellikle Batı Karadeniz Bölümü'nde yer alan Sinop ilinin Türkiye'nin sakin alanları arasında gösterilmesi, kendisine özgü yapısı ve doğal güzellikleri Sinop ilindeki yöresel ürünlerin çeşitliliğinde etkili olmuştur. Gerçekleştirilen bu araştırma kapsamında Sinop destinasyonunda yer alan yöresel ürünler, gastronomi turizmine ilgi duyan kişiler tarafından rahatlıkla tercih edilebileceği, ilin doğal güzelliklerine paralellikte olacak şekilde, yöresel ürünlerin tüketicilere sunulmasıyla Sinop'un turizm çeşitliliği artırılabilir. Ayrıca mutfak kültüründe önemli yere sahip olan ürünlerin çeşitli festivallerle yaşatılması, tanıtılması, özgünlüğünün korunması ve bilhassa gelecek kuşaklara aktarılacak varlıklarının sürdürülmesi de son derece önemlidir. Sinop'un coğrafi konumu sebebiyle deniz ürünlerine yönelik spesifik festivaller gerçekleştirilebilir. Özellikle lakerda gibi ürünlerin yöresel olarak dikkat çektiği bilinmektedir. Sinop'un ülkemizin ilk yerleşim yerlerinden biri olduğu düşünüldüğünde, geçmişte kalan ve bilinirliği az olan ürünlerin saptanması, envanterinin çıkarılması ve yöresel ürün listesinin güncellenmesi son derece önem arz eden bir diğer konudur. Dolayısıyla arşiv taramasının yapılması, bölgede eskiden beridir yaşayan kişilerle iletişime geçilerek eskiden var olan ve geleceğe aktarılması mümkün olabilecek yöresel ürünler, bölgedeki yiyecek içecek işletmelerinin ürün kalemlerine dâhil edilebilir. Özellikle yöresel ürünlerin hazırlanması ve sunumu konusunda alanında bilgili kişilerin istihdam edilmesi ve yine ilgili yöresel ürünler hakkında bilgisi olan kişilerden bilgi alınmasıyla yöresel ürünler özgünlüğünü koruyarak ve kurallara uygun bir şekilde yaşatılması da sağlanabilecektir. İlgili konuda Sinop Valiliği, Sinop Belediyesi, Sinop Üniversitesi, Sinop İl Kültür Turizm Müdürlüğü yetkilileri, bölgede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri ve yerel halkın bir arada olacağı toplantılar düzenlenmelidir. İlgili toplantılardan alınan bilgiler uygulamaya kazandırılmalıdır ve Sinop'un yöresel ürün zenginliği daha da güçlendirilmelidir. Gerçekleştirilen bu çalışmanın Sinop'un yöresel ürünlerinin belirlenmesi ve bu konuda farkındalık sağlanması istenmektedir. Böylelikle yöresel ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında Sinop'un pazarlanmasında etkili bir bileşen olacağı düşünülmektedir. Araştırmanın sınırlılıklarıyla ilgili

olarak yerel mutfak uzmanları, yerel yiyecek içecek işletmeleri ve esnaflar ve Türk Patent ve Marka Kurumu'nun web sayfasında yer alan bilgilerden hazırlanmış olması söylenebilir. Gelecekte yapılacak araştırmalarda konuyla ilgili kişilerle kapsamlı görüşmeler ve teknik geziler yapılarak içerik zenginleştirilebilir ve ilgili ürünler görsellerle desteklenerek envanter çıkartılabilir.

5. KAYNAKÇA

- Acar, Y. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında Aksaray ili Güzelyurt (Gelveri) yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 81-86.
- Adams, D. C., ve Adams, A. E. (2011). De-placing local at the farmers' market: Consumer conceptions of local foods. *Journal of Rural Social Sciences*, 26(2), 74-100.
- Aykut, M. (1987). Bazı Kayseri yemeklerinin besin değerleri ve protein kalitesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 16(2), 191-198.
- Başaran, B. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında Rize yöresel lezzetlerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 135-149.
- Belisle, F. J. (1983). Tourism and food production in the Caribbean. *Annals of Tourism Research*, 10(4), 497-513.
- Björk, P. ve Kauppinen-Räsänen, H. (2014). Culinary-gastronomic tourism-A search for local food experiences. *Nutrition & Food Science*, 44(4), 294-309.
- Brown, C. (2003). Consumers' preferences for locally produced food: A study in southeast Missouri. *American Journal of Alternative Agriculture*, 18(4), 213-224.
- Brown, H. (1974). The impact of the tourist industries on the agricultural sectors: the competition for resources and the market for food provided by tourism. (pp.129-142). <https://ageconsearch.umn.edu/record/264442>, 01.08.2022 tarihinde erişildi.
- Chambers, S., Lobb, A., Butler, L., Harvey, K., ve Traill, W. B. (2007). Local, national and imported foods: A qualitative study. *Appetite*, 49(1), 208-213.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S. ve Yeoman, I. (2019). What is food tourism?. *Tourism Management*, 68, 250-263.
- Fields, K. (2002). *Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors*. (pp.36-50). Tourism and Gastronomy. (1. Edition). London: Routledge.
- Hall, C.M. ve Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. Ed. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macdonis ve B. Cambourne. *Food Tourism Around the World*, Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Hall, C. M., Sharples, L. ve Smith, A. (2003). The experience of consumption or the consumption of experiences? Challenges and issues in food tourism. (pp.314-335). *Food Tourism Around the World*, London: Routledge.
- Henderson, J. C. (2009). Food tourism reviewed. *British Food Journal*, 111(4), 317-326.
- Horng, J. S. ve Tsai, C. T. (2012). Culinary tourism strategic development: an Asia-Pacific perspective. *International Journal of Tourism Research*, 14(1), 40-55.
- Hu, W., Batte, M. T., Woods, T. ve Ernst, S. (2012). Consumer preferences for local production and other value-added label claims for a processed food product. *European Review of Agricultural Economics*, 39(3), 489-510.
- Khan, F. ve Prior, C. (2010). Evaluating the urban consumer with regard to sourcing local food: A Heart of England study. *International Journal of Consumer Studies*, 34(2), 161-168.
- Kim, Y. H., Kim, M.C. ve Goh, B.K. (2011). An examination of food tourist's behavior: using the modified theory of reasoned action. *Tourism Management*, 32(5), 1159-1165.
- Lazzeretti, L. ve Petrillo, C. (2006). *Tourism Local Systems and Networking*. Oxford: Elsevier.
- Lee, K. H. Ve Scott, N. (2015). Food tourism reviewed using the paradigm funnel approach. *Journal of*

Culinary Science&Technology, 13(2), 95–115.

- Leong, Q. L. ve Karim, S. (2015), Global perspective in tourism development: positioning Malaysia as a culinary destination. (pp.406-439). *Handbook of Research on Global Hospitality and Tourism Management*, Hershey: IGI Global.
- Lopez-Guzmán, T., Uribe Lotero, C. P., Pérez Gálvez, J. C. ve Ríos Rivera, I. (2017). Gastronomic festivals: attitude, motivation and satisfaction of the tourist. *British Food Journal*, 119(2), 267-283.
- Mak, A. H. N., Lumbers, M., Eves, A. ve Chang, R.C.Y. (2012). Factors influencing tourist food consumption. *International Journal of Hospitality Management*, 31(3), 928-936.
- Martinez, S. C. ve Patterson, P. M. (2004). State and origin branding in Hispanic food markets. *Journal of Food Distribution Research*, 35(3), 7-18.
- McIntosh, R.W., Goeldner, C. R. ve Ritchie, J. (1995). *Tourism: principles, practices, philosophies*. (7. Edition). Chichester: John Wiley.
- Middleton, V. T. C. ve Clarke, J. (2001). *Marketing in Travel and Tourism*. (3. Edition). Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Molina, M., Molina, B., Campos, V. ve Ona, M. (2016). Intangible heritage and gastronomy: The impact of UNESCO gastronomy elements. *Journal of Culinary Science & Technology*, 14(4), 293-310.
- Poon, A. (2002). *Tourism, technology and competitive strategies*. (4. Edition). Oxford: CABI.
- Richards, G. (2015). Evolving gastronomic experiences: From food to foodies to foodscapes. *Gastronomy and Tourism*, 1(1), 5–17.
- Scott, N., Parfitt, N. ve Laws, E. (2000). Destination management: co-operative marketing, a case study of the Port Douglas brand. Ed. B. Faulkner, G. Moscardo ve E. Laws. (pp.198-221). *Tourism in the Twenty-First Century: Lessons from Experience*, London: Continuum
- TDK. (2022). *Gastronomi*. <http://www.tdk.gov.tr>, 22.07.2022 tarihinde erişildi.
- The World Food Travel Association. (2019). *What is food tourism*. <https://worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism/>, 02.08.2022 tarihinde erişildi.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2022). Coğrafi İşaretli Ürünler. <https://ci.turkpatent.gov.tr/>, 22.04.2022 tarihinde erişildi.
- UNWTO. (2011). *Global tourism policy and practice*. Madrid: World Tourism Organization.
- Wägel, S. ve Hamm, U. (2013). Consumers' perception of feed origin in organic food products declared as local. *Proceedings of the 6th international european forum on system dynamics and innovation in food networks*, 13-17 February 2022, Austria: Igls.
- Wang, Y. ve Pizam, A. (2011). *Destination marketing and management: Theories and applications*. Oxford: CABI.
- Wilkins, J. L., Bowdish, E. ve Sobal, J. (2000). University student perceptions of seasonal and local foods. *Journal of Nutrition Education*, 32(5), 261–268.
- Zepeda, L. ve Leviten-Reid, C. (2004). Consumers' views on local food. *Journal of Food Distribution Research*, 35(3), 1–6.

SİNOP'DA YÖRESEL BİR LEZZET: KESTANELİ İÇ PİLAV

İrfan YURT⁵Nisa YÜKSEL⁶

ÖZET

Türk mutfağı yemek çeşitliliği ve yöresel lezzet zenginliği ile dünya mutfakları arasında önemli bir yer edinmiştir. Bu zengin mutfağın bir parçası da Sinop'a ait yöresel lezzetlerdir. Bu çalışmanın amacı; Sinop ilinin unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerden “kestaneli iç pilavın” araştırılarak bu yöresel lezzetin unutulmaya başlamış özelliklerinin ortaya çıkartılarak sürdürülebilirliğini koruması için standart reçete oluşturulmasıdır. Ayrıca bu çalışma kestaneli iç pilav hakkında daha önce akademik bir çalışma yapılmamış olması ve yöresel yazılı bir reçetenin ortaya çıkartılması bakımından önemlidir. Araştırma Sinop ilinde ikamet eden yerel halka araştırma kapsamında oluşturulan sorular sorularak ve nitel veri toplama yöntemi olan görüşme tekniğiyle gerçekleştirilmiştir. Yapılan çalışmada “kestaneli iç pilav” yemeğinin unutulmaya yüz tutmuş lezzetler arasında yer aldığı gözlemlenmiştir. Çalışma kapsamında “kestaneli iç pilav” hakkında genel olarak yerel halkın isim olarak çok duyduklarını fakat net bir bilgisinin olmadığı görülmüştür. Genel olarak katılımcılar arasında yapılaş farklılıkları da görülmüştür. Yapılan çalışmada “kestaneli iç pilav” yemeğinin unutulmaya yüz tutmuş lezzetler arasında yer aldığı gözlemlenmiştir. Katılımcılardan ve diğer kaynaklardan elde edilen bilgiler doğrultusunda yemek reçetesi çıkartılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Sinop, Kestaneli iç pilavı, Yöresel Yemek, Yöresel Mutfak, Beslenme, Mutfak.

A LOCAL TASTE IN SİNOP: STUFFED RICE WITH CHESTNUT

ABSTRACT

Turkish cuisine has gained an important place among world cuisines with its variety of dishes and richness of local flavors. A part of this rich cuisine is the local delicacies of Sinop. The aim of this study; It is the creation of a standard recipe to protect its sustainability by researching the "chestnut stuffed rice", one of the forgotten local dishes of Sinop province, by revealing the forgotten features of this local flavor. In addition, this study is important in terms of the fact that no academic study has been done about chestnut stuffed rice before and that a local written recipe has been revealed. The research was carried out by asking the questions created within the scope of the research to the local people residing in the province of Sinop and the interview technique, which is a qualitative data collection method. In the study, it was observed that the "chestnut stuffed rice" dish is among the forgotten tastes. Within the scope of the study, it was seen that the local people in general heard a lot about "chestnut stuffed rice" as a name, but they did not have a clear knowledge. In general, there were also differences in the construction among the participants. In the study, it was observed that the "chestnut stuffed rice" dish is among the forgotten tastes. A meal recipe was prepared in line with the information obtained from the participants and other sources.

Keywords: Sinop, Stuffed Rice with Chestnut, Local Food, Local Cuisine, Nutrition, Cuisine.

GİRİŞ

Canlıların yaşamlarını devam ettirebilmeleri yani fizyolojik ihtiyaçlarını giderebilmeleri için tüketmeleri gereken maddeler “yemek” olarak adlandırılmaktadır. İnsanoğlu da diğer tüm canlılar gibi varoluşu gereği beslenmeye ihtiyaç duymuştur. Geçmişten bu yana gerek fizyolojik ihtiyaçlar için gerekse sosyal aktiviteler aracılığıyla bir araya gelmek maksadıyla yemek önemli bir kavram olmuştur. Yöresel yemekler, bir bölgede geçmişten günümüze kadar gelenek haline gelmiş, bölge kültüründe yeri edinmiş ve halk tarafından benimsenmiş yiyeceklerdir. Yöresel mutfakların oluşumunda coğrafi konum, üretim şekli, tarihsel gelişim, kültürel ilişkiler, etnik durum ve inanç vb. faktörler etkili olmuştur (Kargiglioğlu ve Ayyıldız, 2018). Yöresel mutfaklar bölge kültürünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır ve bölge kültürü hakkında bilgi sahibi olabilmenin en önemli araçlarından (Aslan vd., 2014). Geçmişten günümüze kadar ülkeler arasındaki çatışmalar, göç, turizm, ticaret vb. faktöre bağlı olarak kültürler birbirinden etkilenmiş ve bu da ülke mutfaklarına yansımıştır (Kurnaz ve İşlek, 2018). Yiyecek içeceğin temelini insan emeği oluşturduğundan bu yönüyle bir kültür konusu olabilmektedir. Türklerin de kültürlerine bağlı olarak ortaya çıkarttıkları beslenme gelenekleri bulunmaktadır. Günümüzde ise en başta teknolojinin gelişimiyle beraber ne yazık ki yöresel yemeklerin pek çoğu unutulmaya yüz tutmuş duruma gelmiştir. Sinop ilinin bölgeye has geçmişe dayanan, unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerinin büyük bir kısmının gençler tarafından neredeyse hiç bilinmediği; yaşça büyük olan kişilerin ise eskiden çocukluk yıllarında tadıp özlemle

⁵Dr. Öğretim Üyesi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Safranbolu/Karabük, irfanyurt@karabuk.edu.tr, ORCID: 0000-0001-6568-5328

⁶Yüksek Lisans Öğrencisi, Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Safranbolu/Karabük, nisayuksell@outlook.com, ORCID: 0000-0002-5627-7207

bahsetmektedir. Sinop ilinin deniz kenarında olması balıkçılık yönünün olmasını sağlamış ve çok çeşitli sebzeler yetiştirdiğinden yapılan yemeklerin büyük bir kısmını balık ve sebze çeşitleri oluşturmaktadır (Sinop Valiliği, 2022). Sinop ilindeki lezzetleri sıralayacak olursak; “Sinop mantısı, çerkez pastası, nokul (üzüm ve cevizli, kıymalı, patatesli, soğanlı) eti nohut, keşkek, kabak millesi, kestaneli iç pilav, keşkek, nohutlu tavuk, balık yahnisi, tuzlu balık, ördek dolması, soğan aşı, katlama, Boyabat pidesi, sirkeli patlıcan ve pırasa, unlu basma, mısır çorbası, incir uyuşturması, içli tava, palamut pilaki, kaşık çıkartması, balık bileke, hamursuz tatlısı, sıkmık tatlısı, sırık kebabı, mısır pastası...” gibi çeşitli pek çok lezzetten bahsedebiliriz (Karaçar vd., 2018). Bu çalışmada Sinop’ da bilinenin aksine unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetler arasında yer alan “*kestaneli iç pilav*” yemeği çalışılmıştır.

1. ALANYAZIN

1.1. Yöresel Mutfak

İnsanlar, yaşadıkları coğrafyaların barındırdığı zenginlikleri en iyi şekilde kullanmaya çalışmış ve yaşamlarını idame ettirebilmek için bu zenginlikleri değerlendirerek yemekler yapmışlardır (Başaran, 2017). Yöresel yemek, belli bir bölgeye mahsus olan ürünlerin, bölge halkının yemek kültürü ile harmanlanarak o bölge ile özdeşleşmesiyle ortaya çıkmıştır. Yöresel yemeklerin hazırlanmasında yerel ürünler kullanılmaktadır. Buda bize toprağın coğrafi özelliklerinin ülkelerin, bölgelerin yöresel yemek kültürünün kimliğini göstermektedir. Geçmişten günümüze yöresel yemekler incelendiğinde bölgelerin tarihini yansıttığı fakat küreselleşme ile insanların coğrafi alanları dışından da ürün tedarik edebilmesi vb. nedenlerle yöresel yemeklerin sürdürülebilirliklerinin azaldığı göstermektedir (Canbulat, 2017). Bu gelenekleri sürdüren halkın bölgeye ait olan bu yemeklerin bölge coğrafyasına uygun pişirme yöntem ve ekipmanları kullanılarak hazırlandığı gözlemlenmektedir. Son yıllarda yapılan çalışmalara bakıldığında turizm destinasyonu için yöresel mutfak kavramlarının iyi bir pazarlama aracı olarak görüldüğü ortaya çıkmaktadır. Osmanlı mutfağının devamı sayılabilen Türk mutfağı, birçok farklı kültürlerden de etkilenmiştir. Arap, Türk, Ermeni, Kürt gibi aynı coğrafyada bulunmuş kültürlerin Türk mutfağında etkisi çok fazladır. Ancak gelişimle birlikte Türk mutfak kültürünün özünün bozulmadan korunması ve sürdürülebilirliği sağlanmalıdır (Önçel, 2015). Geçmişten bu yana pek çok kültürü bünyesinde barındıran coğrafyamız bu kültürün esintileri mutfağına da oldukça başarılı bir şekilde yansıtmış, yaşatmış ve yaşatmaya da devam ediyor olduğundan oldukça lezzetli ve çokça beğenilen, talep edilen mutfak çeşitliliğine sahiptir. Yöresel mutfak bir bölgenin kültürünü tanıtan en önemli unsurlardan biridir. Gelen turistlere bakıldığında ilk olarak ziyaret ettikleri destinasyondaki yerel mutfağı yakından tatmak istedikleri; sadece tatmakla kalmayıp o yemeklerde kullanılan çeşitli malzemeleri satın almak istediklerini açıkça gözlemleyebiliriz. Bu yüzden ki ülkemizde yerel mutfak adına yapılmış tüm çalışma ve uygulamalarda yerel mutfak tanıtımı titizlik ile işlemiş, uygulanmıştır. Bir mutfağı diğerlerinden ayıran en önemli özellik; yöresel yemeklerin bölgenin özelliklerini yansıtan (Güler, 2010) ve sadece o bölgeye ait olan yiyeceklerin sunumlarının yapılmasıdır (Cömert, 2014). Günümüzde yöresel yemek sunan işletmeler turistler için daha çok merak uyandırmakta bu da diğer yemeklere göre yöresel lezzetlerin daha çok tercih edilmesini sağlayabilmektedir (Aslan vd., 2014). Yapılan çalışmalar incelendiğinde yöresel yemeklerin turistik faaliyetler için önemli bir çekicilik unsuru olduğu söylenebilmektedir. Fakat günümüzde küreselleşmeyle birlikte çoğu yöresel lezzet gereken değeri görmemekte ya da unutulmaya terk edilmiş durumdadır. Geçmişten günümüze aktarılan bu lezzetlerin unutulmaması için standart reçetelerinin oluşturularak yaygınlaştırılması yavaş yemeklerin sürdürülebilirlikleri açısından önemlidir. Standart Reçete; yemeğin hangi gruba ait olduğunu, yemekte kullanılan malzeme türlerini, pişirme araçlarını ve tekniklerini, hazırlık ve pişirme süresini, yiyeceğin maliyetini, gramajını, ürünün besin ve kalori miktarlarını kısaca yemek hakkında en ince ayrıntısına kadar tablolastırılmış yemek kimlik kartıdır. Bu reçeteler yemeklerinin tat, lezzet, görünüm gibi özelliklerini sürdürülebilir kıldığı için yöresel mutfakların devamında önemli bir rol üstlenmektedir.

1.2. Sinop Mutfağı

Anadolu’nun eski yerleşim yerlerinden biri olan Sinop, günümüze kadar farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Türkiye’nin en kuzey ucunda, Karadeniz bölgesinin orta kısmında yer alan bir şehirdir. Coğrafi özellikleri göz önüne alındığında doğal bir liman olma özelliği taşımaktadır (Sinop Valiliği, 2022). İklimsel olarak baktığımızda Sinop’un mevsimleri arasında çok büyük bir sıcaklık farkının olmadığı görülmektedir. Karadeniz iklimi özelliği olduğu için her mevsim yağışlıdır. Bütün yıl nemli ve yağışlı bir havanın olması yöresel ürünlerinin çeşitliliğini de etkilemiştir. Araştırmalar sonucunda Karadeniz Mutfağı geçmişten beri yörenin kendine has yemeklerini koruyup saklayarak gelenekselciliğini kaybetmeyen ve pek fazla

değişikliğe uğramamış mutfaklar arasında yer aldığı gözlemlenmiştir. İklim gereği insan sağlığına uygun sağlıklı ve taze beslenme olanağı oldukça fazladır. Karadeniz bölgesi denildiğinde aklımıza gelen ilk yiyecekler; balık, karalahana, pirinç, taze fasulye, mısır ve mısır unudur. Bölgenin bu ürünleri de mutfağının şekillenmesinde etkili olmuştur. Sinop halkı eskilerden beri pek çok farklı kültürle bir arada yaşamıştır. Bu yaşam Sinop mutfağına da yansyarak beslenme alışkanlığı da etkilemiştir. Bu beslenme şeklinin temelini tahıl ve jeopolitik konum gereği deniz ürünlerinin oluşturduğu bilinmektedir. Sinop mutfağında kış yemeklerinin yanında yine bölgede yetismekte olan kestane, ayva türü meyveler de sofrada yer alarak yemeklerin içerisinde de konularak tüketilmektedir. Adeta harmanlanmış bir mutfak olan Sinop mutfağında kendine has tarifler ile tüm lezzetlere ulaşabilmek mümkündür. Etli yemekler, taze otlar, baklagiller ve hamur işleri ile bölgeye özgü tazelik ve lezzetleri oldukça güzel yansıtmaktadır. Bulunduğu bölgenin yapısı gereği Sinop’ da yöreye has dağ bitkileri, baharatlarda bulunmakta ve yerel halk tarafından geçmişten bu yana kullanılıp tüketilmektedir.

1.2.1. Kestaneli İç Pilav

Sinop ilinde kestane, sıcak ve ılıman iklimleri sevmektedir. Kestane ağacı, nemi ve güneşi fazla olan bölgelerde yetiştirilmektedir. Kestane kışın -30 dereceye kadar soğuğa dayanıklıdır. Fakat ilkbaharın geç donlarına karşı hassastır. Bu özellikler sayesinde kestanenin üretimi Sinop ilinde üretilebilmektedir. Sinop ilin kıyı kesiminin batısındaki ilçelerde kestane üretimi yapılmaktadır. En önemli kestane üretimi gerçekleştiren ilçe 2 bin tonun üzerindeki üretimiyle Erfelek ilçesidir. Diğer üretim yapan ilçeleri Türkeli, Ayancık ve merkez ilçesidir (Karadeniz, 2011). Kestaneli iç pilav, Karadeniz’in incisi olarak nitelendirilen; Türkiye’nin en kuzeyinde yer alan Sinop ilinin yöresel lezzetleri arasında yer almaktadır. Unutulmaya yüz tutmuş lezzetler arasında yer alan yemeklerdendir. Bu yemek Sinop İline bağlı Boyabat İlçesi’nin pirinci ve kestaneye ev sahipliği yapan Erfelek İlçesi’nin “kuzu kestanesi” kullanılarak yapılmaktadır. İçerisinde kullanılan yağ yine Sinoplu ev hanımlarının yapmış olduğu has köy tereyağıdır. İçerisinde ek olarak; kuş üzümü, dolmalık fıstık veya kabuğu soyulmuş badem, soğan, karabiber, tuz ve isteğe bağlı tarçın kullanılmaktadır. Yapılan görüşmeler sonucunda bazı tariflerde kestaneli iç pilavın kırmızı et ve haşlanmış nohutla da yapıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Etli ve nohutlu şekilde hazırlanan tarifte tek başına bir öğün olarak tüketilirken sade olarak hazırlandığında ise tavuk ağırlıklı olmak üzere hindi, ördek gibi kanatlı hayvanların içerisinde veya yanında tüketildiği söylenmektedir.

2. YÖNTEM

2.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Kestane iç pilav, Sinop’un geleneksel yöntemlerle yıllardır yapıldığı fakat unutulmaya başlanılan yöresel yemeğidir. Bu doğrultuda yapılan çalışmanın amaçları arasında; yöresel bir ürün olan ve kökeni çok eskilere uzanan/dayanan kestane iç pilavını tanıtmak, gelecek nesillere aktarabilmek ve bu lezzetin unutulmamasını sağlamak yer almaktadır. Daha önce kestane iç pilavı üzerine yapılmış çalışmanın olmaması araştırmanın önemini arttırmaktadır.

2.2. Evren ve Örneklem

Durumu derinlemesine incelemek için araştırma nitel veri toplama yöntemi olan görüşme tekniğiyle gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların görüşleri ile araştırma verilerinin direkt olarak elde edilmesinin amaçlanması çalışmanın nitel araştırma ile gerçekleştirilmesini gerekli kılmıştır. Araştırma kapsamındaki katılımcıların sınırlı sayıda olması nicel yöntemlerin tercih edilmesine uygun görülmemiştir. Çalışma Sinop ilinde ikamet eden kestane iç pilavı hakkında bilgi sahibi olan yerel halk ve akademisyenlerle Temmuz-Ağustos 2022 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın evrenini Sinop ilinde ikamet eden “kestaneli iç pilav” yemeği yapan işletme personeli oluşturmaktadır.

2.3. Veri Toplama Aracı ve Verilerin Toplanması

Araştırmada veri toplama aracı olarak kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Araştırma kestane iç pilavı hakkında bilgi sahibi olan kişiler ile yüz yüze görüşülerek ve katılımcıların izni alınarak görüşmelerde ses kaydı alınarak yapılmıştır. Katılımcılara yöneltilen sorular aşağıda yer almaktadır:

➤ Kestaneli iç pilavın tarihçesi hakkında bilginiz var mı?

➤ Kestaneli iç pilavın yapısal özelliği nasıl olmalıdır? Kestaneli iç pilavın yapımında kullanılan ve içine koyulan malzemeler hakkında bilgi verir misiniz?

- Kestaneli iç pilavın standart reçetesi (tarifi) var mı? Size göre nasıl olmalıdır?
- Kestaneli iç pilav yemeğini yerel işletmelerde görmek ister misiniz?
- Kestaneli iç pilav yemeğini hazırlarken dikkat edilmesi gereken en önemli nokta nedir?
- Kestaneli iç pilav yemeği nasıl servis edilmelidir?
- Kestaneli iç pilav yemeği kaç farklı çeşitte yapılmakta veya sunulmaktadır? En çok hangi çeşidine talep olmaktadır?
- Kestaneli iç pilav yemeği hangi öğün/öğünlerde tüketilmektedir?
- Kestaneli iç pilav yemeği Sinop dışında da tüketilmekte midir? Tüketiliyorsa nereler?
- Kestaneli iç pilav yemeğinin başka isimleri de bulunmakta mıdır?
- Kestaneli iç pilav hangi yemekler ile tüketilebilir?
- Kestaneli iç pilav yemeğini en çok hangi kitle tercih etmektedir?
- Kestaneli iç pilav yemeğinin hazırlanması ve pişirilmesinde kullanılan yakıt ve ekipmanlar nelerdir?

Görüşmelerin tamamı sesli olarak kayıt altına alınmıştır. Sonrasında alınan ses kayıtları üzerinden çalışılarak veri analizi yapılmıştır. Her katılımcıya birer kod verilerek sırasıyla K1, K2... olarak adlandırılmışlardır.

3. BULGULAR

Çalışma Sinop ili kapsamında Sinop'un yerli halkına yönlendirilen ve 3 eğitimci, 2 aşçı, işletme sahibi, esnaf, yazılımcı, turizmcı, ev hanımı, çiftçi ve kuaför olmak üzere toplam 12 kişinin katılımları ile gerçekleşmiştir.

Tablo 1. Katılımcılara ilişkin demografik özellikler

Katılımcı Kodu	Katılımcı Ad/Soyadı	Cinsiyet	Yaş	Meslek
K1	A.D.	Erkek	50	Öğretmen
K2	H.Y.	Kadın	38	Akademisyen
K3	E.K.	Erkek	42	İşletmeci
K4	S.D.	Erkek	25	Turizmcı
K5	Ş.A.	Erkek	23	Aşçı yardımcısı
K6	İ.Y.	Erkek	35	Esnaf
K7	F.K.	Erkek	22	Aşçı yardımcısı
K8	N.Y.	Kadın	23	Aşçı
K9	F.T.	Kadın	43	Ev hanımı
K10	A.D.	Kadın	55	Çiftçi
K11	M.A.	Kadın	57	Kuaför
K12	A.G.	Kadın	40	Akademisyen

3.1. Kestaneli iç pilavın tarihçesi hakkında bilginiz var mı?

Katılımcılara yöneltilen “kestaneli iç pilavın tarihçesi hakkında bilginiz var mı?” sorusuna K4, K5, K6, K7, K8, K9 ve K11 in cevapları yakın olmakla beraber her biri yemeğin tarihçesi hakkında bilgi sahibi olmadıklarını fakat çok eskilerden beri neneler, babaanneler, anneanneler tarafından hazırlandığı bilinmektedir. Tüm katılımcıların verdiği ortalama cevap ise eskilerin bu yemeği “kestaneli iç pilav” olarak değil “kestane pilavı” olarak adlandırdığını söylemişlerdir. Genel olarak katılımcılarımızın cevaplarına baktığımızda, yemeğin tarihçesi hakkında net bir bilgiye ulaşılmamakta ataları, neneler, teyzeler tarafından gelecek nesillere aktararak devam eden bir yemek geleneği olduğunu söyleyebilmek mümkündür. K1 ve K10 ise yemeğin eskilerde çok sık yapılan bir yemek olduğunu, kestaneli iç pilav isminin eskiden avlanan kanatlı av hayvanların içerisinde bu pilavla doldurduklarını bu nedenle “kestaneli iç pilav” denildiğini; eğer sade olarak tüketilecekse “kestane pilavı veya kestaneli pirinç pilavı” olarak adlandırdıklarını ve genellikle iç pilav olmayan halinin yapıp tüketildiğini söylemişlerdir. Ancak kendileri de çocukluklarına dair hatırladıkları bu lezzetin tarifini bilmemektelerdir. K1 içerisinde nohut ve et kullanılacaksa yanına başka bir yemek yapılmadığı turşu, ayran veya yoğurtla tüketildiğini sade yapılacaksa da yanına et kavurması veya tavuk yapıldığı bilgisini bizimle paylaşmıştır. K10 ise bu yemeği annesinden öğrendiğini son yıllarda pek yapılmasa da eskiden her zaman annesinin tarifi ile yaptığı bilgisini bizimle paylaşmıştır. K11 bu yemeği genellikle anneannesinden öğrendiği tarifi kestane mevsiminde yaptığını ve başka evlerde de tadına bakma şansı bulunduğu yapıp ve kullanılan malzemelerin çoğunun aynı olduğunu, sadece kullanılan baharatlarda farklılıklar olduğu bilgisini bizimle paylaşmıştır. K7 Sinop genelinde pilavın sade

versiyonunun daha fazla yapıp tüketildiği, etli olarak bilinen versiyonunun Sinop'un bazı köylerinde bilindiği bilgisini bizimle paylaşmıştır. K8 ise ilk tattığı iç pilavın tavuk suyu ile yapıldığını ve en lezzetli halinin tavuk suyu ile yapılmış sade olan pilav olduğu bilgisini bizimle paylaşmıştır.

3.2. Kestaneli iç pilavın yapısal özelliği nasıl olmalıdır? Kestaneli iç pilavın yapımında kullanılan ve içine koyulan malzemeler hakkında bilgi verir misiniz?

Katılımcılara yöneltilen “kestaneli iç pilavın yapısal özelliği nasıl olmalıdır? Kestaneli iç pilavın yapımında kullanılan ve içine koyulan malzemeler hakkında bilgi verir misiniz?” K1, K4, K6 ve K7 cevapları benzerlik göstermekle beraber, kestanelerin iyi haşlanması, bütün şekilde parçalamadan sotelenmiş olması ve pilavın tane tane gözükmeye gerektiğini, pilavın tane tane olması, aşırı tatlı olmaması gerektiğini; ek olarak K1 ve K5 tercihe göre nohut ve et eklendiği belirttiler. K2 içerisinde fıstık yerine badem de kullanılabileceğini, servis esnasında muhakkak maydanoz veya dereotu ekleneceği bilgisini verdi. K3 ve K4 tane tane olmalı, kestane pirinç, soğan, tarçın, kuş üzümü, dolmalık fıstık, karabiber, tuz ve isteğe bağlı nane ve üzeri için maydanoz/dereotu eklenmesi gerektiği bilgisini bizimle paylaştılar. K8 pilavın lapa olmayacak şekilde pişirilmesini, etsiz tarif uygulanacaksa tavuk suyu kullanılması gerektiğini belirtti. K9 içerisinde muhakkak yenibahar kullanılması gerektiğini belirtti. K10 pişmesi pirinç pilavı ile aynı sadece kestaneler bütün haşlanır ardından sotelenir cevabını verdi. K11 pirincin nişastasını daha iyi bırakması için birkaç defa yıkayıp sığa yakın bir suda beklettikten sonra soğuk su ile yıkamanın daha faydalı olacağı bilgisini bizimle paylaştı. K12 ise pilavı sıcaktan çok ılık şekilde tüketmenin daha lezzetli olduğunu ve üzerine dolma içi gibi de bol maydanoz veya dereotu eklendiğinde daha lezzetli olacağını söyleyerek bize bir servis önerisi vermiş oldu.

3.3. Kestaneli iç pilavın standart reçetesi (tarifi) var mı? Size göre nasıl olmalıdır?

Katılımcılara yöneltilen “kestaneli iç pilavın standart reçetesi (tarifi) var mı? Size göre nasıl olmalıdır?” sorusuna, K1, K4, K5, K6 ve K7 yapımında bulunmadıklarını sadece tat olarak bildiklerini kestanelerin belirgin olması ve pilavın lapa olmaması bilgisini paylaştılar. K3, K7, K8, K9 Erfelek kestanesi, Boyabat pirinci, kuş üzümü, soğan, dolmalık fıstık, çok az şeker, köy tereyağı, karabiber, tuz ve isteğe bağlı tarçın ile üzerine kıyılmış maydanoz eklenerek servis edilir. Yapılışı; ilk olarak kestaneleri çizip haşlıyoruz. Sonrasında pirinçlerimizi yıkayıp 20 dk kadar ılık suya bırakıyoruz. Pilav yapacağımız tencere de tereyağını eritiyoruz, yemeklik doğranmış soğanları kavurarak içerisine fıstık, kuş üzümü ve haşlayıp kabuğunu soyduğumuz kestaneyi ekleyip kavuruyoruz. Suyunu süzdüğümüz pirinçleri de ekleyip biraz da pirinçle beraber kavuruyoruz. Pirincin tane tane ve lezzetli olması için bir miktar şekerini, tuz, karabiberi, en son tarçını ekleyip ekleyerek suyunu koyuyoruz (eğer var ise sıcak suyun bir miktarını tavuk suyu olarak eklemek pilavımızı daha da lezzetli hale getirecektir.) ve karıştırıp pişmeye bırakıyoruz. Pilavımız suyunu çekene kadar pişiyor ve pişen pilavı 20 dakika demlenmeye bırakıyoruz. Servis esnasında üzerine kıyılmış maydanoz eklediklerini belirttiler. K1, K4, K10 ise etli bir tarifi bizimle paylaştılar. Malzemeler: Erfelek kestanesi, Boyabat pirinci, yağsız dana eti, kuş üzümü, soğan, dolmalık fıstık, haşlanmış nohut, tereyağı, karabiber, kekik, tuz, üzerine kıyılmış maydanoz veya dereotu eklenerek servis edilir. Kestaneler çizilerek haşlanmaya bırakılır. Pirinci de yıkayıp ılık suda bekletiriz. Eti tencereye alıp suyunu çekene dek kavrulur. Suyunu çeken ete kekik karabiber ve tereyağı eklenir son olarak tuz eklenir ve et tavadan alınır. Soğanlar doğranır ve kavrulur içerisine haşlanmış kestaneleri alıp kavrulur devamında pirinci de ekleyerek kavurma işlemine devam edilir. Son olarak kuş üzümü ve haşlanmış nohutları son olarak da etleri ekleyip bir iki tur karıştırdıktan sonra suyunu ekleyip pişmeye bırakılır. Suyunu çekince demlenmeye alıp servis esnasında maydanoz veya dereotu ile sunuma hazır hale gelir. K2, K11, K12 yönlendirdiğimiz sorulara, Erfelek kestanesi, Boyabat pirinci, kuş üzümü, soğan, dolmalık fıstık, zeytinyağı, tereyağı, karabiber, yenibahar, tuz, şeker, üzerine kıyılmış maydanoz eklenerek servis edilir. Tavayı ısıtıp içerisine dolmalık fıstıkları alıp kavuruyoruz. İçerisine tereyağı, zeytinyağı ekliyor yemeklik doğranmış soğanları kavuruyoruz. Kuş üzümü çok sert ise daha önceden ılık suda bekletiyor ve kuş üzümümüzü ekliyoruz. Önceden ıslattığımız pirinçleri süzüp ekliyoruz biraz kavurup sırasıyla baharatları tuzu ve bir miktar şeker ve suyu ekleyip karıştırıyoruz. Son olarak üzerine haşladığımız kestaneleri ekleyip suyunu çekene kadar pilavı pişmeye bırakıyoruz. K11 bu tarife ek olarak; pirincin sığa yakın bir suda bekletilerek soğuk su ile yıkamanın pirincin nişastasını daha çok bırakacağından dolayı tane tane olacağı bilgisini ekledi. K5, K6 ise yönlendirdiğimiz sorulara Erfelek kestanesi, kuşbaşı et, Boyabat pirinci, soğan, nohut, badem, fıstık, kuş üzümü, tarçın, karabiber, tuz ve maydanoz malzemeleri ile yapılır. Et yağsız olarak kavrulur. Suyunu çekince kekik, karabiber ve tereyağında kavrulur. Et pişince tuzu eklenip et kenara alınır. Aynı bir tencerede soğan tereyağında kavrulur. Suda bekletilen bademler kabukları soyularak fıstık ile beraber tencereye eklenir kızarana dek kavrulur. Pirinçleri sıcak suda bekletip, soğuk suda yıkanır (bu aşama pirincin

nişastasını daha iyi bırakacağı için yapılır) ve suyu süzülüp tencereye alınıp kavrulur. Sırayla kuş üzümli eklenir. Tencereye et, tuz ve baharatlar ilave edilip bir iki tur daha kavrulup son olarak üzerine bir parmak geçecek kadar su eklenip pilavın pişmesi beklenir ve pişince dinlendirilir. Üzerine kıyılmış maydanoz eklenip servis edildiğini belirttiler.

3.4. Kestaneli iç pilav yemeğini yerel işletmelerde görmek ister misiniz?

Katılımcılara yöneltilen “kestaneli iç pilav yemeğini yerel işletmelerde görmek ister misiniz?” sorusuna, K1 ve K4 herkesin bu lezzeti bilmesini, ulaşabilmesini isterim, K2, K7 ve K9 bu lezzete herkesin tıpkı mantı ve nokul gibi ulaşılabilir olması için yöresel yemek yapan işletmelerde görmek istediklerini, K5 seri üretim halinde değil fakat haftanın belirli günlerinde işletmelerde çıkabileceğini, K10 ve K6 sadece evlerde yapılan geleneksel bir yemek olarak kalmasını, seri üretim haline gelmesini istemem cevaplarını, K3 ve K8 Sinop da düzenlenen, Sinop yöresel lezzetleri adı altında “Sinop kestane pilavı günü” gibi etkinliklerle özel kılınması; bu sayede sadece kestaneli pilavı değil diğer yöresel lezzetleri de yeniden gün yüzüne çıkarmış ve sadece yerel halka değil turistlere de kazandırmış oluruz. K11 kestane mevsimlerinde pilav günleri gibi etkinlik yapılarak tanıtımı yapılabilir. K12 ise yerel işletmelerde kestane mevsiminde yapıldığını belirttiler.

3.5. Kestaneli iç pilav yemeğini hazırlarken dikkat edilmesi gereken en önemli nokta nedir?

Katılımcılara yöneltilen “kestaneli iç pilav yemeğini hazırlarken dikkat edilmesi gereken en önemli nokta nedir?” sorusuna, K1 pilavın suyunun iyi ayarlanması, eklenecek malzemelerin orantılı olması gerektiğini, K11 pilavın aşırı tatlı olmasını, K9 ve K5 pilavın lapa olmaması, kestanelerin dağılması gerektiğini, K6 baharat ve tuz dengesinin iyi ayarlanması gerektiğini, K7 pilavın suyu eklendiğinde kısık ateşte ağır ağır pişmesi gerektiğini, K10 ve K12 kestanelerin iyi haşlanması, pilavın lapa ve fazla tatlı olmaması, K3 etli yapılacaksa etin yağsız olması, K8 pilav lapa olmamalı, kestaneler bütün kalmalı ve etli tarif uygulanacaksa etin sinirsiz ve yağsız olması gerektiğini, K2, K4 kestanelerin iyi haşlanıp kavrulması, pilavın lapa olmaması ve içerisine katılan ek malzemelerin(kuş üzümü, fıstık veya badem) orantılı olması cevaplarını vermişlerdir.

3.6. Kestaneli iç pilav nasıl servis edilmelidir?

Katılımcılara yöneltilen “kestaneli iç pilav nasıl servis edilmelidir?” sorusuna, K5, K7, K8, K10, K11 ve K12 sıcak veya ılık olmak suretiyle çukur bir tabakta üzerine maydanoz eklenerek, K2 ve K9 sıcak veya ılık olarak kaselerde üzerine tercihe bağlı maydanoz veya dereotu eklenerek, K1 ve K7 tepside servis edilmelidir, K3, K4 ve K6 sıcak olarak geniş bir tepside veya tabakta sofranın ortasında tercihe bağlı üzerine maydanoz eklenerek servis edilir şeklinde cevapladılar.

3.7. Kestaneli iç pilav yemeği kaç farklı çeşitte yapılmakta veya sunulmaktadır? En çok hangi çeşidine talep olmaktadır?

Katılımcılara yöneltilen “kestaneli iç pilav yemeği kaç farklı çeşitte yapılmakta veya sunulmaktadır? En çok hangi çeşidine talep olmaktadır?” sorusuna, Katılımcıların tamamı en çok sade olana talep olduğu ve sade olanın daha çok bilindiği cevabını vermiştir. Ek olarak, K6 nohutlu veya sade olacağını, K1, K3, K4, K7 ve K8 etli ve nohutlu olarak veya sade, K2, K5, K9, K10, K11, K12 yalnızca sade olarak yapıp tercih edildiği cevaplarını vermişlerdir.

3.8. Kestaneli iç pilav yemeği hangi öğün/öğünlerde tüketilmektedir?

Katılımcılara yöneltilen “kestaneli iç pilav yemeği hangi öğün/öğünlerde tüketilmektedir?” sorusuna, K3, K4, K5 ve K8 enerji oranı yüksek ve akşam için ağır gelebilecek bir yemek olmasından dolayı öğlen; K6, K7 ve K8 akşam yemeklerinde, K1, K2, K9, K11 ve K12 öğlen ve akşam öğünlerinde tüketilebileceği cevaplarını vermişlerdir.

3.9. Kestaneli iç pilav yemeği Sinop dışında da tüketilmekte midir? Tüketiliyorsa nereler?

Katılımcılara yöneltilen “kestaneli iç pilav yemeği Sinop dışında da tüketilmekte midir? Tüketiliyorsa nereler?” sorusuna, K1, K4 Karadeniz Bölgesi, K2, K5, K6, K9, K10 Sinop ili, K3, K7, K8, K11 ve K12 Sinop ve Bursa illeri cevaplarını vermişlerdir.

3.10. Kestaneli iç pilav yemeğinin başka isimleri de bulunmakta mıdır?

Katılımcılara yöneltilen “kestaneli iç pilav yemeğinin başka isimleri de bulunmakta mıdır” sorusuna, katılımcıların neredeyse tamamı “kestane pilavı veya kestaneli pilav” cevabını vermiştir. Ek olarak K1,

K4, K5, K6, K8, K10, K11 ve K12 kestaneli iç pilav ismini soru sayesinde bizden duyduğunu, Sinop da “kestane pilavı veya kestaneli pilav” olarak adlandırıldığı cevabını verdiler.

3.11. Kestaneli iç pilav hangi yemekler ile tüketilebilir?

Katılımcılara yöneltilen “kestaneli iç pilav hangi yemekler ile tüketilebilir?” sorusuna, K1, K3, K4 ve K9 bakliyatlar, et ve tavuk ile, K2 ve K5 kırmızı et çeşitleri veya tavuk, K6, K7 tek başına yanında yoğurt veya ayran ile tüketilir, K8, K10, K11 ve K12 ise çorba, sulu yemek, bakliyatlar ve et türleri cevabını vermişlerdir. Katılımcıların tamamı bazı yerlerde içerisine nohut ve et atıldığından eğer etli yapılırsa sade tüketileceği cevaplarını vermişlerdir.

3.12. Kestaneli iç pilav yemeğini en çok hangi kitle tercih etmektedir?

Katılımcılara yöneltilen “kestaneli iç pilav yemeğini en çok hangi kitle tercih etmektedir?” sorusuna, K1, K3, K4, K8, K10 ve K11 orta yaş ve üzeri, K5, K7 ve K9 her yaş, K2, K6 ve K12 yaşça büyük kişilerin tercih edeceği cevaplarını vermişlerdir.

3.13. Kestaneli iç pilav yemeğinin hazırlanması ve pişirilmesinde kullanılan yakıt ve ekipmanlar nelerdir?

Katılımcılara yöneltilen “kestaneli iç pilav yemeğinin hazırlanması ve pişirilmesinde kullanılan yakıt ve ekipmanlar nelerdir?” sorusuna, katılımcıların tamamının ortak, ortalama verdiği cevaplar doğrultusunda sıralamak mümkündür. K1 ocakta ve ısı iyi ayarlandığında sobada da yapılabilir cevabını, K7 ocakta yapılırsa da yöreselliği yansıtmaya adına sobada cevaplarını verirken diğer tüm katılımcılar ocakta pişirileceği cevaplarını vermişlerdir. Kestaneleri çizmek ve malzemeleri doğramak için bir bıçak, karıştırmada kullanmak için kaşık, pilav için geniş ve yayvan bir tencere, kestaneleri haşlamak için tencere ve sotelemek içinse bir tava cevaplarını vermişlerdir.

4. SONUÇ

Türk mutfağı yemek çeşitliliği ve yöresel lezzet zenginliği bakımından dünya mutfakları arasında önemli bir yer edinmiştir. Bu zengin mutfağın bir parçası da Sinop’a ait yöresel lezzetleri oluşturmuştur. Her bölgenin mutfak kültürü coğrafi özellikleri, iklimi, ekonomi faaliyetleri, üretimi ve tüketimi bakımından farklılık göstermektedir. Buda her bölgenin kendisine özgü mutfağını şekillendirmiştir. Sinop ilinde ikamet eden yerel halka araştırma kapsamında oluşturulan sorular sorularak ve nitel veri toplama yöntemi olan görüşme tekniğiyle gerçekleştirilmiştir. Araştırmada yöre halkından kişiler ile yapılan soru cevap kısmında bu yemeği tadanların yemeği yeniden tatmak, hiç bilmeyenlerin ise denemek istediklerini belirtmişlerdir. Yapılan çalışmada “kestaneli iç pilav” yemeğinin unutulmaya yüz tutmuş lezzetler arasında yer aldığı gözlemlenmiştir. Çalışma kapsamında “kestaneli iç pilav” hakkında genel olarak yerel halkın isim olarak çok duyduklarını fakat net bir bilgisinin olmadığı görülmüştür. Genel olarak katılımcılar arasında yapılaş farklılıkları ve kullanılan malzemelerde ufak farklılıklarda olsa kestaneli iç pilavında; Erfelek keşanesi, Boyabat pirinci, kuş üzümü, soğan, dolmalık fıstık, çok az şeker, köy tereyağı, karabiber, tuz ve isteğe bağlı tarçın ile üzerine kıyılmış maydanoz eklenerek servis edildiğini belirtmişlerdir. Katılımcılar kestaneli iç pilav yemeğini hazırlarken dikkat edilmesi gereken bazı püf noktaların olduğunu belirttiler. Bu püf noktalar arasında pilavın suyunun iyi ayarlanması, eklenecek malzemelerin orantılı olması gerektiğini, pilavın lapa olmaması, baharat ve tuz dengesinin iyi ayarlanması gerektiğini, pilavın suyu eklendiğinde kısık ateşte ağır ağır pişmesi gerektiğini, pilavın lapa ve fazla tatlı olmaması, kestanelerin dağılmaması, kestanelerin iyi haşlanıp kavrulması, kestaneler bütün kalması, pilavın içerisine eklenen ekstra malzemelerin (kuş üzümü vb.) orantılı olması ve eğer tarifte et kullanımı yapılacaksa etin sinirsiz ve yağsız tercih edilmesi yer almaktadır. Servisinin ise daha çok öğlen öğünlerinde sıcak veya ılık olarak kaselerde üzerine tercihe bağlı maydanoz veya dereotu eklenerek servis edilmesi gerektiğini belirttiler. Ayrıca katılımcılar “kestaneli iç pilavı” Sinop’ta “kestane pilavı veya kestaneli pilav” olarak adlandırıldığı cevabını verdiler. Sinop ilinde unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerden Erfelek keşanesi ve Boyabat pirinci ile yapılan “kestaneli iç pilav” araştırılarak bu yöresel lezzetin belirli bir lezzette olması ve sürdürülebilirliğini koruması için standart reçete oluşturulması amaçlanan bu çalışma kestaneli iç pilav hakkında daha önce akademik bir çalışmanın yapılmamış olması ve yöresel yazılı bir reçetenin ortaya çıkartılması bakımından önemlidir. Bu kapsamda ilk başta sadece yerel halk ile yapılan görüşmeler neticesinde oluşturulması düşünülen reçete eksik yanlarının da kalacağı düşüncesinden dolayı yerel halk dışında akademik personel ve literatür taraması yardımı ile desteklenerek oluşturulmuştur. Katılımcılardan ve diğer kaynaklardan elde edilen bilgiler doğrultusunda yemek reçetesi çıkartılmıştır. Yöresel bir yemek olan kestaneli iç pilavın unutulmaması ve devamlılığının sağlanabilmesi için bazı öneriler

sunulabilmektedir. Bu öneriler arasında:

- Sinop turizm açısından potansiyele sahip bir bölgedir. Bu nedenle yöresel ürünlere yönelik bir tanıtım standı oluşturabilir ve insanların tadım yapması sağlanabilir.
- Bölgede gerçekleştirilen yöresel ürün festivalleri vb. etkinliklerde kestaneli iç pilavı yemeğinin yapımında başarılı olan ustalar getirilerek uygulama şeklinde yapımı gösterilip tadım yaptırılabilir.
- Kestaneli iç pilavı yemeğinin tüketildiği çevre illerde sınırlı kalınmayıp diğer bölgelere de geçilerek tanıtımının yapılmasına öncülük edilebilir.

5. KAYNAKÇA

- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfakların rolü: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.
- Başaran, B. (2017). Gastronomi turizmi kapsamında Rize yöresel lezzetlerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 135-149.
- Canbulat, İ. (2017). *Safranbolu Şehir Yemekleri*. <https://gulevisafranbolu.files.wordpress.com/2017/12/safranbolu-c59fehir-yemekleri-sc3b6zlc3bc-tarih-c3a7alc4b1c59fmasc4b1.pdf>. 22.08.2022 tarihinde erişildi.
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfakları örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Karaçar, E., Doğançılı, O. ve Ak, S. (2018). Gastronomik değerler kapsamında Sinop mutfaklarına özgü bir değer: nokul. *VII. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, 437-447.
- Karadeniz, V. (2011). Batı Karadeniz bölümü kestane üretimi ve Türkiye üretimindeki yeri. *Uluslararası Katılımlı Coğrafya Kongresi*, 320-329, İstanbul.
- Kargillioğlu, Ş. ve Ayyıldız, S. (2018). Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi: Sinop ölçeğinde bir araştırma. *Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 346-355.
- Kurnaz, A. ve İşlek, E. (2018). Yöresel yemeklerin restoranlar tarafından kullanımının değerlendirilmesi: Marmaris örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 8(1), 50-59.
- Önçel, S. (2015). Türk mutfakları ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33-44.
- Sinop Valiliği. (2022). *Ne Yenir?* <http://www.sinop.gov.tr/ne-yenir>. 22.08.2022 tarihinde erişildi.

6. EKLER

Ek: Kestaneli İç Pilav Yemeği Reçetesi

YEMEK REÇETESİ

6-8 Porsiyon

Reçete Adı: Kestaneli İç Pilav				Yemek Grup No:		
Porsiyon Ölçüsü	: 300 gr			Hazırlık Süresi	: 20 dk	
Porsiyon Ölçü Aracı	: Mutfak Tartısı, ölçü kaşığı			Pişirme Süresi	: 38 dk	
Pişirme Kabı ve Aracı	: Tencere ve tava					
Pişirme Tekniği	: Haşlama, kavurma, salma					
İçindekiler	Brüt Miktar (gr)	Net Miktar (gr)	Ortalama Ölçü	Yapılışı	Süre	Notlar
Efelek	200 gr	200 gr	15 adet	Kestaneleri çizip haşlayın. Haşlanan kestanelerin kabuklarını soy.	20'	Pirinç Nişastasını saldıgında süzün ve tekrar yıkayıp alınız.
Kestanesi,	300 gr	300 gr	2 sb	Pirinçlerinizi sıcak suya alın tuz ekleyin dinlendirin.		
Boyobat	20 gr	20gr	2 yk	Kuş üzümünü sıcak suda bekletin.		
Pirinci, Kuş Üzüümü						
Kuşbaşı et	100 gr	100 gr		Etleri yağsız tencerede suyunu salıp kendi suyunda kavurun.	23'	
Kekik				Kendi suyunda kavru lan et suyunu çekti kten sonra kekik, karabiber ve tuz ekle kavur ve ocaktan al.	1'	
Karabiber						
Sıvıyağ			3 yk	Pilav tenceresine sıvı yağ ekle. Ardından tereyağı ekle.	2'	Soğanların kendini bırakması için azıcık kavurarak terletin diri kalmaması için.
Tereyağ	30 gr	30 gr	2 yk	Tere yağı eriyip yeterince kızdıktan sonra dolmalık fıstığı tencereye ekle ve fıstıkların rengi dönmeye başlayıncaya kadar kavur.		
Dolmalık fıstık	25 gr	25 gr	1 pk	Üzerine bronouise doğranmış orta boy soğanı ekle.		
Soğan	100 gr	100 gr	1 adet	Soğanlar yeterince kavrulduktan sonra yıkayıp süzdüğün bir su bardağı pirinci tencereye ekle ve tekrar pirinçler ile kavurmaya devam et. Üzerine tuz, şeker, karabiber, tarçın, kuş üzümü ekle. Ardından bütün malzemeleri tekrar karıştır. Sıcak suyu yavaş yavaş tencere ortasına dök. Ocağın altını kısık ayara getirip tencerenizin kapağını kapatın ve pilavın suyunu çekene kadar pişmeye bırak. Son olarak üzerine ince ince maydonoz bir tutam dereotu ekleyin ve güzelce karıştır iç pilavı hazır hale getir.		
Şeker	6 gr	6 gr	2 çk	Piştikten sonra demlenmeye alınan pilava haşlanmış kestaneleri ve kavrulmuş etleri ekle tencerenin kapağı kapat.	12'	Şeker pirinçlerin tane tane olmasını ve lezzetini artırır.
Karabiber	5 gr	5gr	1 çk			
Tarçın	2 gr	2 gr	1 çk			
Sıcak su	500 ml	500 ml	2,5 sb			
Maydanoz			1 tutam			

Tk: tatlı kaşığı, sb: su bardağı, çk: çay kaşığı, yk: yemek kaşığı, pk: paket

GELENEKSEL SİNOP KEŞKEĞİ ÜZERİNE BİR ÜRÜN GELİŞTİRME ÇALIŞMASI

Hikmet Can ÇETİN⁷Seray EVREN⁸

ÖZET

Yöresel yemekler; bölgenin karakteristik özellikleri ekseninde gelişmeleri sebebiyle bölge kültürünü tanıtmak için etkili bir araç olarak görülmektedir. Türk mutfak kültüründe önemli yere sahip olan ve şehirlere özgü biçimde farklılaşan keşkek Sinop'ta dört farklı şekilde üretilmekte ve Sinop'a özgü yöresel yemekler arasında yer almaktadır. Çalışma; geleneksel Sinop tören keşkeğinin standardize bir şekilde üretilmesi, gastronomik ürün olarak değerlendirilmesi ve sürdürülebilirliğinin artırılması için ilgili literatüre ve uygulama alanına katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Araştırma kapsamında "Sinop keşkeğinin çeşit, içerik, servis, üretim tekniği ve sürdürülebilirlik konularındaki farklılıkları nelerdir?", "Sinop keşkeğinin kültürel ve ekonomik bağlamda şehre ne tür katkıları olabilir?" sorularına cevap aranmaktadır. Nitel araştırma yöntemi ile yürütülen çalışmada kültür analizine dayanan durum çalışması deseni temel alınmıştır. Türk mutfak kültüründe ve Sinop mutfak kültüründe keşkek üzerine yapılan literatür incelemesinin yanı sıra Sinop kökenli olan ve Sinop mutfak kültürüne hâkim bireylerden sözlü kaynak olarak veri edinimi sağlanmıştır. Elde edilen bilgiler doğrultusunda ürün geliştirme çalışmaları yapılarak standart reçete oluşturulmuş ve ilk ürünler ile son ürünler fotoğraflanmıştır. Sonuç olarak çalışmada Sinop Keşkeği'nin değer görmesi, üretilmesi, tanıtılması ve pazarlanması gerektiği ve kültürel, tarihi bakımdan zenginlik barındıran önemli bir gastronomik ürün olarak değerlendirilmesi gerektiği ifade edilmiştir. Ayrıca çalışmada Sinop şehri, üniversitesi, yiyecek-içecek işletmeleri ve ilgili alanyazın için önerilerde de bulunulmuştur. Bu bağlamda çalışma; ilgili literatürün Sinop özelinde değerlendirilerek ifade edilmesi, geleneksel Sinop keşkeğinin çeşitli ürün geliştirme çalışmalarıyla basit standart reçetesinin oluşturulması ve ürünün kültürel, tarihi yönleriyle değerlendirilmesi bakımından önemli görülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Sinop Keşkeği, Sinop Mutfak Kültürü, Geleneksel Tören Keşkeği, Gastronomik Ürün, Yöresel Yemek.

A PRODUCT DEVELOPMENT STUDY ON THE TRADITIONAL SİNOP KESKEK

ABSTRACT

Local foods; which are seen as an effective tool to promote the culture of the region due to its development in the axis of the characteristic features of the region. Keskek, which has an important place in Turkish culinary culture and differs in a city-specific manner, is produced in four different ways in Sinop and is among the regional dishes unique to Sinop. In the study it's aimed to contribute to the relevant literature and application area in order to produce the traditional Sinop ceremonial keskek in a standardized way, to evaluate it as a gastronomic product and to increase its sustainability. Within the scope of the research, it's sought to answer the questions: "What are the differences of Sinop keskek in terms of variety, content, service, production technique and sustainability?". In the research conducted with the qualitative research method, the case study pattern based on culture analysis was taken as the basis. In addition to the literature review on keskek in Turkish culinary culture and Sinop culinary culture, data were obtained as an oral source from individuals who are from Sinop and who have an elaborate knowledge of Sinop culinary culture. In line with the information obtained, product development studies were carried out, a standard recipe was created, and the first and final products were photographed. As a result, it has been stated in the study that Sinop Keskek should be valued, produced, promoted and marketed and should be evaluated as an important gastronomic product with cultural and historical richness. In addition, in the study, suggestions were made for the city of Sinop, its university, food and beverage businesses and related literature. Working in this context; Evaluating and expressing the relevant literature in Sinop is considered important in terms of creating a simple standard recipe of traditional Sinop keskek with various product development studies and evaluating the product with its cultural and historical aspects.

Keywords: Sinop Keskek, Sinop Culinary Culture, Traditional Ceremonial Keskek, Gastronomik Product, Local Food.

GİRİŞ

Bölgelerin kendilerine özgü üretim biçimleri ile servis ettikleri yöresel yemekler, bölge kültürünü tanıtmak için önemli bir araç olarak değerlendirilmektedir. Yöresel yemekler, ait oldukları topraklarda geçmişten bugüne kadar yaşamış olan toplumların yeme-içme ritüellerini, sosyal pratiklerini, sahip oldukları imkânları, iklim ve coğrafi şartlarını, dini inançlarını ifade eden unsurlar olarak tanımlanabilir. Bu

⁷ Arş. Gör., İstanbul Gedik Üniversitesi, Mimari ve Tasarım Fakültesi, Kartal/İstanbul, can.cetin@gedik.edu.tr, ORCID: 0000-0001-8807-2778

⁸ Arş. Gör., İstanbul Gedik Üniversitesi, Mimari ve Tasarım Fakültesi, Kartal/İstanbul, seray.evren@gedik.edu.tr, ORCID: 0000-0002-3314-3572

bağlamda yöresel yemekler bölgenin gelenekleri ve kültürü hakkında önemli ipuçları barındırmaktadır. 2011 yılında UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Miras listesine giren geleneksel tören keşkeği özellikle kültürel anlam açısından zengin olması sebebiyle yöresel yemeklere önemli bir örnek olarak gösterilebilir. Buğday ve yöreye özgü biçimde farklılaşan diğer malzemelerin birleşiminden oluşan keşkek; Ramazan Bayramı, evlilik töreni, sünnet düğünü, asker uğurlaması, cenaze töreni ve hıdrellez gibi özel günlerin önemli bir ögesi olarak Türk mutfak kültüründe yer edinmektedir. Malzemelerinin yanı sıra sunum biçimi de bölgeden bölgeye değişen keşkeğin içerisinde barındırdığı sosyal anlamların tüm bölgelerde benzerlikler barındırdığı görülmektedir. Keşkek yapımından sorumlu keşkekçinin gözetiminde tüm yöre halkının katılımıyla imece usulü yapılan keşkek yöre halkını birleştirme, iletişimi güçlendirme, kültürel aidiyeti ve bilinci artırma konularında güçlendirici rol oynamaktadır. Turistlerin seyahat amaçları arasında farklı kültürleri tanımanın ve deneyimlemenin yer alması; bununla birlikte gastronomi öğelerinin sağladığı turizm motivasyonu düşünüldüğünde yöresel yemeklerin özellikle kültür turizminde turistik bir ürün olarak geliştirilip sunulması önemli görülmektedir. Bu bakımdan Sinop, doğal güzellikleri ve zengin kültürel mirası ile öne çıkan bir şehir olmasına rağmen yeterince turistik ilgi veya kültürel rağbet görmemektedir. Şehrin imaj bakımından eksiklerinin bulunması ve tanıtım faaliyetlerinin yeterli ölçüde yapılmamasından dolayı söz konusu sorunlar ile karşı karşıya kaldığı söylenebilir (Met, 2012). Bu bağlamda Türk mutfak kültürünün yanı sıra Sinop mutfağının da önemli bir ögesi kabul edilen geleneksel tören keşkeğinin bir gastronomik ürün olarak geliştirilmesinin ve işletme menülerinde yer almasının şehir imajına ve şehrin turizm tanıtım faaliyetlerine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Keşkek çoğunlukla törenlerde üretilmesi amacına uygun biçimde büyük kazanlarda yöre halkının davetli olduğu organizasyonlarda veya evlerde üretilmektedir. Bu durum Sinop'u ziyaret eden turistlerin keşkek kültürünü bireysel olarak geniş bir zaman aralığında deneyimleme şansını azaltmaktadır. İçerisinde zengin kültürel anlamlar barındıran ve dört farklı çeşidinin olması ile farklılaşan Sinop keşkeğinin turistler tarafından deneyimlenebilmesi, Sinop keşkeğinin gastronomik ürün haline gelerek destinasyon çekiciliğine katkıda bulunması şehir için faydalı olacaktır. Nitekim bu çalışmada geleneksel Sinop tören keşkeğinin standardize bir şekilde üretilmesi, gastronomik ürün olarak değerlendirilmesi ve sürdürülebilirliğinin artırılması için ilgili literatüre ve uygulama alanına katkı sağlamak amaçlanmaktadır. Araştırma kapsamında "Sinop keşkeğinin çeşit, içerik, servis, üretim tekniği ve sürdürülebilirlik konularındaki farklılıkları nelerdir?", "Sinop keşkeğinin kültürel ve ekonomik bağlamda şehre ne tür katkıları olabilir?" sorularına cevap aranmaktadır. Bu doğrultuda Türk mutfağında ve Sinop mutfağında keşkek konusu kapsamında literatür incelemesi yapılmış ve Sinop'a özgü etli, sütü, şekerli keşkek ve keşkek çorbası olmak üzere dört farklı çeşit keşkeğin basit standart reçetesini geliştirmeye yönelik ürün geliştirme çalışmaları yapılmıştır. Çalışmanın literatür kısmında Türk mutfak kültüründe keşkek, Sinop mutfak kültürü ve Sinop keşkeği, Sinop keşkeğinin sürdürülebilirliği gibi konular işlenmiş, genelden özele giden bir anlatım şekli benimsenmiştir.

1. ALANYAZIN

1.1. Türk Mutfak Kültüründe Keşkek

Bir bölgenin kimliğini oluşturan önemli yapıtaşlarından biri olarak görülen yöresel yemek kültürü; iklim, coğrafi koşullar, sosyokültürel yapı, dini inançlar, gelenekler doğrultusunda oluşmaktadır (Çapar ve Yenipınar, 2016; Güzeler ve Özbek, 2021). Bahsedilen bu unsurların sonucunda oluşan mutfak kültürleri gelişmeye devam etmek ile birlikte sürekli değişim içerisinde. Bu bağlamda nesiller boyu coğrafyada yaşayan kültürlerin mirası olarak tanımlanan yöresel mutfaklar bu özellikleri ile aidiyet hissi ve birlik oluşturma görevini de üstlenerek birleştirici bir güç olarak kabul edilmektedir (Aykan, 2016). Bunun yanı sıra yemek ve yaşam arasındaki güçlü bağ düşünüldüğünde bir bölgenin kültürünü aktarmanın etkili yollarından biri olan yöresel mutfak kültürü, turistler için çekicilik unsuru olarak değerlendirilmektedir (Ay ve Yiğit, 2016). Yöresel mutfak kültürü öğelerinin turistik ürün olarak kullanılması; bölgenin kalkınmasını sağlamanın yanı sıra yerel ürünlerin nesilden nesle aktararak sürdürülmesini sağlamaktadır (Akdemir ve Selçuk, 2017; Tırıl vd., 2017). Bu bağlamda keşkek geleneği; şölenlerin, kutlamaların, özel günlerin ve törenlerin simgesi kabul edilmektedir. Keşkek geleneğinin karakteristik özellikleri arasında malzeme ve üretim aşamalarında imece usulünün temel alınması, bereketi temsil etmesi, toplumun tüm üyelerini kucaklaması ve aynı sofrada birleştirilmesi gibi unsurlar yer almaktadır (Deniz ve Yavaş, 2020). Zaman içerisinde coğrafya üzerinde yaşayan topluluklar ile coğrafi ve iklimsel özellikler çeşitlendikçe o bölgenin mutfak kültürünün zenginleşmesi kaçınılmazdır. Türkiye; bulunduğu coğrafya ve yüzyıllar boyunca toprakları üzerinde misafir ettiği farklı kültürlerin sayısı düşünüldüğünde mutfak kültürünün zenginliği bakımından avantajlı görülmektedir. Türkiye'nin yedi bölgesinde yörelere özgü biçimlerde

karşımıza çıkan keşkek de bu zengin mutfak kültürünün önemli bir ögesidir. Farsça ‘arpa’ anlamına gelen ‘kaşk’ (کاشک) kelimesinden türetildiği düşünülen ‘keşkek’ yemeğinin adının bazı kaynaklarda Arapça’da ‘kurutulmuş yoğurt anlamına ‘keşk’ kelimesinden geldiği de söylenmektedir (Özen ve Eratalay, 2019). Günümüzde farklı coğrafyalarda bazıları dövme aş, dövme pilavı, hirisi, herise, herse, aşır olmak üzere 28 farklı isim ile anılan keşkek (Çelik vd., 2021; Çekiç ve Özkan, 2022) *“iyice dövülmüş buğdayın etle birlikte uzun süre kaynatılması ile yapılan yemek”* olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2022). Anadolu topraklarındaki tarihi on bin yıl öncesine dayanan buğday; ekildiği ve hasat edildiği toplumlar için bolluğun, bereketin, kutsallığın, doğurganlığın, ölüm ve yaşam arasındaki döngünün sembolü olmuştur (Altier, 2022). Buğdaya atfedilen bu önem yetiştirildiği toprakların temel besin maddesi olmasına dayanmaktadır. Yaygın olarak tüketilen ve kültürel açıdan büyük öneme sahip olan bu gıda maddesinden üretilen keşkeğin bugünkü tarifine en benzer haline 1503 tarihli bir Şam yazmasında ‘*kışkak*’ adıyla ve soylular tarafından tüketilen et ve buğday yemeği şeklinde rastlanmaktadır. Bunun yanı sıra 14. yüzyıldan itibaren edebi eserlerde de düğünlerde veya saray sofralarında yer aldığı belirtilen keşkekten bahsedilmektedir (Devlet Arşivleri Başkanlığı, 2021; akt.; Çekiç ve Özkan, 2022). Ayrıca Türkiye coğrafyasında Selçuklu döneminden itibaren tüketilen keşkeğin Osmanlı’da ‘Dükkan-ı Herras’ adlı restoranlarda satıldığı ve Osmanlı dönemi düğünlerinde tüketildiği bilinmektedir (Çelik vd., 2021). Geleneksel keşkek hazırlığı esnasında öncelikle olgunlaşmış buğday taneleri taş bir havana yerleştirilerek üzerine su eklenir ve kabarmaları sağlanır; sonrasında ise tahta tokmaklarla dövülür. Dövülmüş buğday ve et (küçükbaş, büyükbaş veya tavuk eti vb.) büyük kazanlarda bir araya getirilerek yakılan ateşin üzerine yerleştirilir. Açık alanda ve pişirilmesi bazen bütün gece süren keşkek, ‘*keşkeği*’nin gözetimi altındadır. Uzun süren bu pişme sürecine şarkılar ve hikâyeler ile eşlik edilir. Tören günü geldiğinde ise pişen karışım tahta tokmaklar ile ve ortaklaşa biçimde dövülerek macun benzeri bir kıvam alması sağlanır (Aykan, 2016; Deniz ve Yavaş, 2020). Keşkeğin içerisinde kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri ve sunumu bölgelere göre farklılık göstermektedir. Bu farklılıkların oluşumunda bölgede yetişen ürünler ve yaygın pişirme tekniklerinin yanı sıra dini ve kültürel unsurlar da etkili olmaktadır (Deniz ve Yavaş, 2020; Çelik vd., 2021). Yaygın pişirme tekniği açık odun ateşi üzerinde ve açık alanda pişirilmesidir fakat bazı yörelerde tandır içerisinde veya güveç kaplarına konularak fırında pişirilmektedir. Keşkek içerisinde kullanılan yan ürünler ise büyükbaş hayvan eti, küçükbaş hayvan eti, tavuk eti, hindi eti, kıyma, fasulye, nohut, pastırma biçiminde farklılaşmaktadır. Çoğunlukla kırmızı yağ ile servis edilen keşkeğin sunumunda yoğurt, salçalı yağ, eritilmiş tereyağı kullanıldığı da görülmektedir (Özer, 2020; Çelik vd., 2021). Yöreye özgü ürünler, gelenekler, yiyecek-içecek alışkanlıkları, iklimsel ve coğrafi özellikler sonucunda şekillenen keşkeğin bahsedilen farklılıklara rağmen toplumsal birleştiricilik rolü konusunda geçerliliği sürmektedir. Bir başka tanımda keşkek: *“İş paylaşımı ve katılımıyla büyük kazanlarda ve açık ateşte, buğday ile etin birlikte pişirilmesi sonucu elde edilen tören yemeği”* (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2020) olarak ifade edilmekte ve bu yönüyle Türk kültüründeki sosyal bağlamına dikkat çekilmektedir. Keşkek, Türk kültüründe nişan, evlilik, doğum, ölüm, sünnet, hac ve askerlik gibi hayat döngüsünde önemli bir yeri bulunan geçiş kutlamaları ve ziyafetlerin başrolünde yer almaktadır (Güzeler ve Özbek, 2021). Geçiş kutlamalarının yanı sıra Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, hıdrellez, nevrüz, yortu gibi dini tören ve kutlamalarda da keşkek pişirilmektedir. Bununla birlikte adak ve hayır amacıyla da pişirildiği görülmektedir (Çekiç ve Özkan, 2022). Toplumsal anlamda zamansal ve mekânsal birleştirici özelliği ile öne çıkan keşkeğin nesiller arasındaki iletişimi sağlama, kültürel aidiyeti güçlendirme, iletişim kurmaya ve yardımlaşmaya teşvik etme gibi işlevleri bulunmaktadır (Aykan, 2016). Özellikle sözlü kültüre bakıldığında; keşkeğin yalnızca bir yemek olmanın ötesinde Türk kültüründe önemli bir yeri bulunana sosyolojik bir unsur olduğu anlaşılmaktadır. Evlenmeyi ifade eden ‘*keşkeği yemek*’; evlenmekten vazgeçmek anlamına gelen ‘*keşkeği yanmak*’ deyimleri; manilerde ve şiirlerde genellikle özel günler ile özdeşleştirilerek keşkeğin yer alması keşkeğe verilen önemi kavramaya yönelik örnekler arasında gösterilmektedir (Teyin, 2020; Çekiç ve Özkan, 2022).

Kendine özgü ritüeller ile gerçekleştirilen geleneksel tören keşkeği yapımı 2011 yılında UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras listesine girmiştir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022). UNESCO tüm dünyada bir bölgeye veya ülkeye özgü kültürel öğelerin korumaya aldığı Somut Olmayan Kültürel Miras’ın Korunması Sözleşmesi’nde (2003) miras kabul edilen ve bireylere kimlik ve devamlılık duygusu veren bu kültürel öğelerin çevreyle, doğayla ve tarih ile ilişkilerine bağlı olarak sürekli biçimde yeniden oluştuğunu ifade etmektedir. Geleneksel tören keşkeği gibi listeye mensup gastronomi öğelerinin gastronomi turizmi ürünü kapsamında değerlendirilerek gelecek nesillere aktarımı gastronomi kimliğinin oluşturulmasında ve kültürün sürdürülebilirliği konusunda önemli görülmektedir. Söz konusu ürünlerin aktarımı noktasında yöreye özgü karakteristikler dikkate alınmalı ve ürünün üretimi ve sunumu noktasında aslına uygun hareket

edilmelidir (Akgöz ve Güneş, 2021). Bu bağlamda Sinop'a özgü keşkeği konu edinen bu çalışmada Sinop keşkeğinden bahsetmeden önce şehrin gastronomi kültürünün derinlemesine anlaşılması amacıyla bir sonraki bölümde Sinop keşkeğinin yanı sıra Sinop mutfağının karakteristik özelliklerine de yer verilecektir.

1.2. Sinop Mutfak Kültürü ve Sinop Keşkeği

Bir şehrin mutfak kültürünü incelerken o şehrin coğrafi ve iklim özelliklerini de incelemek gerekmektedir. Batı Karadeniz bölgesinde bulunan şehir aldığı yağış miktarı sayesinde zengin bir bitki örtüsüne ve ağaç çeşitliliğine sahiptir. Erfelek, Ayancık, Boyabat, Durağan, Dikmen, Gerze, Saraydüzü, Merkez İlçe ve Türkeli olmak üzere dokuz ilçeden oluşan Sinop; Çorum, Kastamonu ve Samsun ile komşudur (İpar ve Tırıl, 2014). Deniz kıyısının uzunluğu, kumsalları ve yaylaları dikkat çeken coğrafi güzellikleri arasında yer almaktadır. Coğrafi elementlerin ve iklim koşullarının yanı sıra kültürel çeşitlilik de mutfak kültürünün gelişmesinde etkili olmuştur. Sinop'un antik çağlardan itibaren önemli ölçüde ticari ve kültürel hareketliliğe sahip olduğu bilinmektedir (Met, 2012). Şehir tarih boyunca farklı kültürlerle ev sahipliği yapmış ve bu kültürlerin bıraktığı izler Sinop'a zengin bir mutfak kültürünün oluşması konusunda avantaj sağlamıştır. Limanları sayesinde eski çağlardan itibaren denizcilik ve ticaret alanında gelişmiş ve Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı gibi güçlü devletlerin himayesinde bulunmuştur. Özellikle Kırım ve Kafkasya bölgesinden aldığı göçler sayesinde oluşan kültür mozaiki şehrin mutfağının zenginleşmesine katkıda bulunmuştur (Boz vd., 2017). İki adet limana sahip olan şehir aynı zamanda Karadeniz'in tek doğal limanına sahip şehri olmasıyla bilinmektedir (Tırıl vd., 2017). Bu durum balıkçılığın gelişmesini sağlayarak Sinop mutfak kültüründe deniz ürünlerinin kullanımının yaygınlaşmasında etkili olmuştur. Sinop'ta tüketilen başlıca deniz ürünleri arasında palamut ve hamsi yer almaktadır. Palamut pilaki, palamut dolması ve palamut lakerdası başlıca tarifler arasında yer almaktadır (Kargiglioğlu ve Ayyıldız, 2018). Bu balıkların av döneminde salamura yapılarak senenin kalan zamanında tüketilmek üzere muhafaza edildiği bilinmektedir. Deniz ürünlerinin yanı sıra doğada yetişen çeşitli otlar ve sebzelerden yapılan yemeklere Sinop mutfağında sıklıkla yer verilmektedir. Bu yemekler içerisinde sirken otu aşısı, madımak, zılbıt yaprağı dolması, zılbıt kavurması, kaldırayık kavurması, efelik dolması, ebegümeci aşısı ve damar otu salatası sayılabilmektedir (Genç ve Seçim, 2019).

Meşhur gıda ürünlerinden kestane ve ayva tek başına tüketilmek ile birlikte yemeklerde de kullanılmaktadır. Sirkeli pırasa ve kabak millesi gibi yemeklerin arasında sayılabileceği kış sebzelerine ağırlık verilen Sinop mutfağında (Akdemir ve Selçuk, 2017) hayvansal ürün açısından büyükbaş hayvanların eti küçükbaş hayvanlara göre daha fazla tercih edilmektedir (Genç ve Seçim, 2019). Sinop'ta ağırlıklı olarak mısır ve buğday gibi tahıl ürünleri tüketilmektedir. Tahıl ürünlerinin kullanıldığı başlıca yemekler arasında mısır çorbası, mısır taranası, mısır pastası, pilaki gibi bulunmaktadır (Boz vd., 2017). Sinop yemeklerinin temel malzemeleri olmalarının yanı sıra yöresel özelliğe sahip ekmeklerin üretiminde de çoğunlukla mısır ve buğday kullanılmaktadır. Fırında üretilen Boyabat pidesi, şekerli ekmek ve unlu basma ile sac üzerinde pişirilen sac ekmeği, köy ekmeği ve saraylı ekmeği yöresel unlu mamuller arasında sayılmaktadır (Genç ve Seçim, 2019). Sinop'un en meşhur yöresel yemekleri arasında kıymalı, üzümlü-cevizli ve yoğurtlu çeşitleri bulunan nokul yer almaktadır. Bununla birlikte Sinop mantısı olarak da bilinen kulak hamuru sarımsaklı yoğurt ve ceviz ile sunularak özellikle dini bayramlarda tüketilmektedir. Nokul ve Sinop mantısına ek olarak Boyabat'a özgü sırık kebabı, kestaneli iç pilav, höbelenli pilav, içli tava, katlama, hamursuz tatlısı, incir uyuşturması, dağdan toplanan mantarlar ile yapılan mantar kavurması, tirit, oğmaç çorbası ve mamalika Sinop mutfağına özgü yöresel yemekler arasında yer almaktadır (Akdemir ve Selçuk, 2017; Boz vd., 2017). Günlük diyetin içerisinde yer alan bu yöresel yemeklerin yanı sıra geleneksel tören keşkeği Sinop'ta özel günlerde ve kutlamalarda pişirilip tüketilmektedir. Türkiye'nin diğer bölgeleri ile benzer biçimde kendine özgü ritüeller ile gerçekleştirilen ve birliği kuvvetlendirme, aidiyeti güçlendirme, bereketi sembolize etme misyonlarına sahip olan keşkek üretimi Sinop'ta içerisinde kullanılan malzemeler ve keşkek tariflerinin çeşitliliği ile farklılaşmaktadır. Sinop mutfak kültüründe keşkeğin birçok farklı tarifine rastlanmaktadır. Sünnet düğünlerinde, düğünlerde, hıdrellez kutlamalarında, asker uğurlamalarında, diş buğdayında, dini bayramlarda hazırlanmakta ve tüketilmektedir (Ademoğlu ve Durlu Özkaya, 2021). Hıdrellez kutlamalarında tavuklu, etli, fasulyeli, manda tereyağı ve mısırlı olmak üzere farklı çeşitte keşkek büyük kazanlarda köylüler tarafından imece usulüyle hazırlanmakta; pişirilirken bolluk ve bereket için dualar edilmektedir (Çek, 2022). Sinop'ta yapılan keşkeğin bir diğer karakteristik özelliği ise tavuklu ve etli keşkeğin tarifinde salça kullanılmasıdır (Genç ve Seçim, 2019). Bunun dışında Ayancık ilçesinde yapılan ve mısır keşkeği olarak da anılan keşkek barbunya, mısır ve barbunya temelinde oluşturulan bir gastronomik üründür (Çekiç, 2015).

1.3. Sinop Keşkek Kültürünün Sürdürülebilirliği

Yöresel yiyecekler tarih, kültür, coğrafya, iklim ve inanç ekseninde gelişen ve bölgede gelenek haline gelmiş yiyecekler olarak tanımlanmaktadır. Yöresel yemek kültürü bir bölgenin kimliğini tanımlamak konusunda önemli bir yapıtaşı olarak görülmektedir (Kargiglioğlu ve Ayyıldız, 2018). Yerel halk arasında aidiyet ve birlik hissi yaratmak ile birlikte yöresel yiyecekler bölgeyi ziyaret edenlere bölgenin kimliğini ve kültürünü tanıtmak için önemli bir araç olarak görülmektedir (Akdemir ve Selçuk, 2018). Yöresel yiyecekler turistlerin rotalarını çizme noktasında belirleyici unsur olarak görülmektedir (Tırıl vd., 2017). Ayrıca bu durum yiyeceklerin sahip olduğu turistik çekiciliğin gücünü kavrayabilmek için önemli bir ipucudur. Yöresel yemek kültürü turistlerin destinasyon seçiminde, bölgeye olan ilgisinin artmasında ve tekrar ziyaret niyetinin gelişmesinde etkili olmaktadır (Karim ve Chi, 2010; Chen, 2013). Turistlerin farklı kültürleri tanıma ve deneyimleme niyetiyle seyahat ettiği ve yöresel yemeklerin bölgenin kültürel kimliğini aktarma konusunda etkili bir araç olduğu göz önüne alındığında; yöresel yiyeceklerin turistik ürün haline getirilmesi turizm hareketini arttırmak isteyen bölgeler için doğru bir strateji olacaktır. Çapar ve Yenipınar (2016) araştırmalarında somut olmayan kültürel miras olarak kabul edilmiş yiyeceklerin turizmde kullanılmasının; bölge kalkınmasına katkı sağlayacağını, ilgili ürüne talebi küresel düzeyde arttıracığını, bölgenin kültürel kimliğini geliştireceğini ve bölge halkının kültürel değerler konusunda bilinç düzeyini arttıracığını ortaya koymuştur. Sinop'un yöresel lezzetleri ve turizmi özelinde bakıldığında Sinop'ta turizmin gelişmesi için mutfak kültürünün de içerisinde bulunduğu yaşayan ve özgün kültürel unsurların öne çıkarılmasının şehrin imajını daha çekici hale getireceği ve turizmde rekabet avantajı sağlayacağı düşünülmektedir (Met, 2012). Boz ve diğerlerinin (2017) yaptıkları araştırmada Sinop'u ziyaret eden turistler yöresel yiyeceklerin çekiciliği hakkında olumlu görüş bildirmelerine karşın tanıtım faaliyetlerinin yeterli olmadığını ifade etmiştir. Bu noktada araştırmacılar tanıtım faaliyetleri konusunda artırılmasının yanı sıra yöresel yiyeceklerle yönelik imkânların iyileştirilmesi ve bu alandaki çalışmaların artırılması önerisinde bulunmuştur. Bu bağlamda Sinop'a özgü keşkek çeşitlerinin bir turizm ürünü olarak sunulmasının çekicilik unsuru yaratarak Sinop'taki turizm hareketliliğine katkı sağlayacağı, kültürel mirasın sürdürülebilirliğini arttıracığı, bölgesel kalkınmaya destek olacağı ve bölge halkı arasında kültürel bilinci ve kültürel birliği arttıracığı düşünülmektedir. Bunun dışında Kargiglioğlu ve Ayyıldız (2018) Sinop ilindeki restoran menülerinde yöresel yemeklerin yer alma düzeyini araştırdıkları çalışma ile keşkeğin restoran menülerinde yer almadığını ortaya koymuştur.

Türk mutfak kültüründe büyük bir yere sahip olduğu görülen keşkeği tanıtmak amacıyla Antalya, Çankırı ve Tokat ile birlikte Sinop'ta da 'Keşkek Şöleni' veya 'Keşkek Festivali' adları altında çeşitli etkinlikler düzenlendiği bilinmektedir (Ay ve Yiğit, 2016). Fakat bu etkinlikler senenin belirli günlerinde gerçekleştirilmesi sebebiyle keşkeği bir turizm ürünü veya gastronomik ürün olarak kullanmak konusunda ne kadar yeterli olduğu bir tartışma konusudur. Dini bayram, hıdrellez gibi özel günlerde üretilmesi sebebiyle senenin belirli günlerinde yapılması ve evlilik, sünnet düğünü, asker uğurlaması gibi kutlamalarda üretilmesi ise dışarıdan gelenlerin keşkeğe erişimini kısıtlamaktadır. Bunun yanı sıra yapımının uzun zaman alması, post modern dönemin getirdiği olan toplumsal yaşam biçiminden uzaklaşarak gelenekleri terk etme ve keşkek yapımında kullanılan ürünlerin maliyetinin artması ise keşkeğin günümüzde özel günlerde dahi daha az tercih edilmesine sebep olmaktadır (Sarı, 2011; Çınar, 2019: 85; akt.; Çelik vd., 2021). Türker ve Çelik (2012) yöresel yiyeceklerin turistik ürün olarak geliştirilmesinde dikkat edilmesi gerekenlere ilişkin öneriler sundukları çalışmada orijinal tarifi korunması, yemeklerin sunumu konusunda özenli olunması ve işletmelerin menülerinde yöresel yiyeceklerle yer verilmesinin yanı sıra turistlere yönelik mutfak atölyeleri düzenlenerek yemeklerin yapımının ve yemeğe ait kültürel özelliklerin aktarılması konularına dikkat çekmektedir. Bu bağlamda Sinop keşkeğinin yöresel yemek kapsamında bir turizm ürünü haline gelmesi için restoranların tarif, sunum ve servis konusunda geleneğe bağlı kalarak restoran menülerinde konumlandırılması gerekmektedir. Restoranların işleyiş dinamiği göz önüne alındığında keşkeğin menülerde yer alabilmesi için *a la minute* hazırlanabilecek, porsiyonluk tariflere ihtiyaç duyulmaktadır. Bu kapsamda araştırma ile bu ihtiyaca cevap veren Sinop keşkeği tarifleri oluşturulmuş ve restoranlarda sunumuna dair önerilere yer verilmiştir.

2. YÖNTEM

Çalışmada, Sinop ilinde keşkek üretimi ve kültürü üzerine araştırmalarda ve değerlendirmelerde bulunulmuştur. Araştırma kapsamında tören keşkeği kültürünü ve üretimini yörenin değerlerine göre açıklamak ve yörenin farklılıklarını ortaya koymak amacıyla nitel yöntem tercih edilmiştir (Wutich vd., 2021; Braun ve Clarke, 2013). Bu doğrultuda somut olmayan kültürel miras ürünü olarak değerlendirilen keşkek üzerine literatür taraması gerçekleştirilmiştir. Literatür taraması, belirli bir konu kapsamında

yayınlanmış olan eserlerin derinlemesine ve sistematik olarak araştırılmasını ve incelenmesini içeren bir araştırma yöntemi olarak tanımlanmaktadır. Bu yöntem ile kitaplar, makaleler, tezler, bildiriler, tarihi kayıtlar gibi kaynaklar incelenerek değerlendirmelerde bulunulabilir (Köroğlu, 2015). Literatür taramasının amacı, ilgili alanyazında yer alan boşlukları tanımlamak, daha önce keşfedilen veya bahsedilen unsurlardan tekrar bahsetmekten kaçınmak, alanyazında yer alan çalışmaları ileriye taşımak, araştırma konusundaki bilgi seviyesini artırmak, araştırma alanına derinlik kazandırmak ve araştırma ile ilgili olabilecek yöntemleri tanımlamaktadır. Söz konusu yöntemin gerçekleştirilmesi için birtakım işlemlerin uygulanmasında yarar bulunmaktadır. Bu işlemler sırasıyla; anahtar kelimelerin belirlenmesi, araştırma, veri tabanı sonuçlarının oluşturulması, sonuçların işlenmesi, kayıtların taranması gibi aşamalardan oluşmaktadır (Gash, 1999; Gall vd., 1996). Araştırmanın veri toplama sürecinde literatür incelemesinin yanı sıra sözel kaynak kullanımından da yararlanılmıştır (Booton, 2018). Sinop keşkeği geleneği hakkında bilgi sahibi ve Sinop kökenli olan bireylerden keşkeğin kültürüne, tarihine ve üretimine ilişkin sözlü veri edinimi sağlanmıştır. Buna göre geleneksel keşkek üretimi için uygulanması gereken adımlar planlanarak 5 adet ürün geliştirme çalışması yapılmıştır. Ürün geliştirme çalışmalarına kaynaklık eden bireylere ait referanslar çalışmanın kaynakçasında yer almaktadır. Bunun yanı sıra gerçekleştirilen ürün geliştirme çalışmalarında oluşturulan keşkek reçeteleri görselleri ile birlikte Tablo 3.1, Tablo 3.2, Tablo 3.3 ve Tablo 3.4'te yer almaktadır. Çalışmada kültür analizine dayanan durum çalışması deseni tercih edilmiştir. Bunun nedeni araştırmada işlenen keşkek konusunun kültürel ve üretimsel boyutlarının birbiri ile geçişken bir yapıya sahip olmasıdır. Bu desenler araştırmada işlenen konunun tarihi, kültürel boyutlarının irdelenmesi ve keşkek üretiminin açıklanması noktasında çalışmaya yarar sağlamıştır. Söz konusu desenleri açıklamak için alanyazında birtakım tanımlamalara yer verilmiştir (Kellner, 2016).

Kültür analizi; toplumsal olgu, eylem, davranış, kural, yapı ve değerler üzerinde duran araştırma deseni olarak tanımlanabilir (Bennardo, 2018). Kültür analizi toplumsal unsurların yanı sıra bireysel algı ve davranış ile de ilgilenen araştırma deseni olarak da değerlendirilmektedir. Kültür, toplumun ve bireylerin ortak normlarını ve anlayışlarını şekillendiren önemli bir unsur olması yönüyle kitleler üzerinde etkili bir faktör olarak görülmektedir (Hall, 1980; Johnson, 1987). Bu nedenle kültür analizi; coğrafya, toplum, iklim, ticaret gibi ekolojik sosyolojik ve ekonomik unsurlara ilişkin çıkarımlarda bulunmaya olanak sağlamaktadır. Ayrıca bir ürünün tarihi ve kültürel yapısının incelenmesi için de kullanılabilir. Bu doğrultuda Sinop ilinde keşkek kültürü ve tarihine ilişkin olguları açıklamak amacıyla kültür analizi yöntemi tercih edilmiştir (Gramsci, 1985; Chentsova-Dutton, 2020). Nitel araştırma yöntemi ile gerçekleştirilen çalışmalarda olay, davranış, durum gibi bir sürece yayılan unsurların irdelenmesi için kullanılan araştırma desenine durum çalışması denilmektedir (Akar, 2015). Durum çalışması; bireysel, sosyal, politik vb. konularda bilgi düzeyini geliştirmek için katkı sağlayan bir desen olarak değerlendirilmektedir. Desenin kullanımına; sosyoloji, siyasal bilimler, işletme gibi bilimsel disiplinlerde rastlamak mümkündür (Dumez, 2015). Dolayısıyla geleneksel Sinop keşkeğinin incelendiği bu çalışma için durum çalışması deseninin kullanımı araştırmanın düzeni ve akışı bakımından faydalı olmuştur. Araştırmanın geçerlik ve güvenilirliğinin sağlanması amacıyla tekrarlanabilirlik, değişmezlik ve inandırıcılık gibi unsurlara dikkat edilmiştir (Yağar ve Dökme, 2018). Bu bağlamda çalışmada elde edilen sözel veriler ses kayıt cihazı ile kaydedilmiş ve iki araştırmacı tarafından ayrı ayrı analiz edilmiştir. Nihayetinde elde edilen veriler karşılaştırılarak işlenmiş ve çalışmada gerçekleştirilen ürün geliştirme uygulamalarında söz konusu verilerden yararlanılmıştır. Verilerin edinimi, analizi, ürün geliştirme çalışmaları, fotoğraf çekimi gibi aşamaların tamamı araştırma yazarları tarafından gerçekleştirilmiştir. Bu durum araştırmanın geçerlik ve güvenilirlik ölçütleri sağlamasına yardımcı olmuştur (Bernard vd., 2016).

3. BULGULAR

3.1. Geleneksel Sinop Keşkeğinin Üretimi ve Ürün Geliştirme Çalışması

Sinop ili genelinde temel olarak 4 farklı keşkek çeşidi bulunmaktadır. Bunlar etli keşkek, sütlü keşkek, şekerli keşkek ve keşkek çorbası olarak farklılaşmaktadır. Buradan Sinop geleneksel tören keşkeğinin başlangıç, ana yemek, tatlı ve soğuk ordövr olarak değerlendirildiği anlaşılmaktadır. Keşkeğin bu derece çeşitli alanlarda kullanılması, yörenin gastronomik ürün zenginliğine işaret etmektedir. Sinop yöresinde evlilik, uğurlama-karşılama, ölüm, bayram ve dini ibadet günlerinde üretildiği görülen keşkeğin üretimi imece usulüne dayanmaktadır. 'İmece' usulü, yakın lokasyonlarda yaşamını sürdüren insanların birbirine sırasıyla yardımda bulunduğu bir üretim şekli olarak tanımlanabilir. Bu usul ile iş gücü için gereken kaynak miktarı azalmakta ve toplum bireyleri arasında sosyalleşme düzeyi artmaktadır. Dolayısıyla keşkek, bir yemek olmanın yanı sıra ekonomik ve sosyolojik bir değer olarak da görülebilir.

Tablo 1. Etli Keşkek Reçetesi**Malzeme Listesi**

Buğday
Et Suyu
Parça Et
Domates Salçası
Tereyağı
Tuz
Karabiber

Miktar

200 g
800 ml
150 g
10 g
20 g
10 g
5 g

Yapılış: 800 ml et suyu kaynatılır. 150 gr parça et mühürlenecek şekilde pişirilir. Ön pişirme işlemi uygulanmış 200 gr buğday, kaynayan suya atılır. Su miktarı kontrol edilerek ve tuz eklenerek yaklaşık 1 saat pişirilir. Keşkek ocaktan alınır, karabiber eklenir ve tahta kaşık yardımıyla dövülür. Domates salçası, tereyağında pişirilir. Dövülmüş etli keşkek ile tereyağında eritilmiş salça birleştirilerek servis edilir. **Not:** Yöreğe göre kırmızı et yerine tavuk, balık gibi ürünler de kullanılabilir.

Geleneksel Sinop keşkeklerinin yöreye özgü unsurları barındırması ve yörenin kültürel geçmişini ifade etmesi bakımından gastronomi turizminde ve yiyecek-içecek işletmeciliğinde faydalı bir ürün olarak değerlendirilebileceği düşünülmektedir. Söz konusu ürünün özellikle Sinop ilinde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinde üretilmesi yararlı olacaktır. Bu sayede şehrin gastronomik çeşitliğine dair önemli bir unsur sergilenebilecektir. Ancak bunun için Sinop Tören Keşkeklerinin reçetelerini oluşturmak, içerik ve kalite bakımından standartlara sahip bir ürün servisinde bulunmak önem arz etmektedir. Bu sebeple çalışmada konu edinilen Sinop Tören Keşkeği uygulamalı olarak incelenmiş, ürün reçetesi oluşturmak için arge çalışmaları yapılmıştır. Ürün geliştirme sürecinde Sinop ilinde yaşamını sürdüren bireylerden bilgi edinilmiş ve bu bilgiler sözel kaynak olarak değerlendirilmiştir.

Tablo 2. Sütü Keşkek Reçetesi**Malzeme Listesi**

Buğday
Su
Süt
Sıvıyağ
Tuz

Miktar

200 g
400 ml
600 ml
30 ml
10 g

Yapılış: 400 ml su kaynatılır. Ön pişirme işlemi uygulanmış 200 gr buğday, kaynayan suya atılır. Buğday pişirme süresinin yarısında geldiğinde kalan suyun üzerine 600 ml süt eklenir. Sütün taşmaması için ocağın altı kısılır ve kapak açık pişirmeye devam edilir. Tuz ilave edilerek belirli aralıklarla kontrol edilir. Yaklaşık 1 saat pişen keşkek kenara alınarak dövülür. Sütü keşkek sıcak veya soğuk olarak servis edilebilir.

Tüm bu inceleme ve çalışmaların sonucunda dört ayrı reçete oluşturulmuştur. Buna göre iki kişilik etli keşkek üretimi için gereken malzemeler ve yapım işlemleri Tablo 1’de yer almaktadır. Sinop Geleneksel Tören Keşkek çeşitlerinden bir diğeri olan sütü keşkek için sözlü kaynaklara dayanarak arge çalışması yapılmıştır. Bunun sonucunda iki kişilik sütü keşkek üretimi için oluşturulan reçete Tablo 2’de yer almaktadır.

Sinop ilinde düğün, bayram gibi özel günlerde üretilen şekerli keşkek için de arge çalışmaları gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmaların sonucunda iki kişilik üretim için oluşturulan ürün reçetesi Tablo 3’te yer almaktadır.

Tablo 3. Şekerli Keşkek Reçetesi**Malzeme Listesi**

Buğday
Su
Şeker
Tereyağı
Tuz

Miktar

200 g
800 ml
50 g
20 g
7 g

Yapılış: 800 ml su kaynatılır. Ön pişirme işlemi uygulanmış 200 gr buğday, kaynayan suya atılır. Buğday pişme süresinin 4/3'ünü tamamladıktan sonra tencereye şeker, tereyağı ilave edilir ve kısa bir süre sonra ocağın altı kısılır. Kıvam alan şekerli keşkek ve suyu belirli aralıklarla kontrol edilir. Özellikle dibine sarma ve taşma gibi olayların önlenmesi sağlanmalıdır. Keşkek piştikten sonra kenara alınarak dövülür. Şekerli keşkek sıcak veya soğuk bir şekilde servis edilir. Ancak soğuk serviste kristalizasyona dikkat edilmesi gerekir.

Sinop'ta bayram, düğün, ramazan ayı gibi zamanlarda üretildiği bilinen keşkek çorbası için de arge çalışmaları tamamlanmıştır. Çalışmaların sonucunda iki kişilik keşkek çorbasının ürün içeriği ve yapılışının yer aldığı reçete oluşturulmuştur. Söz konusu reçete Tablo 4'te yer almaktadır.

Tablo 4. Keşkek Çorbası Reçetesi**Malzeme Listesi**

Yarma Mısır
Barbunya
Su
Kırmızı Soğan
Tereyağı
Tuz
Karabiber

Miktar

200 g
50 g
1 lt
1 adet
20 g
10 g
5 g

Yapılış: Soğanlar dice (küçük) şeklinde doğranarak salça ile birlikte tereyağında kavrulur. Kavrulan soğanın üzerine soğuk su eklenerek kaynatılır. Ön pişirme işlemi yapılmış barbunya ve yarma mısır haşlanarak pişirilir ve tuz, karabiber eklenir. Keşkek çorbası sıcak olarak servis edilir.

Genel kapsamda değerlendirilmek gerektiğinde reçetesi oluşturulan dört ürünün Sinop ilinde yer alan yiyecek-içecek işletmelerinde üretilmesi, şehrin kültürel, tarihi imajının geliştirilmesi, turizm olanaklarının çeşitlendirilmesi, ekonomik ve sosyoloji fayda sağlanması bakımından yararlı olacaktır. Bu bağlamda yukarıda yer alan reçeteler, Sinop'ta yer alan yiyecek-içecek işletmelerinin uygulayabileceği ölçütlere ve kıstaslara göre tasarlanmıştır. Geleneksel Sinop keşkek ürünlerinin Sinop mutfağına ait ürünleri servis eden işletmelerde kullanılması ile şehrin kültürel envanteri genişleyecek, ekonomik ve gastronomik ürün çeşitliliği artabilecektir.

4. SONUÇ

Yörelere gastronomik ürünleri, o bölgenin kültürel, tarihi, coğrafi ve ekonomik değerlerini ifade etmek için kullanılacak önemli bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Bu kapsamda ürünlerin doğrama, saklama ve pişirme teknikleri, bileşenleri, servis şekilleri ve ekipmanları; ürünlere yüklenen anlamlar ve ürün üzerinden oluşturulan gelenekler yörenin ekonomik, sosyolojik ve coğrafi yapısına yönelik çıkarımlarda bulunulmasına imkân tanımaktadır. Keşkek üretiminin bölgelere göre farklılaştığı hatta aynı bölgenin farklı lokasyonlarına göre dahi çeşitlendiği söylenebilir. Bu durum yörelere kültürel, tarihi, sosyal vb. zenginliklerini ortaya koymaktadır. Bahsi geçen zenginlikleri barındıran yörelerden birisi de Sinop'tur. Sinop; çeşitli imparatorluklara, devletlere ve beyliklere ev sahipliği yapmış, sosyodemografik bağlamda zenginlikler barındıran şehirlerden birisidir. Sinop şehrinin bu yönleri yemek kültürüne etki ederek dört

farklı geleneksel keşkek çeşidinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Nitekim etli keşkek, sütlü keşkek, şekerli keşkek ve keşkek çorbası olarak sıralanan ürünler başlangıç, ana yemek, ara soğuk veya ara sıcak ve tatlı olarak servis edilmektedir. Bu keşkek çeşitleri düğün, bayram, karşılama-uğurlama, cenaze gibi tören ve merasimlerde üretildiği gibi günlük kullanım için de üretilmektedir. Ancak geneli itibarıyla toplu yeme-içme hizmeti gerçekleştirilecek alanlarda üretildiği bilinmektedir. Bu yönüyle keşkek hem üretim hem de tüketim esnasında toplumun sosyal gelişim sağlamasına ve toplumda iletişimin kuvvetlenmesine destek olmasının yanı sıra günlük hayatın bir parçası olarak da değerlendirilmektedir. Çalışma geleneksel Sinop tören keşkeğinin standardize bir şekilde üretilmesi, gastronomik ürün olarak değerlendirilmesi ve sürdürülebilirliğinin artırılması için ilgili literatüre ve uygulama alanına katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Çalışma; ilgili literatürün Sinop özelinde değerlendirilerek ifade edilmesi, geleneksel sinop keşkeğinin çeşitli arge çalışmalarıyla basit standart reçetesinin oluşturulması ve ürünün kültürel, tarihi yönleriyle değerlendirilmesi bakımından önemli görülmektedir. Bu doğrultuda sözel kaynaklardan yararlanarak ürün geliştirme çalışmalarında bulunulmuştur. Buna göre Sinop ilinde üretilen geleneksel keşkek çeşitlerinin basit reçeteleri oluşturulmuş ve geliştirilen reçetelerde ürün içerikleri ve miktarları, üretim aşamaları ve ürün görsellerine yer verilmiştir. Reçetelerin Sinop keşkeğini ve kültürü yaşatmak, geliştirmek, üretmek ve tüketmek için yararlı olacağı düşünülmektedir. Geleneksel tören keşkeğinin yörelere göre farklılaştığı bilinmektedir. Tören keşkeğinin geçmişteki üretim esaslarını ve farklılaşma nedenlerini ortaya koyan bir çalışmanın gerçekleştirilmesi ilgili literatür için faydalı olacaktır. Çalışmanın amacı ve kapsamı doğrultusunda birtakım önerilerde bulunulmuştur. Bu önerilerin ilgili literatüre ve uygulama alanına katkı sağlayacak araştırmalara ve uygulamalara yönelik fikir oluşturacağı düşünülmektedir.

➤Geleneksel tören keşkeği kültürünün gastronomi ve mutfak sanatları, açıcılık, beslenme ve diyetetik gibi bölümlerde eğitim gören öğrencilerin teorik ve pratik derslerinde anlatılarak işlenmesi önem taşımaktadır. Özellikle Sinop ilinde yer alan çeşitliliğin Sinop Üniversitesinin ilgili bölümlerinde eğitim gören öğrencilerine anlatılması, ürünün gelişimi için yararlı olacaktır.

➤Geleneksel keşkeğin toplum tarafından bilinirliğinin artırılması için konu üzerine çeşitli seminer, söyleşi, atölye, eğitim gibi faaliyetlerin gerçekleştirilmesi önem arz etmektedir. Bu sayede geleneksel keşkeğin nesilden nesle aktarılarak yaşatılması mümkün olacaktır. Ayrıca geleneksel Sinop keşkeğinin öncelikle yurt içinde, sonrasında ise yurt dışında tanıtılması için yerel yönetim destekli faaliyetlerin yürütülmesi önerilmektedir.

➤Geçmişte geleneksel keşkeğinin sıklıkla tüketilen ürünler arasında yer aldığı bilinirken günümüzde unutulmaya yüz tutmuş gastronomik ürünlerden biri olarak değerlendirildiği görülmektedir. Bunun için keşkek üretimi ve tüketiminin yaygınlaştırılması, günümüze uygun hale getirilmesi ve buna yönelik pazarlama faaliyetlerinin yürütülmesi yararlı olacaktır. Bu bakımdan ilgili araştırma kuruluşlarının ve firmaların ürün geliştirme süreçlerinde bulunması, keşkek gibi kültürel ve tarihi bakımdan önem arz eden bir ürünün tüketimini yaygınlaştıracaktır. Bu sayede yöresel bağlamda ekonomik faaliyetlerin geliştirilmesi sağlanacaktır.

➤Sinop'ta yer alan yiyecek-içecek işletmelerinde keşkek üretiminin ve servisinin yaygınlaşması, şehrin gastronomik ürünlerinden birini tanıtmak, geliştirmek, pazarlamak ve ekonomik değer oluşturmak bağlamında faydalı görülmektedir. Bu sebeple yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde geleneksel Sinop keşkeğine ve kültürüne yer verilmesi önerilmektedir.

5. KAYNAKÇA

- Akar, H. (2015). Durum Çalışması. Edt. Ahmet Şaban, Ali Ersoy, *Eğitimde nitel araştırma desenleri*. Ankara; Anı Yayıncılık.
- Akdemir, N. ve Selçuk, G. N. (2017). Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi: Taraklı ölçeğinde bir araştırma. *1.International Sustainable Tourism Congress, Kastamonu, Türkiye, 23 - 25 Kasım 2017*, 793-801.
- Akdemir, N. ve Selçuk, G. N. (2018). Yöresel mutfağın turizme kazandırılması ve bölgesel kalkınmaya katkısı: Sakarya ölçeğinde bir araştırma. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 2033-2049.
- Akgöz, E. ve Güneş, T. (2021). Yöresel yemeklerin sürdürülebilir turizm üzerinde etkisi. *Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar*. Edt. Alper Kaya, Muhammed Sami Tekin, Mustafa Altıntepe. Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları, Konya. 1-22.

- Akyol, C. (2018). Boyabat mutfak kültüründe sırık kebabının gastronomi açısından önemi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 142-156.
- Altier, S. (2022). Anadolu Türk kültüründe buğday/başak ve görsel dile aktarımı. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, (12), 30-62.
- Ay, E. ve Yiğit, Y. (2016). Yöresel yemeklerin gastronomi turizmine etkileri. *Bölgesel Turizm*. Edt. Övünç Bardakçioğlu, Vahap Tecim. Dokuz Eylül Üniversitesi Seferihisar Fevziye Hepkon Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, İzmir 103-110.
- Aykan, B. (2016). The politics of intangible heritage and food fights in Western Asia. *International Journal of Heritage Studies*, 22(10), 799-810.
- Bennardo, G. (2018). Cultural models theory. *Anthropology news*, 59(4), 139-142.
- Bernard, H. R., Wutich, A. ve Ryan, G. W. (2016). *Analyzing Qualitative Data: Systematic Approaches*. SAGE Publications.
- Bogoliubova, N. ve Nikolaeva, J. (2017). Gastronomic diplomacy as a way of preserving ethnocultural identity of modern nations. *Scientia Moralitas-International Journal of Multidisciplinary Research*, 2(2), 9-21.
- Booton, C. M. (2018). Using rich pictures to verify, contradict, or enhance verbal data. *The Qualitative Report*, 23(11), 2835-2849.
- Boz, M., Yurdakul, S. B. ve Turdubekova, S. (2017). Yerli ve yabancı turistlerin Sinop'un kültür turizmi çekiciliklerine ve altyapısına ilişkin algıları. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(5), 49-65.
- Braun, V. ve Clarke, V. (2013). *Successful qualitative research*. SAGE Publications.
- Chen, Q. (2013). An investigation of food tourism in chongqing. *International Journal of Management Cases*, 15(4), 110-121.
- Chentsova-Dutton, Y. E. ve Ryder, A. G. (2020). Cultural models of normalcy and deviancy. *Asian Journal of Social Psychology*, 23(2), 187-204.
- Çek, S. (2022). Sinop'ta yaşayan hıdırellez kutlamaları. *Milli Folklor*, 17(133), 234-246.
- Çekiç, İ. ve Özkan, A. (2022) Geleneksel tören keşkeğinin Türk gastronomisindeki yeri ve önemi. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (Teke) Dergisi*, 11(1), 522-435.
- Çelik, S., Kaya, T. ve Sandıkçı, M. (2021) Somut olmayan kültürel miras ürünü olarak tören keşkeği geleneğinin yöresel sunum farklılıkları. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 258-274.
- Deniz, T. ve Yavaş, B. (2020). Karşılaştırmalı bir kültürel coğrafya araştırması: Bulak ve Yazıköy (Safranbolu) kırsalında keşkek yapımı ve kültürü. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 10(3), 680-689.
- Dumez, H. (2015). What is a case, and what is a case study?. *Bulletin of Sociological Methodology/Bulletin de méthodologie sociologique*, 127(1), 43-57.
- Gall, M. D., Borg, W. R. ve Gall, J. P. (1996). *Education research: An introduction*. (6th ed.). White Plains, NY: Longman.
- Gash, S. (1999). *Effective Literature Searching for Research*. (2nd ed). Aldershot: Gower Publishing Ltd.
- Gramsci, A. (1985). *Selections from Cultural Writings*. London: Lawrence and Wishart.
- Güzeler, N. ve Özbek, Ç. (2021). Traditional anatolian ceremonial dishes. *Aydın Gastronomy*, 5(2), 167-176.
- Hall, S. (1980). Cultural Studies and the Centre Some Problematics and Problems. Edt. Stuart Hall, Dorothy Hobson, Andrew Lowe, Paul Willis. *Culture, Media, Language: Working Papers in Cultural Studies*, London 15-47.
- İpar, M. S. ve Tırlı, A. (2014). Sinop ilinin kırsal turizm potansiyeli ve geliştirilmesine yönelik öneriler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, (2), 45-54.

- Johnson, R. (1986/87). What is cultural studies anyway? *Social Text* 16, 38-80.
- Karaçar, E. ve Doğancılı, O. S. (2018). Gastronomik Değerler Kapsamında Sinop Mutfağına Özgü Bir Değer: Nokul. *VII. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, 437-447.
- Kargiglioğlu, Ş. ve Ayyıldız, S. (2018) Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi: Sinop ölçeğinde bir araştırma. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 86, 346-355.
- Karim, S.A. ve Chi, C.G.Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19, 531-555.
- Kellner, D. (2016). Kültürel marksizm ve kültürel çalışmalar. Çev. Fatih Tezcan, *ETHOS: Felsefe ve Toplumsal Bilimlerde Diyaloglar*, 9(2), 132-140.
- Köroğlu, S. A. (2015). Literatür taraması üzerine notlar ve bir tarama tekniği. *GiDB Dergi*, 1, 61-69.
- Met, Ö. (2012). Turizm ile yöresel gelişme: Sinop için bir turizm gelişim stratejisi önerisi. *Karadeniz Araştırmaları*, 34, 163-179.
- Özer, Ç. (2020). Sosyal bir seremoni: Anadoluda düğün yemekleri ve ritüelleri. *Turkish Studies - Social*, 15(8), 3677-3690.
- Sarı, E. (2011). Kurşunlu mutfak kültüründe keşkek: geçmişi, bugünü ve yarını. *Millî Folklor*, 23(90), 54-64.
- Seçim, Y. ve Genç, N. A. (2019) Sinop yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 44, 302-319.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz mutfak kültürünün sürdürülebilirliği sorunlar ve çözüm önerileri. *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, 599-606.
- Teyin, G. (2020). Kültürel Bir Miras; Tören Keşkeği Geleneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(2), 313-321.
- Tırlı, A., Kocatepe, D. ve İpar, M. S. (2017). Gastronomy tourism potential of Sinop (turkey) destination. *Ukrainian Journal of Food Science*, 5(1), 143-153.
- Wutich, A., Beresford, M., SturtzSreetharan, C., Brewis, A., Trainer, S. ve Hardin, J. (2021). Metatheme analysis: a qualitative method for cross-cultural research. *International Journal of Qualitative Methods*, 20(1), 1-11.
- Yağar, F. ve Dökme, S. (2018). Niteliksel araştırmaların planlanması: araştırma soruları, örneklem seçimi, geçerlik ve güvenirlik. *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(3), 1-9.

Kaynak Kişiler

- Ekşi, Hatice. 1965/Sinop.
- Ekşi Saffet. 1963/Sinop.
- Kömürcüoğlu, Nurhan. 1967/Sinop.
- Kömürcüoğlu, Bahattin. 1962/Sinop.
- Gedik, İrfan. 1969/Sinop.
- Gedik, Huriye. 1962/Sinop.
- Şahinkaya, Cafer. 1950/Sinop.
- Şahinkaya, Yaşar. 1948/Sinop.
- Konukcu, Kevser. 1977/Sinop.
- Konukcu, İsmail. 1970/Sinop.

SİNOP MUTFAĞINDA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER

Ergün ACAR⁹

ÖZET

Dil bir milletin geçmiş yaşam ve kültürel birikimlerini ortaya koyan en önemli göstergedir. İçinde barındırdığı maddi kültür unsurlarıyla o milletin hayatına nüfus etmiş unsurları biz dil vasıtasıyla anlar ve görürüz. Bu birikimler dile yansırken dili kullananların yaşam şekilleri, geçmişi, coğrafyası, inançları, komşuları, etkileşimleri, barınma biçimleri, ekonomik geçimleri, tarihi, beslenmeleri de hâliyle dile yansımıştır. Çalışmamızda Sinop ilinin mutfak kültüründe yaşayan dile yansımış 71 araç ve gereci derledik ve zenginliğini ortaya koymaya çalıştık. Derlemiş olduğumuz kelimelerin nereden derlenmiş olduklarını sözcüklerin sonuna ekledik. Araç ve gereçlere baktığımızda coğrafyadan kaynaklı bunların daha çok ağaçlardan üretildiğini gördük. Çalışmada, Sinop mutfağında yer alan araç-gereçleri ortaya koymak için, gelenek ve görenekleri, kutlama ve ziyafetleri, ritüelleri, mutfak düzenlerini, sunumları, yemek pişirme ve saklama biçimlerini inceledik. Araştırma sonunda, derlemiş olduğumuz bazı araç-gereçlerin resimlerine yer verdik. Sonuç ve önerilerle de araştırmacılara ve alan yazınına katkı sunmayı hedefledik.

Anahtar Kelimeler: Sinop Mutfağı, Araç-Gereçler, Söz Varlığı, Sinop Ağzı.

TOOLS AND TOOLS USED IN THE SİNOP KITCHEN

ABSTRACT

Language is the most important indicator that reveals the past life and cultural accumulation of a nation. Through language, we understand and see the elements that have permeated the life of that nation with the material cultural elements it contains. While these accumulations are reflected in the language, the lifestyles, background, geography, beliefs, neighbors, interactions, forms of accommodation, economic livelihood, history and nutrition of the people who use the language are also reflected in the language. In our study, we have compiled 71 tools and equipment that are reflected in the language living in the culinary culture of Sinop and tried to reveal its richness. We added the words we compiled from where they were compiled to the end of the words. When we looked at the tools and equipment, we saw that they were mostly produced from trees due to geography. In this study, we examined traditions and customs, celebrations and banquets, rituals, kitchen arrangements, presentations, cooking and storage styles in order to reveal the tools and equipment in Sinop cuisine. At the end of the research, we have included pictures of some of the tools we have compiled. We aimed to contribute to researchers and literature with conclusions and suggestions.

Abstract: Sinop Cuisine, Tools, Vocabulary, Sinop Dialect.

GİRİŞ

Bir milletin kültürü, geçmişten günümüze meydana getirdiği dil, kullandığı araç-gereçler, yiyecek-icecekler, giyim-kuşam, sanat, mimari ve musiki gibi unsurlardan oluşur. Yemek kültürü, bir toplumun yalnızca beslenmesini değil aynı zamanda beslenmeyle ilgili hayat tarzını yansıtan bir ögedir. Yiyeceklerin üretimi, hazırlanması, tüketimi; inanç ve tabularla bağlantı içindedir. İnsanların karın doyurmak için yemek yemesi fizyolojik bir ihtiyaç görünürken; bu ihtiyacı gidermek için hangi yemeği tercih ettiği, ne zaman ve nasıl yediği ise kültürün meydana getirdiği bir özelliktir. Ayrıca mutfak; yaşam biçiminin, beslenmenin ve sosyal ilişkilerin bir simgesidir (Örnek, 2018: 31; Güleç-Durlu Özkaya, 2022: 465). Bu yüzden çıktılarının hazırlık süreci, sunumu, tüketimi, paylaşımı gibi içinde insan yaşamına dair bize pek çok veri sunabilir. Toplamları anlamanın en iyi yollarından biri de yiyecek ve içecek kültürünü incelenmesiyle ortaya çıkacaktır (Güleç-Durlu Özkaya, 2022: 465). Bu kültürün içinde önemli bir yeri olan araç-gereçler, çeşitli deneme yanılmalar, etkileşimler ve tecrübeler sonucu geliştirilmiş maddi unsurlardır. İnsanlar bunları beslenmek, hayatlarını idame ettirebilmek, önüne çıkan engelleri aşmak, işlerini kolaylaştırmak için üretip kullanmıştır. Bu ürünler geçmişe, coğrafyaya ve yaşam koşullarına göre farklılık gösterdiği gibi toplumdan topluma da değişkenlik göstermiştir. Çalışmamızda Sinop mutfağında kullanılan araç-gereçler üzerinde duracağız. Sinop'ta mutfak araç-gereçleri bölgenin fiziki şartlarından dolayı daha çok ağaçtan elde edilmiştir. Bölgede mutfak araç-gereçlerinde dişbudak, ıhlamur, şimşir, kayın, köknar, kestane ve çam ağaçları kullanılmıştır. Bu ağaçların tercih edilmesinde suya dayanıklı olması, budaksız olması, yumuşak yapısı, kolay işlenmesi, hafif olması, güzel kokması gibi özellikler etkili olmuştur. Buna göre ağaç bardak, su saklama bidonu, sürahiler güzel koku verdiğinden dolayı köknar ağacından; sofrası, hamur teknesi gibi araçlar sertliğinden dolayı dişbudak ağacından; oklavalar düz, budaksız ve yumuşak yapısından dolayı ıhlamur ve kayın ağaçlarından; yaslağaç, hamur küreği gibi araçlar da suya dayanıklı olduğu için çam, kestane, köknar gibi ağaçlardan üretilmiştir. Bunların yanında demir, bakır, kalay gibi madenlerden de

⁹ Doç. Dr., Sinop Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Merkez/Sinop, eacar@sinop.edu.tr, 0000-0002-8771-0683

üretilmiş araç-gereçler vardır. Ağaç araç-gereçler daha çok köylerde kullanılırken; demir, bakır ve kalaydan yapılma araç-gereçler ise daha çok şehirlerde ve konaklarda kullanılmıştır.

1. ALANYAZIN

1.1. Mutfak Araçları ve Gereçleri

aşurma: Büyük bakır tencere (Dikmen-Saray); **bardak:** Çamdan yapılmış su testisi (DS.528: Sinop); **barmaklu gaşuk:** Çatal (Türkeli-Ayaz); **bişek:** Yayık tokmağı (DS.705: Ayancık); **bocuk:** Çam ağacı veya topraktan yapılmış küçük, yuvarlak, kulpsuz testi (DS.718: Boyabat); **bocut:** Çam ağacından yapılmış küçük su testisi (Durağan-Çaltıcak); **bodaç:** Çam ağacı veya topraktan yapılmış küçük testi, yuvarlak, kulpsuz testi (Dikmen-Dağköy); **bodiri:** Ağaç su testisi (Durağan-Çerçiler); **boduç:** Çam ağacı veya topraktan yapılmış ibrikli ve kulplu küçük su testisi (Durağan-Çaltu); **büşürgeç:** Sac üstünde ekmek, yufka çevirmeye yarayan yassı kürek (Boyabat-Arım); **caba:** Güveç, çömlek, toprak tencere (Türkeli-Akçabük); **capcak:** Çeşme veya kuyu yanlarındaki kepçe şeklinde ağaç, maşrapa (DS.858: Sinop); **cere:** Toprak testi (DS.884: Sinop); **çevirgeç:** Yufkayı sacda çevirmeye yarayan ağaç kürek (Dikmen-Çukurcaalan); **çöven:** İçinde mısır patlatılan toprak tencere (Boyabat-Osmanköy); **depme:** Ağzı dar su testisi (DS.1430: Sinop); **dımbıl:** Ağaçtan yapılmış küçük yayık (Durağan-Yağbasan); **dutak:** Tencere tutacağı (Boyabat-Çamlıca); **ergüç:** Yayık kolu, tokmağı (Türkeli-Ayaz Fakıoğlu Mah.); **ersün:** Hamur teknesine yapışmış kuru hamuru kazımaya veya hamuru kesmeye yarayan yassı demir araç (Boyabat-İsaoğlu, Çurguşlar); **evcük:** Yayık tokmağı (Sinop-Mertoğlu); **fışek:** Yayık tokmağı (Ayancık-Fındıklı); **gesuç:** Sacda ekmek çevirmeye yarayan tahta araç (DS.2007: Boyabat-Sinop); **gönce:** Tabaklanmış deriden yapılma sofrası (DS.2152: Boyabat); **gözer:** Buğday, toprak vb. şeyler elenen iri gözlü büyük kalbur (Türkeli-Sarmaşık); **guvan:** Yayık (Türkeli-Kuşçular); **güdü:** Ağaçtan yapılma su bidonu (Durağan-Dereli); **hebene:** Testi (DS.2246: Sinop); **hereni:** Tencere (DS.2284: Sinop-Yeniköy), (Dikmen-Kerim); **kadif:** Tepsi (Türkeli-Işıklı); **kaşıklık:** Tahtadan yapılmış kaşık sepeti (Boyabat-Daylı, Ayancık-Şerefiye); **kebene:** Su testisi (DS.2714: Sinop); **kecik:** Kazan ya da tencerenin tutacakları, kulpları (Boyabat-Arıoğlu); **kecik:** Kazan ya da tencerenin tutacakları, kulpları (Boyabat-Arıoğlu); **keküç:** Sac üzerinde pişirilen ekmeği çevirmeye yarayan kürek biçiminde yassı tahta araç (Boyabat-İsaoğlu); **keküç:** Sac üzerinde pişirilen ekmeği çevirmeye yarayan kürek biçiminde yassı tahta araç (Boyabat-İsaoğlu); **kendürük:** Deriden, çadır bezinden yapılan ve hamur tahtasının altına serilen yaygı, sofrası örtüsü (Saraydüzü-Cumatabaklı); **kersen:** İçinde hamur yoğurulan ağaç tekne (DS. 2756: Sinop); **kesgüç:** Sac üzerindeki ekmeği çevirmeye yarayan, yassı kürek tahta (DS.2763: Gerze), (Durağan-Aşağıalınca); **kesgüç:** Hamur kesmede kullanılan bir araç (DS.2763: Boyabat); **kesiç:** bk.kesgüç (DS.2763: Ayancık), (Erfelek-Ormantepesi); **keşüt:** Sac üzerindeki ekmeği çevirmeye yarayan yassı ağaç kürek (DS.2763: Sinop), (Sinop-Eymür); **medine:** Ocak yanlarında, mutfak duvarlarında, kapaksız, küçük dolap ya da raf (DS.3149: Gerze); **oklāç:** Oklava; **örsün:** Hamur tahtasını kazımaya yarayan demir araç (Boyabat-Hacıahmetli); **senek:** Çam ağacından oyularak yapılan su kabı, tahta testi (DS.3581: Boyabat); **sergen:** Mutfak rafı (DS.3587: Boyabat), (Boyabat-Çatpınar); **sergi:** Sofra bezi, örtü (Ayancık); **sırca:** Porselen tabak (Gerze-Tatlıcak); **silgüç:** Bulaşık bezi (Durağan-Olucak); **sini:** Bakır tepsi, sofrası (Durağan-Yeşilyurt, Erfelek-Gökçebel, Türkeli-Gökçealan); **söngüye:** Fırın süpürmeye yarayan ve ucunda paçavra bulunan sırık (DS. 3679: Sinop); **sürgüç:** Bulaşık bezi, paçavra

(DS. 3720: Sinop), (Boyabat-Çeşnigir); **süzek**: Ağaç süzgeç kepçesi (Gerze-Saray); **şapşak (I)**: Ağaçtan oyma tas bardak (Erfelek-Balıfakı Hamza Mah.); **şapşak (II)**: Yayık tokmağı (Erfelek-İncirpınarı); **şapşalak**: Pınardan su içmek için kullanılan ağaç maşrapa (Ayancık-Alıköy); **şarapkana**: Üzüm, elma gibi meyvelerin suyunu sıkmaya yarayan araç (Türkeli-Satıköy); **tehne**: Bulaşık bezi (DS.3861: Boyabat); **tendil**: Tencere (DS.3877: Boyabat); **tengere**: Tencere (Erfelek-Balıfakı Hamza Mah.); **test**: Büyük leğen (DS.3897: Sinop); **tuluk**: Su bidonu (Erfelek-Balıfakı); **tutak**: Bulaşık bezi (DS.3998: Boyabat), (Boyabat-Çamlıca); **yapacak**: Hamur açmaya yarayan tahta (DS.4175: Sinop); **yasdığaç**: bk.yassığaç. (DS.4193: Sinop); **yaslağaç**: bk.yassığaç. (DS.4193: Sinop); **yassığaç**: Üstünde hamur açılan, yemek yenen tahta (DS.4193: Sinop); **yassığaç**: Üstünde hamur açılan, yemek yenen tahta (DS.4193: Sinop); **yayev**: Sofra örtüsü (Ayancık-Alıköy); **zöng**: Fırın küreği (Gerze-Yamacık).

2. SONUÇ

Toplumların oluşumuna etki eden en önemli unsurlardan biri de mutfak kültürüdür. Beslenme alışkanlıkları uzun süreç içerisinde çeşitli deneyimler birikimler ve etkileşimlerle geçerekleşmiştir. Bu bağlamda Sinop yöresine ait tespit etmiş olduğumuz mutfak araç ve gereçlerinden hareketle Sinop'un zengin tarihinden gelen gelişmiş ve zengin bir mutfak kültürünü ortaya koymuş olduk.

3. KAYNAK KİŞİLER

Ali Çalışkan, 62 yaşında, Ayancık-Kaldırayık Yarenler Mahallesi, Rençper.

Emine Baş, 78 yaşında, Dikmen-Yumaklı, Ev hanımı.

Fatma Yıldırım, 68 yaşında, Ayancık-Abdülkadir, Ev hanımı.

Halime Oktay, 80 yaşında, Türkeli-Hamamlı, Ev hanımı.

Hasret Çakır, 73 yaşında, Gerze-Kirençukuru, Rençper

İmdat Yılmaz, 66 yaşında, Sinop-Merkez Sazlı Mahallesi, Muhtar.

Naile Dilsiz, 105 yaşında, Boyabat-Daylı, Ev hanımı.

Saniye Uzun, 80 yaşında, Gerze-Yaykıl, Ev hanımı.

Vahide Çetinkaya, 60 yaşında, Gerze-Bolalı, Ev hanımı.

4. KAYNAKÇA

Acar, E. (2017). *Sinop Yöresi Söz Varlığı*. Ankara: Gazi Kitabevi.

Aydın, B. ve Birer, S. (1986). Sinop ilinin yemek alışkanlıkları, tipik yemek tarifeleri, standartlaştırılması, kullanılan mutfak araçları ve yabani otlar. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırmaları Dairesi Yayınları 73, Ankara. 55-71.

Güleç-Durlu Özkaya, F. (2022). Gagauz mutfak kültürü. Karadeniz Araştırmaları. XIX/74: 463-491.

Karataş, G., Genç, S. ve Aydemir, F. (2012), Ceziretî'î Uşşak'tan lezzetler: unutulmaya yüz tutmuş Sinop yemekleri. Sinop Kız Teknik ve Meslek Lisesi Kültür Yayınları, Yayın No:1.

Komisyon. (1963-1982). Derleme Sözlüğü I-XII. Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara I.(A) 1963, II.(B) 1965, III.(C-Ç) 1968, IV.(D) 1969, V.(E-F) 1972, VI.(G) 1972, VII.(H-İ) 1974, VIII.(K) 1975, XI. (L-R) 1977, X.(S-T) 1978, XI.(U-Z) 1979, XII.(Ek-1) 1982.

Koyuncu, İ. (2020). *Osmanlı'dan Cumhuriyete Sinop'ta El Sanatları ve Mutfak Kültürü*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sinop Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Örnek, E. (2018). *Bithynia'dan Prusias'a Osmanlı'dan Günümüze Bursa Yöresi Mutfak Ürünleri: Otel Menülerinde Kullanım Düzeyi Üzerine Bir Araştırma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Arel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

5. EKLER



Resim 1. Şarapkana



Resim 2. Gözer



Resim 3. Kösüre



Resim 4.
Bocut/Bodiri/Boduç/Güdü/Kebene/Senek/
Tuluk



Resim 5. El Deymeni



Resim 6. Süzek/Süzgeç



Resim 7. Yoğurt Çanağı



Resim 8. Bakır Naşpa



Resim 9. Kaşıklık



Resim 10. Ersün/Kesgüç



Resim 11. Yayık ve Bişek/Fişek/Ercük/Evcük/Şapşak

GASTRONOMİK UNSURLAR KAPSAMINDA SİNOP MUTFAĞINA ÖZGÜ BİR DEĞER: SİNOP MANTISI

Gamze TAŞKIRAN¹⁰

Yusuf YOLCU¹¹

Olca SEZEN DOĞANCILI¹²

ÖZET

Zengin mutfak değerlerine sahip ülkemizde pek çok şehir kendi ismini yemekleriyle ön plana çıkmıştır. Sinop mutfak değerleri olarak birçok şehre göre zengin bir mutfağa sahip olsa da sadece belirli yemekleriyle zaman zaman kendi ismini duyurabilmiştir. Bu kapsamda araştırmanın amacı mantının sadece Kayseri iline özgü olmadığını, Sinop'un da kıymetli bir değerinin olduğunu ortaya koymak için Sinop mantısının lezzetini oluşturan malzemeleri saptamak ve Sinop mantısının turizmde daha etkin kullanım yöntemlerinin belirlenmesini sağlamaktır. Görüşme yöntemi kullanılarak mantı üretiminde hizmet veren 17 katılımcıdan veriler Google Form aracılığı ile toplanarak sınıflandırma ve frekans analizleri yapılarak analiz edilmiştir. Elde edilen bulgulara göre, Sinop mantısı yapılırken önemli görülen malzemeler; un, tereyağı, yoğurt ve ceviz olarak ortaya çıkmış, pişirme tekniklerinde ise mantı suyunun kaynama seviyesinin yüksek olması ve az tuzlu suya mantıların atılarak belli bir süre haşlandıktan sonra süzülüp ilk sıcaklığı çıktıktan sonra servis için hazırlandığı sonucuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Sinop, Mantı, Mutfak.

ABSTRACT

In our country, which has rich culinary values, many cities have come to the fore with their own dishes. Although Sinop has a rich cuisine compared to many cities in terms of culinary values, it has been able to make its name heard from time to time with only certain dishes. In this context, the aim of the research is to determine the ingredients that make up the flavor of Sinop mantı and to determine more effective use of Sinop mantı in tourism in order to reveal that mantı is not unique to Kayseri province, but also has a valuable value in Sinop. Data from 17 participants serving in ravioli production using the interview method were collected via Google Form and analyzed by classification and frequency analysis. According to the findings, the materials that are considered important when making Sinop ravioli are; It has emerged as flour, butter, yoghurt and walnuts. In cooking techniques, it has been concluded that the boiling level of the ravioli water is high and the ravioli is boiled for a certain period of time by throwing the ravioli in low salt water, then filtered and prepared for service after the first temperature rises.

Keywords: Sinop, Ravioli, Cuisine.

GİRİŞ

Gastro kelimesi mide anlamına gelen “gastros” ile mide anlamına gelen “gnomos” kelimelerinden türetilmiştir. Yunanca bilgi veya hukuk anlamına gelir. Mutfak kelimesi gastronomi dışında, yemek pişirmek için kullanılan bir kelimedir. Ayrıca mutfak veya yemek pişirmek anlamına gelen Latince "Culina" kelimesi de kullanılmaktadır (Güzel ve Apaydın, 2016). Gastronomi doğası gereği hem sosyal hem ekonomik olarak toplumları şekillendiren ve farklı motivasyon unsurlarının, bilgi ve deneyimlerin bir arada olduğu karmaşık bir yapıdadır (Zbornik, 2021). Gastronomi, destinasyonların kültürünü ve yaşam tarzını tanıyabilmek için vazgeçilmez bir unsur olduğu için turizm trendleri ile geleneksel değerlerin bir arada olması gerekmektedir; kültüre ve geleneğe saygılı olmak, sağlıklı yaşam, özgünlük, sürdürülebilirlik, kaliteli deneyim yaşama, vb. (Gheorghe vd., 2014). Gastronomi unsuru turizm hareketlerinde yeme içme faaliyetlerinin yer almasından dolayı niş seyahat ve niş destinasyonların gelişiminde de önemli bir nitelik haline gelmiştir (Kivela ve Crofts, 2006). Berbel-Pineda vd. (2019) çalışmasında ise gidilecek destinasyonun seçiminde temel unsurlardan birisinin destinasyonların gastronomik zenginliklerin olduğu belirtilmiştir. Gerçekleşen turizm faaliyeti ve turistik ürün ne olursa olsun içeriğinde sadece konaklama, eğlence, rekreasyon, spor, kültür, ulaşım, iş ile ilgili görülmemekte, bunun ötesinde turistleri belirli bir destinasyona gelmeye teşvik etmek için heyecan oluşturma ve motivasyon faktörü olarak gastronomi ele alınmaktadır (Jalis vd., 2009). Değişen turist ihtiyaçlarıyla beraber ziyaret edilen bölgenin sahip olduğu mutfak kültürü turistler için farklı deneyim yaşamak isteyen kişilerce tercih sebebi haline gelmiş (Çokişler ve Türker, 2015) ve en cazip destinasyonlar olarak karşımıza çıkmışlardır (Oğuz, 2020). Bu kapsamda

¹⁰ Bağımsız Araştırmacı, Merkez/Sinop, gamzeetaskiran@gmail.com, 0000-0001-8144-7661

¹¹ Bağımsız Araştırmacı, Merkez/Sinop, yyolcu387@gmail.com,

¹² Sinop Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Merkez/Sinop, o.dogancili@sinop.edu.tr, ORCID: 0000-0002-7070-4076.

Kesici (2012) çalışmasında yiyecek içecek ürünleri ve turizm entegrasyonu ile aşağıdaki uygulamaların yapılabileceğinden bahsedilmiştir;

- Yerel üreticilerinin gezilmesi
- Atölye çalışmaları
- Kırsal alanda yer mantarları arayıcılığı
- Yerel pazar gezintileri
- Zeytinyağı üreticilerini ziyaretler ve zeytinyağı tadımı
- Üst sınıf yemek dersleri
- Smokehouse (odun tütsüsü ile kurutulup saklama yapıldığı yapılar) gezileri
- Üzüm bağı gezileri, bağ bozumu etkinlikleri
- Şarap eğitimi amaçlı şarap üreticilerinin gezilmesi ve şarap tadım turları
- Yerel yiyecek ve/veya içecek festival gezileri

Ziyaretlerinde gastronomi unsurunu ön planda tutan ziyaretçiler normal turist tiplerine göre daha sadık ve seçicidirler. Bu sebeple restoran ve mutfak seçiminde daha ilgili ve titiz davrandıkları, tatmin edici gastronomi deneyimi için araştırmacı oldukları ifade edilebilir (Kivela ve Crotts, 2005). Bu kapsamda müşteri memnuniyetini sağlamak için birçok etkenin bir arada yer alması gerekmektedir. Servis elemanlarının güler yüzlü olması, yabancı dili aktif kullanabilmesi, iletişimi kuvvetli ve mekânın hijyenik olması gibi (Efendi ve Atay, 2020).

1. ALANYAZIN

1.1. Sinop

Kültürel zenginliği ile Anadolu tarihinin en zengin şehirlerinden biri olan Sinop'a ilk yerleşim tarihi antik çağlara (tunç çağına) dayanmaktadır. Karadeniz Bölgesini idare etmek isteyen tüm toplumlara ev sahipliği yaptığından dolayı birçok medeniyete ait kalıntılara bu topraklarda yer almaktadır (Sinop Valiliği Resmi Sitesi). Antik çağdan beri yoğun ticari ve kültürel ilişkileri olan Sinop şehri, Doğu Roma İmparatorluğu, Büyük Selçuklu Devleti, Candaroğulları, Pervaneoğulları ve Osmanlı İmparatorluğuna bağlı olarak yönetimlerini sürdürmüştür (Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü). Sinop adının ilk olarak nerede kullanıldığına, kelime kökünün ne olduğu, ilk kullanım şeklinin nasıl olduğuna dair çeşitli fikirler bulunmaktadır. Antik çağlarda Paphlagonia olarak bilinen Batı Karadeniz Miletliğin yerleşkesi olarak kullanılan Sinop'un bilinen ilk adı Sinope'dir. Delaney Sinop adının 'zarar vermek, yok etmek' anlamında kullanılmaktadır. Hitit tabletlerindeki yazılara göre ise amazon kraliçesi 'Sinova' dan almıştır (Altun, 2016). Turizm sektörü için büyük bir zenginliğe sahip olan Sinop, doğal yeşillik alanlarıyla, uzun sahil şeridiyle, doğal kumsal alanlarıyla birçok güzelliği içinde barındırmaktadır. Doğal güzelliklerinin yanı sıra tarihi, kültürel ve gastronomi açısından da oldukça zengin bir yelpazeye sahiptir. Kastamonu, Çorum, Amasya, Samsun gibi komşu illere yakın olan Sinop, gününbirlikçi münferit turist sayıları oldukça yüksektir. Bunun yanı sıra Tarihi Cezaevi, Etnografya Müzesi, Arkeoloji Müzesi'ne ek olarak ülkemizde bulunan 184 Önemli Kuş Alanı'ndan birisi olan Sinop'ta nesli tükenmekte olan dikkuyruk ve büyük orman kartalına da rastlanılmaktadır (Karaçar vd., 2018). Sinop'un turistik destinasyonlarına baktığımızda yine karşımıza zengin bir yelpaze çıkmaktadır. Bu destinasyonlar; Akgöl Turizm Merkezi, Kurugöl Turizm Merkezi, Hamsilos Turizm Merkezi, Kozfındık Yaylası Turizm Merkezlerinde ekoturizm, Akliman yöresi, Hamsilos Koyu, İnceburun, Sarıkum Gölü, Karakum Mevkii, Bahçeler Mevkii, Mobil ve Korucuk Köyü Mevkii gibi alanlara da ise deniz turizmi açısından oldukça önemlidir. Ahmet Muhip Dıranas ve Dr. Rıza Nur'a ait eserlerin de yer aldığı Sinop şehri edebiyat turizmi de görülmektedir. Bunun yanı sıra Alaeddin Camii, Cezayirli Ali Paşa Camii, Saray Camii ile Seyyid Bilal Türbesi ve Gazi Çelebi Türbesi gibi birçok cami ve türbe de inanç turizminin aktif olarak görülmektedir. Tarihi Cezaevi ile hüznün turizminin önemli destinasyonlarından birisidir (www.kulturportali.gov.tr). Zengin bir çeşitliliğe sahip olan Sinop, tarihi eserler açısından ve bu eserlerin muhafazası açısından oldukça geride kalmış bundan dolayı günümüze pek azı ulaşmıştır. Dönemsel olarak baktığımızda en az eser Roma döneminde kalmıştır ve bu eserler sadece kale surları ve Balatlar kalıntıları olan Sinop'ta en çok ziyaret edilen turistik destinasyonlar şu şekildedir; Tarihi Cezaevi, Erfelek Tatlıca Şelaleri, Hamsilos Tabiat Parkı, Seyit Bilal Türbesi, Alaattin Cami, Pervane Medresesi, Balatlar Yapı Topluluğu, Arkeoloji ve Etnografya Müzeleri, Boyabat Kalesi, İnaltı Mağarası,

İnceburun ve Sarıkum Tabiatı Koruma Alanı şeklinde sıralanmaktadır (www.sinopkültürturizm.gov.tr)². Kültürel çeşitliliği zengin olan Sinop'un beslenme unsurları da oldukça zengindir. Sinop mutfağında cevizli, kıymalı, üzümlü nokul, mısır pastası, keşkek, etli ekmek, mısır çorbası, mısır tarhanası, katlama, içli tavanın yanı sıra kış sebze ve meyvelerinden kestane ve ayva gibi meyveler yemeklik olarak kullanılır. Ancak kafeterya, restoran vb. yerlerde Sinop'un yerli yiyecekleri Sinop mantısı ve Sinop nokulu Sinop'un temsilcisi olarak karşımıza çıkmaktadır (Şahin,2019). Sinop'ta mantının birden fazla çeşidi bulunmakta ve ağırlıklı olarak dini bayram ile özel günlerde yapılmaktadır. Sinop mantısı, kulak şekli verilmiş hamurun pişirilmesinden sonra sarımsaklı yoğurt eklenmesi ve ceviz serpiştirilmesi ile satışa sunulmaktadır. Tüm bunların yanı sıra sırık kebabı, balık bileke, çerkez pastası, incir uyuşturması, kestaneli iç pilav höbeneli pilav gibi zengin yemek çeşitleri bulunmaktadır (Karaçar vd., 2018).

1.2. Manti

Türk Dil Kurumu'nun yaptığı tanımlamaya göre mantı "İçine kıymalar konularak küçük bohçalar biçiminde düdülen hamur parçaları." şeklinde tanımlanmaktadır. Çin-Kore kökenli "mantou"dan gelmekte ve 15. Yüzyılda Osmanlı saray mutfağının başyemeklerinden birisi olarak ifade edilmektedir (Kasar, 2022). Manti, farklı yörelerde farklı içerikte olmasının sebebi yöresel olarak kullanılan malzemelerden kaynaklanmaktadır. Orta Asya Topluluklarında iç malzeme olarak dana, koyun eti veya patates kullanılırken Kazaklarda koyun ya da at eti kıyması ve karabiber kullanılarak yapılabilmektedir (Gökmen, 2017).



Fotoğraf 1. Sinop Mantısı

Hamur işlerinden en çok gündemde olan yemek; mantıdır. Genelde mantı bir yanında yoğurt, diğer yanında ise ceviz içi olacak şekilde servis edilmekte (Kargiglioğlu, Ayyıldız, 2018) olan Sinop mantısı, Sinop Esnaf ve Sanatkarlar Odası tarafından 20.12.2021 tarihinde tescil edilmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu Resmî Sitesi). Tescil tarifine göre Sinop mantısı genelde 1-2 mm. kalınlığında açılan hamurlar, yağsız ve sinirsiz dana kıyma ile doldurularak, kulak şeklinde bükülür. Bir süre haşlanarak, servise hazır bir hale getirilir. Yarısı ceviz içi diğer yarısı ise sarımsaklı yoğurt olacak şekilde misafirlere servis edilen Sinop mantısının tescilde geçen pişirme tekniği şu şekilde ifade edilmektedir; "... Kısık ateşte 7-8 dakika kadar pişirildikten sonra 1 bardak soğuk su eklenerek 1 dakika beklenir. Tencereye soğuk su ekleme işi mantıların yapışmaması ve diri kalması için önemlidir. Daha sonra mantılar tencereden çıkarılarak süzgeç ile suyu süzülür."

2. YÖNTEM

Sinop mantısının lezzetini oluşturan malzemelerini ve turizmde daha etkin kullanım yöntemlerinin belirlenmesini amaçlayan bu çalışmada ülkemizde mantı denilince Kayseri'nin yanı sıra Sinop ilinin de gelmesini sağlanması çalışmanın önemini yansıtmaktadır. Çalışma kapsamında araştırma amaçlarına ulaşabilmek için daha detaylı bilgi sağlayabilmek için görüşme yöntemi kullanılmıştır. Araştırmacılar tarafından çalışma amaçlarına göre oluşturulan görüşme soruları Google Form aracılığı ile 17 katılımcıya yöneltilmiştir. 15.06.2022- 25.07.2022 tarihleri arasında doldurulan görüşme formu sınıflandırma ve frekans analizi yapılarak anlamlı hale getirilmiştir. Bu kapsamda çalışmada aşağıdaki sorulara cevap aranmaktadır;

- Sinop mantısında kullanılan malzemeler nelerdir?
- Sinop mantısını pişirme teknikleri nelerdir?
- Sinop mantısının tanıtımı için katılımcıların düşünceleri ve tavsiyeleri nelerdir?

3. BULGULAR

Bu çalışmada Sinop mantısının özelliklerini, malzemelerini ve pişirme hakkında bilgi almak ve Sinop mantısının tanıtım unsuru olarak kullanımını analiz etmek amaçlanmış olup görüşme yöntemi kullanılarak, toplam 17 kişiye ulaşılmış ve veriler toplanmıştır. Katılımcılara ilişkin demografik veriler Tablo 1’de ki gibidir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Bilgilerine İlişkin Veriler

Değişken	Katılımcı Sayısı (n)	Yüzde (%)	Değişken	Katılımcı Sayısı (n)	Yüzde (%)
Cinsiyet			Medeni Durumu		
Kadın	11	64,70	Evli	12	70,60
Erkek	6	35,30	Bekâr	5	29,40
Yaş			Aylık Gelir		
18-30	3	17,60	4250-4500	4	23,50
31-40	6	35,30	4501-5000	1	5,90
41-50	6	35,30	5001-5500	6	35,30
51 ve üzeri	2	11,80	5501 ve üzeri	6	35,30

17 katılımcıya cinsiyet, medeni durumu, yaş ve aylık gelir durumu hakkında sorular yöneltilmiştir. Tabloya bakıldığında çoğunluğun kadın olduğu, yaş aralığının 31-40 ve 41-50 yaş grubu arasında eşit seyrettiği, medeni durumunun en çok evli kişiler tarafından cevaplandırıldığı ve ortalama aylık gelirin 5001-5500 ve 5501 ve üzeri gelirlerde eşit olduğu görülmektedir. Ayrıca Sinop mantısı üretim işinde farklı pozisyondaki çalışan kişilerin Sinop’ta ikamet etme süreleri aşağıdaki tabloda görülmektedir.

Tablo 2. Katılımcıların Sinop’ta İkamet Etme Sürelerine İlişkin Veriler

Süre	Katılımcı Sayısı (n)	Yüzde (%)
1 ay-10 yıl	8	47,10
11-20 yıl	2	11,80
21-30 yıl	2	11,80
31 yıl ve üzeri	5	29,40

Katılımcılara Sinop’ta ikamet etme sürelerine bakıldığında kişilerin en çok 1 ay-10 yıl aralığında Sinop’ta ikamet ettiği görülmektedir. Katılımcılardan ikişer kişi ise 11-20 ve 21-30 yıl aralığında Sinop’ta ikamet etmektedir. Bu soruya ek olarak katılımcılara mantı üretiminde çalışma süreleri sorulmuş olup ilgili veriler aşağıdaki tabloda görülmektedir;

Tablo 3. Katılımcıların Mantı Üretiminde Çalışma Sürelerine İlişkin Veriler

Süre	Katılımcı Sayısı (n)	Yüzde (%)
1 ay-5 yıl	8	47,10
6-11 yıl	8	47,10
12-17 yıl	1	5,9
18 yıl ve üzeri	-	-

Tablo 3’e bakıldığında katılımcıların çoğunluk olarak 1 ay-5 yıl ve 6-11 yıl arasında mantı üretiminde çalıştıkları görülmektedir. 12 yıl ve üzerinde mantı üretiminde çalışan sadece 1 kişi olduğu görülmektedir. Buna ek olarak katılımcılara “Bulunduğunuz işletmede hangi pozisyonda çalışıyorsunuz?” sorusu yöneltilmiş olup, aşağıdaki tabloda yer alan verilere ulaşılmıştır;

Tablo 4. Katılımcıların Çalıştıkları Pozisyona İlişkin Veriler

Unsur	Katılımcı Sayısı (n)	Yüzde (%)
Yönetici	2	11,80
İşletme Sahibi	1	5,90
Aşçı	7	41,20
Aşçı Yardımcısı	5	29,50
Sous Chef	1	5,90
Şef Yardımcısı	1	5,90

Katılımcıların işletmelerde çalıştıkları pozisyonlara bakıldığında en çok aşçı sınıflandırmasının, en az ise işletme sahibi, sous chef ve şef yardımcısı sınıflandırmalarının olduğu görülmektedir. Buna ek olarak katılımcılara Sinop mantısında kullanılan malzeme ve soslara ilişkin soru yöneltilmiş olup, aşağıdaki cevaplara ulaşılmıştır.

Tablo 5. Sinop Mantısında Kullanılan Malzemelere İlişkin Veriler

Katılımcı	Un	Kıyma	Yumurta	Soğan	Pul Biber, Karabiber, Tuz	Sıvı Yağ	Zeytin Yağ	Su	Belirtmek İstemiyor
K1									x
K2	x	x	x	x	x				
K3	x	x	x	x	x		x	x	
K4	x	x	x	x	x				
K5	x	x		x	x			x	
K6	x	x	x	x	x				
K7	x	x	x						
K8	x	x	x	x	x	x		x	
K9									x
K10	x	x		x	x				
K11	x	x	x		x				
K12	x	x	x		x				
K13	x	x	x		x				
K14	x	x	x		x				
K15	x	x	x		x				
K16	x	x	x		x				
K17	x	x	x		x				
TOPLAM	15	15	13	7	14	1	1	3	2

Katılımcıların üretim aşamasında kullandıkları malzemelere bakıldığında un, kıyma, pul biber, karabiber, tuz ve yumurta en çok kullanılan malzeme olarak belirtilmiştir. Bazıları sıvı yağ kullanırken bazıları ise zeytinyağı tercih etmektedir. Sos tekniği ise birçok katılımcı tarafından gizli tutulmaya çalışılmış olup tereyağı, yoğurt ve ceviz en sık karşılaşılan malzeme olmuştur. Sinop mantısı hazırlama konusunu Katılımcı 2 şu şekilde ifade etmiştir; “*Kaliteli un, az yağlı kıyma, yumurta (1 kg una 2 yumurta en az) yumuşak bir hamur olmalı. Kıyma, soğan pul biber, karabiber, tuz. Soğanın suyu mutlaka sıkılmalı. Hamuru iyice dinlendirilmeli. Yufka ince kesilir 5 kare kesilir kıyması konup katlanır. Az suda tuz ilave edip haşlanır. 6 ile 8 dk. arası haşlanıp suyu süzülür, soğuk su asla konmaz. İlk sıcaklığı çıkınca ceviz serpilir. Yoğurta mutlaka sarımsak ve tuz konulmalı. Tereyağı az da sıvıyağ iyice kızdırılıp cız sesi kıvamı olacak kadar, pul biber ilavesi üzerine dökülür. Afiyet olsun.*”

Üretilen Sinop mantısının lezzetini tamamlamak için önemli olan pişirme teknikleri konusu da katılımcılara yöneltilmiş olup elde edilen cevaplar göre katılımcıların birçoğu suyun kaynama yüksek olması ve suyun az tuzlu olmasından bahsederken kimileri ise buna ilave olarak mantının haşlanma suyunu az yağ eklenmesi gerektiğinden bahsedilmiştir. Buna ek olarak mantıların haşlanma düzeyinin su üstüne çıkması ile anlayan mantı üreticileri mantıların kesinlikle soğuk suya tutulmadan ilk sıcaklığı çıktıktan sonra servise alındığını ifade etmiştir. Sinop mantısını pişirme tekniği konusunda Katılımcı 11’in verdiği ifade şu şekildedir: “... *Mantı ılık suda kaynatılıp, süzülmeli, soğuk sudan uzak durulmalıdır. Tereyağı oldukça önemlidir. Boyabat tereyağını kullanıyorum genelde ve ceviz olarak Erfelek cevizi kullanıyorum.*”

Mantının sosunda tereyağının kızgın olmasına ek olarak pul biber eklemesi görülürken bazı katılımcıların ayrıca nane de eklediklerinden bahsetmiştir. Buna ek olarak yoğurt kısmına sarımsak ve az tuz ilavesi yapılarak üstüne ceviz serpilmesi ile mantının servise hazır hale getirildiği görülmektedir.

Tablo 6. Sinop Mantısında En Önemli Görülen Unsurlara İlişkin Veriler

Katılımcı	Tereyağı	Un	Kıyma	Ceviz	Baharat	Yoğurt	Domates
K1	x	x	x				
K2	x	x	x				
K3	x				x		
K4	x			x		x	
K5			x		x	x	
K6			x	x		x	
K7	x						
K8			x	x		x	
K9				x			x
K10	x	x					
K11	x		x	x			
K12	x			x	x		
K13	x			x	x		
K14	x	x		x			
K15		x	x			x	
K16	x	x		x			
K17	x	x		x			
TOPLAM	12	7	7	10	4	5	1

Katılımcılara “Sinop mantısındaki malzeme ve soslardan en önemli olarak gördüğünüz üç unsuru sıralayınız?” sorusu yöneltilmiş olup elde edilen cevaplar Tablo 6’daki gibidir. Tablo 6 verilerine göre

tereyağı, ceviz, kıyma ve un mantı lezzetinde oldukça önemli unsurlardır. Domates ve baharat katılımcıların yanıtlarına göre Sinop mantısı için çok önemli görülmemektedir. Katılımcılara bununla birlikte “Sinop mantısının tanıtımı için işletme olarak çalışma yürütüyor musunuz?” sorusu yöneltilmiş olup elde edilen cevaplar aşağıdaki gibidir:

Tablo 7. Sinop Mantısının Tanıtımına İlişkin Yürütülen Çalışmalara Yönelik Veriler

Katılımcı	Dünya Markası Olmak	Tanıtım	Lezzetli Olmak
K1	x		
K2	x		
K3		x	
K4			x
K5		x	
K6		x	
K7			x
K8			x
K9		x	
K10		x	
K11		x	
K12	x		
K13	x		
K14	x		
K15	x		
K16	x		
K17	x		
TOPLAM	8	6	3

Tablo 7’ye göre katılımcıların hepsi mantı tanıtımı çalışmalarında bulunmakta ve katılımcıların çoğunluğu sektörde ilk akla gelen işletme olmayı ve dünya markası olan bir işletme olmayı hedeflediklerini belirtmektedir. Katılımcı 9’un bu konuyla ilgili görüşü aşağıdaki ifadedeki gibidir: “*Evet yürütüyoruz. Gelen misafirlerimize ikramlar yaparak, Sinop’un bu evrensel lezzetini tadım ile yüzlerinde oluşan sevecen tavırları ile lezzetini bize geri bildirmeleri bizi çok memnun ediyor.*”

Son olarak katılımcılara Sinop mantısının turizmde daha etkili olması için tavsiyelerinin neler olduğu sorulmuş olup aşağıdaki cevaplar (Tablo 8) elde edilmiştir. Tablo 8’e göre katılımcıların en çok değindiği nokta Sinop mantısının daha çok bilinmesi için reklam ve tanıtımların artırılması gerektiği düşüncesidir. Bunu kaliteli malzeme kullanımı ile mantının tadımının yaptırılması tavsiyeleri takip etmektedir.

Tablo 8. Sinop Mantısının Turizmde Daha Etkili Olmasını İçin Öneriler

Katılımcı	Kaliteli Malzeme Kullanmak	Doğru Reklam ve Tanıtım	Tadım Yaptırmak	İşini Severek Yapmak
K1	x			
K2	x			
K3		x		
K4			x	
K5		x		
K6		x		
K7				x
K8		x		
K9		x		
K10			x	
K11			x	
K12		x		
K13	x			
K14		x		
K15		x		
K16		x		
K17		x		
TOPLAM	3	10	3	1

Katılımcı 9 bu konudaki fikrini şu şekilde belirtmiştir: “*Daha güçlü bir reklamı olmalı. Sinoplu yöneticiler de Sinop’un gururu olan mantıya sahip çıkmalı. Bir günü özel mantıya ayırarak mantı yarışması ve festival düzenlenebilir. Yerel ve ulusal basın, şarkıcılar, gurmeler çağrılmalı. Bu sayede insanlarda bir merak uyandırabilir ve Sinop mantısının gerek reklamı gerekse tadım olarak herkes tadabilmeli.*”

4. SONUÇ

Sinop mantısında kullanılan malzemeler ve pişirme tekniklerinin ele alınarak tanıtım ve pazarlama kapsamında çıkarımla yapmayı amaçlayan bu çalışma kapsamında görüşme yöntemi kullanarak aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır; Sinop mantısı üretim aşamasında un, kıyma, pul biber, karabiber, tuz ve yumurta en çok kullanılan malzeme olarak görülmektedir. Sos hazırlanma aşamasında ilişkin tarif vermek istemeyenler

olsa bile en çok tercih edilen malzemeler tereyağı, ceviz ve yoğurt olarak ortaya çıkmıştır. Kişilerin sos tarifini vermek istememesi de mantının sos lezzetinin işletmeye özel kalmasını istemesi olarak düşünülmektedir. Sinop mantısı pişirme tekniklerine bakıldığında çoğu katılımcı suyun kaynama seviyesinin yüksek olmasına, tuzun dengeli ayarlanmasına ve çok süre içinde bekletip haşlamamaya dikkat edilmesi gerektiği sonucuna ulaşmıştır. Katılımcıların birçoğu mantı haşlanmasında soğuk suyla mantının bir araya gelmemesinden bahsedilmesine rağmen Türk Patent ve Marka Kurumu'nun yayınlamış olduğu Sinop Mantısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi ürün tanıtımında kısık ateşte kaynar suyla haşlanan mantının pişirme tekniklerinde son aşamada haşlama suyuna 1 bardak soğuk su ilavesiyle birkaç dakika bekletilmesi gerektiğinden bahsedilmektedir. Bu veriden hareketle mantı işletmelerin tescil edilme tarifine uygun ürün oluşturmadığı söylenebilir. Katılımcılar mantının haşlanma suyuna az bir miktarda yağ döktüğü görülmüş olup Sinop Mantısı Coğrafi İşaret Sicil Belgesi'nde de yer alan pişirme tekniği olarak ifade edilmiştir. Son aşama olarak haşlanan mantıları süzüp, isteğe göre cevizli, yoğurtlu ve soslu olarak servise hazır etmektedirler. Görüşmeye katılan katılımcılara göre Sinop mantısı için en önemli malzemeler tereyağı, ceviz, kıyma ve un olarak karşımıza çıkmaktadır. Sunulan mantıların Tripadvisor'daki yorumlarının incelendiği Kırmacı ve diğerlerinin (2021)'in çalışmasında genel olarak Sinop mantısına ilişkin memnuniyet olduğunu, memnuniyetsizliklerin ise fiyatların yüksekliği ve işletmelerdeki yoğun sirkülasyonundan kaynaklandığını belirtmişlerdir.

Katılımcıların büyük bir çoğunluğu bu sektörde dünya markayı olmayı hedeflemekte ve ilk akla gelen işletme olmayı istemektedir. Bu kapsamda mantı yemeye gelen kişilerin memnun ayrılmasını sağlamayı çalıştıkları görülmektedir. Elde edilen verilere bakılarak katılımcıların büyük bir çoğunluğu Sinop mantısının daha çok bilinmesi ve tanınması için doğru reklam ve tanıtıma ihtiyaç olduğunu düşünmektedir. Bu kapsamda Wang (2015)'in ve Chaneya ve Ryan (2015)'in çalışmasında gastronomi turizmi ile imaj arasında önemli ölçüde ilişki olduğu ve turist çekmek amacı ile hem gastronomi turizminin hem de imajın etkili olduğu ifade edilmektedir. Bu kapsamda Sinop ili- mantı ilişkisinde şehir imajındaki çalışmalarda gastronomi turizmine de önem verilmesi önerilmektedir. Mantı konusunda şehrin, reklam ve tanıtımda oldukça eksik ve yetersiz olduğu belirtilmiştir. Bu eksikliğin giderilmesi için gerekli kurum ve kuruluşların paylarına düşen çalışmaları yerine getirmesi gerekmektedir. Ayrıca Sinop mantısının üretiminde her aşamada kaliteli malzeme kullanımı önemli görüldüğünden kaliteyi düşürmemek adına işletmecilerin malzemelerde kalite standartlarını korumaları gerekmektedir.

Coğrafi işaret olarak tescillenmiş olan gastronomik ürünün pişirme tekniklerinde ufak farklılıklar tespit edilmiş olup tescilli ürünün kalitesinin korunabilmesi için tarife uygun üretim yapılması işletmelere önerilmektedir. İşletmelerin bu sektörde daha çok ön plana çıkması için ve dünya markası olmaları için kendi paylarına düşen reklam, tanıtım, kampanya vb. gibi durumları başarılı bir şekilde gerçekleştirmelidir. Örneğin; belli zamanlarda mantı fiyatlarında kampanya düzenleyerek ve sosyal medya ile fiziki mekânlarda reklam ve tanıtımlarını daha güçlü yaparak istedikleri hedefe ulaşabilecekleri düşünülmektedir. Belirli gün ve haftalarda mantı üzerine ödüllü yarışmalara düzenlenebilir ve jürilerin bu alanda tanınmış kişilerden oluşması ile tanıtım sağlanabilir. Turizm alanında ileri gelen kişilerin gastronomi fuar ve seminerlere katılmak, mantıyı ön plana çıkarmak ve mantı hakkında haber yapacak gazetecilerin davet etmesi sağlanarak hem Sinop ilinin hem de Sinop mantısının daha başarılı bir konuma gelebileceği düşünülmektedir. Bu konuda Esen ve Seçim (2020)'in çalışmasında da yöresel yarışma, şenlik vb. etkinliklerin yemeklerin tanıtımı için önemli bir araç olduğundan bahsedilmiştir. Böylece yerel mutfak kültürünün turistik tanıtım unsuru haline gelmesi sağlanacak ve yerel ekonomiye katkılar sağlayacaktır (Uyar, 2021). Restoranların destinasyonun kültürel aktarım mekanı olmasından dolayı (Meneguel Mundet ve Aulet, 2019) mantı işletmelerinde yöresel kültürleri barındıran kıyafet, süsleme unsurları ve etkinliklerin düzenlenmesi de önerilmektedir.

5. KAYNAKÇA

- Altun, T. (2016). *Türkiye'de Belediyecilik ve Sinop Belediyesi*. Sinop: İl Matbası Sinop.
- Berbel-Pineda, J. M., Palacios-Florencio, B., Ramírez-Hurtado, J. M. ve Santos- Roldan, L. (2019). Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 18, 1-10.
- Chaneya, S. ve Ryan C. (2012). Analyzing the evolution of Singapore's World Gourmet Summit: An example of gastronomic tourism, *International Journal of Hospitality Management*, 31, 309-318.

- Çokişler, N. ve Türker, A. (2015). Mutfak kültürünün turizm ürünü olarak kullanım etkinliğinin incelenmesi: Ayder turizm merkezi örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 6(14), 122-136.
- Efendi, M. ve Atay, H. (2020). Turist rehberlerinin gözlemlerinden turistlerin gastronomik tercihlerinin saptanması. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 567-579.
- Esen, M. F. ve Seçim, Y. (2020). Yöresel mutfağın turizm ürünü olarak kullanımının yerel halk tarafından değerlendirilmesi; Konya ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 158-174.
- Gheorghe, G., Tudorache, P. ve Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism? *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.
- Gökmen, S. (2017). *Mantı üretiminde geleneksel yöntemle alternatif olarak infrared, ultraviyole-c ve vakum uygulamaları*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Erciyes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı.
- Güzel, B. ve Apaydın, M. (2016). *Gastronomy Tourism: Motivations and Destinations*. Global Issues and Trends in Tourism, Edt. Cevdet Avcıkurt, 394-404.
- Jalis, M. H., Zahari, M. S., Zulkifly, M. I. ve Othman, Z. (2009). Malaysian gastronomic tourism products: Assessing the level of their acceptance among the western tourists. *South Asian, Journal of Tourism and Heritage*, 2, 31-44.
- Kargiglioglu, Ş. ve Ayyıldız, S. (2018). Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi: Sinop ölçeğinde bir araştırma. *The Journal of Academic Social Sciences*, 346-355.
- Karacar, E., Sezen Doğancılı, O. ve Ak, S. (2018). G Gastronomik değerler kapsamında Sinop mutfağına özgü bir değer: nokul. *VII. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, 437-447.
- Kasar, H. (2022). *Mikrodalga plazma teknolojisi ve gıda/yemek sanayinde kullanımı: mantı örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi.
- Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23), 33-37.
- Oğuz, S. (2020). Sokak yemeklerinden yiyecek bölgelerine - kentsel mekânda gastronomi hizmetleri ve mutfak turizmi: Adana örneği. *Artubilim Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 1-18.
- Kırmacı, H.A. Akmanoğlu, E. ve Zararsız, F. (2021). Gastronomik bir ürün olarak Sinop Mantısı'nın çevrimiçi turist deneyimlerinin incelenmesi. *Sinop Kültür ve Turizm Sempozyumu* 21-24 Ekim 2021, Sinop Üniversitesi, Sinop.
- Kivela, J. ve Crotts, J.C. (2005). Gastronomy Tourism. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 39-55.
- Kivela, J. ve Crotts, J.C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*. 30(3), 354-377.
- Meneguel, C. R. de A., Mundet, L. ve Aulet, S. (2019). The role of a high-quality restaurant in stimulating the creation and development of gastronomy tourism. *International Journal of Hospitality Management*, 83, 220-228.
- Şahin, N. (2019). Sinop'taki işlek kafeteryaların Türkçe bilinci ve Türk kültürel değerleri bağlamında incelenmesi. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(4), 3698-3727.
- Kültür Portalı Resmi Sitesi. (2022). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sinop/genelbilgiler> 10.06.2022 tarihinde erişilmiştir.
- Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Resmi Sitesi¹ (2022). <https://sinop.ktb.gov.tr/TR-107043/tarihce.html> 10.06.2022 tarihinde erişilmiştir.
- Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Resmi Sitesi² (2022). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/sinop/gezilecekler> 10.06.2022 tarihinde erişilmiştir.

Sinop Valiliği Resmi Sitesi. (2022). <http://www.sinop.gov.tr/tarih> 04.07.2022 tarihinde erişilmiştir.

Türk Dil Kurumu (TDK). (2022). <https://www.tdk.gov.tr/> 04.06.2022 tarihinde erişilmiştir.

Türk Patent ve Marka Kurumu Resmi Sitesi. (2022). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/16a6ba4c-73d5-4179-a21f-d469403169e5.pdf> 10.06.2022 tarihinde erişilmiştir.

Uyar, M. (2021). Turistik ürün olarak yerel mutfağın turist tiplerinin seyahat motivasyonu ve seyahat deneyimlerine etkisi üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 236-252.

Wang, Y.C. (2015). A study on the influence of electronic word of mouth and the image of gastronomy tourism on the intentions of tourists visiting Macau, *Tourism: An International Interdisciplinary Journal*, 63(1), 67-80.

Zbornik, G. (2021). Gastronomy tourism: A brief introduction. *Acta Geographica Slovenica*, 61(1). 95-105.

SİNOP YÖRESEL MUTFAK KÜLTÜRÜNDE VEGAN/VEJETARYEN BİREYLERE YÖNELİK ALTERNATİF GASTRONOMİK ÜRÜNLER

Ercan KARAÇAR¹³

Hüseyin Avni KIRMACI¹⁴

Emre AKMANOĞLU¹⁵

ÖZET

Gastronomi turizminin çevreye, bölgeye, turistlere ve yerel halka doğrudan veya dolaylı birçok faydası bulunmaktadır. Bu durumu göz önünde bulundurarak turist çekmek isteyen destinasyonlar birtakım faaliyetler gerçekleştirmektedir. Gastronomi turizmi yapan bireylerin vegan/vejetaryen de olabileceği dikkate alınmıştır. Bu doğrultuda bu çalışmanın amacı, Sinop'a gelebilecek vegan/vejetaryen bireyler için yöresel mutfaktaki alternatifleri belirlemektir. Çalışma nitel olmakla birlikte literatür taraması yapılmıştır. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemiyle yorumlanmıştır. Sinop ilinde vegan/vejetaryen bireyler için alternatifler bulunmakta ve bunların pazarlanması gerektiği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Sinop, Vejetaryen, Vegan, Gastronomi Turizmi.

ALTERNATIVE GASTRONOMIC PRODUCTS FOR VEGAN/VEGETARIAN INDIVIDUALS IN SINOP LOCAL FLAVORS

ABSTRACT

Gastronomy tourism has many direct or indirect benefits to the environment, region, tourists and local people. Considering this situation, destinations that want to attract tourists carry out a number of activities. It has been taken into account that individuals engaged in gastronomic tourism may also be vegan/vegetarian. In this direction, the aim of this study is to determine the alternatives in the local cuisine for vegan/vegetarian individuals who can come to Sinop. Although the study is qualitative, a literature review was made. The obtained data were interpreted by descriptive analysis method. There are alternatives for vegan/vegetarian individuals in Sinop province and it is thought that these should be marketed.

Keywords: Gastronomy, Sinop, Vegetarian, Vegan, Gastronomy Tourism.

GİRİŞ

Motivasyon, turistin deneyimleri tüketmekten elde ettiği kişisel tatmin ile ilişkilidir. Turistlerin motivasyonları, sadece destinasyonlara yönelik algılarını etkilemekle kalmaz, aynı zamanda pazarlamacılara promosyon malzemelerinin sunumuyla ilgili içgörü sağlar. İyi bilinen Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi, gıda tüketiminin hayatta kalmak için temel fizyolojik ihtiyaçlardan biri olduğunu göstermektedir (Yu ve Sun, 2019). Gelişmiş toplumların beslenme şekline vermiş oldukları önem, fizyolojik ihtiyaçların ötesine girmiştir. Bu süreç içerisinde deneyimlemek kadar önem arz eden öğrenmekte bu ihtiyaçların temelini oluşturmaktadır. Ve bu durum gıda sektöründe bir devrim niteliğinde gelişme sağlamıştır. Destinasyonlar gıda tüketiminde geline son noktayı bilmesi, buna yönelik çalışmalara girmesi, bu durumun getirilerinden kaynaklanmaktadır. Nitekim yerel gıdanın da etkili rolü hakkındaki ilk keşfinden, destinasyon gıdasının hayati işlevinin şu anki kabulüne kadar, yerel gıda artık bir destinasyon pazarlama avantajı, bölgesel tarımsal canlanmanın bir nedeni ve sürdürülebilir topluluk gelişimi için bir itici güç olarak iyi bilinmektedir (Hsu vd., 2022). Destinasyon kültürünü ve ürünlerini tanımak ve yeni yiyecek denemek için seyahat yapan gastronomi odaklı turistler, günümüzde gelişme kaydederek önem arz etmektedir (Türker ve Akmanoğlu, 2022). Unutulmaz ve bütünsel gastronomi deneyimlerinin yaratılması, müşteri memnuniyetine, güvenine ve sadakatine yol açmaktadır (Japutra vd., 2022). Bu durumlar göz önünde bulundurulduğunda gastronomi turizmi gerçekleştiren vegan/vejetaryen bireylere yönelik Sinop ilinde gastronomik ürünlerin ne denli karşılık verebileceği merak konusu olmuştur. Çalışmanın amacı gastronomi turizmi gerçekleştiren vegan/vejetaryen bireylere yönelik Sinop yöresel mutfağında alternatiflerin keşfidir. Bu çalışma bir ön çalışma olup, sonrasında genişletilecektir.

¹³ Doç. Dr., Sinop Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Merkez/Sinop, ercan_karacar@hotmail.com, ORCID: 0000-0002-1124-9667

¹⁴ Doç. Dr., Karabük Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Safranbolu/Karabük, avnikirmaci@karabuk.edu.tr, 0000-0001-8164-0920

¹⁵Yüksek Lisans Öğrencisi, Karabük Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Merkez/Karabük, eemre.akmanoglu@gmail.com, 0000-0003-2224-0980

1. ALANYAZIN

1.1. Gastronomi

Gastronomi, yiyecek-içecek ürünlerinin hijyen ve sanitasyon kuralları çerçevesinde, sistematik olarak hazırlanarak göz ve damak tadına yönelik şekillenen yemek kültürü ve sanatı olarak nitelendirilebilir. Türk gastronomik kimliğinin oluşumun da yöresel lezzet, gelenek, görenek ve beslenme kültürü pişirme yöntemleri ve aynı zamanda araçlar, teknikler etkili olmuştur. Kültür turizmi kapsamında gastronomi turizmi sürekli olarak yaygınlaşan pazara önemli girdiler sağlayan, ekonomik katkılarda bulunan önemli bir kaynaktır. Bu sayede yaygınlaşan gastronomi turizmi çeşitli kavramlar ve yaklaşımları da beraberinde getirmiştir (Özdemir ve Altınar, 2019). Gastronomi kavramı çok eski dönemlere kadar dayansa da gastronomi turizmi ise son on yıldır tartışmalarda ön plana çıkmış ve farklı şekillerde bilimsel çalışmalara konu olarak yer almıştır (Sarıışık ve Özbay, 2015). Gastronomi turizmi mutfak turizmi, yemek turizmi veya lezzet turizmi olarak da adlandırılmaktadır (Hsu vd., 2022). Gastronomi turizmi, yemek temalı etkinliklere ve festivallere, yemek kurslarına, restoranlara ve diğer yemek mekanlarına katılma ve birincil ve ikincil üreticileri ziyaret etme gibi faaliyetleri kapsayan seyahat için motive edici faktör olarak yemek tadımı ile özetlenmektedir (Japutra vd., 2022). Başka bir çalışma da ise yiyeceklerin (gastronomi) yerel veya uluslararası her tür turist için birincil çekim kaynağı olduğuna ve ayrıca kamu diplomasisi alanında ulus devletlerin yiyeceklerini veya gastronomilerini ekonomik fayda elde etmek için bir savaş aracı olarak markalaştırdıklarına inanılmaktadır şeklinde belirtmiştir (Hussin, 2018). Gastronomi, yerel yiyecek ve mutfak çeşitlerini daha iyi anlamamıza yardımcı olan benzersiz bir bilim alanıdır. Bilim alanındaki gelişmelerle birlikte gastronomiden farklı kavramlara evrilmiştir (Subhasri vd., 2022). Gastronomi kavramı farklı bilim dallarıyla ilişkisi olmasından kaynaklı gıda tüketimi olayını farklı boyutlara taşımakta ve farklı bilim dallarına ilişkilendirilmektedir. Kültür ve yemek kavramını içerisinde barındıran Gastronomi, yeni bir turizm alanına neden olarak, turizm pazarlamasında avantaj sağlamaktadır (Aksoy ve Sezgi, 2015). Tarım, kültür ve turizm gastronomi kökenini oluşturan üç unsur olarak nitelendirilmektedir. Bu unsurlar Gastronomi turizminin çekicilik unsuru olarak bölgesel kalkınmasında, pazarlanmasında ve destinasyon imajı olarak belirlenerek önem arz etmektedir. Ürünü tarım sunar, tarih ve otantiklik durumu kültür, hizmet ve alt yapı işleri ise turizm alanı ile sağlanmaktadır. Bu durumların tamamı gastronomi turizmi çerçevesinde buluşmaktadır. Bir toplumun kendisini ve yaşama şeklini yemekle ifade edilebilir. Kültür de gastronomi turizminde önem arz eden göz ardı edilmemesi gereken bir konudur (Birdir ve Akgöl, 2015).

1.2. Vegan/Vejetaryen Beslenme ve Gastronomi

Televizyon programlarının ve internet bloglarının dijital çağının artmasıyla birlikte yemek giderek bir sanat, kültür, miras ve tutku olarak görülüyor. Son zamanlarda gastro fiziği, yumuşak madde fiziği ve gastronomi mühendisliği gibi yeni kavramlar ortaya çıkmıştır (Subhasri vd., 2022). Veganlık yeni bir durum olmadığı, bitki bazlı beslenme tarih boyunca farklı topluluklar tarafından benimsendiği bilinmektedir. Ayrıca belirli dini ve sosyo-kültürel sistemlerin temel bir parçası haline gelmiştir. Bununla birlikte, resmi olarak ancak son zamanlarda ve daha spesifik olarak 1944'te, Vejetaryen Derneği'nin birkaç üyesinin süt ürünleri olmayan vejetaryenliğe ayrılmış bir bölüm oluşturma talebini takiben bir hareket olarak kurulmuştur (Stano, 2021). Vejetaryen ve veganlık kavramları farklıdır. Vejetaryenlik seçimi sağlık ve ekolojik durumlardan kaynaklı olurken, veganlık ise hayvanlara olan saygı ve onların haklarıdır. 1979 yılında vegan derneğinin yapmış olduğu tanım; *"Hayvanların gıda, giyim ya da başka amaçlarla maruz kaldıkları sömürü ve zulmün her türlüünden (uygulanabilir olan en mümkün mertebede) kaçınan ve buna ek olarak insanların, hayvanların ve çevrenin yararına, hayvan kullanımı içermeyen alternatiflerin geliştirilmesini ve kullanımını destekleyen felsefe ve yaşam biçimidir."*

Veganlığın içerisinde sadece hayvansal ürünlerin olmadığı beslenme şeklinin yanı sıra hayvansal kaynaklı üretilen giysiler ve hayvansal kaynaklı sabunlar da kullanılmamaktadır (Aktaş vd., 2019). Son on yılda şefler ve bilim adamları arasındaki etkileşimler gelişti ve gastronominin bilimsel temelleri daha da güçlenmiştir (Mouritsen ve ark., 2018). 200 yıllık bir geçmişe sahip olan gastronomi ve bu süreci takiben gelişen bilimsel çalışmaların sayısı artmaktadır (Şahin, vd., 2018). Bunun yanı sıra Dünya pazarının, Avrupa ülkelerinde vegan beslenenlerin sayısının sürekli %2 ve üzeri olduğundan, önemli üretici firmaların dikkatinden kaçmamıştır. Beyond meat ve Hampton Creek Foods gibi Amerikan firmaları bu farkındalıklara yönelik, bitkileri görüntü ve tat açısından et, yumurta gibi ürünlere benzetmeye çalışmış, ısı ve basınçlarla yeni arayışlar içerine girmiştir.

Tablo 1. Vejetaryen Çeşitleri ve Özellikleri

Lakto-ovo	Beslenme şeklinde balık, deniz ürünleri ve et haricinde ki süt, süt ürünleri ve yumurtadan oluşmaktadır.
Lakto-vejetaryen	Beslenme şeklinde sadece süt ve süt ürünleri tüketimi gerçekleştirilir.
Ovo- vejetaryen	Sadece hayvansal besin ögesi olarak yumurta tüketilmektedir.
Semi-vejetaryen	Sınırlı miktarda balık ve kümes hayvanları tüketiminin yanı sıra süt ve türevleri, sebzelerin tüketimidir.
Polo-vejetaryen	Bitkisel ürünler haricinde kümes hayvanlarını tüketilmesidir.
Pesco- vejetaryen	Kabuklu deniz ürünleri, meyve, sebze baklagiller, yumurta ve süt tüketilmesidir.
Vegans	Hayvansal hiçbir ürünün tüketilmediği ve hatta hayvansal ürünlerden elde edilen elbiseler dahi giymeyen gruptur.
Vegans who use zen macrobiotics diet	Tahıl, meyve ve sebze içerikli beslenme şeklidir. Kimisi sadece tahıl olarak beslenmektedir.
Rawists	Et, süt ve yumurta kullanılmayan, Raw veganlar için kahve, çay ve alkol tüketimi de yoktur.
Fruitarians/Fruit-fed	Meyve ve botanik açıdan meyve kabul edilen kabak, salatalık, domates ve biber gibi ürünlerle beslenilir. Aynı zamanda bu ürünlerin toprağa dönerek döngünün devam etmesinden yanadırlar.
Freegan	Ekolojik nedenlerden dolayı hayvansal ürünlerden kaçınan bireyler
Esnek veganlık	Dünyada hayvanlara ve çevreye verilen yıkımı azaltmak için oluşan bir beslenme şeklidir.

Kaynak: Sezgin ve Ayyıldız, (2019).

İçerisinde Horizons Ventures, Khosla Ventures ve Bill Gates gibi dünyaca ünlü yatırımcılarında bulunduğu Kaliforniya merkezli Impossible Foods firması, yalnızca bitkisel kaynaklı ürünlerle, peynir, süt, biftek ve tavuk gibi ikame ürünler üretmeye çalışmaktadırlar. Küresel Pazar Araştırma Şirketi yapmış olduğu çalışma da 2015-2020 yılları arasında vegan ürünlerin %5 gibi bir artışla 708 milyon dolar ek kazanç elde edeceği ve büyümeye devam edeceğini öngörmektedir (Uçan ve Bozok, 2019).

1.3. Sinop ve Gastronomi

Anadolu'nun en eski şehirlerinden biri olan Sinop, zengin bir kültür yapısına sahip olarak ilk yerleşme dönemi Tunç Çağı'na dayanmaktadır. Karadeniz bölgesinde birbirine üstünlük sağlamak isteyen birçok kavimler ev sahipliği yaptığı medeniyetlere ait kalıntılar göstermektedir (Karaçar ve Doğancı, 2018). Farklı kültürleri tarih boyunca aldığı göç nedeniyle içerisinde barındıran Sinop, birçok medeniyetin yemek kültürünün izlerini taşımaktadır. Nitekim Anadolu haricinde Kırım ve Kafkasya'dan da gelen göçler nedeniyle zenginleşen Sinop mutfağı, günümüzde gastronomik bir değer kazanarak il turizmine katma değer sağlamıştır. Kıyı bölgesinde olması su ürünlerinin çokça görüldüğü mutfak haline gelmiş ve balıkçılığın merkezi olarak nitelendirilmiştir. Bu kapsamda gastronomik ürün olarak birkaç örnek verilecek olursak, katlama, mantı, sırık kebabı, nokul, kulak hamuru, mamalika, ıslama, don pekmezi gibi gastronomik ürünler ön plandadır. Geleneksel yöntemlerle üretilen bu ürünler Sinop köylerinde ki mutfaklarda dışarı çıkamamış henüz turizm pazarına kırsal anlamda sunulmadığı açıkça görülmektedir. Başta Erfelek olmak üzere, meyve, sebze ve reçel gibi organik ürünler köy pazarlarında satışa sunulmaktadır ve aynı zamanda diğer ilçelerin ürünleri de buralarda yerini almaktadır (İpar ve Tırıl, 2014). Sinop yöresine ait bazı sebze yemekleri aşağıda verilmiştir.



Fotoğraf 1. Fasulye Çorbası (taze fasulye, un, yumurta, yoğurt, soğan, nane ve tuz).



Fotoğraf 2. Zılbit Kavurması (zılbit, soğan, yumurta, sıvıyağ, karabiber, tuz).



Fotoğraf 3. Mamalika (mısır unu, tuz, ceviz, su, keş).



Fotoğraf 4. Pancar Kavurması (şeker pancarı, tereyağı, pul biber).



Fotoğraf 5. Sirkeli Pırasa (pırasa, un, sıvıyağ, yoğurt, sarımsak, sirke, tuz).



Fotoğraf 6. Domates Aşı (soğan, tereyağı, domates, biber).



Fotoğraf 7. Pırasa Kavurması (pırasa, bulgur, karabiber, pul biber).



Fotoğraf 8. Sirken Otu Aşı (sirken, salça, soğan, sıvıyağ, tuz, pirinç).



Fotoğraf 9. Ebegümece Aşı (ebegümece otu, salça, soğan, pirinç, sıvıyağ ve tuz).



Fotoğraf 10. Madımak (soğan, salça, et pastırması, madımak otu).



Fotoğraf 11. Kazıyak Yoğurtlusu (kazıyak, tereyağı, pul biber, tuz, yoğurt).



Fotoğraf 12. Damarotu Salatası (damarotu-yoğurt, tuz sarımsak).



Fotoğraf 13. Kaldırayak Kavurması (soğan, kaldırayak, tuz, sıvıyağ, yumurta).



otoğraf 14. Efelek Dolması (efelek otu, et, salça, pirinç soğan).



Fotoğraf 15. Kuşekmeği Aşı (soğan, pirinç, salça, kıyma, tuz).

2. SONUÇ

Yapılan çalışmalar doğrultusunda vejetaryenlik çeşitlerine yönelik, Sinop gastronomik ürünleri aynı Tablo 2 içerisinde işaretlenerek belirtilmiştir.

Tablo 2. Vegan/Vejetaryen Bireylere Yönelik Alternatif Gastronomik Ürünler

Sinop lezzetleri	Vejetaryen Çeşidi	Ürün	Durum
Fasulye Çorbası	Lakto-ovo,	Yumurta, yoğurt	Olumlu
Zılbıt Kavurması	Lakto-ovo, ovo-vejetaryen, pesco-vejetaryen	Yumurta	Olumlu
Mamalika	Lakto-ovo, Lakto-vejetaryen, semi-vejetaryen,	Keş	Olumlu
Pancar kavurması	Lakto-ovo, Lakto-vejetaryen, semi-vejetaryen,	Tereyağı	Olumlu
Sirkeli Pırasa	Lakto-ovo, Lakto-vejetaryen, semi-vejetaryen,	Yoğurt	Olumlu
Domates Aşı	Lakto-ovo, Lakto-vejetaryen, semi-vejetaryen,	Tereyağ	Olumlu
Pırasa kavurması	Vegans (Tamamı Tüketebilir)	Yok	Olumlu
Siriken otu aşısı	Vegans (Tamamı Tüketebilir)	Yok	Olumlu
Ebegümece aşısı	Vegans (Tamamı Tüketebilir)	Yok	Olumlu
Madımak	Tüketilemez	Et	Olumsuz
Kazıyak yoğurtlusu	Lakto-ovo, Lakto-vejetaryen, semi-vejetaryen,	Yoğurt	Olumlu
Damarotu salatası	Lakto-ovo, Lakto-vejetaryen, semi-vejetaryen,	Yoğurt	Olumlu
Kaldırayık kavurması	Lakto-ovo, ovo-vejetaryen, pesco-vejetaryen	Yumurta	Olumlu
Efelek dolması	Tüketilemez	Et	Olumsuz
Kuşekmeği aşısı	Tüketilemez	Kıyma	Olumsuz

Vejetaryen çeşitleri Sezgin ve Ayyıldız (2019) yapmış oldukları çalışma göz önünde bulundurularak Sinop gastronomik sebze yemekleri ise Seçim ve Genç'in 2019'da yapmış oldukları çalışma göz önünde bulundurularak tablo hazırlanmıştır. Tablo 2'de görüldüğü üzere vegan bireyler için çok fazla bir alternatif

olmasa da farklı çeşitlerde vejetaryen bireylere yönelik çokça alternatif bulunmaktadır. Karadeniz bölgesinde çokça görülen sebze ve ot yemekleri Sinop mutfak kültüründe de yerini almış bulunmaktadır. Sinop yöresel ürünleri her damak zevkine hitap edebilecek konumdadır. Vegan/vejetaryen bireylerin Sinop yöresinde kendilerine yönelik gastronomi deneyimleri olumlu olacağı düşünülmektedir ancak yöresel lezzetlerin işletmelerde ki menülerde ne denli yer aldığı tartışılmaktadır. Aynı zamanda bu ürünlerin yöre içerisinde farklılık gösterdiği de göz önünde bulundurulmalıdır. Yapılan çalışmalar doğrultusunda

- Vegan/Vejetaryen bireylere yönelik gastronomik ürünlerin çeşitlendirilmesi,
- Vegan/Vejetaryen bireyler ile Sinop Gastronomisi üzerine çalışılması,
- Yöresel Ürünlerin pazarlanması,
- Vegan/Vejetaryen beslenmeye yönelik bilgilendirme yapılması,
- Vegan/Vejetaryen bireylere yönelik gastronomi festivaller düzenlenmesi,
- Vegan/Vejetaryen bireylere yönelik gastronomik ürünlerin ortaya çıkarılması,
- Gastro-turist olarak gelen Vegan/vejetaryen bireyler de ürünlerin sunulma durumunda herhangi bir hayvansal ürün kullanmayarak asıl gastronomik ürünün ikamesi gerçekleştirilmesi ve
- Bu konuyla ilgili bilimsel çalışmaların artırılması gerektiği düşünülmektedir.

3. KAYNAKÇA

- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Aktaş, N., Şen, A. ve Çil, M. (2019). Gastronomi Turizminde Yeni Bir Eğilim: Vejetaryen ve Vegan Festivaller. *VIII. National IV. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium* 976-983.
- Birdir, K. ve Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Hussin, H. (2018). Gastronomy, tourism, and the soft power of Malaysia. *Sage Open*, 8(4), 1-11.
- Hsu, F. C., Liu, J. ve Lin, H. (2022). Affective components of gastronomy tourism: measurement scale development and validation. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(9), 3278-3299.
- İpar, M. S. ve Tırıl, A. (2014). Sinop ilinin kırsal turizm potansiyeli ve geliştirilmesine yönelik öneriler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, (2), 45-54.
- Özdemir, G. ve Altınar, D. D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Japutra, A., Tjiptono, F., Setyawan, A., Permana, I. B. G. A. ve Widaharthana, I. P. E. (2022). Life events, philosophy, spirituality and gastronomy experience. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(9), 3210-3229.
- Karaçar, E., Doğancılı, O. ve Ak, S. (2018). Gastronomik değerler kapsamında Sinop mutfağına özgü bir değer: nokul. *VII. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, 437-447.
- Mouritsen, O. G., Rhatigan, P. ve Perez-Lloréns, J. L. (2018). World cuisine of seaweeds: Science meets gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 14, 55-65.
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Stano, S. (2021). Veganism 2.0: Gastromania, nutrition, and digital communication. *Digital Age in Semiotics & Communication*, 4(1), 12-30.
- Seçim, Y. ve Genç, N. A. (2019). Sinop yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 44, 302-319.
- Sezgin, A. C. ve Ayyıldız, S. (2019). Gastronomi alanında vejetaryen/vegan yaklaşımı; Giresun yöre mutfağı'nın vejetaryen mutfak kapsamında incelenmesi. *Siyasi Sosyal ve Kültürel Yönleriyle Türkiye ve Rusya*, 1(1), 505-53.

- Subhasri, D., Dutta, S., Leena, M. M., Moses, J. A. ve Anandharamakrishnan, C. (2022). Gastronomy: an extended platform for customized nutrition. *Future Foods*, 5, 100147.
- Şahin, E., Akdağ, G., Çakıcı, C. ve Neslihan, O. (2018). Gastronomi ve mutfak sanatları anabilim dallarında yayınlanan tezlerin bibliyometrik analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 30-41.
- Türker, N. ve Akmanoğlu, E. (2022). Yeni yiyecek fobisi ve gastronomi turizminin gelişmesine etkisi: kalitatif bir çalışma. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(1), 177-198.
- Uçan, B. Z. ve Bozok, D. (2019). Veganizm ve gastronomi. 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı*, 32-39.
- Yu, C. E. ve Sun, R. (2019). The role of Instagram in the UNESCO's creative city of gastronomy: A case study of Macau. *Tourism Management*, 75, 257-268.

COĞRAFI İŞARET TESCİLLİ ÜRÜNLERİN YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİ MENÜLERİNDE YER ALMASI İLE İLGİLİ BİR ARAŞTIRMA

Faruk ÜNAL¹⁶

Ceyhun AKYOL¹⁷

ÖZET

Doğal güzellikleri, kültür yapıları, tarihi ve turistik değerleri ile Orta Karadeniz'in önemli destinasyonlarından olan Sinop ve yöresinin bilinen birçok yemeği bulunmaktadır. Sinop coğrafyasının en tanınmış yemekleri arasında; keşkek, nokul, katlama, kulak mantı, çerkez tavuğu, kıymalı pide, saç böreği, kuyu kebabı, sırık kebabı, çörek, hamsi dolması gibi yiyecekler bulunmaktadır. Coğrafi işaret tescilli yiyecekler günümüz turizm anlayışı kapsamında gastronomi turizminin önemli unsurları arasında yer almaktadır. Sinop ve coğrafyası için önemli birer gastronomi turizmi unsurları arasında yer alan coğrafi işaret tescilli yiyecekler; Sinop Nokulu, Boyabat Gazidere Domatesi, Boyabat Sırık Kebabı, Sinop Kestane Balı ve Sinop Mantısıdır. Menşe adı ve mahreç işareti türlerinde coğrafi işarete sahip yiyecekler, destinasyona gastronomi turizmi kapsamında katkı sağlayabilme potansiyeline sahip olup bu yiyeceklerle ilgili bilgi ve birikimlerin gün yüzüne çıkarılması, bilimsel çalışmaların artırılması gerekmektedir. Bu doğrultuda çalışmada Sinop ilindeki coğrafi işaret tescilli yiyecekler incelenmiş, yiyeceklerin Boyabat ilçesinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alma düzeyleri tespit edilmiştir. Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış, doküman analizi tekniğinden yararlanılarak konu ile ilgili tespit, yorum ve önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaret, Yiyecek İçecek İşletmeleri, Menü, Boyabat.

A RESEARCH ABOUT THE INVOLVEMENT OF GEOGRAPHICALLY INDICATED PRODUCTS IN MENUS OF FOOD AND BEVERAGE BUSINESSES

ABSTRACT

With its natural beauties, cultural structures, historical and touristic values, Sinop and its region, which is one of the important destinations of the Central Black Sea, have many well-known dishes. Among the most well-known dishes of Sinop geography; there are foods such as keskek, nokul, fold, ear ravioli, Circassian chicken, pita with mince, hair pastry, well kebab, pole kebab, bun, stuffed anchovies. Geographically indicated foods are among the important elements of gastronomic tourism within the scope of today's tourism understanding. Geographical indication registered foods, which are among the important elements of gastronomy tourism for Sinop and its geography; Sinop Nokul, Boyabat Gazidere Tomato, Boyabat Sırık Kebab, Sinop Chestnut Honey and Sinop Mantı. Foods with geographically indicated in the name of origin and geographical indication types have the potential to contribute to the destination within the scope of gastronomic tourism, and it is necessary to bring to light the knowledge and experience about these foods and to increase scientific studies. In this direction, in this study, geographical indication registered foods in Sinop province were examined, and the level of food in the menus of food and beverage businesses operating in Boyabat district was determined. Qualitative research method was used in the study, and using the document analysis technique, determinations, comments and suggestions were made on the subject.

Keywords: Geographical Indication, Food and Beverage Businesses, Menu, Boyabat.

GİRİŞ

Tarım, el sanatları, endüstri, doğal ve maden başlıklarından oluşan coğrafi işaretli ürün grupları belirli bir il, yöre ya da bölge ile bütünleşen ve o bölgeye yönelik ürünleri ifade eden işaret ya da isimleri temsil etmektedir (Yazıcıoğlu vd., 2019: 863). Coğrafi işaret; belirli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunmasını sağlayan, üretim ve kaynak gibi yerel nitelikleri koruyan bir sistemdir (Türk Patent Enstitüsü, 2015: 1). Coğrafi işaret ile; üreticilere koruma sağlanabilmekte, ürünlerin pazarlama imkân ve çeşitlilikleri artmakta, ürünlerin satışının artması yönünde bölgeye iktisadi katkı sağlanmakta ve kırsal kalkınma desteklenmektedir (Gökovalı, 2017: 143). Kökeni Latince'de "*küçük, az*" anlamlarına gelen menü, Türk Dil Kurumu tarafından "*yemek listesi olarak*" tanımlanmakta, ilgili literatürde ise "*yiyecek içecek işletmelerinde bir sıra ve uyum dâhilinde servis edilen ürünlerin yer aldığı liste*" olarak ifade edilmektedir (Aysal ve Küçükaslan, 2019: 31). Yöresel yiyecek içeceklerin, özellikle de coğrafi işaret tescilli ürünlerin o yörede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alması, yörenin mutfak kültürünün tanıtılmasında ve pazarlamasında önem arz eden bir durumdur. Yöresel yiyecek içeceklerin, özellikle de coğrafi işaretli ürünlerin bir menüde yer alması, ilgili bölgenin yöresel lezzetlerin tanınırlık ve

¹⁶Öğretmen, MEB Boyabat Mevlana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Boyabat/Sinop, farukunaal@gmail.com, ORCID: 0000-0003-3864-3549

¹⁷ Dr. Öğr. Üyesi, Artvin Çoruh Üniversitesi, Artvin Meslek Yüksekokulu, Merkez/Artvin, ceyhunakyol@artvin.edu.tr, ORCID: 0000-0001-5542-7309

bilinirlik düzeylerini artıracak, yöre turizminin gastronomi açısından gelişimi hızlandıracaktır (İflazoğlu ve Yaman, 2020: 1945). Araştırmada, Sinop ili Boyabat ilçesinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde coğrafi işaretli ürünlerin yer alma durumunun tespit edilerek değerlendirilmesi amaçlanmaktadır.

1. ALANYAZIN

1.1. Yiyecek İçecek İşletmeleri ve Menü

Yiyecek içecek işletmeleri, kişilerin yeme içme ihtiyacını karşılayan ve bu amaçla gelir elde etme çabası içerisinde olan işletmelerdir (Demirkol, 2015: 163). Yiyecek içecek işletmelerini tüketiciler farklı amaçlarla tercih ederler. Yemek kalitesi, temizlik, fiyat, iç tasarım ve dizayn, personel davranışı, konum, servis bekleme süresi gibi değişkenlerin yanı sıra menü içeriği ve çeşitliliği de bir yiyecek içecek işletmesinin tercih edilirliliğini ve imajını belirleyen değişkenler arasında yer almaktadır (Kırmacı vd., 2021: 527). Menü; tüketici, işveren, yönetici, yatırımcı, işletme, gastronomlar için farklı anlamlar ifade etse de genel olarak bir yemek listesidir (Baysal ve Küçükaslan, 2019: 32). Yiyecek içecek işletmelerinin önemli ve etkili bir tanıtım ve pazarlama aracı olan menü, aynı zamanda önemli bir rekabet aracıdır. Yiyecek içecek işletmelerini potansiyel müşterilerin tercih etme ihtimalini artıran menü ile ilgili etkenler arasında; uygun fiyatlar, ilginç menüler, içerik uyumu, spesifik menüler (çocuk, içecek vb.), çeşit fazlalığı, hızlı ve kolay ulaşılabilirlik gibi konular da yer almaktadır (Türksoy, 2002: 12). Hizmet sektöründeki işletmelerin günümüz rekabet koşulları kapsamında rakipleriyle mücadele edebilmeleri ve ayakta kalabilmeleri adına farklı yollar izlemeli, piyasa koşulları ve pazarlama yaklaşımlarını yakından takip etmeleri gerekmektedir. İşletmeler menülerini belirli aralıklarla değerlendirmeli, geliştirmeli, çeşitlendirmeli, mevcut ve potansiyel koşullar dikkate alınarak güncellemelidir (Kızılcıoğlu, 2020: 159).

1.2. Boyabat Mutfak Kültürü ve Coğrafi İşaretli Ürünler

Her toplumun birbirinden farklı özelliklerde yiyecek içecek ürünleri, yemek şekilleri ve mutfak özellikleri bulunmaktadır. Her toplum kendine özgü beslenme kültürüne sahip olmakla birlikte yerleşme, iklim, bitki örtüsü gibi özellikler mutfak kültürünün gelişimini ve değişimini etkilemektedir. Toplumların tarihleri boyunca göç, savaş ve farklı medeniyetlerle etkileşim içerisinde bulunmaları da mutfak kültürlerinin farklılaşmasını ve çeşitliliğini sağlamıştır (Samav, 2021: 980). Verimli arazileri, Anadolu'nun iç kısımlarına ulaşılmasını sağlayan yol üzerinde bulunması, tarihi İpek Yolu'nun kavşağında yer alması gibi nedenlerle tarihte birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Boyabat ilçesi (Kars, 2020: 135; Eravcı, 2021: 741; Yurdakul, 2021: 668), barındırdığı doğal, kültürel ve tarihi değerleriyle turizm açısından da önemli bir yerleşim yeridir. Kızılırmak'ın kolu olan Gökırmak ilçe sınırlarından geçmekte ve çeltik üretiminde Boyabat topraklarını verimli hâle getirmektedir. Bünyesinde farklı kültürlerin yaşaması sebebiyle mutfak kültüründe farklılık ve çeşitliliğe sahip olan ilçe, lokasyonu nedeniyle il merkezinin sahip olduğu deniz kıyısı konumundan yararlanamamaktadır. İlçede deniz ve balık kültürü çok gelişmemiş olsa da ilçe mutfağı tahıl ve hayvancılık üzerinden gelişme göstermiştir. Zengin bir mutfak ve doğal ürünlere sahip ilçe mutfak kültüründe; sırık kebabı, mantı, nokul, incir uyuşturması, ezme, çeltik, yazım ekmeği, içi yağlı, tarhana çorbası, piroh, pirinç pilavı, çiğdem pilavı, sallım çorba gibi tarihi lezzetler yer almaktadır (Ünal, 2021: 718; Boyabat Belediyesi, 2022). Yerli ve yabancı ziyaretçilerin ziyaret sebeplerini belirleyen etkenler arasında yer alan yerel yiyecek içecek ürünleri aynı zamanda destinasyonla ilgili önemli tanıtım ve pazarlama araçları arasında yer almaktadır. Coğrafi işaret; yöresel yiyeceklerin korunmasına ve öz kimliğinin belli olmasına katkıda bulunan bir sistem olup ürünlerin taklitlerinden ayrılmasını ve ekonomik anlamda yöreye katkı sağlamasını amaçlamaktadır (Minez vd., 2021: 292). Bir destinasyonu ziyaret eden kişiler için yöresel yiyecek içecek ürünleri önemli bir çekim ögesi olmaktadır (Enright ve Newton, 2004: 778). Bu durum, coğrafi işaret tescilli ürünler arasında yer alan yiyecek içecekler için daha kıymetli hâle gelmektedir. Çünkü coğrafi işaret alan bir ürün yörenin bölgesel tanınırlılığını ulusal ve uluslararası platformlara taşıyabilmekte, bölgesel gelişime de önemli katkılar sağlamaktadır (Bowen ve Zapata, 2009: 111). Sinop il genelinde, Haziran 2022 itibarıyla, farklı özellikleriyle tescillenmiş 11 coğrafi işaretli ürün bulunmaktadır. Bu ürünlerin beşi yiyecek içecek grubu ürünü olarak değerlendirilmektedir. Bu ürünler, tescil tarihi sıralanışına göre; Sinop Nokulu, Boyabat Gazidere Domatesi, Boyabat Sırık Kebabı, Sinop Kestane Balı ve Sinop Mantısı'dır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

2. YÖNTEM

2.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Araştırmanın amacı, Sinop ili Boyabat ilçesinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde coğrafi işaret tescilli ürünlere yer verilme düzeyini belirlemektir. İlgili literatürde Boyabat ilçesi özelinde konu ile ilgili araştırmaya rastlanılmamış olması araştırmanın önemini artırmakta, özgünlüğünü ortaya koymaktadır.

2.2. Verilerin Toplanması ve Analizi

Araştırmanın evreni Sinop ili Boyabat ilçesinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinden oluşmaktadır. Çalışma örneklemini ilçenin en işlek ve merkezi yerlerinde yer alan yiyecek içecek işletmelerinden belirlenmiş olup, zaman ve maliyet kısıtları da dikkate alınarak toplamda 20 işletme çalışma kapsamında değerlendirmeye alınmıştır. Araştırma kapsamında işletmeler 1-15 Haziran 2022 tarihleri arasında ziyaret edilmiş, işletme yetkililerinin bilgileri dâhilinde menülerine ulaşılmıştır. Araştırma için gerekli olan verilerin toplanmasında nitel araştırma yöntemlerinden doküman incelemesi tekniği kullanılmış ve örneklem olarak belirlenen yiyecek içecek işletmelerinin menüleri veri kaynağı olarak değerlendirmeye alınmıştır. Doküman incelemesi, doğrudan görüşme ve gözlem yapmanın zorluk seviyesi yüksek olduğu durumlarda başlı başına bir araştırma tekniği olarak değerlendirilebilmektedir. Bu teknikte, araştırılması belirlenen olgu hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analiz edilmesi amaçlanmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 217). Araştırma kapsamında incelenen işletmelerin menüleri içerik analizi ile değerlendirilmiştir.

3. BULGULAR

Boyabat özelinde yürütülen çalışma kapsamında ilçenin en işlek ve kalabalık yerlerinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde coğrafi işaret tescilli ürün bulunma düzeyleri araştırılmıştır. Araştırmadan elde edilen veriler; işletmelerin lokasyonu, işletme türleri, işletme faaliyet süreleri, işletmede menü varlığı, işletme menüsünde coğrafi işaretli ürün varlığı ve işletme menüsünde hangi coğrafi işaretli ürünün olduğu başlıklarında ele alınmıştır.

3.1. İşletmelerin Lokasyonu ile İlgili Bulgular

Araştırma kapsamında ziyaret edilen işletmeler ağırlıklı olarak Kumluk, Camikebir, Gökdere, Zincirlikuyu, Esentepe Mahallelerinde, bu mahallelerin Stadyum, Yusuf Kemal Bey, Kerim İncedayı, Atatürk, Kurtuluş, Beytarla, Nizamettinbey Caddelerinde, ayrıca Adnan Menderes Bulvarında, Bakırcılar Sokakta ve Boyabat Otogarında faaliyet göstermektedir.

3.2. İşletmelerin Türleri ile İlgili Bulgular

Boyabat ilçesinde gerçekleştirilen araştırma kapsamında yiyecek içecek işletmelerinin daha çok lokanta olarak işletildiği (7 adet) tespit edilmiştir. Bağımsız restoran ve pastane olarak işletilen yiyecek içecek işletmeleri dörder tane olup ikişer tane otel restoranı ve fırın, bir adet de kebabçı hizmet vermektedir (Tablo 1). Daha çok yerel halka yönelik hizmet verme amacı, yiyecek içecek işletmelerinin lokanta konseptinde hizmet vermelerine neden olduğu düşünülmektedir.

Tablo 1. İşletmenin Türü

İşletmenin Türü	Sayı (n)	Yüzde (%)
Restoran / Bağımsız	4	20
Restoran / Otel	2	10
Lokanta	7	35
Pastane	4	20
Fırın	2	10
Kebabçı	1	5
TOPLAM	20	100

3.3. İşletmelerin Faaliyet Süreleri ile İlgili Bulgular

Araştırma kapsamında değerlendirilen yiyecek içecek işletmelerinin faaliyet süreleri ile ilgili bilgiler Tablo 2’de yer almaktadır. Buna göre işletmelerin 11 tanesi on yıldan fazla süre ile hizmet vermektedir. Dörder işletme bir yıldan az ve 2-5 yıl arası, bir işletme ise 6-10 yıl arası hizmet vermektedir. Boyabat ilçesinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin yarısından fazlasının on yıldan fazla süredir hizmet vermesi, daha çok aile işletmesi olmaları ve birden fazla nesildir süre gelmeleri şeklinde yorumlanabilir.

Tablo 2. İşletmenin Faaliyet Süresi

İşletmelerin Faaliyet Süreleri	Sayı (n)	Yüzde (%)
1 yıldan az	4	20
2 - 5 yıl arası	4	20
6 - 10 yıl arası	1	5
10 yıldan fazla	11	55
TOPLAM	20	100

3.4. İşletmelerde Menü Varlığı ile İlgili Bulgular

Tablo 3'te araştırma kapsamında değerlendirilen yiyecek içecek işletmelerinde menü olup olmadığı ile ilgili bilgi ve oranlar yer almaktadır. Bu bilgiler doğrultusunda görülmektedir ki, 10 işletmede menü olmakla birlikte, diğer 10 işletmenin hizmet konseptinde menü yer almamaktadır.

Tablo 3. İşletmede Menü Durumu

İşletmede Menü Durumu	Sayı (n)	Yüzde (%)
Var	10	50
Yok	10	50
TOPLAM	20	100

Gümrük ve Ticaret Bakanlığı tarafından yayınlanan “Fiyat Etiketli Yönetmeliği” İkinci Bölüm “Etiket Bulundurma Zorunluluğu” başlıklı Madde 5 uyarınca; “*Satıcı tarafından perakende satışa arz edilen malların veya ambalajlarının yahut kaplarının üzerine kolaylıkla görülebilir ve okunabilir şekilde yazılı, dijital veya elektronik etiket konulması; etiket konulması mümkün olmayan hâllerde aynı bilgileri kapsayan listelerin görülebilir ve okunabilir şekilde uygun yerlere asılması zorunludur.*” Ayrıca aynı yönetmelikte yer alan “Tarife ve Fiyat Listesi” başlıklı Madde 8 uyarınca “*Hizmetlerin özelliğine ve tüketiciye sunulmuş biçimine göre, tarife ve fiyat listelerine ilişkin belge, levha, pano ve benzerleri, hizmetin sunulduğu işyerinde, tüketiciler tarafından kolaylıkla görülebilir ve okunabilir şekilde asılır, takılır veya konulur.*” (Resmî Gazete, 2022). Ürün çeşitliliği ve fiyat bilgisi tüketicinin yiyecek içecek işletmelerinde tercih ve sipariş öncesi dikkate aldığı temel konulardır. Neticede tüketici ürünleri bilmek, menüyü incelemek, fiyatları görmek ister.

3.5. İşletme Menülerinde Coğrafi İşaretli Ürün Varlığı ile İlgili Bulgular

Tablo 4'te yer alan bilgiler işletme menülerinde coğrafi işaretli ürün olup olmadığı konusundadır. Bir önceki bulgu tablosunda da (Tablo 3) görüleceği üzere Boyabat ilçesinde faaliyet gösteren ve araştırma kapsamında incelenen 20 yiyecek içecek işletmesinin 10'unda menü bulunmamaktadır. Menü bulunan diğer 10 yiyecek içecek işletmesinin 5'inde coğrafi işaretli ürün yer almaktadır.

Tablo 4. İşletme Menüsünde Coğrafi İşaretli Ürün Durumu

İşletme Menüsünde Coğrafi İşaretli Ürün Durumu	Sayı (n)	Yüzde (%)
Var	5	50
Yok	5	50
TOPLAM	10 *	100

* Araştırma kapsamında incelenen 20 yiyecek içecek işletmesinin 10'unda menü bulunması sebebiyle Tablo 4 verileri 10 yiyecek içecek işletmesi üzerinden değerlendirilmiştir.

3.6. İşletme Menülerinde Coğrafi İşaretli Ürün Varlığı ile İlgili Bulgular

Boyabat ilçesinde faaliyet gösteren, menüleri bulunan ve araştırma kapsamında menüleri incelenen yiyecek içecek işletmelerinin 4'ünde coğrafi işaretli ürünlerden “Boyabat Sırık Kebabı” yer alırken, birinde ise “Sinop Mantısı” bulunmaktadır. İşletmelerin hiçbirinde “Sinop Nokulu” ve “Sinop Kestane Balı” yer almamaktadır.

Tablo 5. İşletme Menüsünde Yer Alan Coğrafi İşaretli Ürünler

İşletme Menüsünde Yer Alan Coğrafi İşaretli Ürünler	Sayı (n)	Yüzde (%)
Boyabat Sırık Kebabı	4	80
Sinop Mantısı	1	20
Sinop Nokulu	0	0
Sinop Kestane Balı	0	0
TOPLAM	5 *	100

* Araştırma kapsamında incelenen 20 yiyecek içecek işletmesinin 5'inde coğrafi işaretli ürün bulunması sebebiyle Tablo 4 verileri 5 yiyecek içecek işletmesi üzerinden değerlendirilmiştir.

4. SONUÇ

Boyabat, Sinop ilinin iç kesimlerinde yer alan, düz, geniş ve bakımlı arazilere sahip olması sebebiyle daha çok tarım, hayvancılık ve orman ürünleri ile anılan bir ilçesidir. Sahip olduğu tarihi geçmişinin yanı sıra barındırdığı doğal ve kültürel değerler Boyabat'ın turizm alanında tanınırlık ve bilinirliğini artıran etkenlerdir. Kaya Mezarları, Bazalt Kayalıkları, Boyabat Evleri kültür, tarih ve turizm alanında öne çıkan değerlerdir. Diğer yandan, Sinop il genelinde ve Boyabat özelinde bilinen coğrafi işaret tescilli ürünler özellikle gastronomi turizmi açısından önem arz etmekte, ilçe turizm faaliyetleri yiyecek içecek özelinde geliştirmektedir. Sinop Nokulu, Boyabat Gazidere Domatesi, Boyabat Sırık Kebabı, Sinop Kestane Balı ve Sinop Mantısı il genelinde ve Boyabat özelinde ülke çapından bilinen ve tescillenmiş ürünlerdir. Bu ürünlerin yiyecek içecek işletmelerinin ürün ve satış yelpazelerinde yer alması, yiyecek içecek ürünlerinin menülerinde bulunması yerli ve yabancı ziyaretçilerin yeme içme tercih ve seçeneklerini artırmakta, ilçedeki yeme içme kültürünün tanınmasına ve bilinmesine aracı olmaktadır. Yerel yiyecek içecekler bölge kültürünü yansıtan, mutfak kültürünün devamlılığını sağlayan, kentin tanıtım ve imaj çalışmalarına katkıda bulunan ürünlerdir. Yerel yiyecek içecek ürünlerinin tescil edilmesi, korunması ve ilgili ürünleri kapsayan coğrafi işaret alınması turizm potansiyeli olan kentler için önemli bir unsurdur. Yerli ve yabancı ziyaretçiler turizm faaliyetlerine katılımlarında ve seyahatlerinde destinasyonlardaki yiyecek içecek ürünlerini de incelemektedir, ziyaret tercihlerinde coğrafi işaret tescilli ürün hususunu da dikkate almaktadır. Diğer yandan yiyecek içecek işletmeleri için rekabet ortamı her geçen gün daha da çetin hâle gelmektedir. Tüketicinin bir yiyecek içecek işletmesini tercih etmesi farklı seçeneklere bağlıdır. Tüketicinin ilgili işletmeyi bilmesi, tecrübe etmiş olması, konumu, çeşitliliği, fiyatları, imajı gibi unsurların yanı sıra işletmenin menüsü de işletmelerin tüketiciler tarafında tercih edilme sebepleri arasında yer almaktadır. Araştırma kapsamında, Boyabat ilçesinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde coğrafi işaret tescilli ürünlerin yer alma düzeyleri incelenmiştir. Gerçekleştirilen analizler neticesinde ilçede faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin daha çok lokanta konsepti ile hizmet verdiği (n=7; %35), bağımsız restoran ve pastane sayılarının da az olmadığı (n=4; %20) tespit edilmiştir. İşletmelerin faaliyet süreleri incelendiğinde ağırlıklı olarak (n=11; %55) on yıldan fazla süreli hizmet verdikleri belirlenmiştir. Bir diğer tespit işletmelerde menü mevcudiyeti ile ilgili olmuştur. Araştırma kapsamında incelenen 20 yiyecek içecek işletmesinden 10'unun menüsünün olmaması (%50) araştırmanın dikkat çekici bulguları arasında yer almaktadır. Bu konuda not düşülmelidir ki; bir yiyecek içecek işletmesinde menü olmalıdır. Ürün bilgisi edinmek, hizmet ve fiyat seçenekleri görmek tüketicinin dikkate aldığı durumlardır. Diğer bir önemli husus, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı tarafından yayınlanan Fiyat Etiketli Yönetmeliği'nde de tarife ve fiyat listeleri ile ilgili belge, levha, pano ve benzerlerinin tüketicilerce görülebilir ve okunabilir bir biçimde asılması, takılması ve konulması gerekmektedir. Boyabat ilçesinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde menüsü olan ve menülerinde coğrafi işaretli ürünlere yer veren işletme sayısı ise beştir. Araştırmanın temel konusu olan, yiyecek içecek işletmelerindeki menülerde coğrafi işaret tescilli ürün yer alması ile ilgili genel bir değerlendirme yapıldığında görülmektedir ki; Boyabat ilçesinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde coğrafi işaretli ürünlere yeteri kadar yer verilmemektedir. Dört işletmede "Boyabat Sırık Kebabı" ve sadece 1 işletmede "Sinop Mantısı" yer almakta olup bu rakam ve ürüne yer verme oranlarının artırılması gerekmektedir. Coğrafi işaret tescilli ürünlerin yiyecek içecek işletmelerinde yer alması hem işletmelere hem de işletmenin faaliyet gösterdiği kente değer katacaktır. Özellikle yeme içme amaçlı, gastronomi turizmi kapsamında seyahat eden yerli ve yabancı ziyaretçilerin kenti tanımasında, kentin yerel kültürü ile ilgili bilgi edinmesine katkı sunacak olan coğrafi işaret tescilli ürünler, kentte faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde daha fazla yer almalıdır. Bu doğrultuda Boyabat ilçesinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri tüketicilerine menü sunmalı, menülerini güncellemeli, menülerinde yerel mutfaktan örnekleri çoğaltmalı, menülerinde coğrafi işaret tescilli ürünlere daha fazla yer vermelidir. Bu ve benzeri çalışmaların artması, yiyecek içecek işletmelerinin bilgilendirilmesini sağlayacak, yerel halkta ve esnafa coğrafi işaret tescil ve ürün bilincinin artmasına katkıda bulunacaktır. İşletmeler menülerinde, ürün yelpazelerinde ve sunumlarında coğrafi işaret tescilli ürünleri öne çıkartarak yerli ve yabancı ziyaretçilerin işletmelerini tercih etme sıklıklarını artırmaktadır.

5. KAYNAKÇA

- Baysal, A. ve Küçükaslan, N. (2019). *Beslenme ilkeleri ve menü planlaması* (4. Baskı). Bursa: Ekin Basım Yayın Dağıtım.
- Bowen, S. ve Zapata, A.V. (2009). Geographical indications, terroir, and socio economic and ecological sustainability: The case of Tequila. *Journal of Rural Studies*, 25(1), 108-119.

- Boyabat Belediyesi. (2022). *Tarihi lezzetlerimiz*. <https://www.boyabat.bel.tr/boyabat-kulturel-faaliyet/tarihi-lezzetlerimiz#> 14.07.2022 tarihinde erişildi.
- Demirkol, Ş. (2015). Yiyecek-içecek işletmeleri. Edt. Şehnaz Demirkol ve Burhanettin Zengin, *Turizm işletmeleri* 161-225. İstanbul: Değişim Yayınları.
- Enright, M.J. ve Newton, J. (2004). Tourism destination competitiveness: A quantitative approach. *Tourism Management*, 25(6), 777-788.
- Eravcı, A. (2021). Sinop ili: Boyabat, Durağan ve Saraydüzü ilçeleri miras pazarlaması. *Sinop Kültür ve Turizm Sempozyumuna Sunulmuş Bildiri*.
- Gökovalı, Ü. (2017). Coğrafi işaretler ve ekonomik etkileri: Türkiye örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160.
- İflazoğlu, N. ve Yaman, M. (2020). Yöresel mutfakların gastronomi turizminde yer alma durumu: Mardin yerel restoran menülerinin incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 1943-1957.
- Kars, R. (2020). 18. Yüzyılın ilk yarısında Karadeniz Bölgesi'ndeki tersane ocaklıklarının Osmanlı donanması açısından önemi ve askerî lojistik potansiyeli. Edt. Mehmet Okur, Ülkü Köksal ve Volkan Aksoy, *Geçmişten günümüze Karadeniz'de ulaşım* 115-174. Trabzon: KTÜ Matbaası.
- Kırmacı, H. A., Zararsız, H. F. ve Akmanoğlu, E. (2021). Sinop ilindeki restoranların sosyal medyadaki imajı. *Sinop Kültür ve Turizm Sempozyumuna Sunulmuş Bildiri*.
- Kızılcıoğlu, G. (2020). Menü analizi üzerine kavramsal bir inceleme. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(2), 159-172.
- Minez, O., Caymaz, E. ve Türker, N. (2021). Coğrafi işaretli ürünlerin Sinop'un ve yöresel mutfağının tanıtımına katkısı: Nitel bir araştırma. *Sinop Kültür ve Turizm Sempozyumuna Sunulmuş Bildiri*.
- Resmi Gazete. (2022). Gümrük ve Ticaret Bakanlığı. *Fiyat etiketi yönetmeliği*, 18 Şubat 2022, Sayı: 31754. <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2022/02/20220218-4.htm> 12.07.2022 tarihinde erişilmiştir.
- Samav, U. (2021). Sinop mutfak kültürünün değerlendirilmesi bakımından indeksinin oluşturulması. *Sinop Kültür ve Turizm Sempozyumuna Sunulmuş Bildiri*.
- Türk Patent Enstitüsü. (TPE). (2015). Coğrafi işaretler başvuru kılavuzu. Ankara: Dizayn Ofset Basım Sanayi.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2022). *Coğrafi işaretler*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=57> 14.07.2022 tarihinde erişilmiştir.
- Türksoy, A. (2002). *Yiyecek ve içecek hizmetleri yönetimi* (2. Baskı). Ankara: Turhan Kitabevi.
- Ünal, F. (2021). Boyabat yiyecek içecek kültürü. *Sinop Kültür ve Turizm Sempozyumuna Sunulmuş Bildiri*.
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A. ve Yalçın, E. (2019). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Akdeniz Bölgesi ÖRNEĞİ. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4) (Özel Sayı), 861-871.
- Yurdakul, T.N. (2021). Kültürel, tarihî ve turistik önemi bakımından Boyabat evlerinin korunması. *Sinop Kültür ve Turizm Sempozyumuna Sunulmuş Bildiri*.

GERZE'NİN YENİLEBİLİR OTLARI VE ONLARLA YAPILAN YEMEKLER

Öznur ÖZDEN¹⁸

ÖZET

Toplumların kültürleri içinde ayrı ayrı öneme sahip birçok kültürel özellik yer almaktadır. Farklı kültürler arasındaki yemek kültürü de toplumların kültür özellikleri arasında önemli ve büyük bir yere sahiptir. Turistik etkinliklerde doğal güzellikler ve tarihi alanlar yanı sıra yörenin yemekleri de aranan özellikler arasında yer almaktadır. Yöresel tatlar her yörenin bulunduğu bölge, iklim koşulları, yöreyi oluşturan topluluğun çeşitliliğinden etkilenerek oluşmaktadır. Sinop Bölgesi yemekleri, ilçelerin yemeklerini de kapsayan geniş bir çeşitliliğe sahiptir. Bu araştırmada Gerze yemek çeşitleri ve kullanılan doğal ürünler ele alınmıştır. Sinop merkez ve ilçelerde kullanılan ortak ve farklı kullanıma sahip birçok doğal ürün bulunmaktadır. Bu doğal ürünler mevsimlere göre farklılık göstermektedirler. Gerze için dikkat çeken özelliklerden biri ise bazı ürünlerden birkaç çeşit yemek yapılabilmesidir. Yenilebilir ot çeşitlerinin çokluğu ile tanınan Ege Bölgesi gibi Gerze de yenilebilen bitkilerin çeşitliliği bakımından Ege Bölgesinden aşağı kalmamaktadır. Yenilebilen bitkiler ve bunlar ile yapılan yemek çeşitleri olmasına rağmen tercih edilen ve daha çok yenilen yemekler hamur işleri ve yörenin uygunluğu nedeni ile balık çeşitleridir. Bu çalışma aile büyüklerinden aktarılan yemek çeşitlerinin kayıt altına alınması ve diğer yörelere de tanıtılmasını amaçlamaktadır. Bir diğer amaç da evlerde pişirilen bu yemeklerin gastronomi turizmine katkı sağlaması için restoranlarda yapılmasına da öncülük edebilmektir.

Anahtar Kelimeler: Gerze Yemek Kültürü, Gastronomi, Gerze’de Yetişen Yemeklik Otlar, Otların Özellikleri, Otlardan Yapılan Yemekler.

EDIBLE HERBS OF GERZE AND DISHES MADE WITH THEM

ABSTRACT

There are many cultural features that are of particular importance in the cultures of societies. Food culture among different cultures also has an important and great place among the cultural characteristics of societies. In addition to natural beauties and historical areas, local cuisine is among the sought-after features in touristic activities. The foods of the Sinop Region have a wide variety, including the foods of the districts. In this research, Gerze food varieties and natural products used are discussed. There are many natural products with common and different uses used in the center and districts of Sinop. These natural products differ according to the seasons. One of the remarkable features of Gerze is that several kinds of meals can be made from some products. With a multitude of edible herb varieties edible plants in Gerze, such as the well-known Aegean Region. It is not inferior to the Aegean Region in terms of diversity. Although there are varieties of edible plants and dishes made with them, the preferred and mostly eaten dishes are pastries and fish varieties due to the suitability of the region. This study aims to record the types of dishes transferred from family elders and to introduce them to other regions. Another aim is to pioneer the preparation of these meals, which are cooked at home, in restaurants in order to contribute to gastronomic tourism.

Keywords: Gerze Food Culture, Gastronomy, Edible Herbs Grown in Gerze, Properties of Herbs, Dishes From Herbs.

GİRİŞ

İnsanlar tarafından oluşturulmuş tarihi yerler ve binalar somut kültürel miras kapsamında değerlendirilirken gelenek, görenek ve dil somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmektedir. Bu kapsamda baktığımızda toplulukların yemek kültürü de somut olmayan kültürel miras içinde yer almaktadır. Dolayısıyla toplumsal bir gereklilik olarak yemek kültürünü oluşturan toplumun yemekleri ve yemek alışkanlıklarının korunması gerekmektedir (Görkem ve Öztürk, 2018). Günümüzde somut olmayan kültürel miraslardan olan yemek kültürünün Türkiye’deki mutfak kültürümüzün başlangıcı Osmanlı dönemine kadar dayanmaktadır. Zaman içinde yemek çeşitleri ve kültürü değişerek ve kısmen özelliklerini kaybederek günümüze aktarılmıştır. Osmanlı devletinin zamanında geniş bir coğrafyaya sahip olması yemek ve kültürlerinde de bulunduğu coğrafyadan etkilenmesine ve günümüze taşınmasına sebep olduğundan bazı yemeklere orta Avrupa ülkelerinde ve Balkan ülkelerinde de karşılaşmak mümkündür. Yemek çeşitleri olarak çorbadan soğuk ve sıcak yemeklere kadar oldukça fazla ortak yemek çeşidi bulunmaktadır. Selçuklular döneminde küçük bir yerleşim yeri ve antik bir şehir olan Gerze ilçesi, Sinop’un güneydoğusunda 41 derece 12 dakika ve 42 derece 06 dakika enlemleri ile 32 derece 14 dakika ve 35 derece 26 dakika doğu boylamları arasında yer almaktadır.

¹⁸ Emekli Öğretim Üyesi, İstanbul Üniversitesi, Cerrahpaşa Orman Fakültesi, Cerrahpaşa/İstanbul, ozdeno@istanbul.edu.tr, ORCID: 0000-0003-3507-2445

1. ALANYAZIN

1.1. Gerze Merkez ve Köyler

Sinop'un Gerze ilçesi de Sinop merkez gibi geçmişten günümüze birçok kültüre ev sahipliği yapmıştır. Gerze ilçemizin geçmişinde bölgede Rumların bulunması ve daha sonrasında göçler yoluyla gelen azınlıklar ve onlara ait (Çerkes, Abhaz, Gürcü ve muhacirlerin) kültür ve yemek çeşitleri ile harmanlanmış bir kültüre sahip bulunmaktadır. Bu harmanlaşma zaman zaman yemek isimlerine ve yemek için kullanılan bitkilerin isimlerine kadar yansımıştır. Gerze'de yemek kültürü, diğer şehirlerde de olduğu gibi yörenin coğrafik yapısına uygun olarak gelişim göstermiştir. Yörenin denize kıyısı olması balıkçılığı geliştirmiş dolayısıyla balık ürünleri mutfak zenginleşmiştir. Bunun yanı sıra bölgede Akdeniz ikliminin etkin olması ve tarım arazilerinin verimli ve çok olması bitki çeşitliliğini artırmakta bu da yemek çeşitlerine yansımaktadır. Bir diğer yansıma da Gerze'de yıllardır her hafta cuma günleri kurulan sebze meyve pazarıdır. Pazarda satılan ve yörenin doğal ürünleri olan sebze çeşitliliğinin halka ulaşmasındaki kolaylık da yemek kültüründe etken durumdadır. Bölgenin yapısı nedeni ile halkın beslenme şekli balık, sebze ve hamur işleri ağırlığında oluşmuştur. Balık, avlanma yasağı olduğu aylar dışında, özellikle barbun, tekir, palamut, kefal, levrek, lüfer, iskorpit(çarpan), eşkene, ispari (tarak balığı-boklu balık), son yıllarda oldukça azalmasına rağmen kalkan, mezgit, istavrit, hamsi, çinekop, sarıkanat balık çeşitleri olarak tezgahlarda yer almaktadır. Trollerle avlanma yasağı olduğu aylarda olta balıkçılığı ve küçük tekneler ile yapılan balıkçılık sayesinde her mevsim balık bulunabilmektedir. Ayrıca Sinop ve Samsun kıyı şeridi arasında Gerze de dahil olmak üzere kültür balıkçılığı artmış ve buna bağlı olarak somon ve çupra balıkları da her zaman bulunabilmektedir. Bölgede, balık, et ve hamur ağırlıklı yapılan yemeklerin yanı sıra bağ ve bahçelerde yetiştirilen her türlü sebze çeşidi ve iklimine bağlı olarak doğada kendiliğinden yetişen bitki türlerinden yapılan yemekler de oldukça fazladır.

2. YÖNTEM

Bu çalışmanın alanı Sinop ili Gerze ilçesi ve köylerinde kendi haline yetişen bitkilerden yenilebilir otlardır. Bunun için de Gerze yemek kültürü ve yemekleri, yörede yetişen ve yemek olarak kullanılan ot çeşitleri, otların özellikleri, bu otlardan yapılan yemekler ve pişirme şekillerini kayıt altına almak amaçlanmıştır. Çalışmanın amacı doğrultusunda, öncelikle aile büyüklerinden alınan bilgiler doğrultusunda kendimin de uygulama olarak yaptığım ve derlediğim notlarım ve yöredeki kişilerden yararlanılmıştır. Ayrıca ilgili kaynak kitaplar da kullanılmıştır. Tüm bu bilgiler derlenmiş ve Gerze mutfak kültüründe Gerze'de yetişen ve yenilebilir otlara ait bir kaynak oluşturulmaya çalışılmıştır.

3. BULGULAR

Yenilebilir otlar denildiği zaman Ege mutfak ve yörede yetişen yenilebilir otlardan yapılan zeytinyağlı yemekler akla gelmektedir. Ege mutfak zeytinyağlı ot yemekleri ile tanınmaktadır. Gerze de Ege Bölgesi kadar olmasa da yenilebilir ot çeşidi açısından oldukça zengin bir bitki örtüsüne ve bunlardan yapılan yemek çeşidine sahiptir. Ege mutfakından farklı olarak çoğunun sıcak yemek olarak pişirilmesi.

Tablo 1. Gerze Yetişen Yenilebilir Yabani Otların Mevsimsel Dağılımı

No	Yöresel İsmi	Latince İsmi	Familyası	Mevsimler			
				İlkbahar	Yaz	Sonbahar	Kış
1	Kokmuş(Arapsaçı, Rezene)	Foeniculum vulgare	Apiaceae	+	+	-	-
2	Gazyak(Kazayağı)	Oenanthe pimpinelloides L.	Apiaceae(Umbelliferae)	+	+	-	+
3	Diken ucu	Smilax aspera	Smilacaceae	+	-	-	-
4	Zıbdık (Dere mancarı, Hodan, Kaldırak)	Trachystemon orientalis L. G.Don	Boraginaceae	+	-	-	-
5	Ebegümeci	Malva sylvestris	Malvaceae	+	+	+	-
6	Labada (Evelik, Labada, Yabani Kuzukulağı)	Rumex patientia	Polygonaceae	+	-	-	-
7	Yabani Semizotu	Portulaca oleracea L.	Portulacaceae	+	+	-	-
8	Karga	Ornithogalum umbellatum L.	Asparagaceae	+	+	-	-
9	Soğanı(sakarca, sakarcık)	Chenopodium album	chenopodium	+	+	-	-
	Sirken mancarı (yabani ıspanak)						

Ot çeşitlerinin fazla olmasında Gerze'nin ikliminin Akdeniz ve Ege iklimine yakın ılıman bir özelliğe sahip olması etkili olmaktadır. Karadeniz bölgesinde şirin bir yerleşim yeri olan Gerze farklı türlerden oluşan zengin bir orman yapısına ve orman altı doğal bitki yapısına sahiptir. Odun dışı orman ürünleri açısından ve yenilebilir otlar açısından zengin bir yapıya sahiptir. Gerze'de yetişen yenilebilir otların yetiştirme zamanları farklı olduğu için her mevsim yenilebilir ot bulunabilmektedir. Tablo 1'de yörede çok rastlanan otlar ve yetiştirme zamanları yer almaktadır. Mevsimlere göre olan otlardan yapılan yemekler genellikle sıcak yemek olarak yenilmektedir. Çok azı sabah kahvaltısında kullanılırken çoğu ana yemek olarak akşam yemeklerinde sofraları süslemektedir. Bazıları balık yanında (papaz yahnisi), balık ile birlikte (bilegi) ve salata olarak, bazıları hamur işlerinde yemek olarak kullanılmaktadır. Bazıları etli yemeklerde (ebegümeci sarması) kullanılmaktadır. Hamur işi ve pirinçli yemeklerin yanında Gerze'de bol miktarda bulunan kızılılık (yöresel adı kiren)'dan yapılmış pekmez sulandırılarak yapılan şerbet veya ayran içilmektedir. Kışın turp zamanı ince doğranmış turplar sarımsaklı yoğurt ile karıştırılarak yemeğin yanında servis edilmektedir. Hamur aşı eskiden hemen hemen her evde cuma günleri pişirilirdi. Bunun sebebi de hamur aşında kullanılacak torba yoğurdunun cuma gün kurulan pazardan satın alınmasıydı (Fotoğraf 1). Görüldüğü gibi mevsimler ve yörenin coğrafi ve genel durumu pişen yemek çeşitlerine ve pişiriliş ve sunuş şekillerinde de etkili olmaktadır.



Fotoğraf 1. Gerze Cuma Pazarı Görüntüsü (Yazarın Kişisel Arşivi, 2022).

3.1. Gerze'de Yetişen Otlar ve Yemekleri

3.1.1. Kokmuş (Foeniculum Vulgare) Bitkisi

Yöredeki adı ile kokmuş (Arapsaçı) Otu, maydanozgiller ve rezene (Apiaceae familyasından) familyasının üyesi olan *Foeniculum vulgare* Mill., Orta Avrupa ve Akdeniz bölgesinde yayılış gösteren tek yıllık, iki yıllık veya çok yıllık bitkilerin küçük bir cinsidir (Fotoğraf 2). Boyu iki metreye kadar ulaşabilen otsu bitkinin ana vatanı, Uzak Doğu ve Akdeniz ikliminin hâkim olduğu bölgelerdir. Geleneksel tıpta, geçmiş zaman dilimlerinde Arapsaçı Otu iyileştirici özellikleriyle kullanılmıştır ve halen aktif olarak kullanılmaktadır. Genel olarak dünyanın ılıman ve tropik bölgelerinde baharat olarak kullanılan aromatik meyveleri için yaygın olarak yetiştirilmektedir. Olgun rezene meyvesi ve uçucu yağı, likör, ekmek, turşu, hamur işleri ve peynir gibi gıda ürünlerinde hoş koku ve tat veren madde olarak kullanılmaktadır. Ayrıca kozmetik ve farmasötik ürünlerde bir bileşen olarak kullanılmaktadırlar. Gerze ve yöresinde ise yaygın olarak Gerze'ye özgü bir yemek olan bileginin içinde sebze olarak kullanılmaktadır. Ayrıca haşlanıp yoğurt ilave edilerek salata gibi ya da yumurta ile omlet şeklinde kullanılmaktadır.



Fotoğraf 2. Kokmuş (Arap Saçı, Rezene) Bitkisi (Yazarın Kişisel Arşivi, 2022).

3.1.1.2. Kokmuş (Arap Saçı) Yemeği (Bilegi)

Malzemeler: Yarım kilo ıspanak, 2 adet pırasa, 2 bağ kokmuş(rezene), büyük bir soğan, 150 gram tereyağı, bir su bardağı bulgur, 2 dilim tuzlu balık(lakerde), tuz, karabiber.

Yapılışı: Öncelikle yemeklik doğranmış soğanlar tereyağında öldürülür. Tencereye sırası ile doğranmış pırasa, ıspanak ve kokmuş ilave edilip karıştırılarak kavrulurlar. Üzerine bir bardak yıkanmış bulgur ve 1 bardak su ilave edilip kısık ateşte pişirilir. İnmesine yakın içine parçalanmış tuzlu balık ilave edilip birkaç dakika bekletilip ocaktan alınır. Afiyet olsun.

Not: Tuzlu balık yoksa ya da tansiyon problemi varsa ton balığı kullanılabilir ya da bu yemek hiç balık kullanılmadan da yenilebilir (Kaynak kişi: Merhum Kamer Özden tarifi ile Öznur Özden, Gerze 2022).

3.1.1.3. Kokmuş (Arap Saçı) Yoğurtlusu

Malzemeler: Bir bağ kokmuş, yoğurt, sarımsak, kırmızı pul biber, tuz.

Yapılışı: Kokmuş temizlenip yıkandıktan sonra yumuşayana kadar haşlanır. Bu arada sos olarak sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Haşlanmış olan kokmuşlar doğranıp isteğe göre baharat eklenir ve sarımsaklı yoğurt ile karıştırılıp servis edilir. Afiyet olsun (Kaynak kişi: Merhum Farike Özden tarifi ile Öznur Özden, Gerze 2022).

3.1.1.4. Kokmuş (Arap Saçı) Kavurması

Malzemeler: Bir bağ kokmuş, 2 yemek kaşığı tereyağı, 2 baş soğan, 2 diş sarımsak, 3 yumurta, kırmızı pul biber, karabiber ve tuz.

Yapılışı: Kokmuş temizlenip yıkandıktan sonra yumuşayana kadar haşlanır. Bir tava içinde soğanlar tereyağında öldürülüp haşlanıp doğranmış olan kokmuşlar ilave edilir. Birkaç dakika daha pişirildikten sonra yumurtalar kırılıp karıştırılır ve çok pişmeden ateşten alınır. Afiyet olsun (Kaynak kişi: Öznur Özden, Gerze 2022).

3.1.2. Kazayağı (Oenanthe pimpinelloides L.) Bitkisi

Apiaceae (Umbelliferae) familyasından olan kazayağı bitkisinin bilimsel adı Oenanthe pimpinelloides L. dir. Kazayağı Ege yöresine özgü bir ot olarak bilinmesine rağmen diğer bölgelerde de görülmektedir. Özellikle Karadeniz’de doğada bol miktarda bulunmaktadır. Familyasının özelliği olarak maydanoz görünümlü fakat yapraklar daha serttir. Karadeniz’de bulunan türünde kökler beyazdır. Diğer bölgelerde kırmızı köklü olan türüne de rastlanmaktadır (Fotoğraf 3). Gerze’de ise hem beyaz hem de kırmızı köklü olan türü bulunmaktadır. Yetiştigi bölgelere göre kazyak, deli maydanoz, alan maydanozu gibi farklı isimlerle de tanımlanmaktadır (Web 1). Gerze’de gazyak olarak adlandırılmaktadır.



Fotoğraf 3. Kazayağı Bitkisi (Yazarın Kişisel Arşivi, 2022).

3.1.2.1. Kazayağı Yoğurtlusu

Malzemeler: Yarım kilo kazayağı, yoğurt, sarımsak, kırmızı pul biber ve tuz.

Yapılışı: Kazayağı temizlenip yıkandıktan sonra yumuşayana kadar haşlanır. Bu arada sos olarak sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Haşlanmış olan kazayağları doğranıp sarımsaklı yoğurt ile karıştırılarak servis edilir (Fotoğraf 4). Afiyet olsun (Kaynak kişi: Merhum Farike Özden tarifi ile Öznur Özden, Gerze 2022).



Fotoğraf 4. Yoğurtlu Kazayağı (Yazarın Kişisel Arşivi, 2022).

3.1.2.2. Kazayağı Turşusu

Malzemeler: 1 kilo kazayağı, iri kaya tuzu, ev yapımı elma sirkesi, 2 baş sarımsak.

Yapılışı: Temizlenip yıkanan kazayağı bir tencerede üstünü örtecek kadar suda hafif yumuşayana kadar haşlanır. Haşlanan kazayaklarının yarısı bir cam kavanoza koyulur ve üzerine ayıklanmış sarımsakların yarısı ile tuzun yarısı ilave edilir. Kalan kazayakları da üzerine ilave edilir ve onun üzerine de kalan sarımsak ve tuz ilave edilir. En son üzerine çıkacak kadar elma sirkesi ilave edilip ağzı kapatılır. Güneş almayan serin bir yerde bir hafta bekletildiğinde yemeğe hazır hale gelmiş olur (Fotoğraf 5). Afiyet olsun (Kaynak kişi: Öznur Özden, Gerze 2022).



Fotoğraf 5. Kazayağı Turşusu (Yazarın Kişisel Arşivi, 2022).

3.1.2.3. Kazayağı Bulgurlusu

Malzemeler: 1 kilogram kazayağı, 1 büyük soğan, 2 yemek kaşığı tereyağı, 2 yemek kaşığı domates salçası, 1 kupa pilavlık bulgur, kırmızı pul biber, karabiber ve tuz.

Yapılışı: Tereyağında öldürülen soğan üzerine salça ilave edilip karıştırılır. Soğanlara yıkanıp doğranmış olan kazayakları ilave edilir ve 1-2 dakika daha karıştırıldıktan sonra bulgur, baharatlar ve bir su bardağı su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir (Kaynak kişi: Aynur Parlakgün, Gerze 2022)

3.1.3. Diken Ucu (Smilax Aspera) Bitkisi

En geniş yayılış bölgesi Karadeniz olan diken ucu bitkisi Smilacaceae familyasından Smilax aspera latince adı ile bilinen ve bulunduğu bölgelere göre farklı isimlerde adlandırılan bir yenilebilir bitkidir (Fotoğraf 6). Diğer adı melocan ya da çoban ekmeği olan bitki sağlık açısından da çok yararlı bir bitkidir.



Fotoğraf 6. Diken Ucu-Melocan, (Yazarın Kişisel Arşivi, 2022).

3.1.3.1. Diken Ucu (Melocan-Çoban Ekmeği) Kavurması

Malzemeler: 1/2 kg taze toplanmış diken ucu, 1 baş kuru soğan, 2 yemek kaşığı tereyağı, tuz, kırmızı pul biber ve karabiber.

Yapılışı: Doğranmış soğan tere yağ ile birlikte bir tavada karamelize edilir. Diken ucu yıkandıktan sonra haşlanır, suyu süzülür ve doğranır. Doğranmış diken ucu karamelize edilen soğan üzerine ilave edilir. Damak tadına göre tuz ve baharatlar ilave edilir. Yumuşayınca ocaktan alınır. Afiyet olsun (Fotoğraf 7). İsteğe göre üzerine yumurta kırılarak ya da yoğurt ilave edilerek yenilebilir (Kaynak kişi: Merhum Farike Özden tarifi ile Gülnur Özden, Gerze 2022).



Fotoğraf 7. Diken Ucu Kavurması (Yazarın Kişisel Arşivi, 2022).

3.1.4. Zıbıdk (*Trachystemon orientalis* (L.) G. Don) Bitkisi

Sinop-Gerze’de Zıbıdk olarak bilinen bitki Karadeniz, Ege ve Marmara bölgesinde doğal olarak yetişen, koparılmadığında 60cm’e kadar boy yapabilen bir bitkidir (Fotoğraf 8). Yörelere göre farklı isimlerle adlandırılmaktadır (hodan, zılbıt, kaldirik, ıspıt gibi). Türkiye’de Karadeniz bölgesinde dağılım gösteren tek bir tür ile temsil edilmekte olan *Trachystemon orientalis* (L.) G. Don, *Trachystemon* G. Don cinsi ve *Boraginaceae* familyasına aittir. Bu tür, Dünyada Türkiye dışında Doğu Bulgaristan ve Batı Kafkasya’da dağılım göstermektedir (Edmondson, 1978; Köse ve ark., 2010; Yılar ve ark., 2014).



Fotoğraf 8. Zıbıdk Bitkisi (Yazarın Kişisel Arşivi, 2022).

3.1.4.1. Zıbıdk (Hodan) Kavurması

Malzemeler: 1 kg zıbıdk, 2 yumurta, 3 yemek kaşığı tere yağ, bir büyük baş soğan, karabiber, pul biber, 1 yemek kaşığı kuru nane, tuz.

Yapılışı: Ayıklanmış ve yıkanmış zıbıdklar su içinde yumuşayana kadar haşlanır. Haşlanmış olan zıbıdklar iyice süzildikten sonra doğranırlar. Bir tencere içinde soğanlar tereyağı ile birlikte öldürülür. Soğanların üzerine yumurtalar ilave edilip karıştırarak iyice pişirilir. Daha sonra yumurta ve soğan karışımı üzerine zıbıdklar ilave edilip karıştırılarak suyunu çekene kadar pişirmeye devam edilir. Bu arada karışıma tuz, karabiber, pul biber ve nane ilave edilip karıştırılır. Hazırlanan zıbıdklar servis tabağına alınır. Afiyet olsun (Kaynak kişi: Merhum Farike Özden tarifi ile Öznur Özden, Gerze 2022).

3.1.4.2. Sucuklu Zıbıdk

Yapılışı: Haşlanmış ve doğranmış zıbıdklar bir tencerede kavrulmuş olan soğanların üzerine ilave edilir. Biraz karıştırılarak soğanlarla birlikte pişmesi sağlanır. Ocaktan almadan birkaç dakika önce 150g kadar doğranmış sucuk ilave edilip karıştırılıp ocaktan alınır. Afiyet olsun (Kaynak kişi: Öznur Özden, Gerze 2022).

3.1.4.3. Zıbıdklı Börek

Malzemeler: 4 adet hazır yufka, yumurta ile kavrulmuş 1 demet zıbıdk, ½ su bardağı süt, ½ su bardağı su ½ su bardağı sıvı yağ.

Yapılışı: Kavrulan zıbıdk börek iç malzemesi olarak kullanılır. Su, süt ve sıvı yağ karıştırılıp yufkaların arasına ve kalan da üstüne dökülüp 180°C fırında üstü kızarana kadar pişirilir (Kaynak kişi: İnaltong 2004, Gülnur Özden 2022).

3.1.4.4. Zıbıdklı Pide (4 Adet Pide)

Malzemeler: Kavrulmuş zıbıdk, 8 yumurta, üzerine sürmek için tereyağı.

Yapılışı: Kavrulan zıbıdk içine 8 adet yumurta kırılıp karıştırılır. Hazırlanan malzeme kullanılarak dört adet Gerze pidesi olacak şekilde ekmek fırınında pişirilir. Fırından alınan pideler üzerine tereyağı sürülerek servis edilir (Kaynak kişi: Öznur Özden, Gerze 2022).

3.1.4.5. Zıbıdk Sirkelisi

Malzemeler: 1 kg zıbıdk, 3 yemek kaşığı tereyağı, 2 orta boy kuru soğan, 3-4 diş sarımsak ve bir çay bardağı ev yapımı sirke.

Yapılışı: Temizlenen zıbıdklar haşlanır ve doğranır. Tereyağında öldürülen soğanların üzerine haşlanmış zıbıdklar ilave edilip iyice kavrulurlar. İnmesine yakın hazırlanmış olan sirkeli sarımsak ilave edilip birkaç dakika daha kavrulur ve ateşten alınır. Afiyet olsun (Kaynak kişi: Sakinur Çöl Kökdemir, Gerze merkez, 2022)

3.1.4.6. Pırasalı Zıbıdk

Malzemeler: 1 kg zıbıdk, 2 yumurta, 3 yemek kaşığı tereyağ, yarım kilogram pırasa, karabiber, pul biber, tuz.

Yapılışı: Temizlenen zıbıdklar haşlanır ve doğranır. Tereyağında öldürülen ince doğranmış pırasalar üzerine yumurtalar ilave edilip karıştırarak iyice pişirilir. Daha sonra yumurta ve pırasa karışımı üzerine zıbıdklar ilave edilip karıştırılarak suyunu çekene kadar pişirmeye devam edilir. Bu arada karışıma tuz, karabiber, pul biber ilave edilip karıştırılır. Hazırlanan zıbıdklar servis tabağına alınır. İsteğe göre üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir. Afiyet olsun (Kaynak kişi: Aynur Parlakgün, Gerze merkez, 2022).

3.1.5. Ebegümeci (Malva sylvestris)

Her yerde yetişebilen ebegümeci, ebegümecigiller familyasından bir bitkidir. Tarlalarda ve kırsal alanlarda çok rastlanmaktadır (Fotoğraf 9). Sert ve kuru topraklarda rahatlıkla yetişmektedir. Pembeden mora değişen çiçekleri vardır. Yemek olarak kullanılan ebegümeci aynı zamanda fitoterapide de (bitki ile tedavi) kullanılan bitkilerden biridir (Alan ve Padem, 1989). Ebegümeci Türkiye’de geniş yayılımlar gösteren, bir yıllık veya çok yıllık bir yabani ot türüdür. Genellikle mor çiçek açan, otsu formda büyüyen bitkilerdir (Baytop, 2007). Tohumlarında yavaş büyüme süreci keşfedilen ebegümeci bu sayede hem bir yıllık hem de çok yıllık bitki olabilmektedir. Ayrıca çimlenme sürecini de tohumundaki bu özelliği sayesinde geciktirebilmektedir (Halvarson ve Guertin, 2003).



Fotoğraf 9. Küçük yapraklı Ebegümeci Bitkisi (Yazarın Kişisel Arşivi, 2022).

3.1.5.1. Ebegümeci Sarması

Malzemeler: 2 bağ büyük yapraklı ebegümeci, yarım kilo kıyma, 1 su bardağı pirinç, 2 yemek kaşığı domates salçası, 1 büyük boy soğan, 1 yemek kaşığı tereyağı, karabiber ve tuz.

Yapılışı: Yaprakların ince sapları koparılır ve yıkandıktan sonra kaynayan su içine batırılıp çıkarılır. Diğer tarafta tüm malzemeler karıştırılıp sarma içi hazırlanır. Hazırlanan iç haşlanmış yapraklara koyulup sarılır. Sarmalar tencereye dizilir ve bir su bardağı su ilave edilerek ocak üstüne koyulup pişirilir. Pişen sarmalar yoğurt ile servis edilir. Afiyet olsun (Kaynak kişi: Öznur Özden, Gerze 2022).

3.1.5.2. Ebegümeci-Pırasa Yapağı Kavurması

Malzemeler: 1 bağ ebegümeci, 1 bağ pırasa yapağı, 1 büyük boy soğan ya da bir bağ yaş soğan, 2 yemek kaşığı tereyağı.

Yapılışı: Ebegümeci yaprakları ve pırasa yaprakları iyice yıkandıktan sonra ince ince doğranır. Öncelikle soğanlar tereyağında öldürülüp üzerine önce pırasa yaprakları ilave edilip birkaç dakika çevrilir. Üzerine ebegümeci yaprakları ilave edilir ve bir bardak su ilave edilip suyu çekene kadar pişirilir. Yanında yoğurt ya da ayran ile yenir (Şükran Doğruoğlu- Başşökö Köyü, Sarnıçislamoğlu Mahallesi, 2022).

3.1.6. Labada (*Rumex Patientia*)

Halk dilinde labada ya da efelek olarak adlandırılan bitki, Polygonaceae familyasından Rumex ailesinden Rumex patientia çok yıllık bir bitkidir. Kuzukulağı ile akraba olan labada karabuğdaygiller ailesinden, Avrupa ve Asya'ya özgü bir bitkidir ve yaklaşık 1m yüksekliğe kadar büyüyen bir sapa sahiptir. Rumex crispus'un kendine özgü habitat tercihlerine sahip bir dizi alt türü vardır (Baytop, 1984). Labada da Rumex crispus'un alt türlerinden biridir.

3.1.6.1. Labada Pirinçlisi

Malzemeler: 1 kilogram labada, 2 orta boy soğan, 2 yemek kaşığı tereyağı, 2 yemek kaşığı domates salçası, yarım su bardağı pirinç (ya da bulgur), karabiber ve tuz.

Yapılışı: Yemeklik doğranan soğanlar tereyağı içinde öldürülür. Salça ilave edilir. Ayıklanmış ve yıkanmış olan labadalar üzerine ilave edilir. 2-3 dakika tıkratıldıktan sonra pirinç ya da bulgur ilave edilir. Sebze sulanacağından yarım bardak su ilave edilerek kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. İsteğe bağlı olarak yerken üzerine sarımsaklı yoğurt ilave edilir. Afiyet olsun (Kaynak kişi: Öznur Özden, Gerze 2022).

3.1.7. Yabani Semizotu (*Portulaca oleracea* L.)

Portulacaceae familyasından olan yabani semizotu (*Portulaca oleracea* L.), çok kolay yetişen küçük sarıçiçekler açan tek yıllık bir bitkidir. Kendiliğinden yetişebildiği gibi kültürü de yapılmaktadır. Suya ve denize yakın yerlerde kendiliğinden yetişmesi daha kolay olmaktadır (Tan ve Taşkın, 2009). Almaçlı dizilim gösteren yapraklara sahiptir ve dokunulmazsa 40cm'e kadar boy atabilir. Pürüzsüz ve kırmızıya çalan gövdeleri vardır (Fotoğraf 10). Kuraklığa ve verimsiz toprağa rağmen yetişebilme özelliğine sahiptir.



Fotoğraf 10. Yabani Semizotu Bitkisi (Yazarın Kişisel Arşivi, 2022).

3.1.7.1. Semizotu Yemeği

Malzemeler: 1 kilogram semizotu, 2 orta boy soğan, 2 yemek kaşığı tereyağı, 3 orta boy domates salçası, yarım su bardağı pirinç (ya da bulgur), karabiber ve tuz.

Yapılışı: Yemeklik doğranan soğanlar tereyağı içinde öldürülür. Doğranmış domatesler ilave edilir. Ayıklanmış ve yıkanmış olan semizotu üzerine ilave edilir. 2-3 dakika kaynatıldıktan sonra pirinç ya da bulgur ilave edilir. Sebze sulanacağından yarım bardak su ilave edilerek kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. İsteğe bağlı olarak yerken üzerine sarımsaklı yoğurt ilave edilir. Afiyet olsun (Kaynak kişi: Öznur Özden, Gerze 2022).

3.1.8. Karga Soğanı (*Gladiolus Italicus*)

Karga soğanı Türkiye'de Karadeniz Bölgesinde doğal olarak yetişen ve yörede sakarca, sakarcık isimleri ile de adlandırılan bir yenilebilir bitki çeşididir (Fotoğraf 11). Yerine göre ve dokunulmadığında 20-30 cm boy yapabilen asparagaceae familyasından çok yıllık bir bitkidir (Apaydın ve Yolcu, 2017).



Fotoğraf 11. Güneşli Bir Günde Çiçekleri ile Karga Soğanı (İstanbul-Yazarın Kişisel Arşivi, 2018).

3.1.8.1. Karga Soğanı Kavurması

Malzemeler: 2 demet ya da yarım kilo karga soğanı, 2 yemek kaşığı tereyağı, tuz, karabiber, kırmızı pul biber.

Yapılışı: Karga soğanları temizlenip doğranır. Doğranmış olan karga soğanları yayvan bir tencere ya da orta boy bir tavada yağ ile birlikte iyice kavrulur. Kavrulma sırasında tuz ve baharatlar eklenir. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirmeye devam edilir. Afiyet olsun (Kaynak kişi: Öznur Özden, Gerze 2022).

3.1.8.2. Karga Soğanı Omlet

Malzemeler: 2 demet ya da yarım kilo karga soğanı, 2 yemek kaşığı tereyağı, tuz, karabiber, kırmızı pul biber, 4 yumurta.

Yapılışı: Karga soğanları temizlenip doğranır. Doğranmış olan karga soğanları yayvan bir tencere ya da orta boy bir tavada yağ ile birlikte iyice kavrulur. Kavrulma sırasında tuz ve baharatlar eklenir. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirmeye devam edilir. Pişen soğanlarda yer açılıp yumurtalar ilave edilir. Bir kapak ile kapatılıp beyazlar pişene kadar bekletilip ateşten alınır. Afiyet olsun (Kaynak kişi: Öznur Özden, Gerze 2022).

3.1.9. Sirken (Chenopodium album)

Sirken (Chenopodium türleri, Chenopodium album): Kenarları tırtıklı yaprakları ve üzümü andıran çiçekleri, ile sebze olarak kullanılmaktadır (Fotoğraf 12). Anadolu'nun farklı yörelerinde ak kazayağı, telce, ak pazı, külleme otu, unluca, tellice ve tel pancarı olarak da bilinmektedir. (Karaca ve arkadaşları, 2015). Yaygın olarak bilinen İngilizce isimleri ise; lamb's quarters, melde, goosefoot, wild spinach ve fathen dir. Ayrıca, Chenopodium album, Kuzey Hindistan'da Bathua olarak bilinen bir gıda ürünü olarak yaygın olarak yetiştirilmekte ve tüketilmektedir.



Fotoğraf 12. Sirken-Gerze Pazarı (Yazarın Kişisel Arşivi, 2022).

3.1.9.1. Sirken kavurması

Malzemeler: Bir demet sirken otu, bir baş soğan, tereyağı, tuz, kırmızı pul biber ve karabiber.

Yapılışı: Temizlenip haşlanan sirken otu tereyağında kavrulmuş olan soğan üzerine ilave edilip birkaç dakika karıştırılır. Bu arada tuz ve baharatlar ilave edilir. Tercihe göre bu şekilde ya da üzerine yumurta kırılarak tüketilir. Afiyet olsun (Kaynak kişi: Şükran Doğruoğlu- Başsökö köyü, sarnıçislamoğlu mahallesi 2022).

3.1.9.2. Sirkenli ekmek(gözleme)

Malzemeler: İç için, bir demet sirken otu, bir baş soğan, tereyağı, tuz, kırmızı pul biber ve karabiber. Hamuru için 1kg buğday unu maya ve tuz.

Yapılışı: Ekmek(gözlemenin) içi sirken kavurması gibi hazırlanır. Yoğurulup mayalanan hamurdan yufkalar açılıp içine sirken kavurması koyulur ve sac üzerinde pişirilip alt ve üstü tereyağı ile yağlanır ve servise sunulur. Afiyet olsun (Kaynak kişi: Şükran Doğruoğlu- Başsökö köyü, sarnıçislamoğlu mahallesi 2022).

3.1.9.3. Sirken boranisi

Malzemeler: Bir demet sirken otu, bir baş soğan, 2-3 diş sarımsak, torba yoğurt (süzme yoğurt), tereyağı, tuz, kırmızı pul biber ve karabiber.

Yapılışı: Temizlenip yıkanan sirken otu, suyu dökülmeyecek şekilde haşlanır ve doğranır. Bu arada bir tavada bir baş soğan öldürülüp doğranmış olan sirken ilave edilip birkaç dakika karıştırılıp ateşten alınır. Sarımsaklı yoğurt hazırlanıp kavru lan sirken ile karıştırılır. Servis tabağına alına sirken üzerine Baharat ile birlikte kızdırılmış tereyağı dökülüp servis yapılır. Afiyet olsun (Kaynak kişi: Nejla Başar, Gerze merkez, 2022)

4. SONUÇ

Gerze küçük bir ilçe olmasına rağmen mutfak ve mutfak kültürü açısından zengin bir mutfağa sahiptir. Yukarıda tanıtmaya çalıştığımız bitkiler ve yemekleri bu çalışmada kayıt altına alınmaya çalışılmıştır. Yemek kültürü şehre gelen gezginler tarafından tercih nedenlerinden biri haline gelebilirse maddi kültüre ve şehrin tanınmasına büyük katkı sağlayacaktır. Ayrıca gastronomi turizmi şehre gelen gezginlerin şehir de kalacakları sürenin uzamasına da yardımcı olup şehrin tanınmasını sağlayacaktır. Flora açısından çok zengin bir yapıya sahip olan Türkiye'de yabancı bitkiler o bölgede kırsal kesimde yaşayanlar tarafından öncelikle yenilebilenleri yemek olarak kullanılırken bazıları da ilaç olarak kullanılmaktadır. Gerze'de de yenilebilen otlardan yapılan yemek çeşitleri oldukça fazladır. Yenilebilen otlardan yapılan yemekler kırsal kesim dışında şehir merkezinde daha çok orta yaş ve üstü kişiler tarafından yapılmakta ve tüketilmektedir. Yenilebilir otların çeşitliği çok olmasına rağmen yemek veya salata olarak şehrin turizm hizmetlerinde kullanılmamaktadır. Ticari olarak kullanımı oluşmamış olsa da kültürel yaşam içinde yapımı ve zenginliği bilinmekte ve sürdürülmektedir. Kültürel yaşam içinde yapımı devam eden yenilebilen otlardan yapılan yemek çeşitlerinin bazıları tamamen yöreye aittir. Şehre gelen gezginlere yemek kültürü açısından farklılık yaratabilmek adına farklı özellikteki yemek çeşitlerini sahiplenebilmek için ve Gerze ile özdeşleştirebilmek için "Coğrafi İşaret" tescili almasını sağlamak yemek kültürüne katkı sağlayacaktır. Yenilebilir otlardan yapılan ve "Coğrafi İşaret" tescil alması gereken ürünler; Zıbıdik pidesi, bileği ve boranaşı isimli yemeklerdir. Otlar dışında zargana (yılan balığı) pidesi, şekerli pide eskiden yapılan bugün unutulmaya yüz tutmuş Gerze'ye ait yemek çeşitleridir ve bunların tescil edilmesi uygun olacaktır. Bu yemeklerin yanı sıra Gerze'nin Hızar Çayı bölgesinde yetişen özel bir yeşil sivri biber olan Hızarçay biberinin de "Coğrafi İşaret" almasının uygun olacağını düşünüyorum. Sonuç olarak sahip olduğumuz doğal varlığımız yenilebilir otlarımıza değer katacak çalışmalar yapılarak hem değerleri daha da artırılır hem de tanınırlıkları artırılmış olur.

5. KAYNAKÇA

- Akçin, Ö., Özbucak, E. ve Öztürk, T., Ş. (2019). Ordu ve çevresinde yayılış gösteren trachystemon orientalis (L.) g. don (boraginaceae) türünün bazı mikromorfolojik özellikleri ve tüy yapısı. *Süleyman Demirel University Journal of Natural and Applied Sciences*, 23(3), 787-791.
- Alan, R. ve Padem, H. (1989). Erzurum ve yöresinde sebze olarak kullanılan yabancı otlardan ışıgın, uzun yemlik, madımak, tel pancarı ile ebegümece üzerine araştırmalar. *Gıda*, 14(5), 281-287.
- Apaydın, E. ve Yolcu, M. (2017). Giresun yöresine ait sakarca (ornithogalum umbellatum L.) bitkisinde toplam fenolik madde, toplam flavonoid madde ve iyon kromatografik anyonkatyon içeriklerinin tayinleri. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi* 7(2), 152-160.
- Baytop, T. (1984). *Türkiye' de bitkiler ile tedavi (geçmişte ve bugün)*. İstanbul: Sanal Matbacılık.
- Diao, W-R., Hu, O-P., Zhang, H. ve Xu, J-G. (2014). Chemical composition, antibacterial activity and mechanism of action of essential oil from seeds of fennel (Foeniculum vulgare Mill.), *Food Control*, 35, 109-116.
- Edmondson, J. R. (1978). *Trachystemon D. Don*. (Ed. P. H. Davis). (pp. 386-387). Davis, P. H., ed. *Flora of turkey and the east aegean islands*. England: Edinburgh University Press.
- Görkem, O. ve Öztürk, H. M. (2018). İthal gıda ürünü kullanımının yöresel lezzetler üzerine etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6/2, 213-228.
- İnaltong, T. (2004). *Bir ot masalı*. İstanbul: İletişim Yayınları.

- Köse, Y., B., Güner, Ş., T., Malyer, H. ve Demirci, F. (2010). Elemental analyses of a medicinal and food plant: *trachystemon orientalis* (L.) g. don, xiii. Optima Meeting, 22-26 March 2010, Antalya, Sunulmuş Bildiri.
- Web 1: <https://www.saglikaktuel.com/bitki-ansiklopedisi-kazayagi-nedir-faydalari-nelerdir-1687.htm> 07.08.2022 tarihinde erişildi.
- Yılar, M., Onaran, A., Yanar, Y., Belgüzar, S. ve Kadioğlu, İ. (2014). *Trachystemon orientalis* (L.) g. don (kaldırık)'ın herbisidal ve antifungal potansiyeli. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 4(4), 19-27.

GASTRONOMİK LEZZETLERE YÖNELİK ÇEVİRİMİÇİ TURİST DENEYİMLERİNİN İNCELENMESİ: SİNOP MANTISI ÖRNEĞİ

Handan ÖZÇELİK BOZKURT¹⁹

ÖZET

Bu araştırmanın amacı, Sinop'un yöresel lezzetlerinden biri olan Sinop Mantısı'na yönelik çevrimiçi turist deneyimlerini incelemektir. Araştırmada içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Araştırma kapsamında Sinop şehir merkezinde faaliyet gösteren ve TripAdvisor platformunda yer alan Sinop Mantısı restoranlarına yönelik çevrim içi turist deneyimleri incelenmiştir. İncelemenin ardından en fazla turist yorumu ve beğenisi alan üç restoran seçilmiştir. Bu restoranlara ait olumlu ve olumsuz yorumlar kelime bulutu tekniği ile iki farklı görsel tespit halinde sunulmuştur. Elde edilen kelime yoğunluğu doğrultusunda olumlu yorumlar incelenen restoranların güçlü yönleri olarak sunulmuştur. Olumsuz kelime bulutunda ise Sinop Mantısı restoranlarının zayıf yönleri ortaya konulmuş ve bu yönlerin iyileştirilmesi amacıyla önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Turizmi, Gastronomik Lezzetler, Sinop Mantısı, TripAdvisor.

A REVIEW OF ONLINE TOURIST EXPERIENCES REGARDING GASTRONOMIC FLAVORS: THE SAMPLE OF SİNOP MANTISI

ABSTRACT

The aim of this research is to examine the online tourist experiences of Sinop Mantısı, one of the local delicacies of Sinop. Content analysis method was used in the research. Within the scope of the research, online tourist experiences of Sinop Mantısı restaurants operating in the city center of Sinop and located on the TripAdvisor platform were examined. After the review, the three restaurants with the most tourist comments and likes were selected. Positive and negative comments of these restaurants were presented in two different visual determinations with the word cloud technique. In line with the obtained word density, positive comments were presented as the strengths of the restaurants examined. In the negative word cloud, the weaknesses of Sinop Mantısı restaurants were revealed and suggestions were made to improve these aspects.

Keywords: Gastronomy Tourism, Gastronomic Tastes, Sinop Mantısı, TripAdvisor.

GİRİŞ

Turizm işletmecileri ve turistler 1990'lı yılların başından itibaren geleneksel turizm ürünü olarak da bilinen deniz, kum ve güneş üçlüsünden farklı ve özel ilgi gerektiren turistik ürünlere yönelmektedirler (Kılıç ve Kurnaz, 2010). Mevsimsellikten kaçınmak, ulusal ve uluslararası düzeyde rekabet avantajı sağlamak ve yeni turistik ürünler yaratmak için özellikle son 20 yıldır alternatif turizm türlerine ağırlık verilmektedir. Gastronomi turizmi de özellikle son yıllarda revaçta olan bir alternatif turizm çeşididir. Gastronomi turizmi, modern turizm yönetiminde son derece önemlidir ve birçok proje ve iş birliği bu alternatif turizm çeşidi üzerine yoğunlaşmaktadır. Çünkü bir destinasyona ilişkin gastronomik değerler o destinasyonun pazarlanması için önemli bir araçtır. Karadeniz bölgesinde önemli bir turistik cazibe merkezi olan Sinop'a gelen ziyaretçiler, muhtemelen kentin gastronomik ürünlerini de merak etmektedirler. Unutulmaya yüz tutmuş pek çok yemeği olan Sinop, özellikle Sinop Mantısı ile tanınmaktadır. Sosyal medyada da ünlülerin yorumlarına konu olan Sinop Mantısı, coğrafi işarete sahip bir yöresel lezzettir. Sinop'a özgü diğer gastronomik ürünlere göre pazara daha uygun yiyecekler arasında yer alan Sinop Mantısı'nın turistlerin beğenisini kazanması ve tavsiye edilmesi destinasyon imajı açısından son derece önemlidir. Alternatif turizmin en popüler çeşitlerinde biri olan gastronomi turizmi, tamamlayıcı bir turistik ürün olmanın yanı sıra bazen sadece tek başına destinasyonu ziyaret etme amacı haline de dönüşebilmektedir. Bu yönüyle değerlendirildiğinde Sinop'un en bilinen gastronomik lezzetlerinden biri olan Sinop Mantısı'nın ve bu ürün ve hizmeti sunan restoranların turistlerde yarattığı imajı incelemek ve değerlendirmek son derece önemlidir. Çünkü ziyaretçilerin başlıca kılavuzu haline gelen çevrimiçi yorumlar aynı zamanda destinasyonun imajını da temsil etmektedir. Bu bağlamda mevcut çalışmada, TripAdvisor platformundaki olumlu ve olumsuz ziyaretçi yorumlarını iki ayrı kümede gruplamak amacıyla kelime bulutu tekniği kullanılmıştır. Bu sayede Sinop Mantısı restoranlarının olumlu ve olumsuz özelliklerinin ortaya konması amaçlanmıştır. Ayrıca yetersizlikler ve düzeltilmesi gereken yönler konusunda önerilerde bulunulmuştur.

¹⁹Dr. Öğretim Üyesi, Sinop Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Merkez/Sinop, hozcelikbozkurt@sinop.edu.tr, ORCID: 0000-0002-0035-3362

1. ALANYAZIN

1.1. Sinop'ta Turizm

Sinop, Türkiye'nin en kuzeyinde, Sinop Yarımadası'nın doğusunda, Boztepe Yarımadası ve anakaraya yakın bir şehirdir. Sinop, 300 metre genişliğinde ve en dar yeri 1.5 kilometre uzunluğunda olup, deniz seviyesinden 15-20 metre yükseklikte bir tombolo (berzah) üzerine inşa edilmiştir (Akkan, 1975). Biri merkez ilçe olmak üzere toplam dokuz belediyeden oluşan Sinop'un merkez nüfusu 68,012'dir. Sinop ilçeleri ile birlikte toplam nüfusu 218,408'dir (T.C. Sinop Valiliği, 2020). Sinop, güçlü kalesi ve doğal limanı ile tarih boyunca önemli bir şehir olmuştur (Yılmaz, 2009). Sinop kent tarihinin M.Ö. 756 yılında Milet'ten gelen göçmenlerin bölgeye yerleşmesiyle başladığı tahmin edilmektedir. Hellenistik dönem Sinop'un en parlak çağını yaşadığı dönem olmuştur. Anadolu'nun kadim uygarlıkların izlerini taşıyan en eski şehirlerinden biri olan Sinop, tarih boyunca Karadeniz'e hükmetmeye çalışan birçok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Sinop Tarihi Cezaevi, Hamsilos Koyu, Akliman, Erfelek Şelaleleri, arkeoloji ve etnografya müzeleri Sinop'u görülmeye değer kılan turistik cazibelerden sadece birkaçıdır. Sinop'ta tarihi ve arkeolojik öneme sahip 462 sivil mimari ve anıtsal yapının yanı sıra 69 arkeolojik sit alanı bulunmaktadır (Yılmaz ve Zorlu, 2018). Bunun yanı sıra özellikle deniz- kum -güneş turizmi için oldukça cazip bir destinasyon olan Sinop, otellerin yanı sıra ev pansiyonculuğunun da çok yapıldığı bir turistik kenttir. Met (2012)'e göre Sinop'un bazı plajları Ege ve Akdeniz'deki plajlarla benzerlik göstermektedir. Sinop'un doğal güzellikleri; mağara turizmi, kamp ve karavan turizmi, doğa yürüyüşü ve bisiklet turizmi su sporları vb., alternatif turizm çeşitleri için olanak tanımaktadır. Doğal, tarihi ve kültürel özellikleriyle Sinop, kültürel turizm bakımından büyük bir potansiyele sahiptir. Keten dokuma, çemberler, mahrama, Durağan kumaşları, gemi maketleri ve el yapımı bıçaklar Sinop'un tamamlayıcı turistik ürünleridir. 2021 yılında 1,5 milyon turist ağırlayan Sinop, 2022 yılında 2 milyon turist sayısına ulaşmayı hedeflemektedir (Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022). Covid-19 pandemisinin ardından toparlanma evresinde olan destinasyon, beş yıl aradan sonra 2022 yılında yeniden kurvaziyer gemi misafirlerinin uğrak limanı olmuştur.

1.2. Gastronomi Turizmi ve Sinop İlinin Gastronomi Potansiyeli

Yiyecek ve içecekler, turizm deneyiminin temel unsurlarıdır (Hall ve Sharples, 2003). Bir turist için bir destinasyonu nasıl algıladığı konusunda yemek ve yemenin kilit bir role sahip olduğunun altını çizmek oldukça önemlidir (Hjalager ve Corigliano, 2000). Böylece yemek, gelişen bir turizm destinasyonunda ayırt edici bir enstrüman haline gelmiştir (Quan ve Wang, 2004). Birçok ülke ve şehir gastronomi turizmi arzı konusunda zenginleşmeyi hedef edinmiştir (Cohen ve Avieli, 2004). Çünkü gastronomi turizmi yerel ekonomiyi kaldırmak, farklı profesyonel paydaşları (üreticiler, şefler, marketler, zanaatkarlar vb.) sektöre dahil etmek ve birincil sektöre yeni kullanım alanları sunmak için iyi bir fırsattır (De Albuquerque Meneguel vd., 2019). Turist deneyimleri, turistik destinasyonlarda turistlerin o destinasyondan keyif almalarını sağlayan sürekli bir etkinlik veya aktivite sürecidir (Walker ve Moscardo, 2014). Unutulmaz turizm deneyimleri, olay meydana geldikten çok sonra hatırlanan ve hatırlanması mümkün olan en iyi deneyimdir (Kim vd., 2012). Turistler, somutlaştırılmış tatil deneyimleri arayışı içerisinde seyahat ederler ve destinasyonların yerel mutfakları bu tür deneyimlerin önemli bir bileşenini oluşturmaktadır (Everett, 2012). Bir destinasyonun mutfağı, tatil deneyiminin kalitesinin önemli bir belirleyicisidir (UNWTO, 2012). Gastronomi, turistlerin otantik kültürü deneyimleme ihtiyacını karşılar (Walter, 2017) ve boş zaman etkinliklerine katılmanın önemli bir yoludur (Prayag vd., 2020). Gastronomi turizmi, yerel restoranlarda yeme ve içme, çiftlikleri ve gıda üretim merkezlerini ziyaret etme, çiftçi pazarlarını, mutfak kursları ve workshoplara katılma, aile yanında konaklama, evde yemek kursları ve yerel hanelerde yemek yeme dahil olmak üzere birçok şekilde yapılmaktadır (Karim ve Chi, 2010). Sinop'un yemek kültürüne bakıldığında özellikle karbonhidrat ağırlıklı yiyeceklerin ağırlıkta olduğu dikkat çekmektedir. Sinop mantısı, nokul, lakerda, sırık kebabı, sarı burma, mamalika (kaşık çıkartması), mısır pastası, kestane yemeği, kestaneli pilav, mısır tarhanası, para çorbası, oğmaç çorbası, balık bileke, yoğurtlu dildan köftesi, palamut pilaki, ıslama, kula çiçeği çorbası, kestane böreği, sirkeli pırasa, pancar kavurması, silor, kırtıl, Çerkez tavuğu, incir uyuşturması, nişasta helvası, pekmezli un helvası, hasuda Sinop'un yemek kültürü yansıtan güncel ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerinden bazılarıdır. Bölgede kış aylarında özellikle palamut ve hamsi çok miktarda avlansa da turistlerin en yoğun olduğu yaz aylarında diğer alternatif restoranların ön plana çıktığı söylenebilir. Turistlerin en çok ilgisini çeken Sinop'a özgü başlıca yemeklerden biri de Sinop mantısıdır. Sinop mantısı, Kayseri mantısına göre daha büyük ebatla olmakla birlikte mantı hamurunun kapatılışı da kendine özgüdür. Sinop Mantısı 2021 yılında coğrafi işaretli ürünler listesinde yer almıştır.

2. YÖNTEM

Bu çalışmada, TripAdvisor platformundaki turist yorumlarını incelemek için betimsel analiz tekniği kullanılmıştır. Eldeki verilerin içeriğine ilişkin güvenilir ve geçerli sonuçlar üretebilecek bir araştırma yaklaşımı olması nedeniyle çalışmanın tercih edilen yöntemi içerik analizi olmuştur (Krippendorff, 1980). Araştırmada TripAdvisor’ın tercih edilme nedeni alternatifleri arasında en fazla tıklanmaya sahip olmasıdır (Alexa, 2020). TripAdvisor, dünyanın dört bir yanındaki gezginler tarafından ziyaret edilen 8,6 milyon konaklama işletmesi, restoran, etkinlik, hava yolu ve gemi seyahati hakkında 859 milyondan fazla yorum ve beğeniye sahip bir web sitesidir (TripAdvisor.com). Araştırma evreni, TripAdvisor platformunda listelenen Sinop Mantısı restoranlarından oluşmaktadır. Araştırmada “küme örnekleme modeli” kullanılmıştır. Bu model doğrultusunda en fazla yorum alan üç farklı restoran seçilmiştir. Ardından söz konusu üç restorana ilişkin yorumlar WordArt programına aktarılarak olumlu ve olumsuz kelime bulutları oluşturulmuştur.

3. BULGULAR

Tablo 1’e göre TripAdvisor platformunda yer alan ve Sinop il merkezinde faaliyet gösteren Sinop Mantısı Temalı restoranların sayısı dört, sadece menüsünde Sinop Mantısı bulunan restoranların sayısı ise altıdır.

Tablo 1. TripAdvisor’da Yer Alan Sinop Mantısı Restoranları

Sinop Mantısı Temalı Restoranlar	Sadece Menüsünde Sinop Mantısı Yer Alan Restoranlar
4	6

Tablo 2’de, TripAdvisor platformunda en çok yorum alan Sinop merkezdeki Sinop Mantısı restoranları listelenmektedir. TripAdvisor’da işletmelerin derecelendirmesi 5,0 puan üzerinden yapılmaktadır. Tablo 2’deki puan ortalamalarına bakıldığında dört restoranın 4,33 puan ortalamasına sahip olduğu görülmektedir. Buna göre restoranlara ilişkin puan ortalamasının orta düzeyin üstünde olduğu söylenebilir.

Tablo 2. TripAdvisor’da En Çok Yorum Alan ve Puanlanan Sinop Mantısı Restoranları

Restoranlar	Yorum Sayısı	Puan
A	574	4,0
B	165	4,5
C	38	4,5
D	10	3,5
Toplam	777	4,33 (ort).

Araştırmada her bir restoranın 20 adet olumlu (mükemmel), 20 adet olumsuz (berbat) yorumu değerlendirmeye alınmıştır. Ancak D kodlu restoranın yorum sayısı yetersiz olduğundan bu restoran değerlendirmeye alınmamıştır. Bunun yanı sıra B ve C restoranlarının olumsuz (berbat) yorum sayısı da yetersiz olduğu için yorumların bir kısmı sırasıyla olumsuz (kötü) kategorisinden alınmıştır.

Şekil 1’de TripAdvisor platformunda en fazla yorum almış olan üç farklı Sinop Mantısı restoranına ilişkin olumlu kelime bulutu yer almaktadır. Kelime bulutu, metinlerde en sık kullanılan kelimeleri ön plana çıkarmakta ve böylelikle en sık kullanılan kelimelerin bir özetini sunmaktadır. Bu yöntemle görsel hafıza devreye girmekte ve elde edilen bulgular daha akılda kalıcı olmaktadır (Williams vd., 2013). Şekil 1’de yer alan kelimeler incelendiğinde; doyurucu, lezzetli, büyük, cevizli, temiz, tavsiye ederim kelimelerinin ön plana çıktığı görülmektedir. Bu sonuca göre ziyaretçiler, söz konusu restoranlarda sunulan Sinop Mantısını doyurucu, lezzetli, cevizle sunulması yönüyle belki farklı bulmaktadır. Bunun yanı sıra yorumlarda mantının ebat olarak benzerlerinden büyü olması yorumlarda vurgulanmış olabilir. “Tavsiye” ve “ederim” kelimeleri punto büyüklüklerinin benzer olması nedeniyle Sinop Mantısı restoranlarının tavsiye edilebilir nitelikte olduğu yorumlardan anlaşılmaktadır.



İçerik analizi yönteminin kullanıldığı bu çalışmada en çok yorum alan Sinop Mantısı restoranlarının TripAdvisor yorum metinlerinde yer alan kelime bulutları incelenmiştir. Kelime bulutu oluşturulurken olumlu ve olumsuz yorumlar iki farklı kategoride sınıflandırılmıştır. Olumlu kelime bulutunda ön plana

çıkan kelimeler porsiyonların doyurucu olduğu yönünde vurgu yapmaktadır. Bunun yanı sıra Sinop Mantısı ziyaretçiler tarafından lezzetli bulunmuştur. Ceviz eşliğinde sunumuyla ziyaretçilerin dikkatini çeken Sinop Mantısı, olumlu yorum yapanların tavsiye ettiği bir yöresel lezzet olarak nitelendirilebilir. Çeşitli evren ve örneklemelerde çeşitli gastronomik ürünler üzerine yapılan benzer çalışmalar, turistlerin olumlu yorumlarında "lezzetli" kelimesinin sıklıkla kullanıldığını göstermiştir (Aksoy ve Sezgi, 2015; Arslan, 2020; Kendir, 2020). Sinop Mantısı restoranlarına ilişkin olumsuz kelime bulutunda ise ürünün pahalı olduğuna ilişkin vurgular dikkat çekmektedir. "Pahalı" kelimesinin beraberinde "değmez", "74" ve "TL" kelimelerinin baskın olması Sinop Mantısı'nın pahalı olduğu görüşünü destekler niteliktedir. Bu durum 2022 yılında yaşanan ekonomik kriz ve yüksek enflasyonun bir sonucu olarak değerlendirilebilir. Bunun yanı sıra dünya genelinde yaşanan gıda ve tahıl krizi de ürün fiyatlarını büyük ölçüde etkilemektedir. Bu noktada sözkonusu durumun tüketici ve turistleri büyük ölçüde etkilediği ortadadır. Mevcut durumda tedarikçilerin ve işletme sahiplerinin maliyet-kar dengesini tekrar gözden geçirerek mümkün görüldüğü taktirde yeni fiyat düzenlemesine gitmeleri önerilebilir. Bunun yanı sıra hem ekonomik dengeler hem de gıda tedarigi konusunda ilgili üst düzey mercilerin gerekli ve yeni önlem, düzenleme ve denetlemeleri devreye koymaları öneri olarak sunulabilir. Araştırmada sadece TripAdvisor platformunda yer alan, teması yalnızca Sinop Mantısı olan, en fazla yoruma sahip ve Sinop şehir merkezinde bulunan restoranlar değerlendirmeye tabi tutulmuştur. Bu durum çalışmanın kısıtlılığını oluşturmaktadır. Bunun yanı sıra araştırmada kelime bulutu tekniğinin kullanılmış olması da bir başka kısıtı teşkil etmektedir. Bu nedenle benzer konuda araştırma yapmayı planlayan araştırmacıların turistlere yönelik algı ölçme yöntemini kullanarak nicel bir çalışma yapmaları önerilebilir.

5. KAYNAKÇA

- Akkan, E. (1975). *Sinop yarımadasının jeomorfolojisi*. Ankara: Ankara Üniversitesi, DTCF Yayıncılık.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve güneydoğu anadolu bölgesi gastronomik unsurları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Alexa. (2020). *Competitive Analysis, Marketing Mix and Traffic*. <https://www.alexacom/siteinfo/tripadvisor.com>, 24.08.2022 tarihinde erişilmiştir.
- Arslan, E. (2020). Çevrimiçi gastronomik turist deneyimlerinin içerik analiziyle incelenmesi. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 442-460.
- Cohen, E. ve Avieli, N. (2004). Food in tourism: attraction and impediment. *Ann. Tour. Res.* 31(4), 755-778.
- De Albuquerque Meneguel, C. R., Mundet, L. ve Aulet, S. (2019). The role of a high-quality restaurant in stimulating the creation and development of gastronomy tourism. *International Journal of Hospitality Management*, 83(1), 220-228.
- Everett, S. (2012). Production places or consumption places? The place-making agency of food tourism in Ireland and Scotland. *Tourism Geographies*, 14(4), 535-554.
- Hall, M. ve Sharples, L. (2003). The consumption experiences or the experience of consumption: an introduction to the tourism of taste. (Edt.: Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N. ve Cambourne, B.). (pp.1-24). Food tourism around the world: development, management and markets. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Hjalager, A. M. ve Corigliano, M. A. (2000). Food for tourists: determinants of an image. *International Journal of Tourism Resources*, 1(2), 281-293.
- Karim, M. A. ve Chi, C. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing&Management*, 19(6), 531-555.
- Kendir, H. (2020). Gastronomik lezzetlere yönelik çevrimiçi turist deneyimlerinin incelenmesi: Edirne tava ciğeri örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 408-423.
- Kılıç, B. ve Kurnaz, A. (2010). Alternatif turizm ve ürün çeşitliliği oluşturmada ekolojik çiftlikler: pastoral vadi örneği. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 2(4), 39-56.
- Kim, J., Ritchie, J. R. B. ve McCormick, B. (2012). Development of a scale to measure memorable tourism experiences. *Journal of Travel Research*, 51(1), 12-25.

- Krippendorff, K. (1980). Content analysis: an introduction to is methodology. Beverly Hills: Sage.
- Met, Ö. (2012). Turizm ile yöresel gelişme: Sinop için bir turizm gelişim önerisi. *Karadeniz Araştırmaları Dergisi*, 34(1), 163-179.
- Prayag, G., Gannon, M. J., Muskat, B. ve Taheri, B. (2020). A serious leisure perspective of culinary tourism co-creation: The influence of prior knowledge, the physical environment and service quality. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 32(6), 2453–2472.
- Quan, S. ve Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297–305.
- TripAdvisor. (2022). <https://tripadvisor.mediaroom.com/tr-about-us>, 24.08.2022 tarihinde erişildi.
- United Nation World Tourism Organization. (2012). *Global report on food tourism*. Madrid: World Tourism Organization (UNWTO).
- Walker, K. ve Moscardo, M. (2014). Encouraging sustainability beyond the tourist experience: Ecotourism, interpretation and values. *Journal of Sustainable Tourism*, 22(8), 1175-1196.
- Williams, W., Parkes, E. L. ve Davies, P. (2013). Wordle: A Method for Analysing MBA Student Induction Experience. *The International Journal of Management Education*, 11(1), 44-53.
- Yılmaz, C. (2009). Tarihi Sinop Kalesi Cezaevi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22, 1–16.
- Yılmaz, A. ve Zorlu, K. (2018). Swot-Ahs Analizi Kullanarak Sinop'ta Sürdürülebilir Turizm Stratejilerinin Önceliklendirilmesi. *Uluslararası Sosyal Araştırmacılar Dergisi*, 11, 390-403.

SİNOP'A GELEN YERLİ TURİSTLERİN SİNOP MUTFAĞINA YÖNELİK ALGILARININ BELİRLENMESİ

Aykut ŞİMŞEK²⁰

Ramazan GÜZEL²¹

ÖZET

Bu çalışmada Sinop'u ziyaret eden yerli turistlerin Sinop mutfağına yönelik algılarının ve bilgi düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Araştırmada nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniğinden faydalanılmıştır. Bu kapsamda Nisan-Haziran 2022 tarihleri arasında, yüz yüze görüşme ve online olarak 157 yerli turiste anket uygulanmıştır. Analiz sonuçlarında katılımcıların Sinop'a gelmeden önce sosyal medya ve tanıdıkları aracılığıyla yöre mutfağı hakkında bilgi sahibi olduğu, katılımcıların büyük çoğunluğunun yiyecek içecek işletmelerindeki hizmet kalitesinden memnun olmadıkları, Sinop'a özgü coğrafi işaretli ürünlerin bilinirliğinin az olduğu tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Sinop Mutfağı, Sinop Coğrafi İşaretli Ürünler, Sinop.

ABSTRACT

In this study, it is aimed to determine the perceptions and knowledge levels of domestic tourists visiting Sinop about Sinop cuisine. Questionnaire technique, one of the quantitative research methods, was used in the research. In this context, a questionnaire was applied to 157 domestic tourists, face-to-face and online, between April and June 2022. As a result of the analysis, it was determined that the participants had knowledge about the local cuisine through social media and acquaintances before visiting Sinop, the majority of the participants were not satisfied with the service quality in food and beverage businesses, and awareness of geographically indicated products belonging to Sinop marked products are not well known.

Keywords: Sinop Cuisine, Sinop Geographical Indications Products, Sinop.

GİRİŞ

Günümüz turistik destinasyonlarında yemek ve gıda ürünlerine verilen değer artmış buna bağlı olarak yeni bir turizm çeşidi olan gastronomi turizmi ve yeni bir turist tipi olan gastro-turistler ortaya çıkmıştır. Gastronomi turizmi, turizmin bağımsız bir kolu olarak ortaya çıkmış ve günümüz turistik destinasyonları arasında rekabet gücü olmaya başlamıştır. Bir yeri veya bir bölgeyi ziyaret eden turistlerin seyahatleri esnasında ihtiyaç duyabilecekleri en temel şey yemektir. Yenilen yemeğin kültürden, coğrafyadan ve o bölgede yetiştirilen ürünlerden aldığı özgünlük, turistte o yeri bir kez daha ziyaret etme ihtiyacı doğurabilmektedir. Bucak ve Arıcı (2013). Gastronominin eski Yunancada "mide" ve "kural" sözcüklerinden türediğini, yemek ve kültür arasındaki ilişkiyi, zengin, lezzetli ve iştah açıcı yiyecekleri hazırlama ve sunma sanatı, belirli bölgelerin pişirme stilleri ve iyi yeme biliminin incelenmesi olarak açıklanmaktadır (wikipedia, 2022). Gastronomi turizmi üzerine de literatürde çeşitli tanımlar vardır. Dünya Turizm Örgütü, gastronomi turizmini, ziyaretçinin seyahat ederken gıda ve ilgili ürün ve faaliyetlerle bağlantılı deneyimi ile karakterize edilen bir turizm faaliyeti türü olarak tanımlamaktadır (UNWTO, 2022). Nebioğlu (2019) gastronomi turizmini yiyecek veya içecekler yoluyla ziyarette bulunulan ülke, bölge veya yörenin var olan kültürünün daha yakından tanınabilmesi için gerçekleştirilen turistik etkinlikler olarak ifade etmektedir. Hall ve Mitchell (2004) de gastronomi turizminin, gıda üreticilerini ziyaret etmeyi, festivalleri, restoranları ve bazı özel yiyeceklerle ilgili özel yerlere gitmeyi, özel bir yemeğin tadına bakmayı, üretim ve hazırlama süreçlerini gözlemlemeyi veya çok ünlü bir şefin elinden özel bir yemek yemeyi ve belirli bir yemeğin nasıl hazırlandığını görmeyi içerdiğinden bahsetmişlerdir. Üner ve Şahin'in (2016) çalışmalarında da belirttiği üzere literatürde gastronomi turizmi yerine, mutfak turizmi, yemek turizmi, gastronomik turizm, gurme turizmi gibi ifadeler kullanılmakta olsa da pek çok araştırmacı çalışmalarında gastronomi turizmi kavramını sık olarak kullanmaktadır. Türkiye gastronomi turizmi yönünden zengin değerlere sahiptir. Türk mutfak kültürü ve gastronomi denilince akla gelen ilk şey Anadolu mutfağıdır. Geleneksel Anadolu mutfak kültürünün yüzlerce hatta binlerce yıllık çabaların sonucu ortaya çıktığı, farklı dönemlerde ve zamanlarda Anadolu'ya gelen birçok topluluğun payının yadsınamaz nitelikte olduğu belirtilmektedir (Akın ve ark, 2015). Farklı yerlerden ve farklı zamanlardan gelen toplulukların mutfak kültürü, Anadolu Mutfak Kültürünün gelişimine katkı sağlamış, Türkiye'nin sahip olduğu geniş coğrafya, zengin bitki örtüsü, farklı özellikteki iklim tipleri de 7 coğrafi

²⁰Dr. Öğretim Üyesi, Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Merkez/Kastamonu, asimsek@kastamonu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-3317-2330

²¹Öğretim Görevlisi, Sinop Üniversitesi, Yabancı Diller Yüksekokulu, Merkez/Sinop, rguzel@sinop.edu.tr, ORCID: 0000-0002-0622-0894

bölgede farklı mutfakların ortaya çıkmasını sağlamıştır. Söz konusu coğrafi bölgelerden Karadeniz Bölgesinde yer alan Sinop mutfağı da bu zengin mutfaklardan bir tanesidir. Sinop mutfağında tahıl ürünleri ağırlıklı olmakla birlikte kış sebzelerinin çokluğu, Sinop mutfağını zenginleştiren bir faktördür. Bölgenin önemli ürünleri arasında yer alan kestane ve ayva gibi meyveler, Sinop mutfağının vazgeçilmez ürünleri arasında yer almakta ve kullanılmaktadır (Aydın,2017). Sinop mutfağı aynı zamanda akademik araştırmalara da konu olmuştur. Söz konusu araştırmalarda Sinop Mutfağının yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi yapılmış (Seçim ve Genç, 2019), mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi incelenmiş (Kargiglioğlu ve Ayyıldız, 2018), Sinop Mutfağına ait yöresel bir lezzet olan nokulun (Karaçar ve Doğancı, 2019) ele alınarak incelendiği görülmektedir. Söz konusu çalışmalardan hareketle Sinop Mutfağına ait araştırmaların sınırlı sayıda olduğunu söylemek mümkündür. Bu çalışmada da Sinop’u ziyaret eden yerli turistlerin Sinop mutfağına yönelik algılarının ve bilgi düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu çalışma Sinop Gastronomi turizminin geliştirilmesi adına katkı sağlayacağı gibi Sinop Gastronomisi ile ilgili literatüre de katkı sağlayacaktır.

1. ALANYAZIN

1.1. Sinop Mutfağı

Türkiye’nin en kuzeydeki toprağı Kırklareli sınırları içerisinde yer alsa da Sinop Türkiye’nin en kuzey ucunda Boztepe Burnu ve Yarımadası üzerinde kurulmuş bir il merkezidir. Doğusunda Samsun, batısında Kastamonu ve güneyinde Çorum ili ile çevrelenmiştir. Sinop’un nüfusu TÜİK verilerine göre 218.408 kişidir. (TÜİK, 2022) Sinop’ta Karadeniz iklimi hakimdir, bu iklim kıyı ve kıyıya yakın yerlerde daha yoğun hissedilirken iç bölgelere gidildikçe bozkır iklimi hissedilmeye başlanır. Sinop’un sahip olduğu bu coğrafi özellik yemeklerine de yansımış farklı ilçelerde farklı yemek çeşitlerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Örneğin, kıyı kuşağı ile İsfendiyar dağlarının güneye bakan yamaçları ve Gökırmak havzası arasında beslenme kültürü açısından önemli farklar bulunmaktadır. Kıyı kuşağında beslenme kültürü daha çok deniz ürünleri, sebze yemekleri ve mısır üzerine kurulmuşken, iç kesimlerde tahıl ürünleri ağırlıklı ve küçükbaş hayvancılık üzerine kuruludur (Gül, 2018). Sinop’un yöre mutfağının büyük bölümü hamur işlerinden oluşmakta, bunların arasında üzümlü, cevizli, kıymalı ya da yoğurtlu olarak hazırlanan nokul, içi etli hamur, katlama başta gelmektedir. Kaşık çıkartması (mamalika), zılbıt böreği, hasuda, Boyabat ilçesine özgü sırık kebabı, taktak helvası ve ezmesi Sinop’ta tadılabilecek diğer yöresel lezzetlerdir. Sinop aynı zamanda zengin bir biyolojik çeşitliliğe sahiptir. Bu bölgede bulunan ağaç türleri, köknar, çam, kayın, gürge, meşe, ıhlamur, çınar, kavak ve kestanedir (www.sinop.gov.tr, 2022). Kestane ağacının katma değeri yöre halkı için oldukça yüksektir. Kestane besleyici özelliklerinin yanında şifalı özellikleri ile de bilinir. Sinop kestane balı ilerleyen yıllarda bölgede önemli bir gelir kaynağı ve şehrin marka ismi olması mümkündür. Sinop Üniversitesi’nin öncülüğünde başlatılan girişimle Sinop kestane balına coğrafi işaret belgesi olarak Sinop, Ayancık, Türkeli ve Erfelek isimlerinin kısaltılmasıyla oluşturulmuş SİNATE adıyla marka değer kazanmıştır (www.sinop.edu.tr, 2022). Kestanenin yöre yemek kültüründe de yeri büyüktür. Kestane daha çok haşlama, kebab gibi çerezlik çeşitleriyle bilinse de Sinop mutfağında hem katkı maddesi hem de ana malzeme olarak yerini almıştır. Sinop’a özgü kestanenin ana malzeme olarak kullanıldığı yemeklerden kestaneli iç pilav da yöresel bir lezzettir (Gül, 2018).

2. YÖNTEM

Yapılan alan araştırmasında yöre mutfağı algısını (Sengel vd., 2015), yiyecek tercihlerini (Kim vd., 2009), destinasyon seçimlerini (Şengül ve Türkay, 2016) ve yöresel mutfak memnuniyet düzeylerini (Şengül ve Türkay, 2018) etkilediği tespit edilmiştir. Bu çalışmada da Sinop’a gelen yerli turistlerin Sinop mutfağına yönelik algı ve bilgi düzeyleri frekans ve yüzde değerlerine bakılarak incelenmiştir.

2.1. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini Sinop’u ziyaret eden yerli turistler oluşturmaktadır. Sinop’u son 3 yılda ziyaret eden toplam turist sayısı otel konaklama, müze ziyaretçi verileri ve ek olarak kayıt altına alınamayan tahmini ziyaretçi sayıları (günübirlik ziyaretçiler, ev pansiyonculuğu, kurvaziyer gemileri, yatla gelen ziyaretçiler, karavan, çadırda konaklayan ziyaretçiler, misafirler ve 12 yaşından küçük çocuklar) birleştirilerek belirlenmiş ve 100.000 ‘in üzerinde olduğu kayıtlara geçmiştir (www.sinop.gov.tr, 2022). Bu çalışma kısıtlı bir zaman dilimi içerisinde ve turist yoğunluğunun az olduğu bir dönemde 157 kişi üzerinde yapılmıştır. Çalışma Nisan-Haziran 2022 tarihleri arasında Sinop’u ziyaret eden yerli turistlere kolayda örnekleme yöntemi ile yüz yüze ve online anket olarak uygulanmıştır.

2.2. Veri Toplama Aracı

Bu çalışmada nicel veri toplama araçlarından anket tekniği kullanılmıştır. Anket, Sinop’u ziyaret eden yerli turistlere, Sinop’un en çok ziyaret edilen yerlerinden birisi olan Aşıklar Parkında, Sinop Üniversitesi Ahmet Muhip Dıranas Uygulama Otelinde ve online olarak Googleforms üzerinden uygulanmıştır. Söz konusu Anket Şimşek ve Demircan (2020) tarafından Amasya’ya gelen yerli turistlerin Amasya mutfağına yönelik algılarının belirlenmesine yönelik geliştirilen ölçekten uyarlanmıştır. Ankette toplam 27 soru bulunmakta ve anket üç bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde turistlerin Sinop mutfağına ve coğrafi işaretli ürünlerine yönelik bilgi düzeylerini ölçmeye yönelik sorular yer almaktadır. İkinci bölümde ise turistlerin demografik özelliklerine yönelik sorular bulunmaktadır. Son bölümde ise turistlerin Sinop mutfağına ilişkin bilgi düzeyleri ve yörenin en çekici unsuru ile ilgili sorular yer almaktadır. Anketin ilk 12 sorusunda 5’li likert ölçeği kullanılmıştır ve “1=Kesinlikle Katılmıyorum, 2=Katılmıyorum, 3=Kararsızım, 4=Katılıyorum, 5=Kesinlikle Katılıyorum” şeklinde derecelendirilmiştir.

2.3. Verilerin Analizi

Bu çalışmada verilerin, frekansları, ortalama değerleri ve farklılıkları analiz edilmiştir. Güvenirlilik analizi için Cronbach Alpha katsayılarına bakılmıştır. Ölçekte yer alan ifadelerin Cronbach Alpha değerlerinin tamamının 0,80 in üzerinde olduğu görülmüştür. Ölçeğin güvenilirliğini belirlemek için yapılan iç tutarlılık analizinde ölçeğin Cronbach Alpha iç tutarlılık katsayısı ,820 olarak belirlenmiştir. Bu da verilerin oldukça güvenilir olduğunu göstermektedir. Ayrıca ölçeğin genel güvenilirliği 0,84 olarak tespit edilmiştir. Cronbach Alpha katsayısı likert tipi ölçeklerde iç tutarlılığı gösteren bir değerdir. Bu değer maddelerin ölçmek istenen konu ile ilgili olup olmadığını gösterir. Cronbach Alpha katsayısının olabildiğince 1’e yakın olması istenmektedir (Tavşancıl, 2014). Bu çalışmada ayrıca verilerin dağılımının normalliğini test etmek için çarpıklık-basıklık değerleri incelenmiştir. İnceleme sonucunda çalışmanın Skewness-Kurtosis (Çarpıklık-Basıklık) değerleri normal dağılım gösterdiği belirlenmiştir.

3. BULGULAR

3.1. Demografik Özellikler

Araştırma kapsamında yer alan yerli turistlerin demografik özelliklerine ilişkin bilgiler Tablo 1’de gösterilmektedir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Cinsiyet	Frekans	Yüzde (%)
Erkek	73	46,3
Kadın	84	53,5
Eğitim Durumu	Frekans	Yüzde (%)
Ortaöğretim	2	1,3
Lise	24	15,3
Önlisans	35	22,3
Üniversite	87	61,1
Aylık Gelir	Frekans	Yüzde (%)
4253 TL ve altı	45	28,7
4254-6000 TL	35	22,3
6001-8000 TL	44	28,0
8001 TL ve üzeri	33	21,0
Yaş	Frekans	Yüzde (%)
18 ve altı	3	1,9
19-24	42	26,8
25-31	30	19,1
32-38	37	23,6
39-45	23	14,6
46-52	12	7,6
53 ve üzeri	10	6,4
Meslek	Frekans	Yüzde (%)
Özel Şirket ve Kamu Çalışanı	20	12,7
Serbest Meslek	33	21,0
Kamu Çalışanı	53	33,8
Ev Hanımı	8	5,1
Diğer	43	27,4

Katılımcıların demografik özelliklerine bakıldığında erkek ve kadın katılımcı dağılımlarının birbirine yakın olduğu görülmektedir. Erkek katılımcılar %46,5’lik bir dilimi oluştururken kadın katılımcıların oranı %53,5’tir. Katılımcıların eğitim durumlarına bakıldığında en büyük oranı lisans mezunlarının (%55,4) oluşturduğu görülmektedir. Bunu sırasıyla ön lisans mezunları (%22,3), lise mezunları (%15,3), yüksek

lisans mezunları (%5,7) ve orta öğretim mezunları (%1,3) takip etmektedir. Katılımcıların aylık gelirleri incelendiğinde 4253 TL ve altı aylık geliri olan katılımcılarla (%28,7), 6001-8000 TL arasında aylık geliri olan katılımcıların (%28) oranı birbirine çok yakındır. Bunu sırasıyla 4254-6000 TL aylık geliri olanlar (%22,3) ile 8001 TL ve üzeri aylık geliri olanlar (%21) takip etmektedir. Katılımcıların yaş dağılımları incelendiğinde en yoğun grubun 19-24 yaş grubu (%26,8) olduğu görülmektedir. Diğer yaş gruplarına bakıldığında 32-38 yaş grubunun %23,6, 25-31 yaş grubunun %19,1 39-45 yaş grubunun 14,6 ve 46-52 yaş grubun %7,6'lık dilimi oluşturduğu görülmektedir. Son olarak katılımcıların meslek bilgilerine bakıldığında çoğunluğu kamu çalışanlarının (%33,8) oluşturduğu görülmektedir. Diğer katılımcıların meslek bilgilerini ise sırasıyla; diğer meslek grupları (%27,4), serbest meslek (%21,0) özel şirket ve kamu çalışanları (%12,7) ve ev hanımları (%5,1) oluşturmaktadır.

3.2. Katılımcıların Tatil Sıklıkları ve Sinop'u Ziyaret Sayıları

Katılımcıların tatil sıklıklarına ve Sinop'u ziyaret etme sayılarına yönelik elde edilen veriler Tablo 2'de yer almaktadır.

Tablo 2. Katılımcıların Tatil Sıklıkları ve Sinop'u Ziyaret Sayıları

Tatil Sıklığı (Yıl)	Frekans	Yüzde (%)	Sinop Ziyareti	Frekans	Yüzde (%)
1 defa	72	45,9	İlk defa	34	21,7
2-3 Defa	49	31,2	2 kez	44	18,0
4-6 Defa	15	9,6	2-5 kez	24	15,3
7 defa ve üzeri	21	13,3	6 ve üzeri	55	35,0

Katılımcıların tatil sıklıkları incelendiğinde büyük çoğunluğun yılda 1 defa (%45,9) tatile çıktığı görülmektedir. Yılda 2-3 defa tatile çıkanların oranı %31,2, 4-6 defa tatile çıkanların oranı %9,6 ve 7 defa ve üzeri tatile çıkanların oranı %13,3 olarak belirlenmiştir. Katılımcıların Sinop mutfağına yönelik bilgi düzeyleri, Sinop denince akla ilk gelen öğenin ve Sinop'un en çekici unsurunun belirlenmesine yönelik sorulara verilen yanıtlar Tablo 3'de gösterilmektedir.

Tablo 3. Sinop ile İlgili Yerli Turistlerin Bilgi Düzeyleri

Sinop Mutfağına Yönelik Bilgi Düzeyi	Frekans	Yüzde (%)
Hiç bilgin yoktu	33	21
Yazılı ve görsel medya	44	28
Tanıdıklar aracılığıyla	53	33,7
Sosyal medya aracılığıyla	18	11,6
Diğer	9	5,7
Sinop Denince Akla İlk Gelen Şey	Frekans	Yüzde (%)
Doğa	45	28,7
Mantı	25	15,9
Sakinlik	16	10,2
Turistik mekân	11	7,0
Deniz	37	23,6
Cezaevi	14	8,9
Nokul	8	5,1
Kestane Balı	1	0,6
Sinop'un En Çekici Unsuru	Frekans	Yüzde (%)
Tarihi Cezaevi	59	37,6
Zengin Mutfak	3	1,9
Tatlıca Şelaleleri ve tabiat parkı	8	5,1
Hamsilos tabiat parkı	48	30,6
Seyit Bilal türbesi	4	2,5
Alaattin Cami	8	5,1
Boyabat Kalesi	1	,6
Türkiye'nin en kuzey ucu İnceburun	17	10,8
Sarıkum tabiat koruma alanı	3	1,9
Diğer	6	3,8

Tablo 3'te katılımcıların Sinop mutfağına yönelik bilgi düzeyleri incelendiğinde, Sinop mutfağına yönelik bilgi düzeylerinin tanıdıklar aracılığıyla olanların oranının %33,7 olduğu, yazılı ve görsel medya aracılığıyla bilgi sahibi olanların oranının %28, Sinop mutfağına yönelik hiç bilgisi olmayanların oranının %21, sosyal medya aracılığıyla bilgi sahibi olanların oranının %11,6 olduğu görülmektedir. Sinop denince akla gelen ilk şeyin belirlenmesine yönelik verilere göre, katılımcıların %28,7'si Sinop denince akla ilk olarak doğanın geldiğini belirtmişler. Diğer katılımcıların verileri incelendiğinde Sinop denince akla ilk gelenin %23,6'sı deniz, %15,9'u Mantı, %10,2'si sakinlik, %8,9'u cezaevi, %5,1'i nokul olduğu görülmektedir. Sinop'un en çekici unsurunun belirlenmesine yönelik soruların yüzdelik dağılımı şu şekildedir: Katılımcıların %37,6'sı tarihi cezaevini Sinop'un en çekici unsuru olarak görmektedir. Ayrıca %30,6'sı Hamsilos tabiat parkını, %10,8'si Türkiye'nin en kuzey ucu İnceburun'u ve %5,1'i Tatlıca

Şelaleleri ve tabiat parkını Sinop'un en çekici unsuru olarak görmektedirler.

3.3. Ölçeğe İlişkin Analizlere Yönelik Bulgular

Sinop'u ziyaret eden yerli turistlerin Sinop mutfağına yönelik algılarının ve bilgi düzeylerinin ölçülmesine yönelik anket sorularına verilen cevapların frekans ve ortalama değerleri Tablo 4'de verilmiştir.

Tablo 4. Sinop Mutfağına İlişkin Algı ve Bilgi Düzeyleri

Ölçek Maddeleri	1 (%)	2 (%)	3 (%)	4 (%)	5 (%)	Ort.
Sinop mutfağı kültürel bir değerdir ve korunması gerekir.	1,3	6,4	29,3	31,8	31,2	3,85
Sinop'u ziyaret etmemde, yörenin yemek kültürünü tanıma isteğim etkili olmuştur.	5,7	33,1	28,7	14,6	17,8	3,06
Yörede halka açık bir 'mutfak Atölyesi' kurularak Sinop mutfağı yaşatılmalıdır.	1,9	6,4	31,8	27,4	32,5	3,82
Sinop mutfağı yemeklerinin hazırlanış, sunum ve fiyatını tatmin edici buluyorum.	7,0	17,8	34,4	24,2	16,6	3,25
Sinop, mutfak kültürü ile özdeşleşmelidir.	4,5	13,4	26,1	30,6	25,5	3,59
Yöre mutfağı diğer mutfaklardan, özellikle Osmanlı mutfağından etkilenmiştir.	15,9	20,4	34,4	17,2	12,1	2,89
Bu yöre mutfağının Türkiye'de yeterince tanındığını düşünüyorum.	12,1	31,8	35,7	12,7	7,6	2,72
Yöre mutfağı ile ilgili 'geleneksel ot ve yemek festivali' düzenlenebilir.	3,2	18,5	21,7	27,4	29,3	3,61
Yörenin pazarlanmasında 'yöre mutfağı ve gastronomi' daha çok kullanılmalıdır.	3,2	7,0	24,8	31,8	33,1	3,85
Seyahat acenteleri yöreye 'gurme turları' düzenleyerek farklılık yaratabilirler.	1,9	9,6	20,4	39,5	28,7	3,83
Yöredeki yiyecek-içecek işletmelerinde hizmet kalitesinin yeterli olduğunu düşünüyorum.	10,8	27,4	30,6	15,9	15,3	2,97
Bu yöre mutfağının dünyada yeterince tanındığını düşünüyorum.	25,5	30,6	21,0	11,5	11,5	2,53

1=Kesinlikle Katılmıyorum.....5=Kesinlikle Katılıyorum

Tablo 4'e göre en yüksek ortalamaya ait ifadelerin "Sinop mutfağı kültürel bir değerdir ve korunması gerekir." (3,85) ve "Yörenin pazarlanmasında yöre mutfağı ve gastronomi daha çok kullanılmalıdır." (3,85) olduğu belirlenmiştir. Ayrıca "Seyahat acenteleri yöreye gurme turları düzenleyerek farklılık yaratabilirler." (3,83), "Yörede halka açık bir mutfak atölyesi kurularak Sinop mutfağı yaşatılmalıdır." (3,82), "Sinop, mutfak kültürü ile özdeşleşmelidir." (3,59) ifadeleri yüksek ortalamaya sahip ifadeler olarak belirlenmiştir. En düşük ortalamaya sahip ifade ise "Bu yöre mutfağının dünyada yeterince tanındığını düşünüyorum. (2,53)" olarak belirlenmiştir. Diğer düşük ortalamaya sahip ifadeler: "Bu yöre mutfağının Türkiye'de yeterince tanındığını düşünüyorum." (2,72), "Yöre mutfağı diğer mutfaklardan, özellikle Osmanlı mutfağından etkilenmiştir." (2,89), "Yöredeki yiyecek-içecek işletmelerinde hizmet kalitesinin yeterli olduğunu düşünüyorum." (2,97). Sinop'u ziyaret eden yerli turistlerin Sinop'a ait coğrafi işaretli ürünlere ilişkin algılarının ve bilgi düzeylerinin ölçülmesine yönelik anket sorularına verilen cevapların ortalama değerleri Tablo 5'de verilmiştir.

Tablo 5. Coğrafi İşaretli Ürünlere İlişkin Algı ve Bilgi Düzeyleri

Ölçek Maddeleri	Evet %	Hayır %
Sinop mantısının coğrafi işaretli ürün olduğunu biliyorum.	76,4	23,6
Boyabat Gazidere domatesinin coğrafi işaretli ürün olduğunu biliyorum.	21,7	77,7
Sinop kestane balının coğrafi işaretli ürün olduğunu biliyorum.	56,1	43,3
Boyabat sırk kebabı coğrafi işaretli ürün olduğunu biliyorum	31,8	67,5
Sinop nokulu coğrafi işaretli ürün olduğunu biliyorum	64,3	35,7

Tablo 5'e göre Sinop mantısının coğrafi işaretli ürün olduğunu bilenlerin ortalaması (%76,4) bilmeyenlere göre oldukça yüksektir. Bu sonuç katılımcıların büyük çoğunluğunun Sinop mantısının coğrafi işaretli ürün olduğunu bildiğini göstermektedir. Boyabat Gazidere domatesinin coğrafi işaretli ürün olduğunu bilenlerin ortalaması ise (%21,7) oldukça düşüktür. Sinop kestane balının coğrafi işaretli ürün olduğunu bilenlerin ortalaması %56,1 iken bilmeyenleri ortalaması %43,3'tür. Boyabat sırk kebabının coğrafi işaretli ürün olduğunu bilenlerin ortalaması %31,8, Sinop nokulunun coğrafi işaretli ürün olduğunu bilenlerin ortalaması ise %64,3 olarak belirlenmiştir.

4. SONUÇ

Zengin yemek kültürüne sahip Türkiye'nin her bölgesi farklı mutfaka sahiptir. Bu mutfaklardan birisi de Sinop Mutfağıdır. Bu çalışma Sinop mutfağının bilinirliğinin ölçülmesi amacıyla Nisan-Haziran 2022 tarihleri arasında Sinop'u ziyaret eden yerli turistlere anket yolu ile ulaşılarak yapılmıştır. Araştırma kapsamında katılımcıların demografik yapıları incelenmiş, elde edilen bilgilere göre katılımcıların büyük çoğunluğunun üniversite mezunu olduğu görülmüştür. TÜİK verilerine göre Türkiye'de üniversite mezunu sayısı yaklaşık 12 milyonu bulmaktadır (TÜİK,2019). Katılımcılara bir yıl içerisinde tatile çıkma sıklığı sorulmuş verilen cevaplara göre katılımcıların %71,1'inin yılda 1-3 kez tatile çıktığı belirlenmiştir. TNS Araştırma Şirketi tarafından 2011 yılında yapılan "Türkiye Profili Araştırmalarına" göre de Türkiye'de tatile birden az çıkanların oranı %17, yılda 1 kez çıkanların oranı 19,7, yılda 2-3 kez çıkanların oranı ise %14,6 olarak belirlenmiştir (Turizm Güncel, 2011). Katılımcılara Sinop'u kaç kez ziyaret ettikleri sorusu sorulmuş 2 kez ve üzerinde ziyaret edenlerin oranı %68,3 olarak belirlenmiştir. Katılımcılara Sinop

mutfağına yönelik bilgi düzeyleri sorulmuş ve katılımcıların %21'i Sinop mutfağı hakkında bilgi sahibi olmadığı belirlenmiştir. Sinop mutfağı hakkında yazılı, görsel medya ile sosyal medyadan bilgi sahibi olanların oranı %28, tanıdıklar aracılığıyla bilgi sahibi olanların oranının %33,7 olduğu saptanmıştır. Yazılı ve görsel basın ile sosyal medyanın turistik destinasyon ürünlerinin tanıtılmasında önemi oldukça yüksektir. Sosyal medya turizm destinasyonları, turizm işletmeleri ve turistler için geleneksel yöntemle kurulan iletişim biçimlerine göre daha az masraflı birçok fırsatlar sunmakta, pazarlama kavramına yeni bir boyut kazandırmaktadır (Çiftçi, 2016). Çalışmada katılımcılara Sinop denince akla gelen ilk şey açık uçlu soru olarak sorulmuş, verilen cevaplar sınıflandırılmıştır. Verilen cevaplara göre katılımcıların aklına Sinop denince doğanın (%28,7), denizin (%23,6), mantının (%15,9), sakinliğin (%10,2), cezaevinin (%8,9) turistik mekânın (%7,0), nokulun (%5,1), kestane balının (%0,6) geldiği belirlenmiştir. Elde edilen verilere göre Sinop'a gelen yerli turistlerin aklına Sinop denince ilk olarak Sinop mutfağından sadece mantı, nokul ve kestane balının (%21,6) gelmesi, Sinop mutfağından bu üç ürünün ziyaretçiler tarafından bilindiğini göstermektedir. Sinop'un en çekici unsuru nedir sorusuna verilen cevaplara göre Tarihi Cezaevi (%37,6) ve Hamsilos Tabiat Parkı (%30,6) en yüksek yüzdeye sahip çekici yerler olarak belirlenmiştir. Zengin mutfağın %1,9 ortalamaya sahip olması Sinop'un zengin mutfağının diğer çekicilikler arasında son sıralarda yer aldığını göstermektedir. Katılımcıların Sinop mutfağına ilişkin algı ve bilgi düzeylerinin ölçüldüğü maddelerde 'Sinop'u ziyaret etmemde yörenin yemek kültürünü tanıma isteği etkili olmuştur' ölçek maddesine verilen cevapların puanları yüksek çıkmamıştır. Katılımcıların büyük çoğunluğu (%66,85) Sinop mutfağının kültürel bir değer olduğunu ve korunması gerektiğini belirtmiştir. Sinop'un mutfak kültürü ile özdeşleşmesi gerektiğini düşünenlerin oranı %59,69'tur. Sinop mutfağının Türkiye'de yeterince tanındığını düşünen katılımcıların oranı %23,02 olarak belirlenmiştir. Bu sonuç katılımcıların büyük çoğunluğunun Sinop mutfağının Türkiye'de yeterince tanınmadığını düşündüklerini göstermektedir. Yörenin pazarlanmasında yöre mutfağı ve gastronominin daha çok kullanılmasını düşünenlerin oranı %68,75 olarak ölçülmüştür. Bu sonuç katılımcıların büyük çoğunluğunun Sinop mutfağının turistik bir çekicilik olarak kullanılması gerektiğini düşündüğünü göstermektedir. Sinop'ta yiyecek içecek işletmelerinde hizmet kalitesinin yeterli olduğunu düşünenlerin oranı %34,17 olarak belirlenmiştir. Bu çalışma Nisan-Haziran ayları arasında Sinop'un turistik ziyaretler bakımından zirve yapmadığı bir dönemde yapılmış olmasına rağmen elde edilen veriler katılımcıların büyük çoğunluğunun yiyecek içecek işletmelerinde hizmet kalitesinden memnun olmadıklarını göstermektedir. Son olarak çalışma kapsamında katılımcıların Sinop'a özgü coğrafi işaretli ürünlere ilişkin algı ve bilgi düzeyleri incelenmiş, elde edilen sonuçlara göre mantı, nokul ve kestane balı dışında diğer coğrafi işaretli ürünler hakkında katılımcıların çok fazla bilgi sahibi olmadıkları görülmüştür.

4.1. Sinop Gastronomi Turizmine Yönelik Öneriler

- Sinop'un sahip olduğu tarihi ve doğal güzellikler Sinop mutfağı ile birleştirilerek tanıtım faaliyetlerine önem verilmelidir.
- Araştırma sonuçlarında da belirtildiği gibi yöredeki yiyecek-içecek işletmelerinde hizmet kalitesinin artırılmasına yönelik eğitimler verilmelidir.
- Sinop'un bir turizm destinasyonu olarak pazarlanmasında yöre mutfağı ve gastronomisine daha fazla ağırlık verilmelidir.
- Sinop mutfağının tanıtılmasında yazılı, görsel ve sosyal medya tanıtım çalışmalarına önem verilmelidir.
- Sinop'a özgü coğrafi işaretli ürünlerin tanıtımına daha fazla önem verilmelidir.

5. KAYNAKÇA

- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Antropoloji*, (30), 33-52.
- Aydın, Ö. (2017). *Turistlerin Sinop ilinin alternatif turizm potansiyeline yönelik algılarının incelenmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İskenderun Teknik Üniversitesi.
- Bucak, T. ve Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.
- Çiftçi, H. (2016). Turistik Destinasyon Ürünlerinin Popülerleşmesinde Sosyal Medyanın Rolü. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(33), 544-551.
- Gül, S. (2018). Sinop'un Kültür Coğrafyası. (Edt. Kıran, Ö.). *Sosyal Bilimciler Gözüyle Sinop*. (ss. 155-

197) Berikan Yayıncılık.

- Hall, C. M. ve Mitchell, R. (2004). Gastronomic tourism-comparing food and wine. (Edt.: Novelli, M.). *Niche Tourism Contemporary Issues, Trends and Cases*. London: Routledge
- Karaçar, E., Sezen Doğancılı, O. ve Ak, S. (2018). Gastronomik değerler kapsamında Sinop mutfağına özgü bir değer: nokul. VII. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 437-447.
- Kargiglioğlu, Ş. ve Ayyıldız, S. (2018). Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi Sinop ölçeğinde bir araştırma. *Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, (86), 346-355.
- Kim, Y. G., Eves, A. ve Scarles, C. (2009). Building a model of local food consumption on trips and holidays: a grounded theory approach. *International Journal of Hospitality Management*, 28(3), 423-431.
- Nebioğlu, O. (2016). *Yerel gastronomik ürünlerin turizmde kullanılmasını etkileyen faktörler*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Seçim, Y. ve Genç, N. A. (2019). Sinop yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (44), 302-319.
- Sengel, T., Karagoz, A., Cetin, G., Dincer, F. I., Ertugral, S. M. ve Balık, M. (2015). Tourists' Approach to Local Food. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 195, 429-437.
- Sinop Üniversitesi. (2022). *Sinate balı*. www.sinop.edu.tr, 22 Nisan 2022 tarihinde erişildi.
- Sinop Üniversitesi. (2022). *Sinop ziyaretçi sayısı*. www.sinop.gov.tr, 25 Nisan 2022 tarihinde erişildi.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Sorunlar ve Çözüm Önerileri. Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresinde Sunulmuş Bildiri, 599-606.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Yöresel mutfak unsurlarının turizm destinasyonu seçimindeki rolü, Mudurnu örneği. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29), 63-87.
- Tavşancıl, E. (2014). *Tutumların Ölçülmesi ve SPSS ile Veri Analizi*. Ankara: Nobel Yayınevi.
- Turizm Güncel, (2011). *Türk halkının tatil haritası çıkarıldı. İşte yeni trendler ve tatilci profili*. <https://www.turizmguncel.com/haber/turk-halkinin-tatil-haritasi-cikarildi-iste-yeni-trendler-ve-tatilci-profil-h5834.html>, 12 Haziran 2022 tarihinde erişildi.
- TÜİK. (2022). *Sinop nüfusu*. <https://data.tuik.gov.tr/> Erişim: 10 Mayıs 2022.
- TÜİK. (2022). *Türkiye'de üniversite mezunu sayısı*, <https://data.tuik.gov.tr/>, 17 Mayıs 2022 tarihinde erişildi.
- UNTWO. (2022). *Gastronomy and wine tourism*. <https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism>, 25 Nisan 2022 tarihinde erişildi.
- Üner, E. H. ve Şahin, G. G. (2016). Türkiye gastronomi turizmi potansiyelinin her şey dâhil satış sistemi içinde değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(3), 76-100.
- Wikipedia. (2022). *Gastronomi*. <https://tr.wikipedia.org/wiki/Gastronomi>, 12 Nisan 2022 tarihinde erişildi.

KARADENİZ BÖLGESİ COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİN GASTRONOMİ TURİZMİ KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ: SİNOP İLİ ÖRNEĞİ

Rana ŞAT²²

ÖZET

Günümüzde yöresel yemekler ve yöresel gelenekler, turistlerin destinasyon tercihleri üzerinde olumlu etkiye sahiptir. Gastronomi turizmi bakımından ele alındığında, yöresel yemekler bölgeye turistlerin gelmesi için önemli bir seyahat çekim gücü oluşturmaktadır. Kimi zaman ise destinasyon tercihi tek başına etkili olabilmektedir. Coğrafi işaretlerin tescil edilmesinin yanı sıra yöresel coğrafi işaretli yiyeceklerin restoranlarda sunulması ise destinasyonun imajını arttırarak yerel ekonomiye katkı sunmaktadır. Bu sebeple destinasyon bölgesinin gastronomi kimliğinin belirlenmesinde yöresel yemeklerin coğrafi işaret olarak tescillendirilmesi destinasyonun bilinirliğini arttırarak marka olgusunu geliştirmektedir. Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılarak içerik analizi ve doküman inceleme yönteminden yararlanılmıştır. Karadeniz Bölgesi'nde Giresun, Zonguldak, Bartın, Bayburt, Rize, Artvin, Samsun, Amasya, Çorum, Kastamonu, Düzce, Bolu, Gümüşhane, Karabük, Ordu, Rize, Trabzon ve Sinop tescilli mahreç işareti bulunması nedeniyle araştırma kapsamı daraltılarak araştırma kapsamında incelenmiştir. Karadeniz bölgesinde 177 adet coğrafi işaretli ürün olduğu sonucuna varılmıştır. Araştırma kapsamında Türkiye'nin Karadeniz Bölgesi'nde yer alan 18 ilin 145 adet yiyecek içecek menüsü incelenmiştir. Araştırma kapsamında Karadeniz Bölgesi'nde yer alan 18 ilinde www.tripadvisor.com.tr'ye göre ilk on içerisinde yer alan yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde tescilli mahreçli işareti bulundurma durumları incelenmiştir. İncelenen 180 işletmeden yalnızca 119 işletmenin menüsünde tescilli mahreç işareti bulundurduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca Sinop ilinde bulunan yiyecek içecek işletmelerinin 450 adet olmasına rağmen sadece on işletme menüsünde tescilli mahreç işareti bulundurduğu görülmüştür. Sinop ilinde yöresel yemeklerin yer aldığı restoranlara gelen 575 turistin yorumları incelendiğinde ise 551 olumlu yoruma rastlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yöresel yemekler, Coğrafi İşaret, Mahreç İşareti, Gastronomi Turizmi.

EVALUATION OF PRODUCTS WITH GEOGRAPHICAL INDICATIONS IN THE BLACK SEA REGION IN THE SCOPE OF GASTRONOMY TOURISM: THE CASE OF SİNOP PROVINCE

ABSTRACT

Today, local dishes and local traditions have a positive effect on tourists' destination preferences. When considered in terms of gastronomic tourism, local dishes constitute an important travel attraction for tourists to come to the region. Sometimes, it can be effective alone in the choice of destination. In addition to the registration of geographical indications, the presentation of foods with regional geographical indications in restaurants increases the image of the destination and contributes to the local economy. For this reason, in determining the gastronomic identity of the destination region, the registration of local dishes by taking geographical indications increases the awareness of the destination and improves the brand phenomenon. In the research, content analysis and document review method were used by using qualitative research method. Since Giresun, Zonguldak, Bartın, Bayburt, Rize, Artvin, Samsun, Amasya, Çorum, Kastamonu, Düzce, Bolu, Gümüşhane, Karabük, Ordu, Rize, Trabzon and Sinop are registered in the Black Sea Region, the research scope has been narrowed down and investigated within the scope of the research. It was concluded that there are 177 geographically indicated products in the Black Sea region. Within the scope of the research, 145 food and beverage menus of 18 provinces in the Black Sea Region of Turkey were examined. Within the scope of the research, the status of having a registered origin sign in the menus of the food and beverage businesses in the top ten according to www.tripadvisor.com.tr in 18 provinces of the Black Sea Region was examined. It was concluded that only 119 of the 180 businesses examined had a registered sign of origin on their menu. In addition, although there are 450 of the food and beverage establishments in Sinop, only ten establishments have a registered origin sign in their menu. When the comments of 575 tourists who came to the restaurants with local dishes in Sinop were examined, 551 positive comments were found.

Keywords: Local dishes, Geographical Indication, Geographical Indication, Gastronomy Tourism.

GİRİŞ

Türkiye coğrafi konumu, iklimi ve kültürel zenginlikleri açısından çeşitli tarım ürünlerinin yetiştirildiği ve coğrafi işaretli yöresel yemek potansiyeli yüksek olan bir ülke konumundadır (Akay vd., 2018; Yazıcıoğlu vd., 2019). Bu duruma karşın mahreç tescili almış olan ve hala mahreç tescili bekleyen coğrafi işaretli ürünün varlığından söz etmek mümkündür. Coğrafi ürün çeşitliliğine bakıldığında zaman üreten bir toplum olmamıza rağmen hala ürün sayısının yeterli olmadığı görülmektedir (Bozgeyik, 2009; Şahin, 2013). Bu kapsamda turistik çekim gücü yüksek olan tescilli ürünlerin destinasyon bölgesinin gastronomi kimliğini tanıtırken yeterince değerlendirilmediği sonucunu açığa çıkarmaktadır (Toklu vd., 2016; Polat, 2017).

²²Bilim Uzmanı, Bağımsız Araştırmacı, Muğla, rana_sat_96@hotmail.com, ORCID: 0000-0003-0519-5524

Yöresel yemeklerin ve ürünlerin kalite ve standartlarının korunabilmesi için ulusal ve uluslararası alanda coğrafi işaret mahrecinin alınması, yöresel yemeklerin reçetelerinin oluşturulması, kalite ve standartlarının çizilerek korunması destinasyon bölgelerinde gastronomi turizminin ve gastronomi kimliğinin sürdürülebilir hale gelerek gelişmesi açısından büyük öneme sahiptir. Bu sayede bölgede yaşayan yerel halkın ekonomisine büyük katkı sunulacaktır (Gheorghe vd., 2014; Sormaz ve Kaya, 2019; Bertan, 2020; Servet vd., 2020). Ayrıca coğrafi işaretlerin tescil edilmesi ve denetlenmesi, ortaya çıkabilecek çeşitli sorunların önlenmesine de yardımcı olacaktır (Başat vd., 2017; Yazıcıoğlu vd., 2019). Özellikle yöresel yemek ve ürünler destinasyon bölgelerinin sosyo- ekonomik kalkınmasına büyük katkı sunan ürünler olarak değerlendirilmektedir. Ayrıca kırsal bölgelerde yöresel değerlerin ön plana çıkması için coğrafi işaretli ürünler sayesinde kültürel değerler sürdürülebilir hale gelmekte, kırsal bölgelerin değeri artmakta, eskiden gelen gelenek ve görenekler hala yaşatılmakta, kültürel miraslar koruma altına alınarak özgünlüğünü korumaktadır. Bu nedenle bölgede yaşayan yerel halk tarıma dayalı üretime devam edebilmektedir. Turizm açısından değerlendirildiğinde ise destinasyon bölgesindeki yöresel ürün ve yemekler bölgenin tanıtım unsurunu oluşturarak bölgenin marka imajını olumlu yönde etkilemektedir. Bu sayede bölgeye turist çekerek; büyük bir turizm girdisi sağlanmasına destek olunmaktadır. Bölgenin yöresel ve yerel yemeklerinin tanıtılması bölgesel kalkınma gücünü arttırarak gastronomi turizmi ile arasında bir köprü oluşturmaktadır. Günümüzde alternatif turizm çeşitlerinin ortaya çıkmasıyla beraber gelişim ve değişim gösteren turizm sektörü, rekabet edebilir halde olmak adına teknolojik gelişmelerden ve ulaşım olanaklarının kolay hale gelmesinden ötürü yeni kültürlerle etkileşim içerisinde olma, farklı tatları deneyimleme merakıyla turizm hareketine katılım göstermektedir. Turistlerin tüketim alışkanlıklarında yaşanan bu değişimler, eğitim ve gelir seviyesinde yaşanan artışlar yöresel yemeklere ve yöresel ürünlere olan ilgiyi arttırmaktadır. Bu nedenle turistler ziyaret ettikleri destinasyon bölgelerinde yöresel ve geleneksel ürünlere ilgi göstererek bölgenin turizm potansiyelinin gelişmesine katkı sunmaktadır. Bununla birlikte yöresel yemeklerin pazarlanması destinasyon bölgesinde yaşayan yerel halkın ekonomisine katkı sunmaktadır (Quan ve Wang, 2004; Orhan, 2010: 243). Coğrafi işaret kavramı ulusal ve uluslararası olarak farklı değerlendirilse de destinasyon bölgelerinin kültürel kimliğini korumakta, gelenek ve göreneklerin gelecek nesile aktarılmasında köprü görevi görmektedir. Coğrafi işaret kavramı somut olmayan kültürel mirasın korunmasında ve bölgesel kalkınmaya etkisi üzerine alanyazındaki çalışmaların varlığından söz etmek mümkündür (Downes, 2000; Barham, 2003; Broude, 2005; Panizzon, 2005; Bowen, 2005; Raustiala ve Munzer, 2007; Ghafele, 2009; Zografos, 2009; Blakeney, 2009; Frankel, 2011; Davies, 2018). Yöresel yiyeceklerin kültür ve destinasyon bölgesi arasında güçlü bir etkileşim olduğunu söylemek mümkündür. Coğrafi işaretli ürünler sayesinde bölge yerel gastronomik kimliğine kavuşmakta ve sürdürülebilir turizm anlayışını benimseyebilmektedir. Yerel ürünler sayesinde kırsal alanlarda gastronomi turizmi gelişim gösterebilmektedir. Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizminde köprü görevi görmesinin yerel halkın ekonomik gücünün artmasına da katkısı büyüktür (Cawenagem, 2014). Gastronomi turizmi son yıllarda turistlerin coğrafi işaretli yöresel ürünlere olan ilgilerinden dolayı oldukça popüler hale gelmiştir. Turistler bazen destinasyon bölgesine sadece yöresel ürün satın almak ve yöresel yemekleri deneyimlemek için uğramaktadır. Bu bilgiler doğrultusunda çalışmada içerik analizi yöntemi kullanılarak Karadeniz bölgesindeki ve Karadeniz bölgesi özelinde Sinop ilindeki restoranların yöresel ürünlerini tripadvisor menülerinde yer veren restoranlar ve destinasyon bölge ziyaretinde yöresel yemekler için yöreyi ziyaret eden turistlerin yorumları incelenmiştir. Ayrıca restoranların yöresel ürün ve yemekler açısından yetersiz oldukları ve geliştirmesi gerektirilen yönler hakkında çeşitli önerilerde bulunulmuştur.

1. ALANYAZIN

1.1. Yöresel Mutfak Kavramı ve Gastronomi Turizmi

Yemek, bireylerin günlük yaşamını devam ettirebilmesinin en temel gereksinimlerinden biridir. İnsanlar yemek ve içecek satın alma faaliyetinde bulunurken tüketici tercihleri ön plana çıkmaktadır. Yöresel yemekler ise destinasyon ziyareti yapan bireyler açısından turizm sektöründe büyük öneme sahiptir. Bu nedenle günümüzde turizm sektöründe yöresel yemeklerin rolü ve turist deneyimleri konuları üzerine çok sayıda akademik çalışmanın varlığından söz etmek mümkündür (Birch ve Memery, 2020). Yöresel yemek ve mutfak kavramı, bir destinasyona veya yöreye ait olan yiyecek ve içeceklerin taşıdığı yerel özellikleri tanımlamak için kullanılmaktadır. Yiyecek ve içecekler dışında, destinasyona ve yöreye özgü pişirme teknikleri ve ekipmanlar gibi durumlar da içerisinde barındıran yöresel mutfak kavramının önemli faktörlerini oluşturmaktadır (Şengül ve Türkay, 2017). Destinasyonda yetiştirilen bu ürünler ve yerel halkın kültürel birikimlerinin birleşimiyle oluşan ve zaman içinde yöresel hale gelen geleneksel yemekler,

özellikle özel günlerde ve geleneksel törenlerle yapılarak yerel halk tarafından diğer yemeklerden daha önemli görülmektedir (Hatipoğlu, vd., 2013; Büyükşalvarcı vd., 2016). Yöresel yemekler, belirli bir destinasyona veya yöreye özgü olması yanı sıra, üretimi ve pişirme teknikleri, tüketilmesi, sunum tarzı ve lezzeti gibi özellikler açısından diğer yemeklere nazaran farklılıklara sahiptir (Yenipınar ve Kart Gölge, 2015). Turizm sektörü değerlendirildiğinde birçok alternatif turizm çeşidinin varlığından söz etmek mümkündür. Günümüzde turistlerin değişen bakış açıları, tercihleri ve yöresel yiyecekler için destinasyon tercih etmeleri gastronomi turizminin gelişimine katkı sunmuştur (Kumar, 2019). Sharples ve Hall (2004) gastronomi turizminin gelişmesinde birincil ve ikincil gıda üretimi gerçekleştiren firmaların, yöresel yemek festivallerinin, yöresel ürün hizmeti sunan yiyecek içecek işletmelerinin ve kaliteli yöresel gıda ürünlerinin tadımıyla belirli destinasyonlar üzerinde yapılan ziyaretler açısından önemlidir. Öney (2013) gastronomi turizminin, farklı destinasyonların yöresel yemek kültürünün kendine has yöresel lezzetlerini deneyimleyerek farklı kültür mutfaklarının özelliklerini öğrenmek için önemli olduğunu vurgulamaktadır. Gastronomi turizmi açısından bakıldığında destinasyonlarda sunulan yöresel yemeklerin sahip olduğu özellikler turistlerin dikkatini çekmektedir (Şengül ve Türkay, 2016). Yöresel mutfaklar destinasyonların kültürlerini ve yaşam tarzlarını tasvir etmek açısından önem arz etmektedir. Destinasyonların sunduğu yöresel yemekler turistler açısından destinasyon seçiminde çekici bir güç olabilmektedir (Okumuş vd., 2007; Björk ve Kauppinen- Raisenen, 2016; Kumar, 2019). Turistler açısından destinasyon bölgelerinde farklı yöresel mutfakları deneyimlemek ve yöresel ürün hizmeti sunan yiyecek içecek işletmelerini ziyaret etmek daha fazla destinasyon bölgesinin kültürü hakkında bilgi edinmeleri açısından önem arz etmektedir (Hernandez-Rojas vd., 2021). Alanyazın incelendiğinde Demir (2011) destinasyon bölgelerinin tercihinde etkili olan faktörlerin başında yöresel yemeklerin %27,2 ile ikinci sırada yer aldığını ifade etmiştir. Canizares ve Lopez-Guzman (2012) tarafından yapılan araştırmada, turistlerin %24,4'ünün destinasyon ziyaretlerini gastronomi turizmi için ziyaret ederek yöresel ürünleri deneyimlediğini ortaya koymuştur. Karaman (2017) Gaziantep ilini ziyaret eden turistlerin %40,4 'ünün destinasyonu ziyaret etmek için yöresel yemekleri merak etmiş olduklarını belirtmiştir. Işkın (2021) tarafından yapılan araştırmada, turistlerin %50,6'sının turizm faaliyetlerine katılmalarının temel nedeninin gastronomi turizmi olduğunu ve yöresel yemekleri deneyimlemek için ziyaret gerçekleştirdiklerini tespit etmiştir. Bu bilgiler ışığında, yöresel yemeklerin gastronomi turizmi açısından tanımlamaları yapılarak destinasyon tanıtımı ve turist destinasyon ziyaret seçiminde çekici bir unsur olarak kullanılmasının turistler tarafından tercih edildiği görülmektedir. Hem bölgesel hem ulusal olarak yöresel yemeklerin yerel ekonomiye ve turizmin sürdürülebilir hale gelmesine katkı sunduğunu söylemek mümkündür (Sims, 2009; Şengül ve Türkay, 2016).

1.2. Karadeniz Bölgesi ve Sinop Gastronomi Turizmi

Karadeniz Bölgesi Türkiye'nin yedi bölgesinden biri olarak 146.178 km² alanı ile Türkiye'nin toprak bölümünün %18'ini kapsamaktadır. Karadeniz Bölgesi doğu, orta ve batı olmak üzere üç bölüme ayrılmaktadır. Karadeniz Bölgesi'nde Ordu, Giresun, Bayburt, Gümüşhane, Trabzon, Rize, Artvin, Samsun, Amasya, Çorum, Kastamonu, Bartın, Karabük, Zonguldak, Düzce, Bolu, Tokat ve Sinop olmak üzere toplam 18 il bulunmaktadır.

➤**Ordu ili yöresel yemekleri;** Mısır Yarmalı Aş Sarması, Kabak Kavurması, Sakarca Kayganası, Kabak Kayganası, Pezik (Pazı) Mücveri, Soslu Patlıcan, Taze Bezelye Kayganası, Keşkek (Gendeme), Pancar Diblesi, Fasulye Diblesi, Galdirik Kavurması, Fırın Fasulyesi, Etli Pancar Sarması, Pancar Döşemesi, Pancar Çorbası (Karalahana), Mısır Çorbası, Kabak Çorbası, Isırgan Çorbası, İçli Tava, Hamsi Buğulama, Hamsi Köftesi, Su Böreği, Yufka Böreği, Ev Makarnası, Kabak Tatlısı, Aşure, Un Helvası'dır. (Ordu İl Kültür Müdürlüğü, 2022).

➤**Giresun ili yöresel yemekleri;** Karalahana Çorbası, Çalıçileği Çorbası, Mendek Çorbası, Etli Pancar (Karalahana) Sarması, Isırgan Yemeği, Fırın Kuru Fasulye, Hamsi Böreği, Yağlaş, Karalahana Diblesi, Fasulye Diblesi, Taflan Tuzlusu Kavurması (Daphne), Yeşil Domates Tuzlusu Kavurması, Kiraz Tuzlusu Kavurması, Merevcen (Diken Ucu) Kavurması, Fasulye Turşusu Kavurması, Mantar Kavurması, Pezik (Pazı) Mıhlaması, Sakarca Mücveri, Merevcen (Diken Ucu) Mücveri, Pezik (Pazı) Mücveri, Tel Kadayıf, Samaksa, Siron, Katmer, Mısır Unu Ekmeği, Hamsili Mısır Ekmeği, Pideler, Fındıklı Badem, Fındıklı Güllaç, Pezik (Pazı) Kökü Turşusu, Fasulye Turşusu'dur (Giresun İl Kültür Müdürlüğü, 2022).

➤**Bayburt ili yöresel yemekleri;** Ekşi Lahana, Galacoş, Lor Dolması, Süt Böreği, Tatlı Çorba, Tel Helvası, Yalancı Dolma'dır (Bayburt İl Kültür Müdürlüğü, 2022).

➤**Gümüşhane ili yöresel yemekleri;** Siron, Mantı Çorbası, Tatlı Çorbası, Un Herlesi Çorbası, Gavut Çorbası, Yavan Çorbası, Doduk Çorbası, Fırır Çorbası, Dırma Çorbası, Gendime Çorbası, Erişte Çorbası,

Arpa Yarması Çorbası, Zuluflu Çorbası, Pağla Denlisi, Borani, Lemis, Fıfıt Haşılı, Patates Kavurması, Muhla, Yergök Dolması, Sütlu Haşıl, Evelik Dolması, Kalem Dolması, Lor Dolması, Ekşili Dolma, Ekmek Aşı, Çırtma Fasulye, Kaygana, Kete, Pancar Kavurması, Pişi, Tava Lemisi, Zırhta, Lahana Dolması, Yalancı Dolma, Güveç, Su Böreği, Paparna, Toğala Kuymağı, Hingel, Galiya, Karın Kaymağı, Erişte Tatlısı, Asude Kuymağı, Kara Helva, Burma, Tel Helvası, Lalanga, Aşure, Cevizli Börek, Musta Tatlısı, Fışkıl Tatlısı, Sütlaç, Herle, Köme, Gaysefe, Tel Kadayıf'tır (Gümüşhane İl Kültür Müdürlüğü, 2022).

➤ **Trabzon ili yöresel yemekleri;** Mısır Ekmeği, Hamsi Kuşu, Hamsi Pilavı, Hamsili Kaygana, Hamsi Tava, Lahana Kavurması, Hoşmerim, Akçaabat Köftesi, Kıymalı Trabzon Pidesi, Peynirli Trabzon Pidesi, Hamsiköy Sütlaç, Ayrınlı Mısır Çorbası, Yoğurtlu Mısır Çorbası, Lahana Çorbası, Etli Lahana Sarması, Kara Lahana Yemeği, Trabzon Döneri, Kuymak, Trabzon Burmalısı, Laz böreği'dir (Trabzon İl Kültür Müdürlüğü, 2022).

➤ **Rize ili yöresel yemekleri;** Korkoto Çorbası, Hamsi Çorbası, Ayrınlı Çorbası, Fasulye Çorbası Kabak Çorbası, Fasulye Tavalısı, Turşu Kavurma, Pazı Kavurması, Tomarı Tavalısı, Pazı Dolması, Kara Lahana Dolması, Lahana Haşlaması, Isırgan Yemeği, Hamsikoli, Hamsi Çıgırtası, Hamsili Pilav, Hamsi Köftesi, Muhlama, Hoşmer, Haşıl, Çumur, Ekşasi, Pekmezli Asude, Laz Böreği, Enişte Lokumu, Kabak Sütlaç, Pepecura'dır (Rize İl Kültür Müdürlüğü, 2022).

➤ **Artvin ili yöresel yemekleri;** Laz Böreği, Katmer, Erişte, Hıngal, Çergebaz, Bişi, Lokum, Kışlık Kavurma, Ağaç Şiş Kebabı, Keşkek, Gendima, Herisa, Şilav, Hasuta, Kaysete, Zurbiyet, Ballı Lokum, Püşürük Çorbası, Ayrınlı Çorbası, Tutmaç Çorbası, Soğan Harşosu, Çinçar Çorbası'dır (Artvin İl Kültür Müdürlüğü, 2022).

➤ **Samsun ili yöresel yemekleri;** Keşkek, Pide, Çakallı Menemeni, Simit, Baklalı Sarma, Oymaağaç Kebabı, Nokul, Haluçka, Yazı Pancarı'dır (Samsun İl Kültür Müdürlüğü, 2022).

➤ **Amasya ili yöresel yemekleri;** Çatal Çorba, Sakala Çarpan, Toyga Çorbası, Cilbir, Helle Çorbası, Kesme İbik Çorbası, Yarma Çorbası, Bakla Dolması, Etli Bamya, Keşkek, Ciğer Sarması, Göbek Dolması, Madımak, Mıhlama, Mumbar, İşkembe, Pastırmalı Pancar, Patlıcan Pehli, Pastırma Pağallemesi, Pirpirim, Sirkeli Ciğer ve Sulu Köfte, Dene Hasudası, Kuymak, Yuka Tatlısı, Ayva Gailesi, Elma Tatlısı, Fırın Sütlaç, Gelin Parmağı, Gömlek Kadayıfı, Kalbur Tatlısı, Höşmerim, Peluza (Hasuda), Şeker Böreği, Unutma Beni, Vişneli Ekmek, Zerdali Gailesi, Amasya çöreği, Yağlı/Katmer, Kabak Kavuklu Pilav, Bişi, Cırtka/Cızlak /Akıtma, Döndürme, Ekmek Aşı (Papara), Eli Böğünde, Haşhaşlı Cevizli Çörek, Hengel, Kıymasız Mantı, Kaypak, Mayalı, Patlıcanlı Pilav, Sini Suböreği, Tepsi Böreği, Yakasal Böreği ve Yanuç'tur (Amasya İl Kültür Müdürlüğü, 2022).

➤ **Çorum ili yöresel yemekleri;** Çorum Beşlisi, Düğün Çorbası, Yahni, Pilav, Su Böreği, Baklava, Helle Aşı, Bulgur Aşı, Dügöl Aşı, Toyga Aşı, Sütlu Aş, Yoğurtlu Aş, Tutmaç Aşı, Tatar Aşı, Cilbir, Borhani, Helise, Çullama, Mücver, Mıklama, Közleme, Madımak, Cızlak, Mayalı, Katmer, Kızartma, Kömbe Pezi, Yanıç, Oğmanç, Unutma Beni, Karaçuval Helvası, Teltel, Hasıda, Hedik'tir (Çorum İl Kültür Müdürlüğü, 2022).

➤ **Kastamonu ili yöresel yemekleri;** Etli Ekmek, Banduma, Mıklama, Paça, Ekşili Pilav, Ala Pilav, Çekme Helva, Simit Tiridi, Püran-Kuyu Kebabı, Oğmaç Çorbası, Köle Hamuru, Cırık Tatlısı, Üryani Eriği Hoşafı, Biber Dolması, Patlıcan Dolması, Yaprak Sarması, Kelem Sarma, İspit Sarma, Pancar Sarma, Müsellim Sarma, Yaprak Sarma, Etli Patates Paçası, Barbunya Fasulyesi, Anakız Pilavı, Yumurtalı Ekmek, Burmalı Çörek, İç Yağlı Çörek, Mısır Çöreği, Kete, Kül Çöreği, Tarhanalı Çörek, Delioğlan Sarığı, Fincan Böreği, Küre Böreği, Lahana Böreği, Cizleme, Bandırma, Döner'dir (Kastamonu İl Kültür Müdürlüğü, 2022).

➤ **Bartın ili yöresel yemekleri;** Pirinçli Mantı, Pumpum Çorbası, Yumurtalı İspit, Kabak Burması, Amasra Salatası'dır (Bartın İl Kültür Müdürlüğü, 2022).

➤ **Karabük ili yöresel yemekleri;** Uzun Fasulye, Peruhi, Bütün Et, Mısır Çorbası, Ev Makarnası, Karamancar, Çullu Börek, Safranbolu Bükmesi, Zerde, Safranbolu Baklavası, Bandırma'dır (Karabük İl Kültür Müdürlüğü, 2022).

➤ **Zonguldak ili yöresel yemekleri;** Uğmaç Çorbası, Cevizli Dolma, Malay, Tirit, Pırasalı Mancar, Yaprak Sarma, Cizleme, Keşkek, Cevizli Kömeç, Çöpele, Beyaz Baklava, Höttürme, Gartlaç, Pırasa Çorbası, Kabuklu Fasulye, Doruk, Pirinçli Börek, Kızılıcak (Kiren) Çorbası, Beddam Mancar Yemeği, Yumurtalı Zılbıt (İspit, Hodan)'dır (Zonguldak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022).

➤ **Düzce ili yöresel yemekleri;** Boşnak Böreği, Çerkez Tavuğu, Mamursa, Melengüççeği Tatlısı, İslı Balık, Hamsili Börek, Kiremitte Palamut, Bazlama, Tembel Karı Makarnası, Mamalila, Sebzeli Kaygana, Hamsi Pilavı'dır (Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022).

➤ **Bolu ili yöresel yemekleri;** Ovmaç Çorbası, Kızılıcak Tarhana Çorbası, Tarhana Çorbası, Nohutlu Çorba, Yayla Çorbası, Yoğurtlu Bakla Çorbası, İmaret Çorbası, Çiğ Börek, Kabaklı Gözleme, Acı Su Bazlamacı,

Çantıklı Pide, Etli Mantı, Ekmek Aşı, Patatesli Köy Ekmeği, Kedi Batmaz, Mantar Sote, Orman Kebabı, Kaldırık Dolması, Kaşık Sapı, Mengen Pilavı, Höşmerim, Mengen Kuzu Güveç, Katık, Kaşık Atmaç, Bakla Çullaması, Paşa Pilavı, Kabak Hoşafı, Kara Kabak Tatlısı, Palize, Coş Hoşafı, Karavul Şerbeti, Kızılçık Şurubu, Saray Helvası'dır (Bolu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).

➤**Tokat ili yöresel yemekleri;** Çökelekli, Katmer, Cızlak, Haşhaşlı ve Cevizli Çörek, Mantı, Yagurtmaç, Tarhana Çorbası, Kuskus Çorbası, Bacaklı Çorbası, Helle Çorbası, Gendime Toygası Çorbası, Keşkek, Mercimekli Bulgur Pilavı, Erişte, Nohutlu Bulgur Pilavı, Pehlili Pirinç Pilav, Yaprak Sarması, Cevizli Bat, Bakla Dolması, Patlıcan Pehlisi, Erikli Dolma, Kabak Kabuğu Kavurması, Et Dolması Kurutulmuş Biber Dolması, Zile Pekmezi, Cevizli Şeker Sucuğu (Köme), Tırtıl Baklavası, Yufka Tatlısı, Zambak Reçeli'dir (Tokat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022).

➤**Sinop ili yöresel yemekleri;** Sinop Mantısı, Mısır Çorbası, Nokul, Katlama, İçli Tava, Islama, Sirkeli Pırasa, Palamut Pilaki, Keşkek, Kabak Nillesi, Kestaneli İç Pilav, Kaşık Çıkartması, Mısır Tarhanası, Hamursuz Tatlısı, Sıkmık Tatlısı, Mısır Pastası, Prenses, Para Çorbası, Karaca Eriği Yemeği, Pazı Saç Böreği, Töngel Turşusu, Taze Fasulye Çorbası, Kestane Yemeği, Kula Çiçeği, Erik Turşusu, Kavurma Çorbası, Kese Fasulyesi, Pırasalı Mısır Ekmeği, Kiren Turşusu, Oğmaç Çorbası, Puçiko, Zılbitli Kaygana, Kıymalı Nokul, Hoşaf Çorbası, Damarotu Salatası, Silor, Islama, Kula Çiçeği Çorbası, Yoğurtlu Dildan Köftesi, Etli Ekmek, Zılbit Yaprığı Dolması, Mısır Ekmekli Hamsi, Akkabak Böreği (Kabak Millesi), Zılbit Kavurması, Haluç, Çekme Helva, Nohut Böreği, Turşu Kavurması, Mamalıka (Kaşık Kesmesi), Nişasta Helvası, Pırasa Böreği, Kazıyak Yoğurtlusu, Kaygana (Cızlama ,Döndürme), Pekmezli Un Helvası, Zılbit Böreği, Sirkeli Patlıcan, Pancar Kavurması, Hasuda, Şekerli Ekmek, Pırasa Kavurması, İncir Uyuşturması, Gelincik Şurubu'dur (Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022; Ceziretül Uşşak'tan Lezzetler, 2012).

Sinop, Kalkolitik Çağ'dan beri birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Anadolu'nun kadim yerleşim yerlerindendir (Sinop Valiliği, 2022). Türkiye'nin en kuzeyinde ve en kuzey kıyısına sahip olan Sinop, yeşil doğal güzelliği ve masmavi deniziyle ün kazanmıştır. Sinop Türkiye'nin en yaşlı nüfusuna sahip illeri arasında (%19,8) unvanıyla anılması yanı sıra 2022 yılı dahil olmak üzere geçmiş yıllarda birçok kez Türkiye'nin en mutlu ili (%78,66) olmuştur (TÜİK, 2022). Ayrıca Sinop Kefe Cami, Balatlar Kilisesi, Arkeoloji Müzesi, Sinop Tarihi Cezaevi, Paşa Tabyaları, Etnografya Müzesi, Sarıkum, Karakum, Akliman, Mobil ve Korucuk Plajları, Akgöl, Erfelek ve Tatlıca Şelaleri gibi kültürel, tarihi ve turistik değerler bu destinasyon bölgesinde yer almaktadır. Ev pansiyonu, otel ve kayıt dışı turizm girdilerinin etkin olduğu Sinop'ta özellikle 2022 yılında yıllık turist hacmi 5 milyon kişiden fazladır (Habertürk, 2022). Sinop da birçok farklı medeniyetin yaşamış olması yemek kültürünün de çeşitlilik göstermesi üzerinde etkili olmuştur. Temel beslenme ürünü olarak tahıl karşımıza çıksa da yemeklerde ayva ve kestane gibi meyvelerin kullanılmakta olduğu görülmektedir. Sinop'un gastronomi turizmi kapsamında yöresel yemeklerinde hamur işlerinin ve et yemeklerinin hâkim olduğunu söylemek mümkündür (Karaçar ve Doğancı, 2018). Bu çalışmada Karadeniz Bölgesinde bulunan illerin gastronomi alanı ile ilgili coğrafi işaret almış oldukları ürünler, tripadvisor'da coğrafi işaretli ürünlere menüsünde yer veren restoranlar ve Karadeniz özelinde Sinop ilinin almış olduğu coğrafi işaretli ürünler ve tripadvisor'da coğrafi işaretli ürünlere menüsünde yer veren restoranlar ve bu restoranlarda yöresel yemekleri deneyimleyen turistlerin olumlu ve olumsuz yorumları değerlendirilmiştir.

1.3. Coğrafi İşaretli Ürün Kavramı

Coğrafi işaret, temel olarak benzer ürünlerden farklılaşmış olan ve bu farklılıklarını kaynak olan yöreye borçlu olduğu yöresel ürünler olarak ifade edilmektedir. Coğrafi işaretli ürünler genel olarak "mahreç işareti" ve "menşe adı" olmak üzere iki grupta incelenmektedir. Ayrıca bu ayrımlara "geleneksel (yöresel) ürün adı" olarak da kullanım bulunan coğrafi işaretli ürünlerin varlığından söz etmek mümkündür. Menşe adı olarak kullanılan coğrafi işaretli ürünlerde mevcuttur. Menşe adı olarak kullanılan coğrafi işaretli ürünler sadece ait oldukları destinasyon bölgelerinde üretilirken mahreç işareti olan ürünler özelliklerinin en az bir tanesi o yöreye ait olmakla birlikte, yöre dışında da üretilmesi söz konusudur (Mercan ve Üzülmüş, 2014). Geleneksel ürün adı ise menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen ve ilgili piyasada olan bir ürünü ifade edebilmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süre içerisinde kullanıldığı kanıtlanmış olan ürünler için kullanılmaktadır (Türk Patent Kurumu, 2022). Coğrafi işaret sisteminin amaçları içerisinde ürünlerin üretim yöntemi ve kalite standartlarının korunabilmesi, yerel üreticilere ve yerel halka katkı sağlayabilmesi, tüketicilerin ve turistlerin beklentilerini karşılaması ve yanıltıcı olmaması gibi önemli faktörlere yanıt vermektedir (Escudero, 2001: 9; Tanrıku, 2011: 178). Bu nedenle coğrafi işaretli ürünler belirli destinasyonlara özgü olan yöresel ürünlerin doğallığının ve kalitesinin sürdürülebilir olması için

somut olmayan kültürel miraslar kapsamında koruma altına alınmaktadır (Çalışkan ve Koç, 2012). Coğrafi işaretli yöresel ürünler; sosyal, kültürel ve ekonomik faydalarının bulunduğu çok yönlü olarak değerlendirilen ürünlerdir (Bramley, 2011; Bertan, 2020). Tescil edilen ulusal ve uluslararası alanda tanıtımı sağlanan yöresel ve yerel ürünlerin gastronomik kimlik açısından tanıtıldığında destinasyon bölgesinin katma değerini doğrudan etkileyen coğrafi işaretli ürünler göçlerin önlenmesine ve yerel istihdamın sağlanmasında tamamlayıcı rol üstlenmektedir (Aksoy ve Sezgi, 2015; Yazıcıoğlu vd., 2019; Özbay, 2020). Bu sebeple diğer ülkelerle rekabet avantajı elde ederek (Yayla ve Yayla, 2019) ülke yöresel ürün ve yemeklerinin değerlerinin korunmasına, gastronomi turizmine yatırım yapılmasına olanak tanımış olmaktadır (Şahin ve Ünver, 2015). Tescil edilmiş olan coğrafi işaretli yöresel ürünler tüketiciler tarafından daha güvenilir ve sağlıklı bulunduğu için daha fazla ödeme yapma eğilimi sergilemektedir. Bu nedenle destinasyon bölgesinin tanıtım faaliyetleri gastronomi açısından önem arz etmektedir (Taşdan vd., 2014). Günümüzde turistler destinasyonları yalnızca deniz, kum ve güneş için seyahat etmemektedirler; seyahat tercihlerinde gastronomi unsurlarının başında yöresel yemekler ve yerel ürünler gelmektedir. Turistlerin satın alma davranışını etkileyen yöresel yemekler ve yöresel ürünler destinasyon bölgesinin gastronomik kimliğini tanımları açısından büyük öneme sahiptir (Şengül ve Türkay, 2016). Alanyazına bakıldığında; Yalım ve diğerleri (2018) yaptıkları çalışmada coğrafi işaretli ürün niteliği taşıyan Adana Kebabı hakkında bölgedeki restoranların yeterli düzeyde bilgiye sahip olmadıklarını, tescil edilen coğrafi işaretli ürünlerin korunması için yeterli düzenleme ve denetimlerin yapılmadığı için coğrafi işaretli ürün ve yemeklerin yeterince korunamadığını vurgulamıştır. Benzeri bir araştırma Orhan (2012), Kocaeli bölgesine ait İzmit pişmaniyesinin bölge için önemli bir yere sahip olduğunu ve üretim yerlerinin üretim sayılarının kayıt altına alınarak kayıt dışı üretimin önlenmesi gerektiğini vurgulamıştır. Çünkü İzmit pişmaniyesi destinasyon bölgesinin ekonomik kalkınması açısından büyük öneme sahip olduğunu açığa çıkarmıştır. Bir diğer akademik araştırma ise Mercan ve Üzülmaz (2014) tarafından Çanakkale’de yürütülen coğrafi işaretli tescil alan ürünlerin incelenmesi ve bu ürünleri üreten üreticilerle görüşülerek elde edilmiştir. Çalışma sonucunda destinasyon bölgesindeki sürdürülebilirliğin sağlanmasında coğrafi işaretlerin tanıtılmasının sosyal ve ekonomik kalkınmada büyük öneme sahip olduğu açığa çıkarılmıştır.

1.4. Sinop Coğrafi İşaretli Ürünleri

Karadeniz Bölgesi adını kuzeyinde bulunmakta olan Karadeniz’den almış olup Türkiye’nin yedi bölgesinden biridir. Karadeniz Bölgesinin büyük bir kısmı doğal, ekonomik ve beşerî özellikleri açısından birbirine benzer özellikler göstermektedir. Fakat bölge Sakarya ovasından Gürcistan’a dek geniş bir alan kapladığı için iklim, tarım, yerleşim ve yer şekilleri, ekonomik açıdan Batı Karadeniz, Orta Karadeniz ve Doğu Karadeniz olarak üç bölümde sınıflandırılmaktadır. Karadeniz Bölgesi incelendiğinde Batı Karadeniz Bölümünde; Düzce, Bolu, Karabük, Zonguldak, Bartın, Kastamonu ve Sinop illeri yer almaktadır. Orta Karadeniz Bölümü incelendiğinde; Samsun, Amasya, Çorum, Ordu ve Tokat illeri yer almaktadır. Orta Karadeniz Bölümü incelendiğinde ise; Giresun, Trabzon, Rize, Artvin, Gümüşhane ve Bayburt illeri olmak üzere 18 ile sahiptir. Bu illerin toplamda 131 adet mahreç işaretli ürünü ve 46 adet menşei ürünü olduğu tespit edilmiştir. Sinop ilinin ise dört mahreç işaretli iki menşei ürün bilgisi Tablo 1’de sunulmuştur.

Tablo 1. Sinop İli Gastronomi ile İlgili Coğrafi İşaretli Ürünler

	Boyabat Gazidere Domatesi	İşlenmiş ve İşlenmemiş Meyve ve Sebzeler ile Mantarlar	Boyabat Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü
Sinop	Boyabat Sırık Kebabı	Yemekler ve Çorbalar	Boyabat Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü
	Sinop Kestane Balı	Bal	Sinop Üniversitesi
	Sinop Mantısı	Yemekler ve Çorbalar	Sinop Esnaf ve Sanatkarlar Odası

Kaynak: Türk Patent Enstitüsü, (2022).

Tablo 1’de Karadeniz Bölgesinde yer alan 18 ilin Coğrafi İşaretli Ürünleri mahreç işareti ve menşei adı tescilli şeklinde ürün kategorileri belirtilmiştir. Toplamda 131 adet mahreç işaretli ürün, 46 adet menşei ürün olduğu görülmüştür. Sinop ilinin ise dört mahreç işaretli iki menşei ürün bilgisi olduğu tespit edilmiştir.

2. YÖNTEM

Bu çalışmada, Türkiye’nin Karadeniz Bölgesinde bulunan 18 ilindeki coğrafi işaretli ürünler incelenerek Karadeniz bölgesinde yer alan restoranların işletmeleri tripadvisor üzerinden incelenerek menülerinde tescilli mahreç işareti bulundurma durumları incelenmiştir. Coğrafi işaretlere yönelik bilgiler, Türk Patent Enstitüsü’nün internet sayfasından 10.08.2022 tarihi esas alınarak elde edilmiştir. Restoranların

menülerinde tescilli coğrafi işaret bulundurma durumları ise restoranların www.tripadvisor.com.tr adlı internet sitesinde yer alan menülerinin içerik analizi yöntemi ile incelenmiştir. İçerik analizi, niteliksel veya niceliksel verilerle kullanılabilen bir yöntemdir; ayrıca, tümevarım veya tümdengelim bir şekilde kullanılabilir. Bunlardan hangisinin kullanılacağı araştırmancının amacına göre belirlenir (Lauri ve Kyngäs 2005). İçerik analizi olguları/olayları tanımlamanın ve ölçmenin sistematik ve objektif bir yoludur (Krippendorff, 1980; Downe-Wamboldt, 1992; Sandelowski, 1995). Belgeleri analiz etme yöntemi olarak da bilinir (Cavanagh, 1997). Bu çalışmada, literatürde yer alan ve Akdeniz bölgesinde yer alan yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde tescilli mahreç işareti bulundurma durumlarının değerlendirildiği çalışmadan (Yazıcıoğlu vd., 2019) farklı olarak Türkiye'nin Karadeniz bölgesinde ve Sinop ilinde bulunan restoran işletmeleri ve turist yorumları incelemektedir. Bunun yanı sıra gerçekleştirilecek olan benzer çalışmalar için kaynaklık edecek olması ise çalışmanın önemini de ortaya koymaktadır. Araştırmancının evrenini Türkiye'nin Karadeniz Bölgesindeki şehirlerin restoran bilgileri bulunan ve www.tripadvisor.com internet sitesinde ziyaretçiler için değerlendirmeye sunulmuş olup yorum alan restoranlar oluşturmaktadır. Örneklem grubu ise kolayda örneklem yöntemi kullanılarak www.tripadvisor.com.tr adlı internet sitesine göre bu iller içerisinde toplam restoran işletmesi içerisinde ilk on sırada yer alan yiyecek içecek işletmeleri seçilerek 153 restoran işletmesi belirlenmiştir. Araştırma kapsamında yer alan 18 ilde bulunan toplam 200 restoran incelenmiştir fakat restoran konseptine göre sayı 153'e düşürülmüştür.

3. BULGULAR

Araştırma kapsamında incelenen 180 yiyecek-içecek işletmesinden 119 tanesinin menüsünde coğrafi işaretli ürüne ulaşılmıştır. Buna göre Ordu 180 yiyecek-içecek işletmesi bulunmaktadır. www.tripadvisor.com sıralamasına göre Ordu'da bulunan ilk on yiyecek-içecek işletmesinin 5 tanesinin menüsünde tescilli mahreç işareti olan Akkuş Şeker Fasulyesi ve Ordu Tostu bulunmaktadır. Giresun'da 1472 yiyecek-içecek işletmesi bulunmaktadır. Giresun'da ilk on yiyecek-içecek işletmesinden üç tanesinin menüsüne ulaşılamamıştır. Menüsüne ulaşılan diğer 7 yiyecek-içecek restoranında menüsünde Alucra Oğlak Kebabı ve Çavuşlu Ekmeği bulunmaktadır. Bayburt'da 29 yiyecek-içecek işletmesi bulunmaktadır. Bayburt ilinde ilk 10 sıradaki işletmeden 7 tanesinin menüsüne ulaşılmıştır. Kalan üç tanesinin menüsüne ulaşılamamıştır. Menüsüne ulaşılan restoranlarda mahreç işaretli Bayburt Tatlı Çorba, Bayburt Ekşi Lahana ve Bayburt yalancı dolma bulunmaktadır. Yöresel yiyecek ve içecek sunumu gerçekleştiren işletmeler bulunmasına rağmen Bayburt Kara Pancar Yemeği ve Bayburt Süt Böreği işletme menülerinde bulunmamaktadır. Bir işletmenin menüsünde yalnızca "künefe" yer almıştır. Gümüşhane'de 27 yiyecek-içecek işletmesi bulunmaktadır. İlk on içerisinde olan restoranlardan 5 tanesinin menüsüne ulaşılamamıştır. Kalan 5 tane yiyecek-içecek işletmesinin menüsünde işletmenin menüsünde Gümüşhane Sironu, Kelkit Ketesi ve Gümüşhane Kömesi bulunmaktadır. Trabzon'da 180 yiyecek-içecek işletmesi bulunmaktadır. İlk on yiyecek içecek işletmesinin menüsünde Hamsiköy Sütlaç ve Sürmene Pidesi mevcuttur. Rize'de 150 yiyecek- içecek işletmesi bulunmaktadır. İlk on yiyecek içecek işletmesinin menüsünde sadece ilk beş restoranda menü içeriğinde Rize Mıhlaması, Der pazarı Pidesi, Çayeli Kuru Fasulye Yemeği, Rize Kavurması bulunmaktadır. Samsun'da 420 yiyecek-içecek işletmesi bulunmaktadır. İlk on yiyecek içecek işletmesinin menüsünden sadece 8 tanesinin menüsüne ulaşılmıştır. İki işletme franchaise işletme olduğu için menülerinde yöresel ürünlere rastlanmamıştır. Kalan altı işletmenin menüsünde ise Terme Pidesi, Bafra Pidesi, Çarşamba Pidesi, Bafra Nokulu ve Yakakent Mantısı mevcuttur. Çorum'da 124 yiyecek-içecek işletmesi bulunmaktadır. İlk on işletmenin iki tanesinin menüsüne ulaşılamamıştır. Kalan sekiz işletmenin menüsünde ise İskilip Dolması, İskilip Turşusu, İskilip Ramazan Keşkeği ve Çorum Kuru Mantısı bulunmaktadır. Artvin'de 96 yiyecek-içecek işletmesi bulunmaktadır. İlk on yiyecek içecek işletmesinin menüsünden sadece 4 tanesinin menüsüne ulaşılamamıştır. Kalan altı işletmenin ikisinin menüsünde ise Hopa Laz Böreği ve Puçuko'nun yer aldığı görülmektedir. Amasya'da 120 yiyecek-içecek işletmesi bulunmaktadır. İlk on işletmenin iki tanesinin menüsüne ulaşılamamıştır. Kalan sekiz işletmenin menüsünde ise sadece beş tanesinin menüsünde Merzifon Keşkeği, Amasya Çiçek Bamyası, Amasya Toyga Çorbası, Amasya Çöreği ve Burmalı Amasya Çöreği bulunmaktadır. Kastamonu'da 174 yiyecek-içecek işletmesi bulunmaktadır. İlk on işletmenin bir tanesinin menüsüne ulaşılamamıştır. Kalan dokuz işletmenin menüsünde Daday Etli Ekmeği, Tosya Pirinci, Siyez Bulguru, Kastamonu Simit Tiridi, Taşköprü Kuyu Kebabı ve Pınarbaşı Kara Çorba bulunmaktadır. Bartın'da 90 yiyecek-içecek işletmesi bulunmaktadır. İlk on işletmenin beş tanesinin menüsüne ulaşılamamıştır. Kalan beş işletmenin menüsünde sadece üç tanesinin Bartın Beyaz Baklavası, Bartın Pirinçli Mantısı ve Bartın Tatlı Böreğine yer verdiği görülmektedir. Karabük'te 80 yiyecek-içecek işletmesi bulunmaktadır. İlk on işletmenin iki tanesinin menüsüne erişilememiştir. Kalan sekiz işletmenin altı tanesinin menüsünde ise Eflani Hindi Bandırması ve Safranbolu kütürü olduğu görülmektedir. Zonguldak'ta 210 yiyecek-içecek işletmesi bulunmaktadır. İlk

on işletmenin yedi tanesinin menüsüne ulaşamamıştır. Kalan üç tane işletmenin Devrek Kömeci ve Çaycuma Mandıra yoğurduna menüsünde yer verdiği görülmektedir. Düzce’de 180 yiyecek-içecek işletmesi bulunmaktadır. İlk on işletmenin iki tanesinin menüsüne ulaşamamıştır. Kalan sekiz işletmenin menüsünde Akçakoca Melengüçceği Tatlısı, Düzce Köftesi ve Düzce Acıkasına yer verdiği görülmektedir. Bolu’da 300 yiyecek-içecek işletmesi bulunmaktadır. İlk on işletmenin menüsünde Bolu Kızılçık Tarhanası, Göynük Bombay Fasulye, Bolu Kanlıca Mantarı, Bolu Kara Kabağı, Bolu Kıbrısık Pirinci, Bolu Çivril Fasulyesi, Mengen Höşmerimi ve İskendere yer verdiği görülmektedir. Tokatta 120 yiyecek-içecek işletmesi bulunmaktadır. İlk on işletmenin iki tanesinin menüsüne ulaşamamıştır. Kalan sekiz işletmenin menüsünde Narince Salamura Asma Yaprağı, Narince Erbaa Bağ Yaprağı, Niksar Cevizi, Turhal Yoğurtmacı ve Tokat Kebabına yer verdiği görülmektedir. Sinop’ta 450 yiyecek-içecek işletmesi bulunmaktadır. İlk on işletmenin Sinop Nokulu, Sinop Mantısı, Etli Ekmek, Balık, İncir Tatlısı ve Sırık Kebabına menülerinde yer verildiği görülmüştür. Sinop ilk on işletmeye ait 575 yorum incelenmiştir ziyaret eden turist yorumları incelendiğinde ise 551 olumlu yorum sayısına karşılık 24 olumsuz yoruma erişilmiştir. Olumlu yorumlar mantıların güzel ve lezzetli olduğunu ifade ederken, olumsuz yorumlar menülerdeki porsiyon ve fiyat yüksekliğinden şikayetçi olduğu anlaşılmaktadır.

4. SONUÇ

Bu çalışma Karadeniz Bölgesinde bulunan illerin gastronomi kimlikleri ile ilgili coğrafi işaretli ve mahreç almış ürünlerin mevcut durum değerlendirilmesi ve yiyecek içecek işletmelerinde menülerde ne ölçüde yer aldığını değerlendirerek destinasyon bölgesinin gastronomi kimliğinin tanıtılmasına katkı sunulması amaçlanmıştır. Karadeniz bölgesinde 177 coğrafi işaretli ürün bulunduğu tespit edilmiştir. Bu 177 ürünün 131 adet mahreç işaretli ürün, 46 adet menşei ürün olduğu görülmüştür. Dolayısıyla Karadeniz Bölgesinde coğrafi işaretli ürünler dikkate alındığında önemli bir gastronomi potansiyeli bulunmaktadır. Karadeniz Bölgesinde bulunan Batı (%34,6), Orta (%36,2) ve Doğu (%36,2) Karadeniz Bölümleri incelendiğinde ise gastronomi ile ilgili coğrafi işaretli ürünlerin birbirine yakın dağıldığı görülmektedir. Karadeniz Bölgesinde coğrafi işaretli ürünlerden mahreç işaretli ürünler menşei adı ürünlere oranla daha fazla olduğu görülmektedir. Bu durumun temel sebebi yöresel ürünlerin yetiştirilmesi ve üretilmesi gibi çeşitli özelliklerinden kaynaklanmaktadır. Coğrafi işaretli ürünlerin başvuru ve tescil tarihleri arasında ise üç ay ile altı yıl arasında değişen zaman dilimleri bulunduğu görülmektedir. Bu nedenle coğrafi işaretli ürünlerin tescil ile ilgili sürecinin ürünün durumu ve başvuru şekline göre kısa ya da uzun sürebileceği hakkında kesin bilgi verilememektedir. Coğrafi işaretli ürünlerin başvuru sürecinde kamu kurum ve kuruluşlarının, sivil toplum kuruluşlarını büyük katkısı olduğunu söylemek mümkündür. Coğrafi işaret tescil süreci devam eden ürün sayısı düşünüldüğünde ise yakın süreçte bölgelerin coğrafi işaretli ürün sayısında ciddi oranda bir artış olacağı, bu artışın bölgenin gastronomi turizmüne önemli katkılar sağlayacağı ön görülmektedir. Bu bilgiler doğrultusunda gastronomi ürünleri bölgenin kimliğini kültürel olarak zenginleştirirken, yerel halkın kalkınmasında etkili olacağı ifade edilebilmektedir. Ayrıca bu çalışma Karadeniz Bölgesinde gastronomi ile ilgili coğrafi işaretli ürünleri ile sınırlı olmasından dolayı Türkiye’de bulunan diğer bölgelerin gastronomi ile ilgili coğrafi işaretli ürünlerinin incelenmesi ve değerlendirilmesi önerilmektedir. Yöresel yiyeceklerin coğrafi işaretle tescillenerek korunmasının önemli olduğu ise Türk Patent Enstitüsü’ne yapılmış olan başvuru sayıları incelendiğinde ortaya çıkarılmaktadır. Bölgede yer alan restoranların menüleri incelendiğinde ise tescil edilen ürünlere yeterince yer verilmediği ortaya çıkarılmıştır. Restoran menülerinde yeterince yer almayan yöresel yiyeceklerin bölge kültürünü yeterince yansıtmadığı, mutfak kültürünün sürdürülebilmesi amacıyla restoran menülerinde yöresel yiyeceklerin bulundurulması gerekmektedir (Serçeoğlu, 2014; Yılmaz, 2019). Yiyecekler, destinasyonun tanıtımı ve marka imajı için oldukça kıymetlidir. Günümüzde seyahat eden turistler; konaklayacakları ve ziyaret edilmesi gereken yerlerden çok gastronomik kimliği yani destinasyonda deneyimleyecekleri yiyecek ve içecekleri araştırmaktadır. Bu nedenle bir destinasyon için gerçekleştirilecek olan tutundurma faaliyetlerinde gastronomi unsurlarına daha fazla yer verilmelidir. Bölgenin yöresel değerleri olarak mahreç işaretli ürünlere işletme menülerinde yer verilmesi, ürünün değer artırmaya ve destinasyon bölgesinin bilinirliğine katkı sağlayacaktır. Bunun beraber tescil edilmiş bir ürünün kültürü ile varlığı da korunacaktır. Bu sayede, ekonomik kalkınmanın yanı sıra kültürel kaynakların korunmasını ve sürdürülebilirliğini sağlayacaktır.

5. KAYNAKÇA

Akay, H., Sezer, İ. ve Mut, Z. (2018). Coğrafi işaretler ve Tosya yerel çeltik genotipleri örneği. *Journal of Adnan Menderes University, Agricultural Faculty*, 15(2). 81-85.

- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Amasya İl Kültür Müdürlüğü. (2022). *Amasya İli Yöresel Yemekleri*. <https://artvin.ktb.gov.tr/>, 20.08.2022 tarihinde erişildi.
- Artin İl Kültür Müdürlüğü. (2022). *Artvin İli Yöresel Yemekleri*. <https://artvin.ktb.gov.tr/>, 20.08.2022 tarihinde erişildi.
- Bartın İl Kültür Müdürlüğü. (2022). *Bartın İli Yöresel Yemekleri*. <https://bartin.ktb.gov.tr/>, 20.08.2022 tarihinde erişildi.
- Bayburt İl Kültür Müdürlüğü. (2022). *Bayburt İli Yöresel Yemekleri*. <https://bayburt.ktb.gov.tr/> 20.08.2022 tarihinde erişildi.
- Başat, H. T., Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: Ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 64-76.
- Bramley, C. (2011). A review of the socio-economic impact of geographical indications: Considerations for the developing world. In *WIPO Worldwide Symposium on Geographical Indications*, 1-22.
- Bertan, S. (2020). Impact of restaurants in the development of gastronomic tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100232.
- Bertan, S. (2020). Restaurant rankings factors in gastronomy tourism. *Tourism: An International Interdisciplinary Journal*, 68(1), 34-42.
- Birch, D. ve Memery, J. (2020). Tourists, local food and the intention-behaviour gap. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 43, 53-61.
- Bolu İl Kültür Müdürlüğü, (2022). *Bolu İli Yöresel Yemekleri*. <https://bolu.ktb.gov.tr/> 20.08.2022 tarihinde erişildi.
- Bozgeyik, H. (2009). Coğrafi işaretlerin kullanımı ve denetimi (Antep baklavasının coğrafi işaret olarak tescili üzerine). *FMR Dergisi*, 9(2), 9-22.
- Canizares, S. M. S. ve Lopez-Guzman, T. (2012). Gastronomy as a Tourism Resource: *Profile of the Culinary Tourist*. *Current Issues in Tourism*, 15(3), 229-245.
- Cavanagh S. (1997). Content analysis: Concepts, methods and applications. *Nurse Researcher*, 4, 5-16.
- Çalışkan, V. ve Koç, H. (2012). Türkiye’de coğrafi işaretlerin dağılışı özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. *Eastern Geographical Review*, 17(28), 193-214.
- Çorum İl Kültür Müdürlüğü. (2022). *Çorum İli Yöresel Yemekleri*. <https://corum.ktb.gov.tr/> 20.08.2022 tarihinde erişildi.
- Düzce İl Kültür Müdürlüğü. (2022). *Düzce İli Yöresel Yemekleri*. <https://duzce.ktb.gov.tr/>, 20.08.2022 tarihinde erişildi.
- Escudero, S. (2001). *International Protection of Geographical Indications and Developing Countries, Trade-Related Agenda Development and Equity (T.R.A.D.E.)*, Geneva, Switzerland: South Centre.
- Giresun İl Kültür Müdürlüğü. (2022). *Giresun İli Yöresel Yemekleri*. <https://giresun.ktb.gov.tr/> 20.08.2022 tarihinde erişildi.
- Gümüşhane İl Kültür Müdürlüğü. (2022). *Gümüşhane İli Yöresel Yemekleri*. <https://gumushane.ktb.gov.tr/>, 20.08.2022 tarihinde erişildi.
- Gheorghe, G., Tudorache, P. ve Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül, S. (2013). Yöresel Yemeklerin Kırsal Turizm İşletme Menülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1), 6-11.
- Işkın, M. (2021). Türkiye’nin gastronomi turizmi gelişmişlik göstergeleri ve yerli turistlerin göstergelere

- ilişkin deneyim durumları. *Journal of Global Tourism and Technology Research*, 2(1), 27-34.
- Karaman, M. (2017). *Yerli Turistlerin Gaziantep Mutfağına Bakış Açılarının Tespit Edilmesine Yönelik Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karabük İl Kültür Müdürlüğü. (2022). *Karabük İli Yöresel Yemekleri*. <https://karabuk.ktb.gov.tr/>, 20.08.2022 tarihinde erişildi.
- Kastamonu İl Kültür Müdürlüğü. (2022). *Kastamonu İli Yöresel Yemekleri*. <https://kastamonu.ktb.gov.tr/>, 20.08.2022 tarihinde erişildi.
- Kumar, G. M. K. (2019). Gastronomic Tourism- A Way of Supplementing Tourism in the Andaman and Nicobar Islands. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 16, 1-6.
- Krippendorff K. (1980). *Content Analysis: An Introduction to its Methodology*. Sage Publications, Newbury Park.
- Lauri S. ve Kyngas H. (2005) Developing nursing theories (Finnish: Hoitotieteen Teorian Kehittaminen). Werner Söderström, Dark Oy, Vantaa.
- Mercan, Ş. ve Üzülmüş, M. (2014). Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm gelişimindeki önemi: Çanakkale ili örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67-94.
- Okumuş, B., Okumuş, F. ve Mckercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28, 253-261.
- Ordu İl Kültür Müdürlüğü. (2022). *Ordu İli Yöresel Yemekleri*. <https://ordu.ktb.gov.tr/> 20.08.2022 tarihinde erişildi.
- Orhan, A. (2010). Yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde “coğrafi işaretlerin” kullanımı: İzmit pişmaniyesi örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 243-254.
- Öney, H. (2013). Gastronomi Turizmi. Adili Sadık Bahçe (Ed), içinde *Alternatif Turizm* (s. 158- 190). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Quan, S. ve Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297-305.
- Polat, E. (2017). Turizm ve coğrafi işaretleme: Balıkesir örneği. *Meriç Uluslararası Sosyal ve Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 1(1), 17-31.
- Rize İl Kültür Müdürlüğü. (2022). *Rize İli Yöresel Yemekleri*. <https://rize.ktb.gov.tr/>, 20.08.2022 tarihinde erişildi.
- Şahin, G. G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi: İstanbul’un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Şengül, S. (2017). Yiyecek içecek işletmelerinin tedarikçi değerlendirmeleri: Yöresel mutfak ürünlerinin satınalma süreçleri hakkında bir araştırma. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(18), 218- 233.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 86-99.
- Samsun İl Kültür Müdürlüğü. (2022). *Samsun İli Yöresel Yemekleri*. <https://samsun.ktb.gov.tr/> 20.08.2022 tarihinde erişildi.
- Servet, H., Yayla, N. ve Çeviş, İ. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin ihracata dayalı kalkınma potansiyeli: Denizli örneği. *Ege Coğrafya Dergisi*, 29(1), 107-123.
- Sims, R. (2008). Food, Place and Authenticity: Local Food and the Sustainable Tourism Experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46

- Sinop İl Kültür Müdürlüğü, (2022). *Sinop İli Yöresel Yemekleri*. <https://sinop.ktb.gov.tr/>, 20.08.2022 tarihinde erişildi.
- Sormaz, Ü. ve Kaya, Ş. (2019). Yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak uygulamaları: Gaziantep örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2), 304-323.
- Sharples, L. ve Hall, C. M. (2004). The Consumption of Experiences or the Experience of Consumption? An Introduction to the Tourism of Taste. C. Michael Hall, Liz Sharples, Richard Mitchell, Niki Macionis ve Brock Cambourne (Ed), içinde *Food Tourism Around the World*, 1-24, Routledge.
- Şahin, G. (2013). Coğrafi işaretlerin önemi ve Vize (Kırklareli)'nin coğrafi işaretleri. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15, 23-37.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Yöresel mutfak unsurlarının turizm destinasyonu seçimindeki rolü (Mudurnu örneği). *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29), 63-87.
- Tanrıkulu, M. (2007). Türkiye’de coğrafi işaretlerin tespiti ve tescil edilmesinin önemi. *Uluslararası Sosyal Bilimler Eğitimi Dergisi*, 1(2), 92-103.
- Taşdan, K., Albayrak, M. ve Albayrak, K. (2014). Coğrafi işaret tescilli geleneksel ürünlerde izlenebilirlik: Ankara ili örneği, *XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi*, 3, 1292-1300.
- Tokat İl Kültür Müdürlüğü. (2022). *Tokat İli Yöresel Yemekleri*. <https://tokat.ktb.gov.tr/> 20.08.2022 tarihinde erişildi.
- Toklu, İ. T., Ustaahmetoğlu, E. ve Öztürk Küçük, H. (2016). Tüketicilerin coğrafi işaretli ürün algısı ve daha fazla fiyat ödeme isteği: yapısal eşitlik modellemesi yaklaşımı. *Journal of Management and Economics*, 23(1). 145-161.
- Trabzon İl Kültür Müdürlüğü. (2022). *Trabzon İli Yöresel Yemekleri*. <https://trabzon.ktb.gov.tr/> 20.08.2022 tarihinde erişildi.
- TriipAdvisor. (2022). *Restoranlar Arama*. <https://www.tripadvisor.com.tr/>, 21.08.2022 tarihinde erişildi.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2022). *Coğrafi İşaret ve Mahreç İşareti*. <https://www.turkpatent.gov.tr/>, 21.08.2022 tarihinde erişildi.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2022). *Coğrafi İşaretli Ürünler*. <https://www.turkpatent.gov.tr/>, 21.08.2022 tarihinde erişildi.
- Yayla, Ö. ve Yayla, Ş. (2019). Gastronomi turizminde coğrafi işaretli ürünlerin kullanılmasına yönelik mekânsal bir değerlendirme. 3. *Anadolu Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi*. 28-29 Aralık 2019, Diyarbakır.
- Yazıcıoğlu, İ., Sarıkaya, G. S. ve Erol, E. (2019). Coğrafi işaretli ürünlerin kooperatifçilik sistemi içerisinde değerlendirilmesi. *Third Sector Social Economic Review*, 54(4), 1775-1787.
- Yenipınar, U. ve Kart Gölgeci, Ü. (2015). Yerel Yiyeceklerin Gastronomi Turizmindeki Yeri ve Önemi: Anamur Örneği. *1. Avrasya Uluslararası Turizm Kongresi Güncel Konular, Eğilimler ve Göstergeler*, 28-30 Mayıs 2015, Konya.

GASTRONOMİ TURLARINDA HİKAYE ANLATICILIĞININ ROLÜ: NOKUL ÖRNEĞİ

Duygu AYAZ²³

Sinan Baran BAYAR²

Gül ERKOL BAYRAM³

Büşra KAYA⁴

Halil İbrahim KIRLI⁵

ÖZET

Hikâyeler, her yaştan kişilerin ilgisini çeken, arttıran, olayların nesillere aktarımında sürdürülebilirliğini sağlayan kültürel bir değer ve iyi bir iletişim aracıdır. Ürünlerin pazarlamasında ve sunumunda hikâyenin kullanımı özellikle turizm açısından destinasyon imajı, pazarlaması ve çekiciliğinin oluşumunda önemli bir rol oynamaktadır. Turist rehberi, turlarında iyi bir elçi ve lider iken aynı zamanda iyi bir hikâye anlatıcısı rolündedir. Tur rehberi tarafından gidilen destinasyondaki gastronomi ürünlerinin hikâyeleştirilerek anlatımı sadece ilgi artışına değil aynı zamanda katılımcıların o bölgeye has yiyecekleri-içecekleri çok farklı bir bakış açısıyla değerlendirmelerine ve tadımlarını yaparken tarihi ve yaşanmışlığı hissetmelerine de yardımcı olacaktır. Sinop destinasyonu, yöresel yemek kültürü ile gastronomi tur rotaları için yüksek bir potansiyele sahiptir. Çalışmanın amacı; turist rehberlerinin gastronomi turizminde hikâye anlatımının rolünü incelemektir. Gastronomi turizmi bağlamında hikâye anlatım rolünün incelenmesi uygulanabilirliği ve gelişimi adına önem arz etmektedir. Turist rehberlerine yol gösterici niteliğe sahip olan bu çalışma sonucunda hikâye anlatıcılığı rollerinin nasıl bir süreçle işlenmesi gerektiği ortaya konacak ve uygulanması, geliştirilmesi için öneriler sunulacaktır.

Anahtar Kelime: Hikâye Anlatıcılığı, Turist Rehberleri, Gastronomi Turizmi, Yerel Yiyecekler, Sinop.

THE ROLE OF STORYTELLING IN GASTRONOMY TOURS: THE CASE OF NOKUL

ABSTRACT

Stories are a cultural value and a good communication tool that attract and increase the interest of people of all ages and ensure the sustainability of events in the transfer of generations. The use of the story in the marketing and presentation of products plays an important role in the formation of destination image, marketing and attractiveness, especially in terms of tourism. Tour guide is both a good ambassador and leader in tours and also playing the role of a good storyteller. Storytelling of the gastronomic products in the destination by the tour guide will not only increase the interest, but will also help the participants to evaluate the foods and beverages specific to that region from a very different perspective and to feel the history and experience while tasting them. Sinop destination has a high potential for local food culture and gastronomy tour routes. The aim of the study is to investigate the role of storytelling of tour guides in gastronomic tourism. Determining the role of storytelling in the context of gastronomic tourism is important for its applicability and development. As a result of this study, which has a guiding quality for tourist guides, it will be revealed how storytelling roles should be processed and suggestions for its implementation and development will be presented.

Key Words: Storytelling, Tour Guides, Gastronomy Tourism, Local Foods, Sinop.

GİRİŞ

Gelişen pazarlama araçları içerisinde hikâyeler önemli bir konuma yükselmiş, destinasyon imajı ve markalaşması konusunda kullanımı hız kazanmıştır. Turist rehberleri gidilen destinasyonun yüzü, elçisi, grubun lideri olma gibi birçok özelliği taşımaktadır. Özellikle hikâye anlatıcılığı yönü ön plana çıkan özelliklerinden birisidir. Turist rehberi anlatımı ile dinleyicilere o kültürü kendilerinden bir parça gibi hissettirip, sıkıcı gelebilecek bir konuyu bile süsleyerek turistlere mükemmel deneyimler yaşatabilme potansiyeline sahiptir. Turist rehberinin anlatımıyla kurulan iletişim doğrudan turist deneyimini etkilemektedir (Büyükkuru ve Aslan, 2016). De Vaujany ve diğerleri (2019) çalışmalarında turist rehberlerinin anlatımlarını başlangıç, metalaştırma, seçim ve oyunlaştırma olarak dört aşamada ele almışlardır. Metalaştırma sürecinde gidilen destinasyonu ve içerdiği kültürel özellikleri en iyi yansıtmaya ve

²³Bağımsız Araştırmacı, Sinop Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Turizm Rehberliği, Sinop/Türkiye, duyguayaz87@gmail.com, ORCID: 0000-0002-9994-8103

²Bilim Uzmanı, Antalya/Türkiye, sinanbbayar@gmail.com, ORCID: 0000-0002-3039-3162

³Doçent Doktor, Sinop Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Sinop/Türkiye, gulerkol@sinop.edu.tr, ORCID: 0000-0001-9764-2883

⁴Doktora Öğrencisi, Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Ankara/Türkiye, busra.kaya650@hbv.edu.tr, ORCID: 0000-0002-6133-7518

⁵Bağımsız Araştırmacı, Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı, Kastamonu/Türkiye, hikirli@kuzka.gov.tr, ORCID: ---

deneyimleme aracı olarak hikâye anlatıcılığını göstermişlerdir. Dinleyicilerin hikâyeler aracılığı ile bilgi sahibi olup sürdürülebilirliğe katkıda bulundukları ve yerel kültüre daha fazla saygı duydukları görülmüştür (Bidder vd., 2016).

1. ALANYAZIN

1.1. Hikâye Anlatıcılığı

Hikâye, “*Bir olayın sözlü veya yazılı olarak anlatılması; aslı olmayan söz, olay; gerçek veya tasarlanmış olayları anlatan düz yazı türü, öykü*” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2022). Hikâye, anlatıcı tarafından dinleyenlere aktarılan olaylar dizisidir (Glebas, 2012: 41). Dinleyiciler, duydukları hikâyeden etkilendiklerinde bunu başkalarıyla da paylaşmak isterler. Bu bağlamda Uygur ve diğerleri (2017) çalışmasında hikâye anlatıcılığının kaynak, mesaj, alıcı ve geribildirim şeklinde tıpkı iletişim de olduğu gibi bir süreci takip ettiğini ve geçmişten günümüze kadar gelen en iyi ve etkili iletişim aracı olduğu konusuna değinmiştir. İnsanlar dinleyicisi olduğu hikâyeler ile bir bağ oluşturup hikâyeyi kendi hayal dünyalarında deneyimleyerek başkalarına aktarma isteği duymaktadırlar (Glebas, 2012: 41). Bu hikâyeleri sosyal medya gibi daha kapsamlı bir kitleye sahip olan alanlarda paylaşımları destinasyon imajı oluşumunda etkili olup, daha fazla kitlenin deneyimleme isteğini ve merak duygusunu uyandırmaktadır. (Hsiao vd., 2013).

1.1.1. Hikâye Unsurları

Hikâyeler, anlatıcı ve dinleyici arasında güçlü bir bağ kurmayı sağlar. İyi kurgulanan hikâyeler; karakterlerin olaylarla arasında bağ oluşturabilecek temel unsurları içermelidir. Bağ oluşumunu sağlayan hikâyeler dinleyici üzerinde çok daha ilgi uyandırıcı ve etkilidir (Turgut ve Kışla, 2015).

1.1.2. Hikâye Türleri

Jahn (2015) hikâyeleri kurgusal ve kurgusal olmayan olarak iki türe ayırmıştır. Kurgusal hikâyeler, hayali kahramanlar olay örgüsüne hakimdir. Kurgusal olmayan hikâyeler ise gerçek yaşanmış olaylar ve kahramanların anlatılarıdır (Jahn, 2015: 49-50). Simmons (2015) çalışmasında hikâyeleri altı tür altında inceleyerek farklı bir bakış açısı getirmiştir.

➤ **Ben Kimim? Hikâyeleri:** Dinleyen kişilerin güvenini kazanabilecek, onları etkileyebilecek nitelikte olup olmadığını gösteren, kişisel olayların aktarımı ile kim olduğunuzu ortaya koyan hikâyelerdir. (Simmons, 2015:24)

➤ **Neden Buradayım? Hikâyeleri:** Kişilerin hikâyeyi dinlerken ne kazanacaklarını ortaya koyan, dinlemek için harcaacakları zaman, para ve çabaya değer karşılık sunan hikâyelerdir.

➤ **Öğretici Hikâyeler:** Deneyimlerin dinleyiciye aktarılacak davranışlarına yön vermelerini sağlayan hikâyelerdir.

➤ **Vizyon Hikâyeleri:** Kişi ya da kuruluşların geçmişte yaşadığı zorluklar ile elde ettiği motivasyonla geleceğe dair başarı hedeflerini içeren hikâyelerdir.

➤ **Değer Hikâyeleri:** Bir değeri teşvik etmek için, dinleyicilere bu değer davranışsal eylemdeki anlamını gösteren, anlatan hikâyelerdir.

➤ **Ne Düşündüğünü Biliyorum Hikâyeleri:** Dinleyicilerin kafasında oluşabilecek sorular ve şüpheleri önceden tahmin edip onlar sormadan ya da söylemeden anlatan, konuya hâkim olan iyi bir anlatıcı, dinleyicilerin güvenini kazanacaktır.

1.1.3. Hikâye Aktarım Araçları

Anlatıcılar hikâyeleri aktarırken söz, görüntü gibi farklı araçlara ihtiyaç duymaktadırlar. Jahn (2015: 43) çalışmasında anlatılan herşeyi hikâye olarak tanımlamaktadır. Bu bağlamda hikâyeler; efsaneler, mitler, masallar, destanlar, törenler ve ritüeller, kurum ve vizyonlar, dedikodu ve söylentiler, dizi ve film konuları, anılar ve sosyal ağ içerikleri hikâye anlatıcılığı kapsamında kullanılan aktarım araçları olduğu söylenebilmektedir.

1.2. Anlatıcı

Hikâyeler anlatıcının olayları benimseyerek, hissederek anlattığı olaylar örgüsüdür. Hikâyeler, aktarılacak için dinleyiciye ihtiyaç duyduğu kadar anlatıcıya da ihtiyaç duymaktadır. Anlatıcının anlatmakta olduğu

hikâyeleri birebir deneyimlemiş olması gerekmemektedir (Prince, 2012: 68). Anlatıcının rolü, hikâyeleri dinleyicilere ulaştırarak, ilgilerini cezbedip onlara bu deneyimi yaşatmaktır. Eğer anlatıcı anlatımı ile dinleyicilerini hikâyesinin içine çekemezse, hikâye ne kadar etkileyici olursa olsun karşı tarafa ulaşması sağlanamayacaktır (Mathews ve Wacker, 2009: 39). Meyer Howard Abrams (1999) anlatıcı bakış açılarını gözlemci, tanrısal, kahraman anlatıcılar olarak üç grupta incelemiştir (Abrams, 1999: 234). Jahn (2015), çalışmasında ise anlatıcı türlerini açık, gizli, hikâyenin kahramanı ve kahramanı olmayan, figural anlatıcı olarak beş başlık altında toplamıştır (Jahn, 2015: 63-72).

1.3. Turist Rehberlerinin Roller

Köroğlu (2013) yaptığı çalışmada turist rehberlerinin iş yaşamlarındaki rollerini derlemiştir. Çalışmaya göre turist rehberleri literatürde; aktör, elçi, denge unsuru, gözetmen, katalizör, kültür simsarı, bilgi aktarıcı, aracı, çevirmen, lider, arabulucu, organizatör, satış elemanı ve öğretmen rolleri ile tanımlanmaktadır. Bunun yanı sıra özellikle kültür konusunda arabulucu ya da aktaran/anlatıcı rolünde olduğu da vurgulanmaktadır.

1.4. Hikâye Anlatıcısı Rolündeki Turist Rehberi

Turizm hikâyelerinin dinleyicilere ulaşmasında pek çok faaliyet alanı çalışanı ve paydaşlar yer alabilmektedir. Örnek olarak profesyonel turist rehberleri, örgüt çalışanları, turistler, pazarlamacılar gösterilebilmektedir (Kaya, 2020). Turist rehberleri tarafından aktarılan hikâyelerin, efsanelerin, mitlerin destinasyon çekicilik unsuru oluşturduğu gözlemlenmiştir. Bu bağlamda turist rehberinin iletişim konusunda tecrübeli, jest ve mimikleriyle, ses tonu ile konuya ve aktarıma hâkim olması gerekmektedir. Aktarılan hikâyenin dinleyicileri etkisi altına alabilmesi için anlatıcıya çok büyük bir rol düşmektedir. Anlatıcı rolündeki turist rehberi yararlandığı hikâyeyi aktaran kişi olduğu için bilinçli, dinleyicilere ulaşabilen, onlara hikâyeyi hissettirebilen kontrolde olması gerekmektedir (Aktaş ve Batman, 2010). Kaya ve Ünlüöner (2021) yaptıkları çalışmada kültürel miras aktarımında turist rehberlerinin anlatıcı rolünü incelemiştir. Çalışmaya göre, turist rehberleri kültürel miras aktarımına verdiği önemi sürdürülebilirlik, değer yaratma ve pazarlama açısından ele almaktadır. Ayrıca anlatıcı rolünde olmaları duygusal, hazcılık ve psikolojik boyutlarda rehberleri olumlu etkilemektedir. Turist rehberleri, içinde bulundukları anlatıcı rolünün; odaklanma, bilişsel, duygusal, devamlılık ve sosyalleşme boyutlarında fayda sağladığını da belirtmektedir. Buna ek olarak grup profili ve değişken beklentileri hikâye anlatıcılığı sürecinde etkili rol oynayan faktörler arasında olarak görülmektedir. Olumsuz değerlendirme ise hikâye kullanımının yoğun olması durumunda dikkat dağınıklığına yol açabildiği yönündedir.

2. YÖNTEM

2.1. Araştırmanın Amacı ve Yöntemi

Bu araştırmanın amacı Sinop yöresel ürünlerinden Nokul'la ilgili turist rehberlerinin anlatımlarının ve hikâyeleştirme biçimlerinin incelenmesidir. Bu amaçla Sinop destinasyonuna gelmiş ve grubuna Sinop yöresel ürünlerini ve Nokul'u anlatmış rehberler ile mülakat tekniği ile görüşülmüştür. Elde edilen veriler içerik analizine tabi tutulmuştur. Bu çalışmada sosyal bilimlerin en sık kullanılan yöntemlerinden biri olan nitel araştırma yöntemi kullanılarak; araştırmanın amaç ve önemine istinaden mülakat tekniğinden yararlanılmıştır. Turizm alanında yapılan nitel araştırmalarda verilerin analizinde genellikle içerik analizi yönteminin kullanıldığı görülmektedir. Bu bağlamda araştırmada, mevcut araştırmanın inandırıcılığını ve güvenilirliğini artırmak için MAXQDA yazılım programından yararlanılarak içerik analizi yoluyla analiz edilmiştir. MAXQDA, güçlü bir bilgisayar destekli nitel veri analiz yazılımıdır. MAXQDA birden fazla veri türüyle çalışma ve ekip çalışmasını kolayca yönetme, bir denetim izi geliştirme yeteneğine sahiptir. MAXQDA tüm dosyaları tek bir proje paketinde saklar ve hızlı, kolay bir şekilde analiz etmek mümkündür (Maxqada, 2020). Araştırmada amaçlı örnekleme yöntemlerinden biri olan benzeşik örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Mülakatta kullanılan sorular; Latkova ve diğerleri (2017) araştırmasından yararlanılarak konu ve destinasyona uyarlanmıştır. Görüşmeler 14 rehber ile yüz yüze ve çevrimiçi olarak gerçekleştirilmiştir. İlgili görüşmeler 1 Mart 2022-5 Haziran 2022 tarihleri arasında yapılmıştır. Mülakatlardan boş olan ya da ilgisiz cevaplandırılan görüşmeler sebebiyle 10 mülakat değerlendirmeye tabi tutulmuştur. Görüşmeler kapsamında elde edilen veriler Strauss ve Corbin'nin (1990) kodlama ve kategorilere ayırma modeli ile ifade edilerek; araştırmacı tarafından birbirine benzerlik gösteren ifadeler benzer kategorilere ayrılmıştır. Çalışmada nitel yöntemin kullanılmasının temel amacı; belli bir soruya cevap aramaktan ziyade, kişilerin bir konuyla ilgili neler düşündüğünü, nasıl algıladıklarını tespit etmektedir (Türnüklü, 2000: 3). Görüşme tekniğinde araştırma konusuna dâhil olan kişiler tespit edilerek,

görüşmeler yapılmaktadır. Kayıt cihazı ya da not alma yöntemi ile veriler kayıt altına alınmaktadır. Elde edilen veriler toplanmakta ve incelenmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2008).

2.2. Araştırma Soruları

Araştırma verilerinin elde edilmesi için kullanılan sorular Çınar ve Toksöz (2020) tarafından gerçekleştirilen çalışmadan uyarlanmıştır. Kullanılan sorular aşağıdaki gibidir:

- Demografik sorular: Yaş, Cinsiyet, Eğitim düzeyiniz, Ruhsatname tipiniz
- Tanımlayıcı sorular: Grubunuzun, Sinop yöresel ürünlerinden Nokul'u daha iyi anlayabilmesi, benimseyebilmesi için hangi teknikleri ve bilgileri daha çok kullanırsınız? Neden?
- Sinop yöresel ürünlerinden Nokul ile ilgili hikâye hikâyeleştirmenizde nelere dikkat ediyorsunuz? Neden?
- Sinop yöresel ürünlerinden Nokul'a ilişkin hikâyeleştirme yolu ile anlatımlarınız, tur grubundakilerin nesneye veya yere (mekâna) ilişkin ilgilerini nasıl etkilemektedir?

3. BULGULAR

Görüşme yapılan turist rehberlerinin 22-50 yaş aralığında olduğu, altısının kadın dördünün erkek olduğu, ikisinin önlisans, altısının lisans, birinin yüksek lisans, birinin doktora eğitim düzeyine sahip olduğu, üçünün bölgesel ve yedisinin ülkesel ruhsata sahip olduğu tespit edilmiştir. İlgili veriler Tablo 1'de gösterilmiştir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı	Yaş	Cinsiyet	Eğitim Düzeyi	Ruhsatname Tipi
1	30	Erkek	Lisans	Bölgesel
2	27	Kadın	Yüksek Lisans	Ülkesel
3	39	Erkek	Lisans	Bölgesel
4	35	Kadın	Doktora	Ülkesel
5	22	Erkek	Lisans	Bölgesel
6	41	Erkek	Önlisans	Ülkesel
7	32	Kadın	Lisans	Ülkesel
8	50	Erkek	Lisans	Ülkesel
9	45	Erkek	Önlisans	Ülkesel
10	43	Kadın	Lisans	Ülkesel

Görüşme yapılan turist rehberleri Nokul'un daha iyi anlatılması ve benimsenmesi için kullandıkları teknikleri, “uygulamalı”, “genel bilgi sağlama”, “hikâyeleştirme ve kurgulama” ve “farklı gruplara göre bilgi verme” olarak tanımlamışlardır. Turist rehberleri uygulamalı yöntemlerde soru sorarak etkileşime girme, tadım yaptırma ve workshop etkinliği düzenleme faaliyetlerinden faydalandıklarını belirtmişlerdir. Genel bilgi sağlarken kısa bilgiler vererek Nokul'un besleyici ve faydalı olmasından, özgün olmasından, çeşitlerinden, kalitesinden, nasıl yapıldığından ve sık kullanıldığından bahsetmişlerdir. Ayrıca bu bilgilerin hediyelik eşya olarak merak uyandırdığını belirtmişlerdir. Turist rehberleri hikâyeleştirme ve kurgulama tekniğinde Nokul'un eski tarihinden, denizciler ve gemiciler arasındaki bağlantıdan, efsanevi özelliğinden ve öykülerinden bahsetmişlerdir. Farklı gruplara bilgi verirken ise akademisyen gruplara detaylı bilgi, öğrenci gruplarına daha az bilgi verdiklerini belirtmişlerdir. İlgili veriler Tablo 2'de gösterilmiştir.

Görüşme yapılan turist rehberleri Nokul ile ilgili hikâye hikâyeleştirmede dikkat ettikleri hususları “bağlantı kurma”, “canlandırma ve yaratıcılık”, “benzetmeler” ve “basit ve anlaşılır olmak” başlıklarıyla ifade etmişlerdir. Nokul'u hikâyeleştirirken bağlantı kurmada hikâyelerden, efsaneleştirmeden, ilgi çekici notları, kahramanlık hikâyelerini ve yaşam tarzı özelliklerinden faydalanmışlardır. Canlandırma ve yaratıcılık tekniğini kullanırken bütünleştirme, espri yapma, jest ve mimikleri kullanma ve olayın içindeymiş gibi hissettirme özelliklerinden yararlanmışlardır.

Tablo 2. Nokul’un Daha İyi Anlatılması ve Benimsenmesi İçin Kullanılan Teknikler

Yöntem	Kullanılan İfadeler	Frekans
Uygulamalı	Soru Sormalı Etkileşim	1
	Tadım Yaptırma	1
	Workshop Etkinliği	1
Genel Bilgi Sağlama	Besleyici ve Faydalı Olması	2
	Kısa Bilgi Verilmesi	2
	Özgün Olması	2
	Çeşitleri	1
	Hediyelik Eşya	1
	Kalitesi	1
	Nasıl Yapıldığı	1
	Sık Kullanılması	1
Hikâyeleştirme ve Kurgulama	Eski Tarih	3
	Denizciler ve Gemicilerle Bağlantısını Anlatma	2
	Efsanevi	2
	Öykülerle Anlatma	2
Farklı Gruplara Göre Bilgi Verme	Detaylı Anlatım	2
	Akademisyen	1
	Öğrenci	1

Turist rehberleri benzetme yönteminde Helesa ve Nokul ilişkisinden bahsetmişlerdir. Ayrıca inandırıcı hikâyelerle şive kullanarak desteklediklerini belirtmişlerdir. Basit ve anlaşılır olarak bilinen kavramlara da yer vermişlerdir. İlgili veriler Tablo 3’te gösterilmiştir.

Tablo 3. Nokul ile İlgili Hikâye Hikâyeleştirmede Dikkat Edilen Hususlar

Yöntem	Kullanılan İfadeler	Frekans
Bağlantı Kurma	Bağlantılı Hikâyeler	1
	Efsaneleştirme	1
	İlgi Çekmek	1
	Kahramanlık	1
	Yaşam Tarzı	1
Canlandırma ve Yaratıcılık Tekniği	Bütünleştirme	1
	Espri Yapmak	1
	Jest ve Mimikleri Kullanma	1
	Olayın İçinde Gibi Hissettirme	1
Benzetmeler	Helesa ve Nokul	1
	İnandırıcılık	1
	Şive Kullanımı	1
Basit ve Anlaşılır Olmak	Bilinir Kavramları Kullanmak	1

Görüşmeler sonucunda tur grubunda gözlemlendiği davranışlar “Mekân ve Nesne ile Kurulan İlişki”, “Görsel Hafızaya Etki Etme” ve “Somutlaştırma” olarak tanımlanmıştır. Nokul anlatımında mekân ile ilişkilendirme kurularak yerel işletmelerden alışveriş yapıldığı ve tekrar ziyaret isteği olduğu belirtilmiştir. Görsel hafızaya etki edilerek grubun hediyelik eşya satın aldığı, tanıtıcı metin istediği, ürün satışı yapıldığı ve ürünün tatma isteğinde bulunduğu ifade edilmiştir. Somutlaştırma tekniğinde de grubun ilgisinin arttığı, fotoğraflar çekildiği ve tarif istenildiği belirtilmiştir. İlgili veriler Tablo 4’te gösterilmiştir.

Tablo 4. Tur Grubunda Gözlemlenen Davranışlar

Yöntem	Kullanılan İfadeler	Frekans
Mekân ve Nesne ile Kurulan İlişki	Yerel İşletmelere Katkı Sağlama	5
	Kalıcı Bilgiler Verme	2
	Tekrar Ziyaret Etme İsteği	1
Görsel Hafızaya Etki Etme	Hediyelik Eşya	2
	Tanıtıcı Metin Talebi	1
	Ürün Satışı	1
	Ürünü Tatma İsteği	1
Somutlaştırma	Grubun İlgisini Artması	2
	Fotoğraf Çekme İsteği	1
	Tarif Verme	1

Görüşmeler sonucunda turist rehberlerinin en sık kullandığı kelimeler Resim 1’de gösterilmiştir. Buna göre, “bilgi”, “nokul”, “örneğin”, “farklı”, “Sinop”, “ürün”, “grup”, “ilgisini”, “ilgili” ve “bahsederim” kelimelerinin en sık kullanılan kelimeler olduğu tespit edilmiştir.



Şekil 1. Tur Rehberlerinin En Sık Kullandığı Kelimeler

4. SONUÇ

Bu araştırmanın amacı Sinop yöresel ürünlerinden biri olan Nokul ile ilgili turist rehberlerinin anlatımlarının ve hikâyeleştirme biçimlerinin incelenmesidir. Araştırma kapsamında turist rehberlerinin Nokul’u anlatırken kullandıkları teknikler ele alınmıştır. Araştırma bulgularının mevcut literatür ile benzerlik gösterdiğini söylemek mümkündür (Skibins vd., 2012; Çınar ve Toksöz, 2020). Araştırma sonuçlarına göre turist rehberlerinin yaş ortalamasının büyük bir kısmının orta yaş ve üzerinde olduğu görülmektedir. Erkek rehberlerin kadın rehberlere göre daha az katılım gösterdiği, eğitim düzeyinin büyük bir kısmının lisans mezunu olduğu ve kokart kapsamlarının ülkesel nitelikte olduğu görülmektedir. Sonuçlar Sinop bölgesinde faaliyet gösteren turist rehberinin mevcut durumunu ifade eder niteliktedir. Ayrıca, lisansüstü eğitim düzeyine sahip rehberlerin sayısının fark edilir düzeyde olması bölgenin geleceği için umut vaat etmektedir. Araştırmada sorulan bir diğer soru grubu ise Nokul’un turistlere anlatılması sürecinde turist rehberlerinin kullandığı tekniklerdir. Araştırma sonuçlarına göre, turist rehberleri Nokul’u daha iyi anlatabilmek için soru sorma, tadım yaptırma, workshop etkinliğine katılma gibi uygulamalı yöntemlere başvurmuşlardır. Bununla birlikte araştırma Nokul’a ait besleyiciliği, özgünlüğü, çeşitleri, hediyeelik eşya olarak satın alınması, kalitesi, yapılışı gibi genel bilgiler de sağlamaktadır. Ayrıca araştırmada hikâyeleştirme sırasında efsaneleşmiş öykülerden, Nokul’un denizci ve gemicilerle olan ilişkisinden ve uzun bir tarihi geçmişe sahip olmasından bahsetmektedir. Turist rehberlerinin hikâye anlatıcılığında kullandığı teknikler Davidson ve Black (2007)’in araştırmasında bulunduğu sonuçlar ile benzer bulgulara sahiptir. Araştırmanın bir diğer sonucu ise turist rehberlerinin farklı demografik özelliklere göre bilgi verme özelliğidir. Bu sonuç Çınar ve Toksöz (2020)’un elde ettiği bulgu ile benzer bir niteliğe sahiptir. Araştırmada katılımcılara yöneltilen bir diğer soru ise Nokul’un aktarımında dikkat edilecek hususlar ve kullanılan yorumlama teknikleri üzerinedir. Araştırma sonuçlarına göre turist rehberleri Nokul’a dair hikâyeleştirme süreçlerinde bağlantı kurma, canlandırma, benzetme, basit ve anlaşılır olma gibi teknikleri kullanmaktadır. Weiler ve Black (2015)’in turist rehberlerinin rolleri üzerine yaptığı araştırmasında yorumlayıcı ve açıklayıcı rolü üzerinde durmuştur. Turist rehberlerine yöneltilen bir diğer soru ise anlatımlarının tur grubundaki etkileri üzerinedir. Araştırma sonuçlarına göre turistler mekân ve nesne ile ilişki kurarak o bölgeyi tekrar ziyaret etmek istemektedir. Rehberin güçlü hikâye anlatımı ile, turist grubu hediyeelik eşya satın alma, tanııcı metin edinme, ürün satın alma gibi motivasyonlara da sahip olmaktadır. Son olarak turist grubu anlatım sonrası Nokul’a dair somut bir algıya sahip olmaktadır. Araştırma verileri Wynn (2005)’nin turist rehberlerinin kentsel alanların korunmasında turist rehberlerinin rolleri üzerine olan çalışması ile benzer niteliklere sahiptir. Hikâye anlatıcılığı sadece turlarda değil turizm sisteminin pek çok kilit noktasında önemli bir işleve sahiptir. Turizm sisteminde yer alan pek çok ürün kültür ve soyut varlıklar üzerinedir. Turizm deneyiminin olumlu olması ise soyut ürünlerin doğru ve etkili biçimde tanıtılması ve kullanılması üzerinedir. Bu kapsamda hikâye anlatıcılığı turizm için vazgeçilmez bir öneme sahiptir. Yerel halkın ürünlerini doğru ve etkileyici biçimde sunabilmesi doğru anlatım

teknikleri ile mümkündür. Önemli hediyeelik ürünlerden biri olan halının sunum ve satışında başarılı bir hikâye anlatıcılığı ülke ekonomisine büyük katkı sunabilecektir. Turizmin hemen hemen her kolunda yararlanılan hikâye anlatıcılığı turist rehberlerinin turlarında sıkça yararlandığı bir teknik olup başarılı bir turda stratejik öneme sahiptir. Çalışma sonuçları turist rehberlerinin turlarında hikâyeleştirme tekniklerini sıkça kullandığını göstermektedir. Turist rehberleri doğru hikâyeleştirme teknikleri ile grubun pozitif algısını güçlendirmekte, memnuniyet düzeylerini arttırmakta ve sürdürülebilir misafir kitlesi oluşturmaktadır. Araştırma turist rehberlerinin hikâye anlatım tekniklerini Nokul perspektifinden ele almıştır. Bu araştırmanın bulguları belirtilen ürün ve bölge kapsamında sınırlandırılmıştır. Gelecek araştırmalarda farklı yöresel ürünlerin, ören yerlerinin, kültürel imge ve olayların hikâyeleştirme tekniği ile incelenmesi, mümkünse farklı araştırma yöntemleri ile harmanlanması önerilmektedir.

5. KAYNAKÇA

- Abrams, M. H. (1999). *A Glossary of Literary Terms*. Boston: Thomson Learning.
- Aktaş, S. ve Batman, O. (2010). Efsanelerin turistik çekicilik üzerine etkileri: profesyonel turist rehberlerine yönelik bir araştırma. *E-Journal of New World Sciences Academy*, 5(4), 367-395.
- Bidder, C., Kibat, S. A. ve Fatt, B. S. (2016). Cultural interpretation toward sustainability: A case of Mount Kinabalu. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 224, 632-639.
- Black, R. ve Weiler, B. (2005). Quality assurance and regulatory mechanisms in the tour guiding industry: a systematic review. *The Journal of Tourism Studies*, 16, 24-37
- Büyükkuru, M. ve Aslan, Z. (2016). Turist rehberlerinin iletişim becerilerinin turistlerin tur deneyimi üzerine etkisi: Nevşehir ilinde bir araştırma. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 13(34), 338-354.
- Çınar, B. ve Toksöz, D. (2020). Turist rehberliğinde hikâyeleştirme ve mekânların tüketimi. *Turist Rehberliği Dergisi*, 3(1), 1-17.
- Davidson, P. ve Black, R. (2007). Voices from the profession: principles of successful guided cave interpretation. *Journal of Interpretation Research*, 12 (2), 25-44.
- De Vaujany, F. X., Dandoy, A., Grandazzi, A. ve Faure, S. (2019). Experiencing a new place as an atmosphere: A focus on tours of collaborative spaces. *Scandinavian Journal of Management*, 35(2), 101030.
- Glebas, F. (2012). *Directing The Story: Professional Storytelling And Storyboarding Techniques For Live Action And Animation*. Londra: Routledge.
- Hsiao, K. L., Lu, H. P. ve Lan, W. C. (2013). the influence of the components of storytelling blogs on readers' travel intentions. *Internet Research*, 23(2), 160-182.
- <https://www.maxqda.com/blogpost/7-reasons-why-maxqda>, Erişim Tarihi: 10.09.2022.
- Jahn, M. (2015). *Anlatıbilim: Anlatı Teorisi El Kitabı*. Çeviren: Bahar Dervişcemaloğlu, İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Kaya, B. (2020). *Unutulmaz turizm deneyiminin hikâye anlatıcılığına etkisi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Batman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kaya, B. ve Ünlüöner, K. (2021). Turist rehberlerinin kültürel miras aktarımında hikâye anlatıcılığının rolü. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3), 2166-2179.
- Köroğlu, Ö. (2013). Turist rehberlerinin iş yaşamındaki rolleri üzerine kavramsal bir değerlendirme. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16, 91-112.
- Latkova, P., Jordan, E., Vogt, C., Everette, M. ve Aquino, C. (2017). Tour guides' roles and their perceptions of tourism development in Cuba. *Tourism Planning & Development*, 15(3), 347-363.
- Mathews, R. ve Wacker, W. (2009). *Senin Hikâyen Ne*. Çeviren: Aytül Özer, İstanbul: Mediacat.
- Prince, G. (2012). *Narratology: The Form And Functioning of Narrative* (Vol. 108). Walter De Gruyter. Amsterdam: Mouton Publishers.
- Simmons, A. (2015). *Whoever Tells The Best Story Wins: How To Use Your Own Stories to*

- Communicate with Power and Impact*. Amacom, New York.
- Skibins, J.C., Powell, R.B. & Stern, M.J. (2012). Exploring Empirical Support for Interpretation's Best Practices. *Journal of Interpretation Research*, 17 (1), 25–44.
- Strauss, A. L. ve Corbin, J. (1990). *Basics of Qualitative Research: Grounded Theory Procedures and Techniques*. Thousand Oaks, CA: Sage.
- TDK. (2022). Hikâye. www.tdk.gov.tr, 04.06.2022 tarihinde erişilmiştir.
- Turgut, G. ve Kışla, T. (2015). Bilgisayar destekli hikâye anlatımı yöntemi: alanyazın araştırması. *Turkish Online Journal Of Qualitative Inquiry*, 6(2), 97-121.
- Türnüklü, D. A. (2000). Eğitim bilim araştırmalarında etkin olarak kullanılabilecek nitel bir araştırma tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 24(24), 543-559.
- Uygur, S. M., Demirer, D. ve Hatırnaz, A. G. B. (2017). Turizm pazarlamasında alternatif bir araç olarak hikâyelerin kullanımı. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(42), 34-42.
- Wynn, J. (2005) Guiding Practices: Storytelling Tricks for Reproducing the Urban Landscape, *Qualitative Sociology*, Vol. 28 (4), pp. 399-417
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (6. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

SİNOP İLİ YÖRESEL YİYECEKLERİNİN BİLİNİRLİĞİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

Buse KEKEÇ²⁴

Ali Turan BAYRAM²⁵

Halil İbrahim KIRLI²⁶

ÖZET

Bu çalışmanın amacı, Sinop ili yöresel yiyeceklerinin bilinirliğini tespit etmektir. Bu amaç kapsamında hazırlanan anket formu aracılığı ile 247 kişiye ulaşılmış ve Sinop yiyeceklerini bilme düzeyleri ölçülmüştür. Araştırmaya katılanların büyük çoğunluğu Sinop'taki gastronomik değerler denildiğinde akıllarına mantı geldiğini belirtmişlerdir. Ayrıca Sinop yöresel yiyecekleri içerisinde en fazla deneyimlenen yiyecekler de fasulye turşusu ve Sinop mantısı olarak tespit edilmiştir. Araştırma sonucunda Sinop iline ait yiyecek kültürünün bilinirliğinin istisnai bazı ürünler dışında çok düşük olduğu görülmüştür.

Anahtar kelimeler: Sinop, Yöresel Yiyecek, Gastronomi.

A RESEARCH ON AWARENESS OF REGIONAL FOODS IN SİNOP

ABSTRACT

The aim of this study is to determine the awareness of the local foods of Sinop province. Through the questionnaire prepared within the scope of this purpose, 247 people were reached and their level of knowledge of Sinop food was measured. The majority of the participants stated that when the gastronomic values in Sinop are mentioned, "mantı" comes to mind. In addition, the foods that most experienced by participants are pickled beans and Sinop mantı. As a result of the research, it was seen that the awareness of the food culture of the province of Sinop was very low, except for some exceptional products.

Key Words: Sinop, Local Food, Gastronomy.

GİRİŞ

İnsanlığın tarihi boyunca her toplum kendisine has bazı yiyecek ve içecekleri benimsemiş ve bu yiyecek ve içecekler yüzyıllar içerisinde kültürel birer öge halini almışlardır. Turizm hareketliliğinin en önemli nedenlerinden birisini hiç kuşkusuz kültür oluşturmaktadır. Kültür başlığı altında ise yiyecek içecek kültürü ayrı bir başlık olarak ön plana çıkmış ve son yıllarda önemi hızla artmıştır. Turizm faaliyetlerine entegre olması ile de gastronomi turizmi başlığında kendisine yer bulan bir turizm çeşidi ortaya çıkmıştır. Bu turizm çeşidi içerisinde unutulmaya yüz tutmuş yiyecek ve içeceklerin gün yüzüne çıkartılması, tanıtılması ve sürdürülebilirliği de büyük önem arz etmektedir. Ayrıca unutulmaması gereken bir husus da yiyecek ve içecek kültürünün artık başlı başına bir seyahat nedeni olduğudur. Bu nedenle destinasyonların gastronomi turizmi alanında başarıya ulaşması için öncelikli olarak yiyecek ve içecek kültürünün bilinirliğini arttırması bir zorunluluktur. Bu bağlamda bu çalışmanın amacı, Sinop ili yöresel yiyeceklerinin bilinirliğini tespit etmek olarak belirlenmiştir. Yöresel yiyeceklerin tarihsel süreci değerlendirildiğinde, bir bölgenin yöresel yiyecek kültürünün o bölgede yaşayan toplumun gelenek, görenek, refah ve sosyo-kültürel seviyesi ile bağlantılı olarak gelişim gösteren bir süreç olduğu ve göç gibi faaliyetler sonucunda bölgelerin mutfak kültürlerinin şekillendiği (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015) söylenebilmektedir.

1. ALANYAZIN

Yöresel yiyecekler tarihsel süreç içerisinde biyolojik çeşitlilik, coğrafi farklılık ve yüzyıllardır etnik kimliğin sürdürülmesi ile yüzyıllar boyunca devam eden yöresel lezzetlerin meydana getirdiği kaybedilmemesi gereken bir zenginlik, ulusal bir değer ve kültürel bir miras" (Özdemir vd. 2015: 3) olarak ya da "uzun süre aynı bölgede yaşamış olan halkın özel olaylar sonucu geliştirdikleri ve onlar için önem arz edip diğer yiyeceklerden üstün tuttıkları, kültürlerine yerleşmiş olan yiyecekler" (Hatipoğlu vd., 2013) olarak tanımlanabilmektedir. Yöresel yiyecekler, yenilen unsurla bütünleşmeyi ve değeri benimsemekte ayrıca yöresel yemeği yiyen kişi o yemeğin kültürüne de adapte olabilmektedir (Bessiere, 1998: 24; akt.; Çapar ve Yenipınar, 2016: 101). Yöresel yiyecekler, o bölgeye ziyaret eden turistlerin bölge tercihlerinde önemli bir yeri olan, gittikleri bölgenin kültürünü benimsemelerini sağlayan, o bölgenin atmosferini birebir

²⁴Bağımsız Araştırmacı, Sinop Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Turizm Rehberliği Bölümü Öğrencisi, Merkez/Sinop, ORCID: 0000-0001-8461-5739

²⁵Doçent Doktor, Sinop Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Turizm Rehberliği Bölümü, Merkez/Sinop, alibayram@sinop.edu.tr, ORCID: 0000-0003-1655-4043

²⁶Bağımsız Araştırmacı, Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı, Kastamonu/Türkiye, hikirli@kuzka.gov.tr, ORCID: ---

yaşamaları fırsatını sunan destinasyon çekiminde önemli bir yere sahiptir (Au ve Law, 2002). Ayrıca son dönemlerde bölgeye gelen turistlerin öncelikleri arasında yöresel gıdaları deneyimlemek yer almaktadır (Deveci vd., 2013). Destinasyon imajında önemli bir yere sahip olan yöresel yiyecekler, destinasyon tercihini doğrudan etkilediği için önemli bir yere sahiptir. Bir yörenin sahip olduğu ve kimliğini aldığı tatlar, o bölgeye ziyaret de çekicilik oluşturmakla birlikte turistlerin o bölgeye tekrar ziyaretini sağlayıp destinasyon hakkında olumlu izlenim bırakmaktadır (Güneş vd., 2008: 10). Somut olmayan kültürel mirasın önemli bir parçasını oluşturan yöresel yemeklerin, hazırlanan bölgede tadılması otantik deneyimler sunmakta (Okumuş vd, 2007: 253) ve destinasyon imajına olumlu bir katkı sunmaktadır. Yöresel yemek kültürünün tanınması ayrıca bölge halkının tanınmasına da büyük katkı sağlamakta turist ve yerel halk ilişkisini olumlu yönde geliştirebilmektedir. Yöresel ürünler için yapılan her tanıtım ve pazarlama aşamaları hem ülke ekonomisi hem de ülke kültürünün tanıtımında oldukça öneme sahiptir (Cerrahoğlu, 2015).

2. YÖNTEM

Araştırma kapsamında Sinop yöresel yiyeceklerinin bilinirliğini ölçmek için anket tekniğinden yararlanılmıştır. Araştırmada kullanılan anket üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcılara yönelik tanımlayıcı bilgilerin yer aldığı sorular, ikinci bölümde katılımcıların gastronomi ile ilgili olarak Sinop denildiğinde akıllarına gelen ifadeleri belirttikleri açık uçlu bir soru ve üçüncü bölümde Sinop yöresel yiyeceklerinden oluşan bir liste bulunmaktadır. Üçüncü bölümde yer alan yiyeceklerin listesi Sinop Valiliği web sitesi, Sinop Belediyesi web sitesi, gezi rehberleri ve bölgedeki akademisyenlerle yapılan görüşmelerden yola çıkarak araştırmacılar tarafından hazırlanmıştır. Araştırma online olarak gerçekleştirilmiş olup, araştırmaya 247 kişi katılmıştır.

3. BULGULAR

Tablo 1’de katılımcılara yönelik tanımlayıcı bilgiler verilmiştir. Tablo incelendiğinde katılımcıların çoğunluğunun kadın (%64,4) olduğu ve katılımcıların çoğunluğunun 18-45 yaş aralığında (%91,1) bulunduğu görülmektedir. Katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde en büyük yüzdeye sahip grubun lisans mezunları (%51,8) olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların ikamet ettikleri şehirlerin başında %21,6 ile İstanbul ilk sıradayken %17,8 ile Ankara, %9,3 ile Sinop, %6,9 ile Kastamonu en fazla katılımcının olduğu şehirlerdir.

Tablo 1. Katılımcılara Yönelik Tanımlayıcı Bilgiler

Cinsiyet	n	%	Yaş	n	%
Erkek	88	35,6	18 yaşından küçük	2	,8
Kadın	159	64,4	18-25 yaş arası	72	29,1
			26-35 yaş arası	73	29,6
			36-45 yaş arası	80	32,4
			46-55 yaş arası	17	6,9
			56-65 yaş arası	3	1,2
İkamet Edilen Şehir	n	%	Eğitim	n	%
İstanbul	53	21,6	İlkokul	4	1,6
Ankara	44	17,8	Ortaokul	2	,8
Sinop	23	9,3	Lise	37	15,0
Kastamonu	17	6,9	Önlisans	28	11,3
Kırıkkale	15	6,1	Lisans	128	51,8
Hatay	13	5,3	Lisansüstü	48	19,4
Çorum	8	3,2			
Samsun	7	2,8			
Ordu	6	2,4			
Amasya	5	2,0			
Kocaeli	5	2,0			
Kırşehir	4	1,6			
Eskişehir	3	1,2			
Nevşehir	3	1,2			
Sakarya	3	1,2			
Antalya	3	1,2			
Balıkesir	3	1,2			
Diğer	32	13,0			

Şekil 1 de yer alan görsel katılımcılara sorulan “Gastronomi (yiyecek içecek kültürü) ile ilgili olarak Sinop şehri denildiğinde aklınıza gelen ilk üç kelimeyi yazınız lütfen.” Sorusuna verilen cevaplardan yola çıkarak hazırlanmıştır. Şekil 1’de görüldüğü üzere katılımcıların gastronomi ile ilgili olarak Sinop şehri denildiğinde aklına en çok gelen kelime “Mantı” (157) kelimesi olmuştur. Mantı’yı sırası ile “Nokul” (88), “Balık” (58), “Mısır Çorbası” (24) ve “İslama” (23) kelimeleri takip etmiştir. Sorulan sorulara yönelik katılımcılar genellikle yiyecek ve içecek ismi vermiş olup sadece birkaç katılımcı “Lezzet” gibi kelimeler kullanmış, sadece bir katılımcı ise doğrudan işletme ismi vermiştir



Şekil 1. Sinop İli Yöresel Yiyeceklerine Yönelik Kelime Bulutu

Tablo 2’de Sinop yöresel yiyeceklerinin bilinirliğine yönelik frekans analizi sonuçları verilmiştir. Tabloda yiyecekler üç kategoride incelenmiştir. Sinop yöresel yiyecekleri içerisinde katılımcıların ismini daha önce duymadıkları yiyeceklerin başında “Akkabak Böreği” (%76,5) gelmektedir. Sinop yöresel yiyecekleri içerisinde ismi en az duyulan diğer yiyecekler sırasıyla “Hasuda” (%75,7), “Sıkmık Tatlısı” (%74,5) ve “Zılbıt Böreği” (%72,9)’dir. Sadece ismi duyulan yiyeceklerin başında ise “Mısır Çorbası” (%41,7) ve “Çerkez Tavuğu” (%41,3) gelmektedir. Sinop yerel lezzetleri arasında en fazla deneyimlenmiş olan yiyeceklerin başında “Fasulye Turşusu” (%71,7) gelmektedir. Fakat fasulye turşusu, gül böreği ve kestane balı gibi yiyeceklerin birçok bölgede olması deneyimlenme yüzdelerinin yüksek olmasına neden olduğu düşünülmektedir. Sinop yöresel lezzetleri içerisinde sadece Sinop’a özgü olan “Sinop Mantısı” en fazla deneyimlenen ikinci yiyecek (%64,4) olarak tespit edilmiştir.

Tablo 2. Sinop Yöresel Yiyeceklerinin Bilinirliğine Yönelik Frekans Analizi

	İsmi Daha Önce Duymadım		Sadece İsmi Duydum		Yiyeceği Deneyimledim	
	n	%	n	%	n	%
Mısır Çorbası	55	22,3	103	41,7	89	36,0
Kırlangıç Balığı Çorbası	178	72,1	55	22,3	14	5,6
Mısır Tarhanası	141	57,1	69	27,9	37	15,0
Çarpan Çorbası	174	70,4	47	19,0	26	10,6
Sinop Nokulu	98	39,7	49	19,8	100	40,5
Mısır Pastası	162	65,6	43	17,4	42	17,0
Akkabak Böreği	189	76,5	37	15,0	21	8,5
Pirinç Böreği	166	67,2	42	17,0	39	15,8
Pırasa Böreği	60	24,3	70	28,3	117	47,4
Gül Böreği	41	16,6	49	19,8	157	63,6
Zılbıt Böreği	180	72,9	37	15,0	30	12,1
Fasulye Turşusu	30	12,1	40	16,2	177	71,7
Islama	105	42,5	63	25,5	79	32,0
Katlama	113	45,7	49	19,8	85	34,5
Palamut Lakerdası	137	55,5	60	24,3	50	20,2
Palamut Pilaki	139	56,3	78	31,6	30	12,1
Çerkez Tavuğu	46	18,6	102	41,3	99	40,1
Kaşık Çıkartması (Mamalika)	173	70,0	43	17,4	31	12,6
Sinop Mantısı	33	13,3	55	22,3	159	64,4
Sirkeli Pırasa	177	71,7	33	13,3	37	15,0
İçli Tava	138	55,9	67	27,1	42	17,0
Kestaneli İç Pilav	94	38,0	95	38,5	58	23,5
Boyabat Sırık Kebabı	100	40,5	90	36,4	57	23,1
Ayva Yemeği	169	68,4	68	27,5	10	4,1
Sinop Usulü Tirit	113	45,7	75	30,4	59	23,9
Kestane Balı	37	15,0	82	33,2	128	51,8
Hasuda	187	75,7	34	13,8	26	10,5
İncir Uyuşturması	141	57,1	47	19,0	59	23,9
Prenses Tatlısı	127	51,4	43	17,4	77	31,2
Nışasta Helvası	153	62,0	52	21,0	42	17,0
Sıkmık Tatlısı	184	74,5	46	18,6	17	6,9
Hamursuz Tatlısı	175	70,9	48	19,4	24	9,7
Boyabat Ezmesi	124	50,2	59	23,9	64	25,9

4. SONUÇ

Yiyecek içecek kültürünün her geçen gün önem kazanması ve insanların yiyecek kültürlerini tanımak ve deneyimlemek için seyahatlere çıkmaları, yöresel yiyeceklerle olan ilgiyi arttırmıştır. Destinasyonlar da bu gelişmeler karşısında hem tanınırlığını arttırmak hem de turizmden daha fazla pay almak adına mutfak

kültürlerini ziyaretçilerin beğenisine sunmaya çalışmaktadır. Fakat burada en önemli hususlardan birisi mutfak kültürünün ya da yöresel yiyeceklerin ziyaretçiler tarafından bilinmesini ve tadılmasını sağlamaktır. Bu bağlamda farklı şehirlerde bölgelere özel günler düzenlenmekte ve yiyecek içecek fuarlarında yöresel yiyecekler tanıtılmaya çalışılmaktadır. Sinop ilinin yöresel yiyecekleri de bu özel gün ve fuarlarda tanıtılmaya çalışılmıştır. Bu çalışmada Sinop yöresel yiyeceklerinin bilinirlik düzeyi ölçülmeye çalışılmış, Sinop mutfak kültürüne yönelik anahtar kelimeler tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında gastronomi ile ilgili olarak Sinop ilinin “Sinop Mantısı” ile özdeşleştiği tespit edilmiştir. Sadece Sinop’a özgü Sinop Mantısı, Sinop Nokulu gibi yiyeceklerin yanı sıra fasulye turşusu, kestane balı, gül böreği gibi yiyeceklerin en fazla deneyimlenmiş yiyecekler olduğu görülmüştür. Sinop ili içerisinde önemli bir yere sahip olan Boyabat ezmesi, prenses tatlısı, sırık kebabı, lakerda, katlama, ıslama, vb. yiyeceklerinin ise deneyimlenme yüzdelerinin oldukça düşük kaldığı tespit edilmiştir. Bu sonuçlardan hareketle Sinop yöresel yiyeceklerinin yeterince tanıtılmadığı ya da tanıtımların hedef kitleye doğru yansımada düşünlüktedir. Sinop yöresel yiyeceklerinin tanıtılması adına fuarlarda daha etkin olunması, ulusal basında ses getirecek çalışmaları yapılması, imkân dahilinde Sinop yöresel yiyeceklerinin zincir marketlerin yöresel yiyecek reyonlarında yer almasının sağlanması Sinop mutfak kültürünün tanıtılmasında önem arz edecektir.

5. KAYNAKÇA

- Au, N. ve Law, R. (2002). Categorical classification of tourism dining. *Annals of Tourism Research*, 29(3), 819-833.
- Bessiere, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourists attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34.
- Cerrahoğlu, M. (2015). Küreselleşme sürecinde yöresel ürünlerin tanıtımının önemi ve bu bağlamda aşıkların tanıtımdaki yeri. *Folklor ve Edebiyat*, 21(84). 211-222.
- Çapar, G. ve Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 100-115.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 2, 29-34.
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya’dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Güneş, G., Ülker, H. İ. ve Karakoç, G. (2008). Sürdürülebilir turizmde yöresel yemek kültürünün önemi. *II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler Kongresine Sunulmuş Bildiri* Antalya.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül, S. (2013). Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri mönülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1), 6-11.
- Okumuş, B., Okumuş, F. ve McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(1), 253
- Özdemir, G. (2016). Trakya bölgesinde geleneksel gıdaların ekonomiye kazandırılmasında kırsal kadının rolü ve örgütlenme olanakları. *Bilimsel Araştırma Projesi*.

SİNOP MUTFAĞINA ÖZGÜ GASTRONOMİK BİR DEĞER: MANTI

İbrahim GÖNEN²⁷

Nimet İrem KARADUMAN²⁸

ÖZET

Türkiye kültürel çeşitliliği nedeniyle gastronomi turizmi açısından önemli yere sahip olan bir ülkedir. Türk mutfağı içerisinde önemli yere sahip olan Karadeniz bölgesi; gastronomi alanında çok çeşitli lezzetlere ev sahipliği yapmaktadır. Karadeniz bölgesinde yeşil ve mavinin buluştuğu ve Türkiye'nin en kuzey noktasında yer alan Sinop iline ait yöresel lezzetler Türk mutfağına önemli katkılar sağlamaktadır. Sinop'un coğrafi işaretli bir ürünü olan Sinop Mantısı lezzeti ve farklı sunumuyla yerel ve yabancı turistlerin Sinop'a gelmeleri için geçerli bir nedendir. İnce açılan hamurdan elde edilen kare şeklinde küçük parçalar üzerine yerleştirilen kıyma ve soğandan oluşan iç harcının farklı bir katlanma tarzıyla kulak şekli verilerek ve katlanıp tepesi yükseltip şekil verilerek yapılmaktadır. Bu çalışmada, Sinop iline ait olan ve coğrafi işaret olarak tescillenmiş bir lezzet olan Sinop Mantısı'nın Türkiye'de coğrafi işaret alan diğer mantılarla kıyaslaması yapılmış olup diğer mantı türlerinden farklılıklarının ortaya konması amaçlanmıştır. Ayrıca çalışmada Sinop Mantısı'nın gastronomik değeri ve gastronomik turizmine katkısı literatür doğrultusunda değerlendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Sinop, Manti, Coğrafi İşaret, Gastronomi.

A GASTRONOMIC VALUE UNIQUE TO SİNOP CUISINE: RAVIOLI

ABSTRACT

Turkey is a country that has an important place in terms of gastronomy tourism due to its cultural diversity. The Black Sea region, which has an important place in Turkish cuisine; It hosts a wide variety of flavors in the field of gastronomy. Local flavors of Sinop province, where green and blue meet in the Black Sea region and located at the northernmost point of Turkey, make significant contributions to Turkish cuisine. With its taste and different presentation, Sinop Mantısı, a geographically marked product of Sinop, is a valid reason for local and foreign tourists to come to Sinop. It is made by giving an ear shape with a different folding style of the inner mortar consisting of minced meat and onions placed on small square pieces obtained from thinly rolled dough, and by folding and raising the top and giving shape. In this study, Sinop Ravioli, which belongs to the province of Sinop and is registered with geographical indication, has been compared with other ravioli with geographical indication in Turkey, and it is aimed to reveal the differences from other ravioli types. In addition, the gastronomic value of Sinop Ravioli and its contribution to gastronomic tourism were evaluated in the light of the literature.

Key Words: Sinop, Ravioli, Geographical Indication, Gastronomy.

GİRİŞ

Gastronomi kavramı, tarihsel gelişimden başlayarak yiyecek ve içeceklerin içeriklerinin ayrıntılı olarak anlaşılması, uygulanması ve günümüze kadar gelişim göstererek uyarlanması çalışmalarını kapsayan bilimsel ve sanatsal bir kavramdır. Yemek pişirme sanatı olarak da bilinen gastronomi, mutfak kültürü veya yemeğe merak olarak da nitelendirilmektedir. Turizm açısından yiyecek-içecek kültürü olarak da tanımlanabilmektedir. Hem iç turizm hem de dış turizm açısından vazgeçilmez bir unsur olarak karışımıza çıkmaktadır (Sormaz vd., 2018: 41). Yeme-içme fizyolojik bir ihtiyaçtır. Günümüz gelişen teknoloji ve yiyecek içecek endüstrisiyle birlikte bu ihtiyacın karşılanması dışarıda boş zamanın değerlendirildiği bir sosyal faaliyete dönüştürülmüştür (Birdir ve Akgöl, 2015: 57). Bu faaliyet zamanla boş zamanın değerlendirilmesiyle de kalmamış, yeme içme ihtiyaçlarını karşıladıkları yerlerdeki atmosfere, manzaraya ve bulundukları yerden zevk almaya da önem vermeye başlamışlardır. Ayrıca yemek yeme sadece bir faaliyet değil, turizm davranışı içerisinde de yer alan bir durumdur. Turistler gittikleri bölgelerdeki mutfakların zengin olmasına da özen göstermektedirler. Aynı zamanda gezip gördükleri yerlere ait olan mutfak kültürlerini denemeyi de tercih ederler. Bu da günümüzde gastronomi faaliyetinin aynı zamanda turizm üzerinde de büyük bir etkisi olduğunu gözler önüne sermektedir. Türk mutfağı kültürel çeşitliliği nedeniyle gastronomi turizmi açısından önemli yere sahip olan bir mutfaktır. Türk mutfağı içerisinde ise önemli yere sahip olan Karadeniz bölgesi geçmişten, günümüze kadar hiç değişime uğramayarak hala günümüzde üretilip, tüketilmeye devam edilmektedir. Karadeniz bölgesi içerisinde yer alan Sinop, gastronomi alanında Karadeniz bölgesini temsil eden önemli bir mutfak olarak bilinmektedir. Sinop, denize

²⁷Prof. Dr., Nişantaşı Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Turizm Rehberliği Bölümü, İstanbul/Türkiye, ibrahim.gonen@nisantasi.edu.tr, ORCID: 0000-0002-2645-8138

²⁸Yüksek Lisans Öğrencisi, Nişantaşı Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, İstanbul/Türkiye, krmdn-irem@hotmail.com, ORCID: 0000-0003-1193-176X

kıyısı olan ve orman bitki örtüsüne sahip olan bir şehirdir. Bu sebeple de et ve balık ürünleri fazlaca tüketilmektedir. Bunun yanında ormanlarından toplanan mantarlar, tahıllar ve baharatlar da yemekleri lezzetlendirmek için kullanılmaktadır. Bununla beraber gastronomik değerler kapsamında Sinop coğrafi işaretli ürünlere sahip önemli illerimizden biridir. Sinop'ta coğrafi işaret alan bu değerli ürünler, nokul, mantı ve kestane balıdır. Bunların içerisinde özellikle mantı sosyal medyada da ses getiren ve bölgenin turizmine önemli ölçüde katkı sağlayan bir üründür. Sinop mantısı gerek kullanılan malzemeler gerekse yapılış şekli ile ülkemizdeki diğer mantı türlerinden farklılık göstermektedir. Bu derlemede literatür doğrultusunda Sinop mantısının diğer mantı türlerinden içerik ve yapılış olarak farklılıkları incelemiş, aynı zaman da gastronomi turizmine katkısı da değerlendirilmiştir.

1. ALANYAZIN

1.1. Manti

Unlu mamuller, hamura çeşitli bileşenlerin eklenmesiyle yapılan ve birçok ülkede yaygın olarak tüketilen önemli bir gıda grubudur. Manti, genellikle geniş bir tüketici kitlesi tarafından tercih edilen et ve hamur içeren bu gruba dâhil olan geleneksel Türk yemeklerinden biridir. Paketli, ambalajsız, soğutulmuş, dondurulmuş veya fırınlanmış olarak satılan mantı, geleneksel ürünün ana malzemesi buğday unu, su ve yumurtadır. Bazı mantı çeşitleri patates püresi, peynir, kıyma ve baharat gibi başka malzemeleri de içerebilir. Genellikle mantı, bu çeşitli malzemelerin dikkörtgen veya diğer şekillerdeki hamur parçalarına doldurulmasıyla hazırlanır. Mantıya benzer ürünler arasında İtalya'da ve dünyanın birçok ülkesinde tüketilen mantı, tortellini ve mantı yer alır (Güler vd., 2020).

1.2. Türk Mutfağında Manti Çeşitleri

Türkiye gastronomi açısından oldukça zengin bir ülkedir. Dünyanın birçok yerinde Türk yemeklerine, Türk yemekleri yapan restoranlara rastlamak mümkündür. Yiyecek ve içecek kültürü açısından birçok tat bulunan Türk mutfağı eşsiz yemeklere de ev sahipliği yapmaktadır. Kendi içerisinde de iklim şartları ve coğrafi bölgelere ayrılan Türk mutfağından eşsiz tarifleri bulunan şehirler de bulunmaktadır. Gaziantep, Şanlıurfa, Adana gibi şehirlerin et yemekleri ve kebabları, Karadeniz bölgesinin kendine özgün bulunan tarifleri, Ege bölgesinin dillere destan zeytinyağlı mezeleri ile markalaşmış birçok şehrimiz ülkemizi gastronomi turizmi adına temsil etmektedir. Türk mutfağına özgü kebablar, mantı çeşitleri, baklava ve daha birçok ürün Türkiye'de markalaşmıştır (Uzgidim, 2021: 155). Manti Orta Asya ve Kafkasya'da ortaya çıktığı bilinmektedir. Bu coğrafyalarda ortaya çıkıp çeşitlendirilerek günümüzde kültür mirası olmuştur. Birçok çeşidi ve bu çeşitlilikle beraber birçok isimle de anılmasına rağmen mantı, Türkiye sınırları içerisinde içi kıymayla doldurulmuş hamur parçası olarak tanımlanmaktadır. Türkçe' de bildiğimiz içerisine doldurulan harcın farklı olması, hamurun kalınlığının değişiklik göstermesi, katlama şekillerindeki farklılıklar ve birbirinden değişik soslarla servis edilmesiyle birçok çeşidini de beraberinde getirmiştir. Türk mutfağında mantı, başlı başına bir yemek olarak servis edilmektedir. Çeşitlerine göre, bazen haşlanıp, bazen kızartılıp, bazen de buharda pişirilerek çeşitli soslarla lezzetlendirilerek sunulan ve kaşıkla yenilen bir yemek olmuştur (Leblebitozu, 2016). Türk mutfağında toplam yörelerine göre toplam 13 çeşit mantı bulunmaktadır. Bunların bazıları içerisindeki harcın farklı olmasıyla, bazıları da katlanma ve pişirme teknikleriyle birbirinden ayrılmaktadır. Sinop mantısı kulak şeklinde katlanırken, Kayseri mantısının bohça şeklinde katlanıyor olması veya Avunya mantısı nohutla pişiriliyorken, Samsun-Yakakent mantısının cevizle servis ediliyor olması bunlara örnek olarak gösterilebilmektedir. Yine yörelerine göre mantıların pişirilmesi de çeşitlilik göstermektedir. Bunlara örnek olarak da yağ mantısının kızartılarak yapılmasını veya tepsi mantısının tepsiye dizilerek fırında pişirilmesi gösterilebilmektedir (Güzeller, 2022).

1.3. Coğrafi İşaret Kavramı

Bölgelerin kendi coğrafi özelliklerini, kültürlerini içinde taşıdığı lezzetleri bulunmaktadır. Her bölgenin coğrafyasında yetişen yiyecekler farklılık göstermektedir. Bu durumda yemekler de çeşitlilik oluşturmaktadır. Aynı zamanda yine bölgelerin kendi yaşam tarzlarına kültürlerine uygun pişirme ve sunum teknikleri de bulunmaktadır. Bu tarz ürünler içinde barındıkları bölgeleri de olumlu etkilemektedir. Bu etkileşimleri sosyo-ekonomik açıdan gelişme, yörenin doğallığının ve gelenekselliğinin korunması olarak sıralamak mümkündür. Coğrafi işaretli ürünler ise bu yöredeki katma değeri artıran aynı zamanda yörenin bağlı olduğu bölgenin de katma değerini maksimum seviyeye çıkarmayı amaçlayan işaretlerdir. Coğrafi işaret kavramı, tüketiciler için ürünün karakteristik özelliklerini, ürünün kaynağını aynı zamanda karakteristik özellikleri ve coğrafi özellikleri arasındaki bağlantıyı gösteren işaretlerdir. Bir diğer tanımıyla

coğrafi işaretler, belirgin bir özelliği, ünü veya kökeninin bulunduğu yöre, bölge ve coğrafyayla bütünleşmiş ürünleri gösteren işaretlerdir. Coğrafi işaretler, menşei ve mahreç olmak üzere ikiye ayrılmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018). Menşei, ürünlerin yapım aşamasının tamamı veya esas nitelikleri belirli bir bölgeye ait doğal veya beşerî unsurlardan kaynaklanıyorsa bu coğrafi işarete denir. Mahreç, ürünün kazandığı ün veya özellikleri sebebiyle belirli bir yöre veya bölgeyle özdeşleşmiş olan, aynı zamanda da ürünün yapım aşamalarından en az birinin o bölgede yapılmış olması gereken ürünlere verilen işaretlerdir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018). Türk mutfağının zengin bir mutfak olması sebebiyle, coğrafi işaret almış ürün sayısının da oldukça fazla olduğu bilinmektedir. Türk mutfağında coğrafi alanın ve kültürel farklılığın çok olmasından ötürü ürünlerin yapım aşamasında ya da içeriklerinde değişiklikler yapılarak çeşitlendirildiği gözlemlenmiştir. Türk mutfağına Orta Asya ve Kafkasya'dan gelen ve Türk mutfağının önemli yemeklerinden biri olan mantı da bu ürünlerden biri olarak bilinmektedir. Mantı Türk mutfağında farklı yörelerde farklı şekillerde yapılan, farklı baharatlar ve soslarla çeşitlendirilen bir üründür. Benzerlerinin çok olmasıyla birlikte Türk mutfağına coğrafi işaret olarak gastronomi turizmüne de katkı sağlamış dört mantı çeşidi bulunmaktadır. Bunlar, Kayseri mantısı, Sinop mantısı, Samsun-Yakakent mantısı ve Erzurum mantısı olarak bilinmektedir. Yapılış ve sunum yönüyle kendi yörelerinin kültürlerini ve coğrafyasını yansıtmaları sebebiyle coğrafi işaret almaya hak kazanmışlardır.

2. BULGULAR

2. Türk Mutfağının Coğrafi İşaret Almış Mantı Çeşitleri

Mantılar genel olarak yumurta, un, su ve tuz gibi malzemelerin belirli oranlarla karıştırılarak elde edilmesiyle oluşan yumuşak bir hamurdan elde edilmektedir. Bu hamurun içerisinde çeşidine göre bir harç hazırlanır ve bu harç mantının alacağı şekle göre oranlanarak pay edilmektedir. Bu şekilde şekil verildikten sonra isteğe göre haşlanarak veya kızartılarak üzerine çeşitli soslarla servis edilen bir yemek olarak bilinmektedir (Türkiye Kültür Portalı, 2006). Ülkemizde birçok mantı çeşidinin olduğu bilinmektedir ancak bu mantı çeşitlerinde sadece dört tanesini coğrafi işaret almıştır. Kayseri mantısı, Sinop mantısı, Samsun-Yakakent mantısı, Erzurum mantısı bu mantı çeşitlerindendir.

2.1. Kayseri Mantısı

Parmak uçlarının büyüğüyle lezzetlendirilen bu uğraş veren yemeğin doğduğu yer Kayseri'dir. Tüm Anadolu'ya buradan yayıldığı ve çeşitlendirildiği söylenmektedir. Hatta bir rivayete göre, Kayseri'de anneler oğullarına kız beğenirken mantı yapabilmelerine göre değerlendirirlermiş. Gelin adayının bir kaşığın içerisine kaç tane mantı sığdırabildiğine bakılmaktaymış. Bu da gelin adayının ne kadar marifetli olduğunu gösterirmiş. Bu sayı genelde kırk tane olarak bilinirmiş ve hatta "kırk parmağında kırk marifet" deyiminin de buradan geldiği bilinmektedir. Kayseri de reyhanların çok yetişmesi nedeniyle çoğu yemeklerini reyhan otuyla lezzetlendirmeyi sevdiği görülmektedir. Bu durum Kayseri'nin meşhur yemeği olan mantıya da yansımış, yine bu rivayete bağlı olarak gelin adayları mantıyı eğer reyhanla sunmazlarsa acemi olarak nitelendirilmektedir (Yağmahan, 2018: 11-12).

Yapılışı: Yapımına öncelikle hamurundan başlanmaktadır. Yoğurma kabına aldığımız unun ortasını açarak yumurta ve tuzu eklenir. Azar azar su ekleyerek de karıştırılır. Çok sert veya çok yumuşak olmayacak bir hamur elde edilir ve bu hamurun üzerini bir şeyle örterek dinlenmeye bırakılır. Diğer taraftan iç harcı için, soğanları rendelenir ve acı suyunu süzülerek bir kaba alınır, kıyma ve baharatları eklenir yoğurulur. Dinlenmeye bırakılan hamur çok ince olmayacak şekilde açılır. Kayseri mantısının kendine has şeklinin elde edilebilmesi için küçük kareler elde edilecek şekilde açılan hamur kesilir. İçerisine hazırlanan kıymalı harçtan konulur ve bohça şekli oluşacak şekilde köşelerinden birleştirilir. Tencerede kaynayan suyun içerisine biraz tuz ilave edilerek mantılar tencereye atılır. Kontrollü bir şekilde pişirme işlemi gerçekleştirilir. Pişen mantılar servis tabağına alınır. Üzerine önce sarımsaklı yoğurt dökülür. Sosu için ise, küçük bir tavada tereyağ dumanı çıkana kadar eritilir ve üzerine salça eklenir, tereyağında salça kavrulurken üzerine mantıyı haşladığımız sudan eklenerek salçanın açılması sağlanır. İçerisine son olarak pul biber ve nane de eklenerek sos hazırlanır ve sarımsaklı yoğurt koyduğumuz mantının üzerine dökülür (Dönmez Eldemir, 2018). Kayseri mantısı hem şekliyle hem de hazırlanan sosuyla günümüzde ülkemizde her şehirde yapılmış ve yapılmaya da devam eden bir mantı türüdür.

2.2. Sinop Mantısı

Sinop'un coğrafi işaret almış en önemli ürünlerinden biri olan mantı, ilk zamanlarında adından çok söz ettirmese de son zamanlarda gastronomi turizmi açısından belki de Türkiye'de en çok tercih edilen mantı

çeşidi olmuştur. Sinop mantısı “*kulak hamuru*” ismiyle de anılmaktadır. Bu ismi katlama şeklinden almaktadır. Sinoplular mantıya genelde bu ismiyle hitap etmektedirler. Katlama şeklinin yanı sıra Sinop mantısını bu kadar güzel yapan bir diğer nokta da içerisindeki harcın diğer mantı türlerinden çok fazla olmasıdır. Aynı zamanda daha önceleri iç harcında kıyma yerine et tercih edilmektedir. Ancak günümüz şartlarında yerine yağlı kıyma kullanılmaktadır (Seçkin, 2021). Şekli, içeriği ve sunum şekli diğer mantılara göre farklılık gösteren Sinop mantısı, Türk mutfağında coğrafi işaret olarak tescillenen mantı türlerimizden biri olmuştur.

Yapılışı: Un, yumurta ve tuzu bir yoğurma kabına alarak karıştırılır. İçerisine su ilave edilerek çok yumuşak olmayacak bir hamur elde edilir ve hamur dinlenmeye bırakılır. İç harcı için ise, soğanlar yemeklik doğranır, karabiber ve pul biberle karıştırılır ve içerisine yağlı kıyma eklenerek yoğrulur. Dinlenmeye bırakılan hamurdan iki beze elde edilir ve bezeler büyütülerek açılır. Açılan hamur kare şeklinde kesilir. Harç içerisine bolca konur ve önce iki ucu birleştirilerek üçgen şekli elde edilir. Elde edilen üçgenin de iki karşılıklı köşesi birleştirilerek kulak şekli oluşturulur. Şekli verilen mantılar bol suda haşlanır. Bu sırada sos olarak sarımsaklı yoğurt ve tereyağında kavrulan cevizler hazırlanır. Servis tabağına alınan mantının yarısına sarımsaklı yoğurt diğer yarısına da tereyağında kavrulmuş cevizler dökülerek servis edilir (Lezzet, 2021). Sinop mantısı, malzemesinin bolluğu ve cevizle servis edilmesi sebebiyle Türk mutfağında da ülkemize gelen turistler tarafından da sevilen bir mantı türü olmuştur. Bulunduğu coğrafyanın özelliklerini içerisinde barındırması ve kendine has usulünce servis edilmesinden ötürü de coğrafi işaret olarak, Sinop’un tescilli lezzetlerinden biri olmaktadır.

2.3. Samsun-Yakakent Mantısı

Samsun’un yöresel 15 coğrafi işaretli ürününden biri olan Yakakent mantısı bükülme şeklinin ve sunumunun farklı olmasıyla kendini diğer mantılardan ayırmaktadır. 2021 yılında patent almaya hak kazanmıştır. Bu mantı türü keşfinden sonra uzun yıllar evlerde yapılmıştır ve satışa sunulmamıştır (Türk Aşçı Haberleri, 2021). Zamanla tüketici sayısının artmasıyla da birlikte Yakakent’te mantıcılarda yapılmaya başlanmıştır. Aynı zamanda Yakakent’te yetişen ürünlerden organik olarak yapılıyor olması çevre iller tarafından fark edilirliğini artırmaktadır.

Yapılışı: Bir yoğurma kabı içerisine konulan un, tuz, yumurta ve su eklenerek yoğurulan hamur bezelere bölünerek dinlendirilmeye bırakılır. Bu sırada iç harcı için dana kıyma, soğan ve baharatlar iyice yoğrulur. Dinlenen hamur 50 cm çapında ve yaklaşık 1,5-2 mm kalınlığında açılır. Yuvarlak açılan hamur kare şeklinde küçük parçalar halinde kesilir. İçine hazırlanan harçtan konur ve üçgen şeklinde kapatılır. Kapatılan mantılar kaynayan su içerisinde haşlanır. Haşlanan mantılar sudan alınır üzerlerine 3-4 bardak soğuk su dökülür ve süzülür (Türkiye Kültür Portalı, 2021). Mantının konulacağı sunum tabağı, mantı konulmadan önce hafif yağlanır ve üzerine ince çekilmiş ceviz serpiştirilir. Daha sonra mantı bu tabağa konulur ve üzerine yağda kavrulmuş ceviz dökülerek servis edilir. İsteğe bağlı olarak yarısı klasik mantı usulüyle yoğurtlu, diğer yarısı da cevizli olarak servis edilebilmektedir. Bu şekilde hazırlanan örneklerini de sıkça görmek mümkündür (Cafaedar, 2019).

2.4. Erzurum Mantısı

Doğu Anadolu bölgesinin en büyük yüzölçümüne sahip şehri olan Erzurum, palandöken dağının eteklerinde yer almasından ötürü de kış turizmi hareketli geçmektedir. İpek yolu üzerinde yer alması, Selçuklu devleti gibi devletlere ve birçok medeniyete de ev sahipliği yapmış olması onun zengin bir mutfak kültürüne sahip olmasına neden olmuştur. Doğu kültürünün mutfağından da etkilenecek kendi yöresinin özelliklerini taşıyan Erzurum mutfağı birçok yemeğin tanıtılmasına da öncülük etmiştir. Mutfak kültürünün bu kadar gelişmesinde bu nedenlerinin dışında iklim şartları, coğrafi konum ve yer şekilleri de yer almaktadır (Turan ve Akoğlu, 2019). Erzurum mutfağı denildiğinde akla ilk gelen yemeği kış turizminin yoğun olarak yaşandığı ve oraya ait olan çağ kebabıdır. Bunun yanında Erzurum Hingeli, mantıya çok benzemesi sebebiyle Erzurum mantısı ismiyle coğrafi işaret almış bir üründür. Bu ürüne Erzurum Ticaret Borsası tarafından coğrafi işaret başvurusu yapılmıştır. 2020 de değerlendirilmeye alınarak da 2021 de Erzurum Hingeli/Mantısı olarak da tescillendiği bilinmektedir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021).

Yapılışı: Hingel hamurunu hazırlamak için öncelikle unu, tuzu, yumurtayı ve tuzu karıştırıyoruz ve yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurumuzu bezeler halinde bölünür ve dinlenmeye bırakılır. İçini hazırlamak içinse patates haşlanır, kabukları soyulur püre kıvamına gelecek şekilde ezilir. İçerisine baharatları da ekleyerek karıştırılır. Hamur bezeler halinde açılır. Daha sonra istediğimiz büyüklükte karelere kesilir. Kesilen karelerin içerisine hazırlanan patatesli harçtan konarak bu defa diğer mantılardan

farklı olarak köşelerinden değil kenarlarından birleştirilerek deniz kabuğu şekli alması sağlanır. Şekilleri tamamlanan mantılar kaynar suda haşlanarak sunum tabağına alınır. Daha sonra da üzerine tereyağı eritilerek pul biberle servis edilir (Lezzetler, 2022).

3. SONUÇ

Sinop mantısının içerdiği malzemeler, katlanış şekli, üzerindeki sosların çeşitliliği olarak ülkemizde bulunan diğer coğrafi işaretli mantı çeşitleriyle arasındaki benzer ve farklı yönler ele alınmıştır. Bu çalışmada Kayseri, Samsun ve Erzurum şehirlerinin gastronomi turizmi açısından önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Coğrafi işaret alan ürünlerinin arasında ortak özellik olarak mantının bulunması sebebiyle çalışmaya dâhil edilmiştir. Mantı, Sinop, Samsun, Kayseri, Erzurum illerinde coğrafi işaretli ürün olarak incelenen bir yemek çeşididir. Malzeme olarak bakıldığında iller arasında malzemelerde farklılıklar olduğu gözlemlenmektedir. Mantının hamurunun hazırlanmasında genellikle un, su, tuz ve yumurta gibi ürünler tercih edilse de iç harcının hazırlanmasında ana malzemede ve baharatlarda farklılıklar görülmektedir. Aynı zamanda bu illerdeki mantı çeşitlerinin hepsinde mantının katlanış yönünden birbirinden farklı olduğu da gözlemlenmektedir. Kayseri mantısı bohça şeklinde, Samsun-Yakakent mantısı üçgen şeklinde, Sinop mantısı kulak şeklinde, Erzurum mantısı da deniz kabuğu şeklinde kapatılmaktadır. Bu da mantıları birbirinden ayıran büyük bir fark olarak görülmektedir. İçerik olarak mantıları değerlendirecek olursak, Erzurum mantısı dışındaki Sinop, Samsun ve Kayseri mantısının içerisindeki harç kıyma konularak elde edilmektedir. Bunlar arasındaki farkta kıymanın yağ oranlarının ve çekim şekillerinin farklı olmasıdır. Erzurum mantısının bu diğer üç mantıdan farkı ise içerisine konulan harcin patatesten elde edilmesidir. Aynı zamanda her mantı türünün kendine özgü sos çeşidi de vardır. Kayseri mantısı yoğurt üzerine salçalı sosla servis edilirken, Sinop mantısı tereyağlı cevizli sosla servis edilir, Samsun-Yakakent mantısı sunum tabağının altında ve mantı üzerinde çekilmiş cevizle servis edilirken, Erzurum mantısı tereyağ ve pul biberle servis edilmektedir. Sonuç olarak, bu çalışma da coğrafi işaret almış dört mantı türünün birbirinden farklı yönleri değerlendirilmiştir. Coğrafi işaret almış ürünler bulundukları bölgenin, yörenin coğrafi ve kültürel değerlerini içinde barındıran aynı zamanda o yöreye ait orda yetişen ürünlerden elde edilen ürünlerdir. Çalışma da konu olan mantı çeşitleri de bu özellikleri içinde barındıran ürünlerdir. Çalışma sonucunda değerlendirilen mantı çeşitlerinin birbirinden farklı yönleri olduğu gözlemlenmektedir. Her mantının bulunduğu yörenin kültürünü ve coğrafi özellikleri taşıdığı ve zaten bu sebeple de coğrafi işaret almaya hak kazandıkları kanısına varılmıştır.

4. KAYNAKÇA

- Birdir, K. Ve Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Cafaedar. (2019). *Yakakent mantısı*. <https://cafaedar.com/yakakent-mantisi/#:~:text=Yakakent%20Mant%C4%B1s%C4%B1%20y%C3%B6re%20ad%C4%B1%20ile,d%C3%B6k%C3%BClerek%20servis%20edilmesi%20y%C3%B6reye%20%C3%B6zg%C3%BCd%C3%BCr> 22.07.2022 tarihinde erişildi.
- Dönmez Eldemir, M. (2021). Kayseri Mantısı Tarifi. <https://www.nefisyemektarifleri.com/kayseri-mantisi-tarifi-517602/> 22.07.2022 tarihinde erişildi.
- Güler, Ö. H., Kumral, M., Kuş, A., Kanat, A., Gürsoy, O. Ve Yılmaz Y. (2020). Drying characteristics of Turkish ravioli, mantı. *Pamukkale University Journal of Engineering Sciences*, 26(7), 1204-1209.
- Güzeller, B. (2022). *Anadolu mutfağı: 9 maddede Türk mantı çeşitleri*. <https://www.enuygun.com/bilgi/yoresel-manti-cesitleri/> 22.07.2022 tarihinde erişildi.
- Leblebitozu. (2016). *Mantının tarihi ve dünya mutfaklarından mantı çeşitleri*. <http://www.leblebitozu.com/mantinin-tarihi-ve-dunya-mutfaklarindan-manti-cesitleri/> 22.07.2022 tarihinde erişildi.
- Lezzet. (2021). *Sinop mantısı*. <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/hamurisi-tarifleri/manti-tarifleri/sinop-mantisi> 22.07.2022 tarihinde erişildi.
- Lezzetler. (2022). *Hingel (Erzurum)*. <https://lezzetler.com/hingel-erzurum-tarif-118379> 22.07.2022 tarihinde erişildi.
- Seçkin, S. S. (2021). *Sinop mantısı nedir?* <https://harbiyiyorurum.com/sinop-mantisi-nedir/> 22.07.2022 tarihinde erişildi.

- Sormaz, Ü., Yılmaz, M. ve Akdağ, G. (2018). Konya'yı ziyaret eden yabancı turistlerin perspektifinden gastronomi ve gastronomi turizmi. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 8(1), 40-45.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2021). *Erzurum Mantısı / Erzurum Hingeli tescillendi*. <https://erzurum.ktb.gov.tr/TR-292406/erzurum-mantisi--erzurum-hingeli-tescillendi.html#:~:text=Erzurum%20Ticaret%20Borsas%C4%B1%20taraf%C4%B1ndan%20tescil,Co%C4%9Fraf%C4%B0%C5%9Faret%20Tescil%20Belgesi%20ald%C4%B1> 22.07.2022 tarihinde erişildi.
- Turan, B. ve Akoğlu, E. (2019). Gastronomi turizmine arz kaynağı oluşturabilecek ürünlerin belirlenmesi: Erzurum mutfağı örneği. *Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 92, 370-384.
- Türk Aşçı Haberleri. (2021). *Yakakent mantısı*. <https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/76616/Yakakent-mantisi---.html> 22.07.2022 tarihinde erişildi.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2018). *Coğrafi işaret nedir?* <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Fafi-i%C5%9Faret-nedir#:~:text=Co%C4%9Fafi%20i%C5%9Faret%2C%20t%C3%BCketiciler%20i%C3%A7in%20%C3%BCr%C3%BCn%C3%B Cn,ve%20garanti%20eden%20kalite%20i%C5%9Faretidir> 22.07.2022 tarihinde erişildi.
- Türkiye Kültür Portalı. (2006). *Kayseri mantısı*. <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/kayserimantisi> 22.07.2022 tarihinde erişildi.
- Türkiye Kültür Portalı. (2021). *Yakakent mantısı-Samsun*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/samsun/neyenir/yakakent-mantisi-> 22.07.2022 tarihinde erişildi.
- Uzgidim, B. (2021). Turistik bölgelerde çekicilik unsuru olarak yöresel mutfak ürünleri: Akhisar örneği. V. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresine Sunulmuş Bildiri.
- Yağmahan, Ş. (2018). Zenginlikler şehri Kayseri'yi keşfetmek: kent imgeleri. *Academia*, 1-14.

MİKOLOJİK TURİZM ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA: SİNOP ÖRNEĞİ

Recep BAKAR²⁹

Yakup ERDEM³⁰

ÖZET

Mikolojik turizm, doğada kendiliğinden yetişen yabani mantarların gözlem, toplama ve tatma yoluyla incelenmesine dayanan, doğa ile kültür arasında bağlantı kurulmasında etkin olan rekreasyonel bir faaliyet türüdür. Çalışmanın amacı doğrultusunda, görüşme ve anketler aracılığıyla toplanan verilere dayanan bir araştırma desenlenmiştir. Katılımcıların doğada yetişen mantarlara olan ilgi ve bilgisi ile mikolojik turizm faaliyetlerine katılım durumlarını belirlemek için yöneltilen ifadeler analiz edildiğinde; doğada yetişen mantarlara ilgilerinin olduğu ve mantarlar hakkında bilgi sahibi oldukları, eğitim ve gelir düzeylerinin ortalamaların üzerinde olduğu, mantarlar hakkındaki bilgilere sosyal medya gruplarından, kitap ve dergilerden ulaştıkları, haftada bir veya ayda bir mantar toplama faaliyetlerine katıldıkları, bu faaliyetleri daha çok kendi şehirlerinin kırsal alanlarında veya mantar bolluğu ile bilinen diğer şehirlerde gerçekleştirdikleri ayrıca uzman bir rehber eşliğinde düzenlenecek faaliyetlere katılmaya istekli oldukları belirlenmiştir. Araştırma sonuçlarının mevcut durumu gösterme ve gelecekte yapılacak proje ve uygulamalar için kaynak oluşturma anlamında Mikolojik Turizmin gelişimine katkı sağlaması beklenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Mikoloji, Mikolojik Turizm, Yenilebilir Yabani Mantarlar, Sinop, Türkiye.

A RESEARCH ON MYCOLOGICAL TOURISM: THE CASE OF SINOP

ABSTRACT

Mycological tourism is a type of recreational activity that is effective in establishing a connection between nature and culture, based on the examination of wild mushrooms that grow in nature through observation, collection and tasting. In line with the purpose of the study, a research was designed based on the data collected through interviews and questionnaires. When the expressions directed to determine the interest and knowledge of the participants in mushrooms growing in nature and their participation in mycological tourism activities are analyzed; They are interested in mushrooms that grow in nature and have knowledge about mushrooms, their education and income levels are above the average, they access information about mushrooms from social media groups, books and magazines, they participate in mushroom picking activities once a week or once a month, these activities are mostly done in their own cities. It has been determined that they are willing to participate in activities to be organized in the rural areas or in other cities known for their abundance of mushrooms, and to be organized with an expert guide. It is expected that the results of the research will contribute to the development of Mycological Tourism in terms of showing the current situation and creating resources for future projects and applications.

Keywords: Mycology, Mycological Tourism, Edible Wild Mushrooms, Sinop, Türkiye.

GİRİŞ

Günümüzde turizm faaliyetleri kitlesel bir formdan uzaklaşarak bireylerin özel ilgi duyduğu alanlara kaymaktadır. Bunun başlıca nedenleri arasında, metropol yaşamının getirdiği olumsuz etkilerden kaçınma, deniz, kum ve güneş üçgenine sıkışmış turizm hareketlerinin insan doğası üzerinde oluşturduğu baskıdan uzaklaşmak isteği olduğu söylenebilir. Bu durum insanları farklı çözüm arayışlarına yöneltmiş özellikle 1980'li yıllardan itibaren uluslararası literatüre girmeye başlayan özel ilgi turizmi kavramını ortaya çıkarmıştır. Dünya Turizm Örgütü'nün yaptığı tanıma göre özel ilgi turizmi; “belirli bir temaya sahip olan turistik merkezleri ziyaret etmek ve belirli ilgilerini geliştirmek amacıyla güden kişilerin, bireysel ya da grup halinde katıldıkları uzmanlaşmış bir turizm türü” olarak tanımlanmaktadır (Tanrısevdi ve Çavuş, 2003). Bir başka tanıma göre özel ilgi turizmi; kesin olarak belirlenmiş ilgilerini geliştirmek isteyen kişiler tarafından grup veya kişisel olarak yapılan turları içeren, tek bir konu üzerinde yoğunlaşan uzmanlaşmış turizm şekli olarak tanımlanabilir (Hacıoğlu ve Avcıkurt, 2011). Özel ilgi turistlerinin yer seçimlerinde destinasyon çekiciliğinden ziyade kişisel motivasyonları ve yapmak istedikleri daha ön plandadır (Akıncı ve Kasalak, 2016). Bu bağlamda bireysel ilgilerini gerçekleştirecekleri destinasyonlar özel ilgi turistleri için daha cazip olmaktadır. Özellikle son yıllarda doğayı temel alan özel ilgi turizm aktivitelerinde büyük bir artış görülmektedir. Bu noktada doğada kendiliğinden yetişen yenilebilir mantarlara olan ilgi dikkat çekmektedir (Latorre vd., 2021). Eski çağlardan bu yana birçok kültürde yenilebilir yabani mantar toplayıcılığı sürmekte, yetersiz diyetleri zenginleştirmek için doğadan toplanan mantarların besleyici ve lezzetli özelliğinden faydalanılmaktadır (Eren vd., 2017). Besleyici ve tıbbi özelliklerinin yanı sıra ekolojik ve ekonomik değerinin artması sebebiyle son yıllarda mantarlara olan ilgi de hızla artmaktadır

²⁹Doktora Öğrencisi, Karabük Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, r2879b@gmail.com, ORCID: 0000-0003-0854-5649

³⁰Dr. Öğretim Üyesi, Sinop Üniversitesi, Yabancı Diller Yüksekokulu, yerdem@sinop.edu.tr, ORCID: 0000-0003-4754-0963

Ayrıca yenilebilir yabani mantarlar, turizm faaliyetlerinde kullanılma potansiyeli açısından kırsal alanların ekonomik çeşitliliğine katkı sağlayacak önemli bir kaynak olarak değerlendirilmektedir (Lazaro, 2008). Bu durumun bir sonucu olarak doğa temelli özel ilgi turizmi faaliyetleri içinde mantar toplama turlarına yer verildiği ve bu turların son yıllarda yoğun talep gören faaliyetlerden biri haline geldiği görülmektedir. Bu amaçla mantarlarla ilgili yeni girişimler hem turistlerin beklentilerini karşılamak hem de bu kaynakları kırsal alanlar için ekonomik bir fırsata çevirmek açısından önem taşımaktadır (Lazaro, 2008). Çalışma bir dizi amaca hizmet etmektedir. Bu amaçlar şu şekilde sıralanabilir:

- Dünyada ve Türkiye’de Mikolojik turizm konusunda yapılan çalışmaları ortaya koymak.
- Türkiye’de doğada kendiliğinden yetişen mantar türlerini ortaya koymak.
- Bölgemiz ve Türkiye’nin mikolojik turizm potansiyelini belirlemek.
- Etketif ve/veya potansiyel mikoturistler üzerine genel bir çerçeve çizmek.
- Mikolojik turizmin gelişimi için öneriler sunmak.

Çalışmanın amacı doğrultusunda, görüşme ve anketler aracılığıyla toplanan verilere dayanan bir araştırma desenlenmiştir. Araştırma sonuçlarının mevcut durumu gösterme ve gelecekte yapılacak proje ve uygulamalar için kaynak oluşturma anlamında Mikolojik Turizmin gelişimine katkı sağlaması beklenmektedir.

1. ALANYAZIN

1.1. Mikoloji

Mantarların incelenmesi ve bunların gıda, tıp, rekreasyon, gastronomi, din ve kültür ile bağlantılı yönleriyle insanların kullanımı ile ilgili biyoloji dalıdır. Yer mantarı ve yenilebilir yabani mantarlar gibi mikolojik kaynaklar, en önemli odun dışı orman ürünlerinden biri olarak kabul edilir ve genellikle yeşil ekonomi için doğaya dayalı çözümlerin kullanılmayan kaynaklarıdır (Sorrenti, 2017).

1.2. Mikolojik Turizm

Doğadan toplanan yabani mantarların gözlem, toplama ve tatma yoluyla incelenmesi ve biyo-kültürel miras olarak değerlendirilmesini sağlayan, doğa ile kültür arasında bağlantı kurulmasında etkin olan rekreasyonel bir faaliyet türüdür (Ruiz vd., 2017). Mikolojik turizm gastronomi, doğa ve turizm ilişkisini ele almaktadır. Toprak, iklim ve coğrafi özellikler bakımından uygun destinasyonlarda uzman rehberler eşliğinde düzenlenen mantar turları, mikolojik kaynaklar açısından zengin bölgelerin ekonomik gelişimlerine katkı sağlayan sürdürülebilir bir turizm faaliyeti haline gelmektedir (Büntgen, vd., 2017). Buradan hareketle insanların doğal olarak yetiştikleri alanlarda yenilebilir yabani mantarları aramak, yeni türler öğrenmek ve toplanan mantarların lezzetlerini keşfetmek amacı ile gerçekleştirdikleri turizm faaliyetleri mikolojik turizm olarak tanımlanabilir. Mikolojik turizm, ilgili bölgelerin ekonomik kalkınmasına katkı sağlamasının yanında, mikolojik kaynakların öğrenilmesini ve korunmasını teşvik eden bir faaliyettir. Günümüzde mikolojik turizm şarap turizmi gibi niş bir ürün olarak kabul edilmektedir (Fuste, 2021). Özellikle varlıklı Avrupalı aileler arasında en popüler faaliyetlerden birisi durumundadır (Lovric vd., 2020). Düzgün bir planlama ile mikolojik faaliyetlerin yürütüldüğü alanlar kitlesel turizm faaliyetlerinden uzak, sorumlu ve sürdürülebilir bir anlayış ile ilgi çekici ve benzersiz destinasyonlar haline gelebilir (Misir vd., 2022). 2000’li yıllardan bu yana yükselen bir trend haline gelen mikoturizm yalnızca mantar türlerini tanıyıp toplamaya değil o destinasyonla ilgili bir dizi faaliyete katılmaya da fırsat sunmaktadır. Örneğin; sergiler ve konferanslar, bisiklet turları, doğa yürüyüşleri, mutfak atölyeleri, fotoğraf yarışmaları, yöreye özgü ürünlerin satıldığı pazarlardan alışveriş, yerel restoranlarda yöresel ürün deneyimi, otantik konaklama işletmelerinde geceleme ve kuş gözlemciliği bunlardan sadece bazılarıdır (Misir vd., 2022).

1.3. Dünyada Mikolojik Turizm

İspanya, yenilebilir yabani mantarların kırsal kalkınma politikalarının bir parçası olması, mikolojik kaynakların korunması ve kullanımı için mali kaynaklara sahip olması sebebiyle dünyada mikolojik turizmin gelişmesinde öncü ülke olarak bilinir. İspanya’da, mikolojik turizmin uygulama modelinin ana faaliyetleri arasında mantar işleme ve satış zincirinin oluşturulması, ticari mikoturizm faaliyetleri, mikogastronomik restoranlar ve mikolojik pazarların kurulmasına yönelik teşviklere dayalı bir yönetim biçimi görülmektedir (Lazaro, 2008). İspanya’da yer alan Castilla y Leon’da altı adet büyük ve zengin

mikolojik kaynaklara sahip merkezin yer aldığı yaklaşık 100 adet mantar turu için kullanılan parkurdan söz edilebilir. İspanya'nın bu bölgesinde yüzün üzerinde kuruluş her yıl mantar turları, mantar workshopları, seminerler ve çeşitli etkinlikler düzenlemektedir. Bu turistik etkinlikler neticesinde bölgede yer alan restoranların tamamına yakınının menülerinde yenilebilir yabani mantarları içeren yemekleri müşterilerine sunduğu görülebilmektedir. Bunun yanı sıra bölgede yer alan seyahat acentaları 4-5 saat süren uzman rehberli mantar turları düzenlemektedir. Bu turlar turistleri karşılama, bilgilendirme, yabani mantar toplama ve toplanan türleri tanımlama adımlarından oluşmaktadır. Bunun yanı sıra turistlerin rehber olmadan da kullanabileceği parkurlar mevcuttur. Bu parkurlarda turistlere mantar bölgelerinin işaretli olduğu haritalar verilmekte ve rehber ihtiyacı duymadan o bölgeyi keşfetmesine de olanak sağlanmaktadır (Martinez ve Pena, 2008). Fransa'da her yıl çeşitli bölgelerde mantar festivalleri düzenlenmektedir. Festival kapsamında yerel pazarlar kurulmakta, şeflerin hazırladığı mantar yemekleri katılımcılara sunulmakta ayrıca uzman rehberler eşliğinde mantar turları düzenlenmektedir. İspanya'nın yanı sıra Fransa, Portekiz ve Kanada'da oluşturulan Mikolojik Parklar Ağı sayesinde toplumun mantarların ekolojik önemi konusunda bilinçlendirmek, mikolojik kaynakların sürdürülebilirliğini sağlamak, mikolojik kaynakları kırsal kalkınmayı sağlayacak anlamda ticarileştirmeyi ve mikolojik turizm faaliyetlerini özendirmek amaçlanmaktadır. (Ruiz vd., 2017). Dünyanın her kıtasında birkaç örneği olan ve çeşitli aktiviteler sunan başlıca mikolojik destinasyonlar şunlardır (Latorre vd., 2021):

- Tartufo Bianco d'Alba Festivali (İtalya),
- Sarlat Trüf Festivali (Fransa),
- Gotland trüf festivali (İsveç),
- The International Mycological Congress Castilla y Leon (İspanya),
- Trufforum (Fransa, İspanya),
- Oregon Trüf Festivali, Nappa Trüf Festivali (Kuzey Amerika),
- Canberra Trüf Festivali (Avustralya) ve Christchurch Mantar Festivali (Yeni Zelanda) ve
- Trüf Mantarı Festivali (Çin).

Bu festival ve organizasyonlarda uzman rehberler eşliğinde düzenlenen mantar turları ile turistlere mantar toplama deneyimi yaşatılmakta ayrıca mantar yemeklerinde uzmanlaşmış aşçıların yemekleri restoranlarda misafirlere sunulmaktadır.

1.4. Türkiye'de Mikolojik Turizm

Türkiye, doğada kendiliğinden yetişen mantarlar konusunda Avrupa ülkeleri ile kıyaslandığında mantar çeşitliliği ve verimliliği konusunda önemli bir üstünlüğe sahiptir (Barutçıyan, 2012). Yabani mantar açısından oldukça zengin bir çeşitliliğe sahip olan Türkiye'de belirlenen mantar türü sayısı 2390 adettir. Bunların 232 tanesi cıvık mantarlar adı verilen myxomycota, 215 tanesi Ascomycota, 1943 tanesi Basidiomycota şubesine ait mantarlardır (Erdem, 2018). Mantar çeşitliliğinin fazla olmasına karşın yaygın olarak bilinen, toplanan ve tüketilen mantar türü oldukça sınırlıdır. Bu alandaki akademik araştırmalar genellikle belirli bir lokasyon bazında ya da tek bir tür üzerinde yürütülmüştür. Mikolojik turizm kapsamında gerçekleştirilen faaliyetler çok yeni ve sınırlıdır. Muğla Fethiye, Balıkesir Burhaniye bölgelerinde mantar festivali düzenlenmiştir. Kastamonu, Bolu, Kazdağları ve Belgrad ormanlarında rehberler eşliğinde turlar düzenlenmektedir. Türkiye'de yetişen bazı yenilebilir yabani mantar türleri şu şekilde özetlenebilir (Erdem, 2018; Ceylan vd., 2021). Türkiye'de yapılan akademik çalışmalar daha çok mantar türlerini belirleme, mantarların gastronomik veya ticari potansiyeli üzerinde yoğunlaşmıştır. Alanda yapılan bazı araştırmalar şu şekildedir. Acar (2016) Çalışmasında Sinop ve yöresine ait mantar adlarını ad bilimi açısından değerlendirilerek özelliklerine göre tasnif edilmiştir. Bununla görülmüştür ki adlandırmalar daha çok deyim aktarması yoluyla hayvan ve organ adlarıyla oluşturulmuştur. Bunda bölgenin fiziki şartlarına bağlı yaşam biçimlerinin etkili olduğunu tespit etmiştir. Eren vd. (2017) yapmış oldukları çalışmada gastronomik açıdan Türkiye'de yenilebilir mantarları değerlendirmiş ve Türkiye'nin var olan yenilebilir yabani mantar zenginliğinin gastronomik bir çekim unsuru olarak turizm sektöründe kullanılabileceği, oluşturulacak reçetelerde yabani mantarlara yer verilmesi ile sağlanacak ürün çeşitliliği, yerel mutfak kültürlerinin tanıtımında kullanılarak Türkiye'nin gastronomi imajının geliştirilmesine katkı sağlayabileceği vurgulanmıştır. Bekar vd. (2017) yapmış oldukları çalışmada Fethiye'nin Yeşilüzümlü beldesinde yapılan Kuzugöbeği Mantar Festivali yöresel mantarların tanıtımını yaparak bölgeye ekonomik

katkı sağlayan, halkın bilinçlenmesine ve mantar tüketimine dikkat çeken bir etkinlik olduğunu ifade etmiştir.

Tablo 1. Türkiye’de Yetişen Bazı Yenilebilir Yabani Mantar Türleri

Aile	Tür	Yöresel Ad	Genel Özellikler
Amanitaceae	Amanita Caesarea	Sarı Göbelek Gelin Mantarı İmparator Mantarı	Genellikle sıcak bölgelerde yetişen, turuncu şapkaya ve beyaz gövdeye sahip, lezzetli bir mantar türüdür. Şapka çapı 8-25 cm arasındır. Sonbaharda; geniş yapraklı ağaçlar, çalılıklar, karışık iğne yapraklı ormanların altında toplanmaktadır.
Agaricales	Agaricus	Çayır Mantarı	Ülkemizde kayıtlara geçen 30’dan fazla türü vardır. Genellikle çayır ve meralarda yetişen tür olmakla birlikte orman altında yetişen önemli türleri de vardır.
Boletaceae	Boletus Edulis	Çörek Mantarı Fesleğen Kıkırdak Ayı Mantarı	Kuzey bölgelerde yetişen, kestane veya soluk kahve renkli bir türdür. Şapka çapı 7-15 cm arasında değişmektedir. Genellikle kayın ve meşe ormanlarında yetişmekte, yaz ve sonbahar aylarında toplanmaktadır. Yaygın olarak tüketilen bir türdür. Genellikle çorba, makarna ve et yemeklerinin yapımında kullanılmaktadır.
Cantharellaceae	Cantharellus Cibarius	Tavuk Mantarı, Yumurta Mantarı, Sarı kız Mantarı	Akdeniz havzası, Kuzey Amerika ve Avrupa’da yetişen, turuncu renkli bir türdür. Küçük bir mantar türü olup şapka çapı 2-12 cm arasında değişmektedir. Yeterli yağış olduğu sürece yaz ve sonbahar aylarında özellikle Karadeniz ve Marmara bölgesi olmak üzere her tür orman altında özellikle meşe ağaçları yakınlarında yetişmektedir.
Hydnaceae	Hydnum Repandum	Sığır Dili Mantarı	Soğuk bölgelerde yetişebilen, etli ve lezzetli bir türdür. Açık sarıdan beje çalan bir renge, 4-18 cm şapka çapına sahiptir. Güçlü ve keskin bir tada sahiptir. Yaz ve sonbahar aylarında yaprak döken karışık ormanlarda veya orman açıklıklarında yetişir.
Morchellaceae	Morchella Deliciosa	Kuzugöbeği	Yüksekliği 8 cm, genişliği civarında konik şekilli ve içi boştur. Beyazımsı renkte ve kalın etli, hoş kokulu ve lezzetlidir. Şubat sonundan mayıs başına kadar Sinop, Kastamonu, Karabük, Zonguldak, Bursa, Balıkesir, İzmir, Antalya, Konya, Kahramanmaraş gibi birçok şehirde yetişir.
Terfeziaceae	Terfezia Arenaria	Domalan Mantarı, Keme Mantarı	Toprak altında yetişen yumru şekilli bir mantardır. Görüntüsü itibarıyla trüf mantarına benzeyen bu tür Terfezia cinsinin diğer türleriyle benzerlik göstermektedir. Bu tür “Çöl trüf” olarak da adlandırılmaktadır. Akdeniz ikliminin yaygın olduğu, kumlu, taşlık ve kraç arazilerde ilkbahar aylarında yetişir.
Pleurotaceae	Pleurotus Ostreatus	Kavak Mantarı, İstiridy Mantarı	Avrupa, Asya, Avustralya ve Orta-Kuzey Amerika’da yetişen, ince bir forma sahip, istiridye görüntüsünü andıran kahverengi bir mantar türüdür. Genellikle kuruyan ağaçların gövdesinde yetişmekte olup sonbahar aylarından kış aylarına kadar geçen sürede toplanmaktadır. Şapka çapı 5-25 cm arasında değişmektedir. Yabani olarak yetişen türlerin toplanmasının yanı sıra ticari olarak yetiştiriciliği yapılan bir türdür.
Fomitopsidaceae	Laetiporus Sulphureus	Kükürt Mantarı	Asya, Avrupa ve Kuzey Amerika başta olmak üzere geniş bir yetiştirme alanı bulunan, ağaç üzerinde yetişen, turuncu renkli bir türdür. Yaz başından sonbahar sonuna kadar toplanabilmektedir. Diğer mantar türlerinden farklı olarak sapı bulunmamaktadır. Büyük bir mantar türü olup genişliği 10-60 cm arasında değişmektedir.
Russulaceae	Lactarius Deliciosus	Çıntar, Kanlıca Mantarı, Melki, Çam Mantarı	Dünyanın birçok bölgesinde yetişen, genellikle mat ve turuncu renkli sütlü mantar türüdür. Türkiye’nin birçok bölgesinde yaygın olarak toplanan ve tüketilen bir mantar türüdür. Şapka çapı 3-30 cm arasında değişmekte olup genellikle çam ormanlarında toplanmaktadır.
Tricholomataceae	Tricholoma Caligatum	Nergis Mantarı	Akdeniz havzasında ve Avrupa’da yetişen, beyaz, kahverengi ve turuncu tonlara sahip bir türdür. Sonbahar ve kış aylarında kıyıda ve yüksek rakımdaki iğne yapraklı ormanlarından toplanmaktadır. Şapka çapı 12-20 cm’ye kadar büyülebilmektedir.
Tuberaceae	Tuber Aestivum	Trüf Mantarı	Avrupa ve yakın çevresinde yetişen, mayıs ve eylül ayları arasında toplanan değerli bir mantardır. Dış yüzeyi kahverengi ve siyah renkte olup 3-9 mm arası boyutta piramitimsi şişliklere sahiptir. Meşelik alanlarda, kızılçam, karaçam, fıstık çamı, sedir, meşe ve fındık ağaçlarının kökleri ile bağımlı yaşar.

Şahin (2019) tarafından Muğla’nın Fethiye ilçesinde bulunan yenilebilir yabani mantarları tespit edilmesi ve gastronomi açısından öneminin belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilen araştırmada 14 mantar türü tespit edilmiştir. Bu türlerin 12’sinin yiyecek, üçünün tıbbi, dokuzunun ticari ve yedisinin turizm amaçlı kullanıldığı ortaya çıkarılmıştır. Gül vd. (2020) Ordu mutfak kültüründe mantarların yeri üzerine yaptıkları araştırmada 11 adet kullanılan mantarı belirlemiş ve bunların ne şekilde pişirildiklerini açıklamıştır. Elde edilen bulgular ışığında; Ordu ilinin sahip olduğu mantar çeşitlerinin mutfak kültürüne zenginlik katmakta olduğu ve sahip olunan zenginliğin gastronomi turizmi içerisinde yerel boyutta gelir sağlayıcı olarak değerlendirilmesinin mümkün olduğu görülmüştür. Şimşek ve Önen (2021) Yenilebilir mantar tüketimi ve yemekleri üzerine yaptığı çalışmada Kastamonu ilinin mantar potansiyelini ortaya koymuş, mantarların ne şekilde tüketildiğini ayrıca Kastamonu’nun yenilebilir mantarlar konusunda önemli bir varlığa sahip olduğunu, turistlere mantar toplama etkinlikleri düzenlenerek turistik rotalar oluşturulabileceği, söz konusu

mantar varlığının Kastamonu için önemli bir potansiyel olarak görülerek kurslar, seminerler düzenlenebileceği önerilerine yer vermiştir.

Karakayalı vd. (2022) Giresun'da doğal olarak yetişen yabani mantarları gastronomik olarak değerlendirmiş, Giresun ilinde en fazla mantar türünün orta bölgelerdeki ilçelerde (Dereli, Yağlıdere) bulunduğu, yaylacılık faaliyetleri ve doğa turizmi yapılan bu ilçelerde mantar toplayıcılığının ve mantar yemeklerinin ilin yaylalarda turizm ile kalkınma hedeflerine katkı sağlayabileceğini değerlendirmiştir. İlde yetişen ve tüketilen mantarlardan yapılan yemeklerin gastronomi turizmine de önemli katkılar sağlayabileceği ayrıca Giresun ilinde Nisan sonundan başlayarak Kasım ayı ortalarına kadar süren mantar sezonunun gastro-rekreasyon faaliyetleri ile turizm aktivitelerinin çeşitlendirilmesine katkı sağlayabileceği görüşünü ileri sürmüştür. Misir vd. (2022) Mikoturizm ve toplum temelli turizm ilişkisi üzerine yapmış olduğu çalışmada Dünyada ve Türkiye'de Mikoturizm çalışmalarına yer vermiş, mantar turizminin, ilgili destinasyonda gastronomik etkinliklerin düzenlenmesine, yabani mantarlar içeren yemeklerin sunulmasına, mutfak yarışmaları, yemek tadımı etkinlikleri gibi organizasyonların çeşitlendirilmesine imkân sağlayabileceği, bunun yanı sıra mantar turizmi ile bağlantılı faaliyetlerin geliştirilmesi sonucunda konaklama imkânı sunulmasına, konaklama süresinin artmasına zemin hazırlayabileceği ayrıca çevre bilincinin oluşmasına katkıda bulunurken sorumlu ve sürdürülebilir bir turizm anlayışının yerleşmesine olanak sağlayabileceği sonucuna ulaşmıştır. Ceylan vd. (2022) Türkiye'nin mikolojik turizm potansiyelini belirlemek için yaptığı çalışmada 20 çeşit yenilebilir mantarı aile, tür, yöresel ad ve genel özellikleri ile ortaya koymuştur. Türkiye'nin mikolojik kaynaklar bakımından zengin olduğu ve mikolojik turizm potansiyeli barındırdığı ancak bu kapsamda yapılan faaliyetlerin daha çok İstanbul ve Ankara gibi birkaç il ile sınırlı kaldığı sonucuna ulaşmıştır.

2. YÖNTEM

Çalışmanın amaçları doğrultusunda "Mantar Avcısının El Kitabı" yazarı Doç. Dr. Yakup ERDEM ile önceden hazırlanan sorularla bir görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşme bireylerin belirli bir konu hakkındaki bilgi, düşünce, tutum ve davranışlarının öğrenilmesini sağlayan veri toplama yöntemi olarak ifade edilmektedir. Bu bilgi doğrultusunda araştırma amaçlarına uygun olarak katılımcıya, cevaplayıcıya keskin hatlarla sınırlandırmayan ve sorulan soruları kendi cümleleriyle ifade etmeye yönelten açık uçlu sorular yöneltilmiştir. Ayrıca efektif ve/veya potansiyel Mikoturistler ile çevrimiçi anket çalışması yürütülmüştür. Katılımcıların demografik bilgileri (cinsiyet, yaş, meslek, eğitim, gelir, ikamet yeri) doğada yetişen mantarlarla olan ilgi ve bilgisi, mikolojik turizm faaliyetlerine katılım durumlarını belirlemek amacıyla hazırlanan sorularla anket yapılandırılmıştır. 16-23 Eylül tarihleri arasında 106 anket toplanmıştır. Bu farklı yöntemlerden elde edilen tüm veriler bütünselci bir yaklaşımla betimsel analize tabi tutularak çalışmanın bulgularına ulaşılmıştır.

3. BULGULAR

Araştırmanın ilk bölümünde alanında uzman Sinop bölgesini ve mantarları iyi bilen Doç. Dr. Yakup ERDEM'e yöneltilen sorular ve cevapları şu şekildedir.

Soru 1: Türkiye'nin ve özellikle Sinop'un yenilebilir yabani mantar potansiyeli nedir?

Cevap 1: Türkiye değişik rakımlarda deniz seviyesinden 3.000 metre rakıma kadar sayıları 300'e ulaşan Dünyada değer verilen mantar türlerine ev sahipliği yapmaktadır. Bunların içinde Kuzu Göbeği, Akdeniz Matsutake (sedir mantarı), trüf mantarı gibi değerli mantarlar bulunmaktadır. Bu mantar türleri yerel halk ve şehirlerde yaşayan meraklılar tarafından değerlendirilmektedir. Sinop'ta Erfelek ilçesi merkezli olmak üzere diğer ilçelerde de yoğun olarak ticari mantar toplayıcılığı yapılmaktadır. Son 10-15 yıl içerisinde toplanan tür sayısı 2-3 tür mantardan 15 tür mantara ulaşmıştır. Bu sayının artmasında özellikle bu işin ticaretini yapan firmaların bölgemizde ki potansiyeli görüp yeni mantar türlerini talep etmesinin rolü büyüktür. Bölgede daha önce toplanmayan "civciv bacağı", "kazayağı" gibi mantarlar gelen talep doğrultusunda yöre halkı tarafından toplanmaya başlanmıştır. Sinop'un mantar ihracatı mevsim ve yağış miktarına bağlı olarak yıllık 200-300 tonu bulmaktadır. Mantar toplayıcılığı yöre halkı için önemli bir gelir kaynağı haline gelmiştir. Bölgemizde mantar toplayıcılığı kış aylarında "mart mantarı" ile başlayarak yayla çayırlarında "Mıhbaşı ve incile mantarı" ile devam eder. Bahar ayları ile çeşitlenerek yetirince yağış olması durumunda yaz boyunca sürer. Bu türlerin sayısı 15-20'yi aşar. Özellikle kuzu göbeği Gökırmak

havzasında ve Dranaz dağlarının güneye bakan kısımlarında toplanır. Kuzeye bakan kısımlarda ise “çörek mantarı, imparator mantarı” gibi değerli türler bulunur.

Soru 2: Türkiye’de mantar toplayıcılığı daha çok hangi amaçlar için gerçekleştirilir?

Cevap 2: Üç temel amaç için yapılır. Bunlardan birincisi gelir elde etmek için yerel halk tarafından toplanan mantarların tüccarlara satılması şeklindedir. İkincisi ise kırsalda veya şehirde yaşayan halkların bölgelerine yakın alanlarda kendileri yemek için. Üçüncüsü ise Mikolojik turizm kapsamında mantar toplama faaliyetlerinde bulunanlar. Profesyonel rehberler eşliğinde fotoğraf çekmek, mantar toplama deneyimini yaşamak için turlara katılanlar şeklinde sınıflandırılabilir.

Soru 3: Mikolojik turizm bölge ve ülke için nasıl bir değer taşımaktadır?

Cevap 3: Mikolojik turizm hem Sinop hem de ülkemizde bulunan bazı özel yöreler, Karadeniz’in dağları, Egenin dağları, Toroslar, İç Anadolu ve Güneydoğu Anadolu’nun bozkırları “keme” gibi özel bir mantar türünden dolayı büyük bir potansiyele sahiptir. Bu durumun iyi organize edilmesi gereklidir. Öncelikle yöreyi ve yörede ki mantar potansiyelini bilen insanlar tarafından işlenmesi ve pazarlanması gerekir.

Tablo 2. Katılımcılara İlişkin Tanımlayıcı Bilgiler (n=106)

Değişken	Gruplar	f	%
Cinsiyet	Erkek	83	78,3
	Kadın	23	21,7
Yaş	18-25	3	2,8
	26-35	11	10,4
	36-45	47	44,3
	46-55	29	27,4
	56 ve üzeri	16	15,1
Öğrenim Durumu	İlköğretim	4	3,8
	Lise	25	23,6
	Önlisans	14	13,2
	Lisans	40	37,7
	Lisansüstü	23	21,7
Meslek	Kamu	36	34
	Özel Sektör	40	37,7
	Emekli	18	17
	Öğrenci	4	3,8
	Serbest	8	7,5
Aylık Gelir	5.000 ve altı	6	5,7
	5.001-10.000	27	25,5
	10.001-15.000	32	30,2
	15.001-20.000	16	15,1
	20.001 ve üzeri	25	23,6
İkamet Yeri	Ankara	4	3,77
	Bartın	2	1,89
	Belçika	2	1,89
	Bolu	2	1,89
	Bursa	5	4,72
	Çanakkale	3	2,83
	Eskişehir	2	1,89
	İstanbul	33	31,13
	İzmir	3	2,83
	Karabük	3	2,83
	Kastamonu	2	1,89
	Kırklareli	2	1,89
	Kocaeli	9	8,49
	Samsun	4	3,77
	Sinop	6	5,66
	Tekirdağ	5	4,72
	Trabzon	2	1,89
	Zonguldak	3	2,83
	Almanya, Adana, Afyon, Amasya, Avusturya, Diyarbakır, Düzce, İsviçre, Maraş, Konya, Kütahya, Manisa, Muğla, Ordu, Sakarya, Yalova	1	0,94
			(15,09)

Soru 4: Mikolojik turizmi yaygınlaştırmak ve tanıtmak için neler yapılabilir?

Cevap 4: Öncelikle bu faaliyetleri geliştirmekle görevli kişilerin yöreyi iyi tanıması gerekir. İnsanları mantarlarla veya bunlardan elde edilen ürünlerle doğru bir şekilde buluşturmayı planlamaları gerekir. Hangi mevsimde hangi mantar yetişir, nerede yetişir ve güvenli bir şekilde insanları bu bölgelere nasıl götürürüz iyi çalışılması gereken sorulardır.

Soru 5: Sinop’ta düzenlenen mantar toplama etkinliği hakkında bilgi verebilir misiniz?

Cevap 5: Sinop'ta bölgeye özgü lezzetlerin tanıtıldığı gastronomi festivali kapsamında düzenlenen mantar toplama etkinliği benim öncülüğümde gerçekleştirilmiştir. Mantarları ve araziye tanıtma, mantar toplama ve toplanan mantarların pişirilip tüketilmesine yönelik bir etkinlikti. Oldukça başarılıydı, kariyerli ve bu iş için para harcayacak hatta yöremizi tanıtmaya katkı sağlayacak insanlar katıldı. Şehrimize önemli geri dönüşleri olan verimli bir çalışma oldu.

Araştırmanın ikinci bölümünde bir sosyal medya platformunda kurulan “Türkiye Mantar Avcıları Grubu” isimli topluluk sayfasında araştırma kapsamında hazırlanan anket paylaşılmıştır. Ankete katılım bir haftayla sınırlı tutulmuş 106 kişi tarafından anket formu doldurulmuştur. Katılımcıların demografik özelliklerini belirlemeye yönelik hazırlanan ifadelerde şu sonuçlara ulaşılmıştır. Katılımcıların 83’ü erkek ve 23’ü kadın, yaş oranlarına bakıldığında çoğunluğun 36-45 yaş aralığında olduğu 47 kişi ve %44,3 oran ile, eğitim durumuna bakıldığında lisans (40) ve lisansüstü (23) eğitimi olanların yüksek olduğu, özel sektör çalışanlarının 40 kişi ve %37,7 oranla öne çıktığı, gelir durumunda ise 10.001-15.000 TL. aralığının 32 kişi ve %30,2 oranla önde olduğu ancak üst gelir grubu olarak sınıflan 20.001 ve üzerinin 25 kişi ve %23,6 oranla azımsanmayacak seviyede olduğu görülmektedir. İkamet durumları incelendiğinde 34 farklı yerin ifade edildiği İstanbul’un 33 kişi ve %31,13 oran ile en fazla katılım olan şehir olduğu görülmektedir.

Tablo 3. Katılımcıların Mantarlara İlişkin Görüşleri (n=106)

Sorular	Gruplar	f	%
Doğada kendiliğinden yetişen mantarlarla ilgili misiniz?	Evet	106	100
	Hayır	-	-
Doğada yetişen mantarlar içerisinde yenilebilir veya zehirli tanıdığınız türler var mı?	Evet	106	100
	Hayır	-	-
Mantarlar hakkındaki bilgiyi nereden edindiniz?	Arkadaşlarımdan	24	22,6
	Sosyal medya gruplarından	74	69,8
	Uzman rehberlerden	32	30,2
	İnternet kaynaklarından	54	50,9
	Kitap ve dergilerden	70	66
	Aileden	35	33
Mantarları toplama, fotoğraflama veya benzeri amaçlarla doğa gezisi yapıyor musunuz?	Evet	97	91,5
	Hayır	2	1,9
	İleride yapmak isterim	8	7,5
Mantarlarla ilgili faaliyetlere ne sıklıkta katılırsınız?	Haftada bir	38	35,8
	Ayda bir	35	33
	Yılda bir	20	18,9
	Daha seyrek	13	12,3
Mantarlarla ilgili faaliyetleri nerede yapıyorsunuz?	Köyüm ve çevresinde	34	32,1
	Yaşadığım şehrin kırsal alanlarında	85	80,2
	Mantar bolluğu ile tanınan diğer illerdeki kırsal alanlarda	37	34,9
	Rehber eşliğinde düzenlenen etkinliklerde	8	7,5
Bir rehber eşliğinde yapılan mantarları tanıma ve mantar toplama etkinliklerine katılmak ister misiniz?	Evet	98	92,5
	Hayır	8	7,5
Bir restoranda yabani mantar içeren bir yemek yediniz mi?	Evet	30	28,3
	Hayır	60	64,2
	Denemek isterim	19	17,2

Katılımcıların mantarlar hakkında ki bilgilerini değerlendirmek ve mikolojik turizm ile ilgili yaklaşımlarını belirlemek amacıyla hazırlanan ikinci kısımda verilen yanıtlar incelendiğinde katılımcıların tamamının mantarlarla ilgili olduğu ve doğada kendiliğinden yetişen mantarlar hakkında bilgilerinin olduğu görülmektedir. Ankete katılanların mantarlarla ilgili bilgiye büyük oranda sosyal medya gruplarından (74), kitap ve dergilerden (70) edindiği görülmektedir. Katılımcılar bu kısımda birden fazla şıkka cevap verebilmektedir. Mantarları toplama, fotoğraflama veya benzeri amaçlarla doğa gezisi yapıyor musunuz? sorusuna ise 97 kişi evet cevabı vermiştir. Bu durum faaliyetlere aktif olarak katılımın çok yüksek olduğunu göstermektedir. Yine katılımcıların 38’i haftada bir 35’i ayda bir oranda bu faaliyetlere katılmaktadır. Mantarlarla ilgili faaliyetleri daha çok yaşadıkları şehirlerin kırsal alanlarında gerçekleştirdikleri (85) görülmekte bununla birlikte “Mantar bolluğu ile tanınan diğer illerdeki kırsal alanlarda” seçeneğini işaretleyenlerin sayısının (37) azımsanmayacak sayıda olduğu dikkat çekmektedir. Çalışma açısından önemli bir ifade olan “Bir rehber eşliğinde yapılan mantarları tanıma ve mantar toplama etkinliklerine katılmak ister misiniz?” sorusuna 98 kişi %92,5 oranında evet yanıtı verildiği görülmekte bu kişilerin gelecekte mikolojik turizm faaliyetlerine aktif olarak katılmak istedikleri görülmektedir. Yenilebilir yabani mantarların restoranlarda gastronomik bir değer olarak görüldüğünü belirlemek için yöneltilen “Bir restoranda yabani mantar içeren bir yemek yediniz mi?” 30 kişi %28,3 oranında evet cevabı vermiş, hayır cevabı veren 60 kişiden 19’u ise denemek istediğini belirtmiştir. Katılımcıların mantar

faaliyetlerinde en çok karşılaştıkları türlerin, “Russulaceae (90), Boletus (41), Amanita (32), Agaricus (24) ve Macrolepiota (23) olduğu görülmektedir.

Tablo 4. Mantar Faaliyetlerinde En Çok Karşılaşılan Mantar Türleri

Aile-Tür	Yöresel Ad	f	%
Amanita caesarea	İmparator Mantarı	32	11,27
Boletus edulis	Fesleğen Mantarı	41	14,44
Cantharellus	Tavuk, Sarıkız, Yumurta,	26	9,15
Hydnum repandum	Sığır Dili	11	3,87
Russulaceae	Kanlıca, Çıntar, Çam Mantarı, Melki, Tirit, Sütü Mantar	90	31,69
Macrolepiota	Şemsiye Mantarı	23	8,10
Morchella deliciosa	Kuzu Göbeği	10	3,52
Agaricus	Çayır Mantarları	24	8,45
Pleurotaceae	Kavak, İstiridy	9	3,17
Laetiporus sulphureus	Kükürt Mantarı	7	2,46
Lepista nuda	Cincile Mantarı	9	3,17
Ganodermataceae	Reishi Mantarı	2	0,70

4. SONUÇ

Günümüzde teknolojik alanlarda yaşanan gelişmelerin insan yaşamı, çalışma biçimi ve davranışları üzerinde bir dizi değişiklik meydana getirdiği gözlemlenmektedir. Özellikle büyük şehirlerde yaşayan insan topluluklarının doğayla olan ilişkileri oldukça azalmış bu durum insanlar üzerinde fiziksel ve zihinsel olmak üzere bir dizi sorun oluşturmuştur. Bireyler bu durumdan kurtulmak için değişik arayışlara girmiş bu durum ilgi alanlarına ve tatil anlayışlarına yansımıştır. İnsanlar hem doğada hoşça vakit geçirmek hem de özel ilgi alanlarına giren konularda aktivitelere katılmaya başlamışlardır. Özellikle son dönemlerde Mikolojik Turizm bu yönden öne çıkmakta ve insanların fiziksel ve ruhsal ihtiyaçlarını karşılayacak potansiyel barındırmaktadır. Türkiye coğrafi konumu sebebiyle dört mevsimin yaşandığı bir bölgede bulunmaktadır. Çalışmanın amacı doğrultusunda Mikolojik Turizmin Dünyada ve Türkiye’de ki uygulamalarına yer verilmiş Türkiye’de yetişen yabani mantar türleri ortaya koyulmuştur. Mantar konusunda uzman görüşü alınmış efektif ve potansiyel miko-turistler üzerine bir araştırma gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların doğada yetişen mantarlara olan ilgi ve bilgisi ile mikolojik turizm faaliyetlerine katılım durumlarını belirlemek için yöneltilen ifadeler analiz edildiğinde; doğada yetişen mantarlara ilgilerinin olduğu ve mantarlar hakkında bilgi sahibi oldukları, eğitim ve gelir düzeylerinin ortalamaların üzerinde olduğu, mantarlar hakkındaki bilgilere sosyal medya gruplarından, kitap ve dergilerden ulaştıkları, haftada bir veya ayda bir mantar toplama faaliyetlerine katıldıkları, bu faaliyetleri daha çok kendi şehirlerinin kırsal alanlarında veya mantar bolluğu ile bilinen diğer şehirlerde gerçekleştirdikleri ayrıca uzman bir rehber eşliğinde düzenlenecek faaliyetlere katılmaya istekli oldukları belirlenmiştir. Araştırma sonuçlarının mevcut durumu gösterme ve gelecekte yapılacak proje ve uygulamalar için kaynak oluşturma anlamında Mikolojik Turizmin gelişimine katkı sağlaması beklenmektedir. Çalışma sonucunda Mikolojik Turizmin gelişimi için bir dizi öneri sunulabilir.

- Sürdürülebilir bir turizm yaklaşımını benimseyerek doğayı ve yerel halkı önceleyen bir gelişim planı hazırlanarak, Mikolojik Turizme uygun bölgelerin belirlenmesi,
- Türkiye mantar haritası ve mantar rotalarının oluşturulması,
- Bölgeyi tanıyan mikolog rehber sayısının artırılması, yerel halkın rehberlik için eğitilmesi,
- Hangi mevsimde, hangi mantarların ne kadar ve nasıl toplanacağını belirlenmesi,
- Mikoturistler için doğaya uygun konaklama ve yeme içme ihtiyaçlarının karşılanacağı ünitelerin köylerde yerel halkın işletimiyle oluşturulması,
- Bölge üniversitelerinin yörelerin potansiyelini ortaya çıkaracak projeler geliştirmesi,
- Mantar toplama, fotoğrafı ve tatma etkinliklerini merkeze alan turlar ve festivaller düzenlenmesi bölgemizde ve Türkiye’de mikolojik turizmin sağlıklı bir şekilde gelişimi için önemli katkılar sağlayacağı düşünülmektedir.

5. KAYNAKÇA

Acar, E. (2016). Sinop ve yöresi ağızlarında mantar adları. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(43), 7-27.

- Akıncı, Z. ve Kasalak, M. A. (2016). Sürdürülebilir Turizm Yönetimi Açısından Özel İlgi Turizminin Yeri ve Önemi. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1, 161-182.
- Barutçıyan, J. (2012). *Türkiye'nin mantarları i*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Bekar, A., Kocatürk, E. ve Sürücü, Ç. (2017). Gastronomi festivallerinin algılanan destinasyon imajına ve tekrar ziyaret etme niyetine etkisi: Fethiye Yeşilüzümlü ve yöresi Kuzugöbeği Mantar Festivali örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 28-36.
- Büntgen, U., Latorre, J., Egli, S. ve Martínez-Pena, F. (2017). Socio-economic, scientific, and political benefits of mycotourism. *Ecosphere*, 8(7), 1-7.
- Ceylan, V., Muştı, Ç. ve Sarıışık, M. (2022). Türkiye'nin mikolojik turizm kapsamındaki kaynakpotansiyelinin değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 106-121.
- Erdem, Y. (2018). *Mantar avcısının el kitabı*. Bafra Ofset, Samsun.
- Eren, E. ve Pekşen, A. (2016). Türkiye'de kültür mantarı sektörünün durumu ve geleceğine bakış. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 4(3), 189-196.
- Eren, R., Süren, T. ve Kızıleli, M. (2017), Gastronomik açıdan Türkiye'de yenilebilir yabani mantarlar üzerine kavramsal bir değerlendirme. *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2), 77-89.
- Fuste-Forne, F. (2021). Dairy tourism: A local marketing perspective. *Dairy*, 2(1), 14-24.
- Gül, Ş., Çarbuğa, Ü. ve Kocaman, E. M. (2020). Ordu ili mutfak kültüründe mantarlar. International Gastronomy Tourism Studies Congress sunulmuş bildiri.
- Hacıoğlu, N. ve Avcıkurt, C. (2011). *Turistik ürün çeşitlendirmesi*. Nobel Yayıncılık, Ankara.
- Jimenez-Ruiz, A., Thome-Ortiz, H., Espinoza-Ortega, A. ve Bordini, I.V. (2017). Recreational use of wild edible mushrooms: Mycological tourism in the world with an emphasis on Mexico. *Bosque (Valdivia)*, 38(3), 447-456.
- Karakayalı, Z., Enes, K. ve Kanca, B. (2022). Giresun'da Doğal Olarak Yetişen Yenilebilir Mantarların Gastronomik Değeri. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12(2), 593-618.
- Latorre, J., de Frutos, P., de-Magistris, T., ve Martinez-Pena, F. (2021). Segmenting tourists by their motivation for an innovative tourism product: Mycotourism. *Journal of Ecotourism*, 20(4), 1-30.
- Lazaro Garcia, A. (2008). El aprovechamiento micológico como vía de desarrollo rural en España: las facetas comercial y recreativa. *Anales de Geografía*, 28(2), 111-136.
- Martinez Pena, F. (2008). *Producción de carpóforos de macromicetes epigeos en masas ordenadas de Pinus sylvestris L*. Unpublished Doctoral Thesis. Universidad Politécnica de Madrid.
- Misir, İ., Sezen, T. S. ve Şahin, B. (2022). Mikoturizm ve toplum temelli turizm ilişkisi üzerine bir değerlendirme. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(1), 139-155.
- Ortega-Martinez, P. ve Martínez-Pena, F. (2008). A sampling method for estimating sporocarps production of wild edible mushrooms of social and economic interest. *Investigación Agraria: Sistemas y Recursos Forestales*, 17(3), 228-237.
- Şahin, D. (2019). *Yenilebilir yabani mantarların tespit edilmesi ve gastronomik açıdan öneminin belirlenmesi: Muğla ili örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Erzurum: Atatürk Üniversitesi.
- Şimşek, A. ve Önek, Ü. M. (2021). Yenilebilir mantar tüketimi ve yemekleri üzerine bir inceleme: kastamonu örneği, *OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 21-30.
- Sorrenti, S. (2017). Non-wood forest products in international statistical systems Non-Wood Forest Products (FAO). <https://www.fao.org/forestry/nwfp/97408/en/> 01.08.2022 tarihinde erişildi.
- Tanrısevdi, A. ve Çavuş, Ş. (2003). Özel ilgi Turizmi ve Özel ilgi Turizmi Kapsamında Kuşadası ve Çevresinde Var Olan Potansiyel Potansiyel Kaynaklar Üzerine Kuramsal Bir inceleme. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 14(1), 9-22.

SAĞLIKLI BESLENMEDE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN YERİ VE ÖNEMİ: SİNOP ÖRNEĞİ

Hasibe YAZIT³¹

Merve TOPDAŞ³²

Aysun GARGACI KINAY³³

ÖZET

Türk mutfağı Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın en önemli üç mutfağından biri olarak kabul görmektedir. Türk mutfağının temelleri Orta Asya'ya kadar dayanmaktadır. Bu kadar köklü bir geçmişe sahip olan Türk Mutfağı süreç içerisinde mutfak mimari yapısı, kullandığı araç ve gereç, malzeme ve pişirme yöntemi, yemek çeşitleriyle birlikte önemli değişim ve gelişim göstererek ilerlemiştir. Türk mutfağının geniş bir coğrafyada, birbirinden farklı iklim ve bitki çeşitliliğine sahip olması Orta Asya'dan başlayarak günümüze kadar gelmesi onun zengin bir yemek kültürüne sahip olmasını sağlamıştır. Orta Asya'nın et ve mayalanmış süt ürünleri, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birleşerek zengin bir yemek kültürü oluşturmuştur. İslam dini ile birlikte Türk mutfağında domuz, eşek, kurbağa gibi hayvanların eti yasaklanmıştır. Günümüzde Türkiye genelinde tahıl ve tahıl ürünlerinin tüketimi ilk sırada, sebze tüketimi ise ikinci sırada gelmektedir. Marmara, Ege ve Akdeniz bölgelerinde zeytinyağı tüketme alışkanlığı yaygındır. En yüksek meyve tüketimi Ege bölgesinde, en yüksek balık tüketimi Karadeniz bölgesinde, en yüksek kola tüketimi ise Akdeniz bölgesindedir. Güneydoğu Anadolu bölgesinde yoğurt tüketimi süt tüketiminden yüksek, İç Anadolu'da kümes hayvanlarının etlerinin tüketimi ile balık tüketimi eşittir. Sağlık açısından birçok yararlı uygulamanın yer aldığı Türk mutfağında, etlerin ızgaraya yakın tutularak pişirilmesi, sebzelerin kızartılması ve kuru baklagillerin haşlama sularının dökülmesi gibi bazı sağlıksız uygulamalar da bulunmaktadır. Bu yazıda Sinop İli mutfağının genel özellikleri, sağlık açısından değerlendirilmesi ve Sinop'a özgü bazı yöresel mutfak örnekleri verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Sağlıklı Beslenme, Türk Mutfağı, Sinop.

THE PLACE AND IMPORTANCE OF TURKISH CUISINE CULTURE IN HEALTHY NUTRITION: THE CASE OF SİNOP

ABSTRACT

Turkish cuisine is accepted as one of the three most important cuisines in the world, along with Chinese and French cuisines. The foundations of Turkish cuisine date back to Central Asia. Turkish Cuisine, which has such a deep-rooted history, has progressed by showing significant changes and developments along with the architectural structure of the kitchen, the tools and equipment used, the materials and cooking methods, and the food varieties. The fact that Turkish cuisine has different climates and plant diversity in a wide geography, starting from Central Asia to the present day, has enabled it to have a rich food culture. Meat and fermented dairy products of Central Asia, grains of Mesopotamia, vegetables and fruits of the Mediterranean environment, combined with the spice of South Asia, created a rich food culture. With the religion of Islam, the meat of animals such as pigs, donkeys and frogs is prohibited in Turkish cuisine. Today, consumption of cereals and grain products is in the first place and vegetable consumption is in the second place in Turkey. The habit of consuming olive oil is common in the Marmara, Aegean and Mediterranean regions. The highest fruit consumption is in the Aegean region, the highest fish consumption is in the Black Sea region, and the highest coke consumption is in the Mediterranean region. In the Southeastern Anatolia region, consumption of yogurt is higher than consumption of milk, consumption of poultry meat and fish consumption are equal in Central Anatolia. In Turkish cuisine, where there are many beneficial practices in terms of health, there are also some unhealthy practices such as cooking meat by keeping it close to the grill, frying vegetables and pouring the boiling water of dried legumes. In this article, the general characteristics of the cuisine of the province of Sinop, its evaluation in terms of health and some local cuisine examples specific to Sinop are given.

Keywords: Healthy Eating, Turkish Cuisine, Sinop.

GİRİŞ

Beslenme alışkanlıkları bir toplumun yaşadığı coğrafyaya eşdeğer şekillenmekte ve kültür olarak bünyesinde bu etkileşimleri barındırmaktadır. Türk Mutfağının oluşma serüveninde; Orta Asya'dan yapılan göçler ve Çin ile komşu olması, İslamiyet'in Türkler tarafından kabulü ve Arap kültürü ile etkileşimi bununla beraber Anadolu'da yaşamış ve kültürel izlerini bırakmış Hitit, Yunan ve İranlıların

³¹ Dr. Öğretim Üyesi, Sinop Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Merkez/Sinop, hyazit@sinop.edu.tr, ORCID: 0000-0003-1055-5192

³² Bağımsız Araştırmacı, Sinop Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Merkez/Sinop.

³³ Dr. Öğretim Üyesi, Sinop Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Merkez/Sinop, agargaci@sinop.edu.tr, ORCID: 0000-0002-1984-2860

kültürel geçmişlerinin büyük katkısı olmuştur (Demirgöl, 2018). Tüm bu farklı kültürlerle olan karşılaşma, bilgi aktarımı, alışkanlara yaşam ve beslenme şekline yaptığı etkileşimlerin Türk mutfağını geliştirdiği bilinmektedir (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014). Türk mutfağının tanıtımı ve tarihsel gelişim sürecini, günümüze nasıl geldiğini derinlemesine açıklayan bir çalışma yapan (Güler, 2007), bu çalışma ile; Türk mutfak kültürünün temellerinin köklü bir geçmişe sahip olduğunu, bununla beraber Türk mutfağının çeşitli biçimlerde gelişip yenilendiğini, Osmanlı ve sonrası Batılaşma etkileri ile kadının çalışma hayatına girmesi ve gıda sektörünün gelişmesi ile ev dışı tüketim ve fast food akımının etkileri sonucu Türk mutfağının büyük bir değişime uğradığını gözler önüne sunmuştur.

1. ALANYAZIN

1.1. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi

Mutfak geçmişten günümüze kadar gelen kültürün en sağlıklı aktarım yolu olmuştur. Bir mutfak kültürü, içinde bulunduğu bölgenin coğrafi şartlarını, tarımsal faaliyetlerini, ekonomik durumlarını sosyolojik ve dini yönelimlerini ve diğer toplumlarla olan münasebetlerini (alışveriş, evlilik, savaş, göç vd.) bünyesinde barındırır. Tüm bu faktörler insanların yeme içme faaliyetleri üzerinde şekillendirici güce sahiptir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015). Mutfak isimleri (Fransız Mutfağı, Türk mutfağı gibi) ülke ismi ile birlikte söylenilmektedir. Bunun sebebi o ülkenin kültürel yapısını yaşam tarzını en iyi ifade etmesinden kaynaklanmaktadır (Güler ve Olgaç, 2015). Türklerin Orta Asya'dan göç yolculukları başladığında yanlarında sadece aileleri ve eşyalarını değil tüm kültürlerini, gelenek ve göreneklerini de geçtikleri tüm coğrafyalara taşımışlardır (Demirgöl, 2018). Bununla beraber Türk mutfağının şekillenmesinde ve zenginleşmesinde Türkiye'de yaşamış uygarlıkların da katkısı büyüktür (Önçel, 2015). Dünyanın en iyi üç mutfağından biri olarak kabul edilen Türk Mutfağı, sentez bir mutfak olduğu için, beslendiği kaynaklar incelenirken Orta Asya'dan başlayan ve Anadolu'ya kadar uzanan serüvenine ışık tutulması gerekmektedir (Demirgöl, 2018). Orta Asya göçü ile insanlar sahip oldukları bilgi birikimlerini de yanlarında getirmişlerdir. Süt ürünlerinin ve etin mayalamasını, Asya'dan gelen baharat kullanım alışkanlıklarını, bereketli Mezopotamya'da yetişen tahılların kullanımını, Akdeniz ikliminin ikramı olan sebze ve meyveleri kendi bilgi birikimleri ile harmanlayarak Türk yemek kültürü temellerini zenginleştirmişlerdir (Önçel, 2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya yerleşen Türkler beslenme alışkanlıklarını bildikleri usulde sürdürmeye devam etmiştir. Bunun yanında farklı etnik kültürlerin beslenme alışkanlıklarından etkilenmiş içerisinde birçok farklı din gruplarının adet ve alışkanlıklarını da kültür ve gündelik beslenme ve yaşam sistemi içine dahil ederek, gelişime ve değişime açık bir mutfak olmuştur (Demirgöl, 2018). Günümüzdeki zengin Türk Mutfağının içerisinde Çin, İran, Bizans, Arap, Akdeniz ve Avrupa mutfaklarının etkilerini görmekteyiz. Geniş coğrafyaları yönetmiş ve hoşgörülü bir hakimiyet sağlamış olan Osmanlı pek çok kültürden insanın hayatına dokunmuş ve kültürel geçişleri hayatına adapte etmiştir. Bu da Osmanlı Saray mutfağının misyonunu sağlamlaştırmıştır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015). Türk mutfağının şekillenmesi göçebe yaşamdan yerleşik yaşama geçme serüveninde de birçok evre bulunmaktadır. Bu evreler dönem dönem farklı milletlerin izlerini taşımaktadır. Ve tüm dönemler birbirini besleyerek nihai sonuca yani günümüz Türk mutfak kültürünün oluşmasına ortam hazırlamıştır. Orta Asya dönemi yarı göçebe Selçuklu ve beylikler dönemini, Osmanlı Saray Mutfağı Cumhuriyet dönemi mutfağını etkileyerek tarihsel süreç ilerlemiştir. Aynı zamanda tüm bu etkileşimin izlerini, Kutadgu Bilig, Orhun Yazıtları, Evliya Çelebi Seyahatnamesi, İbn-i Batuta Seyahatnamesi Babürname ve çok çeşitli Kanunnamelerde yazılı kaynaklarda görmekteyiz (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015). Türklerin İslamiyet'i seçmeleri ile tüm bu birikimle oluşan mutfak kültürü dinin etkisi ile bir kez daha şekillenmiştir. Dinen yasaklanan yiyecekler ve içecekler Türk mutfağında hiç yer almamıştır. Günümüzde de bu sakıncalı hayvanların tüketilmesi ve tercih edilmesi çok sık rastlanılan bir durum değildir. İçinde az miktarda alkol ihtiva eden boza ve kefir gibi içecekler günümüzde hala sıcak bakılmamakta ve sadece sağlık amaçlı kullanılmaktadır (Önçel, 2015). Yerleşik hayata geçildikten sonraki süreçte insanların yemek yeme algıları değişmiş, yemek yeme faaliyeti sadece karın doyurmaktan ibaret olmaktan çıkmış, sofrı kurma, sunma, ikram etme ve değişik lezzetlerin bir arada tadına bakmaya olanak sağlanması açısından yemek yeme bir sosyalleşme aracı olarak karşımıza çıkmıştır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015).

Selçuklular Anadolu'ya geldikten sonra yarı göçebe yaşama geçip gösteriştan uzak sade yaşantılarını mutfaklarına da yansıtmışlardır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015). Kendilerine has bir teknik geliştiren Selçuklular, yemeği pişirme muhafaza tüketme ve sunma konusunda geliştirdikleri sistem ile mutfak kültürlerini gelecek nesillere aktarabilmişlerdir. Et un yağ gibi temel gıda maddelerinin saklanması, birbirlerine katılarak pişirilmesi ve farklı ürünler de kullanarak farklı tatlar oluşturulmasında teknikler geliştirmiş. Pastırma sucuk gibi şarküteri ürünleri, pekmez, etli pide, boza gibi ürünler Selçuklu

döneminden günümüze kadar kullanımı devam eden gıda çeşitleridir (Önçel, 2015). Osmanlı imparatorluğu döneminde ise Türk mutfağı en görkemli zamanlarını yaşamıştır (Önçel, 2015). Gösterişli mutfak kültürüne sahip Osmanlıda iki çeşit mutfak bulunmaktadır. Taşra (köy) Mutfağı ve Şehir Mutfağı Türk Mutfağının da günümüzde temellerini oluşturan Saray mutfağını şekillendirmiştir. Osmanlı Saray Mutfağı saray ve çevresinde yaşayan ve kültürel etkileşimde bulunulan farklı seçkinlerden yüksek oranda etkilenmiş bu da yemek yeme alışkanlıklarından pişirme tekniklerine, sofrada adaplarından mutfak mimarisine kadar çok geniş bir alanda etkili olmuştur (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015). Padişah ve erkânı soylular ile toplandıklarında sofrada birleştirici özellik taşımaktadır. Padişahların ve devlet görevlilerinin çok geniş bir coğrafi alanda yönetim haklarının olmasından kaynaklı olarak farklı kültürlerle tanışmışlar ve bu da damak zevklerinin gelişmesine saray aşçılarından (1200'e varan kadrosu) beklentilerinin artmasına sebep olmuştur (Önçel, 2015). İstanbul'un fethi ile Topkapı sarayına yeni mutfaklar yapılması ile Osmanlı yemekleri de büyük oranda değişiklik göstermiştir. İlk defa Osmanlıda bir kanunname yayınlanmıştır. Bu kanunname ile yemek yeme adap ve usulleri kayıt altına alınmıştır. Fatih Sultan Mehmet döneminde sade, lezzetli, doyurucu ve az çeşit yemek ikramı esas kabul edilmiştir (Önçel, 2015). Bu dönemde yemek odası anlayışı yoktur. Yemek vakti geldiğinde küçük sehpa üzerine 'sini' denilen yuvarlak tepsiyle yemekler gelir. Elle yerde oturularak altı kişiye kadar o sofradan yemek yerlerdir. Yemekler aynı kaptan yenilirdi. Hala Anadolu'da bu şekilde beslenme kültürü devam etmektedir (Güler, 2010). Anadolu'nun birçok yemek kültürünü kendi bünyesinde barındırıp kendi kültürü ile harmanlaması Afrika Asya ve Avrupa kıtalarının kesişim noktalarında bulunmasından kaynaklanmaktadır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015). Türk mutfağı günümüze gelene kadar ki süreçte farklı milletlerin etkisiyle kendisine değer katmış batı mutfak kültüründen etkilenmiş, fakat bununla beraber birçok batı mutfağını da etkilemeyi başarmıştır. Erişte bir çeşit buğday unu ile hazırlanan makarna olmakla beraber Anadolu'dan İtalya'ya geçtiği düşünülmektedir (Önçel, 2015). Türk Mutfak Kültürünün daha iyi anlaşılması ve canlandırılarak özünün kaybetmeden gelecek nesillere doğru aktarılmasının sağlanması için gündelik hayatta uygulanma periyotları düşük olan yemeklerin sıklıkla hatırlatılması, mutfak kültürlerinin, uygulama yöntemlerinin tekrar canlandırılması, bu zenginliğin gelecek nesillere aktarılmasında kolaylık sağlayacaktır (Demirgöl, 2018).

1.2. Bölgelere Göre Yöresel Yemekler

Tarih boyunca birçok medeniyete beşiklik yapmış Türkiye, kültürel ve tarihi yönden büyük bir mirasa sahiptir. İklim ve bölgelere göre çeşitlilik gösteren mutfak kültürümüzün üzerinde tabiat şekilleri, yaşam tarzları etkili olmuştur (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015). Kültürel değerler ve birikimler bölgelerin yaşam şekilleri üzerinde de etkili olmuştur. Yaşam tarzının değişmesi durumunda beslenme alışkanlıkları da yaşanan kültüre ve bölgeye göre şekillenmek durumunda kalmıştır (Önçel, 2015). Büyük şehirlerde yemek çeşitliliği ve zengin içerik ilçelere köylere göre daha zengin olduğu görülmektedir. Aile bireylerinin sayısı, eğitim durumları ve ekonomik gelir düzeylerindeki farklılıklar besin tüketim sıklığı ve türünde de değişiklik olmasına yol açmaktadır (Birer, 1990). Türklerin Anadolu'ya göçüyle başlayan süreçte, mutfak alanında etkilenme yerleşik hayata geçtikten sonra da devam edecektir. Göçün sonrası Romalılardan Tavukgöğsü ve Kazandibi gibi tatlılar, Bizanslılardan balık zeytin ve zeytinyağı işlenmesi ve mutfakta kullanım şekilleri mutfağımıza yerleşmiş lezzetler olarak bilinmektedir (Güler, 2010). Osmanlı döneminde başlayan cumhuriyetin ilanı ile hızlanan yemek kültürümüzdeki Fransız mutfağı ve batının etkisi oldukça fazladır. Günümüzde yoğun şekilde ilgi göre fast food beslenme sistemi ayaküstü beslenme kültürüne yatkın olan ülkemizde oldukça talep görmüştür. Birçok yöresel yemek sistemimiz evrilerek değişmeye başlamıştır. Kebabın yerini hamburger taş fırın pide ve saç böreklerinin yerini pizza sütlü tatlıların yerini pastalar almaya başlamıştır (Önçel, 2015). Günümüzde birçok yemek alışkanlıkları değişse de değişmeyen beslenme şekilleri hale sürdürülmektedir. Hamur işi yiyeceklerle olan talep Türklerde oldukça yaygındır. Yağlı etli ve yoğurtlu seçenekleri ile mantı çeşitleri en sevilen yiyeceklerdendir. Sebze ve tahılların tüketimi et türevleri ile zenginleştirilerek tüketilmesi geleneği değişmeden günümüze kadar ulaşmıştır (Birer, 1990).

Yöresel mutfak; içinde bulunduğu bölgenin iklim ve doğal zenginlikleri ve tarım ürünlerine göre şekillenen, o bölgenin insanın kültür ve adet özelliklerinin de yemek tercihleri üzerinde etkili olduğu, aynı zamanda bölgeye özgü pişirme malzemeleri ve ürünleri ile hazırlanan yiyecek ve içecekleri kapsamaktadır. Yöresel ürünleri cazip ve özel olmasını sağlayan faktörlerin başında o bölgede yaşayan insanların bilgi beceri durumları, bölgenin tarihi alt yapısı ve donanımı, mutfak kültürleri ve alışkanlıkları gelmektedir (Şengül ve Türkay, 2016). Türkiye'de coğrafi bölgeye göre yemek çeşitleri değişiklik göstermektedir. Her yörenin kendisine özgü kendi bölgesinde yetişen ürünü ile hazırladığı, kendi hava şartlarına göre saklayıp

pişirdiği yemekleri bulunmaktadır. Bu durum aynı yemeğin farklı bölgelerde farklı lezzetlerde üretilmesini sağlamıştır (Önçel, 2015). Her bölgenin pişirme tekniklerinin farklı olması bazen aynı bölgede olan iki farklı illin pişirme tekniklerinde çeşitlilik gösterdiğine rastlamaktayız (Güler, 2010). Kısaca yerel malzemelerle üretilen ürünlerin, yörenin insanının eliyle doğru bir şekilde işlenmesi sonucunda ‘yöresel yemek’ olduğu ortaya çıkmıştır (Ayaz, Kırmızıkuşak ve Uslu, 2021). Güneydoğu Anadolu bölgesi illerinde hamurlu tatlılar şerbetli fıstıklı tatlılar yoğun olarak tüketilmektedir. Kebap içli köfte kısır ve baharat bölgenin olmazsa olmazları arasındadır. Ege bölgesinde sütlü tatlılar yoğun tercih edilirken Karadeniz ve Marmara bölgesinde su ürünleri ve fındık tüketimi en yoğundur. Tahıl ve hamur işleri ile birlikte pirinçli yemekler, fırın yemekleri İç ve Doğu Anadolu bölgelerinde yoğunlukla tercih edilmektedir (Birer, 1990). Karadeniz bölgesinde Samsun’un yöresel yemek tercihleri yenilebilir otlar ile hazırlanan yemekler, Deniz ürünlerinin hazırlanması ile oluşturulan yemekler ve mutfaklarında tüm yemeklerde sıklıkla kullandıkları mısır unu ve beyaz un ve bunlarla yapılan hamur işlerinden bahsedebiliriz (Karagöz, 2006). Her kültürün farklı algıları ürüne yaklaşımları ve farklı güdülerle ürün üretme ve tüketme eğilimleri söz konusudur. Marmara bölgesindeki insanlar genel olarak Yörük Çerkez Muhacir Manav Türkmen kökenli göçle gelen topluluklar olması sebebi ile zengin bir mutfak çeşitliliği hâkimdir. Özellikle nüfus mübadelesi sonrası topraklarının bir kısmı Marmara bölgesinde olan Balıkesir’e göç eden Giritli Müslümanların yeme içme alışkanlıkları mutfak kültürü ve yabani otları tüketme ve işleme şekilleri ile bölge insanına da birçok konuda ilham olmuşlardır. Balıkesir yöresinde kırsalda tarım ve hayvancılığa dayalı bir mutfak kültürü bulunmakla birlikte yöresel yemekleri sosyal yapıya göre şekillenmiştir. Farklı iklim tiplerine ve kırsal ve dağlık geniş arazilere sahip olmasından kaynaklı herhangi bir özel çaba sarf etmeden yetiştirebildikleri yenilebilir yabani otların olması bölgede sebze meyve çok çeşitli otlara ulaşımı kolaylaştırmıştır. Ayrıca zeytinyağlı yemekler, kızartmalar salata ve meze çeşitleri ile börek ve sarma dolma çeşitleri ile mutfaklarını zenginleştirmişlerdir. (Kahraman, 2015).

Batı Karadeniz bölgesinde gerek sanayi gerek yer altı kaynaklarının işlenmesi ve yaşayan bölge halkının meslek gruplarının buna göre şekillenmesi ile beslenme tarzları da insanların yaşam şekillerine göre evrilmiştir. Bölgede kömür madeninin çıkarılması ile bölge ekonomik olarak bir cazibe merkezi haline gelmiştir. Bölgede yaz aylarında yoğun şekilde turşu salça reçel pekmez tarhana kışlık yufka ekmekleri gibi hazırlıklar yapılmaktadır. Karadeniz bölgesinin tamamında balık öncelikli olmak üzere mısır ve mısır ununun dahil edildiği yemekler, bölgenin iklim özelliklerine bağlı olarak yetişmesi bol olan karalahana fasulye patates ve pirinç en çok tüketilen gıda ürünleridir. Dolmalar çeşitli sebze ve bakliyatla yapılan çorbalar hamur işleri, bakliyat yemekleri salata ve doğal meyvelerden ürettikleri içecekler ile tespit edile 76 çeşit yöresel yemeği bulunmaktadır (Özer, Turan ve Yener, 2018). 1994 yılında yapılan Hane Halkı Tüketim Harcamaları Gelir Dağılımı Araştırmasına göre; Ege bölgesi en yüksek meyve kümes hayvanı tüketiminde, Güneydoğu Anadolu bölgesi en yüksek yoğurt en düşük balık tüketiminde olurken çay tüketimi diğer içeceklerin tüketimine göre daha yüksektir, Karadeniz bölgesi en yüksek balık, İç Anadolu ve Doğu Anadolu kümes ve balık tüketimi yaygındır. Akdeniz bölgesi gazlı içecek tüketimi yoğunken tüm bölgelerde sıcak içecek tüketimi soğuk meyve suyu tüketiminden daima yüksek talep görmektedir (Ertaş ve Karadağ, 2013). Birçok uygarlığın yaşam yeri olan Akdeniz bölgesinin zengin bir tarihi ve bunun yanında zengin bir mutfak kültürü bulunmaktadır. İklim koşullarının uygunluğu ve verimli topraklarının olması sebebiyle buğday arpa mısır çavdar nohut fasulye gibi tahıllar, taze meyve sebzeler ve turunçgiller, kendiliğinden dağlarda yetişen yenilebilir otları ve baharatları sıklıkla mutfaklarda görmektediriz. Antalya tarafında piyaz, Bartavit, barbutyalı içli köfte, Antakya’da sıkça nohutla yapılan yemekler (şihıl mahşi, humus dolma), Adana’da çorba pilav ve köfteler mutfaklardan eksik olmayan lezzetlerdir. Sebzeleri Akdeniz bölgesi halkı çiğ ve pişmiş olarak kullanabilmekte. Kabak helvası tatlısı ve patatesli ekmek (Burdur), patates çorbası ve patates dolması (Isparta) bunlara örnektir. Burdur İçel Isparta yörelerinde taze ve kurutulmuş meyvelerin etli ya da etsiz yemeklerde yoğun şekilde kullanıldığını görmektediriz. Kahramanmaraş tarafında bağcılığın gelişmesi ile pekmez üretimi, Antep fıstığı ve ceviz ile yapılan ezmeler tatlılar yapılmaktadır. Akdeniz bölgesinde özel günlerde tüketilen yiyecekler bulunmaktadır. Doğumlarda anne ve bebeğe fayda sağlaması açısından yağlı ballı denilen bir karışım verilir. Gelen misafirlere “düz aşı” denilen bir yemek (etli bulgur pilavı) ikram edilir. Gelin hamamlarında helva kabune, kısır (sarma içi) ve kavurma yemeği, düğünlerde aşır (herise), ölümlerde ise helva ve kabune yapıp misafirlere ikram edilen yöresel yiyeceklerden bazılarıdır. Bölgeye özgü yemekler ise bakliyatlı çorbalar (analı-kızılı, tarhana övmek, toyga vd.), et köfte türevlerinden yapılan yemekler (bumbar, kebablar, tuzda tavuk, tepsi balığı vd.), enginar dolması, şakşuka, abugannuş, şihıl mahşi, bayıldan (karnıyarık) kısırtma, haşhaşı yaprak sarması, etli mühliye ebegümeci-labada dolması yöresel yemeklerden bazılarıdır. Paluze, güllaç sütlaç, dondurma, haytalı, köftü, guymak bici bici gibi tatlı çeşitleri yöreye özgü lezzetlerden

bazılarıdır. Adana, Mersin ve Osmaniye taraflarında fermente bir içecek olan Şalgam yaz kış tüketilmektedir. Ayrıca turşu suyu, meyan şerbeti, hardaliye, goruk suyu, sirke (domates ve kuru nane ile yapılan bir içecek) tüketilmektedir. Yoğurt aşı, Patlıcanlı Ekşili Çorba, Fellah köfte, Analı-kızlı (analı kuzulu), Adana Kebap, Kabak Helvası, Künefe, Biberli Ekmek, Döğme pilav, Kaynar (baharatlı bir içecek), Şalgam, Bayram kömbesi Akdeniz bölgesinin en sık tüketilen yöresel yiyecekleridir (Işık, 2019). Ege bölgesinde iklim koşullarındaki farklılıklar yetiştirilen tarım ürünlerine ve hayvansal ürün çeşitlerine de yansımıştır. Ege mutfak kültüründe ilk akla gelen yiyecekler zeytinyağlılar ve zeytinle yapılan yemekler gelmektedir. Zeytinyağının yanında Ayçiçek yağı, haşhaş yağı, bitkisel yağlar, tereyağı ve hayvansal yağlar da sıklıkla kullanılmaktadır. Özel günlerde özellikle pişirilen yemekleri bulunmaktadır. Doğumlarda düğünlerde sünnetlerde “pilav takımı” dedikleri pirinç çorbası, özbek pilavı, hoşaf, tepsi böreği, irmik helvası ve bamya yemeği ikram edilir. Ayrıca düğünlerde Keşkek olmazsa olmaz ikramlıklardandır. Ölümde ölünün ruhu için ekmek ve helva (egnilik), eren yemeği ve üç adağı (haşhaşlı katmer) ikram edilir ve mutlaka kurban kesilerek yemek yapıp dağıtılırdı. Bölgede “keçinin yediği her ot yenir” düşüncesi ile çok çeşitli otlardan yemek salata meze ve içecek yapmışlardır. Bağcılık bölgede yoğun bir iş kolu olmasından dolayı alkollü içeceklerin üretimi ve tüketimi yaygındır. Alkolsüz içecek olarak çay, üzüm şırası, koruk şerbeti sıklıkla tüketilmektedir. Arabaşı Çorbası, Zeytinyağlı kabak Çiçeği Dolması, Kuzu Etli Şevket-i Bostan, Zeytinyağlı Enginar Dolması, Keşkek, Badılcın Böreği, İzmir Köfte, Kadirgen (tilki kuyruğu) Kavurması, Boyoz, Tuzda Sinagrit, Gerdan Tatlısı, Sübye yöresinin en meşhur lezzetlerindendir (Özdoğan, 2019).

1.3. Sinop İli Mutfak Kültürü

Sinop mutfağında genel olarak, et yemekleri, hamur işleri, hamurlu tatlılar ve otların olduğunu söylemek mümkündür. Bunların yanı sıra balıkçılık faaliyetlerinin olduğu Eylül-Mayıs ayları arasındaki dönemde su ürünleri tüketimi de oldukça fazladır. Sinop ilinde yapılan ve tüketilen gıda ürünü ve yemeklerden bazıları Türk Patent ve Marka Kurumu tarafında mahreç işareti ve Menşe adına sahiptirler. Mahreç işaretine sahip olan ürünler, Boyabat Sırık Kebabı, Sinop Mantısı ve Sinop Nokulu, Menşe Adına sahip olanlar ise; Sinop Kestane Balı ve Boyabat Gazidere Domatesidir (Anonim 1, 2022). Ayrıca menşe adı ya da mahreç işareti olmaksızın Sinop ili yöresel ürünleri ise 17.12.2020 tarihinde Sinop Ticaret İl Müdürlüğü tarafından yayınlanmıştır. Yöresel ürünler gıda ürünleri listesinde, Boyabat Mantısı (Piroh), Sinop Nokulu, Sinop Mantısı, İslamalık, Erişte, Boyabat Ezmesi, Tak Tak Helvası ve Ezme Şekeri yer almıştır. (Anonim 2, 2022). Sağlıklı beslenmenin ilk kuralının güvenli gıda tüketmek olduğu düşünüldüğünde, Sinop mutfağının yerel ürünleri ile yapılan yemeklerinin hemen hemen hepsinin insan beslenmesinde önemli yeri olduğunu söylemek mümkündür. Özellikle kış aylarında su ürünleri tüketiminin artması ile insan vücudu için gerekli olan aminoasitlerden Omega 3 ve Omega 6 tüketimi artmış olur. Yerel gıda pazarında taze sebze ve meyve bulmanın her mevsim mümkün olduğu Sinop ilinde güvenli gıdaya ulaşmanın kolay olduğu söylenebilir.

2. SONUÇ

Tüm besin gruplarından gerekli protein, vitamin ve minerallerin alınması ile sağlanacak sağlıklı beslenmenin genç yaşlarda bir davranış şekli haline gelmesi önemlidir. Kişilerin kendileri için gerekli olan günlük karbonhidrat ve yağ miktarını bilmeleri, diyetlerine günlük olarak tüm gıda maddelerini ekleyebilmeleri sağlık açısından önemlidir. Bu ve bunun gibi pek çok bilgi, okul ve gelişme çağındaki tüm çocuklar uygulanabilir olmalıdır. Hem ebeveynlerin hem de eğitim kurumlarının bu konu ile ilgili gerekli bilgilere sahip olması gelecek nesillerin daha sağlıklı bireylerden oluşmasına katkı sağlayacaktır.

3. KAYNAKÇA

- Anonim 1 (2022). <https://Ci.Turkpatent.Gov.Tr/Cografı-İsaretler/Liste?İl=57&Tur=&Urungrubu=&Adi,> 23.07.2022 tarihinde erişildi.
- Anonim 2 (2022). <https://sinop.ticaret.gov.tr/haberler/sinop-ili-yoresel-urunler-kesin-listesi-yayimlandi,> 23.07.2022 tarihinde erişildi.
- Ayaz, N., Kırmızıkuşak, D. ve Uslu, A. (2021). Yöresel yemeklerin tanıtımı: Valilik ve belediye web siteleri üzerine bir içerik analizi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(2), 213-233.
- Birer, S. (1990). Türk Mutfağının tarihsel gelişim süreci içerisindeki değişimi ve bugünkü durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 19(2), 251-260.

- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Ertaş, Y. ve Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Güler, S. (2007). Türk mutfağının değişim nedenleri üzerine genel bir değerlendirme. Antalya: I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, 2007 Antalya.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (26), 24-30.
- Güler, S. ve Olgaç, S. (2015). Lisans düzeyinde eğitim gören öğrencilerin Türk mutfağının tanıtım ve pazarlanmasına ilişkin görüşleri. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28.
- Işık, N. (2019). Akdeniz Bölgesi'nin yöresel mutfağı. *Yöresel Mutfaklar*. İçinde Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Kahraman, K. (2015). Kırsal turizmde yöresel yemek kültürünün rolü: Balıkesir. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 1(5), 85-90.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33-44.
- Özdoğan, O. (2019). Ege Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı. *Yöresel Mutfaklar*. İçinde Eskişehir.
- Özer, H., Turan, Ö. ve Yener, S. (2018). Zonguldak'ın yöresel yemek isimleri üzerine bir inceleme. *Turkish Studies Language Literature*, 13(12), 341-361.
- Seyitoğlu, F. ve Çalışkan, O. (2014). Turizm literatüründe Türk mutfağı üzerine yapılan araştırmaların değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 23-35.
- Şengül, S.ve Türkay, O. (2016). Yöresel mutfak unsurlarının turizm destinasyonu seçimindeki rolü (Mudurnu Örneği). *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29), 63-87.

YÖRESEL YEMEKLERİN BÖLGE RESTORANLARINDA KULLANILMA DURUMU: SİNOP ÖRNEĞİ

Hasibe YAZIT³⁴

Tuğçe SİVRİ³⁵

ÖZET

Son yıllarda turistlerin gezme, görme ve eğlenme faaliyetleri yanında seyahat ettikleri bölgelerdeki yöresel yemekleri merak ettikleri ve tatmak istedikleri görülmektedir. Gastronomi kavramının son yıllarda önem kazanmasıyla birlikte hem yerli hem de yabancı turistlerin yöresel yiyeceklerle olan ilgisinde artış olduğu anlaşılmaktadır. Bu noktada özellikle konaklama ve yiyecek içecek işletmeleri hem yerli hem de yabancı turistlerde oluşan bu talebi karşılamaya çalışmaktadır. Bu nedenle işletmelerin son dönemlerde yöresel lezzetlere menülerinde daha fazla yer verme eğilimlerinde oldukları görülmektedir. Yapılan yazın taraması sonucunda Sinop İlinde yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumuyla ilgili herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu noktada çalışma önemli görülerek, yapılması gerektiği düşünülmüştür. Bu çalışmanın temel amacı; Sinop'un mutfağına ait yöresel yemeklerin Sinop'ta faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde ne oranda yer verildiğini ve yöresel yemeklerin unutulma durumunun tespit edilerek gün yüzüne çıkarılmasını sağlamaktır. Araştırma Sinop İli merkezde yer alan 16 tane yiyecek ve içecek hizmeti veren işletmenin menüleri incelenerek gerçekleştirilmiştir. Çalışma, nitel araştırma yöntemlerinden içerik analizi kullanılarak gerçekleştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Yemekler, Bölge Restoranları, Sinop.

USE OF LOCAL DISHES IN REGIONAL RESTAURANTS: SİNOP CASE

ABSTRACT

In recent years, it is seen that tourists are curious and want to taste the local dishes in the regions they travel, as well as sightseeing, seeing and entertainment activities. With the concept of gastronomy gaining importance in recent years, it is understood that there has been an increase in the interest of both local and foreign tourists for local foods. At this point, especially accommodation and food and beverage businesses are trying to meet this demand of both domestic and foreign tourists. For this reason, it is seen that businesses tend to give more place to local tastes in their menus recently. As a result of the literature review, no study was found on the use of local dishes in the regional restaurants in Sinop Province. At this point, the study was considered important and it was thought that it should be done. The main purpose of this study; The aim is to determine the extent to which the local dishes of the cuisine of Sinop are included in the menus of the food and beverage businesses operating in Sinop and to reveal the forgetfulness of the local dishes. The research was carried out by examining the menus of 16 food and beverage companies located in the city center of Sinop. The study was carried out using content analysis, one of the qualitative research methods.

Keywords: Local Dishes, Regional Restaurants, Sinop.

GİRİŞ

İnsanlar sosyal varlık olmalarından dolayı; yemek yeme tarih boyunca biyolojik ihtiyaçların karşılandığı bir olgu olmanın yanı sıra bireylerin birbiriyle kaynaştıkları, sevinç ve üzüntülerini paylaştıkları, kutlama ve eğlence faaliyetlerini gerçekleştirdikleri sosyal bir araç olmuştur (Ciğirim, 2001). Her toplumun farklı bir kültürel yapısı vardır. Bu kültürel yapının oluşmasındaki en büyük etken ise gelenek, coğrafi özellik, mutfak, pişirme teknikleri ve yeme içme alışkanlıklarıdır. Eski çağlardan, insanın var oluşundan beri günümüze kadar süren yemek yeme alışkanlıkları günümüzde ne kadar değişse de aynı mantaliteye sahiptir. Günümüzde yöresel yemeklerin dünya mutfaklarına göre daha az oranda tercih edilmemesinin sebebi yöresel yemeklerin bilinmiyor ve eski tariflere ulaşılmıyor olmasıdır. Bu çalışma kapsamında Sinop'ta faaliyet gösteren yiyecek ve içecek işletmeleri, Sinop'un yöresel yemeklerine menülerinde ne kadar yer verdiği ve bölgeye ait yöresel yemeklerin hangi ölçüde tanınıp bilinmesi amaçlanmıştır.

1. ALANYAZIN

1.1. Yöresel Mutfak Kavramı ve Özellikleri

Mutfak sözcüğü Türk diline Arapça “matbah” sözcüğünden geçmiştir, “yemeğin pişirilip, saklanıp korunduğu yeri” ifade etmektedir. Türk mutfağı, mutfak yapısı-mimarisi, kullanılan araç gereçleri, yemek çeşitleri, pişirme şekilleri, sofraya kurma düzenleri, servis şekilleri, kış için hazırlanan yiyecekleriyle kendine

³⁴ Dr. Öğretim Üyesi, Sinop Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Merkez/Sinop, hyazit@sinop.edu.tr, ORCID: 0000-0003-1055-5192

³⁵ Bağımsız Araştırmacı, Sinop Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Merkez/Sinop.

özgü özelliklere sahiptir (Çölbay ve Sormaz, 2015: 1730). Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz'in sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile Orta Asya göçebe insanın et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmalarının harmanlanması sonucu oluşan Türk yemek kültürü tarihsel süreç içerisinde yaşadıklarından dolayı zengin bir mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır (Güler, 2010: 25). “Yöresel mutfak kavramını; yöreye özgü olan ürünler ile yöresel adetlerin birleştirilmesi sonucu ortaya çıkan, yöre halkı tarafından kendine özgü usullerle pişirilerek sunulan ve dini ya da milli duygularla tasarlanan yiyecek ve içeceklerin tamamı olarak tanımlayabiliriz” (Şengül & Türkay, 2015:600). Yöresel mutfak kavramı; yöresel gıda ve yöresel yemekleri de içinde barındıran bir kavram olduğundan dolayı birbirinden ayrı düşünülemez. Bu yüzden mutfağın olduğu her yerde yöresel kavramından da bahsetmek doğru olur. Yöresel mutfakların oluşumunda (Şengül ve Türkay, 2015: 600); gelenek görenekler, mevsimsel koşullar, coğrafi koşullar, milli etkiler, dini etkiler, yöreye özgü yiyecek içecek ürünleri ve tarihsel süreç içerisinde elde edilen birikim etkili olabilmektedir.

1.2. Yöresel Mutfağın Gastronomi Turizmi İçin Önemi

İnsanları seyahat etmeye teşvik eden en önemli etkenlerden biri de o ülkenin mutfak kültürünü tanımak ve deneyimlemek istemeleridir (Pekyaman, 2008; Aslan vd., 2014). Nitekim Pekyaman'' da (2008) Türkiye'yi ziyaret eden turistlerin birçoğunun da Türk Mutfak Kültürü'ne ait yiyecekleri tanımak ve denemek istedikleri belirtilmektedir. Ülkemizin yöresel yemek kültürünün bölgelere özgü farklılıklarla birlikte zengin seçenekler sunması yerli turistlerin yanı sıra yabancı turistler için de bu otantik lezzetler önemli bir çekim noktası oluşturmaktadır (Soner, 2013).

1.3. Sinop Mutfak Kültürü

Sinop ili Doğu ve Batı Karadeniz bölgesi arasında yer almaktadır. Türkiye'nin Karadeniz'e uzanan en kuzey ucunda üç tarafı denizlerle çevrili yarımada üzerine kurulmuştur (İl Turizm Müdürlüğü, 1992: 1). Sinop'ta farklı kültürlerin yaşaması nedeniyle beslenme yapısı temel olarak tahıl ürünlerine dayanmaktadır. Kış sebzeleri ile beraber ayva ve kestane meyvelerinin de yemeklerde kullanıldığı bilinmektedir. Ayrıca Sinop mutfağında pilaki, kaşık çıkartması, nokul, mısır pastası, ıslama ve katlama gibi yöresel yemeklerinde bölgede sevilerek tüketildiği görülmektedir (Karaçar, Doğancılı ve Ak, 2018: 439). Sinop'un yemeklerini oluşturan etmenler arasında Karadeniz Mutfağı ve Marmara Mutfağının izleri görülmektedir. Sinop yöresin de sebze ve hamur işi yemekleri çeşitleri hakimdir. Bununla birlikte et yemekleri ve Karadeniz'e kıyısı olmasından dolayı balık yemekleri de öne çıkmaktadır. Aynı zamanda Sinop yöresindeki dağ bitkileri yemekleri tatlandırmak içinde sık sık kullanılmaktadır. Kışlık yapıp saklama Sinop mutfağında hala devam etmektedir. Kış için salça, domates suyu ve turşu yaygın olarak yapılır. Sinop mutfağında genellikle konserve ürün kullanılmaz. Sinop yöresel yemekleri denilince ilk olarak akla gelenler; Sinop mantısı, Sinop Nokulu, Prenses tatlısı olmakla birlikte yemekleri bunlarla sınırlı değildir. Aşağıda yer alan tablolarda yöresel yemek listesi ve coğrafi işaret almış yöresel yemekleri-yiyecekleri mevcuttur.

Tablo 1. Sinop Yöresel Lezzetleri

Coğrafi İşaret Almış Yöresel Yiyecekler	Sinop Yöresel Lezzetleri
Sinop Nokulu (2017)	Katlama
Boyabat Sırık Kebabı (2020)	Islama
Boyabat Gazidere Domatesi (2020)	İçli Tava
Sinop Mantısı (2021)	Sirkeli Pırasa
Sinop Kestane Balı (2021)	Palamut Pilaki
	Keşkek
	Kabak Millesi (Akkabak Böreği)
	Kestaneli İç Pilav
	Kaşık Çıkartması (Mamalika)
	Mısır Çorbası
	Mısır Tarhanası
	Hamursuz Tatlı
	Sıkmık Tatlısı
	Mısır Pastası

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022); Sinop Valiliği, (2022).

2. YÖNTEM

Bu çalışmada, Sinop Mutfağı Yöresel Yemeklerinin Sinop ilinde faaliyet gösteren yiyecek içecek hizmeti veren işletmelerin menülerinde yer alan düzeylerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırma Sinop İli merkezde yer alan 16 tane yiyecek ve içecek hizmeti veren işletmenin menüleri incelenerek

gerçekleştirilmiştir. Çalışma, nitel araştırma yöntemlerinden içerik analizi kullanılarak gerçekleştirilmiştir. İçerik analizi, araştırmanın özüne ilişkin kalıpları, temaları, önyargıları ve anlamları belirlemek hedefiyle verilerin dikkatli, detaylı ve sistematik olarak incelenmesi ve yorumlanmasıdır. İçerik analizinde amaç, katılımcıların görüşleri ile dosya ve belge incelemesi yoluyla elde edilen verileri açıklayabilecek kavramlara ve ilişkilere ulaşmaktır. (Guba ve Lincoln, 1994; Pope vd., 2006; Maxwell, 2008; Baltacı, 2017). Yöntemde geçmişten günümüze Sinop yöresel yemeklerinin Sinop'ta buluna yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alıp almadığı tablo oluşturularak yapılmıştır. Bu bulgular sonuç kısmında belirtilmiştir.

3. BULGULAR

Elde edilen veriler Sinop ili çorbaları, ana yemek ve tatlılarının restoran menülerinde yer alıp almadığını belirtmeye yönelik tablo oluşturulmuştur. Bu bağlamda örnekleme dâhil edilen 16 restoran Tablo 2'de verilmiştir.

Tablo 2. Sinop İli Yöresel Yemeklerinin Restoran Menülerinde Yer Alma Durumu

Sinop Yöresel Yemekleri	Restoranlar															
	Gaziantep Sudem Pastanesi	Deniz Cafe	Şen Pastanesi	Köşk Pastanesi	Örnek Manti	Okyanus Balık Evi 57	Saray Restoran	Sakız Cafe	Villa Pasta	Karainci Fırı	Angelico Cafe /Bistro	Kahve Durağı	Çalkuşu	Karainci Pasta	Beyaz Ev	Nihavent Restoran
Sinop Mantısı		✓			✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓			
Sinop Nokulu	✓	✓	✓	✓	✓											
Boyabat Sırık Kebabı																
Katlama																
İçli Tava						✓										
İslama																
Sirkeli Pırasa																
Palamut Pırlaki						✓	✓									
Keşkek																
Kabak Milleşi																
Kestaneli İç Pilav																
Kaşık Çıkartması																
Mısır Çorbası																
Mısır Tarhanası																
Hamursuz Tatlı																
Sıkmık Tatlısı																
Mısır Pastası																
Prenses Tatlısı	✓		✓	✓					✓							

Araştırmaya dâhil edilen restoranların büyük bir çoğunluğunda Sinop ilinin yöresel yemeği olan Sinop mantısının bulunduğu gözlenmiştir. Ancak Boyabat sırık kebabı, katlama, ıslama, sirkeli pırasa, keşkek, kabak millesi, kestaneli iç pilav, kaşık çıkartması, mısır çorbası, hamursuz tatlı, sıkmık tatlısı, mısır pastasına araştırmaya dâhil edilen hiçbir restoranda rastlanmamıştır.

4. SONUÇ

Sinop mutfağı yöresel yemeklerinin Sinop ilinde faaliyet gösteren restoranların menülerinde yer alma düzeylerinin belirlenmesi amaçlanan bu araştırmada, araştırmaya dâhil edilen çoğu restoranın uzun yıllardır faaliyet gösterdiği tespit edilmiştir. Araştırmaya dâhil edilen restoranların hiçbirinde Sinop ilinin yöresel yemekleri olan Boyabat sırık kebabı, katlama, ıslama, sirkeli pırasa, keşkek, kabak millesi, kestaneli iç pilav, kaşık çıkartması, mısır pastasının bulunmadığı ve restoranların menülerinde yöresel yemek olarak en çok Sinop mantısının bulunduğu belirlenmiştir. Bununla birlikte Sinop ilinin yöresel çorbaları olan mısır çorbası ve mısır tarhanasının araştırmaya dâhil edilen restoranların hiçbirinde bulunmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Araştırmaya dâhil edilen restoranların çoğunda Sinop'un yöresel tatlılarından prenses tatlısının bulunduğu ancak hamursuz tatlı ve sıkmık tatlısının bulunmadığı belirlenmiştir. Restoranlarla yapılan görüşmeler sonucunda restoran menülerinde yöresel yemeklere fazla yer verilmemesinin sebebi olarak:

- İşletmelerin fast food gibi yemekleri sunarak daha fazla kar elde edebileceklerini düşünmeleri, müşteri profiline öğrenci çoğulunda olması ve bu ürünlerin maliyetlerinin düşük, kâr marjının ise yüksek olmasından dolayı menülerde ön planda olduğu,
- Yöresel yemeklerin evlerde yapılıyor olması ve restoranların evlerde yapılan yemeklerden farklı yemekler üretip satmak istemesi,

- Yöresel yemeklerinin işlem basamakları ve yapım aşamalarının zor olmasından dolayı,
- Orijinal yöresel yemek reçetelerine ulaşamıyor olmasından,
- Turistler tarafından Sinop ilinin bütün yöresel yemeklerinin bilinmemesi sebep olarak gösterilebilir.
- Restoranlarla yapılan görüşmeler sonucunda restoran menülerinde yöresel yemeklere yer verilmesine yönelik aşağıdaki öneriler sunulabilir:
- Yöresel yemeklerin daha çok tanıtımları yapılarak halk ve turist tarafından tanınırlığı artırılabilir.
- Yetkili kurum ve kuruluşlar tarafından yöresel yemek yapan işletmelere teşvik amaçlı sertifika verilebilir.
- Yöresel yemeklerin tanıtılması için Sinop ili yöresel yemek festivalleri düzenlenebilir.
- Sinop Üniversitesinde yer alan Gastronomi ve Mutfak sanatları bölümü Sinop ili yöresel yemek günü düzenleyip halka açık bir alanda sunum yapabilir.
- Sinop yöresel yemeklerinin hepsinin coğrafi işaret alınması sağlanabilir.
- Sinop ilinin yöresel yemeklerinin orijinal tariflerini korumak ve sağdık kalmak için çalışmalar yapılabilir.

KAYNAKÇA

- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: nitel bir araştırma nasıl yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Biletbayı Blog, (2022). *Sinop'ta Ne Yenir*. <https://blog.biletbayi.com/sinopun-yoresel-yemekleri.html/>, 15.06.2022 tarihinde erişildi.
- Erdem, Ö., Metin, M. ve Kemer, K. (2018). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi* 3(1), 44-61.
- Gezimoni, (2022). *Sinop'un Meşhur Yemekleri ve Restoranları*. <https://www.gezinomi.com/gezi-rehberi/sinop-un-meshur-yemekleri-ve-restoranlari.html>, 15.06.2022 tarihinde erişildi.
- Karaçar, E., Doğancili, O. ve Ak, S. (2018). Gastronomik değerler kapsamında Sinop mutfağına özgü bir değer: Nokul. *VII. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Bildiri Kitabı*, 437-447.
- Nebioğlu, O., (2021). Restoran işletmelerinin menülerindeki yöresel yemekleri inceleyen yerli yazın üzerine bir meta sentez çalışması. *Alanya Akademik Bakış Dergisi*, 5(2), 1031-1047.
- Özel, G, Yıldız, F. ve Akbaba, M. (2017). Yöresel yemeklerin restoran menülerinde yer alma düzeyinin belirlenmesi: Kilis örneği. *Kesit Akademi Dergisi*, 11, 351-364.
- Seçim, Y. (2019). Sinop İli mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *I. Uluslararası Gastronomi ve Kültür Kongresi Kitabı*, 20-22 Aralık 2019 Malatya, 170-179.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Yöresel mutfak unsurlarının turizm destinasyonu seçimindeki rolü: Mudurnu örneği. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29), 63-87.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2022). *Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/>, 15.06.2022 tarihinde erişildi.
- Sinop İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (2022). *Ne Yenir*. <https://sinop.ktb.gov.tr/>, 03.07.2022 tarihinde erişildi.
- Sinop Valiliği, (2022). Sinop. <http://www.sinop.gov.tr/sehrimiz>, 03.07.2022 tarihinde erişildi.

GASTROKÜLTÜREL AÇIDAN MEYVELER: SİNOP'TA MEYVE YETİŞTİRİCİLİĞİ VE MEYVE KÜLTÜRÜ ÜZERİNE NOTLAR

Alpay TIRIL³⁶

*“Sinop, o güzelim orman, meyva, liman ve tarih memleketi,
bugün yorgun, yanık, harap ve fakirdir.”*

Ahmet Muhip Dıranas
Şadırvan, Sayı:1, Nisan 1949

ÖZET

Sağlıklı ve dengeli beslenmenin başlıca unsurları arasında yer alan meyveler, sahip oldukları besin öğeleri ve sindirimdeki işlevleri ile insanlık tarihi boyunca önemli bir besin kaynağı olmuştur. İnsanlık tarihinin her aşamasında önemini koruyan meyveler, avcı-toplayıcı toplumların doğadan topladıkları ilk besinler arasında yer almış; mutfak kültürünün gelişim süreci içinde farklı yöntemler ve tekniklerle kullanım alanı genişleyerek, tarım ve beslenme yanında, sanatsal ve toplumsal konularda önemli yer bulan bir kültürel öge haline dönüşmüştür. Meyveler, insanlığın varoluşuna dair dünyevi veya semavi anlatılardan dillerin, sanatların, mutfak kültürünün, halk hekimliğinin ve hemen hemen tüm folklorik konuların ilgi alanına girmiştir. Birçok meyvenin anavatanı ya da yayılım alanı olan Türkiye, tarih boyunca üzerinde yaşayan halkların kültürel birikiminin sentezlendiği bir miras coğrafyasıdır. Bu coğrafyanın Türk boylarının siyasi ve kültürel egemenliğine girmesiyle gelişen yeni sentezler, sadece tarımsal üretim ve beslenme anlayışına etki etmemiş, kültürel harmanların da gelişmesini sağlamıştır. Böylece, meyve yurdu Anadolu'nun doğal özellikleri ve tarımsal potansiyeli ile harmanlanan Anadolu Türk kültürü, burada tanışılan yeni meyvelere de beslenme ve mutfak kültürü yanında, folklorik alanların hemen hemen tümünde yer vermiştir. Bu tarihsel ve kültürel önem, çağımızın doğaya dayalı yaşam, turizm ve beslenme alışkanlıklarıyla birleşince, gastronomik bir unsur olan meyveler daha da önem kazanmıştır. Makalede, buradan hareketle, meyve türlerince zengin bir coğrafyada bulunan Sinop meyveciliği ele alırken, sadece meyve türleri ve gastronomik kullanımları üzerinde durulmamış, meyvenin evrensel ve yerel kültürel anlamları ve simgesel kullanımlarından yola çıkılarak Türk kültürü ve yerel kültürdeki yeri ve anlamlarına da değinilmiştir. Meyvelerin gastrokültürel bağlamına değinen kısımlar ilgili literatürden alınırken, Sinop meyveciliği ve meyve temelli gastronomisi ile yerel kültürdeki yeri literatürden ve Sinop'ta geçmiş yıllarda yürüttüğümüz folklorik çalışmalarından faydalanılarak özetlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastrokültür, Meyve, Meyvecilik, Sinop.

FRUITS IN GASTROCULTURAL CONTEXT AND NOTES ON SİNOP FRUITERY

ABSTRACT

Fruits, which are among the main elements of a healthy and balanced diet, have been an important food source throughout human history with their nutritional elements and functions in digestion. Fruits have maintained their importance at every stage of human history. Fruits were among the first foods that hunter-gatherer societies collected from nature, and their usage area expanded with different methods and techniques in the development process of culinary culture. Fruits have become a cultural element that has an important role in artistic and social issues, as well as agriculture and nutrition. Fruits have been part from the mythic or celestial narratives of the existence of humanity, to languages, arts, culinary culture, folk medicine and almost all folkloric subjects. Turkey, which is the motherland or growing area of many fruits, is a heritage geography where the cultural layers of the people living on it throughout history has been synthesized. The new syntheses that developed with the political and cultural domination of this geography by the Turkish people did not only affect the understanding of agricultural production and nutrition, but also enabled the development of cultural structure. Thus, Anatolian Turkish culture, which is blended with the natural features and agricultural potential of Anatolia, the fruit country, has included fruits in almost all of the folkloric areas, as well as nutrition and culinary culture. When this historical and cultural importance is combined with the nature-based life, tourism and nutrition habits of our age, fruits, which are a gastronomic element, have gained even more importance. In this article, first, the usages and meanings of main fruits in Turkish culture and local culture with universal and local cultural meanings and symbolic uses. Second, fruits growing in Sinop evaluated with types and gastronomic uses. The gastrocultural context of fruits were taken from the literature. Sinop fruits, fruit-based gastronomy and its place in local culture are summarized by the help of literature and the folkloric studies we have conducted in Sinop in the past years. In this article, first, the usages and meanings of main fruits in Turkish culture and local culture with universal and local cultural meanings and symbolic uses. Second, fruits growing in Sinop evaluated with types and gastronomic uses. The gastrocultural context of fruits were taken from the literature. Sinop fruits, fruit-based gastronomy and its place in local culture are summarized by the help of literature and the folkloric studies we have conducted in Sinop in the past years.

Key Words: Local Product, Gastronomy, Destination Marketing, Sinop, Turkey.

³⁶ Dr. Öğr. Üyesi, Sinop Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Merkez/Sinop, alpaytiril@sinop.edu.tr, ORCID: 0000-0002-0167-7609

GİRİŞ

Meyve, biyolojik olarak çiçekli bitkilerde tohumu koruyan yapının adıdır. Çiçekli bitkiler olarak da anılan tohumlu bitkilerin üreme sürecinde tohum taslağı döllenerek tohuma dönüşürken, ovaryum da tohumu koruyan meyveye dönüşür. Bazı çiçekli bitkilerde ise ovaryum döllenme olmadan meyveye dönüşür. Biyolojik açıdan, tohumu koruyarak bitkinin soyunu sürdürmesine katkıda bulunan bir yapı olan meyve, bitkibilimde daha geniş bir kullanım aralığına sahipken, günlük kullanımda anlamının daraltıldığı görülmektedir. Otçul ve hepçil canlılar, dolayısıyla insanlar için önemli bir besin olması nedeniyle, dil ve kültürde yoğun bir kullanım alanı bulan bu kelime, çoğunlukla biyolojik anlamının daraltılmasıyla bazı çiçekli bitkilerin kısımları için kullanılır olmuştur. Günlük dilde sıklıkla yapılan meyve-sebze ayrımı biyolojik bağlamda yeri olmayan bir ayrımdır. Bu ayrım daha çok bitkisel ürünün kullanımıyla ilintilidir. Sebze olarak sınıflandırılan birçok bitkisel ürün biyolojik anlamda meyvedir. Ancak bu makalede, konuşma dilindeki ayrım esas alınarak, gündelik hayatta meyve olarak adlandırılan bitkisel ürünler ele alınacak, biyolojik olarak meyve sayılmakla birlikte yaygın kabulde sebzeler arasında sayılan ürünlere yer verilmeyecektir. Genelde meyve, özelde meyveler, insanlığın biyokültürel gelişiminin her aşamasında önemli olduğundan, dil ve kültür alanında çok kullanılan bir kavram olmanın ötesinde birçok metafora kaynaklık etmiştir. Meyve ve meyve türlerinin simgesel kullanımları hemen hemen tüm kültürlerde görülür. Böylece meyve, insanlığın ortaya çıkışından günümüze kadar gelen dönemde beslenmedeki önemi yanında, kültürel ve imgesel yönleriyle de insanlık tarihinde her zaman başat rol oynamıştır. Beslenmedeki önemi, ekonomik değeri, kültür tarihindeki yeri ve metaforik anlamlarıyla önemli bir bitkisel ürün olan meyve, eski Dünya karaları arasında önemli bir coğrafi geçiş noktası; topografya, toprak ve klima özellikleri açısından zengin bir biyolojik çeşitlilik ve verimlilik kaynağı olan ülkemiz coğrafyasının zenginliklerindendir. Üç iklim tipi altında sınıflandırılan on altı iklim tipinin görüldüğü ülkemiz (Öztürk vd., 2017:17), birçok farklı meyve türüne ev sahipliği yapmaktadır. Bunlardan bazılarının anavatanı Türkiye’dir. Ülkemiz peyzajlarının zengin meyve varlığı, sadece mutfak kültürüne değil, halk kültürünün birçok alanına yansarak meyveyi gastrokültürel bir değer olarak günümüze taşımıştır. Zengin bir meyve çeşitliliğini barındıran ülkemizin küçük ama doğal açıdan özgün bir parçasını oluşturan Sinop toprakları da meyve çeşitliliği açısından dikkat çekici bir potansiyele sahiptir. Meyve çeşitleri, türleri ve alttürlerinin çokluğuna rağmen bunların organize üretiminin olmaması, işleme ve pazarlama sorunları, gastronomik ürün çeşitliliğine aktarımlarının yetersiz olması ve tarım politikaları, kırsal sosyoloji ve ekonominin yansımalarına bağlı genel sorunlar nedeniyle, Sinop meyveciliği, aile işletmeciliği ölçeğini aşamayan bir üretim ve pazarlama döngüsüne sıkışmış bir görünüm sunmaktadır. Meyvelerin gastronomik ve kültürel önemini ele alarak Sinop meyveciliğini tarihsel bir perspektifle, kültürel bağlamından koparmadan ve ana hatlarıyla ele almayı amaçlayan bu makalenin hazırlanmasındaki iki temel çıkış noktası, bir anlamda iki ilham kaynağı vardır. Bunlardan ilki, Behçet Kemal Çağlar tarafından haftalık olarak yayımlanmış *Şadırvan* dergisinin, 1 Nisan 1949 tarihli ilk sayısında yer alan, Ahmet Muhip Dırnas’ın, *Dolambaçlı Sokaklar, İçli İnsanlar Memleketi Sinop* başlıklı yazısında geçen, “*Sinop, o güzelim orman, meyva, liman ve tarih memleketi*” tanımlamasıdır. Diğeri ise, Sinop Halkevi dergisi *Dıranaz*’ın Temmuz 1941 tarihli 48. sayısında yayımlanan, Hasan Tarkan’ın *Sinop’ta Meyvacılık* başlıklı yazısıdır.

1. ALANYAZIN

1.1. Nedir Meyve? Neden Meyve?

Günümüz Türkiye Türkçesi’nde yaygın olarak kullanılan “meyve” sözcüğü, dilimize Farsça’dan geçmiştir (Eren, 2020:369). Farsça’da, “mîve” (میوه) olarak geçen bu sözcüğün (Kantar, 2013: 1626) dilimize girmesinden önce kullanılan “yemiş” sözcüğü (Kâşgarlı Mahmud, 2020: 966) günümüzde de kullanılmaya devam etmektedir (Eren, 2020: 369). Türk Dil Kurumu tarafından, “*Bitkilerde çiçeğin döllenmesinden sonra yumurtalığın gelişmesiyle oluşan tohumları taşıyan, genellikle yenebilen organ, yemiş*” olarak tanımlanan (TDK, 2005: 1387) meyve, *Biyoloji Terimleri Sözlüğü*’nde, “*tohumlu bitkilerde döllenmeden sonra karpellerin gelişip olgunlaşması ile meydana gelen yapı*” olarak tanımlanmaktadır (Karol vd., 2010:441). Bununla birlikte, biyolojik açıdan, döllenme olmaksızın meyve tutumu (partenokarpi) olabileceği gibi, döllenme olmadan tohum oluşumu (apomiksis) da görülebilir (Soylu, 2012: 98-99). Meyve, bilimsel olarak, bitkinin üremesini sağlayan kısımlar olarak kabul edilmekle (Offringa vd., 2019: 225) birlikte, meyvenin bilimsel anlamıyla günlük dildeki kullanımı arasında farklılıklar bulunmaktadır. Bitkibilim açısından, Spermatophyta olarak adlandırılan tohumlu bitkilerin çiçeklenme süreci sonrasında oluşan ve tohumlarını taşıyan kısımları için kullanılan meyve terimi, günlük kullanımda kapsamını değiştirerek bazı çiçekli bitkilerin tohumlarını taşıyan kısımlar için kullanılmadığı gibi, biyolojik anlamda meyve olmayan yapıları da içerecek biçimde kullanılır hale gelmiştir. Halk arasında “sebze” olarak

adlandırılan bitkisel gıdaların bir bölümü bilimsel olarak meyvedir. Domates, bu yanlış kullanımın en bilinen örneklerindendir. Bitkinin üremesini sağlayan çekirdekleri koruyan etli ve sulu kısım bilimsel anlamda meyve olmakla birlikte, domates halk arasında sebze olarak kabul edilmektedir. Biber, patlıcan, salatalık gibi yaygın olarak tüketilen bitkisel gıdalar için de aynı ikilem söz konusudur. Baysal (2011: 208), pratik bir ayırımla, genellikle yemek ve salata olarak yenilenler sebze, tatlı yerine yenilenlerin ise meyve olduğunu belirtmektedir. Sebze, bitkinin döllenme ile gelişmeyen parçaları olup vejetatif büyüme sonucu oluşur (Offringa vd., 2019: 225). Çeşitli vejetatif kısımlarından (kök, gövde, sap, dal, sürgün, yaprak, çiçek, meyve ve tohum vb) gıda olarak yararlanılan bitkisel dokulara “sebze” denildiğini belirten Serdar Kılıç’ın, meyvelerle sebzeler arasındaki temel farkları ana hatlarıyla aktardığı karşılaştırma, Tablo 1’de verilmektedir. Ancak bilinmelidir ki, ortaya konulan bu farklılıklar her örnekte kesin bir ayrım sağlamamaktadır. Örneğin; salatalıktan marula, havuçtan turpa kadar birçok sebze ısıtıl işlem uygulanmadan çiğ olarak tüketilebilirken, şeker oranının yüksekliğine rağmen asitik karakterinin baskınlığı nedeniyle ekşi olan meyveler bulunmaktadır. Çilek ise, hem odunsu olmayan bir bitkinin ürünü olmakla birlikte meyve sınıfında yer alan, hem de örtüaltı yetiştiriciliği ile üretim düzeni zamandan bağımsız kılınabilen bir örnektir. Yine de meyvelerle sebzeler arasındaki temel farkların belirlenmesinde Tablo 1’de yer alan genellemeler yol gösterici olacaktır.

Tablo 1. Meyveler ve Sebzeler Arasındaki Temel Farklar

Meyvelerin Genel Özellikleri	Sebzelerin Genel Özellikleri
Bitkilerin generatif kısımlarıdır.	Bitkilerin vejetatif kısımlarıdır.
Isıl işlem uygulanmaksızın tüketilir.	Isıl işlem uygulanarak tüketilir.
Şeker içermesi nedeniyle tatlıdır.	Nişasta içerir.
pH değerleri 2.5-4.5 arası olup sitrik asit, malik asit, tartarik asit, okzalik asit vb asitik karakter taşırlar.	pH değerleri 4.5’in üzerinde olup asitik yapıları baskın değildir.
Dayanıklılıkları pastörizasyonla sağlanır.	Dayanıklılıkları sterilizasyonla sağlanır.
Genellikle çok yıllık odunsu bitkilerin ürünleridir.	Genellikle tek ya da iki yıllık otsu bitkilerin ürünleridir.
Geç hasat yumuşamaya neden olur.	Geç hasat sertleşmeye neden olur.
Üretim düzeni mevsime bağlı olup her yıl aynı dönemde hasat edilir.	Örtüaltı yetiştiriciliği ile üretim düzeni değiştirilebilir.
Su oranı %80-85, azotlu bileşiklerin oranı %0,2-1, yağ oranı %0,1-0,3, karbonhidrat oranı %3-18, mineral madde oranı %0,3-0,8’dir.	Su oranı %90-95, azotlu bileşiklerin oranı %1-3, yağ oranı %1’den az, karbonhidrat oranı %3-7, mineral madde oranı %1-2’dir.

Kaynak: Serdar Kılıç’ın “Meyve ve Sebze Teknolojisi” ders notlarından³⁷ uyarlanmıştır.

Meyveler, çiçeğin hangi kısmından oluştuklarına ve tek ya da çok çiçekten oluşmalarına göre sınıflandırılır. Meyvelerin tümü ovaryumun gelişmesiyle oluşmaz. Tozlaşma ve döllenme sonucunda, ovaryumun farklılaşmasıyla oluşan meyveler, bitkibilim terminolojisinde “gerçek meyve” olarak tanımlanmaktadır. Çiçek tablası, çiçek örtüsü, çiçek sapı gibi kısımlar da farklılaşarak meyve oluşumuna katılıyorsa, bu tip meyvelere “yalancı meyve” adı verilmektedir (Ocakverdi vd. 2010: 162). Elma, armut, çilek, böğürtlen gibi meyveler yalancı meyvelere örnek olarak verilebilir. Bir meyveyi ortadan ikiye böldüğümüzde, orta kısımda bulunan ve tohumları saran kısım gerçek meyvedir. Bunu kuşatan etli kısım, çiçek ekseninin farklılaşmasıyla oluştuğundan, gerçek meyveyi saran yalancı meyvedir. Çileğin kırmızı, etli kısmı ise çiçek tablasının farklılaşmasıyla oluşmuştur (Durmuşkâhya, 2006: 16-17). Meyvelerle ilgili bir diğer sınıflandırma, tek ya da çok çiçekten oluşmalarına göre yapılan sınıflandırmadır. Meyve tek bir çiçekten oluşuyorsa “basit meyve” olarak adlandırılır. Meyvelerin çoğu bu gruba girmektedir. Bir çiçekten oluşmakla birlikte bu çiçekte birden fazla ovaryum varsa bu tip meyvelere “küme meyve” denir. Çilek ve böğürtlen, küme meyvelere örnek olarak verilebilir. Birden çok çiçekten oluşan meyvelere ise “bileşik meyve” denir. İncir ve dut, bileşik meyvelere örnek olarak verilebilir (Durmuşkâhya, 2006:16, 64). İncirin bir önemli özelliği de diğer meyve ağaçlarının aksine görünür bir çiçeğinin olmamasıdır. Meyve olarak tüketilen incir, kapalı dişi çiçeklerden gelişen bir yapıdır (Cook ve West, 2005: 978).

Basit meyveler, etli ve kuru meyveler olmak üzere kendi içlerinde iki kısımda ele alınmaktadır. Etli meyveler; üzüm, nar, narenciye grubu meyveler ve eriksi meyveler olarak sınıflandırılır. Üzüm, nar, narenciye meyveler, dış kabuğu oluşturan tabakanın çok farklılaşmadığı, üzüm, domates gibi meyvelerdir. Farklı bir kabukla örtülmüş narenciye grubu meyvelerde dış kabuk iç kısımdan çok farklıdır ve meyvenin iç bölümleri zarla ayrılmıştır. Portakal ve mandalin bu grubun en bilinen örnekleridir. Eriksi meyvelerde dış ve orta tabaka etlenmiş, merkez kısmı sertleşmiş, hatta odunsu bir hal almıştır. Erik, kiraz, şeftali, kayısı ve zeytin bu gruba örnek olarak verilebilir (Durmuşkâhya, 2006: 64-69). Kuru meyvelerin de farklı çeşitleri

³⁷<https://avys.omu.edu.tr/storage/app/public/serdar.kilic/133679/1-%20Meyve%20Sebze%20Tecnolojisi%20Giri%C5%9F%20Tan%C4%B1mlar.pdf>

(Erişim Tarihi: 9 Eylül 2022).

bulunmaktadır. Bunlar içinde ilk akla gelenler, dış kabukları odunsu özellik gösteren ve kendiliklerinden açılmayanlardır. Bu tip kuru meyvelere fındık ve ceviz örnek olarak verilebilir. Başka kuru meyve çeşitleri de olmakla birlikte, konuyu detaylandırmamak için burada yer vermemekteyiz. Meyvenin ana işlevi bitkinin tohumunu korumak olmakla birlikte, partenokarpi örneği olarak verilebilecek çekirdeksiz üzüm ve muz gibi meyvelerde çekirdek bulunmamaktadır (Durmuşkahya, 2006: 15). Bitkisel bir ürün olan meyve, doğal formuyla, sadece insanların değil, birçok kuş türünden bazı memeli türlerine kadar geniş bir yelpazeye uzanan hayvanların da en ulaşılabilir ve yaygın besinleri arasında yer almaktadır. Genel olarak, bitkilerin üremesini sağlayan tohumları saklayan meyveler, bu tohumları optimum düzeyde yayarak türün neslini devam ettirmek üzere evrilmiş yapılardır. Meyvelerin rengarenk olması ve besin kompozisyonu, diğer canlıların ilgisini çekip onlar aracılığıyla bitkinin neslinin devamını sağlamaya yönelik bir mekanizmanın parçası olarak görülebilir. Renkli ve besleyici meyveler, kendilerini yiyen hayvanlar aracılığıyla tohumlarını çok daha geniş bir alana yayma olanağı bulmaktadır.

İnsanlık tarihinin yaklaşık iki buçuk milyon yıllık dönemini içeren paleolitik çağ, avcılık ve toplayıcılıkla beslenen bir dönemdir. İnsanların avcılık yanında ot, meyve ve kök toplayarak beslendikleri bu dönemde Anadolu’da yaşayan insanların üzüm, incir, ahlat, alıç, kuşburnu, zeytin, ceviz, badem, fındık, antep fıstığı gibi kuru meyveleri toplayarak beslendikleri bilinmektedir (Işın, 2019: 11). Meyveler, beslenmedeki önemini insanlığın yerleşik yaşam öncesi avcı-toplayıcı döneminden günümüze kadar sürdürmektedir. Doğal olarak yetişen meyveleri toplayarak başlayan süreç, meyve veren bitkilerin kültüre alınması ve ıslah edilmesiyle devam etmiştir. Günümüzde meyveler sadece çiğ olarak tüketilmemekte, çok çeşitli şekillerde tüketilmektedir. Çeşit çokluğuna, gastronomik önemine ve tüketiminin yaygınlığına rağmen, *Gastronomi Sözlüğü*’nde *meyve* maddesi bulunmadığını (Sarıışık vd., 2020) da belirtmek gerekir. Günlük enerji ve protein ihtiyacına katkıları yüksek olmamakla birlikte, meyveler; mineraller, vitaminler ve hücreyi oksidasyondan koruyan antioksidanlar açısından çok zengindir. Besin değerleri yanında iştah üzerinde de olumlu etkileri olan meyveler, içerdikleri şeker ve asit kombinasyonu ile hoşla giden bir tat oluşturur. Meyve olgunlaştıkça içeriğindeki asit miktarı azalarak şeker miktarı artar. Bağırsak hareketlerine yardımcı olmaları da önemli metabolik işlevlerindendir (Baysal, 2011: 31). Posa içerikleri sayesinde bağırsak hareketlerini kolaylaştırarak kabızlığı önleyen meyveler, bağırsaktaki kanserojen bileşiklerin daha hızlı atılmasına yardımcı olur. Gereği kadar tüketilen meyve; kanser, kalp ve damar hastalıkları, hipertansiyon, sindirim sistemi hastalıkları başta olmak üzere birçok kronik hastalık riskinin azalması, bağışıklık sisteminin güçlenmesi ve yaşlanmanın gecikmesine yardımcı olur. Bu nedenle günlük diyetlerde yer almaları tavsiye edilmektedir (Ceyhun Sezgin, 2014: 47-48). Gıda olarak tüketilme süreçleriyle gastronomi alanında incelenen meyveler, sadece bu alana sıkışmış ürünler değildir. İnsanın varoluşundan beri beslenmesinde yer tutan meyvelerin kültürel alana sızması mümkün olamazdı. Hemen hemen her dönemde ve toplumda kültürel kodlara girmiş olan meyveler, gastronomik yönleri yanında, kültürel alanda farklı yansımalar bulmuştur. Bu yansımalar, elbette meyvelerin özellikleri ve beslenme açısından taşıdıkları önemle ilintilidir. Yüzyıllar, çoğu zaman da bin yıllar önce kültür katmanlarında konumlanmalarını sağlayan bağlamlarından günümüzde kopmuş görünmeleri, onları kültürel alanda konumlandıran nedenin o dönemlere ait gastronomik değerleri olduğu gerçeğini gölgelemez. Beslenmedeki önemleri, yaygın olmaları veya nadir bulunmaları, simgesel anlamları vb nedenlerle öne çıkan birçok meyve türü dinsel metinlerden söylencelere ve masallara, yer adlarından deyim ve atasözlerine kadar kültürel alana geniş bir yelpazede girmiştir. Bu içiçelik, yakın kavramlar olan gastronomi ve gastrokültür kavramları üzerinden incelenmeye çalışılacaktır.

1.2. Gastronomi ve Gastrokültür

Yunanca, “mide” anlamına gelen “gastri”³⁸ ve “kurallar, yasalar” anlamına gelen “nomos” sözcüklerinden türetilmiş gastronomi sözcüğü, “yemek düzeni, yemek sistemi” anlamına gelen bir terimdir. Kültürün yansıması olarak yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunumu ve yeme-içme ritüelleriyle ilgili konuları tanımlayan bu terim, iyi yemek hazırlama sanatı olarak görülmektedir. İnsanın beslenmesiyle ilgili tüm bileşenleri sistematik olarak inceleyen bu bilim ve sanat dalı, yiyeceği sofrada tüketilmeye hazır hale getirene kadar olan tüm süreçleri kapsamaktadır. Sadece besin maddeleri ile sınırlı olmayıp, insanların bu çerçevedeki algıları, değerleri ve anlamları da içeren tarihsel ve kültürel bir yönü de vardır (Sarıışık vd.,

³⁸ Birçok Türkçe kaynakta, gastronomi sözcüğünün bileşenlerinden biri olan “gastro” kelimesinin Türkçe karşılığı olarak “mide” gösterilmektedir. Eski Yunanca’da “gastro” mide anlamına gelen yalın bir ad olmayıp, bu anlama gelen “gastir” (ἡ γαστήρ) sözcüğünün “γευκίη” formu olan “gastros” (γαστήρ) sözcüğünden gelmektedir. İsme iyelik işlevi kazandıran bu formdaki hali ile Türkçe’ye “midenin” anlamında çevrilmesi daha doğru olacaktır.

2020: 213-214). Kanık (2016: 83), gastronominin birçok bilimin etkileşimi ise şekillenmiş disiplinlerarası bir alan olduğunu belirtmektedir. Yeme-içme deneyiminin içine giren; kimyadan sağlığa, sanattan sosyolojiye, antropolojiden felsefeye, iletişimden mimarlığa kadar birçok bilim dalı gastronomi bilimini beslemekte ve zenginleştirmektedir. Bu bağlamda gittikçe gelişen bir alan olan gastronomi, besleyici olmasından sanat formuna kadar günümüz yeme-içme dünyasındaki bütün dinamikleri inceleme alanına alarak, iyi yemenin ne olduğu ve ne olmadığını tanımlayıp, yeme-içmenin kültürel boyutlarını belirlemektedir. Gastronomi, fen bilimlerinden sosyal bilimlere, sağlık bilimlerinden sanatlara kadar çok geniş bilim ve sanat alanıyla ilişkilidir. Ancak yeme-içme eylemlerinin tarihsel gelişim süreci önemli ölçüde kültürle ilintilidir; kültürden etkilendiği gibi kültürü de etkilemiştir. Bu bağlamda, çalışmada, gastronominin kültür ağırlıklı kısmını ele almada “gastrokültür” terimi kullanılmıştır. Kanık (2016: 84), bu kavramın, toplumların yeme-içmeye dair atfettikleri anlamların karşılaşmaları ve etkileşime girmeleri ile şekillenmiş kültürel birikimler anlamını taşıdığını belirtmektedir. Kladou ve Trihas ise gastronomi ile ilgili yansımaları ve deneyimleri gastrokültür kavramı ile tanımlamaktadır. Gastronomi deneyimleri, somut içerikler yanında soyut içerikleri de karşılayabilir. Bu yüzden, gastronomi kültürü, gastronomik deneyimlerin anlaşılmasında önemli bir etken olarak değerlendirilmektedir (Kladou ve Trihas, 2022: 3).

1.3. Meyvelerin Kültürel Bağlamı: Bazı Eski İnanışlar ve Kur'an-ı Kerim'de Meyveler

Bu bölümde, Türkiye’de ve çevresinde yetişen başlıca meyvelerin bu coğrafyada etkili olan üç farklı kaynakta ele alınışlarına değilecektir.

1.3.1. Yunan Mitolojisinde Kimi Meyveler

Yunan mitolojisinin iki temel kaynağı, Homeros ve Hesiodos’tur. Büyük ölçüde bu iki temel kaynağa dayandırılan Yunan mitolojisi, Eski Yunan toplumunun din anlayışını ve bu anlayış çerçevesinde üretilen efsaneleri yansıtmakla birlikte, büyük ölçüde kendilerinden önceki Ön Asya kültürlerinden esinlenilerek geliştirilmiştir. Erhat (2015: 8), Yunan ve Latin dillerinde yazıya geçirilen bu söylencelerin bu nedenle Eski Yunan ve Roma’ya maledildiğini, ancak köklerinin daha önce yaşamış kültürlerle dayandığını vurgulamaktadır. Yunan mitolojisinin çok tanrılı din kurgusu, temel on iki tanrı ve tanrıçaya dayandırılmıştır. Bunların dışında çok sayıda tanrı ve tanrıça, yarı tanrı ve tanrıça ile farklı yaratıklar ve bazı hayvanlar bu kurgu dünyasının olay örgüsünde yer almaktadır. Eskiçağ insanının hayal dünyası, bu kurgu tanrı ve tanrıçaları çoğu zaman insan suretinde tahayyül ettiğinden, Yunan mitolojisi de pekçok Ön Asya mitolojisi gibi antropomorfik bir karakter taşımaktadır. Bu doğaüstü kişilikler insan görünümünde olduğu gibi insana özgü birçok davranışı da sergiler. Yerler, içerler, cinsellik yaşarlar, kıskanırlar ve kavga ederler. Pantheon olarak adlandırılan bu merkezi tanrılar ve tanrıçalar dünyasında yenilip içilen gıdalar elbette ölümlü insanların yiyip içtiği gıdalardan farklı tasarlanmıştır. Eski Yunan pantheonunda tanrı ve tanrıçaların temel gıdası “ambrosia” ve “nektar”dı. Tanrılara ve tanrıçalara yakıştırılan bu gıdaların içeriği tam olarak bilinmemekle birlikte, Erhat (2015: 33), ambrosia’nın “ölümsüz” anlamına geldiğini ve birçok çiçeğin özünün katıldığı bir çeşit bal olduğunu belirtmektedir. Ambrosia, baldan dokuz kat tatlı kabul edilmekteydi (Tez, 2021: 26). Ambrosia ile beslenen tanrıların yara almadıkları, ambrosia içirilen insanların gençlik, mutluluk ve ölümsüzlüğe kavuştuklarına inanılmış. Nektar ise bir çeşit içecek olup (Halikarnas Balıkçısı, 1989:171) bu kelime günümüz Türkçesi’nde, “meyve özü” anlamında kullanılmaktadır (TDK, 2005: 1466). Fransızca’da da aynı anlamda da kullanılan nektar, etimolojik olarak “ölümü aşmak” anlamına gelmektedir. Eski Yunan kültüründe meyve özünden üretilen bir içeceğin, “ölümü aşmak” anlamında bir adla adlandırılması dikkat çekicidir. Ambrosia kelimesinin de Yunanca’dan Orta Farsça’ya, oradan da Arapça’ya geçtiği varsayılan ve Türkçe’de “amber” olarak kullanılan (ancak başka bir ürünü tanımlayan) kelimeye kaynaklık ettiği düşünülmektedir. Ambrosia sözcüğünün Eski Yunanca etimolojisi incelendiğinde de “ölümsüz” anlamına ulaşılmaktadır (Erdem, 1991: 7). Friedell (1999: 74), ambrosia ve nektarın son derece mütevazı besinler olduğunu belirtmektedir. Yunan mitolojisinde tanrıların sofrasındaki bu iki temel gıdanın meyvelerle ilişkisi ve bunlara verilen adların ölümsüzlüğe işaret etmesi, bu kültürde meyvenin önemini göstermektedir. Meyvelerle ilgili genel anlayış, Yunan mitolojisine tanrı ve tanrıça besinlerine kaynaklık edecek önemde yansırken, bazı önemli meyvelerin söylencelere konu olduğu görülmektedir. Burada, Yunan mitolojisinde anılan meyvelerden beş tanesi; zeytin, üzüm, incir, nar ve elma üzerinde durulacaktır. Friedell (1999: 33), Eski Yunan’da meyve veren ağaçlar arasında zeytin, üzüm ve incirin büyük bir ekonomik değer olduğunu belirtmektedir. Bu meyvelerin mitolojide öne çıkması, sadece ekonomik değerleriyle değil, simgesel anlamlarıyla da ilintilidir.

Zeytin: Eski Yunan coğrafyasının en yaygın kültür bitkilerinden olan zeytin, Homeros tarafından kutsal bir ağaç olarak görülmüştür (Friedell, 1999:83). Plinius'un, insan vücuduna iyi geldiğini söylediği iki sınıftan biri zeytinyağıdır. Demokritos ise, sağlığı koruma ve yaşam süresini uzatma yolunun sorulduğu bir soruya, “içimizi balla, dışımızı zeytinyağıyla yıkayarak” cevabını vermiştir (Tez, 2021: 148). Güneybatı Asya kökenli olan zeytin ağacı (*Olea europaea*), sıcak ve kuru iklimlerde, kireçli ve taşlı topraklarda yetişebilen önemli bir kültür bitkisidir. Eski Yunan coğrafyasında çok yaygın olan bu ağacın meyvesinden çok yağı önemliydi. Odunu da değerli olan zeytin ağacının yağı sadece gıda olarak kullanılmamıştır. Kandillerde yakılan bu yağ vücuda sürülmüş, sabun yapımında da kullanılmıştır. Koruyucusu kabul edildiği Atina kentine adını veren tanrıça Athena'nın bu hakkı kazanmasını sağlayan yarışmada rakibi Poseidon'u elemesi de zeytin ağacı sayesinde. Şehir için yapılan yarışmada Poseidon akropolün üstünde tuzlu bir göl meydana getirirken Athena bir zeytin ağacı ortaya çıkarmıştır. Hakemlik yapan tanrılar zeytin ağacını tuz gölünden daha yararlı bularak kenti Athena'ya vermiştir (Erhat, 2015: 66). Athena'nın kutsal ağacı olan zeytinin yağı, pişmiş topraktan üretilen kaplara konularak tanrıça onuruna düzenlenen Panathenaia şenliklerinde ödül olarak verilir (Friedell, 1999: 35). O dönemde zeytinyağına “sıvı altın” denilirdi (Tez, 2021: 148). Baştanrı Zeus'un başındaki taç da zeytin dalındandı (Friedell, 1999: 221).

Üzüm: Asmanın meyvesi olan üzüm, İnaton'g'a (2004: 124) göre, Akdeniz'i çevreleyen ülkelerin en önemli besin maddesiydi. Taze ve kuru olarak tüketilen bu besleyici meyvenin suyundan da birçok gıda maddesi ile alkollü ve alkolsüz içecek üretilmektedir. Uygarlığın buğday yetiştirerek başlayan ilk aşaması, asma kütüğünün yeryüzüne yayılmasıyla ikinci aşamaya geçmiştir (Erhat, 2015: 95). Anavatani Anadolu olan asma, muhtemelen MÖ 6000-4000 yılları arasında kültüre alınmıştır. Eskiçağda asmayı ve üzümü önemli kılan, şarap üretimi için kullanılmasıydı. En azından Sümerler'den beri üzümünden şarap üretildiği bilinmektedir (Tez, 2021: 24). Ege havzasında şarapçılığın gelişmesiyle bira küçümsemiş ve “barbar” toplumların içkisi olara görülmüştür (Işın, 2019: 65). O dönemde içilen suların kirliliğine bağlı hijyen sorunları nedeniyle şarap susuzluğu gidermek için de kullanılmıştır (Tez, 2021: 26). MÖ 2. bin yılda Hititler'in sosyal yaşamda büyük önem verdiği ve tanrılara sunduğu üzüm ve şarabın önemi Eski Yunan kültüründe de devam etmiştir (Tez, 2021: 24). Asma ve üzüm, Yunan mitolojisinde Dionysos ile özdeşleştirilmiştir. Şarabın Yunan mitolojisinde önemli bir yer tuttuğu, asmanın ve üzümün Yunan sanatında çok kullanıldığı bilinmektedir. Üzümünden elde edilen bir diğer ürün olan sirke de Eski Yunan mutfağında önemliydi. Friedell (1999: 35), Eski Yunan'da sirkenin ne kadar meşhur olduğunu, dillerinde bu kavramdan türetilen sözcüklerin çokluğuna bakarak anlaşılabileceğini söylemektedir.

İncir: Uygarlık tarihinde metaforik anlamlarla yüklü meyvelerin önde gelenlerinden biri olan incir, yaş ve kuru olarak tüketilebilen besleyici bir meyvedir. Herodot'a göre ağızları tatlandıran (Herodotos, I, 71) incir, Eski Yunan'da sevilen bir meyveydi. Eski Yunanlılar'ın yaşadıkları toprakların kuru iklimi, incir ağacı için ideal bir habitatı (Friedell, 1999:34). Herodot, Babil'i anlattığı bölümde, burada yetişen palmye ağaçları için, “biz incire nasıl iyi bakarsak, onlar da bunlara o kadar iyi bakarlar” diyerek Yunanlar'ın incir ağacına verdikleri önemi göstermektedir (Herodot, I, 193). Yunan mitolojisinde bir titana (Συκεύς/Sykeus) adını veren incir ağacı (<https://www.theoi.com/Gigante/GiganteSykeus.html>), bolluk ve bereketle ilişkilendirilmiştir (Gezgin, 2017: 105).

Nar: İçinde barındığı tanelerden kaynaklanan çoklu yapısı nedeniyle hemen hemen bütün kadim kültürlerde doğurganlığın, bolluğun ve bereketin simgesi sayılan nar, Eski Yunan kültüründe de tanrısal bir meyve olarak görülmüştür. Yunan mitolojisinde tanrıça Hera, nar ile simgelenmiştir. İnanışa göre Hera meyvelerden en çok narı severmiş (Erhat, 2015: 137). Zeus'un karısı Hera'nın simgesi kabul edilen nar, birçok söylencede geçmektedir. Nar, tanrıça Demeter'in kızı Persophone ile ilintili iki farklı söylencede yer almaktadır. Persephone kırlarda arkadaşlarıyla çiçek toplarken, birden yerin yarılması ve tanrı Hades'in arabasıyla yeraltından çıkıp kendisini kaçırmalarıyla yeraltındaki ölümler ülkesine hapsedilmiştir. İlk söylenceye göre, nar, bir sevgi büyüğü olarak kızı bizzat Hades tarafından sunulmuştur. İnanışa göre, ölümler ülkesine giden, orada bir şey yerse bir daha oradan ayrılmak istemezdi. Hades'in kızı yanında tutmak için tek yaptığı ona nar yedirmek olmuştur. Annesi Demeter, ümitsizlik içinde aradığı kızının nerede olduğunu, herşeyi bilen ve gören güneş tanrı Helios'tan öğrense ve geri gelmesi için Zeus araya girse de Hades'in sunduğu büyülü narı yiyerek yeraltı tanrısına bağlanan Persophone geri dönmek istememiştir. Kızını kaybeden Demeter'in acısıyla toprağın bereketi kaçıp insanlar açlığa mahkûm olunca, Zeus, Persephone'nin yılın bir bölümünü, çiçek açma ve meyve zamanını anası Demeter'in yanında, kalan bölümünü yani kışı da kocası Hades'in yanında geçirmesine karar vermiştir (Erhat, 2015: 85, 120). Bir başka söylencede, Hades, ölümler ülkesindeki Persephone'ye, hiçbir şey yemeyip oruç tutarsa yeryüzüne dönebileceğini söyler. Oruç tutarken dayanamayıp nar yiyen Persephone'yi gören Askalaphos da bunu

Hades'e söyleyince, Persophone'nin annesi Demeter, öfkesinden Askalaphos'u gece kuşuna çevirir (Erhat, 2015: 62). Pers hükümdarı Kserkses'in çıktığı bir seferde komuta ettiği birlikleri anlatan Herodotos, narın simgesel önemini de ortaya koymaktadır. Herodotos, Kserkses'in ardından gelen birlikleri şöyle tanımlamaktadır:

“..... Arkasından en soylu ve en yiğit olanlardan seçilmiş bin mızraklı, bunlar mızraklarını her zamanki gibi tutuyorlar. Bunları, hepsi içinden seçilmiş bin başka atlı izliyordu ve bu atlılardan sonra Pers birlikleri arasından derlenmiş on bin kişilik seçkin bir birlik; bunlar yaya, içlerinden bin tanesinin mızrak saplarının ucu sivri demir değil altın bir nar; bunlar öbür dokuz bin kişinin çevresini almışlardı, bu dokuz bin kişi onların ortasında yürüyordu, mızrak saplarının ucunda gümüş narlar bulunuyordu. Mızraklarını uçları yere dönük olarak taşıyanlarda da gene altın narlar vardı ve Kserkses'in hemen arkasında yürüyenerinkini altın elmaydı. Bu on bin kişiden sonra on bin Pers atlısı geliyordu.....” (Herodotos, VII, 41).

Pers ordusunun mızraklarında altın ve gümüş narlar taşıması, antik kültürlerin bu meyveye verdikleri önemi göstermesi açısından kayda değer bir örnektir. Antalya'daki Side antik kentinin adı da “nar” anlamına gelmekte olup, bu adı taşıyan efsanevi kadınlar bulunmaktadır.

Elma: Elma, sadece Yunan mitolojisinde değil, sonraki dinsel söylencelerde de yer tutan bir meyvedir. Bu meyvenin Yunan mitolojisindeki önemi, Batı kültür coğrafyasının en temel metinlerinden biri kabul edilen *İliada* destanında küçük bir kısmı konu edinilen Troia savaşına yol açan mitolojik olayların başlangıcında rol oynamasından da anlaşılmaktadır. Tarihe yön veren ve Batı edebiyatının temel taşları arasında sayılan *İliada*'yı ortaya çıkaran bu savaş, Thetis ile Peleus'un, tanrıların ve tanrıçaların katıldığı düğününe davet edilmeyen kavgalı tanrıçası Eris'in ortalığı karıştırmasıyla başlayan olaylar dizisine dayandırılmaktadır. Eris, davetli olmadığı düğün sofrasına, üzerinde “en güzele” yazan bir “altın elma” atarak karşılık verir. Bilinen ilk güzellik yarışmasının yolunu açan bu elma, on yıllık bir savaşın da ateşleyicisi olmuştur. “Üç güzeller” mitosunun kaynağı olan bu elma, üç büyük tanrıça; Hera, Athena ve Aphrodite'nin “en güzel” olma iddiasıyla yarışa girmesine yol açar. Zeus, bu yarışmada kararı vermek üzere bir ölümlü'yü, Paris'i seçer ve Paris üç tanrıçanın birinci seçilme karşılığında vaatlerini dinledikten sonra, kendisine Asya krallığını vaat eden Hera'yı ve sonsuz akıl ve başarı vadeden Athena'yı değil, dünyanın en güzel kadını sayılan Helene'nin aşkını vadeden Aphrodite'yi seçer (Erhat, 2015:238). Paris'in, evli Helene'yi, kral olan kocasıyla yaşadığı saraydan kaçırmaması ise trajik olayların başlangıcıdır. Ortalığı karıştırmak için seçilen meyve ise elmadır. “Altın elma”³⁹, Yunan mitolojisinde başka söylencelerde de geçmektedir. Hesperidler olarak adlandırılan kızlar, altın elmaların dikili olduğu bir bahçenin bekçileridir. Bu elmalar, Gaia'nın Hera'ya düğün hediyesi olarak verdiği elmaların çekirdeklerinden, dünyanın Batı ucundaki bir bahçede yetiştirilmiştir. Hesperidler'in bahçesi bir ejder tarafından da korunmaktadır. Yiyene ölümsüzlük veren bu meyveler, Herakles'in ölümsüzlüğünün kaynağı olarak gösterilmektedir. Elmaları ele geçirmek için Nereus'tan ne yapması gerektiğini öğrenen Herakles, bu bahçeyi bulduktan sonra, dünyayı omuzlarında taşıyan Atlas'ı bu yükten bir süreliğine kurtararak altın elmaları almaya gönderir. Elmaları alan Atlas, bir daha dünyanın ağırlığını taşımak istemez. Herakles, Atlas'ı kandırıp elmaları alır ve kaçar (Erhat, 2015: 139, 144).

Altın elma, Yunan mitolojisinde Hesperidler'in bahçesi yanında, Aphrodite'nin Kıbrıs'taki bahçesinde de yetişmektedir. Artemis'i simgeleyen bir avcı kız olan Atalante söylencesinde, Hesperidler'in bahçesinden ya da Aphrodite'nin bahçesinden getirildiğine inanılan altın elmalar geçmektedir (Erhat, 2015: 64). Bu ve burada yer vermediğimiz başka söylenceler, altın elmanın her yerde yetişmediğini göstermektedir. Yunan mitolojisi, Eski Yunan halkının yaşadığı coğrafyada veya yakınlarında yetişen kimi meyvelere söylencelerinde yer vermiştir. Yukarıda birkaçına değinen söylencelerde meyvelere değinilmesi, bu meyvelerin günlük yaşamdaki öneminden ya da ulaşılmazlığından kaynaklanıyor olmalıdır. Bir kısmı efsanelere konu olan meyveler, Yunan kent devletlerini de ele geçirerek çok daha geniş bir coğrafyayı egemenlikleri altına alan Romalılar tarafından yayıldıkları topraklarda yaygınlaştırılmıştır. Britanya'dan Arap Yarımadası'na kadar çok büyük bir coğrafyada merkezi iktidarlarını kuran Romalılar, egemen oldukları bu coğrafyalara meyve ağaçlarını da taşımışlardır. Günümüzde Avrupa'da yetişen bazı meyve türlerini buralarda yaygınlaştıran da Romalılar olmuştur (Işın, 2019: 125).

³⁹ Aynı sözcüğün o gün ve bugün farklı kavramları ifade edebilmesi rastlanan bir durumdur. Bazı meyvelerin günümüzdeki adları ile eskiçağdaki adları farklı olabildiği gibi aynı sözcüğün dönemlere göre farklı meyveleri ifade ediyor olma olasılığı da vardır. Mitolojideki altın elmanın ayva olabileceği iddiası vardır.

1.3.2. Türk Mitolojisinde Kimi Meyveler

Türk mitolojisinde, çoğunlukla meyve yerine meyve ağacından söz edildiği söylenebilir. Meyveler söylencelerde yer alsa da birçok yerde meyve ağacının meyvenin önüne geçtiği görülmektedir. Masallarda ise meyve öne çıkmaktadır. Söylencelerde meyve ağacının öne çıkması, Eski Türk topluluklarının ağaca verdiği önemle açıklanabilir. Türk mitolojisinde ağaç çok önemlidir. Eski Türk topluluklarının inanç sisteminde, kutsal sayılan ağaçlar çoğunlukla meyvesiz ağaçlar olmakla birlikte, meyve veren ağaçlara özel bir önem verildiği ve bunlarla ilgili inanışlar ve ritüeller geliştirildiği görülmektedir. Bir Eski Türk şiirinde, meyve taşıdığı için eğri olan dalın makbul sayılması ve kesilmemesi istenmiştir. İnsana doğru yolu gösteren arkadaşı da meyve veren bir dala benzetilmiştir (Aça, 2008: 246). Uygurlar, ağaçtan türediklerine inanıyorlardı. Kısır kadınların çocuk sahibi olabilmek için kutsal elma ağacının altında oynadıkları *Manas Destanı*'ndan öğrenilmektedir (Ögel, 2010a: 90). Elma, Türk halk inanışında zürriyetin simgesi olarak kabul edilmiştir (Aça, 2008:243). Elma ağacının da Eski Türk inanışında özel bir yeri vardı (Ögel, 2010b: 472). Elmanın Eski Türkler'deki önemine karşın, yaratılış destanlarında adı verilmeyen bir ağacın geçtiği görülmektedir. Türk mitolojisindeki bu efsane, *Eski Ahit*'te geçen yaratılış efsanesiyle benzeşmektedir. Ancak elmanın Eski Türkler'deki önemini bu alıntıya bağlamamak gerekir. Elma, Türkler'in ata yurtlarında yetişen bir meyve olduğundan, mitolojilerinde yer alması olağandır. Elma ağacı dışında, adı verilmeyen meyve ağaçları çeşitli yaratılış destanlarında geçmektedir. *Altay Yaratılış Destanı*'na göre, ilk insanlar bir ağacın meyveleriyle beslenmektedir. Bu durum, Türk mitolojisinde meyvenin insanın beslenmesindeki önemine işaret etmektedir. Uygurlar'ın türeyişini anlatan bir yazıtta, iki ırmağın arasındaki iki meyve ağacından söz edilmektedir. Yapraklarını dökmeyen bu ağaçların meyveleri çamfıstığına benzetilmiştir. (Ögel, 2010a: 74). *Altay Yaratılış Destanı*'nda ilk insan, dokuz dallı bir ağaçtan meyve yemiştir (Ögel, 2010a: 113). Daha çok *Eski Ahit*'in etkisinde kaldığı görülen bu destanda, tanrı ilk insanı çift olarak yaratmış ve onlara yasak olan ve olmayan meyveler vermiştir. Bu anlatıda meyve, yasak olanları ve olmayanları simgelemektedir. Destanda, şeytan, tanrının ulusunu yoldan çıkarmak ister ve onların ne yiyip içtiklerini araştırır:

*Bakmış ki, halk toplanmış, bir ağacın yanında,
Meyva yeyip dururlar, ağacın tek dalında.
Yemiyormuş, hiç kimse karşiki dallarından,
Meyva ile doluyken, geçmezmiş yanlarından.*

Şeytan bu duruma şaşırır ve neden böyle olduğunu sorduğunda halk, tanrının emri gereği dokuz daldan beşine dokunmadıklarını söyler. Şeytan önce yılanı kandırır ve tanrının yasakladığı dallardan meyve yemesini sağlar. Yılan, daha sonra yasaklanmış daldaki meyveleri nişanlı bir çiftte sunar. Erkek, tanrı buyruğuna uyarak yasaklanmış daldan koparılmış meyveyi yemez. Kız ise meyveyi alıp ikiye böler ve suyunu nişanlısına sürer. O zamana kadar vücutları tüylü olan insanların tüyleri bu meyve ile dökülmüş. Kız ve erkek tüysüz kalıp utanarak saklanır. O anda tanrı gelerek olaya el koyar ve insanları cezalandırır (Ögel, 2010a: 455-456). *Altay Destanı*'nda, sözü geçen meyvenin adı verilmezken, *Manas Destanı*'nda elmanın adı geçmektedir. Elma, Eski Türk destanlarında en çok adı geçen meyvedir. Elma ile yaklaşık aynı anlamların yüklendiği nar da Türk mitolojisinde çok geçen meyveler arasındadır. Bu bölümde, elma ve nar yanında, Eski Türkler'in yaşamında önemli bir yeri olan Türk sanatında sıklıkla kullanılan bir motif olan üzüme yer verilecektir.

Elma: Oğuz Türkleri'nin “alma” olarak adlandırdığı (Kâşgarlı Mahmud, 2020: 65) elma, Türk topluluklarında yapılan sözlü edebiyat derlemelerinde doğurganlıkla ilişkilendirilen bir meyve olarak karşımıza çıkmaktadır. “Al” kökünden türeyen sözcük, hem “almak” fiili ile hem de meyvenin kırmızı rengi ile ilişkilidir (Ölmez, 2012: 78). Aşk ve üremeyi simgeleyen elma, Türkiye Türkleri'nde ölümle, özellikle de küçük çocukların ölümüyle de ilintilendirilmiştir. Bu anlayış, insanın dünyaya inşi ve doğurganlığın nedeni olan yasak meyve inancının, tersine bir süreci başlatması olarak görülebilir. Türkler arasında, Azrail'in özellikle küçük çocuklara canlarını almadan önce elma sunduğu inancı, çocukla doğum arasındaki bağlantının bir devamı gibidir (Aça, 2008: 243). Elma, Türk halk inanışlarında zürriyetin sembolüdür. Birçok halk hikâyesinde, doğuramayan kadınlar, kutsallığına inanılan kişiler tarafından verilen elmayı yedikten sonra hamile kalmaktadır. Bazı destanlar, halk hikâyeleri ve masallarda kahramanlar, kutlu olduğuna inanılan bir kişinin, ileri yaştaki ana ve babalarına yedirdiği elma sayesinde dünyaya gelmiştir. Kutlu olduğuna inanılan kişi, doğacak kahramanın adını da koymaktadır. Kutlu kişinin verdiği elma, doğacak kahramanın annesi ve babası tarafından yenirken, elmanın kabuklarını yiyen at da

kahramanın bineceği ata hamile kalır. Yiğit ve at aynı günde doğar. *Tahir ile Zühre* hikâyesinde, padişah, yolda rastladığı dervişin verdiği elma sayesinde bir oğul sahibi olur. Bir ulu ihtiyarın verdiği elma sayesinde doğum yapma motifi; *Kerem ile Aslı*, *Arzu ile Kamber*, *Asuman ile Zeycan*, *Elif ile Mahmut*, *Varaka ile Gülşah*, *Melik Şah ile Güllü Han*, *Âşık Garip*, *Şah İsmail*, *Kirmanşah*, *Latif Şah*, *Âdil Şah* gibi hikâyelerde de görülebilmektedir. *Manas Destanı*'nda da kısırlık ile elma arasındaki ilişkiye dikkat çekilmiştir. Cakıp Han, Manas'tan önce çocuğu olmayan karısından yakınırken, onun elmalı, kutlu yerlerde yuvarlanmadığından söz etmektedir. Türk halk edebiyatında birçok defa karşımıza çıkan bu motif, yenilen yasak meyvenin dişie doğurganlık kazandırması inancını göstermektedir. Bu düşüncenin kökeni daha eski söylencelere dayanmaktadır (Aça, 2008: 243-244). Eski Türkler'de elma, erkek çocuk sembolüdür, murattır. Bu neden düğünlerde, göge ulaşan düğün bayrağının tepesine takılan elma ile soyun devamı dileği Tanrı'ya iletilir. Sevgiliye hediye olarak elma gönderilmesi, damadın eve yeni gelen gelinin önüne elma atması gibi uygulamalar bu düşüncenin yansımasıdır (Aça, 2008: 245). Türk mitolojisinde kutsal sayılan elma, yiyen kişiye ölümsüzlük kazandırdığına inanılan bir meyvedir. Elma, bu yönüyle de Türk folklorunda geniş bir yere sahiptir (Ölmez, 2012: 78). Elma, konuklara ikram edilen bir meyve olarak da Eski Türk kültürünü yansıtan sözlü edebiyat ürünlerinde yer bulmuştur Bir Kırgız Destanı olan *Kara Han Oğlu Alman Bet Destanı*'nda, misafir geleceği zaman elma toplanıp içine şeker konularak ikram edilmektedir (Ögel, 2010a: 306). Türk mitolojisinde, ululanan kişilen kutlu hayvan ya da ağaçlarla da adlandırılır. Türk Bektaşî geleneğinde, şair Uryan Abdal'ın bahsettiği bir "Elmalı Baba" bulunmaktadır. (Ögel, 2010a: 470). Anavatani Türk anayurdu olan elma, yer isimlerinden de kullanılmıştır. *Manas Destanı*'nda, Elmalıdağ'dan elma toplanır. Kazakistan'ın önceki başkenti Almaata da adını elmadan almaktadır. Günümüzde de Anadolu coğrafyasında elma sözcüğünün geçtiği; Elmadağ, Elmalı, Elmalık gibi topografya ve yerleşim isimleri kullanılmaktadır.

Nar: Meyvelerin çoğunda tek veya az sayıda çekirdek bulunurken, nar, çok sayıda çekirdek barındıran yapısıyla birçok kültürde olduğu gibi Türk kültüründe de bereket ve neslin devamlılığıyla ilişkilendirilmiştir. Nar ve nar taneleri, Türk dünyasında elma ile birlikte zürriyetin simgesi olarak görülmüştür. Türk mitolojisinde rüyada nar görmek neslin bereketine yorumlanmıştır (Şenocak, 2016: 232, 241). Aynı zamanda güzellikle ilişkilendirilen nar, Türkçe'de kadın adı olarak da kullanılmaktadır. Nar adı, dış güzellik yanında ruhsal güzellik dileğini de simgeler. Nar çiçeğinin rengine ve güzelliğine rağmen kokusuz olması, bir Türk masalında, ruh güzelliğinin önemine işaret edecek şekilde kullanılmıştır. Bu masalda, yalnızca dış güzellik isteyip ruh güzelliği istemeyen kızın nar ağacına dönüştürülmesi, nar çiçeğinin güzel ama kokusuz olmasından ötürü bir cezalandırma olarak yorumlanmaktadır (Şenocak, 2016: 230). Eski Türk toplumlarında kansız kurbanlarda kullanılan nar, koruyucu ruhlara saçılarak zarar verecek doğa olaylarının önlenmesi amaçlanmıştır (Koç ve Çaylak Dönmez, 2020: 3307). Nar, aynı zamanda cennet meyvesi olarak düşünüldüğünden, bir tanesinin bile yere düşürülmemesi gerektiğine inanılmıştır. Halk arasında, nar ağacının evliyalardan tarafından korunduğu inancı vardır (Şenocak, 2016: 245).

Üzüm: Orta Asya Türkleri'nden beri aynı adla anılan (Eren, 2020: 546) üzüm, en eski dönemden beri bağıcılık yapan Türkler'in aşına olduğu bir meyvedir (Akçiçek, 2011: 11). Doğu Türkistan'ın Turfan Bölgesi, bugün olduğu gibi Türkler'in eski dönemlerinde de "üzüm yurdu" olarak bilinmekteydi (İnayet, 2011: 165). Üzüm suyundan şarap ve sirke yapımını bilen Eski Türkler, şaraba "bor" adını vermiştir. Büyüklük taslayanlar için kullanılan ve "şarap olmadan sirke olma" anlamına gelen, "bor bolmazıp sirke bolma" atasözü o dönemlerde yaygın olarak kullanılmıştır. Orta Asya Türkleri, "borluk" sözcüğünü hem meyve bahçesi hem de bağ anlamında kullanmış, bahçivana da "borlukçı" adını vermiştir (Orkun, 2011: 17).

1.3.3. Kur'an-ı Kerim'de Meyveler

Kur'an-ı Kerim'de, müminlere manevi kurtuluşu sağlayacak yollar yanında sağlıklı bir hayat için yapılması gerekenler de aktarılmıştır. İnsan sağlığına etki eden faktörlerin başında gıdalar geldiğinden, *Kur'an-ı Kerim*'de birçok gıdanın adı çeşitli vesilelerle geçmektedir. Bunlar arasında bazı meyveler de bulunmaktadır. *Kur'an*'da adı geçen meyveler her zaman somut anlamlarıyla değil, bazı durumlarda soyutlamalar üzerinden mesaj vermek amacıyla kullanılmıştır. Çeşitli ayetlerinde, "meyve" anlamında "fâkihe" (فَكِهَة), "yaktîn" (يَقْتِين) "kutûf" (قُطُوف) gibi kelimelerin kullanıldığı *Kur'ân-ı Kerim*'de bazı meyveler adlarıyla anılırken, bazı meyvelerin adları açıkça anılmamıştır. *Kur'an-ı Kerim*'de adları açıkça geçen meyveler; hurma, üzüm, zeytin, nar, kiraz, incir ve muzdur (Tutar, 2019: 1, 5, 11, 14-15).

Hurma: Hurma, *Kur'an-ı Kerim*'de adı en çok geçen meyvedir. Hem meyvesinden hem de ağacından söz edilen hurma, üç farklı sözcükle toplam yirmi defa geçmektedir. Hurmanın *Kur'an-ı Kerim*'de bu kadar

çok yer almasını, bulunduğu ayetlere göre yorumlayan Tutar (2019: 19), Bakara Suresi'nin 266. Ayeti üzerinden yedi nedene bağlamıştır. Bunlar; insanlara faydasının çok olması ve bu yönüyle çevresine faydalı olan müminlerle arasında benzerlik kurulması, meyvelerin en değerlilerinden olması, görsel güzelliği, Araplar tarafından iyi bilinen bir ağaç ve meyve olması, saf ve temiz olması, dişi bireye ihtiyaç duyması ve başı kesildiğinde meyve vermemesi gibi özellikleriyle insana benzemesi, sözü edilen bahçede çok yetişmesi gibi nedenlerdir. Tutar, hurmadan söz edilen diğer ayetlerde de bağlamına göre bu meyvenin anılış nedenlerini açıklamıştır. Mü'minûn Suresi'nin 19. Ayetinde, “*Böylece onun (yağmurun) sayesinde sizin yararınıza hurma bahçeleri ve üzüm bağları meydana getirdik. Bunlarda sizin için pekçok meyveler vardır ve siz onlardan yersiniz.*”⁴⁰ ve Yâsîn Suresi'nin 34. Ayetinde, “*Biz, yeryüzünde nice nice hurma bahçeleri, üzüm bağları yarattık ve oralarda birçok pınarlar fışkırttık.*”⁴¹ denilerek hurmanın önemine işaret edilmektedir. Rahmân Suresi'nin 68. Ayetinde, “*İkisinde de her türlü meyveler, hurma ve nar vardır.*”⁴² denilerek; zıt özellikleri bulunan iki meyveyi barındıran cennetin mükemmelliğine gönderme yapıldığı ve zıt özelliklerdeki bu iki meyve arasındaki diğer meyvelerin de burada bulunduğu işaret edildiğini aktaran Tutar, hurma ve nar zıtlığını; hurmanın tatlı, narın ekşi bir meyve olması, hurmanın tropikal iklimlerde yetişmesine karşın narın daha serin iklim meyvesi olması, hurmanın hem meyve hem azık olmasına karşın narın sadece meyve olması, hurmanın boyulu bir ağacın meyvesi olmasına karşın narın kısa ve geniş bir ağacın meyvesi olması, hurmanın kabuğu ile yenilmesine karşın narın kabuğundan ayrılarak yenilebilmesi şeklinde açıklamaktadır (Tutar, 2019: 22-23, 38).

Üzüm: *Kur'an-ı Kerim*'de ismi en çok geçen ikinci meyve üzümdür. Kelimenin iki farklı formuyla toplam on bir defa anılan üzüm, cennette de bulunduğu için meyvelerin en değerlilerinden kabul edilmektedir. Yaş ve kuru meyve, sirke, pekmez, şarap gibi farklı şekillerde tüketilebilen üzümden söz edilirken, hurmanın aksine yetiştiği bitkiden söz edilmemiş, doğrudan meyveden bahsedilmiştir. Âlûsî (ö. 1854), *Kur'an-ı Kerim*'de en çok yüceltilen meyvenin üzüm olduğu görüşündedir (Tutar, 2019: 41, 43). Üzümden üretilen şarap İslâmiyet'te haram kılınırken, Hz. Muhammed, “*Sirke ne güzel katıktır. Allah'ım sirkeyi bereketlendir. Çünkü sirke benden önceki peygamberlerin de katığı idi. İçinde sirke bulunan ev fakirleşmez.*” diyerek sirkeyi övmüştür (Zülfikar Aydın vd., 2011: 33). *Kur'an-ı Kerim*'de, üzüm de hurma gibi somut örnekler için kullanıldığı gibi soyutlamalarda da kullanılmıştır. Meyvelerin yaratılışı ile insanların yaratılışı arasında koşutluk kurulurken bir metafor olarak üzümden de yararlanılmıştır (Tutar, 2019:49).

Zeytin: *Kur'an-ı Kerim*'de hurma ve üzümden sonra en çok anılan üçüncü meyve zeytindir. *Kur'an*'da kelimenin iki farklı formuyla toplam altı defa geçmektedir (Tutar, 2019: 54). Zeytin, sadece yenilen değil, yağından da yararlanılan önemli bir üründür. Zeytinin narla birlikte anılmasını yorumlayan müfessirlere göre, zeytin ile nar ağaçlarının gövdeleri ve yaprakları benzemekle birlikte, iki meyve büyüklük ve renk itibarıyla birbirlerinden çok farklıdır ve zıtlık üzerinden Allah'ın kudretine vurgu yapılmaktadır (Tutar, 2019: 56). Tin Suresi, 1-5. Ayetlerde geçen, “*İncire, zeytine, Sina dağına ve şu emin beldeye yemin ederim ki, biz insanı en güzel biçimde yarattık. Sonra onu aşağıların aşağısına indirdik.*”⁴³ ifadesinde, Allah'ın üzerine yemin ettiklerinden biri zeytindir. Allah, *Kur'an*'da geçen yeminleri değer verdikleri üzerine yapmaktadır. Burada geçen zeytin kelimesi ile zeytinin yetiştiği özel bir coğrafya veya buradaki bir mescid olduğunu yorumlayan müfessirler olsa da zeytinin adının anılmış olması ona verilen değeri göstermektedir (Tutar, 2019: 59). Nûr Suresi'nin 35. Ayetinde, “*Allah, göklerin ve yerin nurudur. O'nun nurunun temsili, içinde lamba bulunan bir kandillik gibidir. O lamba kristal bir fanus içindedir; o fanus da sanki inciye benzer bir yıldız gibidir ki, doğuya da batıya da nispet edilemeyen mübarek bir ağaçtan, yani zeytinden (çıkan yağdan) tutuşturulur. Onun yağı, neredeyse, kendisine ateş değmese dahi ışık verir. (Bu,) nur üstüne nurdur. Allah, dilediği kimseyi nuruna eriştirir. Allah, insanlara (işte böyle) temsiller getirir. Allah, her şeyi bilir.*”⁴⁴ denilmektedir (Tutar, 2019: 60). Bu ayette, zeytin ağacının mübarek bir ağaç kabul edildiği açıkça belirtilmektedir.

⁴⁰ Mü'minûn, 19 (TDV Meali, Karaman vd., 2017).

⁴¹ Yâsîn, 34 (TDV Meali, Karaman vd., 2017).

⁴² Rahmân, 68 (TDV Meali, Karaman vd., 2017).

⁴³ Tin, 1-5 (TDV Meali, Karaman vd., 2017). Mealde verilen dipnotta, “Tin” sözcüğünün dağ adı olabileceği veya incir anlamına gelebileceği belirtilmektedir.

⁴⁴ Nûr, 35 (TDV Meali, Karaman vd., 2017).

Nar: *Kur'an-ı Kerim*'de geçen diğer bir meyve de nardır. Adı *Kur'an*'da üç defa geçen nar, bazı ayetlerde dünya meyvesi, bazı ayetlerde cennet meyvesi olarak anılmıştır. Nar, Araplar için hurma kadar önemli olmasa da lezzetli bulunan ve tüketilen bir meyvedir (Tutar, 2019: 63-64).

Kiraz: Kiraz, *Kur'an*'da iki defa açıkça anılırken iki defa da örtülü olarak söz edilmektedir. Nar gibi, dünya ve ahiret meyvesi olarak anılan kiraz, cennetteki gölgeliğe ve nimetlere verilen örnekler arasındadır (Tutar, 2019: 66).

İncir: *Kur'an*'da adı bir defa geçen ve Allah'ın üzerine yemin ettiği meyvelerden olan incir, meyvelerin en hayırlıları ve en övülenleri arasında sayılmaktadır. Hz. Muhammed'e hediye olarak bir tabak incir getirildiğinde, incirden yiyip ashabına da yemelerini tavsiye ettikten sonra, “*şayet cennetten bir meyvenin inmiş olduğunu size söylemiş olsaydım, bunun incir olduğunu söylerdim. Çünkü cennet meyveleri çekirdeksizdir*” dediği rivayet olunur (Tutar, 2019: 73, 75).

Muz: *Kur'an-ı Kerim*'de bir defa anılan muz, cennete gidenlere verilecek nimetlerden biri olarak gösterilmektedir (Tutar, 2019: 72).

1.4. Sinop'ta Meyve Yetiştiriciliği ve Gastrokültürel Bağlamda Meyveler

1.4.1. Dünden Bugüne Sinop'ta Meyvecilik

Seyahatnâme'de, sadece İstanbul'da binin üzerinde “yemişçi dükkânı” bulunduğunu yazan Evliyâ Çelebi'nin, uğradığı şehir ve kasabaların çoğunun meyvelerinden bahsetmesi, meyve ağaçlarıyla ilgili efsanelere ve meyve ticaretine yer vermesi, Osmanlı'nın meyveye olan düşkünlüğünü de göstermektedir. *Seyahatnâme*'de adı geçen 2.245 gıda maddesinin %21.38'ine karşılık gelen 480 tanesi meyvedir (Yerasimos, 2021: 153). Evliya Çelebi gibi, sonraki dönemlerde yaşamış birçok yazar da seyahatnâmelerinde ya da gezi yazılarında, sözünü ettikleri beldelerin meyvelerine de çoğu zaman değinmişlerdir. Behçet Kemal Çağlar tarafından, “Haftalık Sanat Mecmuası” olarak çıkartılan *Şadırvan*, kısa ömrüne rağmen Türk edebiyat dünyasında iz bırakmış bir dergidir. Otuz dört haftada otuz dört sayı olarak yayımlanan derginin ilk sayısı 1 Nisan 1949, son sayısı 25 Kasım 1949 tarihini taşımaktadır. Dergide yer alan “Yurd Güzellemeleri” başlıklı bölümde Türkiye'nin farklı yerleri tanıtılmıştır. Yurd Güzellemeleri'nin ilki Sinop hakkındadır. *Şadırvan* dergisinin 1 Nisan 1949 tarihli birinci sayısında, Türk edebiyatının önemli temsilcilerinden Ahmet Muhip Dıranas'ın, baba memleketi olan ve çocukluğunun kısa bir döneminde yaşadığı Sinop'u anlattığı, *Dolambaçlı Sokaklar, İçli İnsanlar Memleketi Sinop* başlıklı yazısında, Sinop'un meyve zenginliğine de değinmektedir. Dıranas, yazısına, deniz yoluyla geldiği Sinop'ta bir sabah vakti karaya çıkışını ve şehrin mahzunluğunu anlatarak başlarken, kentin kimliğinde baskın bir yer tutan meyve ağaçlarını da anmaktadır:

“*Korkunç dalgalarla boğuşan gemicilerin, bütün tarih boyunca, Karadeniz'deki sığınağı, biricik limana bir sabah vakti girdik. Yaz ortasıydı. Son yangından arta kalan dişler gibi burçları sırtan o yıkık dökük tarihi suru ve her türlü meyva ağaçlarıyla bu eski, yorgun, unutulmuş kasaba mahzun başını yarımadanın yastığına dayamış, daha uyuyor gibiydi. Bizi vapurdan almıya gelecek kayıklar bile, neden sonra isteksiz isteksiz yanaştılar.*”⁴⁵ (Dıranas, 1949: 8).

Şehrin mahzunluğuyla kederlenerek karaya çıkan şair, eski zamanlardan kalan sokakları anlatırken, bahçe duvarlarından dışarıya taşan incir ve yaban hurmalarına da değinir:

“*Orta çağın içinde düşmüşüz duygunu veren dar, sık dönemeçli, üzerine ahşap evler kapanmış sokakları bir rüya içinde gibi yürüyüp geçiyordum. Harap bahçe duvarlarından, çitlerden, kapı parmaklıklarından, ıtır, sardunya, incir, yaban hurması ağaçları taşıyordu.....*” (Dıranas, 1949: 8).

Dıranas, eşiyile birlikte çıktığı Seyit Bilâl'den denizi ve şehri seyrederken, zeytinliklerin azaldığından söz etmektedir:

“*Denizi, incecik boyun üzerindeki şehri, artık seyrelmiye başlamış zeytin ağaçlarını seyretiltik.*” (Dıranas, 1949: 9).

Sinop'un gelecek güzel günlerine olan özlemiyle bitirdiği yazısının sonlarında, şehri bu güzel günlere

⁴⁵ Bu ve sonraki alıntılarda metnin imlâsı ve noktalama işaretleri tamamen korunmuştur.

ulaştıracak hayallerini sayarken, meyve ihracatını da anmaktadır:

“Beyaz limanını gemilerin, kayıkların, vinç seslerinin, gemici şarkılarının dolduracağı, yıkılmış kibrit fabrikasının hâlâ ayakta duran bacasından dumanların tüteceği, balıklarının, meyvalarının, bürümcüklerinin uzak ülkelere denk denk gönderileceği güzel günleri...”
(Dıranas, 1949: 9).

Ahmet Muhip Dıranas'ın meyve varlığını ön plana çıkardığı Sinop, Karadeniz kıyısında bulunmakla birlikte, mikroklima özelliklerine bağlı olarak, Akdeniz kuşağına özgü vejetasyonun görüldüğü ve meyveciliğin geliştiği bir hinterlanda sahiptir. Strabon'un (XII, 3), günümüzden yaklaşık iki bin yıl önce, *“kentte toprak verimlidir ve özellikle kentin dolayları çeşitli bostanlarla bezenmiştir”* sözleriyle topraklarının verimliliğine işaret ettiği Sinop, yakın çevresi ile birlikte tarih boyunca önemli bir meyvecilik merkezi olmuştur. XIV. yüzyılda gezdiği Anadolu'yu seyahatnâmesinde anlatan Kuzey Afrikalı gezgin İbn Battuta, *“Bizim orada Sebte'nin Mina'sı gibi, burada da denize bel vermiş bir dağa çıkıldığında eteklerindeki bağlar, bahçeler ve gürül gürül akan sular görülür. Bu yüksek mekânda yetişen meyvelerin çoğu üzüm ve incirdir”* demektedir (Eroğlu ve Direr Akhan, 2013: 260).

Halepli Paul, XVII. yüzyıl ortalarına ait seyahat notlarında Sinop'un meyve varlığına dair şu satırları kaleme almıştır:

“Kalenin dokuz mil dışında Hristiyanların yaşadığı bölgeden şehre girdik, burada büyük bir evde bizi misafir ettiler. Taze balık, elma, incir, nar gibi çeşitli meyvelerin olduğu bir sofrada ağırlandık. Dağların yamaçları evler, yabani incir ağaçları, zeytin ağaçları ve çalılarla kaplıdır. Tanrıya bu nimetler için şükrederek kış gelmeden Karadeniz'i geçtik.” (Eroğlu ve Direr Akhan, 2013: 263).

Aynı yüzyılda Sinop'a gelen Kâtip Çelebi de meyve bolluğundan söz etmektedir:

“Karadeniz sahilinde kareyi andıran, tek yanı ile karaya bağlı kalesi ile güzel bir kenttir. Sinop'un kara kapısından girerek kaleye ve adaya varmak için ada kapısına gidilir, oradan da adaya geçilir. Bu kentin çevresi kumsallıktır, bol akarsuları ile güzel bir mesireliktir. Bostanı ve meyvesi boldur.” (Eroğlu ve Direr Akhan, 2013: 264).

Baba memleketi Sinop'u yakından tanıyan şair ve yazar Ahmet Muhip Dıranas'tan birçok gezgine, Sinop hakkında yazılan yazılarda, kentte dikkat çeken meyve ağacı türlerine ya da genel olarak Sinop ve çevresinde meyve varlığının ve yetiştiriciliğinin önemine değinildiği, yukarıdaki örneklerden de anlaşılmaktadır.

Açık alanda meyve yetiştiriciliğinde ekolojik yapı, bu bağlamda özellikle iklim özellikleri belirleyicidir. İklim, diğer tarım ürünlerinde olduğu gibi meyvede de hem ürün çeşitliliğini hem ürün kalitesini ve miktarını etkilemektedir. Sinop ve yakın çevresinin iklimi ve çevresel etkilerini araştıran Ercan, Sinop ve çevresinin iklim yapısını; Köppen, Thornthwaite ve Erinc Yağış Etkinlik İndeks Formüllerine göre inceleyerek sınıflandırmıştır. Sinop'un, Köppen'in iklim sınıflandırmasına göre orta iklimler kuşağında, nemli ılıman iklimlerden, kış ılık, yazı çok sıcak, her mevsim yağışlı iklim tipine; Thornthwaite formülüne göre yarı nemli mezotermal sınıfa; Erinc Yağış Etkinlik İndis Formülü'ne göre yarı nemli iklim grubuna girdiğini belirlemiştir (Ercan, 2018: 226). Bitkilerin yeryüzündeki dağılımında birçok parametre etkili olmakla birlikte, sıcaklık değerleri öncelikli belirleyicidir. Sinop, Türkiye koşullarında yetiştiriciliği yapılan meyve türlerinin büyük bir kısmının yetiştirilebileceği sıcaklık değerlerini sağlayan lokasyonlara sahip olmakla birlikte, bitkinin yetişebilme koşulları ile optimum verim koşullarını sağlayan şartlar farklıdır. Bitkinin yaşayabilmesi için uygun sıcaklık değerlerinin sağlanması, bitkinin optimum verim sağlayacağı anlamına gelmediğinden, açık alanda yetişebilen her meyve ağacının kaliteli meyve vereceği söylenemez. Ayrıca, sadece iklim açısından ele alındığında, bitki gelişiminde sıcaklık dışındaki etkenlerin de önemli olduğu bilinmektedir. Yağış ve nemlilik bunların başında gelmektedir. Sinop, bu açıdan da meyveciliğe uygun klima özellikleri sağlamaktadır. Özellikle yükseklikle ilintili olarak don olasılığının artması meyve ağaçlarını tehdit etmekle birlikte, don yaşanabilecek dönemler çoğu meyve ağacı için dinlenme dönemine denk gelmektedir. Meyve ağaçlarının çiçeklerinin dökülmesine neden olan ve “oraj” adı verilen, gök gürültüleri eşliğindeki şiddetli yağmur ve dolu yağışlarını da meyvecilikte önemsemek gerekmektedir. Gürbüz (2000: 105), Sinop'ta orajlı günlerin fazla olmamasına rağmen, bu doğa olayının, meyvelerin çiçeklenme döneminde yaşanması nedeniyle meyve ağaçlarının çiçeklerini olumsuz etkileyebildiğini belirtmektedir. Çiçeklenme döneminde esen şiddetli rüzgârlar da Sinop'ta meyve çiçeklerini olumsuz etkileyen bir diğer doğa olayı olarak sayılabilir (Gürbüz, 2000: 108). Bu ve benzeri

bazı iklimsel kısıtlayıcılar kısmen veya tamamen etkili olsa da Sinop'ta birçok mikroklimatik lokasyon meyvecilik için elverişlidir. Sinop'un iklimi ve toprak özellikleri birçok meyve ağacı türünün yetişmesine uygun olmakla birlikte, bazı türlerin ekonomik yetiştiriciliğini engelleyen kimi olumsuz koşullar göze çarpmaktadır. Buna rağmen, iklimin daha ılıman olduğu kıyı kesimleri, Karasu Vadisi gibi verimli vadiler ve alçak platolar, çoğu meyve ağacı türünün yetiştiriciliğine olanak sağlamaktadır. Ancak bu mikroklima özelliği gösteren lokasyonlarda bile meyveciliğin istenilen düzeye çıkartıldığını söylemek zordur. Kimi meyveler de kültüre alınmadan doğal olarak yetişebilmekte ve hasat edilmektedir.

Sinop meyveciliği ile ilgili ilk önemli bilgileri, günümüzden tam yüz yıl önce, Türkiye Büyük Millet Meclisi Umur-ı Sıhhiye ve Muavenet-i İctimaiye Vekâleti⁴⁶ tarafından yayımlanmış bir eserden, *Türkiye'nin Sıhhi İctimai Coğrafyası* üst başlığıyla yayımlanan serinin ilk kitabı olan ve "Sinop Sancağı"nın sıhhi ve ictimai coğrafyasını konu alan eserden elde etmekteyiz. Sinoplu Dr. Rıza Nur'un bakanlığı döneminde yayımlanmaya başlayan bu dizinin ilk kitabı olan ve bakan tarafından yazılan önsözde, hazırlanacak diğer kitaplar için örnek olacak nitelikte gösterilen Sinop kitabı, Sinop Sıhhiye Müdürü Dr. Mehmed Said tarafından derlenmiştir. Derleme, 1922 yılında Ankara'da, Öğüd Matbaası'nda basılmıştır. Dönemin idari örgütlenmesine göre, mutasarrıflarca yönetilen sancak (liva) olarak yapılandırılan Sinop'la ilgili genel durumu ve istatistiki verileri içeren çalışma, Osmanlı'nın son döneminde "salname", Cumhuriyet döneminde "il yıllığı" olarak hazırlanan idari birim monografilerinin bir örneği olarak değerlendirilebilir. Sinop Sancağı'nın fiziki ve beşerî coğrafyası, ekonomik yapılanması, etnografyası, tarım ve sağlıkla ilgili verileri vb ele alınan kitapta, tarımsal üretimle ilgili bilgiler meyve üretimiyle başlatılmıştır. Sancaktaki meyve varlığı ve üretimi, "Nebatat" başlığı altında ele alınmıştır. Kitabın sonunda ise meyve üretimine dair kimi sayısal verilere yer verilmiştir. Kitabın tarımsal üretimi içeren bölümünde yer verilen meyvecilik bilgileri şöyle ifade edilmiştir:

"Tabiâten mutedil bir iklime mâlik olan Sinob livasında umumiyet itibâriyle her nevi' eşcar neşv-ü nema bulursa da eşcar yetiştirmeğe rağbet olmadığından mevcut olanlar hüdayı nâbit ve ecdâddan kalma şeylerdir. Nitekim merkez livada öteden beri ecdâddan kalmış olan portakal, limon, zeytin ağaçlarının mahsulü ihtiyacat-ı mahalliyeyi yarı yarıya idareye kâfidir. Âhalide ağac yetiştirmeğe rağbet olsa da şu eşcar teksir edilse ihtiyacat-ı mahalliyeye defi' idildikten maada harice bile ihracat yapılacağı muhakkaktır.

Filoksera yüzünden harab olan bağların el yevm (Çukurbağ), (Gerze Bağı) gibi yalnız mevkilerinin ismi dillerde dolaşmaktadır. Evvelce Gerze bağları pek meşhur imiş, senevi külliyetli mikdarda şarab imâl ve ihrâc idilirmiş. Gerzenin (nardenk)i saray sofralarına bile girmiştir. Rivayet idildiğine göre nardengi saraya beğendirebilmeğe muvaffak olan bir bağcı derhal irade-i seniye ile Gerze nahiyesine müdir tayin idilmiştir. Bu bağlar elyevm tamamıyla tarla haline munkalip olmuştur.

Ayancık kazasının fazlaca olan kestanesiyle Boyabadın cevizi; Sinobun seneden seneye revac bulan elması ile zeytin, limon, portakal, mandalinası istisna idilecek olursa livada elma, armud, erik, ayva, nar, şeftali gibi eşcar-ı müsmireye kesretle tesadüf olunur. Sinob ve Ayancık kazalarında bazı müteşebbüs kimseler tarafından fındık, ceviz yetiştirilmektedir.

Sinop ve Ayancık kazalarından senevi ihrac olunan elma, armud oldukça bir yekûn teşkil ediyor. Boyabaddan İstanbula senevi birkaç bin çuval ceviz gönderilmektedir. Yalnız şayan-ı teessür olan bir cihet varsa o da bilhassa elma ve armud memleketi olan Sinob livasında bu meyvelere aid eşcarın hüdayı nabit bir halde ve alelekser yabani nev'inden olmasıdır. Eyi bakılacak ve mütenevvi aşılarda aşılacak olursa meyveciliğin memleketin iktisâdiyatı üzerinde mühim ve müfîd roller oynayacağı şübheden varestedir. "337" senesi zarfında idrâk olunan meyve mikdârı hususi cedvelde gösterilmiştir." (Mehmed Said, 1338/1922: 15-16).

Dönemin alfabesi ve imlâsıyla yazılan bu metinde, ılıman bir iklimde sahip olduğu söylenen Sinop'ta her tür ağacı yetiştirmek mümkün olsa da meyve ağacı yetiştirmeye rağbet olmadığı ve kalan ağaçların kendiliğinden yetişmiş ve atadan kalmış olduğu belirtilmektedir. Merkezde, atadan kalmış portakal, limon ve zeytin ağaçlarından elde edilen ürünün yerel gereksinimlerin yarısını karşıladığı belirtilmekle birlikte, meyve ağacı sayısının artırılmasıyla yerel gereksinimin tümü karşılanacağı gibi ihracat da yapılabileceği tespiti aktarılmaktadır. Yüz yıl öncesinin Sinop meyveciliği hakkında bilgi veren bölümün ikinci paragrafında, Sinop için büyük bir gelir kaynağı olduğu anlaşılan bağların filoksera yüzünden o döneme

⁴⁶ Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı.

ulaşamadığı bilgisi aktarılmaktadır.

Filoksera (*Viteus vitifolii*), asmanın kökleri ve dallarına yapışarak bitkinin suyunu emip kurumasına neden olan bir zararlıdır. Bu zararının neden olduğu hastalık da aynı adla anılmaktadır. Amerika’da 1856’da keşfedilen bu zararlı, önce Amerika’dan Fransa’ya ulaşmış, oradan da bütün Avrupa’ya yayılarak bağlara çok büyük zarar vermiştir. Bütün Avrupa devletleri gibi Osmanlı Devleti de filokseranın zararlarını azaltmak için önlemler almaya çalışsa da asma paraziti de denilen bu canlı bağıcılığa çok büyük zarar vermiştir. Önceleri Avrupa’da etkili olması ve buluştuğu ülkelerde üretimi büyük ölçüde düşürmesi nedeniyle, Osmanlı Devleti’nde bağ alanlarının ve ihracatın artmasına neden olsa da 1880’lerde Osmanlı topraklarında da yayılmaya başlamasıyla bağ alanları azalmaya, bağıcılık gerilemeye başlamıştır (Keskin, 2015: 480-482). Bağların yok olmasına neden olan bu hastalık, Karadeniz ölçeğinde tarih boyunca önemli bir bağıcılık merkezi olan Sinop’u da etkilemiştir. Günümüzde şehir mezarlığının bulunduğu mevkiye adını veren bağların ve Gerze’nin meşhur bağlarının bu dönemde ortadan kalktığı anlaşılmaktadır. Sinop’un bağ varlığının azalmasında, filokseranın yanı sıra bakımsızlığın da etkili olduğu Tarkan (1941a: 12) tarafından aktarılmaktadır. Cumhuriyetin on beşinci yıldönümü nedeniyle hazırlanan bir Sinop monografisinde geçen, “Üzüm bundan kırk yıl önce, floksara hastalığı geçirdiği için mebzuliyetini kaybetmiştir.” cümlesinden (Anonim, 1938: 49), filokseranın Sinop’ta yaklaşık olarak 1890’ların sonlarında etkili olduğu sonucuna varılabilir. Tüm Avrupa’daki bağlar gibi Osmanlı topraklarındaki bağlara da büyük zarar veren filoksera ile mücadele uzun sürmüş, bu amaçla 1911’de “Filoksera Kanunu” bile çıkartılmıştır (Keskin, 2015: 500). Ancak anlaşıldığı kadarıyla, filokseranın Sinop’ta tahrip ettiği bağlar yeniden kurulmamış, eski bağ alanları tarla olarak kullanılmıştır. Filoksera öncesinde Gerze’nin meşhur bağlarından elde edilen üzümünden üretilen şarabın ihraç edildiği de *Sinop Sıhhi İctimai Coğrafyası*’nda aktarılmaktadır. Gerze bağlarında yetişen üzümünden “nardenk” de üretildiği ve bu nardengin sarayda kabul gördüğü, bağıcının nahiye müdürlüğü ile ödüllendirildiğinin rivayet edildiği de aktarılmaktadır. Burada bahsedilen nardenk, bazı meyvelerden yapılan ve yapıldığı meyveye göre bazen hafif ekşi olan pekmezin Farsça kökenli adıdır. Bu pekmez sulandırılıp içecek olarak da tüketilmektedir. Benzer bir ürün Sinop’ta günümüzde de üretilmekle birlikte, nardenk adının kullanıldığına rastlanılmamıştır. Sulandırılıp içecek olarak da tüketilen bu katı pekmez günümüzde daha çok elma ve armuttan üretilmekte ve “don pekmezi” adıyla anılmaktadır.

Sinop Sancağı Sıhhi İctimai Coğrafyası’nda; Ayancık kazasında kestane, Boyabat kazasında ceviz üretiminin ön plana çıktığı, merkezde ise elma, armut, erik, ayva, nar, şeftali, zeytin, limon, portakal gibi meyvelerin üretildiği, ayrıca merkezde ve Ayancık’ta bazı girişimcilerin ceviz ve fındık yetiştirdiği, özellikle merkez ve Ayancık kazalarından önemli miktarda elma ve armutun dışarıya satıldığı, Boyabat’tan İstanbul’a senede birkaç bin çuval ceviz gönderildiği de aktarılmaktadır. Ancak bu meyve ağaçlarının kendiliğinden yetişen yabani ağaçlar olmasına hayret edilmekte ve bunların aşılansarak iyi bakılmasıyla meyveciliğin Sinop ekonomisine katkısının artacağı tespiti yapılmaktadır. Monografinin sonundaki cetvellerden birinde, H. 1337/M. 1921 yılına ait meyve istatistiklerine de yer verilmiştir. Bu istatistikleri aktarmadan önce belirtmek isteriz ki, 1922 yılında yayımlanan bu çalışmada adları geçen Merkez Kazası, Ayancık Kazası, Gerze Kazası ve Boyabat Kazası, günümüzde aynı adı taşıyan ilçelerin sınırlarıyla örtüşmemekte olup bunlardan çok daha geniş bir alanı ifade etmektedir. Erfelek’in Merkez Kazası’ndan, Türkeli’nin Ayancık Kazası’ndan, Dikmen’in Gerze Kazası’ndan, Durağan ve Saraydüzü’nün Boyabat Kazası’ndan ayrılarak bağımsız yönetim birimleri olmaları daha sonraki tarihlerde olduğundan, burada sayılan ilçelerin o tarihteki sınırları dikkate alınmalı; Merkez Kazası Erfelek’i, Ayancık Kazası Türkeli’yi, Gerze Kazası Dikmen’i, Boyabat Kazası Durağan ve Saraydüzü’nü içerecek şekilde düşünülmelidir.

Sinob Sancağı Sıhhi İctimai Coğrafyası’nın sonunda, “337 senesi zarfında Sinob sancağında idrâk olunan hububat, meyve ve sebze mikdarını gösterir cetveldir” başlığı altında verilen tabloda, 1921 yılında sancakta üretilen tarım ürünleriyle ilgili sayısal bilgiler aktarılmaktadır. Cetvelde; Sinop Kazası, Gerze Kazası, Ayancık Kazası ve Boyabat Kazası olmak üzere sancağı oluşturan dört kazaya ait veriler ayrı ayrı verilmiştir. Çeşitli kültür bitkileri ile ilgili bilgilerin bir arada verildiği bu tablodan meyvelerin ayıklanmasıyla elde edilen Tablo 2’de, Sinop’ta 1921 yılının meyve üretiminin resmi istatistiklere yansıyan bölümü takip edilebilmektedir. Resmi verilere göre 1921’de sancağın tümünde üretilen 452,5 ton elmanın 300 tonu Ayancık Kazası’nda, 120 tonu Boyabat Kazası’nda, 30 tonu Sinop Kazası’nda, 2,5 tonu da Gerze Kazası’nda üretilmiştir. Sancakta aynı yıl 322 ton armut üretilmiş olup bunun 200 tonu Ayancık Kazası’nda, 100 tonu Boyabat Kazası’nda, 20 tonu Sinop Kazası’nda, 2 tonu Gerze Kazası’nda üretilmiştir. Sancakta 1921’de üretilen ceviz 165 ton olup bunun 150 tonu Boyabat Kazası’nda, 10 tonu Ayancık Kazası’nda, 3 tonu Gerze Kazası’nda, 2 tonu Sinop Kazası’nda üretilmiştir. Kayıtlara giren kestane üretimi sadece Ayancık ve Sinop Kazalarında olup, toplam 105 tonluk üretimin 100 tonu Ayancık Kazası’nda, 5

tonu Sinop Kazası'ndadır. Zeytin üretimi ise sadece kıyısı olan kazalarda yapılmakta olup, Sinop Kazası'nda 20 ton, Gerze Kazası'nda 10 ton, Ayancık Kazası'nda 5 ton olmak üzere toplam 35 ton üretim kayda geçmiştir. Boyabat'ta kayda geçen zeytin üretimi yoktur. Tablolarda, "mülahazat" kısmı boş bırakılmıştır (Tablo 2). 1921 yılında sancakta en çok üretilen meyvenin elma olduğu, elma üretiminde ilk sırayı Ayancık Kazası'nın, ikinci sırayı ise Boyabat Kazası'nın aldığı görülmektedir. İkinci sırayı alan armutun üretiminde de Ayancık Kazası öndedir, arkasından Boyabat Kazası gelmektedir. Ceviz ise en çok Boyabat Kazası'nda üretilmekte olup toplam üretimin %90,9'una karşılık gelmektedir. Kestane üretiminde ise Ayancık Kazası, toplam üretimin %95,2'si ile ilk sıradadır. Merkez kazasının önde olduğu tek meyve ise zeytindir.

Tablo 2. Sinop Sancağı'nda 1337/1921 Yılı Meyve Üretimi

Mevkii	Elma Kilo	Armut Kilo	Ceviz Kilo	Kestane Kilo	Zeytin Kilo	Mülahazat
Sinob Kazası	30.000	20.000	2.000	5.000	20.000	
Gerze Kazası	2.500	2.000	3.000	0	10.000	
Ayancık Kazası	300.000	200.000	10.000	100.000	5.000	
Boyabad Kazası	120.000	100.000	150.000	0	0	
Yekûn	452.500	322.000	165.000	105.000	35.000	

Kaynak: Mehmed Said (1338/1922).

Cumhuriyet'in on beşinci yıldönümü dolayısıyla hazırlanan bir başka monografide ise, "Yemiş sezonları" başlığı altında şu bilgiler verilmektedir:

"Sinopta iklim şartları dahilinde yemişlerin muhtelif nevileri vardır. Her mevsimde mevsim meyvaları bulunur. İlkbahardan sonra dut, kiraz en mebzul meyvalardandır. Elma, armut çok çeşitlidir. İncir yaş halinde mebzulen bulunur. Mevsiminde civar kasabalara külliyetli miktarda kestane ihracatı yapılır. Üzüm bundan kırk yıl önce, floksara hastalığı geçirdiği için mebzuliyetini kaybetmiştir. Kızılcık, erik, şeftali muhite yeter kadar yetişir. Zeytin, fındık üzerinde fenni itinalar yapılırsa bu iki mahsul bu havaliyi en ileri getirebilecek meyvacılığdır." (Anonim, 1938: 48-49).

Meyveciliğin, özellikle de fındık ve zeytin üretiminin, Sinop'un ekonomik kalkınmasında itici güç olabileceği tespiti yapıldığı 1938 tarihli monografinin "Ziraat İşleri" başlığını taşıyan bölümünün "Meyvecilik" başlıklı kısmında şu bilgiler yer almaktadır:

"Vilâyet hududu içindeki toprakların oldukça meyveciliğe kabiliyeti vardır. Bilhassa Sinobun Karasu nahiyesile Ayancık ilçesinde külliyetli miktarda elma, armut ve kestane yetişmektedir."

Sinop elması diye meşhur olan elma cinsinin ıslahına çalışılmakla beraber Kastamonu fidanlıklarından her yıl külliyetli miktarlarda getirilmekte olan elma ve armut fideleri bu mıntıkalara dağıtılmaktadır. Pek yakın bir zaman içinde Sinop mıntıkası önemli bir meyve ihracatı yapacak bir mıntika haline gelecektir." (Anonim, 1938: 63-64).

Bu bölümün devamında, Sinop'ta fındık fidanı dikildiği ve fındıkcılığın geliştirileceği de belirtilmektedir (Anonim, 1938: 64). Monografinin son bölümünde, son altı yılda (1932-1937) Sinop limanından çıkışı yapılan ürünler, ticaret odasından alınan bilgiler uyarınca aktarılmıştır. Buna göre; 1932'de 46.662 kg yaş kestane 1.675 lira bedelle, 12.470 kg ceviz içi 7.405 lira bedelle Sinop limanından sevk edilmiştir. 1933 senesinde ise Sinop limanından sevk edilen yaş kestane miktarı 66.160 kg, bedeli 2.942 lira, ceviz içi miktarı 22.600 kg, bedeli 7.300 liradır. 1934'te 122.760 kg yaş kestane 6.324 lira, 43.220 kg ceviz içi 14.575 lira bedelle Sinop limanından dışarıya gönderilirken, 1932 ve 1933 yıllarının listesinde olmayan yaş meyve satışı da listeye girmiştir. 1934 yılında Sinop limanından çıkışı yapılan yaş meyve miktarı 4.460 kg, bedeli 182 liradır. 1935 senesinde, 51.172 kg yaş kestane, 1.385 lira bedelle, 60.455 kg ceviz içi 18.800 lira bedelle satılırken, daha önceki listelerde yer almayan kabuklu ceviz, badem içi ve karpuz da bu yılın listesine eklenmiştir. Buna göre, 1935 yılında Sinop limanından bedeli 50 lira olan 1.000 kilo kabuklu ceviz, bedeli 135 lira olan 3.540 kg yaş meyve, bedeli 115 lira olan 227 kg badem içi ve bedeli 110 lira olan 2.690 kg karpuz satışı yapılmıştır. 1936 yılında, 138.400 kg yaş kestane, 4.837 lira bedelle, 22.557 kg ceviz içi 4.774 lira bedelle, 20.000 kg kabuklu ceviz, 4.271 lira bedelle Sinop limanından gönderilmiştir. Tabloda, 1936 yılında limandan çıkışı yapılan kabuklu cevizin Almanya'nın Hamburg limanına gönderildiği notu düşülmüştür. 1937 yılında Sinop limanından sadece yaş kestane ve ceviz içi çıkışı yapılmış; 143.378 kg yaş kestane 5.045 lira, 13.890 kg ceviz içi 2.596 lira bedelle satılmıştır (Anonim, 1938: 77-81). Bu monografideki verilerden meyvelere ait olanlar Tablo 3'te derlenerek, limandan satışı yapılan meyvelerin ortalama kg fiyatları da kuruş cinsinden hesaplanarak tabloya eklenmiştir.

Sinop Limanı'ndan 1932-1937 döneminde yapılan yaş kestane ve ceviz içi ticareti kesintisiz sürmüştür; bu dönemde toplam 568.532 kg kestane satışından 22.208 lira, toplam 175.192 kg ceviz içi satışından 55.450 lira gelir elde edilmiştir. Kabuklu ceviz sadece 1935 ve 1936 yıllarında sevkedilmiş olup bu iki yılda satılan 21.000 kg cevizden 4.321 lira gelir elde edilmiştir. Bir diğer kabuklu meyve olan badem, 1935 yılında iç olarak satılmış, 227 kg iç badem satışından 115 lira gelir elde edilmiştir. 1934 ve 1935 yıllarında limandan toplam 8.000 kg yaş meyve satılmış olup 317 lira gelir sağlanmıştır. Karpuz satışı ise bu dönemde sadece 1935 yılında yapılmış olup, 2690 kg karpuz karşılığı 110 lira kazanç sağlanmıştır. 1932-1937 döneminde Sinop limanından nakledilen yaş ve kabuklu meyveler içinde birim fiyatı en yüksek olan ürünün ise badem içi olduğu görülmektedir.

Tablo 3. 1932-1937 Yıllarında Sinop Limanı'ndan Çıkışı Yapılan Meyveler ve Elde Edilen Kazanç

	Yıl	1932	1933	1934	1935	1936	1937	Toplam
Yaş kestane	Miktar (Kg)	46.662	66.160	122.760	51.172	138.400	143.378	568.532
	Toplam Fiyat (TL)	1.675	2.942	6.324	1.385	4.837	5.045	22.208
	Ortalama Birim Fiyat (Krs/Kg)	3,59	4,45	5,15	2,71	3,49	3,52	-
Kabuklu ceviz	Miktar (Kg)	-	-	-	1.000	20.000	-	21.000
	Toplam Fiyat (TL)	-	-	-	50	4.271	-	4.321
	Ortalama Birim Fiyat (Krs/Kg)	-	-	-	5,00	21,35	-	-
Ceviz içi	Miktar (Kg)	12.470	22.600	43.220	60.455	22.557	13.890	175.192
	Toplam Fiyat (TL)	7.405	7.300	14.575	18.800	4.774	2.596	55.450
	Ortalama Birim Fiyat (Krs/Kg)	59,38	32,30	33,72	31,10	21,16	18,69	-
Badem içi	Miktar (Kg)	-	-	-	227	-	-	227
	Toplam Fiyat (TL)	-	-	-	115	-	-	115
	Ortalama Birim Fiyat (Krs/Kg)	-	-	-	50,66	-	-	-
Yaş Meyve	Miktar (Kg)	-	-	4.460	3.540	-	-	8.000
	Toplam Fiyat (TL)	-	-	182	135	-	-	317
	Ortalama Birim Fiyat (Krs/Kg)	-	-	4,08	3,81	-	-	-
Karpuz	Miktar (Kg)	-	-	-	2.690	-	-	2.690
	Toplam Fiyat (TL)	-	-	-	110	-	-	110
	Ortalama Birim Fiyat (Krs/Kg)	-	-	-	4,08	-	-	-

Kaynak: Anonim, 1938:77-81.

Sinop Halkevi tarafından yayımlanan *Dıranaz* dergisinin Temmuz 1941 tarihli 48. sayısında, ortaokul tarih-coğrafya öğretmeni Hasan Tarkan'ın *Sinopta Meyvacılık* başlıklı yazısı yayımlanmıştır. Devamında meyvacılığın gelişmesi için yapılması gerekenlerin sayıldığı yazının ilk bölümü şöyledir:

“Sinopta Meyvacılık

Sinop, meyve cihetinden çok zengindir. Hemen hemen her nevi meyvaya rastlanır. İklim ve toprak meyva yetiştirilmesine çok müsaittir. Karasu, Boyabat zengin ve çeşitli meyva

ağaçlarıyla doludur.

Medarî meyvalardan: Vişne, Kiraz, Dut, Ceviz, Kestane, Elma, Armut, Erik, az miktarda muşmula, Ayva ve Fındık yetişir.

Boyabadın (Pilav dudu) adını taşıyan dutları, Ayancığın Armutları pek meşhurdur. Esasen Sinop bölgesinde 52 türlü armut cinsi mevcuttur. Armut nevilerinin her birinin adı ve tadı başka başkadır. Bu çeşitli armutların bir kısmından tatlı ve kokulu pekmezler yapılmakta mühim bir kısmı ise taze olarak harcanmaktadır. Terzi, Şeker, İstanbul, Kantar, Gazibey, Bal, Raziki armut nevilerinden tatlı armut pekmezleri yapıldığı gibi Akşeker, Kadın parmak, Bakal, Bardak, Sütli karaca, Gürcü armutları gibileri de taze olarak yenmektedir. Gürcü armudu namını taşıyanları bazen yarım kiloyu geçer.

Ceviz bilhassa Ayancık ve Boyabatta, Kestane ise Karasu, Gerze ve Sinopta yetişir. Sinop her yıl az miktarda ceviz içi ve çok miktarda da kestane ihraç eder. Yıllık kestane hasılatı bir milyon kilo olup 200,000 kilosunu Samsun, Trabzon ve Ünye'ye ihraç etmektedir.

Kiraza gelince: Sinopta kiraz çok boldur. Bilhassa karasu bölgesi kiraz yeridir. Kirazın birçok tatlı neveleri vardır. Sinop'ta Tahtı medari (Süptropik) meyvalardan: Üzüm, İncir, Nar, Badem, Kavun, Karpuz, az miktarda Limon, Portakal ve Mandalin yetişmektedir.

Üzüm Karasu ve Gerzede yetişir. Bağlar 150 dönüm kadardır. Asma halinde olup ekseriya bahçe ve evlerde bulunur. Üzüm mahalli ihtiyaca kâfi gelmez. İzmir ve Amasyadan getirilir. Halbuki tarih Sinobun üzüm ve bilhassa külliyetli miktarda Şarap ihraç ettiğini kaydeder. Gerzenin nardenk üzümü Osmanlı sarayı sofralarında yer almış ve çok beğenilmiştir. Bakımsızlık, floksera afeti yüzünden bağlar yukarıda söylendiği üzere çok azalmış ve yalnız mazideki şöhretini bize miras bırakmıştır.

İncir, çok miktarda yetişir. Birçok tatlı ve nefis cinsleri vardır. Bilhassa Sinop ve Gerzenin incirleri pek meşhurdur.

Nar, Gerzede bulunur. Boyabatta fazla miktarda badem elde edilir. Ve ihraç da olunur.

Kavun, Karpuz 781 hektarlık araziye ekilir. 1321 ton bostan elde edilir. Bilhassa Sinop, Boyabat ve Gerzede yetişir.

Limon, Portakal ve Mandalin az miktarda yetişir.

Hülâsa Sinop meyvaca zengin bir bölgedir. Yalnız bugün lâyiki veçhile bu meyvalardan istifade edilmemektedir...” (Tarkan, 1941a: 11-12).

Hasan Tarkan'ın, Sinop Halkevi yayını olarak aynı yıl yayınlanan *Sinop Coğrafyası* kitabının 56-59. sayfaları, “Meyvacılık” başlığı altında yukarıdaki bilgileri içermektedir (Tarkan, 1941b: 56-59). Söz konusu kitabın önsözü Eylül 1941 tarihini taşıdığına göre, bu konu yazar tarafından önce *Dıranaz*'da yayımlanmış, daha sonra, aynı yıl içinde yayımlanan kitapta konuyla ilgili bölümü oluşturmuştur. *Sinop Coğrafyası*'nda, Sinop Merkez Kazası'nın ihracat kalemleri arasında kestane, badem içi, ceviz içi ve elma-armut da sayılmaktadır. Yıllık olduğu belirtilen bu verilerin 1940 yılına ait olması muhtemeldir. Buna göre; Sinop Merkez Kazası'ndan 500.000 kg kestane, 250 kg badem içi, 1.200 kg elma-armut dışarıya gönderilmiştir. Ceviz içi ise miktar olarak değil, bedel olarak verilmiş olup aynı dönemde Merkez Kazası'ndan dışarıya satılan ceviz içinin bedeli 10.000 lira olarak gösterilmektedir. Merkez Kazası'ndan dışarıya satılan ceviz içinin getirdiği kazanç, aynı dönemde satılan balıktan elde edilen kazancın üçte biridir. (Tarkan, 1941b: 92). Bu verileri doğru kabul ettiğimizde, 1940'ta satılan kestane miktarı, 1932-1937 döneminde, altı senede satılan 568.532 kg kestane miktarına yakındır. Badem içi miktarı ise 1937 yılında satılan miktar ile yakındır. Tarkan (1941b: 93-94) tarafından aktarılan verilere göre, bu dönemde Gerze Kazası'nın ihraç kalemleri arasında meyve bulunmazken, Ayancık'tan, toplam 1.000 kg elma, armut ve ceviz satışı, Boyabat'tan ise 20.000 liralık ceviz satışı yapılmıştır. Sinop'ta çok partili dönemde, Sinop Valiliği tarafından; 1967, 1973 ve 1993 yıllarında il yillığı yayımlanmıştır. *Cumhuriyetin 50. Yılında Sinop-1973 İl Yıllığı*'nda aktarılan meyvecilik verileri Tablo 4'te görülmektedir.

Tablo 4. Cumhuriyetin 50. Yılında Sinop-1973 İl Yıllığı'na Göre Sinop Meyveciliği

Meyvenin Cinsi	Meyve Veren Ağaç (Adet)	Meyve Vermeyen Ağaç (Adet)	Toplam (Adet)	Meyve Üretimi (Ton)
Armut	115.950	27.330	143.280	1.800
Ayva	17.050	7.350	24.400	230
Elma	219.000	107.500	326.500	3.830
Erik	44.500	14.000	58.500	545
Kiraz	33.600	11.000	44.600	700
Şeftali	19.500	6.800	26.300	210
Vişne	3.000	3.300	6.300	70
Zeytin	15.500	11.100	26.600	200
Dut	25.000	9.000	34.000	650
İncir	25.000	3.300	28.300	60
Ceviz	30.000	10.500	40.500	770
Fındık	100.000	65.000	165.000	200
Kestane	150.000	37.000	187.000	5.000
Limon	275	65	340	4
Portakal	510	100	610	12
Mandalina	775	100	875	16
Toplam	799.660	313.445	1.113.105	14.802

Kaynak: Anonim, (1973: 182).

Cumhuriyet'in 50. yılına gelindiğinde Sinop Vilâyeti'nde istatistiklere girmiş 1.113.105 meyve ağacı bulunmakla birlikte, bunların %28,16'sını oluşturan 313.445 ağacın meyve vermediği anlaşılmaktadır. Bu dönemde il genelinde en çok bulunan meyve ağacı elma ağacıdır, ancak elma ağaçlarının %32,9'nun meyve vermediği ifade edilmektedir. Elmadan sonra kestane ağacı, sayısal olarak ikinci sıradadır. Kestane, ağaç sayısı bakımından ikinci sırada yer almakla birlikte, elde edilen ürün miktarı bakımından ilk sıradadır. İl genelinde toplam meyve ağacı sayısına bakıldığında fındık üçüncü sırada yer almakla birlikte, ürün veren ağaçlar dikkate alındığında armut üçüncü sırada yer almaktadır. Ağaç varlığı açısından beşinci sırada ise erik gelmektedir. Turunçgiller ise az miktarda yetiştirilmektedir (Tablo 4).

Sinop '93'te, ildeki meyve varlığı 1989, 1990, 1991 ve 1992 yıllarını içerecek şekilde karşılaştırmalı olarak verilmiştir (Tablo 5). 1973 yılına yer verilmeyen kızılçıkla ilgili bilgiler 1993 yılına yer alırken, 1973 yılına anılan vişne ve turunçgillerin 1993 yılına tablodan çıkartıldığı görülmektedir. Tablo 5 incelendiğinde, il genelinde tüm meyve türlerinde ağaç sayısının 1989'dan 1992'ye kadar azaldığı görülmektedir. Meyve ağacı sayısında yıllara bağlı dalgalanmalar, yıllık verilerin toplanmasıyla ilgili olabilir. Ancak 1989-1992 arasındaki kısa dönemde meyve ağacı sayısındaki azalma dikkat çekicidir. Bu dönemde sayısı artan tek ağaç fındıktır. Bunun dışındaki meyve ağacı türlerinde çeşitli oranlarda azalma görülmektedir. En büyük azalma ise elma, ayva ve zeytin ağacındadır. Bu üç ağaç türünün sayısında kısa dönemde %50'den fazla azalma olduğu görülmektedir. Bu dönemde, il genelinde varolan en fazla meyve ağacının kestane, fındık ve elma olduğu görülmektedir. Ton bazında üretime göre değerlendirme yapıldığında ise kestane, elma ve armutun ilk üç sırada olduğu; fındık ağacının sayısal fazlalığına rağmen toplam ürün miktarı açısından gerilerde olduğu görülmektedir. Tablo 5'teki meyve ağacı sayıları, Tablo 4'teki sayılarla karşılaştırıldığında, kimi ağaçların sayısında tutarlı bir yakınlık, kimilerinde ise açıklanması zor bir değişim vardır. Zeytin ağacı sayısının 1972'den 1989'a yaklaşık dört kat artması bize çok gerçekçi görünmemektedir.

Tablo 5. Sinop-93'e Göre 1989-1992 Döneminde Sinop Meyveciliği

Meyvenin Cinsi	1989		1990		1991		1992	
	Ağaç Sayısı	Üretim (Ton)	Ağaç Sayısı	Üretim (Ton)	Ağaç Sayısı	Üretim (Ton)	Ağaç Sayısı	Üretim (Ton)
Armut	167.583	5.419	142.164	4.974	140.640	5.196	102.180	5.279
Ayva	33.087	682	29.660	661	19.785	484	14.310	533
Elma	349.950	6.859	222.190	5.792	212.470	73.011	164.770	7.605
Erik	60.238	1.136	57.838	1.124	59.035	1.195	52.300	1.500
Kiraz	83.629	2.137	81.097	1.680	75.599	19.022	61.539	1.895
Kızılçık	126.379	1.585	119.675	1.490	112.780	1.659	107.160	1.617
Şeftali	56.284	1.278	58.202	1.537	49.317	1.021	36.842	1.066
Zeytin	100.825	520	84.245	372	84.210	386	49.286	385
Ceviz	64.335	1.718	108.755	1.705	62.985	1.772	40.250	1.744
Fındık	286.600	357	416.450	379	407.700	533	321.790	529
Kestane	393.600	4.082	381.940	5.297	395.330	590	240.800	5.956
Dut	53.426	1.714	53.530	1.514	50.970	1.483	39.180	1.373
İncir	48.937	1.423	47.780	1.260	46.750	1.266	33.365	1.004

Kaynak: Anonim, 1993:247.

Günümüzde merkeze bağlı Kabalı Köyü sınırları içinde kalan eski Ahmetyeri Köyü'nde 1954 yılında kurulan Ahmet Yeri Fidanlığı, 105 da'lık alanda meyve fidanı üretimi yaparak il meyveciliğinin gelişimine katkıda bulunmuştur. Bu fidanlık günümüze ulaşamamıştır. 1973 *İl Yıllığı*'nda bir fotoğrafla yer alan (Anonim, 1973: 183) bu birim hakkında, *Sinop '93* 'te şu bilgiler verilmektedir:

“Tarım Bakanlığı Devlet Üretme Çiftlikleri Genel Müdürlüğü bünyesinde ve Sinop Teknik Ziraat Müdürlüğü'ne bağlı olarak 1954 yılında faaliyete geçmiştir. 105 dekarlık arazide İlimiz çiftçilerinin Ceviz, Şeftali, Elma, Armut ve Kiraz fidanı ihtiyacını gidermek maksadıyla 6 yardımcı personel ve 1 teknisyenle çalışmalar devam etmektedir. Aynı zamanda çiftçiye örnek olacak bahçe tesisi çalışmaları sürdürülmektedir.” (Anonim, 1993: 257).

19 Ocak 2001'de yapılan “Sinop İli Ekonomik Kalkınması 2001-2010 Paneli”nde, Sinop'ta meyve üretiminin toplam bitkisel üretimin %25'ini oluşturduğu belirtilmiş (Anonim, 2001: 12) ve “Meyve Üretimi” başlığı altında şu satırlara yer verilmiştir:

“Sinop'un tarımsal üretimi içinde ikinci sırada yer alan meyve üretiminin artırılması çalışmaları sürüyor. Kentte bir yıl içinde üretilen meyve miktarı ise yaklaşık 35 bin ton. Bu ürünlerin parasal değeri 1.495.9 milyar lira. Tarımsal üretim değerinin %25,5'ini oluşturan meyve üretimi içindeki en yüksek payı da sert kabuklu meyveler alıyor. İlde pazara dönük meyvecilik daha çok kestane üretimi olarak yapılıyor.” (Anonim, 2001: 13).

Sinop'ta 2014 yılında düzenlenen, “Sinop İli 1. Kalkınma Çalıştayı”nın sonuç raporunda meyvecilikten birkaç yerde söz edilmektedir. Sinop Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, “çeltiğe alternatif olarak meyveyi gösteriyoruz, ancak çeltikten elde edilen kazancı meyvecilik sağlamıyor” görüşünü dile getirmiş (Yaman ve Gül, 2014: 195), meyve üretiminin yaygınlaşmasını istemiştir (200). Ziraat Mühendisleri Odası da meyve üretiminin yaygınlaşmasını istemiştir (201). Kestane ağaçlarının çoğaltılması ise daha çok arıcılık ve bal üretimi ile ilişkilendirilerek dile getirilmiştir. Sinop İli'nin 579.200 ha'lık yüzölçümünün %30'unu oluşturan 174.117 ha alan tarıma elverişli olmakla birlikte, günümüzde bunun 81.629 ha'lık kısmında tarım yapıldığı belirtilmektedir. Resmi istatistiklere göre, il genelinde tarım yapılan bu arazinin yaklaşık 2.989 ha'lık kısmında meyve üretimi yapılmaktadır (<http://www.sinop.gov.tr/tarim>). Sinop'un meyve ağacı varlığı ve meyve üretimi ile ilgili 2021 yılı verileri derlenerek; meyve veren ağaç sayıları ve ilçelere göre dağılımı Tablo 6'da meyve bahçelerinin yüzölçümleri ve ilçelere göre dağılımı Tablo 7'de, üretilen meyve miktarları ve ilçelere göre dağılımı Tablo 8'de verilmektedir.⁴⁷ Tablolar, Sinop Tarım ve Orman İl Müdürlüğü'nden alınan veriler kullanılarak tarafımızca üretilmiştir. Müdürlükçe tutulan istatistiklerde aynı meyve türünün çeşitleri birleştirilerek tek isim altında verilmiştir. Meyve vermeyen ağaçların sayıları Tablo 6'ya dâhil edilmemiştir. Sinop'un meyve ağacı varlığı ve meyve üretimi istatistikleri yirmi üç meyve türü üzerinden tutulmuştur. Tarım ve Orman İl Müdürlüğü tarafından hazırlanan tablolardaki sırayla; sofralık üzüm, incir, elma, armut, ayva, kayısı, kiraz, vişne, şeftali, nektarin, erik, kıvılcık, kivi, çilek, dut, badem, kestane, fındık, ceviz, muşmula, nar, Trabzon hurması ve zeytin türlerinde meyve verecek yaşa gelen ağaç sayıları, toplu meyveliklerin alanları ve elde edilen ürün miktarı, 2021 yılı verilerine göre ve ilçe bazında karşılaştırma yapacak biçimde tablolaştırılmıştır. İstatistiklerde elma ile veriler çeşitlere göre ayrılmakla birlikte tablolaştırırken bu değerler tarafımızca birleştirilerek “elma” başlığı altında verilmiştir. Zeytinle ilgili sayısal veriler derlenirken, yağlık ve sofralık olarak iki bölümde ele alındığından bu ayrım korunmuştur. Çilek, ağaçta yetişen bir meyve olmamakla birlikte bu klasmanda yer verildiğinden tablolar oluşturulurken yeri korunmuştur. Sinop Tarım ve Orman İl Müdürlüğü'nden alınan bu verilerin içinde, ticari olmayan meyve üretimi olarak nitelendirilebilecek, hane halkı ihtiyacının ön planda tutulduğu bahçelerdeki üretimin bulunmadığı gözardı edilmemelidir. Ayrıca, vejetasyon içinde doğal olarak yetişen bileydin, böğürtlen, üvez, alıç gibi orman meyveleri ile büyük plantasyon oluşturmeyen hünnap, töngele gibi meyveler ve kavun-karpuz üretimi de bu istatistiklere yansımamıştır. Orman meyveleri, hani içi ve ticari kullanımları ile önemli görülmele birlikte bunların hasadına yönelik bir veriye ulaşamamıştır. Seçilen veriler, Tablo 6, 7 ve 8'den takip edilebilir. 2021 yılı verilerine göre il genelinde en çok bulunan üç meyve ağacı; fındık, kestane ve elma ağaçlarıdır. 897.279 fındık ağacının büyük bölümü Erfelek, Ayancık ve Türkeli ilçelerinde bulunmaktadır. Kestane ağacı sayısında Türkeli ilk sırada yer alırken, Erfelek ve Ayancık Türkeli'nin ardından gelmektedir. En çok elma ağacını barındıran ilçeler; Merkez, Boyabat ve Gerze'dir. Katma değeri yüksek ürünle önemli bir ağaç

⁴⁷ Bu verileri sağlayan, Sinop Tarım ve Orman İl Müdürlüğü Şube Müdürü Ziraat Mühendisi Yakup Yüzbaşı ile Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdürlüğü Ziraat Mühendisi Rıza Buğrahan Önerbay'a teşekkür ederim.

olan ceviz ağacı en çok Gerze’de ve Merkez Kazası’nda bulunmaktadır (Tablo 6).

Tablo 6. Sinop İli 2021 Yılı Meyve Ağacı Varlığının* İlçelere Göre Dağılımı⁴⁸

Meyvenin Cinsi	İlçelere Göre Meyve Veren Yaşta Ağaç (Adet)									Toplam
	Merkez	Ayancık	Boyabat	Dikmen	Durağan	Erfelek	Gerze	Saraydüzü	Türkeli	
Sofralık Üzüm	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
İncir	9.370	3.115	2.030	1.000	386	6.450	7.000	-	1.019	30.370
Elma	39.005	15.790	29.360	4.420	16.055	22.318	29.340	-	18.395	174.683
Armut	22.280	9.050	18.930	3.370	5.490	22.150	5.600	110	19.450	106.430
Ayva	1.900	480	5.480	500	958	3.530	800	110	1.400	15.158
Kayısı	-	-	880	-	315	-	-	-	-	1.195
Kiraz	8.180	4.030	8.345	1.260	3.010	18.750	8.200	115	15.020	66.910
Vişne	1.869	1.175	2.750	150	458	1.150	1.115	-	-	8.667
Şeftali	500	2.065	8.400	-	-	-	1.210	130	-	12.305
Nektarin	-	-	-	-	3.384	-	-	-	-	3.384
Erik	17.380	1.705	5.740	6.390	3.292	13.450	2.850	45	2.800	53.652
Kızılcık	4.290	5.050	-	405	9.783	-	7.000	-	2.100	28.628
Kivi	800	463	-	-	-	-	2.150	-	310	3.723
Çilek	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dut	4.800	3.020	7.850	1.295	2.739	6.710	6.110	-	1.450	33.974
Badem	-	-	3.445	-	-	-	-	-	-	3.445
Kestane	3.150	39.610	-	-	-	42.550	-	-	71.750	157.060
Fındık	51.400	359.640	-	26.165	-	360.000	18.150	-	81.924	897.279
Ceviz	17.450	9.595	11.300	4.425	5.605	2.950	30.100	900	10.600	92.925
Muşmula	3.645	1.030	1.620	-	-	10.100	750	-	9.000	26.145
Nar	275	315	1.205	-	-	-	650	-	-	2.445
TrabzonHurması	650	170	-	70	-	700	-	-	-	1.590
Sofralık Zeytin	5.485	5.095	-	-	-	2.234	16.150	-	5.560	34.524
Yağlık Zeytin	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

*Tabloda sadece meyve veren yaşta olan ağaçların sayısı verilmiştir.

Kaynak: Sinop Tarım ve Orman İl Müdürlüğü verilerinden derlenmiştir.

(Sinop Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, 2022).

İl genelinde en geniş toplu meyvelik alanları; fındık, ceviz ve elmaya aittir (Tablo 7).

Tablo 7. Sinop İli Toplu Meyveliklerinin Alanı ve İlçelere Göre Dağılımı (2021)

Meyvenin Cinsi	İlçelere Göre Toplu Meyveliklerin Alanı (Dekar)									Toplam
	Merkez	Ayancık	Boyabat	Dikmen	Durağan	Erfelek	Gerze	Saraydüzü	Türkeli	
Sofralık Üzüm	-	9	27	-	-	-	-	4	-	40
İncir	3	15	-	-	-	-	-	-	-	18
Elma	995	298	368	12	103	293	536	2	263	2.870
Armut	100	131	136	30	35	348	220	-	-	1.000
Ayva	-	-	-	-	-	-	17	-	-	17
Kayısı	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kiraz	24	140	112	13	25	373	99	2	22	810
Vişne	4	18	-	-	-	10	19	-	-	51
Şeftali	-	26	-	-	-	-	6	-	2	34
Nektarin	-	-	-	-	12	-	-	-	-	12
Erik	10	30	-	18	-	-	50	-	-	108
Kivi	27	8	-	-	-	-	22	-	14	71
Çilek	11	-	6	-	-	2	2	-	-	21
Dut	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Badem	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kestane	-	140	-	-	-	-	-	-	-	140
Fındık	900	7.700	-	550	-	6.249	300	-	1.725	17.424
Ceviz	1.140	425	575	184	411	821	2.520	120	588	6.784
Muşmula	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Nar	-	1	11	-	-	-	-	-	-	12
TrabzonHurması	20	-	-	-	-	-	-	-	-	20
Sofralık Zeytin	225	63	-	-	1	91	650	-	55	1.085
Yağlık Zeytin	-	-	-	-	4	-	-	-	-	4

Kaynak: Sinop Tarım ve Orman İl Müdürlüğü verilerinden derlenmiştir.

⁴⁸ Çilek, elbette ağaçta yetişmez. Ancak resmi istatistikler bu şekilde düzenlendiğinden tablo da bu doğrultuda oluşturulmuştur. Çilek, meyve ağacı sayıları içinde anılmakla birlikte sayısal değer verilmemiştir. Bu durum, 2021’de Sinop’ta çilek yetiştirilmediği anlamına gelmemektedir. Aksine, son birkaç yılda Sinop’ta açıkta ve örtü altında ticari çilek yetiştiriciliğinde önemli bir atılım yaşandığı gözlenmektedir.

Meyve üretimi bazında ise ilk üç ürün; elma, kestane ve armuttur. Yaş meyvelerden kiraz, erik ve dut, kabuklu meyvelerden ise ceviz ve fındık da kayda değer miktarda üretilmektedir (Tablo 8). Kivi ve çilek, üretim desenine son yıllarda katılmış meyvelerdir. Hünnap, tönge, üvez gibi meyvelerin ağaçları eser miktarda yetiştirilmektedir. Böğürtlen, kuşburnu ve yerel adı bileydin olan dağ çileği gibi orman meyveleri de doğal ortamdan hasat edilerek hane içinde kullanılmakta veya pazara sunulmaktadır.

Tablo 8. Sinop İli Meyve Üretimi ve İlçelere Göre Dağılımı (2021)

Meyvenin Cinsi	İlçelere Göre Meyve Üretimi (Ton)									Toplam
	Merkez	Ayancık	Boyabat	Dikmen	Durağan	Erfelek	Gerze	Saraydüzü	Türkeli	
Sofralık Üzüm	-	2	9	-	-	-	-	3	-	14
İncir	175	53	20	8	7	57	460	-	9	789
Elma	1.212	542	1.398	87	481	261	1.553	6	199	5.739
Armut	602	416	795	85	137	554	280	4	292	3.165
Ayva	29	6	219	10	29	53	40	3	21	410
Kayısı	-	-	10	-	6	-	-	-	-	16
Kiraz	147	79	434	15	87	244	574	2	210	1.792
Vişne	22	15	52	2	6	14	27	-	-	138
Şeftali	5	25	269	-	37	-	61	4	-	401
Nektarin	-	-	-	-	102	-	-	-	-	102
Erik	248	61	126	128	96	148	185	1	31	1.024
Kızılcık	43	56	-	5	205	-	126	-	19	454
Kivi	8	7	-	-	-	-	11	-	13	39
Çilek	106	-	3	-	-	1	1	-	-	111
Dut	120	41	220	13	79	81	458	-	15	1.027
Badem	-	-	45	-	-	-	-	-	-	45
Kestane	95	733	-	-	-	936	-	-	2.009	3.773
Fındık	93	683	-	50	-	612	29	-	164	1.631
Ceviz	366	106	294	60	112	30	542	20	106	1.636
Muşmula	33	11	28	-	-	201	18	-	54	345
Nar	2	6	15	-	-	-	36	-	-	59
TrabzonHurma	13	4	-	1	-	8	-	-	-	-
Sofralık Zeytin	82	-	-	-	-	13	226	-	11	332
Yağlık Zeytin	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Kaynak: Sinop Tarım ve Orman İl Müdürlüğü verilerinden derlenmiştir.

1.4.2. Sinop'ta Yetişen Kimi Meyvelerin Gastronomik Kullanımlarından Örnekler

İstatistikler, Sinop'ta yetiştirilen meyvelerle ilgili nicel verileri yansıtmaktadır. Ancak, Sinop meyveciliğinde önemli olan ve istatistiklere yansımayan bir gerçek de doğal adaptasyon süreçlerinden geçerek yerleşmiş çeşitlerin nitel özellikleridir. Sinop'ta yetişen yerli türlerin biyokimyasal içeriklerini yansıtan aromatik özellikleri, bu meyvelerin ve meyvelerin kullanıldığı gıdaların duyuşal özelliklerini de etkilemektedir. Meyve ağaçlarının yetiştiği alt peyzajların toprak özellikleri ve diğer mikroklimatik unsurlar, yerli meyve çeşitlerini tat ve koku açısından özellikli kılabilmektedir. Bununla birlikte, Sinop'un mikroklimatik ortamlarında üretilen doğal çeşitlerin duyuşal analizi ile ilgili bir çalışmaya rastlanmamıştır. Darıcı ve Cabaroğlu (2019: 88) tarafından, “bir ürünü diğerlerinden ayıran aroma, görünüş, tat, lezzet, tekstür, ağız hissi, tadım sonrası ve ses gibi özelliklerinin kalitatif yönden değerlendirilmesi” olarak tanımlanan duyuşal analizin Sinop'ta üretilen meyve çeşitlerine ve bunlardan elde edilen ürünlere uygulandığı bilimsel bir çalışma olmamakla birlikte, bazı yaş ve kuru meyvelerde yerel çeşit bolluğu ve bunların lezzetleri hakkında yapılan yerel değerlendirmeler, böyle bir çalışmanın gerekliliğini göstermektedir. Sinop'ta kültüre alınmış ya da doğal ortamdan hasat edilen meyve tür ve çeşitleri, taze veya kurutulmuş halde çiğ olarak tüketilebildiği gibi, çeşitli yöntemlerle işlenerek sıvı veya katı gıdalara dönüştürülmekte ya da çeşitli gıda ürünlerine katılabilmektedir. Bu kısımda, seçilmiş bazı meyve türlerinin gastronomik kullanım alanlarına değinmenin yanında, değerlendirilemeyen olanaklardan da söz edilecektir. Yaş meyvelerin suyundan alkolsüz ya da alkollü çeşitli içecekler elde etmek mümkündür. Tarihsel süreçte uygarlıklar, bulundukları coğrafyada yetişen meyvelerdeki şekeri mayalayarak çeşitli alkollü içkiler üretmiştir (Tez, 2021: 23). İslamiyet'in şarabı haram kılmasından sonra, İslamiyet'i benimsemiş coğrafyalarda şarap üretiminde en çok kullanılan meyve olan üzümün başka ürünler üretilmiştir. Bu ürünlerin önemli bir bölümü Sinop'ta özellikle kırsal yerleşimlerde hane ölçeğinde üretilmektedir. Ancak Sinop genelinde yaş ve kuru meyvelerin işlenerek pazara sunulduğu örnek çok az olduğu gibi, bu konuda dikkate değer bazı girişimler de başarısızlıkla sonuçlanmıştır. 2000'li yıllarda, yaş meyvelerden elde edilen önemli bir ürün olan meyve suyu üretimini deneyen yerel bir üretici, ürünün doğallığı ve kalitesi konusundaki iddiasına rağmen pazarlama sorunlarını aşamayıp bu girişime son vermiştir. 1990'lı yıllarda Erfelek İlçesi'nde doğal ortamdan hasat edilen kuşburnu, böğürtlen gibi orman

meyveleri ile elma, armut ve ayvadan reçel, marmelat ve bitkisel çaylar üreten bu yerel girişimci, 2000’li yıllarda katkısız pastörize meyve suları üretimine başlamış; biyokimyasal analizlerini yaptırdığı bu katkısız ürünleri cam şişelerde pazara sunmuştur. Ancak yerel olanaklarla piyasada tutunması mümkün olmadığından bir süre sonra bu sektörden çekilmiştir. Diğer taraftan, işlenerek pazara sunulamayan meyvelerin neden olduğu ekonomik kayıplar zaman zaman basına konu olmaktadır. Bu konuya değinen bir haber, bir sene önce basında yer almıştır. *Sabah* gazetesinin elektronik versiyonunda 18 Ekim 2021 tarihinde yayımlanan bu haber, özellikle Erfelek’te meyve işlemenin gerekliliğine dikkat çekmektedir:

“Binlerce ton meyve çürümeye terk edildi

Sinop’un Erfelek ilçesinde binlerce ton meyve çürümeye terk edildi. Erfelek ilçesinde kestane ve mantar ekonomiye katma değer olarak kazandırılırken, bölgedeki endemik meyveler aynı kaderi yaşıyor. Meyve suyu ve kurutma tesisi olmadığı için pazarlanamayan binlerce ton elma ağaçlarında çürümeye terk edildi. Elma bahçeleri görenlerin içini acıtan manzaralara sahne oluyor. Sinop’un Erfelek ilçesi endemik meyve türleriyle de öne çıkıyor. İlçede 106 çeşit armut türü ve endemik elma türleri bulunuyor. Bu ürünler organik olarak yetişiyor. Vatandaşlar pazarda satabildikleri 2-3 kiloyu değerlendirebilirken Sinop’un Erfelek ilçesinde binlerce ton meyve çürümeye terk edildi.

Erfelek ilçesinde kestane ve mantar ekonomiye katma değer olarak kazandırılırken, bölgedeki endemik meyveler aynı kaderi yaşıyor. Meyve suyu ve kurutma tesisi olmadığı için pazarlanamayan binlerce ton elma ağaçlarında çürümeye terk edildi. Elma bahçeleri görenlerin içini acıtan manzaralara sahne oluyor.

Sinop’un Erfelek ilçesi endemik meyve türleriyle de öne çıkıyor. İlçede 106 çeşit armut türü ve endemik elma türleri bulunuyor. Bu ürünler organik olarak yetişiyor. Vatandaşlar pazarda satabildikleri 2-3 kiloyu değerlendirebilirken binlerce ton meyve göz göre göre çürüyor. Elma hasat döneminin yaşandığı bugünlerde ağaçların dipleri görenlerin içini acıtıyor. Armutun da sezonu geldiğinde aynı kaderi yaşadığı biliniyor.

Vatandaşlar ürünlerin meyve suyu veya kurutma tesislerinde değerlendirilmesini istiyor. Sinop’ta bu tesisler bulunmadığı için ürünlerin heba olduğunu belirtiyor. Yetkililerden konuya bir çözüm bulunmasını istiyor.

Erfelek Ziraat Odası Başkanı Ali Koca, “Erfelek’te yetiştirdiğimiz kestanemiz başta olmak üzere, kestane balımız, elma, armut çeşitlerimiz bol miktarda var. Bunun yanında fındık üreticiliğimiz ve hayvancılığımız devam ediyor. Diğer ürünlerde satışımızı pazarlamamızı yapabiliyoruz. Mesela fındığımızın, kestanemizin satışı yapılabilir ama ilçemizdeki elma ve armutları değerlendiremiyoruz. Çünkü Erfelek’te bir meyve suyu fabrikası veya kurutma tesisi ilçemizde ve Sinop’ta da olmadığı için bu çiftçilerimize gelir olarak kaydedilemiyor maalesef. Pazarlarda sattığımız birkaç kilo satıştan başka ileriye geçemiyoruz. Binlere ton meyvemiz heba olup gidiyor. Samsun Ondokuz Mayıs Üniversitesi’nin yaptığı çalışmada ilçemizde 106 çeşit endemik armudun ve bununla birlikte her yerde bulunmayan elma çeşitlerimizin olduğu tespit edildi. Bu meyvelerin böyle heba olması bizleri üzüyor. Üreticilerimize de ekonomik bir kayıp. Bu yüzden bir tesis istiyoruz. Meyve suyu tesisi veya herhangi bir girişimcimizin yapabileceği bir tesisle heba olan bu ürünlerimizin ekonomiye kazandırılmasını istiyoruz. Avrupa’da kurutulmuş ürün kullanım şekli yaygınlaşıyor. Bizim meyvelerimizde bu şekilde kurutulmuş veya meyve suyu yapılarak işlenebilir arz edilebilir” dedi.

Vatandaşlardan Selman Yiğit, “Haziran ayından bu yana bölgemiz çok ciddi yağışlar alıyor. Hal böyle olunca da ürünlerimize yansıdı. Bu yıl mantarda çok ciddi gelir getiren bir ürün oldu. Kestanelerde de yine aynı şekilde geçen sene yaşadığımız kurtlanma gibi sorunlar çok şükür bu sene yaşanmadı. Tam bu ürünlerimizi hasat ettiğimiz vakitte elma ve armudun da hasat dönemi başlıyor. Ancak bahçelerde ürünlerimiz hep yerlerde. Gerek bölgemizde meyvelerin değerlendirilmesi noktasında hem bir tesisimiz yok. Hem de bununla alakalı bir çalışma yok. Hal böyle olunca ürünlerimizi değerlendiremiyoruz. Hepsi ağaçlarda çürümeye bırakılıyor. Yetkililerden bölgemizin endemik türlerini değerlendirme noktasında yardım istiyoruz. İçimiz acıyor yerde bu ürünleri görmekten. Çünkü bunlar çok küçük tesislerde daha uzun süre saklayabileceğimiz daha değerli ürünler haline gelebilir” diye konuştu.” (<https://www.sabah.com.tr/sinop/2021/10/18/binlerce-ton-meyve-curumeye-terk-edildi>).

Sinop genelinde, doğal ortamdan toplanan veya kültüre alınan meyveliklerden hasat edilen yaş meyvelerin ekonomik olarak değerlendirildiği söylenemeyeceği gibi, kuru meyveler de çoğunlukla işlenmeden pazara sunulmaktadır. Sinop'ta kayda değer üretimi yapılan ve/veya yerel çeşitleriyle dikkat çeken veya geçmişte Sinop için önemli olduğu düşünülen; kestane, ceviz, fındık ve badem gibi kuru meyveler ile elma, armut, ayva, kiraz, erik, kıvılcık, üzüm, çilek, zeytin ve yaş orman meyvelerinin Sinop meyveciliğinde öne çıkarılabileceği düşünülerek; günlük besin gereksinimini karşılayacak yapıları, kalori sağlamaları, iştah düzenlemeleri, özellikle kalp-damar hastalıkları ve bazı kanser hastalıklarını önleyici ve tedavi edici etkilerinden dolayı “fonksiyonel gıdalar” kapsamında değerlendirilen (Topçuoğlu ve Yılmaz Ersan, 2020: 428) sert kabuklu meyvelerden başlayarak, anılan meyvelerle ilgili kısa bir değerlendirme yapılmıştır:

Kestane: Kestane, Fagaceae familyasına mensup bir ağaç olan *Castanea sativa* Mill. ve bu ağacın meyvesinin adıdır. Anavatanının Anadolu olması nedeniyle Anadolu kestanesi olarak da adlandırılan bu tür, 30-40 m kadar boylanabilen, gövde çapı 2 m'yi bulabilen görkemli bir orman ağacıdır. Doğal ortamında 500-1000 yıl arası yaşayan bu ağacın ülkemizdeki doğal yayılışı, Marmara Bölgesi ve Karadeniz Bölgesi'nin kıyı kesimi olmakla birlikte Ege ve Akdeniz Bölgelerinde de yer yer bulunmaktadır. Nemli iklimleri seven ve kuraklığa dayanımı düşük olan kestane ağacı Sinop'ta da yetişmektedir (<https://doa.ogm.gov.tr/Documents/Kestane%20T%C3%BCr%C3%BC.pdf>). Ülkemiz önemli bir kestane üreticisi olmakla birlikte, kestane ağaçlarına zarar veren mürekkep hastalığı ve kestane dal kanseri nedeniyle üretim azalmaktadır (Karadeniz, 2013: 289). Kestane ağacının karbonhidratlar, mineraller ve vitamin bakımından zengin olan meyvesi eski çağlardan beri beslenmede kullanılmaktadır (Karadeniz, 2013:280). Kestane, ülkemizde çiğ olarak, suda kaynatılarak, ateşte kavrularak ya da fırınlanarak tüketildiği gibi, bütün veya un haline getirilerek şekerleme ve pasta yapımında kullanılmakta, pirinç pilavına katılmakta, et yemekleri, börekler, çorbalar ve tatlılarda değerlendirilmektedir (Okan, vd., 2017: 20). Kestanenin en önemli ürünlerinden biri olan kestane şekeri üretimi sayesinde Bursa'nın kestane ile özdeşleştiği söylenebilir (Karadeniz, 2013: 281). Diğer sert kabuklu meyvelerden farklı olarak %40-45 oranında nem içeren kestanenin uzun süre saklanması güçtür. Soğuk hava depolarında saklama yanında, halen kullanılan geleneksel saklama yönteminde, meyveli yumaklar ağaçların altında yığın haline getirilmekte ve üzerleri eğrelti otu vb. bitkilerle örtülerek saklanmaktadır. Bu geleneksel yöntem, sonbaharda hasat edilen kestaneyi kış ortalarına kadar koruyabilmektedir (Karadeniz, 2013: 286).

Kestane ağacı sayısı ve meyve üretim miktarı bakımından ülkemizde Aydın, Kastamonu, İzmir, Sinop, Bartın, Bursa, Balıkesir, Zonguldak ve Manisa illeri ilk sıralarda yer almaktadır. Karadeniz Bölgesi'nde Kastamonu'dan sonra ikinci üretici olan Sinop'taki kestane üretim alanları, ilin batısında kalan Ayancık, Erfelek ve Türkeli ilçeleridir (Karadeniz, 2013: 288-289). 2021 yılı verilerine göre, Sinop'ta en çok üretilen meyve olan kestane, boyutu, ince kabuğu ve lezzeti ile tanınmaktadır. “Kuzu kestanesi” olarak adlandırılan Sinop kestanesi, daha çok Erfelek'le özdeşleştirilmektedir. Sinop için tarih boyunca önemli bir gıda kaynağı olan kestane, Sinop mutfağının birçok ürününde kullanılmaktadır. Kestaneli iç pilav ve kestane yemeği, Sinop mutfağında kestane kullanılan yemekler arasında anılabilir. Kestane kullanılan Sinop yemeklerinden “Sinop Usulü Kestaneli Kebap” ise Artun Ünsal'ın Sinoplu Sevim Öztekin'den aktardığı şu tarifile pişirilebilir:

“Kuşbaşı et yıkanır, yağsız olarak kavrulur. Suyunu çekince kekik, karabiber eklenip biraz tereyağında hep birlikte kavrulur. Et iyice pişince tuzu da eklenir, tencere ateşten alınır. Ayrı bir tencerede iki baş soğan tereyağında, sararana dek kavrulur. Diğer yandan bademler suda bekletilip kabukları çıkarılır, soğan tenceresine atılır. Kavurma işlemi, bademler de kızarana dek sürer. Dolmalık fıstık ayrıca kızartılır. Pirinç haşlanıp soğuk suda yıkanır, bademlerin üzerine eklenir. Ama istenirse pirinç, etle birlikte de kavrulabilir. Bademli karışım tenceresi sürekli karıştırılarak kavrulur. Sırayla önce kuş üzümeleri, sonra haşlanmış nohut ve kavrulmuş fıstık eklenir. Tencereye et, tuz ve karabiber de ilave edilince, malzemeler pembeleşene dek kısık ateşte kavrulur. Sonra malzemeyi bir bardak geçecek kadar su eklenip pilavın pişmesi eklenir. Piştikten sonra demlenmeye alınan pilava haşlanmış ya da kavrulmuş kestaneler de eklenip tencerenin kapağı kapatılır.” (Ünsal, 2021: 183-184).

Kestaneli börek ve kestane baklavası, Sinop'ta kestane ile üretilen gıdalara verilebilecek diğer örneklerdir. Büyük bir bölümü kuru meyve olarak il içinde ve il dışında pazara sürülen kestanenin pastacılık ve şekerleme sektöründe değerlendirilme girişimleri olsa da bu kısıtlı girişimler yaygınlaşmamıştır. Bursa'da büyük ölçekli üretilen ve ulusal pazarda yer edinen ürünler gibi özgün ürünleri ortaya çıkartabilecek girişimlere verilebilecek bir örnek, Erfelek'te üretilen kestane çikolatasıdır. Ancak bu ürün yaygınlık kazanamamış, yerel bir ürün olarak kalmıştır. Sinop'ta kestanenin önemli bir kullanım alanı da kestane balı

üretimidir. Sinop kestane balı, Sinop Üniversitesi'nin girişimiyle coğrafi işaret olarak tescillenmiş ve Türk Patent Enstitüsü'ne kayıtlı markalı ürün olarak üretimine başlanmıştır.

Ceviz: Juglandaceae familyasına mensup bir ağaç olan *Juglans regia* L. ve bunun meyvesinin adıdır. Kullanım alanının genişliği bu ağacı dünya genelinde önemli bir hale getirmiştir (Dokuzlu, 2020: 11). Türkiye'nin de aralarında bulunduğu geniş bir coğrafya, cevizin anavatanı olarak kabul edilmektedir (Şen, 1986: 1). 25-30 metreye kadar boylanabilen cevizin kerestesi ve meyvesi en önemli kısımlarıdır. İnsan beslenmesinde akla gelen ilk üç gıda grubu olan yağ, protein ve karbonhidrat açısından zengin olan meyvesi, aynı zamanda vitamin ve mineral deposudur. A, B1, B2, B6 vitaminleri açısından zengin olan ceviz, bir miktar C vitamini de içermektedir. Kalsiyum, fosfor, demir ve potasyum açısından da zengin olup sodyum ve magnezyum da içermektedir (150). Yağ oranı, çeşide göre %60-76 arasındadır (140). Doymamış yağ asitlerinin varlığı nedeniyle içerdiği yüksek orandaki yağ, kalp ve damar sağlığı açısından sağlıklı yağlar arasındadır. Yağ oranını %70'in üzerinde olduğu cevizlerde protein oranı da %20 civarındadır (153). Tazeleyen yaklaşık %50 oranında su içeren cevizin içindeki su, kuruduğu zaman %3'e kadar düşebilir. Su oranının düşmesi hem saklama kolaylığı sağlar hem de içeriğindeki yağ, protein ve karbonhidratların bozulmasını önler (152). Ceviz, önemli bir fonksiyonel gıdadır. Türkiye, 1980'li yılların başında ABD'nin ardından dünyanın ikinci büyük ceviz üreticisiydi (Şen, 1986: 13). 2018 yılı verilerine göre, %43'lük üretim payı ile Çin dünyanın en büyük ceviz üreticisi haline gelirken, Türkiye dördüncülüğe gerilemiştir (Dokuzlu, 2020: 12). 2021 verilerine göre ceviz, Sinop'ta kestaneden sonra en çok üretilen sert kabuklu meyvedir. Ceviz, il genelinde yaygın olarak üretilmektedir.

Ceviz içi, ülkemizde en çok hamur işlerinde kullanılmaktadır (Şen, 1986: 157). Sinop mutfağının misafirler tarafından en çok talep edilen ve tüketilen ürünleri olan etli kulak hamuru ve nokul (Tırlı vd., 2017: 147) da ceviz kullanılan ürünler arasında ilk akla gelenlerdir. Sonradan yakıştırılan ve yerleşen adıyla Sinop mantısı, özgün adıyla etli kulak hamuru ya da içi etli hamur, gastronomik bir ürün olarak cevizli ve yoğurtlu servis edilmektedir. Çoğu ticari işletme, tabağın yarısını cevizli, yarısını yoğurtlu servis ederek hem tat açısından hem de görsel açıdan bir zenginlik ortaya koymaktadır. Etli hamurun üzerinin kırılmış ceviz içiyle kaplanması, cevizin yaygın ve turistik kullanım alanı olarak karşımıza çıkmaktadır. Ülkemizin bazı yörelerinde de aynı adla yapılan nokul, Sinop'un geleneksel lezzetleri arasında öne çıkan bir tür böreklerdir. Geleneksel olarak yerel halkın dini bayramlarda evlerde yaptığı bir yiyecek olan nokul, son yıllarda hızla ticarileşerek Sinop'un en çok bilinen ve talep edilen gastronomik ürünlerinden biri haline gelmiştir. Kıymalı, üzümlü, üzümlü cevizli ve daha nadir olarak sadece cevizli olanları birçok fırın ve pastanede bulunabilmektedir. Daha çok evlerde yapılan ve henüz gastronomik ürün olarak yaygınlaşmayan Çerkez tavuğu, ıslama, kabak millesi, mammalika, hamursuz tatlısı ve ev baklavası, ceviz kullanılan Sinop lezzetleri arasında sayılabilir. Boyabat'ta 1964 yılında başladığı şekerleme üretimini farklı bir konseptte il merkezine taşıyan yerel bir işletmenin "Boyabat ezmesi" adıyla ürettiği ezmelerde de ceviz kullanılmaktadır. Bu ezme, Boyabat'ta başka bir üretici tarafından da üretilmektedir.

Fındık: Betulaceae familyasına mensup *Corylus* cinsi ağaç ve çalılarla bunların sert kabuklu meyvesinin adıdır. Türkiye'de yaygın türü *Corylus avellana*'dır. Anavatanı Türkiye olan fındık, kuzey yarıkürenin ılıman bölgelerinde yetişebilmektedir. Türkiye, dünya fındık üretiminde ilk sıradadır. Fındığın ülkemizde en iyi ürün verdiği iller Giresun, Ordu ve Trabzon olmakla birlikte tüm Karadeniz kıyı kuşağında yetiştiriciliği yapılmaktadır (Duman, 2004: 303). Fındık, 2021 verilerine göre Sinop'ta üretilen sert kabuklu meyveler arasında üçüncü sıradadır. *Sinop Sancağı Sıhhi İctimai Coğrafyası*'nda ceviz ve kestane yanında fındığın adı da geçmekle (Mehmed Said, 1338/1922: 16) birlikte, o yıllarda ve öncesinde bu meyvenin Sinop'ta yoğun bir üretiminin olmadığı düşünülmektedir. Cumhuriyet'in on beşinci yıldönümü dolayısıyla hazırlanan monografide, Sinop'ta fındık fidanı dikildiği ve fındıkçılığın geliştirileceğinin belirtilmesi (Anonim, 1938: 64) de bu düşüncüyü desteklemektedir. Fındık üretiminin genel meyve üretimi içinde dikkate değer ağırlığına rağmen fındık işleme sektörü gelişmemiştir. Fındık, kuru meyve olarak ya da fındık kremasına dönüştürülerek tüketilmektedir. Türkiye, dünyanın en önemli fındık üreticisi olmakla birlikte küresel fındık fiyatları Almanya'da belirlenmektedir. Küresel çikolata markaları da Avrupa'dan çıkmıştır. Cevizle birlikte fındık kullanarak Boyabat ezmesi üreten yerel şekerlemeci, el yapımı çikolata çeşitleriyle butik üretime başladığı gibi, fındık kreması da üretmektedir.

Badem: Rosaceae familyasına mensup *Amygdalus* cinsi ağaçlar ve bunların sert kabuklu meyvesinin adıdır. Anavatanı Asya olan badem, Hindistan, Pakistan ve İran'da doğal yayılış gösterir. Bu coğrafyadan Akdeniz Havzası'na yayılan bademin küresel ölçekte en büyük üreticisi ABD olup dünya üretiminin %80'den fazlası bu ülke tarafından yapılmaktadır. Türkiye'de, başta Datça Yarımadası olmak üzere Ege, Akdeniz, Marmara ve İç Anadolu Bölgelerinde yetiştirilmekle birlikte, talebin ve fiyatının yüksek olması

sayesinde, adaptasyon yeteneği yüksek olan bu ağacın Güneydoğu Anadolu’da da yetiştirilmesine başlanmıştır. Bu sayede ülkemizde badem üretimi gittikçe artmaktadır (Topçuoğlu ve Yılmaz Ersan, 2020: 429). Ancak 1935 yılında az da olsa badem ihraç eden (Tablo 3) Sinop’ta, neredeyse badem ağacı kalmamıştır. İl merkezinde, kentin yaşlılarından badem ağaçlarının yoğun olduğunu öğrendiğimiz yerler tamamen kentleşmiştir. Kırıldaki badem ağaçlarının sayısı da azalmış olup, 2021 meyve üretim istatistiklerine göre sadece Boyabat İlçesi’nde badem üretilmiştir (Tablo 8). Badem, Sinop’un yitik ağacı ve sert kabuklu meyvesi haline gelmiştir.

Elma: Rosaceae familyasına mensup *Malus comminus* L. ağacının ve bu ağacın meyvesinin adıdır. Anavatanı Orta Asya’dan, Kafkasya ve Anadolu’ya uzanan kuşaktır. Kültür formunun üretimi, kuzey ve güney yarıkürenin hemen hemen bütün ılıman bölgelerine yayılmıştır (MEB, 2014: 3). Küresel meyve endüstrisi sektöründe muzdan sonra ikinci sırada gelmektedir. Türkiye ise dünyanın üçüncü büyük elma üreticisidir (Öztürk vd., 2011: 9, 12). 2021 yılı verilerine göre Sinop’ta en çok üretilen meyve de elmadır (Tablo 8). Türk kültüründe simgesel anlamları ve bu bağlamda önemli bir yeri bulunan elma, ülkemiz genelinde hemen hemen her yerde yetiştirilebilmektedir. Amasya, kendini elmasıyla özdeşleştirmiştir. Pek bilinmemekle birlikte, Sinop elması da meşhurdur. *Sinop Sancağı Sıhhi İctimai Coğrafyası*’nda, “*bilhassa elma ve armud memleketi olan Sinob livası*” tanımlaması geçmektedir (Mehmed Said, 1338/1922: 16). Sinop’taki elma çeşitlerinin çokluğu yanında, Sinop adıyla tanımlanan bir elma da kaynaklarda anılmaktadır. 1938’de yayımlanan monografide, “*Sinop elması diye meşhur olan elma cinsi*”nden söz edilmektedir (Anonim, 1938: 63-64). Evliya Çelebi, Trabzon’un anlatırken, burada yetişen “Sinop elması”nı da anmaktadır. Gerek “Sinop elması”, gerek Sinop’a özgü diğer elma çeşitleri yaygınlaştıramadığı gibi gastronomik bir değer haline getirildiğini söylemek de zordur. Sinop’ta elmanın yaş meyve olarak tüketimi dışında en yaygın kullanımı pekmez üretimidir. Pekmez, şekerli meyve usarelerinin kaynatılarak koyulaştırılmasıyla elde edilen koyu renkli bir besindir (Zülfikar Aydın vd., 2011: 44). Sinop’ta, akıcı kıvamdaki pekmez yanında, “don pekmezi” adı verilen ve yiyerek tüketilmenin yanında sulandırılarak içeceğe dönüştürülen pekmez de üretilmektedir. Bu koyu kıvamlı, katı formulu pekmez sadece elmadan üretildiği gibi, elma ve armut karışımından da üretilmektedir. Bu gıdalar çoğunlukla hane içinde üretilmekte, daha çok köylüler tarafından pazarlarda satışa sunulmaktadır. Erfelek’te, kahvaltılarıyla ünlü bir restoran bu ürünleri sunan en bilinen işletmedir.

Armut: Rosaceae familyasına mensup *Pyrus communis* L. ağacının ve bu ağacın meyvesinin adıdır. Anavatanı elma ile aynı olup elmanın yetiştiği tüm coğrafyalarda yetişebilir (MEB, 2014: 63). Elma ile birlikte Sinop meyvecilik tarihinde en çok anılan meyvedir. Tarkan (1941a: 11), Sinop bölgesinde elli iki çeşit armut yetiştiğinden, bunların önemli bir kısmının taze meyve olarak tüketildiğinden, ayrıca kokulu pekmezler yapıldığından söz ederek öne çıkan bazı armut çeşitlerinin adını saymakta, Ayancık armutlarının bilinirliğinden bahsetmektedir. Bu armut çeşitleri yaygın olarak yetiştirilmediği gibi, bazen yarım kiloyu geçtiğini söylediği Gürcü armutu da muhtemelen tarihe karışmıştır. Bununla birlikte Öztürk (2010: 167) Sinop ilinde yerel olarak yetişen doksan sekiz armut çeşidi tespit etmiştir. Armut, Sinop’ta yaş meyve olarak tüketilmenin yanı sıra, elma ile karıştırılarak don pekmezi üretiminde kullanılmaktadır.

Ayva: Rosaceae familyasına mensup *Cydonia vulgaris* Pers. türü ağaç ve bu ağacın meyvesine verilen addır. Anavatanı Türkistan, İran ve Anadolu’dur. Avustralya hariç, dünyanın hemen hemen her ülkesinde yetiştirilmesine rağmen kültürü diğer meyveler kadar gelişmemiştir. Ülkemizde Ege, Marmara ve Karadeniz Bölgesi’nin orta kısımlarında yoğun olarak yetiştirilmektedir. Sinop’ta çoğunlukla yaş meyve olarak tüketilmektedir. Türkiye’nin hemen hemen her yerinde olduğu gibi reçeli de yapılmaktadır.

Kiraz: Rosaceae familyasına mensup *Prunus avium* türü ağaç ve bu ağacın sert çekirdekli meyvesidir. Hazar ve Karadeniz çevresinden Avrupa’ya yayılan kiraz, yapısındaki farklı uçucu bileşikler sayesinde yüksek aromatik çeşitliliğe sahip bir meyvedir. Kiraz çeşitlerinin özgün aromasını oluşturan yüzden fazla uçucu bileşik tanımlanmıştır. Kiraz üretim alanı ve üretim miktarı açısından dünyada ilk sırada yer alan Türkiye, Şili ve ABD’den sonra üçüncü büyük ihracatçıdır (İlhan ve Artık, 2021: 437). 2021 verilerine göre, il genelinde elma ve armuttan sonra en çok üretilen meyve olan kiraz, farklı çeşitleriyle taze meyve olarak kullanılmaktadır. Sinop’ta, Erfelek kirazları öne çıkmaktadır.

Erik: Rosaceae familyasına mensup *Prunus ceresifera* L., *Prunus salicina* L., *Prunus domestica* L. gibi türlere ve bunların sert çekirdekli meyvesine verilen addır. Erik, alt türlerinin çokluğu ve bunların farklı özelliklere sahip olmaları sayesinde adaptasyon yeteneği gelişmiş bir ağaç olduğundan geniş bir yayılım göstermektedir (Karamürsel, 2011: 2). Erik, Sinop’ta daha çok yaş meyve olarak tüketilmektedir.

Dut: Moraceae familyasına mensup *Morus* cinsi ağaç türlerine ve meyvelerine verilen addır. Anavatanı Doğu Asya'dır. Doğu Asya'dan orta Avrupa'ya uzanan ılıman kuşakta yayılmıştır. Ülkemizde yaygın olan dut türleri, beyaz meyveli *Morus alba*, siyah meyveli *Morus nigra* ve kırmızı/mor meyveli *Morus rubra*'dır (MEB, 2013: 3-4). Yaş meyve olarak tüketildiği gibi kurutularak da tüketilen duttan pekmez de elde edilmektedir. Dut, Sinop'ta yaş meyve olarak tüketildiği gibi dut pekmezi de yaygın olarak üretilmektedir.

İncir: Moraceae familyasının mensup *Ficus carica* L. tür ağaç ve bu ağacın meyvesidir. Dünya incir üretiminin büyük bir kısmının gerçekleştiği Akdeniz Havzası'nda sağlıklı ve uzun yaşamı simgeleyen incir (Çalışkan ve Polat, 2012: 201), yaş veya kuru meyve olarak tüketildiği gibi reçeli de yapılmaktadır. İbn Battuta, Sinop'ta 14. yüzyılda en çok yetişen iki meyveden biri olarak inciri anmaktadır (Eroğlu ve Direr Akhan, 2012: 260). Sinop'ta il genelinde yapılan ve 2018 yılında yayımlanan bir araştırmada; il merkezinde dört, Gerze'de yedi, Erfelek'te dört, Ayancık'ta iki olmak üzere toplam on yedi incir genotipinin varlığı tespit edilmiştir (Aksu Uslu, 2018). Sinop'ta yaş meyve olarak tüketilen, reçeli ve pekmezi yapılan incir, "incir uyuşturması" adı verilen tatlının yapımında da kullanılmaktadır.

Üzüm: Vitaceae familyasına mensup, başta *Vitis vinifera* olmak üzere *Vitis* türü bitkilere asma, bu bitkinin meyvesine üzüm adı verilmektedir. Anavatanı Kafkasya olan üzüm, yeryüzünde kültürü yapılan en eski meyve türlerindenidir. Diğer meyvelerle kıyaslandığında en fazla çeşide sahip olan üzümün kültüründe Türkiye önemli bir konumdadır (MEB, 2009: 3-4). Sinop ve çevresinde iklimik koşullara bağlı olarak ticari sofralık üzüm üretimi yapılması rantabl olmamakla birlikte; kalın kabuklu, çekirdekli, kabuğu etli kısmından kolaylıkla ayrılan, hastalıklara dayanımı yüksek olan ve hoş aromasıyla beğenilen *Vitis labrusca* L. türünün doğal melezlenmesiyle ortaya çıkan siyah, pembe, mor tonlarında üzüm veren asmalar, ev bahçelerinde ve küçük ölçekli üretime yönelik olarak üretilmektedir. Bu kokulu üzüm çeşidine "İzabella" adı verilmektedir (Melek ve Çelik, 2005: 510). İbn Battuta, Sinop'ta 14. yüzyılda en çok yetişen iki meyveden biri olarak üzümü anmaktadır (Eroğlu ve Direr Akhan, 2012: 260). 19. yüzyıl sonuna kadar Sinop Merkez Kazası'nın ve Gerze'nin bağlarıyla meşhur olduğu bilinmektedir. O dönemde Sinop'ta yaşayan gayrümüslimlerin şarap üretiminde de kullandığı üzümün İzabella çeşidi olması muhtemeldir.

Tarım ve Orman Bakanlığı⁴⁹ Tekirdağ Bağcılık Araştırma İstasyonu, Türkiye'nin asma genetik kaynakları arasında Sinop'a ait yedi üzüm çeşidini göstermekte olup bunlar Gerze'nin Kabanlar Köyü'nde tespit edilmiştir. Tamamı çekirdekli olan bu üzümler; siyah daneli siyah üzüm, kırmızı daneli kırmızı kulaç, beyaz daneli çavuş üzümü, siyah daneli kokulu siyah üzüm, kırmızı daneli Koçuaz üzümü, beyaz daneli kavak yaprağı ve siyah daneli bir başka siyah üzümdür (Boz vd., 2012: 292-294). Üzüm, Türkler'in Anadolu'ya gelmeden önce, daha eski dönemlerinden beri tanıdıkları meyvelerdendir (Akçiçek, 2011: 41). Tarih boyunca önemli bir bağcılık merkezi olan Anadolu'ya egemen olan Türkler, Orta Asya'dan beri tükettikleri üzümü burada da yoğun olarak kullanmışlardır. Yaş ve kuru meyve olarak tüketilen üzüm, gastronomi ve kültür tarihinde en çok şarapla anılmaktadır. Küresel olarak akla ilk gelen üzüm ürünü şarap olmakla birlikte, eski çağlarda şeker gereksinimini gideren pekmez de unutulmamalıdır. Anadolu'da üzüm dışında şeker oranı yüksek başka meyvelerden ve yumrularından da üretilen pekmezin üretiminde üzüm önemli bir yer tutmaktadır. Pekmez, meyvenin ezilerek kaynatılmasıyla elde edilmektedir. Pekmez, Türk Standartları Enstitüsü'nün TS 3792 üzüm pekmezi standardına göre, "Taze ve kuru üzüm sırasının asitliğini azaltmaksızın veya kalsiyum karbonat ile asitliğini azaltarak tanen, jelatin veya uygun enzimlerle durultuktan sonra tekniğine uygun olarak vakum altında veya açıkta koyulaştırılması ile elde edilen koyu kıvamlı veya bal, çöven, süt, süttozu, yumurta akı gibi maddeler ilavesiyle katılaştırılan bir mamul" olarak tanımlanmaktadır (Uhri, 2017: 14). Tarih boyunca özellikle kırsal kesim için önemli bir kış gıdası olan pekmez; potasyum, kalsiyum, fosfor ve demirce zengindir (Akçiçek, 2011: 44). Pekmez, "bekmes" olarak *Dîvânü Lugâti't Türk*'te de geçmektedir (Kâşgarlı Mahmud, 2020: 200). Üzüm, besin değeri yüksek bir meyvedir. Taze üzüm suyu, anne sütüne en yakın gıda olarak gösterilmektedir. Bu nedenle, yaş ve kuru meyve olarak tüketilmesinin yanında birçok gıda maddesinin üretiminde de kullanılmaktadır. İslamiyet'in kabulüyle birlikte, şarap yerine; pekmez, şıra, sirke, pestil, sucuk vb ürünlere ağırlık verilmiştir (Akçiçek, 2011: 42). Türkler'in, üzüm suyundan tatlı gıdalar yanında sirke yapmayı da çok iyi bildikleri tarihi belgelerden anlaşılmaktadır (Orkun, 2011: 20). Sinop'ta yetiştirilen üzüm, yaş meyve olarak tüketildiği gibi pekmez yapımında da kullanılmaktadır. Ayrıca, başka meyvelerin yanısıra asıl olarak üzüm ve elmadan üretilen sirke, yerel bir yemek olan sirkeli pırasa yapımında kullanılmaktadır.

⁴⁹ O tarihte; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı.

Kızılcık: Cornaceae familyasına mensup *Cornus* cinsi ve meyvesinin adıdır. Sinop'ta yerel olarak "kiren" adı verilen bu meyve, yaz sonundan itibaren pazar tezgâhlarında en çok rastlanan meyvelerdendir. Suyu sıkılan, marmelatı ve sirkesi yapılan bir meyvedir.

Zeytin: Oleaceae familyasının, *Olea oleaster* yabani türünden kültüre alınarak üretilen *Olea europaea* cinsi ağaca ve meyvesine verilen addır. Anavatanı Asya'nın güneybatısı olan Zeytin, Dünya'nın en eski kültür bitkilerindendir. Meyvesinin olgunlaşmamış yeşil veya olgunlaşmış siyah halinin tüketilmesi yanında, yaklaşık %40 civarında yağ içeren meyvelerinin yağ üretiminde kullanılması nedeniyle ekonomik değeri yüksek bir bitkidir (Tez, 2021: 147). Türkiye'de Akdeniz ikliminin egemen olduğu bölgelerde çok yaygın bir kültür bitkisi olan zeytin, tarih boyunca Sinop civarında da yetiştirilmiştir. Özellikle il merkezi ve Gerze'de bulunan zeytinlikler günümüze büyük ölçüde azalmıştır. İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Tıp Fakültesi'nden emekli olan Prof. Dr. İbrahim Başağaoğlu, son yıllarda Sinop zeytinciliğini canlandırmak için çalışanlar arasında akla gelen ilk kişidir. Zeytin, sofralık ve yağlık bir tarım ürünü olmanın yanında, binlerce yıllık bir kültürün canlandırılması, gastronomik değerinin geliştirilmesi ve turizme katkılarıyla, özellikle merkez ilçe ve Gerze'de ele alınmalıdır.

Çilek: Rosaceae familyasına mensup *Fragaria* cinsi sürünücü bir otsu bitki ve onun meyvesine verilen addır. Sinop'ta son yıllarda açıkta ve örtü altında yetiştiriciliği çoğaldığından, kayda değer bir geleneksel üretimi olmamakla birlikte, yüksek üretim potansiyeli nedeniyle gastronomik ürün geliştirmeye açık meyveler arasında görülmektedir. Açıkta ve örtü altında yetiştirilen çilekler taze meyve olarak tüketilmekte ve pastacılık sektöründe kullanılmaktadır.

Çeşitli orman meyveleri: Sinop florasının doğal üyeleri olan; dağ çileği, kuşburnu, böğürtlen, yaban mersini, alıç vb orman meyveleri, taze olarak tüketilebildikleri gibi pekmez, reçel ve marmelat yapımında da kullanılabilir. Akdeniz iklimine özgü bir bitki olan dağ çileği (*Arbutus unedo*), Sinop'ta "bileydin" olarak adlandırılmaktadır. Kıyı kuşağında rastlanan bu bitki çiğ meyve olarak tüketilmekte, reçeli ve pekmezi yapılmaktadır. Doğadan toplanan kuşburnu (*Rosa canina*) marmelat ve pekmez yapımında kullanıldığı gibi çayı da içilmektedir. Dağ meyveleri, çok kısıtlı da olsa pastacılık ve şekerleme sektöründe kullanılmaktadır. Ayrıca, daha önce sözünü ettiğimiz, 2000'li yılların başında katkısız olarak üretilmeye başlayan ve pazarlamada başarı gösterilemeyip üretimi durdurulan pastörize meyve suyunu; başta kokulu siyah üzüm olmak üzere, orman meyveleri arasında yer alan böğürtlen, kızılcık ve kuşburnu gibi meyvelerden üretilen bir girişim denemesi olarak hatırlamak gerekir.

1.4.3. Sinop İli Sözlü Edebiyatında Kimi Meyveler

Halk tarafından üretilen ya da senkretizm yoluyla benimsenen sözlü edebiyat içinde bulunan unsurlardan biri de meyve varlığıdır. Sinop İli sözlü edebiyatında meyve varlığına ilişkin derlemeler, çoğunlukla, içinde bulunduğumuz araştırma ekibi tarafından derlenen özgün ürünler ve kısmen önceki çalışmalardan alınmış ürünler olup, burada yer verilen sözlü edebiyat ürünlerinin tamamı, yazarları arasında bulunduğumuz, *Yaşayan Sözlü Edebiyat Ürünleri: Sinop Örneği* adlı çalışmadan aktarılmıştır. Bu çalışma, Sinop İli'nde yaşamaya devam sözlü edebiyat ürünlerini tespit ederek bunları halkbilim kuram ve yöntemleriyle değerlendirmeyi amaçlayan projenin kitaplaşmış halidir. Proje, Doç Dr. Songül Çek başkanlığında,⁵⁰ Dr. Alpay Tırıl ve Folklor Araştırmacısı Müfit Ozan Özdemir'den oluşan ekip tarafından yürütülmüş, FEF-1901.14-03 (2018) proje numarasıyla Sinop Üniversitesi Proje Yönetim Ofisi Başkanlığı tarafından desteklenmiştir. Meyveler, kimi Sinop türkülerinde karşımıza çıkmaktadır. En bilinen Sinop türkülerinden biri olan, *Tin Tin Tinimini Hanım*, Muzaffer Sarısözen tarafından, Münire Tarabuş'tan derlenmiştir. Türküde şeftali yer almaktadır:

Tin Tin Tinimini Hanım

Şeftali ağaçları
Türlü çiçek başları
Yaktı yandırdı beni
Yarın hilal kaşları
Tin tin tini mini hanım
Seni seviyor canım
..... (Çek vd., 2018: 154).

⁵⁰ O tarihte Yrd. Doç. Dr.

Bir başka Sinop türküsü olan *Bağlar Şenlendi*'de iki yerde geçen “meyve” sözcüğü, ilk kullanımında mevsime işaret ederken ikinci kullanımda karşılaştırma amaçlıdır. Bu türkü, Durağan yöresinde Rahmiye Nallıoğlu tarafından derlenmiştir:

Bağlar Şenlendi

*Meyvalar yeşillendi
Bağlar şenlendi
O yarin boynunda
Çevresi kirlendi*

*Meyvanın iyisini
Yüke tutarlar
Çörünü çöpürünü
Sokağa atarlar*

*Kızların iyisini
Beylere satarlar
Çörünü çöpürünü
Hamala satarlar*

*Ağacın çürüğü
Özünden olur
Boş yere ağlayanlar
Gözünden olur*

..... (Çek vd., 2018: 224).

Çok bilinen bir başka Sinop türküsü olan *Ayancık Eymeleri*'nde geçen “yemiş” sözcüğü ise ses uyumuna hizmet etmektedir. 12 Mart 2015 tarihinde Ayancık'ta proje ekibi tarafından derlenen türkünün bir bölümü şöyledir:

Ayancık Eymeleri

*Ayancık eymeleri
Beğenmem deymeleri
Yarım ceket diktirmiş
Ben olsam düğmeleri*

*Ak yemiş karayemiş
Dalları yere deymiş
Güvey namaz kılarken
Gelin tavuğu yemiş*

..... (Çek vd., 2018: 89).

Proje ekibi tarafından Nisan 2016'de Erfelek'te derlenen tekerlemeli bir başka Sinop türküsünde de “yemiş” sözcüğü geçmektedir:

*Atlar gelir şakur şukur
Benim babam neden fakir
Atlara bindim ablama indim
Ablam pilav pişirmiş
İçine de fare düşürmüş
O fareyi ne yapmalı
Minareden atmalı
Minarede bir kuş var
Kanaadında gümüş var
Eniştemin cebinde
Türlü türlü yemiş var*

..... (Çek vd., 2018: 199).

Ahmet Yamacı tarafından Münire Tarabuş'tan derlenen, bir diğer adı *Dillala* olan *Kırda Erik Ağacı*

türküsünde adı geçen meyveler erik ve elmadır:

Kırda Erik Ağacı

*Kırda erik ağacı
Etrafında alıcı
Oğluna gönül verdim
Darılma Zeynep Bacı
Dillala dillala*

*Paralar verdim tellala
Tellal gözün kör olsun
Beni verdin dillere
..... (Çek vd., 2018: 146).*

Kına gecelerinde söylenen ve içinde elmanın geçtiği bir türküden kısa bir parça şöyledir:

.....
*Kırıldı elmanın dalı
Nicolur gelinin hali hey anam
..... (Çek vd., 2018: 93).*

Proje ekibi tarafından 25 Mart 2015 tarihinde Ayancık'ta derlenen mektuplaştırılmış bir kına gecesi türküsünde ise zamanın geçmesi ile armudun dalda sararması eşleştirilmiş; zamanın akışı meyvenin yaşam döngüsü ile metaforlaştırılmıştır:

Gelinden Anasına Bir Mektup

*Bir mektup geldi anamdan
Ayrı düşmüşüm yuvamdan
Anam anam dertli anam
Anam anam garip anam*

*Armut dalda sararsın
Anam beni ararsın
Aradığın yerlerde
Kimlerine sorarsın
Anam anam garip anam
Anam anam dertli anam
Anam anam bir tek anam (Çek vd., 2018: 96).*

Gelin de Gelin Gel Oyna türküsünde karşımıza çıkan meyve fındıktır:

Gelin de Gelin Gel Oyna

*Fındık toplarım fındık
Gelin de gelin gel oyna
Dallarını kırmadan vay
Kız ben seni alırım
Gelin de gelin gel oyna
Annen baban duymadan vay
..... (Çek vd., 2018: 246).*

Kızılcık, yerel adıyla bir başka Sinop türküsünde yer almaktadır:

Kiren Çiçek Açıyor

*Kiren çiçek açıyor
Etrafına saçıyor
Şu Salur'un kızları
Sakara'ya kaçıyor*

*Eller gibi bizim de
Bir yuvamız olaydı
Evimizin önünde
Çocuklar oynasaydı*

*Nedir benim çektiğim
Merhamet yok mu sende
Kabahat sende değil
Sana gönül verende
..... (Çek vd., 2018: 247).*

Meyvelerin sıklıkla yer aldığı bir başka sözlü edebiyat türü de manilerdir. Sinop'un çeşitli yerlerinden derlenen ve Çek vd. (2018)'de yer verilen kimi maniler şunlardır:

*Bir rafta sekiz elma
Dördünü al dördünü alma
Annen arkanda iken
Kimseden geri kalma*

*Elmalarda top çiçek
Bekle kızım gelecek
Kızım gelene kadar
Benim ömrüm geçecek*

*Elmanın dilimleri
Yörüğün kilimleri
Her gün hamama gider
Boyabat'ın gülleri*

*Armut dalda sararsın
Kızım beni ararsın
Arar diye bulamazsın
Annem diye ağlarsın*

*Armudu dallamalı
Samsun'a yollamalı
Yemişen'den kız alan
On bini sallamalı*

*Kiraz dalı eğdiğim
Kirazını yediğim
Acep nerede kaldı
Sarı gözlü sevdiğim*

*Kiraz dalı eğmeli
Kirazını yemeli
Komşu kızı dururken
Kime boyun eğmeli*

*Çıkma yarım kiraza
Kirazın ağacına
Düşersin de ölürsün
Dayanamam acına*

*Kiraz dalı eğmezler
Seni bana vermezler
Yüzbin lira sayınca
Belki bir şey demezler*

*Duta çıkarım duta
Dalım duta duta
El oğlunun sevdası
Tükenmez yuda yuda*

*Karaduta yaslandım
Yağmur yağdı ıslandım
Kınamayın a dostlar
Şekerinen beslendim
Karadut yaprak gibi
Kız yüzün kaymak gibi
İkimizi ayıran
Kurusun yaprak gibi*

*Ay bulutta bulutta
Mendilim kaldı dutta
Kalırsa kalsın mendil
Yenisi var sandıkta*

*Siyah üzüm salkımı
Yârim evde saklı mı?
Yârimi tez gönderin
Kaçıracam aklımı*

*Üzüme bak üzüme
Uyku gelmez gözüme
A benim garip oğlum
Kurban olam yüzüne
Gidiyorum ıraklıyım
Portakal yanaklıyım
Annesinde gözüüm yok
Oğluna meraklıyım*

*Kiren toplarım kiren
Dibine dökülenden
İste babam yüz bini
Dünürlüğe gelenden*

*Evin önünde töngel
İzin al da köye gel
En izin vermezlerse
Resmini bana gönder*

*Kestanem çillenir mi?
Dibi gübrenir mi?
Köy içinden yar sevdim
Gömleği kirlenir mi?
Dağlarda kestane
Kestane tane tane
Benim sevdiğim yârim
Dünyalarda bir tane*

*Fındık serdim harmana
Âşık oldum ben sana
İkimizin derdini
Yazdıralım fermana*

*Zeytin kara ben kara
Zeytine vermem para
Ben yârimle konuştum
Üçe çeyrek kala*

*Zeytin yaprağı yeşil
Dibinde kahve pişir
İki gözüm Allah'ım
Beni sevdiğime düşür*

*Ayağındaki çoraplar
Kapkara zeytin gibi
Bırakır da gidersem
Kalırsın yetim gibi*

*Zeytin kara ben kara
Zeytine vermem para
Ben yârimle konuştum
Üçe çeyrek kala
Halden anlamayan yar
Güzel zeytinliğin var
Ne olur bir kerecik
Beni kollarına sar*

*Karpuz kestim kan gibi
Uzadı urgan gibi
Benim sevdiğim oğlan
Kınalı kurban gibi*

*Düze saldım kıratı
Çaydan çaya atlasın
Enişteniz gelmezse
Karpuz gibi patlasın*

*Sarı kavun dilimisin
Yüreğimde ilim isin
Merak etme sevdiğim
Son gününde benim isin*

Meyveler, Sinop sözlü edebiyatında bilmecelelere de konu olmuştur. Derlenen kimi bilmeceleler şunlardır (Çek, vd: 2018):

*Dal üstünde karga, kakıverdim arka. (Ceviz)
Dal üstünde kitli sandık. (Ceviz)
Dışı kara içi beyaz. (Kestane)
Dış yanı kazan karası iç yanı darı denesi. (Siyah incir)
Kayada mersin, kızarsın dursun. (Bileydin)
Dal ucunda beş bıyık. (Töngel)
Mandıra kapısı açıldı ince boncuk saçıldı. (Karpuz)*

2. SONUÇ

Tüm organizmalar gibi insanın da yaşamsal süreçleri devam ettirebilmesi için enerjiye gereksinimi vardır. Beslenme, bu enerjinin sağlanması için olmazsa olmaz bir araçtır. Vücudun ihtiyaç duyduğu besin kompozisyonlarını sağlamakta faydalanan gıda maddeleri arasında yer alan meyveler, insanlık tarihi boyunca beslenmede kullanılan başlıca yiyecekler arasında yer aldığı gibi, simgesel anlamlarıyla uygarlık tarihinin metaforik unsurlarının başında gelmektedir. Meyve çeşitliliğiyle öne çıkan Türkiye, kadim zamanlardan beri meyvelerin gastrokültürel yönüne önem verilen bir coğrafya olmuştur. Meyveler ve onlardan elde edilen ürünler, bu kadim coğrafyadan geçen halkları beslerken, onların tahayyül dünyasına

da sızarak hem bedenlerini hem düşüncelerini beslemiştir. Sinop, jeolojik oluşum süreçleri ve buzul dönemlerinin etkisine bağlı olarak bulunduğu bölgede mikroklima oluşturan böümleriyle birçok meyvenin yetiştiği ve doğal süreçlerle çeşit bolluğuna ulaştığı bir coğrafya olarak, tarih boyunca meyve çeşitliliğiyle anılmıştır. Bu meyveler çiğ olarak tüketildiği gibi çeşitli gastronomik ürünlerin bileşimine de katılarak sofrada ve kültürde yer bulmuştur. Küreselleşme, birçok alanda olduğu gibi meyve varlığından da çeşit bolluğunu azaltan etkilere sahip olduğu gibi, ekonomik kısıtlar da yerel çeşitlerin rasyonel kullanımının geliştirilmesini engellemiştir. Gastronominin sadece yiyeceklerin ve içeceklerin hazırlanması ve sunulmasıyla sınırlı olmayıp bunların tarihsel ve kültürel arka planını da irdeleyen bir bilim ve sanat olması nedeniyle, meyvenin bulunduğumuz coğrafyayı etkilemiş ve etkileyen temel kültürlerdeki yerini hatırlatan ve Sinop'un meyve varlığına dikkat çeken bu çalışma, yaklaşık yüz yıl öncesinden beri kayda girmiş meyve çeşitliliğinin yitirildiği, bu alanda mevcut potansiyelin kullanılmadığı, meyveciliğin küçük aile işletmeleri ve kişisel bahçelerde kısmen ticari faaliyet kısmen hobi olarak sürdürüldüğü, bu konunun kamu ve girişimcilerce organize bir biçimde ele alınmadığı ve bazı yerel girişimlerin geliştirilemediğini hatırlatmıştır. Bunda, kuşkusuz, ulusal tarım politikaları ve makroekonomik süreçlerin etkisi vardır. Genelde tarımın, özelden meyveciliğin geliştirilmesi, gen kaynaklarının envanterinin çıkartılması ve yerel çeşitlerin yaygınlaştırılması kamusal aktörler ve bilim dünyasının sorumluluğundayken, meyvelerin kullanıldığı gastronomik ürünlerin geliştirilmesi bu alanda çalışan akademisyenlerin ve uygulamacıların görevidir. Üretilen reçetelerin yiyecek-içecek sektöründe kullanılması ise konunun girişimcilere ve işletmecilere düşen boyutudur. Ama önce farketmek ve önemsemek gerekir.

3. KAYNAKÇA

- Aça, M. (2008). *Türk inanış ve düşünüş sistemlerinde meyve*, Turkish Studies, 3(5), 239-261.
- Akçiçek, E. (2011). Üzümün sağlık ve beslenme yönünden önemi. Editörler: E. Akçiçek ve P. Dönmez Fedakâr. (s. 41-45). *Türk kültüründe üzüm ve incir*, İzmir: Egetan.
- Aksu Uslu, N., Aydın, E., Er, E. ve Özcan, M. (2018). *Sinop İli incir seleksiyonu*, Uluslararası Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, 1(2), 146-149.
- Anonim (1938). *Sinop-Cumhuriyetin 15nci yılında*. İzmir: Marifet Basımevi.
- Anonim (1973). *Cumhuriyetin 50. Yılında Sinop-1973 İl Yıllığı*. Ankara: Önder Matbaa.
- Anonim (1993). *Sinop '93*. Ankara: PTT MGB Matbaası.
- Anonim (2001): *Sinop: Sorunlar-Çözümler*. Sinop İli Ekonomik Kalkınması 2001-2010 Paneli Yayını.
- Baysal, A. (2011). *Beslenme*. Ankara: Hatipoğlu Yayınları.
- Boz, Y., Uysal, T., Yaşasın, A. S., Gündüz, A., Avcı, G. G., Sağlam, M., Kıran, T. ve Öztürk, L. (2102). *Asma genetik kaynakları*, Tekirdağ: Tekirdağ Bağcılık Araştırma İstasyonu.
- Ceyhun Sezgin, A. (2014). *Meyve, sebze ve sağlığımız*, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2(2), 46-51.
- Cook, J. M. ve West, S. A. (2005). *Figs and fig wasps*, Current Biology, 15(24), 978.
- Çalışkan, O. ve Polat, A. A. (2012). *Bazı incir çeşitlerinin fitokimyasal ve antioksidan özelliklerinin belirlenmesi*, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 49(2), 201-207.
- Çek, S., Tırıl, A. ve Özdemir, M. O. (2018). *Yaşayan sözlü edebiyat ürünleri: Sinop örneği*. Ankara: Pegem Akademi.
- Darıcı, M. ve Cabaroğlu, T. (2019). *Şaraplık üzümlerde ve şaraplarda tanımlayıcı duyuşsal analizler*, Bahçe, 48(2): 87-96.
- Dıranas, A. M. (1949). *Dolambaçlı sokaklar, içli insanlar memleketi Sinop*, Şadırvan, 1, 8-9.
- Dokuzlu, S. (2020). *Ceviz dış ticareti ve değer zincirini etkileyen faktörler*, Bahçe, (49)1, 11-24.
- Duman, M. (2004). *Bazı eski kaynaklarda fındık*, Kebikeç, 18, 303-316.
- Durmuşkahya, C. (2006). *Bitkisel hayat*. Ankara: TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları.
- Ercan, F. (2018). *Sinop ve yakın çevresinin iklimi ve çevresel etkileri*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Anabilim Dalı.

- Erdem, S. (1991). *Amber*. İslâm Ansiklopedisi, Cilt 3, 7-8.
- Eren, H. (2020). *Eren Türk dilinin etimolojik sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Erhat, A. (2015). *Mitoloji sözlüğü*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Eroğlu, S. ve Direr Akhan, A. A. (2013). *Seyahatnameler’de Sinop*, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 17 (1), 257-272.
- Friedell, E. (1999). *Antik Yunan’ın kültür tarihi*. Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Halikarnas Balıkcısı (1989). *Merhaba Anadolu*. Ankara: Bilgi Yayınevi.
- Herodotos (2020). *Tarih*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- <https://doa.ogm.gov.tr/Documents/Kestane%20T%C3%BCr%C3%BC.pdf>, 11.10.2022 tarihinde erişildi.
- <https://www.sabah.com.tr/sinop/2021/10/18/binlerce-ton-meyve-curumeye-terk-edildi>, 08.10.2022 tarihinde erişildi.
- <http://www.sinop.gov.tr/tarim>, 17.09.2022 tarihinde erişildi.
- <https://www.theoi.com/Gigante/GiganteSykeus.html>, 10.09.2022 tarihinde erişildi.
- Gezgin, D. (2017). *Bitki mitosları*. İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Gürbüz, O. (2000). *Sinop çevresinde ekonomik faaliyetlerin coğrafi esasları I*, Coğrafya Dergisi, 8, 85-128.
- Işın, P. M. (2019). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İlhan, Ö. ve Artık, N. (2021). *Farklı lokasyonlarda yetiştirilen kirazların bazı fizikokimyasal özellikleri ve aroma bileşenlerinin belirlenmesi*. Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi, (21), 437-443.
- İnaltong, T. (2004). *Meyve ağacından hikâyeler*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- İnayet, A. (2011). Uygur Türklerinde üzüm kültürü. Editörler: E. Akçiçek ve P. Dönmez Fedakâr. (s. 165-172). *Türk kültüründe üzüm ve incir*, İzmir: Egetan.
- Kanar, M. (2013). *Kanar Farsça-Türkçe sözlük*. İstanbul: Say Yayınları.
- Kanık, İ. (2016). *Gastro medya ve gastro kültürün kavramsal incelemesi*, folklor/edebiyat, 22(88), 83-98.
- Karadeniz, V. (2013). *Türkiye’de kestane tarımı ve başlıca sorunları*, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 6(27), 279-291.
- Karaman, H., Özek, A., Dönmez, İ. K., Çağrı, M., Gümüş, S. ve Turgut, A. (Hazırlayanlar) (2017). *Kur’ân-ı Kerim ve Açıklamalı Meâli*. Ankara, Türkiye Diyanet Vakfı.
- Karamürsel, Ö. F. (2011). *Erik yetiştiriciliği*. Meyvecilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/marem/Belgeler/Yeti%C5%9Ftiricilik%20Bilgileri/Erik%20Yeti%C5%9Ftiricili%C4%9Fi.pdf>, 12.10.2022 tarihinde erişildi.
- Karol, S., Suludere, Z. ve Ayvalı, C. (2010). *Biyoloji terimleri sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Kâşgarlı Mahmud (2020). *Dîvânü Lugâti’t Türk*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Keskin, Ö. (2015). *Üzümün bağı asmanın kurdu: Osmanlı imparatorluğu’nda filoksera ile mücadele*, Tarih İncelemeleri Dergisi, 30(2): 479-505.
- Kılıç, S. (tarihsiz). *Meyve ve sebze teknolojisi*, Ders Notları, <https://avys.omu.edu.tr/storage/app/public/serdar.kilic/133679/1-%20Meyve%20Sebze%20Teknolojisi%20Giri%C5%9F%20Tan%C4%B1mlar.pdf>, 09.09.2022 tarihinde erişildi.
- Kladou, S. ve Trihas, N. (2022). *Place branding through resource integration and gastro-cultural experiences: a transnational perspective*, Tourism & Hospitality, 3(1), 1-14.
- Koç, D. E. ve Çaylak Dönmez, Ö. (2020). *Türk mitolojisi ritüellerinde yer alan yiyecek ve içecekler*, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8(4), 3303-3318.

- MEB (2009). *Asma yetiştiriciliği*, Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.
- MEB (2013). *Dut yetiştiriciliği*, Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.
- MEB (2014). *Yumuşak çekirdekli meyve yetiştiriciliği-I*, Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.
- Mehmed Said (H. 1338/M. 1922). *Türkiyenin Sıhhi İctimai Coğrafyası: Cüz I-Sinob Sancağı*, Ankara: Öğüd Matbaası (Osmanlı Türkçesi).
- Melek, N. ve Çelik, H. (2005). *Sinop İli ve bazı ilçelerinde yetişmekte olan İzabella (Vitis labrusca L.) üzüm tiplerinin ampelografik özelliklerinin belirlenmesi*, Tekirdağ: Türkiye VI. Bağcılık Sempozyumu, Bildiriler Kitabı Cilt: 2, 510-519.
- Ocakverdi, H., Güzel, Y. ve Oğur, E. (2010). *Deneyisel genel botanik*. Ankara: Palme Yayıncılık.
- Offringa, L. C., Stanton, M. V., Hauser, M. E. ve Gardner, C. D. (2019). *Fruits and vegetables versus vegetables and fruits: rhyme and reason for word order in health messages*, American Journal of Lifestyle Medicine, 13(3), 224–234.
- Okan, T., Köse, C., Aksoy, E. B., Köse, N. ve Wall, J. R. (2017). *Türkiye’de kestane (Castanea sativa mill.) ve kullanımı üzerine geleneksel terimler*, Avrasya Terim Dergisi, 5(1), 19-27.
- Orkun, H. N. (2011). Eski Türklerde üzüm içkileri. Editörler: E. Akçiçek ve P. Dönmez Fedakâr. (s. 17-22). *Türk kültüründe üzüm ve incir*, İzmir: Egetan.
- Ögel, B. (2010a). *Türk mitolojisi-I. Cilt*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Ögel, B. (2010b). *Türk mitolojisi-II. Cilt*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Ölmez, F. N. (2012). *Meyve ve Türk sanatları bağlamında elma*, Art-e, 10, 77-102.
- Öztürk, A. (2010). *Sinop ilindeki armut genotiplerinin morfolojik, pomolojik ve moleküler karakterizasyonu*, Doktora Tezi, Samsun: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Bahçe Bitkileri Anabilim Dalı.
- Öztürk, F. P., Karamürsel, D. ve Emre, M. (2011). Dünyada elmanın ekonomik yeri. Editörler: H. Akgül, E. Kacal, F. P. Öztürk, Ş. Özgün, A. Atasay ve G. Öztürk (s. 9-20). *Elma kültürü*, Eğirdir/Isparta: Eğirdir Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü.
- Öztürk, M. Z., Çetinkaya, G. ve Aydın, S. (2017). *Köppen-Geiger iklim sınıflandırmasına göre Türkiye’nin iklim tipleri*, Coğrafya Dergisi, 35, 17-27.
- Sarıışık, M., Özbay, G. ve Ceylan, V. (Editörler) (2020). *Gastronomi sözlüğü (A’dan Z’ye)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sinop Tarım ve Orman İl Müdürlüğü (2022). *2021 yılı meyve istatistikleri*. Sinop.
- Soylu, A. (2012). Meyvenin oluşumu. Editörler: R. Gerçekoğlu, Ş. Bilginer ve A. Soylu. (s. 87-108). *Genel meyvecilik*, Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Strabon (2021). *Geographika*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Şen, S. M. (1986). *Ceviz yetiştiriciliği*. Samsun: Eser Matbaası.
- Şenocak, E. (2016). *Halk anlatı ve inanışlarında mitolojik bir meyve: nar*, Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi, 4(8), 228-251.
- Tarkan, H. (1941a). *Sinop’ta meyvacılık*. Dıranaz, 4(48), Temmuz 1941, 11-12.
- Tarkan, H. (1941b). *Sinop coğrafyası*. İzmir: Marifet Matbaası.
- Tez, Z. (2021). *Lezzetin tarihi*. İstanbul: Hayykitap.
- Topçuoğlu, E. ve Yılmaz Ersan, L. (2020). *Fonksiyonel beslenmede bademin önemi*, Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 34(2), 427-441.
- Tırlı, A., Kocatepe, D. ve İpar, M. S. (2017). *Gastronomy tourism potential of Sinop (Turkey) destination*, Ukrainian Journal of Food Science, 5(1), 143-153.

- Tutar, C. (2019). *Kur'an'da geçen meyveler, sebzeler ve zikredilme sebepleri*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Temel İslâm Bilimleri Anabilim Dalı.
- Uhri, A. (2017). Üzümün Doğu Akdeniz'deki uzun yolculuğu. Editörler: E. Akpınar ve E. Tükenmez. (s. 11-17). *Üzümün Akdeniz'deki yolcuğu*, İzmir: İzmir Akdeniz Akademisi.
- Ünsal, A. (2021). *Nadide bir goncadır enginar*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Yaman, E. ve Gül, M. (Ed.) (2014). *Sinop İli 1. Kalkınma Çalıştayı Sonuç Raporu*. Ankara: KUZKA.
- Yerasimos, M. (2021). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde yemek kültürü*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- TDK (2005). *Türkçe sözlük*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Zülfikar Aydın, B., Sarı, N. ve Aydın, A. (2011). Üzümün tarihine kısa bir bakış ile Osmanlı sağlık ve toplum hayatında üzümün yeri. Editörler: E. Akçiçek ve P. Dönmez Fedakâr. (s. 17-22). *Türk kültüründe üzüm ve incir*, İzmir: Egetan.



SINOP LEZZETLERİ SEMPOZYUMU

SINOP FLAVORS SYMPOSIUM

13-16 EKİM 2022 - SINOP

Sinop Lezzetleri Sempozyumu'na katkı sunan
kurumlarımıza ve sponsorlarımıza
teşekkür ederiz.





E-ISBN: 978-605-71203-8-0

Korucuk Mah. Trafo Sok. 15 Temmuz Yerleşkesi No:36 57000 | SINOP | TÜRKİYE
Tel: +90 (368) 2715757-58-59-60 | Faks: +90 (368) 2715763

silesemp.sinop.edu.tr