

## KÜLTÜR MİRASI DÜĞÜN YEMEKLERİ'NİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN İNCELENMESİ: ERZİNCAN İLİ ÖRNEĞİ

### THE INVESTIGATION OF CULTURAL HERITAGE WEDDING DISHES IN GASTRONOMY TOURISM: THE SAMPLE OF ERZİNCAN CITY

Aybuke CEYHUN SEZGİN\*, Merve ONUR\*\*

**ÖZET:** Türk halkı eskiden beri doğum, sünnet ve evlilik gibi birçok önemli günde eğlence ve organizasyonlar düzenlemektedir. Bu özel günler insanları bir araya getirme, sosyal bağları güçlendirme, ortak değerleri ve gelenekleri pekiştirme, töreleri canlı tutma ve farklı kültürleri gelecek kuşaklara aktarma gibi pek çok sosyal fonksiyonu gerçekleştirmektedir. Bu faaliyetlerin gerçekleşmesi sırasında ikram edilen yemekler ise önemli kültürel öğelerden olan mutfak kültürlerine temel teşkil etmektedir. Değişik lezzetlere ulaşma ve yeme-içme alışkanlıklarında kültürel farklılığı anlama, bölgelerin veya yörelerin mutfak kültürünü tanımaktan geçmektedir. Bu bağlamda kültürün bir parçası olan düğün törenleri birer yemek kültürü göstergelerine dönüşebilmektedir. Anadolu'da düğünler sırasında özel yemeklerin sunulduğu düğün yemekleri bölgelerde yetiştirilen yöresel ürünlerin birbirinden farklı olması nedeniyle çeşitlilik gösterir. Yörelere ait farklı yemek çeşitleri ise Türk mutfak kültürü zenginliğinin göstergesi olarak ülkemiz gastronomi turizminin çekiciliğini artırmaktadır.

Doğu Anadolu Bölgesi'nin önemli illerinden olan Erzincan yöresinin mutfak kültürü birçok medeniyetin izlerini taşıması suretiyle Anadolu'nun zengin mutfakları arasında yer almaktadır. Bu çalışmada; Erzincan yöresinin yeme içme alışkanlıklarını yansıtması ve yöreye çekicilik özelliği kazandırmasında önem taşıyan düğün yemeklerinin hazırlanışı hakkında bilgi verilmiştir. Bu çalışmanın; yörenin yemek mirasının korunması ve kültürel tatların tanıtılması bakımından gastronomi turizminin sürdürülebilirliğine katkı sağlaması düşünülmektedir.

**Anahtar sözcükler:** gastronomi turizmi, yemek kültürü, Erzincan düğün yemekleri

**ABSTRACT:** Turkish people organize many important organizations such as birth, circumcision, marriage anciently. These special events are carrying out many social functions, such as bring people together, strengthen social ties, reinforce the shared values and traditions, transfer different cultures to future generations and sustenance of cultures. If you want to reach different tastes, you need to know the culinary culture of the regions. In this context, wedding ceremonies, which are part of the cultures, can be transformed into food culture displays. Because of the differences of the local products grown in Anatolia, it shows variety of dishes served in private wedding dishes during weddings. The different varieties dishes of regions form the basis of wealth of Turkish cuisine culture, so they increase the attractiveness of our country's gastronomic tourism.

Culinary culture of an important province of Erzincan region of Eastern Anatolia is among the richest cuisines in Anatolia by carrying traces of many civilizations. In this study; eating and drinking habits of reflection and Erzincan region were informed about the preparation of the wedding dinner in the region to gain attractiveness feature. In this study, it is considered to contribute to the sustainability of gastronomic tourism in terms of preservation of the heritage of the culinary heritage and promotion of cultural tastes.

**Keywords:** A gastronomy tourism, food culture, Erzincan wedding dishes

\*Yrd. Doç. Dr. Gazi Üniversitesi, Turizm Fakültesi e-posta:aybukeelif@gazi.edu.tr

\*\*Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm Fakültesi, merveonur@gazi.edu.tr

## 1. GİRİŞ

Turizm, tabiat ve sanat ile beslenen güzellikleri tanıma isteği ile insanların hava değişimi ve dinlenme gereksinimleri sonucu ortaya çıkan, milletlerin ve topluluklarının birbirlerine yaklaşmasına imkân sağlayan önemli bir sektör olarak tanımlanmaktadır. Bu yakınlışmada yemekler ise bir araç konumunda görev alır (Kozak vd., 2009; Akg l, 2012). Toplumların kültürel zenginlikleri içerisinde mutfak kültürü ve bu kültürü oluşturan lezzetler büyük önem taşımaktadır (Arvas, 2013). Mutfak kültürlerinin özelliklerini inceleyen gastronomi bilimi sayesinde farklı kültürlerin ve ülkelerin yiyecek-içecekleri arasındaki benzerlikleri ve farklılıkları bir arada görmek söz konusudur.

Yerel ve bölgesel mutfak kültürlerinin araştırılması, eski kaynakların incelenmesi ve geleneksel yemeklerin günümüz mutfağına uyarlanması konularını içeren gastronomi turizmi ise turist çekiciliğini artırmak ve sürdürülebilirliği sağlamak açısından büyük bir potansiyele sahiptir (Eren, 2007). Gastronomi turizmini ön plana çıkaran önemli nedenlerden biri, onun küçük turistik destinasyonlar için önem taşmasıdır. Özellikle kültürel mirası ön plana çıkaran bu turizm çeşidi kırsal bölgelerdeki kalkınmaya da katkı sağlamaktadır (Green and Dougherty, 2008).

Turistlerin bir ülkeyi veya bölgeyi tercih etmesinde ki temel nedenler arasında yer alan gastronomi turizmi; daha önce yaşanmamış bir yiyecek veya içecek deneyimini yaşamak için seyahat motivasyonu oluşturan ve seyahat davranışlarının gerçekleşmesine vesile olan turizm şeklidir (Hatipoğlu, 2010;  ner, 2014). İnsanların bir bölgeye özgü yiyecek ve içecekleri tecrübe etmesi ve o kültürü yaşaması olarak tanımlanabilen gastronomi turizminin asıl amacı, restoran ve otellerde turistler için yemeklerin hazırlanmasından ziyade yerel yiyecek ve içeceklerle ilgili deneyimleri yaşamak için turistlerin ziyaret faaliyetlerini gerçekleştirmesidir (Karim and Chi, 2010).

Turistlerin Türk mutfağını tanıma ve Türk mutfak kültürünü öğrenme isteklerinin Türkiye'ye gelme nedenleri arasında yer aldığı çeşitli çalışmalarda belirtilmiştir (Akman, 1998; Akg l, 2012). Bu nedenle Türk mutfağı turizm açısından önemli bir kavram olarak görülmektedir. Türk mutfak kültürünü oluşturan yöresel mutfakların soyut kültürel mirasın ayrılmaz parçası olduğu bilinmektedir (Okumuş vd., 2007). Ayrıca yöresel mutfaklar bölgeler için kimlik oluşturarak yer duygusunu sağlamakta ve turistik deneyimlerin zenginleşmesine katkıda bulunmaktadır (Renko vd., 2010).

Türk yemek kültürü incelendiğinde; yemeğin sadece bir beslenme tarzı olmadığı, yeme ve içme faaliyetlerinin sosyal hayatta her zaman önemli bir faktör olduğu görülmektedir (Güler, 2010). Türk yemek kültürü sosyal düzeni sağlayan önemli bir unsurdur. Devlet idaresinde, resmi törenlerde, komşuluk ilişkilerinde ve misafirlerin ağırılanmasında diğer aktiviteler kadar etkili olduğu bilinmektedir (Talas, 2005).

İnsanlar arasındaki bağları güçlendirerek gelenekleri canlı tutma görevlerini üstlenen ve kültürel miras ögesi olan düğün törenleri geçmişten günümüze kadar devam eden bir aktivitedir. Düğün törenlerinin gastronomik y n  incelendiğinde ise düğün sırasında yapılan yemek ikramlarının yörelerin yeme içme alışkanlıklarını yansıtarak yemek kültürü göstergesine dönüştüğü ve gastronomi turizmi açısından önem kazandığı görülür. Bu alışma; Erzincan yöresi yeme içme alışkanlıkları ile düğünlerde ikram edilen yemeklerin gastronomi turizmine etkisini inceleyen derleme bir çalışmadır.

### 1.1. Türk Mutfağı

Doğa güzellikleri, denizleri, tarihte birçok medeniyete ev sahipliği yapması ve içerdiği kültürel değerleriyle Türkiye, önemli bir turizm ülkesi konumundadır. Coğrafi konumu itibari ile eski dünya kıtaları olan Asya, Avrupa ve Afrika arasında doğal bir köprüdür. Bu nedenle tarihin ilk devirlerinden beri kıtalar arası ilişkiler büyük ölçüde Anadolu toprakları üzerinden olmuştur. G ler, savaşlar, istilalar ile ticaret yolları ve haberleşme için Anadolu topraklarının kullanılması

birçok uygarlığın da beşiği olmasını sağlamıştır. Tüm bu uygarlıkların birleşimi ise bugünkü Anadolu kültürünün temelini oluşturmaktadır (Anonim, 2007).

Türk mutfağı ise bu kültürün önemli bir parçasıdır. Türk mutfak kültürünün zenginliğini tarihi gelişimi ile birlikte yemek yapımında kullanılan baharatlara, pişirme şekillerine ve zengin iklim koşullarına da bağlamak mümkündür. Türk mutfak kültürünün gelişimi, bahsedilen tüm bu etkilerin ışığında olmuştur (Akgöl, 2012). Ayrıca tarımsal ve hayvansal ürünlere dayanan Türk mutfağı, coğrafi bölgelere, özel günlere, törenlere ve tarihi gelişim sürecinde sosyal yapıya göre farklılık gösteren ve İslam dinin etkilerinin de görüldüğü bir mutfaktır (Güler, 2008). Bu bağlamda Türk mutfağı yemek çeşitliliği, tadı ve özellikleri bakımından diğer mutfaklara göre farklılıklar göstermektedir. Kökleri Orta Asya'da başlayan ve bugün yaşadığı topraklarda biten, büyük göçlerin ve çeşitli kültürlerle etkileşimin sonucunda oluşan yemek sanatının her alanında birbirinden zengin örnekler sunan Türk mutfağı; pişirme yöntemleri ve sofrâ düzeni ile Fransız ve Çin mutfakları ile birlikte dünyanın önemli üç mutfağından birisidir. 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 kültürünü oluşturmuştur (Dereli, 1989; Tezcan, 1997; Sürücüoğlu vd., 2001, Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005; Ertaş ve Karadağ, 2013).

Türkiye'de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecek-içecekler, bu ürünlerin hazırlanması ve pişirilmesi aşamaları ve kullanılan araç-gereçler ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ile inanışlar Türk mutfak yapısını oluşturmaktadır (Arslan, 2010). Birer'e (1990) göre, günümüzde Türkiye'nin pek çok yöresinde coğrafi bölgelere göre değişen birçok yiyecek türüne rastlamak mümkündür. Örneğin Güneydoğu illerinde hamur ve fıstıklı tatlılar ile baharatlı kebablar çok yaygındır. Kısır, içli ve çiğ köfteler de yine bu yörenin karakteristik yiyecekleri arasındadır. Ege Bölgesi insanının yaygın olarak zeytinyağı kullanmalarına karşın, Doğu Anadolu Bölgesi'nde hayvansal yağ tercih edilmektedir. Ayrıca Batı Anadolu'da sebzelerden yapılan yemekler ile İstanbul ve Ege Bölgesi'nde sütlü tatlılar yaygındır. Karadeniz ve Marmara Bölgeleri'nde balık tüketimi, İç Anadolu'da ise tahıl, hamur işleri ve pirinçli yemekler sıklıkla tüketilmektedir (Arslan, 2010).

Yüzyılların birikimini ve çeşitliliğini taşıyan yemek kültürü olgusu sadece bir karın doyurmaktan ziyade törenlerin, dini merasimlerin, düğünlerin, eğlencelerin, ölümlerin, festivallerin ve pek çok toplumsal davranışın vazgeçilmez öğelerinden birisi olmuştur (Beşirli, 2011).

## 1.2. Türk Toplumunda Düğün

Gelenekler ve görenekler, insan topluluklarını bir arada yaşatan, onların geçmiş ile bağlarını kuran kültür unsurlarıdır. Kültür unsurları arasında toplumların değer yargıları, düşünce tarzları ve inanç sistemleri yer alır. Toplumlar buldukları coğrafyadan göç etmiş olsalar bile bu kültür unsurlarını yeni yurtlarına taşımaktadır. Kültür unsurları zamanla çevrenin şartlarına uyarak, bazı değişiklikler gösterir ya da kısmen yok olabilir. Fakat yüzyıllardır bazı gelenekler Türk milleti tarafından ana vasıflarını koruyarak günümüze kadar devam etmiştir (Tuna, 2006). Türk toplumunun geçmişten günümüze kadar devam ettirdiği eğlencelerinden en önemli ve kapsamlı olanı ise düğün törenleridir (Yılar, 2011). Düğün, tüm insanlık için farklı inanışlarla birlikte yeni bir adım olarak nitelendirilen evrensel bir kavramdır. Gelin ve damadın bir araya gelerek aile kurumu oluşturma sürecinin kutlanma biçimi olarak da ifade edilir (Başbuğ, 2012).

Anadolu'da Türk halkı için düğün kavramı, kuralları toplum tarafından belirlenerek kesinleştirilmiş kutsal bir törendir. Erkek ile kadının aile kurmak için kanuna uygun olarak birleşmelerine evlenme, evlenme dolayısıyla yapılan tören veya eğlenceye düğün adı verilmektedir. Evlenme, yaşamın ikinci geçiş dönemi olarak bilinir. Evlenme törenlerinde yaşayan birçok gelenek ve görenek bulunmaktadır (Adıgüzel, 1997). Şenlik havası içerisinde gerçekleşen düğünler toplumda her sınıf insanın bir araya geldiği organizasyonlar olarak da değerlendirilir. Düzenlenen eğlenceler günlük hayatın gerektirdiği yaşam tarzının yansıtıldığı çeşitli oyunlarla süslenmektedir. Zaman içerisinde düğünlerin yapıldığı mekânlar değişmiştir.

Eski dönemlerde açık alanlarda yapılan d g nler, günümüzde kapalı mek nlerde yapılmaya başlanmıştır. Anadolu'nun çeşitli yörelerinde yapılan kır d g nleri ve Őehirlerde merkezden uzak bölgelerde özellikle sokaklarda yapılan d g nler geleneğin devam ettirilmeye çalışıldığı ortamlardır. Buna karşılık salon diye adlandırılan kapalı mek nlerde gerçekleştirilen d g n törenleri, geleneği devam ettirmekle birlikte, yerleşik yaşama geçmenin veya Őehirleşmenin getirdiği değişen yaşam koşullarının bir yansıması olarak karşımıza çıkar. Ancak d g n törenlerinin geçmişten günümüze değişmeyen özelliği ise insanları bir araya getirme özelliğidir. Ayrıca insanlar arasındaki bağları g c lendirme ve gelenekleri canlı tutarak pekiştirme gibi görevleri de üstlenmiştir (Berber, 2009).

D g n törenlerinde gelen misafirlere yemek ikram edilmesi düzenlenen etkinliklerin ana unsurları arasında yer alır.  nk  verilen yemek, birlik ve beraberlik açısından bir mesaj niteliğindedir. Türk tarihinin çeşitli dönemlerine bakıldığında; hem devlet yöneticilerinin hem de halkın gerçekleştirdiği d g nlerde yemek verme  detinin yer aldığı görülmektedir. Özellikle Osmanlı dönemine ait arşiv belgelerinde d g n yemekleri hakkında kayıtların yer aldığı bilinir. Günümüzde de d g n törenlerinde yemek verme geleneği Anadolu'nun hemen hemen her yöresinde görülen bir gelenektir (Berber, 2009). Anadolu Türk d g nlerinde bereketi temsil eden ya da bereketle ilişkili yiyeceklerle yapılan yemeklerin yenmesi, gelin ve damadın evliliklerini bereketlendirmek, onların sahip oldukları bereketi, davetli olan halka dağıtmak ve yaymak amacını taşımaktadır ( etin, 2008).

### 1.3. Anadolu'da D g n Yemekleri

D g n törenleri sırasında yemek olgusu ile ilişkili yapılan etkinlikler önemli birer yemek kültürü göstergesine dönüşebilmektedir. D g n yemekleri genel olarak ögle yemeği olarak gerçekleştirilir fakat bazı yörelerde akşam yemeği olarak da organize edilebilir. D g nlerde hazırlanan ziyafet sofralarında yer alan yemek  eşitleri yörelere göre değişmektedir.

Genel olarak d g nlerde; yüksük veya d g n  orbası gibi  orbalarla başlayan yemek, keşkek, etli nohut, etli biber dolması, tavuklu pirinç pilav, nohutlu pilav ve cacık gibi yemeklerin değişik kombinasyonlarının ikramı ile devam etmekte, yemek sonunda evde hazırlanan baklava, un veya irmik helvası gibi tatlılarla son bulmaktadır (Yalçın- elik, 2010; Veren, 2012; Sağır, 2012).

### Anadolu'da bazı yörelerin d g nlerinde yer alan yemek  eşitleri aşağıdaki Őekilde  zetlenebilir;

Adana yöresinde d g n törenleri için özel yemekler hazırlanır. Yemekler arasında söz tatlısı, nişan Őerbeti, d g n ekmeği, yüksük  orbası, d g n köftesi, gelin tutarı ve avul aşı gibi çeşitli yiyecek ve içecekler yer almaktadır (Artun, 1998). Aydın ve Kastamonu illeri ile  ivril yöresinde d g nlerin meşhur yemeği buğdaydan yapılan keşpektir ( etin, 2008).

Tokat'ta d g n yemeklerinde çorba, et yemeği (kuru fasulye/nohut), keşkek, dolma, pilav, cacık ve içecek ikram edilir. D g nlerde alkollü içecekler genellikle bulunmaz. D g n yemekleri özel aşçılar tarafından hazırlanır (Veren, 2012). Yapılan bir araştırmada; d g n yemeğinin komşularla yardımlaşarak hazırlandığı ve gelinin çeyiz eşyaları taşındıktan sonra d g n yemeğine geçildiği ifade edilmektedir. Tokat'ta d g n yemeği olarak nitelendirilen yemek, gelin almadan gelenlere verilen yemeklerdir. Bu yemekler genellikle d g n  orbası, etli dolma, pehlili pilav ve un helvasıdır (Sağır, 2012).

Mengen halk mutfağında ise nişan, d g n ve  l  yemekleri için değişmez bir menü bulunmaktadır. Bu menüyü çorba (toygarlı/keşkek/mercimek), et kavurma (tas kebabı/etli patates), sebze yemeği (mevsimine göre taze fasulye/pathıcan/kurutulmuş bamya), pilav (sade tereyağlı/Őehriyeli/i  pilav), börek, salata, hoşaf ve tatlı (nişan ve d g n için baklava,  l  için helva/lokma) oluşturmaktadır (Yalçın- elik, 2010).

Erzincan yöresinde düğünlerde hazırlanan yemek çeşitlerine değinmeden önce, Erzincan mutfak kültürünü oluşturan ve düğün yemeklerine yansımaları sağlayan coğrafi özellikler, tarih, turizm ve yörede yetiştirilen ürünler ile yemek alışkanlıklarına değinmek gerekir.

#### 1.4. Erzincan Yöresinin Coğrafi, Tarihi ve Turizm Özellikleri ile Yemek Alışkanlıkları

Erzincan ili Doğu Anadolu Bölgesi'nin kuzey batı bölümünde Yukarı Fırat Havzası'nda yer almaktadır (Hayli, 2002; Anonim, 2016a). İl genellikle dağlar ve platolarla kaplıdır. Çeşitli yörelerde belli bir sıra halinde uzanan dağlar, il topraklarının %60'ını kaplar. Khnem, Sipikor, Maryam, Kop, Mülpet, Kazankaya, Munzur, Ergan, Coşan ve Dumanlı dağları yüksek dağları arasındadır. Ovaları birbirine bağlanmıştır. Yukarı Fırat Bölümü'nde doğu-batı yönünde uzanan Erzincan ovasının yüksekliği 1218 m, uzunluğu 40 km, toplam alanı ise 500 kilometrekaredir (Yelegen, 2014). Erzincan karasal iklim özelliğine sahip olmasına rağmen bölgenin diğer illerine göre daha ılıman bir iklime sahiptir. Çayırlı, İliç, Kemah, Kemaliye, Otlukbeli, Refahiye, Tercan ve Üzümlü ilçeleridir (Hayli, 2002; Anonim, 2016a).

Turizm kökeni açısından bakıldığında, Erzincan tarihi İpek Yolu üzerinde kurulmuş önemli bir yerleşim yeridir. Günümüzde özellikle Urartu-Hitit döneminden kalan şehir kalıntıları, kaleler, Selçuklu ve Osmanlı döneminden kalan camiler, çeşmeler, köprüler ve kervansaraylar ilin kültürel yapısına ışık tutmaktadır. Erzincan Ekşisu Mesire Alanı Böğert maden suyu, Horhor ve Erzincan Ilıcası gibi önemli termal ve şifalı su kaynaklarına sahiptir. İlin kültürel ve doğal değerleri ile ilde yapılan festival ve şenlikler turizm üzerinde olumlu etkiler göstermektedir. Bu etkinliklerin en çok bilinenleri arasında; Refahiye Bal Festivali, Kemaliye Kültür Festivali, Kemah Sultan Melik Tarih Kültür ve Spor Şenlikleri ve Uluslararası Esence Yedigöller Dağcılık Şenlikleri sayılabilmektedir (Yalçınayvuz, 2015).

Erzincan mutfağı, Anadolu mutfağının birçok medeniyetin izlerini taşıması, ulaşım yolları üzerinde olması ve çeşitli kültürleri içermesinden dolayı zengin bir mutfaktır. Geleneksel halk mutfağıyla ortak özellikler gösteren Erzincan mutfağının temelini; buğday ve ürünleri, kırmızı et, süt-yoğurt-tereyağı, meyve ve sebzeler oluşturmaktadır. Bu yiyeceklerden yapılan tarif ve bileşimler; ailelerin yaşam şekilleri, tercihleri, ekonomik durumları ve diğer il ve bölgelerle bağlantıları gibi etmenlerle zenginleşmiştir (Yelegen, 2014).

Erzincan'da ekonomik yönden tarım ve hayvancılık sektörü ön plandadır. Yöre konum olarak Doğu Anadolu ve Karadeniz Bölgeleri arasında bulunmasından dolayı meyve, sebze ve yenilebilir yabani ot çeşidi bakımından zengindir. Ekimi yapılan tarla bitkileri; buğday, arpa, çavdar, kuru fasulye, nohut, yeşil mercimek, börülce, mısır, şeker pancarı ve patatestir. Erzincan yöresinde özellikle buğday ve hayvansal kaynaklı gıdalar insanların beslenmesinde tüketilen temel ürünlerdendir. Yemekler tandır ve ocak ateşinde doğrudan ateşe tutularak, tencere, güveç ve çömlekte haşlanarak ve az suda kavularak pişirilir. Uzun süre saklanan yiyecekler ise tuzlanarak, tuzlu suda muhafaza edilerek veya güneşte kurutularak hazırlanır (Yelegen, 2014). Bulgur, yarma, tarhana, erişte ve dövme sevilerek tüketilen gıdalar arasındadır. Özellikle bulgur birçok yemek yapımında kullanılır. Kış mevsiminde tüketmek amacıyla gıda maddelerinin hazırlanması yöre halkı açısından önemlidir. Bulgur, gendime (aşurelik buğday), tarhana, yarma ve erişte kış için hazırlanan ürünlerin başında gelir. Ayrıca çeşitli sebze ve meyvelerin kurutulması yanında bu ürünlerin reçel yapılarak değerlendirilmesi de yaygındır. Yöre mutfağı yemek türü bakımından da çeşitlidir. Eşgili, kesme çorba ve yaprak sarma başlıca yemek türleridir. Ayrıca su böreği, kete ve tatlılar sıklıkla tüketilen hamur işlerindedir (Anonim, 2016b).

#### 1.5. Erzincan Evlerinde Mutfak

Erzincan'da evler Anadolu'nun diğer evleri gibi kerpiç ve taştan yapılmıştır. Eski evlerde mutfak yoktur. Yemek yeme ve pişirme işlemleri yazın evin bitişiğinde "ayvan" denilen üç tarafı açık alanda, kışın ise odaların birinde gerçekleştirilirdi. Kırsalda ise "tandırılık", "fırın damı", "ocaklık", "aşhana" veya "içeri evi" diye tabir edilen bölümlerde gerçekleşmiştir.

Mutfakta; gaz ocağı, ispirotoluk, tava, goc, satır, ocak, odun-ırpı, sac, terek, maşa, semaver, makgat, yayma, ot yastık, g g m, parha, el kazanı, helke, debbe, zavrak ve k lekler bulunurdu. Yiyeceklerin bir kısmı büyük mutfak olarak adlandırılan kilerlerde muhafaza edilirdi. Eski dönemlerde kullanılan mutfak araçlarından Şehir ve köylerde yaşayan herkes istifade edebilmiş; ağaç, tahta, bakır, toprak, demir, pirinç, cam, porselen, gümüş, sacdan yapılmış olan eşyaların hemen hepsi zamanla ekonomik, sosyal ve kültürel durum ayırt edilmeksizin her aile tarafından kullanılmıştır. Ayrıca emaye, çinko ve alüminyum kova ve tencereler de kullanılan diğer mutfak kapları arasında yer almıştır (Yelegen, 2014).

### 1.6. Erzincan'da Bakırcılık

Erzincan'daki bakırcı atölyelerinin kökeni, M. . 9.-6. yüzyıllarda Doğu Anadolu, Transkafkasya ve Kuzeybatı İran'da egemenliğini sürdüren Urartu Krallığı'nın madencilik endüstrisine dayanır. Erzincan geleneksel yapım tekniği ve yöreye özgü çizgileri taşıyan bakır eşyasıyla, ülkemizin bakırcılık yapılan önemli y relerindedir. Ancak Erzincan'da bakır kaplar çok çeşitli özellikte karşımıza çıkmaktadır. Yörede bakırdan yapılan en önemli eşyaların başında sahan, tas, kevgir, debbe, tava, tabak ve bakraç gibi mutfak eşyaları gelmektedir (Naldan, 2014).

### 1.7. Erzincan'ın Yöresel  r nleri

**Erzincan  z m :** Erzincan'ın  z ml  (cimin) ilçesinde yetişen siyah renkli, basık-oval Őekilli, ortalama 3-4 g tane ağırlığında, çekirdek sayısı ortalama 1-4 olan, orta kabuk kalınlığında, aroması tatlı-mayhoş, konik Şeklinde, dolgun sıklıkta, 300-1500 g salkım iriliğinde olan sofralık bir üzümdür. Erzincan ve çevresinde siyah  z me kara erik  z m  de denilir.  z mler genellikle taze meyve olarak t ketelebildiği gibi, içecek olarak üzüm suyu ve Őarap  retiminde, reel, pestil, hoşaf, pekmez ve sirke yapımında, üzüm kompostosunda, aşure içerisinde ve tatlı olarak birçok hamur içi tatlılarda kullanılmaktadır (Yelegen, 2014; Anonim, 2016a).

**Erzincan Tulum Peyniri:** Adını içinde olgunlaştırıldığı ambalajından alan Tulum peyniri, Türkiye'de en çok üretilen ve tüketilen peynirler arasındadır. Ekonomik değere sahip olan ve kaşar peynirden sonra miktar olarak ülkemizde en fazla üretilen peynir çeşidi olarak bilinmektedir. Geleneksel tulum peyniri  retilimi için 10 ile 45 gün arasında zamana ihtiyaç duyulmaktadır (Aydın, 2007). Yapımına yılın beşinci veya altıncı aylarında başlanan dokuzuncu ayda biten ve Erzincan'ın yüksek rakımlı, 90-100 çeşit bitki zenginliğine sahip, temiz ve serin yaylalarındaki soğuk suların beslenen beyaz koyundan (karaman koyun) alınan sütten yapılan peynirdir (Anonim, 2016a).

Tüketime sunulan tulum peynirleri beyazdan sarıya kadar değişen renklerdedir. Doğu Anadolu Bölgesi'nde ayrıca Bingöl, Elazığ, Erzurum ve Tunceli illerinde de üretilmektedir. Erzincan iliyle özdeşleşen tulum peyniri çoğu zaman "Erzincan tulum peyniri" olarak anılmaktadır. Yarı sert veya yumuşak peynirler sınıfında yer alan bu peynir; yüksek yağ içerikli, kolay ufalanan, yarı sert tekstürlü, tereyağımsı ve keskin kokulu bir peynir çeşididir (Akyüz, 1981; Kurt vd., 1991).

**Tava Leblebisi:** Tava leblebisinin nohudu Erzincan, Nevşehir ve Uşak yörelerinden temin edilir. Seçiminde kırık olmaması ve özellikle kurak bölgede yetişen nohut olmasına dikkat edilir. Nohut yağmur sevmeyen bir bitki olduğundan kurak bölge leblebi kalitesi açısından önemlidir (Yelegen, 2014). Erzincan leblebisi ve eşitleri oldukça ünlüdür ve diğer leblebilerden farklıdır. Leblebinin nohudu diğer Őehirlerde yetişen nohutlara nazaran iri olduğundan üretilen leblebi diğer yörelerde üretilen leblebilerden daha büyüktür. Kendine has tadı ile  nlenen Erzincan tava leblebisinin lezzeti ise kavurma ve dinlendirme sürecinde ortaya çıkmaktadır (Anonim, 2016a).

**Erzincan Kovan Balı:** Doğal, 1700 civarında çiçek özünden oluşan, 2550 m rakımda, katıksız, şekersiz ve bal mumu kullanılmadan, arının ürettiği saf balın adı Erzincan Karakovan Balı olarak bilinmektedir. Bal, besin kalitesini artıran faktörlerden olan proteinlerin, enzimlerin, esterlerin, vitaminlerin, mineral maddelerin, asitlerin yoğun olması ve insan sağlığına zarar vermeyen meyve şekerlerinin yüksek düzeyde bulunması nedeniyle önemlidir (Anonim, 2016a).

**Gendime Tarhanası:** Erzincan yöresinde tarhana çorbası, çorbalar kategorisinde en başta sayılan çorbadır. Erzincan'da geleneksel olarak gendime, yarma, gendime aşlığı veya buğday aşlığı tarhanası yapılır. Kışın tarhana pişirilirken şalgam ince olarak doğranır, haşlanarak suyu süzülür ve tarhanaya lezzet vermesi için eklenilir (Yelegen, 2014).

**Zetirin:** Kemaliye ilçesinde sıcak veya ıslatılmış ekmeğin üzerine gezdirilerek yenilen öğütülmüş bir ot karışımıdır. Şifalı olduğuna inanılan en az 60 çeşit yenilebilir yabancı ot dağlar ve çayırardan toplanarak kurutulur ve dövülerek karışıma ilave edilir (Yelegen, 2014).

### 1.8. Erzincan Düğün Yemekleri

Erzincan'da düğün yemekleri için iki farklı kombinasyondan oluşan ziyafet sofraları hazırlanmaktadır. Bunlar;

- 1- Yarma çorbası, babukko ve hoşaf ile hazırlanan menü ve
- 2- Ufak yemek olarak nitelendirilen bamyaya, yaprak dolması, üzüm kasefesi, hoşaf, pilav, börek,

sarığiburma, baklava, zerde, kuzu dolması ve kaburga ile hazırlanan diğer bir menüdür.

Düğünlerde Babukko yemeği verildiği takdirde ufak yemek olarak bilinen yemekler verilmez.

Erzincan düğünlerinde genellikle yarma çorbası, babukko ve hoşaf birlikteliğinden oluşan düğün sofraları tercih edilmektedir. Bu nedenle çalışmada bu yemek çeşitlerinin malzeme ve yapıları detaylandırılarak fotoğraflarına yer verilmiştir.

#### 1.8.1. Yarma çorbası

Türk mutfağında yüzlerce çeşidi olan çorbalar sevilerek tüketilen yemekler arasındadır. Bazı çorbalar, özel günler olarak nitelendirebileceğimiz dönemlerde yapılarak misafirlere ikram edilir. Düğün çorbası, toyga çorbası, yayla çorbası vb. bunlara örnek olarak verilebilir. Erzincan yöresinde düğünlerde genellikle yarma çorbası ziyafet sofralarında ikram edilmektedir.



Fotoğraf 1: Yarma Çorbası

**Tablo 1. Yarma Çorbası Yapımı için Gerekli Malzemeler**

Malzemeler	Ölçü
Kıyma	150 g
Taze fasulye	200 g
Yarma	70 g
Margarin	50 g
Soğan	2 adet
Domates	1 adet
Dereotu, maydanoz	5 sap
Yağ (kızartmak için)	1 bardak
Karabiber, tuz	1 tutam

**Yapılışı:** (Gürsoy, 2011)

- 1) Kıyma karabiber ve tuz ile yoğrulur, misket büyüklüğünde köfteler yapılarak kızgın yağda kızartılır,
- 2) Fasulyeler ayıklanır ve ince ince enine kıyılır,
- 3) Soğan ince ince kıyılır, margarinde kavrulur ve fasulyeler eklenir,
- 4) Domates küp şeklinde doğranır ve karışıma eklenir,
- 5) Su eklenerek pişirilir,
- 6) Fasulyeler piştikten sonra yarmalar katılarak kaynatılır,
- 7) Kılıymış maydanoz ve dereotu serpiştirilir ve servis yapılır.

**1.8.2. Babukko**

Hamurdan yapılan Babukko, Doğu Anadolu Bölgesi, Doğu Karadeniz'in bazı yöreleri ve İç Anadolu'nun doğu kesimlerinin yöre mutfağına ait bir yemek türüdür. Daha çok Erzincan, Sivas, Gümüşhane, Tunceli, Elazığ, Bingöl, Kayseri ve çevresine özgü bir yemektir. Tuzlu tereyağı ve yoğun kıvamlı ayranı ile birlikte servis edilir. Babukkonun ortası oyulur, oyulan kısımdan çıkarılan hamur parçaları ufak parçalar halinde bölünerek oyulan kısma eklenir. Sonra üzerine sosu ilave edilerek servis yapılır. Babukkonun tamamen parçalanarak soslanmış haline "bavuko", ortası oyularak servis edilmiş haline "zervet" ya da "zerafet" ismi verilir (Anonim, 2016c).

*Fotoğraf 2: Babuko Yemeği*



**Tablo 2. Babukko Yapımı için Gerekli Malzemeler**

Malzemeler	Ölçü
Un	5 su bardağı
Tuz	2 tatlı kaşığı
Sarımsak	5 diş
Su	2 su bardağı
Yoğurt	1 kg
Margarin	1 adet

**Yapılışı:** (Anonim, 2016d)

- 1) Buğday unundan hamur hazırlanır ve mayalanmaya bırakılır,
- 2) Hamur mayalandıktan sonra yuvarlak şekil verilir ve ocakta sacın altına yerleştirilerek pişirilir,
- 3) Yoğurt ya da keşten yapılan ayran ayrı bir kaba konur,
- 4) Tereyağı bir tavada eritilir,
- 5) Buğday unundan yapılan ve kömbe diye bilinen büyük ekmeğin üzerindeki kızarmış kabuğu bıçakla daire şeklinde kesilerek çıkarılır. Kömbenin içi oyularak ayrılır,
- 6) Çıkarılan iç lokmalar şeklinde doğranır. Kömbenin içerisine dökülür. Üzerine ayran ve ayranında üzerine eritilmiş tereyağı dökülerek servise hazır hale getirilir.

### 1.8.3. Üzüm hoşafı

Anadolu'da yöreden yöreye değişmekle beraber kayısı, vişne, erik, dut, elma, armut, üzüm, incir ve kızılcık gibi meyveler kurutulur. Kurutulmuş meyveler hoşaf yapımında kullanılır. Üzüm Erzincan ilinde fazla miktarda yetiştiği için yörede en fazla kurutulan meyveler arasındadır. Üzümünden yapılan hoşaf ise Erzincan düğün yemeklerini tatlandırmaktadır.



*Fotoğraf 3: Üzüm Hoşafı*

**Tablo 3. Üzüm Hoşafı Yapımı için Gerekli Malzemeler**

Malzemeler	Ölçü
Kuru üzüm	200 g
Şeker	1 su bardağı
Su	2.5 su bardağı

**Yapılışı:** (Halıcı, 2009).

- 1) Üzümlerin sapı ve çöpü ayıklanır. Üzerini örtecek kadar su ilave edilir ve suda bir süre beklettikten sonra suyu süzülüp bir tencereye alınır,
- 2) Üzerine tekrar su ilave edilir. Önce yüksek ateşte kaynatılır. Kaynadıktan sonra ateş kısılarak 15 dakika daha pişirilir,

- 3) Üzümler yumuşayınca şekeri ilave edilir. 5 dakika daha pişirilerek ateşten alınır ve ılımaya bırakılır,
- 4) Ilıdıktan sonra buzdolabına alınarak soğutulur ve servise hazırlanır.

## 2. SONUÇ

Anadolu'da bölge, şehir ve yörelerin yeme-içme alışkanlıkları düğün törenleri sırasında yapılan yemeklere yansiyarak yörelerin yemek kültürünü ön plana çıkarmaktadır. Düğün törenlerinde düğüne gelen misafirlere yöreye özgü yemeklerin ikram edilmesi, Türk yemek kültürünün gelecek kuşaklara aktarılması açısından önemlidir. Günümüzde turistlerin bir ülke veya bölgeyi tercih etmelerindeki temel nedenler arasında o bölgede yapılan yemekler veya sadece o bölgede üretilen bir ürün ile yapılan yemeğin tadımı ve üretim aşamalarının gözlemlenmesi yer almaktadır. Bu yönleriyle gastronomi turizmi ülke turizminin çekiciliğini artırmaktadır.

Türk mutfağı yemeklerinin içeriği, çeşitliliği ve taşıdığı kültürel özellikleri ile turizm endüstrisi için önemli bir potansiyele sahiptir. Bu zengin miras turizm pazarlaması açısından doğru değerlendirilmelidir. Bu nedenle Anadolu yöre yemeklerinin yapımının unutulmaması ve tanıtımının yapılması, Türk mutfak kültürünün korunması açısından önemlidir. Ancak yeteri kadar tanıtılmaması nedeniyle Türk mutfağı dünya mutfakları arasında hak ettiği yere gelememiştir. Bu nedenle özellikle yörelere ait yemeklerin detayları hakkında tanıtıcı bilgilerin yer aldığı katalog veya kitaplar hazırlanmalı, yiyecek-içecek etkinlikleri, çeşitli yarışmalar, festivaller, konferanslar ve kongreler gibi bilimsel faaliyetler sıklıkla organize edilmeli ve bu etkinliklere katılım teşvik edilmelidir.

Erzincan yöresi tarihi, doğası, kültürel özellikleri ve bulunduğu coğrafi konum nedeniyle turizm açısından ülkemizin önemli illeri arasında yer almaktadır. Bu nedenle özellikle Erzincan yemek kültürünün turizmde ön plana çıkarılması ile bölgede oluşturulacak alternatif turizm çalışmalarına ve bölge kaynaklarının sürdürülebilirliğine katkı sağlanması söz konusudur. Yemek kültürünün gelecek kuşaklara aktarılması ve turistler için çekicilik unsuru olarak görülebilmesi için Erzincan'da faaliyet gösteren konaklama ve yiyecek-içecek işletmeleri, belediye, valilik, üniversite ve yöre halkına önemli görevler düşmektedir. Yöreye gelen yerli ve yabancı turistlere yemek kültürünün tanıtımı için yemek üretim süreci açık hale getirilerek birlikte hazırlama imkânı sunulabileceği gibi turistik geziler sonunda ziyaretçilere bölgeyi hatırlatacak yöresel ürünlerin satışları da yapılabilir. Özellikle konaklama işletmeleri ve yiyecek-içecek işletmelerinde yöresel yemekleri içeren menülerin hazırlanması sağlanmalıdır.

Gastronomi turizmi, bölgede sürdürülebilir bir turizm anlayışının ortaya çıkmasına, yöresel olarak yapılan yemeklerin orijinalliğinin korunmasına ve bu ürünlerin kayıt altına alınabilmesine olanak sağlamaktadır. Bu sayede yörenin yemek mirası korunarak hem yerel ekonominin kalkınmasına katkı sağlanmakta, hem de kültürel tatların tanıtımı ile bölgenin turistik çekiciliği arttırılabilmektedir.

Ayrıca yöresel ürünlerin coğrafi işaret tescilini alarak korunması ve markalaşması sağlanabilir. Üniversitelerin gastronomi bölümlerinde yöresel mutfaklar hakkında gereken eğitimler verilerek unutulmuş lezzetlerin hatırlanması söz konusu olabilir. Türkiye'de yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamaktadır. Bu nedenle yöreye özgü yemek çeşitleri, özel günlerde hazırlanan yemekler (düğün, doğum, sünnet, ölüm), kutsal günlerde yapılan hazırlıklar (ramazan bayramı, kandiller, kurban bayramı), sofraya düzenleri, mutfak araçları ve pişirme yöntemleri gibi konuları temel alan çalışmaların yapılmasının gerekli olduğu düşünülmektedir. Çalışmamıza konu olan düğün yemekleri; bölgelerin veya yörelerin yeme-içme alışkanlıklarını ve kültürel mirasını yansıtmaları bakımından bundan sonra yapılacak çalışmalar için kaynak özelliği taşımakta ve gastronomi turizminin paydaşları için öneriler sunmaktadır.

### 3. KAYNAKLAR

- Adıgüzel, S. (1997). *Erzurum ve Azerbaycan'da ortak olan bazı düğün gelenekleri*. Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, (7); 121-126.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi*. T.C. Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Mersin.
- Akman, M. (1998). *Yabancı turistlerin Türk mutfağından beklentileri, yararlanma durumları ve Türk mutfağının turizme katkısı üzerine bir araştırma*. Doktora tezi (basılmamış), Ankara Üniversitesi, 145s., Ankara.
- Akyüz, N. (1981). *Erzincan (şavak) tulum peynirinin yapılışı ve bileşimi*. Atatürk Üniv. Zir. Fak. Derg. 12(1); 85-111.
- Anonim. (2007). *Türkiye'de turizm yatırım olanakları ve yatırım süreci*. T.C. Turizm Bakanlığı Kütüphaneler ve Yayımlar Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Anonim. (2016a). <http://www.erkincan.gov.tr/erkincan/cografi-yapisi/> (Erişim tarihi: 20.02.2016)
- Anonim. (2016b). <http://www.erkincankulturturizm.gov.tr/TR,57400/erkincan-mutfagi.html> (Erişim tarihi: 20.02.2016)
- Anonim. (2016c). <https://tr.wikipedia.org/wiki/Babuko> (Erişim tarihi: 25.02.2016)
- Anonim. (2016d). <http://babukko.tarifi.com.tr/> (Erişim tarihi: 25.02.2016)
- Arslan, Ö. (2010). *Yabancı turistlerin yiyecek içecek işletmeleri, personeli ve Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin değerlendirilmesi: Alanya örneği*. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Eğitimi Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Artun, E. (1998). *Adana mutfak kültürü ve Adana yemeklerinden örnekler*. Adana: Çuktob Yayınları: 91.
- Arvas, A. (2013). *Geçmişten bugüne geleneksel bir lezzet: İskilip dolması*. The Journal of Academic Social Science Studies, 6(1), 229-239.
- Aydın, B. D. (2007). *Erzincan tulum peyniri üretiminde alternatif yöntemlerin araştırılması*. T.C. Kafkas Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Besin Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı Doktora Tezi, Kars.
- Başbuğ, F. (2012). *Çağdaş Türk resim sanatında düğün teması*. İdil, Cilt 1, Sayı 2; 166-178.
- Berber, O. (2009). *Türk kültüründe eğlence ve birlik unsuru olarak düğünler*. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2, sayı:10.
- Beşirli, H. (2011). *Türk kültüründe güç, iktidar, itaat ve sadakatin yemek sembolizmi esasında değerlendirilmesi*. Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, 58, 139-152.
- Birer, S. (1990). *Türk mutfağının tarihsel gelişim süreci içerisindeki değişimi ve bugünkü durumu*. Beslenme ve Diyetetik Dergisi, 19; 251-260.
- Çetin, C. (2008). *Türk düğün gelenekleri ve kutsal evlilik ritüeli*. Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi 48 (2); 111-126.
- Dereli, A. M. (1989). *Ticari mutfak ders notları-1*. Ankara: Turban Turizm A.Ş. Genel Müdürlüğü.
- Eren, S. (2007). *Türk mutfağı ve Haccp sistemi; mutfak profesyonellerinin Haccp bilgilerinin ölçülmesi*. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 10-11 Nisan, Antalya, Türkiye.
- Ertuş, Y. ve Karadağ, G.M. (2013). *Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri*. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi 2(1); 117-136.
- Green, G.P., Dougherty, M.L. (2008). *Localising linkages for food and tourism: culinary tourism as a community development strategy*. Community Development, 39(3); 148-158.
- Güler, S. (2008). *Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme*, sayfa: 18-28. Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Y.O. Yayınları. Eskişehir.
- Güler S. (2010). *"Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları"*. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2(26); 24-30.

- Gürsoy, D. (2011). *Kuzeyden güneye doğudan batıya yöresel mutfağımız*. 4. Baskı, Oğlak Yayınları, İstanbul, sayfa:87.
- Halıcı, N. (2009). *Türk mutfağı*. 1. Baskı, Oğlak Yayınları, İstanbul, sayfa:284.
- Haylı, S. (2002). *Erzincan ovasında genel arazi kullanımı*. Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 12 (1); 1-24.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların gastronomi üzerine etkileri bodrumdaki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma*. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek lisans Tezi.
- Karim, A. S. & Chi, G-Q. C. (2010). *Culinary tourism as a destination attraction:an empirical examination of destinations' food image*. Journal of Hospitality Marketing & Management, 19(6), 531-555.
- Kozak, N., Kozak, M. A. ve Kozak, M. (2009). *Genel turizm ilkeler ve kavramları*. Turhan Kitabevi., 8. Baskı, 170 s., Ankara.
- Kurt, A., Çakmakçı, S. ve Çağlar, A. (1991). *Erzincan tulum (şavak) peynirinin yapılışı, duyuusal, fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine bir araştırma*. Gıda. 16 (5); 295-302.
- Lopez-Guzman, T. ve Sanchez-Canizares, S. (2012). “*Gastronomy, Tourism and Destination Differentiation: A Case Study in Spain*” Review of Economics & Finance, 1, 63-72.
- Naldan, F. (2014). *Erzincan bakırcılığı*. Turkish Studies ,Volume 9/10, Fall 2014; 775-796.
- Okumuş, B., Okumuş, F. ve McKercher, B. (2007). “*Incorporatin Local and International Cuisines in The Marketing of Tourism Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey*”. Tourism Management 28, 253–261
- Renko, S., Renko, N., & Polonijo, T. (2010). “*Understanding the role of food in rural tourism development in a recovering economy*”. Journal of Food Products Marketing, 16(3), 309-324
- Sağır, A. (2012). *Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı*. Turkish Studies - International periodical for the languages, literature and history of Turkish or Turkic, Volume 7(4); 2675-2695.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. O. (2005). *Eski Türk besinleri ve yemekleri. Türk Mutfak kültürü üzerine araştırmalar*. Cilt:12, Turk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:34, Ankara, Birlik Matbaacılık, 7-54.
- Sürücüoğlu, M.S. Özçelik, A.Ö. ve Hasipek, S. (2001). *Akdeniz mutfağı içerisinde Isparta mutfağının yeri*. Isparta'nın Dünü, Bugünü, Yarını Sempozyumu, Bildiriler Cilt:3, S.D.Ü. Basımevi, s.53-64, Isparta.
- Talas, M (2005), “*Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri*”, Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 18: s.273-283.
- Tezcan, M. (1997). *Yemek kültürü üzerine dinsel etkiler*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. Yayın No: 20. Birlik Matbaası, 1. Baskı, s.139-146, Ankara.
- Tuna, T. S. (2006). *Türk dünyasındaki düğünlerde koltuklama ve kırmızı kuşak bağlama geleneği*, Bilig, sayı 38; 149-160.
- Üner, E. H. (2014). *Herşey dahil sistemde Türkiye gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi*. T.C. Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm Yönetimi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Veren, E. (2012). *Tokat-Başçiflik ilçesinde evlenme gelenek ve görenekleri*. Kümbet, sayı:28, 13-18.
- Yalçın-Çelik, D. (2010). *Mengen'de özel gün yemekleri*. Millî Folklor, Yıl: 22, Sayı: 86, 127-139.
- Yalçinyavuz, A. Ü. (2015). *Erzincan kenti rekreasyon alanları kullanıcı tercihlerinin anketle analizi*. Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Peyzaj Mimarlığı Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Erzurum.
- Yılar, Ö. (2011). *Erzurum'da erkeklerin bekârlığa veda partisi ,kısır gecesi*. A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi 45, 137-158.
- Yelegen, S. (2014). *Erzincan mutfak kültürü ve yemekleri*. CB matbaacılık, sayfa. 19-207, İstanbul.