



KÜLTÜREL MİRAS TURİZMİ KAPSAMINDA YÖRESEL YEMEKLERİN MENÜLERDE KULLANILMASI: ŞANLIURFA YEMEKLERİ ÜZERİNE BİR İNCELEME

 Mehmet UMUR^a

 Büşra ŞENER^b

Öz

Bir destinasyonun kültürel değerlerini yansıtan yöresel yemeklerin, gelecek nesillere aktarılabilmesi için restoranlar tarafından özenle hazırlanması ve geleneksel isimleriyle sunulması gerekir. Bu araştırmada, Şanlıurfa iline ait tescilli yöresel yemekler listelenmiş ve bu ilde faaliyet gösteren restoranların web sitelerindeki menülerde bu yemeklerin yer alma durumları doküman analizi yöntemi ile incelenmiştir. Tescilli yöresel yemeklere yönelik yapılan inceleme sonucunda, 25 yöresel yemek, 10 fırıncılık ve pastacılık mamulü, hamur işi ve tatlı, bir tane alkolsüz içecek olduğu tespit edilmiştir. Bölgede faaliyet gösteren restoranların sayısına yönelik bilgiye ulaşılammıştır ancak TripAdvisor web sitesi aracılığı ile 208 restoran tespit edilmiştir. Tespit edilen restoranlar incelenmiş ve yalnızca fast-food yemek, döner ve baklava sunan işletmeler araştırmaya dâhil edilmemiştir. Belirlenen parametreler doğrultusunda 8 restoranın çevrimiçi menüsüne ulaşılmış ve bu menüler içerik analizine tabi tutulmuştur. Araştırma bulgularından hareketle, yiyecek ve içecek işletmelerinin çevrimiçi menü hususunda yeterli olmadığını söylemek mümkündür. Menü analizlerine yönelik bulgular ise, menülerde yer alan tescilli yemek sayısının oldukça az olduğunu göstermektedir. Yöresel yemeklere en fazla yer veren restoranın menüsünde yer alan yöresel yemek sayısının, restoranın sunduğu toplam yemek sayısına oranının %21,3 olduğu tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında incelenen restoran menülerinin hiçbirinde yöresel içeceğe rastlanmamıştır. Menülerde sunulan yöresel yemeklerin isimlerine yönelik inceleme sonucunda ise, isimlerinde yazım hataları yapıldığı bulgusuna ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi ve mutfak sanatları, Kültürel miras, Tescilli yöresel yemek, Menü, Şanlıurfa



^aDr. Öğr. Üyesi, Erciyes Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği, umur@erciyes.edu.tr

^bDoktora Öğr., Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, senerbusra@yahoo.com

Makale Geliş Tarihi: 16.09.2023, Makale Kabul Tarihi: 27.09.2023

THE USE OF LOCAL DISHES IN MENUS WITHIN THE SCOPE OF CULTURAL HERITAGE TOURISM: A STUDY ON SANLIURFA FOOD

Abstract

Local dishes that reflect the cultural values of a destination must be carefully prepared and served with their traditional names by restaurants in order to be passed on to future generations. In this study, the registered local dishes of Sanliurfa province were listed and the inclusion of these dishes in the menus on the websites of restaurants operating in this province was examined by document analysis method. As a result of the examination of registered local dishes, it was determined that there are 25 local dishes, 10 bakery and pastry products and pastries and desserts, and one non-alcoholic beverage. Information on the number of restaurants operating in the region was not available, but 208 restaurants were identified through the TripAdvisor website. The identified restaurants were examined and only fast-food, doner and baklava restaurants were excluded from the study. In line with the determined parameters, online menus of 8 restaurants were accessed and these menus were subjected to content analysis. Based on the research findings, it is possible to say that food and beverage businesses are not sufficient in terms of online menus. The findings of the menu analysis show that the number of registered dishes included in the menus is quite low. It was determined that the ratio of the number of local dishes in the menu of the restaurant that includes the most local dishes to the total number of dishes offered by the restaurant was 21.3%. None of the restaurant menus examined within the scope of the research included local beverages. As a result of the examination of the names of the local dishes served in the menus, it was found that spelling mistakes were made in their names.

Keywords: Gastronomy and culinary arts, Cultural heritage, Registered local cuisine, Menu, Sanliurfa



Giriş

Kültürün ayrılmaz bir parçası olan yemekler (Ignatov & Smith, 2006, s. 237), turizm kapsamında ise destinasyonlar için önemli bir unsurdur. Sözelimi bölgede sunulan yemekler, destinasyon tarafından bir turistik ürün veya çekicilik unsuru (Savelli vd., 2022, s. 1366) olarak kullanılabilir. Turistler için ise memnuniyet unsuru ve motivasyon faktörü olarak değerlendirilmekte ve destinasyon seçimine veya memnun kalındığı takdirde tekrar ziyarete etki eden (Alderighi, Bianchi & Lorenzini, 2016, s. 329) bir unsur olarak ele alınabilmektedir. Bir destinasyona yapılan ziyaretin amacı kişiden kişiye farklılık gösterse de yemek tüketimi her birey için fizyolojik bir ihtiyaç olarak görülmektedir. Bu nedenle, zengin yemek kültürü olan ve iyi yemeklere sahip destinasyonların rakiplerine göre avantajlı olabileceğini söylemek mümkündür.

Tarih boyunca çok farklı topluluklara ev sahipliği yapmasından dolayı kültürel zenginliğe sahip olan (Akın, 2022, s. 347) Türkiye'deki birçok destinasyon yemek kültürü ile ön plana çıkmaktadır. Bu destinasyonlardan biri de Şanlıurfa ilidir. Şanlıurfa Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan bir il olup aynı zamanda önemli kültürel çekiciliklere sahip bir destinasyondur. Yerel halkın yaşayış biçimleri, gelenek ve görenekleri, sıra geceleri, yöresel yemekler ve müzik kültürü gibi soyut çekiciliklere sahip olduğunu söylemek mümkündür (Şahinalp, 2005, s. 77). Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Şanlıurfa köklü bir kültüre sahiptir. Bu durum göz önüne alındığında Şanlıurfa mutfağının kültürel izler taşıdığını söylemek mümkündür (Ekinci, 2016, s. 86). Ayrıca coğrafi konumu ve büyüklüğü ile tarım ve hayvancılık konusunda oldukça önemli bir şehir olarak ele alınmaktadır (Benek, 2006, s. 69).

Şanlıurfa'ya gelen turistler, destinasyonu genellikle güzel yemekleri olan, tarihi, kültürel, gezilebilecek bir şehir olarak görmektedir (Mancı, 2022, s. 352). Yalnızca bölgeye gelen ziyaretçiler tarafından değil, Şanlıurfa ilinde faaliyet gösteren işletmeler tarafından da yöresel yemekler bir çekicilik unsuru olarak algılanmaktadır (Taşkın, 2020, s. 73).

Yapılan alanyazın taramalarında Şanlıurfa ve yemekleri ile ilgili az sayıda çalışmaya rastlanmıştır. Bu çalışmaların bulguları ise bölgenin önemli bir gastronomi turizmi potansiyeli olduğunu işaret eder niteliktedir. Çelik ve Aksoy'un (2023) Şanlıurfa'yı ziyaret eden yerli turistlere yönelik yaptıkları araştırmanın bulguları, Şanlıurfa'yı ziyaret etmede en etkili unsurun tarihi yapılar ve mutfak kültürü olduğunu göstermektedir. Buna ek olarak turistlerin bölgenin mutfak kültürü hakkındaki bilgileri tanıdıkları ve/veya yazılı ve görsel medya aracılığıyla edindikleri bulgusuna da ulaşılmıştır. Yaşarsoy ve Oktay (2020) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, yerli turistlerin Şanlıurfa'yı ziyaret nedenlerinden bazılarının gezi, kültür, sıra gecesi, tarih ve gastronomi olduğu ve ziyaret edenlerin Şanlıurfa hakkında bilgi edinmek için en çok internet kaynağını kullandıkları bulgulanmıştır. Ayrıca, Şanlıurfa'nın en çok yemekleri, tarihi eserleri, dini ve manevi değerleri ile öne çıktığı bulgusuna ulaşılmıştır.

Alanyazın taraması sonucu elde edilen bilgiler internetin bilgi için önemli bir kaynak olduğunu ve yöresel yemeklerin Şanlıurfa turizmi için önemli bir unsur olduğunu göstermektedir. Bir destinasyona yapılacak gezi planlanırken veya gezi esnasında bireyler çoğunlukla internet aracılığı ile araştırma yapmaktadırlar (Gursoy & McCleary, 2004; Ryan & Rao 2008). Bireylerin yaptıkları bu araştırma konularından biri de nerede ve ne yiyecekleridir (Björk & Kauppinen-Räisänen, 2017). Burada önemli olan unsur ise istenilen bilgiye ulaşılabilmesidir. Bu kapsamda yapılan alanyazın taramasında, Şanlıurfa ilinde faaliyet gösteren yiyecek ve içecek işletmelerinin kaç tanesinin internette menüsünün olduğuna ve menüsü olan işletmelerin menülerinde bölge kültürüne ait yemeklerin ne düzeyde var olduğuna yönelik bir araştırma olmadığı görülmüştür. Bu nedenle bu çalışmada, Şanlıurfa ilinde faaliyet gösteren yiyecek ve içecek işletmelerinin kaç tanesinin web sitesinde menüsü olduğu, menüsü olan işletmelerin menülerinde bölge kültürüne ait hangi yemeklerin bulunduğu ve menüdeki yemek sayısına oranla yöresel yemeklere ne düzeyde yer verdikleri bilgisine ulaşılması amaçlanmıştır. Şanlıurfa iline ait yöresel yemekler araştırıldığında birçok farklı kaynakta farklı yemeklerin yöresel olarak ele alındığı görülmektedir. Bu nedenle araştırma kapsamında yalnızca Şanlıurfa ilinin tescilli yöresel yemekleri değerlendirilmiştir.

A. ALANYAZIN TARAMASI

Kroeber ve Kluckhohn (1952, s. 181) tarafından kültür kavramı, "insan gruplarının ayırt edici başarısını oluşturan ve eserlerdeki somutlaştırmalar da dâhil olmak üzere sembollerle edinilen ve aktarılan açık ve örtük davranış kalıplarından oluşur; kültürün temel çekirdeği geleneksel (yani tarihsel olarak türetilmiş ve seçilmiş) fikirlerden ve özellikle bunlara bağlı değerlerden oluşur; kültür sistemleri bir yandan eylemin ürünleri, diğer yandan da daha sonraki eylemlerin koşullandırıcı unsurları olarak düşünülebilir" şeklinde ifade edilmiştir. Türk Dil Kurumu tarafından ise kültür "tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü, hars, ekin" olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2011). Tanımlardan anlaşılacağı üzere kültür, bir

topluluğun oluşturduğu maddi ve manevi unsurlar olarak nitelendirilmektedir. Miras kavramı ise, hem topluluklar tarafından oluşturulan maddi ve manevi unsurları hem de doğal unsurları kapsamaktadır.

Kültürel miras, somut (maddi) ve somut olmayan (manevi) öğelerden oluşan, sürekli gelişen ve yaşayan bir olgudur (Lenzerini, 2011, s. 102; Park, 2013, s. 7). Bu öğelerden manevi olanlara müzik, dans, dil, din, yemek ve mutfak, sanatsal gelenekler ve festivaller gibi unsurlar; maddi olanlara ise anıtlar, tarihi kamu binaları ve evler, çiftlikler, kaleler ve katedraller, müzeler ve arkeolojik kalıntılar örnek olarak verilebilir (Timothy & Nyaupane, 2009, s. 3). Bu maddi ve manevi unsurlar, turizm kapsamında bir çekicilik unsuru olarak kullanılmaktadır. Kültürel turizm, “bir destinasyonun kültürel miras varlıklarına dayanan ve bunları turistler tarafından tüketilebilecek ürünlere dönüştüren bir turizm şeklidir” (McKercher & Du Cros, 2006, s. 211).

Kültürel miras cazibe merkezleri birçok farklı kültürel unsurun bir araya gelmesiyle oluşur (Yu & Xu, 2019, s. 39). Kültürel unsurlardan biri olan yöresel yemekler, yalnızca fizyolojik bir ihtiyaca cevap değildir, aynı zamanda destinasyon hakkında birçok bilgiyi de sunan önemli bir kültürel öğedir. Mutfak, “medeniyetin ve kültürün sembolüdür” (Montanari, 2006, s. 43). Yemekler, bir kültürün kimliğini yansıtan önemli unsurlardır. Sözgelimi, bir kişinin tükettiği yemekler kişinin hangi kültürde yetiştiğini ve inancını gösterebilmektedir (Kittler, Sucher & Nelms, 2016, s. 4). Ayrıca, yöresel yemeklerin nesilden nesile aktarılması nedeniyle bir kültürel miras ögesi olduğunu söylemek de mümkündür (Şengül & Türkay, 2017, s. 3).

Yöresel yemek en geniş kapsamda “sık tüketilen veya belirli kutlamalar ve/veya mevsimlerle ilişkilendirilen, bir nesilden diğerine aktarılan, gastronomik mirasa göre belirli ve doğru bir şekilde yapılan, çok az veya hiç işleme/manipülasyona tabi tutulmayan, duyuşsal özellikleri nedeniyle ayırt edilen ve belirli bir yerel alan, bölge veya ülke ile ilişkilendirilen bir ürün” olarak tanımlanmıştır (Guerrero vd., 2009, s. 348). Yöresel yemeklerin gastronomi turizmi ve kültürel miras turizmi gibi turizm türlerinde önemli bir turistik ürün olduğunu söylemek mümkündür. Bir destinasyonu ziyaret etme niyeti oluşturmada bölge mutfağının imajının önemli bir etkisi vardır (Karim & Chi, 2010, s. 552).

Yöresel yemekler, yalnızca yöresel yemek tüketme amacıyla seyahat eden turistler için değil, farklı amaçlarla seyahat eden turistler için de önemli bir ürün olarak ele alınabilir. Şöyle ki, turistlerin bir kısmı kültürel miras öğelerini görme amacıyla bir turizm faaliyeti gerçekleştirebilecekleri gibi seyahatleri esnasında ilgi duyup katılım gösterebilirler. Turistlerin seyahatleri esnasında yemek yeme ihtiyaçları göz önüne alındığında ziyaret ettikleri destinasyonda yöresel yemek tüketme ihtimallerinin yüksek olduğunu söylemek mümkündür. Ziyaretçilerin seyahatlerinde önem verdiği ve genel memnuniyetlerini etkileyen en önemli unsurlardan biri yemek servisi ve mutfağı olarak ele alınmaktadır (Joppe, Martin & Waalen, 2001, s. 256-257). Gastronomiye yönelik motivasyon, turistlerin destinasyon seçimini ve destinasyon kararını etkileyebilmektedir ve edinilen gastronomik deneyimler sonucunda memnuniyet ve tekrar ziyaret niyeti oluşabilmektedir (Berbel-Pineda vd., 2019, s. 8). Bir ürünün geleneksel olabilmesi için bir bölgeyle bağlantılı olması ve sürekliliğini sağlayabilmek için birçok gelenekle bağlantılı olması gerekmektedir (Jordana, 2000, s. 147). Bu nedenle kültüre ait ürünlerin coğrafi işaretli olarak yazılı bir şekilde kayıt altına alınması bölgeye ait kültürün korunması için oldukça önemlidir.

B. YÖNTEM

Bu araştırmada, Şanlıurfa iline ait tescilli yöresel yemekleri, fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar ve alkolsüz içecekleri ve bu yöresel ürünlerden hangilerinin restoranların web sitelerindeki menülerinde yer aldığını tespit etmek amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda üç araştırma sorusuna cevap aranmaktadır. Bu sorular ise;

AS1: Şanlıurfa iline ait tescilli kaç tane yöresel yemek, fırıncılık ve pastacılık mamulü, hamur işi, tatlı ve alkolsüz içecek bulunmaktadır?

AS2: Şanlıurfa ilinde yer alan restoranlardan kaçının çevrimiçi menüsü bulunmaktadır?

AS3: Bu menülerde tescilli yöresel yemeklerden, fırıncılık ve pastacılık mamullerinden, hamur işlerinden, tatlılardan ve alkolsüz içeceklerden hangileri yer almaktadır? şeklindedir.

Araştırmanın amacına ve sorularına uygun olarak nitel araştırma tekniklerinden doküman analizi yöntemi uygulanmıştır. Doküman analizi sonrasında elde edilen veriler içerik analizi yöntemi ile analiz edilmiştir.

Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırma kapsamında, öncelikle Türk Patent ve Marka Kurumu'nun web sitesinde yer alan Şanlıurfa iline ait tescilli yöresel yemeklerin, fırıncılık ve pastacılık mamullerinin, hamur işlerinin, tatlıların ve alkolsüz içeceklerin 24.05.2023 tarihli güncel hallerine 12.06.2023 tarihinde ulaşılmıştır. Tespit edilen tescilli ürünler kategorilerine göre listelenmiştir. Ardından Şanlıurfa ilinde faaliyet gösteren ve TripAdvisor web sitesinde yer alan 208 restorana erişim sağlanmış ve incelemeye tabi tutulmuştur. Bu restoranlardan fast-food yemek, döner ve baklava sunanlar araştırma kapsamına alınmamıştır. Bu restoranlar hariç toplamda 8 restoranın web sitesine ve menüsüne ulaşılmıştır ve tescilli yöresel ürünlerden hangilerine yer verildiği incelenmiştir. İncelenen menülerde yer alan ürünler, Türk Patent ve Marka Kurumu'nun web sitesinde yer alan Şanlıurfa iline ait tescilli yöresel ürünlerden oluşturulan listedeki gibi yemekler, fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar ve alkolsüz içecekler olarak kategorilere ayrılmış ve tescilli yöresel ürün listesi ile menülerdeki yöresel ürünler karşılaştırılmıştır, aynı olan yöresel ürünler işaretlenerek değerlendirmeye alınmıştır.

C. BULGULAR

Araştırma kapsamında öncelikle, Türk Patent ve Marka Kurumu'nda yer alan Şanlıurfa iline ait tescilli yöresel yemekler tablolandırılmıştır (Tablo 1). Buna göre Şanlıurfa iline ait tescilli yöresel yemek sayısı incelendiğinde 25 ürünün tescillendiği görülmektedir. Tescil alınma tarihleri incelendiğinde ise yöresel yemeklerin tescillerinin 2017 yılından itibaren artış gösterdiği ancak 2019 ve 2020 yılında azalmalar yaşandığı dikkat çekmektedir.

Tablo 1. Şanlıurfa İline Ait Tescilli Yemekler

No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Şanlıurfa Çiğ Köfte	2009
2.	Urfa (Şanlıurfa) Frenk Çömleği	2017
3.	Urfa (Şanlıurfa) Pencer (Pazı) Boranısı	2017
4.	Urfa (Şanlıurfa) Üzlemeli Pilavı	2017
5.	Urfa (Şanlıurfa) İsoot Çömleği	2017
6.	Urfa Eşkili	2017
7.	Urfa Haşhaş Kebabı/Şanlıurfa Haşhaş Kebabı	2017
8.	Urfa Lebenisi	2017
9.	Urfa Yumurtalı Köfte	2017
10.	Urfa (Şanlıurfa) Patlıcanlı Kebabı	2018
11.	Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği	2018
12.	Urfa Ciğer Kebabı	2018
13.	Urfa Kazan Kebabı/Şanlıurfa Kazan Kebabı	2018
14.	Urfa Soğan Kebabı / Şanlıurfa Soğan Kebabı	2018
15.	Urfa Tiriti (Şanlıurfa Tiriti)	2018
16.	Urfa İçli Köftesi	2018
17.	Urfa Keme Boranısı Yemeği/Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği	2019
18.	Urfa Kıymalı Söğürme / Şanlıurfa Kıymalı Söğürme	2019
19.	Urfa Sac Kavurması / Şanlıurfa Sac Kavurması	2020
20.	Urfa Miftahi Tas Kebabı/ Şanlıurfa Miftahi Tas Kebabı	2022
21.	Şanlıurfa Bostanası/Bostana	2022
22.	Şanlıurfa Tepsi Kebabı/Urfa Tepsi Kebabı	2022
23.	Siverek Tavası	2023
24.	Urfa Aya Köftesi/Şanlıurfa Aya Köftesi	2023
25.	Urfa Sini Darahlığı/ Şanlıurfa Sini Taraklığı	2023

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, <https://ci.turkpatent.gov.tr/>

Şanlıurfa iline ait tescilli fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlıların toplam sayısı 10 olarak belirlenmiş olup Tablo 2’de bilgileri yer almaktadır. Yöresel yemekler ile benzer şekilde fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri ve tatlıların da tescil sayılarında 2017 yılında artış olduğu ve 2019 ile 2020 yılında hiçbir ürünün tescillenmediği görülmektedir.

Tablo 2. Şanlıurfa İline Ait Tescilli Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri ve Tatlılar

No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi	2017
2.	Urfa Zerdeşi (Şanlıurfa Zerdeşi)	2017
3.	Urfa Şıllık Tatlısı (Şanlıurfa Şıllık Tatlısı)	2017
4.	Şanlıurfa Açık Ekmeği (Urfa Açık Ekmeği)	2017
5.	Urfa (Şanlıurfa) Lahmacunu (Kıymalı Ekmeği)	2018
6.	Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği	2018
7.	Urfa Ağzı Açık / Şanlıurfa Ağzı Açık	2022
8.	Urfa Pendirli Kedeyif / Şanlıurfa Peynirli Kadayıf	2022
9.	Şanlıurfa Ağzı Yumuh / Şanlıurfa Ağzı Yumuk	2022
10.	Şanlıurfa Pendirli Helvası / Şanlıurfa Peynirli Helvası	2022

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, <https://ci.turkpatent.gov.tr/>

Şanlıurfa iline ait tescilli yöresel içecekler incelendiğinde ise 2016 yılında yalnızca bir tane yöresel içeceğin tescillendiği görülmektedir (Tablo 3).

Tablo 3. Şanlıurfa İline Ait Tescilli Alkolsüz İçecekler

No	Ürün Adı	Tescil Yılı
1.	Urfa Meyan Şerbeti (Bıyanbalı)	2016

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu, <https://ci.turkpatent.gov.tr/>

Restoran menüleri incelendiğinde elde edilen bulgulara Tablo 4'te yer verilmiştir. Buna göre menülerde en çok "Patlıcan Kebabı" ve "Soğan Kebabı" yemeklerinin yer aldığı görülmektedir. Yöresel fırın ve hamur işine ise çok az restoranın yer verdiği bulgusu elde edilmiştir. Bu fırın ve hamur işi yemekler, "Ağzı Açık" ve "Ağzı Yamuk" yemekleridir. Restoranların çoğunun menülerinde "Şıllık Tatlısı"na yer verdiği bulgulanmıştır. Yemeklerin yöresel isimlerinin değiştirilerek menülerde yer aldığı da dikkat çeken bir diğer bulgudur. "Pencer Boranisi" menüde "Pencere Boranisi" olarak, "Ağzı Yumuk" yemeği "Ağzı Yamuk" olarak, "Eşkili Dolma" ise "Ekşili Dolma" olarak isimlendirilmiştir. Yazım yanlışları olarak karşılaşılan bir diğer hata ise "Patlıcanlı Kebab" ve "Soğanlı Kebab" yemeklerindeki "lı" ekinin bazı menülerde kullanılmamasıdır. Yemeklerden bazıları menülerde tescilli ismi ile değil bölgesel ismi ile kullanılmıştır. Örneğin, "Haşhaş Kebabı" menülerde "Birecik Kebabı" veya "Birecik Haşhaş Kebabı" olarak isimlendirilmiştir.

Menülerde yer alan "Urfa Kebabı" ve "Siverek Kebabı" yöresel bir isimle adlandırılmasına rağmen tescilli olmadığı için değerlendirilmemiştir. Ayrıca "Sebzeli Haşhaş Kebabı" orijinal reçeteye göre farklılık gösterdiği için tescilli olarak kabul edilmemiştir. Menülerde yer alan "Lahmacun", "İçli Köfte" ve "Çiğköfte" yemekleri birçok bölgenin kültüründe yer aldığından yöresel ve Urfa usulü veya içerik olarak özellik belirtilmeyen (örneğin cevizli lahmacun gibi) menülerde tescilli yemek olarak değerlendirilmemiştir. Bunlara ek olarak, incelenen menülerin hiçbirinde yöresel içeceğe rastlanılmamıştır.

Tablo 4. Şanlıurfa İlinde Faaliyet Gösteren Restoranlardaki Menülerde Yer Alan Tescilli Yemekler, Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri ve Tatlılar

Restoran No	Menüdeki Yöresel Yemekler	Menüdeki Yöresel Fırıncılık ve Pastacılık Mamulleri, Hamur İşleri ve Tatlılar
Restoran 1	Patlıcan Kebab ve Haşhaşlı Kebab	Şıllık (Fıstıklı) ve Şıllık (Cevizli)
Restoran 2	Patlıcanlı Kebab ve Birecik Kebab	Cevizli Lahmacun
Restoran 3	Özel Birecik Patlıcan Kebabı ve Birecik Haşhaş Kebabı	-
Restoran 4	Patlıcanlı Kebab ve Soğanlı Kebab	-
Restoran 5	Patlıcan Kebabı	Urfa Lahmacun Şıllık Tatlısı (2 farklı sunum)
Restoran 6	Urfa Çiğ Köfte, Şanlıurfa Saç Kavurması, Tepsi Kebabı, Yumurtalı Köfte, Ekşili Dolma, Pencere Boranisi ve Soğan Kebabı	Ağzı Açık Şıllık Tatlısı
Restoran 7	Bostana Salatası ve Patlıcanlı Kebab	Şıllık Tatlısı ve Peynirli Kadayıf
Restoran 8	Bostana, İçli Köfte (Yöresel), Urfa Usulü Lahmacun, Soğanlı Kebab ve Patlıcanlı Kebab, Lebeni	Ağzı Açık Peynirli Kadayıf ve Şıllık Tatlısı

Tescilli yöresel yemeklere yer veren restoranlar karşılaştırıldığında, restoran 6 (%21,3) ve restoran 8'in (%15,8) menülerinde tescilli yöresel yemeklere en çok oranda yer veren işletmeler olduğu tespit

edilmiştir. En az oranda yer veren işletmelerin ise restoran 2 (%6,7) ve restoran 4 (%8,3) olduğu bulgusuna ulaşılmıştır (Tablo 5).

Tablo 5. Tanımlayıcı İstatistikler

Restoran No	Yöresel Yemek Sayısı	Toplam Yemek Sayısı	Oran
Restoran 1	4	33	%12,1
Restoran 2	3	45	%6,7
Restoran 3	2	18	%11,1
Restoran 4	2	24	%8,3
Restoran 5	4	41	%9,8
Restoran 6	10	47	%21,3
Restoran 7	4	32	%12,5
Restoran 8	9	57	%15,8

Sonuç ve Öneriler

Araştırma bulguları Şanlıurfa'da faaliyet gösteren restoranların menülerine internet üzerinden erişimin yetersiz olduğunu göstermektedir. Bireyler bir destinasyonu tercih etmeden önce o destinasyona ait yemekleri araştırmakta (Demirbas & Bertan, 2022, s. 8) ve bu nedenle yemekler destinasyon tercihinde önemli bir rol oynamaktadır (Polat, 2020, s. 190; Brokaj, 2014, s. 249). Özellikle kültür ve gastronomi turistleri için bu bilgilere ulaşılabilmesi destinasyon tercihinde ayırt edici olabilmektedir. Hem destinasyona turist çekme hem de turistlerin restoranları tercih etmeleri hususunda Şanlıurfa'da faaliyet gösteren restoranların web sitesi oluşturmaları ve menülerini yayınlamaları önerilmektedir.

Elde edilen bir diğer bulgu ise menülerde yer alan tescilli yemek sayısının oldukça az olduğudur. İncelenen restoranlarda en fazla %21,3 oranında tescilli yemek sunulduğu görülmüştür. Bölgeyi ziyaret eden turistlerin yöresel yemeklere olan ilgisi düşünüldüğünde, Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi ve ilçe belediyeleri tarafından tescilli yöresel yemeklerin sayısının artırılması önerilmektedir. Tescilli yemeklerin sayısının artırılması tescilli yemeklere yönelik farkındalığın oluşturulmasıyla, tanıtım faaliyetlerinin ve pazarlanmasının yapılmasıyla ve tescil başvurularının kolaylaştırılmasıyla mümkün olabilir. Bu adımların atılmasıyla birlikte tescilli yöresel yemeklerin sayısı artacak ve söz konusu destinasyonda gastronomi turizminin gelişmesine katkıda bulunulacaktır. Ayrıca daha belirgin bazı önerilerde de bulunulabilir. Örneğin, yerel yönetimler, tescilli yemeklerin tanıtımı ve pazarlaması için çalışmalar yapabilir. Bu çalışmalar, yerel halka yönelik eğitim programları, gastronomi festivalleri ve yemek yarışmaları gibi etkinlikleri içerebilir. Restoranlar, tescilli yemekleri menülerine dahil edebilir. Bu sayede, turistler tescilli yemekleri daha kolay bir şekilde deneyimleyebilir. Tarım ve gıda işletmeleri, tescilli yemeklerin üretiminde kullanılan malzemeleri temin edebilir. Bu sayede, tescilli yemeklerin geleneksel yöntemlerle ve kaliteli malzemelerle üretilmesi sağlanabilir. Bu çalışmalar yapıldığı takdirde tescilli yöresel yemeklerin korunması ve tanıtılması için önemli katkılar sağlayacaktır. Böylece destinasyonu ziyaret eden turistlerin yöresel yemekler hakkında daha fazla bilgi edineceği ve deneyim kazanacağı düşünülmektedir. Ayrıca turistlerin yöresel yemekleri merak ettikleri ve denemek istedikleri bulgusu dikkate alınarak, işletmelerin menülerinde yöresel yemekleri daha fazla değerlendirmeleri teşvik edilebilir (Zağralı & Akbaba, 2015). Turistlerin

destinasyonlarda deneyimledikleri lezzetler, o bölgenin kültürünü ve geleneklerini yansıtan önemli bir göstergedir. Bu lezzetler, turistlerin memnuniyetini artırarak destinasyona olan bağlılığını güçlendirmektedir (Hazarhun & Tepeci, 2018). Menülerde tescilli yöresel yemeklerin sayısının yeterli olmamasına ek olarak yer verilen yemeklerin de yazım yanlışı ile menüde yer alması yemek kültürünün sürdürülebilirliği açısından önemli bir sorundur. Bu durum zamanla yemeklerin isimlerinin sonraki nesillere yanlış aktarılmasına neden olabilir. Ayrıca menülerde yemeklerin içerikleri hakkındaki bilgilerin sınırlı olması da yemeklerin tanıtımında önemli bir eksiklik olarak göze çarpmaktadır. Bu hususta, menü tasarımı konusunda yetkili olan çalışanların yemek isimlerini teyit ederek yeniden yazmaları ve reçeteler hakkında bilgilendirici açıklamalar eklemeleri önerilmektedir.

İnternet üzerinden gerçekleştirilen bu araştırmada, yalnızca Şanlıurfa ilindeki restoranların incelenmesi ve az sayıda restoranın web sitesinde menüsünün bulunması bu araştırmanın sınırlılıkları arasındadır. İleride gerçekleştirilecek çalışmalarda, destinasyonu ziyaret etmeden önce yöresel yemeklerin internet üzerinden araştırılıp araştırılmadığına ve bölgedeki restoranların menülerinin incelenip incelenmediğine yönelik Şanlıurfa'yı ziyaret eden turistlere anket yapılarak, menülerin destinasyonun yemek kültürünün tanıtılmasına ve destinasyon tercihine etkisinin ortaya çıkarılması önerilmektedir.

Etik Kurul İzni

Bu araştırma etik kurul izni gerektirmemektedir.

Katkı Oranı Beyanı

Yazarlar makaleye eşit oranda katkı sağlamış olduklarını beyan eder.

Çıkar Çatışması Beyanı

Makale yazarları aralarında herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan eder.



Kaynakça

- Akın, M. H. (2022). İbn-i Haldun. Demiral, A. & Yağmur, Y. (Ed.). *Somut olmayan kültürel miras kapsamında Anadolu Düşünürleri* içinde (ss. 347-355). Ankara: Nobel Bilimsel.
- Alderighi, M., Bianchi, C., & Lorenzini, E. (2016). The impact of local food specialities on the decision to (re) visit a tourist destination: Market-expanding or business-stealing?. *Tourism Management*, 57, 323-333. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2016.06.016>
- Benek, S. (2006). Şanlıurfa ilinin tarımsal yapısı, sorunları ve çözüm önerileri. *Coğrafi Bilimler Dergisi*, 4(1), 67-91. https://doi.org/10.1501/Cogbil_0000000062
- Berbel-Pineda, J. M., Palacios-Florencio, B., Ramírez-Hurtado, J. M., & Santos-Roldán, L. (2019). Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 18, 100171. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100171>
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2017). A destination's gastronomy as a means for holiday well-being. *British Food Journal*, 119(7), 1578-1591. <https://doi.org/10.1108/BFJ-09-2016-0394>
- Brokaj, M. (2014). The impact of the gastronomic offer in choosing tourism destination: The case of Albania. *Academic Journal of Interdisciplinary Studies*, 3(2), 249. <https://doi.org/10.5901/ajis.2014.v3n2p249>
- Çelik, M., & Aksoy, M. (2023). Yerli turistlerin gastronomi turizmine yönelik tutumları: Şanlıurfa örneği. *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 5 (3), 422-434. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.103>
- Demirbas, S., & Bertan, S. (2022). Local food in the menus: The case of Denizli. University of South Florida (USF) M3 Publishing, 16(9781955833103), 13.
- Ekinci, A. (2016). Urfa mutfağı: lezzet sanatı. *Şehir ve İrfan Araştırmaları Dergisi*, (3), 85-94. <https://www.doi.org/10.5038/9781955833103>
- Guerrero, L., Guàrdia, M. D., Xicola, J., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Zakowska-Biemans, S., ... & Hersleth, M. (2009). Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study. *Appetite*, 52(2), 345-354. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2008.11.008>
- Gursoy, D., & McCleary, K. W. (2004). An Integrative Model of Tourists' Information Search Behavior. *Annals of Tourism Research*, 31(2), 353-373. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2003.12.004>
- Hazarhun, E., & Tepeci, M. (2018). Coğrafi işarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin Manisa'nın gastronomi turizminin gelişimine katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 371-389.
- Ignatov, E., & Smith, S. (2006). Segmenting Canadian culinary tourists. *Current issues in tourism*, 9(3), 235. <https://doi.org/10.2167/cit/229.0>
- Joppe, M., Martin, D. W., & Waalen, J. (2001). Toronto's image as a destination: A comparative importance-satisfaction analysis by origin of visitor. *Journal of travel research*, 39(3), 252-260. <https://doi.org/10.1177/004728750103900302>
- Jordana, J. (2000). Traditional foods: challenges facing the European food industry. *Food Research International*, 33(3-4), 147-152.

- Karim, A. S., & Chi, C. G. Q., (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations food image. *Journal of hospitality marketing & management*, 19(6), 531-555. <https://doi.org/10.1080/19368623.2010.493064>
- Kittler, P. G., Sucher, K. P., & Nelms, M. (2016). *Food and culture*. Cengage Learning.
- Kroeber, A. L., & Kluckhohn, C. (1952). *Culture: A critical review of concepts and definitions. Papers*. Peabody Museum of Archaeology & Ethnology, Harvard University.
- Lenzerini, F. (2011). Intangible cultural heritage: The living culture of peoples. *European Journal of International Law*, 22(1), 101-120. <https://doi.org/10.1093/ejil/chr006>
- Mancı, A. R. (2022). Destinasyon özelliklerine ilişkin memnuniyetin tekrar ziyaret ve tavsiye etme niyetine etkisi: Şanlıurfa örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 344-357. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.999>
- McKercher, B. & Du Cros, H. (2006). Culture, heritage and visiting attractions. Buhalis, D. and Costa, C. (Ed). İçinde, *Tourism business frontiers: Consumers, products, and industry* (pp. 211-219), Elsevier Butterworth Heinemann, Amsterdam. <https://doi.org/10.1016/B978-0-7506-6377-9.50030-4>
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Columbia University Press.
- Park, H. Y. (2013). *Heritage tourism*. Routledge.
- Polat, M., (2020), Yöresel yemek imajının destinasyon tercihinde etkisi: Kahramanmaraş örneği. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 25(43), 183-194. <https://doi.org/10.17295/ataunidcd.712430>
- Ryan, C., & Rao, U. (2008). Holiday users of the Internet—ease of use, functionality and novelty. *International Journal of Tourism Research*, 10(4), 329-339. <https://doi.org/10.1002/jtr.660>
- Savelli, E., Gregory-Smith, D., Murmura, F., & Pencarelli, T. (2022). How to communicate typical–local foods to improve food tourism attractiveness. *Psychology & Marketing*, 39(7), 1350-1369. <https://doi.org/10.1002/mar.21668>
- Şahinalp, M. (2005). Şanlıurfa şehri'nin kültürel fonksiyonu. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 0(11), 65-80.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin yöresel mutfakları*. Detay Yayıncılık
- Taşkın, Ş. (2020). *Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizminin yiyecek-içecek işletmesi özellikleri açısından değerlendirilmesi: Şanlıurfa ili örneği* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Gaziantep.
- Timothy, D. J., & Nyaupane, G. P. (Eds.). (2009). *Cultural heritage and tourism in the developing world*. New York: Routledge.
- Türk Dil Kurumu (2011), *Türkçe sözlük*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları
- Türk Patent ve Marka Kurumu, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=25&tur=44&urunGrubu=&adi=> (Son erişim tarihi: 11.05.2023).
- Yaşarsoy, E., & Oktay, K. (2020). Yerli turistlerin Şanlıurfa turizmi ile ilgili algılarını belirlemeye yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(1), 58-77. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.536>

Yu, X., & Xu, H. (2019). Cultural heritage elements in tourism: A tier structure from a tripartite analytical framework. *Journal of Destination Marketing & Management*, 13, 39-50. <https://doi.org/10.1016/j.jdmm.2019.05.003>

Zağralı, E., & Akbaba, A. (2015). Turistlerin destinasyon seçiminde yöresel yemeklerin rolü: İzmir Yarımadası'nı ziyaret eden turistlerin görüşleri üzerine bir araştırma. *Yaşar Üniversitesi E-Dergisi*, 10(40), 6633-6644.

