

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRASLARA YÖNELİK YARATICI TURİZM UYGULAMALARI: PASİNLER LAVAŞI ÖRNEĞİ*

 Uğur AKDU^a

 Bedrettin BOZTOPRAK^b

Öz

Günümüz turizm faaliyetlerinde deniz, güneş ve kum üçlemesini kapsayan klasik tatil anlayışının yerini yavaş yavaş deneyimsel faaliyetlerin yoğunluk kazandığı uygulamalar almaktadır. Özellikle 2020'li yılların güncel ve önemli bir araştırma konusu haline gelen deneyime dayalı tatil anlayışı turizm literatüründe yaratıcı turizm olarak girmiştir. Katılımcıların çeşitli uygulamalarla ziyaret ettikleri destinasyona özgü değerleri deneyimlemelerini ve daha kalıcı turizm deneyimi elde etmelerini amaçlayan yaratıcı turizm faaliyetleri gün geçtikçe daha önemli hale gelmektedir. Bu araştırma somut olmayan kültürel miraslar ile yaratıcı turizm uygulamalarının nasıl entegre edilebileceğine odaklanmaktadır. İnce ekmek yapımı ve paylaşımı geleneği somut olmayan kültürel miras listesinde yer alan önemli bir gelenektir. Bu kapsamda Erzurum, Pasinler lavaşının yaratıcı turizm uygulamalarına dahil edilmesinin uygunluğu yarı yapılandırılmış mülakat tekniği ile ilgili katılımcıların görüşü alınarak saptanmaya çalışılmıştır. Araştırma sonucunda alt yapı eksikliklerinin tamamlanmasıyla birlikte ince ekmek yapımı sürecinin yaratıcı turizm uygulamalarına dahil edilebileceği ve bölge turizmine olumlu katkı sağlayabileceği, katılımcıların bu konuda istekli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. **Anahtar Kelimeler:** Kültürel Miras, Yaratıcı Turizm, Somut Olmayan Kültürel Miras, İnce Ekmek Yapımı, UNESCO.



CREATIVE TOURISM PRACTICES FOR INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE: THE EXAMPLE OF PASİNLER LAVASH

Abstract

Tourism activities, the classical holiday approach, which includes the sea, sun and sand trinity, is gradually being replaced by practices in which experiential activities nowadays. Experience-based vacation understanding, which has become a current and important research topic, especially in the 2020s, has taken place in tourism literature as creative tourism. Creative tourism activities, which aim to enable participants to experience the specific values of the destination they visit through various practices and to obtain a more

* Bu makale, birinci yazarın ikinci yazar danışmanlığında yürüttüğü " Somut Olmayan Kültürel Miraslara Yönelik Yaratıcı Turizm Uygulamaları: Pasinler Lavaşı Örneği" adlı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

^a Doç. Dr., Gümüşhane Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği, akduugur@hotmail.com

^b Bil. Uzm., Gümüşhane Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği, bedrettinboztoprak25@gmail.com

Makale Geliş Tarihi: 23.10.2023, Makale Kabul Tarihi: 10.11.2023

permanent tourism experience, are becoming more important day by day. This research focuses on how to integrate intangible cultural heritage and creative tourism practices. Flatbread making and sharing culture (Lavash, Katyrma, Jupka, Yufka) is an important tradition in the list of intangible cultural heritage. In this research, whether it is appropriate to include Pasinler's lavash in creative tourism practices was tried to be determined by taking the opinions of the participants about the semi-structured interview technique. As a result of the research, it has been concluded that with the completion of the infrastructure deficiencies, the Flatbread-making process can be included in creative tourism practices and contribute positively to the region's tourism, also the participants are willing in this regard.

Keywords: Intangible Cultural Heritage, Cultural Heritage, Creative Tourism, Flatbread-Making, UNESCO.



Giriş

Kültür, ilk yaşandığı dönemin tarihini ileriki nesillere aktaran tanıklardır. Geçmişten günümüze miras olarak kalan kültür günümüzden de gelecek nesillere korunarak aktarılmalı ve sürdürülebilirliği sağlanmalıdır. Bu kapsamda Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü'nün yani kısaca UNESCO'nun (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) önemli çalışmaları bulunmaktadır. Somut kültürel miras kavramı üzerinde kültür varlıklarının korunması amacı ile yaptığı çalışmalar ile birlikte zaman içinde somut olmayan kültürel miras kavramı da ortaya çıkmıştır. Kültürel kimliğin bir bölümünü oluşturan somut olmayan kültürel miras (SOKÜM) kavramı, toplulukları oluşturan insanlar tarafından gelecek nesillere aktarılan ifadeleri, uygulamaları, bilgiyi, becerileri ve temsilleri içermektedir. Somut olmayan kültürel miras öğelerinden biri ince ekmek yapımı ve paylaşımı kültürü: lavaş, katırma, jupka ve yufkadır. Toplu iş gücü ve paylaşım dayalı olarak hazırlanan ince ekmeğin yapımında geleneksel uygulamalar bulunmaktadır. Bu uygulama tam bir toplumsal dayanışma örneği olan imece usulü çalışmadır. İmece usulü çalışmada komşular birbirleriyle yardımlaşarak her aileye ekmek pişirilir. İnce ekmek kırsal kesimde aile bireyleri ve komşular ile birlikte yapılırken merkezi konumdaki yerleşimlerde fırınlarda ve tandırlarda usta ve çıraklar tarafından yapılır (UNESCO; 2023a).

Yaratıcı turizm gidilen destinasyona ait kültür ile turistlerin etkileşim kurmasına ve eşsiz deneyimler kazanmalarına fırsat sunan, aynı zamanda seyahat sürecini daha öğretici ve eğlenceli kılan bir turizm türü olarak anılmaktadır. Turizm literatüründe kültür turizminin bir boyutu olarak ele alınan üçüncü kuşak bir turizm türü olarak yer almaktadır. Yaratıcı turizm uygulamalarıyla turistler bölgede bulunan kültürel uygulamalara aktif katılım sağlamakta böylece hem önemli bir deneyim elde etmekte hem de bölge insanı ile iletişimlerini arttırmaktadır. Bu araştırmada yaratıcı turizm ve somut olmayan kültürel miras ilişkisine odaklanılmıştır. Bu kapsamda öncelikle SOKÜM ve ilgili süreç, akabinde yaratıcı turizm ile ilgili kavramlar ve son olarak yöntem, bulgular ve sonuç bölümleri ele alınmıştır.

A. UNESCO VE SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS KAVRAMI

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization, “Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu” anlamına gelmektedir ve dünya genelinde, kurumun İngilizce isminin baş harfleri kullanılarak UNESCO olarak kısaltılmıştır. UNESCO’nun önemli gördüğü görevlerinin başında “İnsanlığın zihninde barışı inşa etmek ve bu sırada eğitim, doğa bilimleri, sosyal ve beşeri bilimler, kültür, bilgi ve iletişimi aracı olarak kullanmak” gelmektedir (UNESCO, 2020c). 1942 yılında Birleşik Krallık’ ta Nazi Almanyası ve müttefiklerine karşı olan Avrupa ülkeleri Müttefikler Eğitim Bakanları Konferansı (CAME) düzenleyerek savaş sonrası Avrupa’ında eğitim sistemlerini nasıl yeniden inşa etmeleri gerektiğini tartışmışlardır. CAME'nin önerisiyle bir eğitim ve kültür kurumu kurulması için 1-6 Kasım 1945 tarihlerinde Londra'da Birleşmiş Milletler Konferansı (ECO/CONF) düzenlenmiş ve bu konferansa kırk dört ülkenin temsilcileri katılmıştır. Otuz yedi ülkenin katılımıyla Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu kurulmuştur. UNESCO Kuruluş Sözleşmesi 16 Kasım 1945 tarihinde imzalanmış ve yirmi ülkenin onamasının ardından 4 Kasım 1946 tarihinde yürürlüğe girmiştir (UNESCO, 2023n).

Birleşmiş Milletler liderliğinde kurulan bu kurumsal yapı, dünyada bulunan doğal ve kültürel mirasları, bütün halkların ortak mirası kabul etmekte ve yalnızca günümüz kuşağının sahip olduğu veya olacağı değerler değil aynı zamanda gelecek kuşakların hakkı olan zenginlikler olduğunu desteklemektedir. Türkiye 20 Mayıs 1946 tarihli ve 4895 sayılı kanun ile UNESCO Sözleşmesini onamıştır. Bu onama ile birlikte UNESCO Türkiye Milli Komisyonu, UNESCO Kuruluş Sözleşmesinin 7. Maddesine göre 25 Ağustos 1949 tarihinde UNESCO Genel Direktörlüğünün ülkemizdeki tek ve yasal temsilcisi olarak faaliyete geçmiştir (UNESCO, 2020a). Türkiye UNESCO’ya dahil olan ilk 20 ülke içerisinde yer almaktadır (Akçaoğlu, 2017, s. 16). UNESCO’nun da etkisiyle oluşturulan araçlar sayesinde “Kültürel Miras” teriminin içeriği son on yılda önemli şekilde değişmiştir. Kültürel miras sadece anıt ve nesnelere ibaret değildir. Bunun yanında geçmişten günümüze kadar gelen sözlü gelenekler, ritüeller, sanat uygulamaları, sahne sanatları, festival etkinlikleri, sosyal uygulamalar, evren ve doğa temelli uygulamalar ve bilgiler gibi gelenekleri ya da yaşam biçimlerini de içermektedir (UNESCO, 2020d).

“Somut olmayan kültürel miras” kavramı, “somut kültürel miras” kavramı üzerinde yapılan çalışmalar sonucunda ortaya çıkmıştır. Söz konusu olan çalışmalar UNESCO’nun “kültür varlıklarının korunması” amacıyla yapmış olduğu çalışmalardır (Ar, 2015, s. 15). 2003 yılında UNESCO’nun kabul ettiği ve Türkiye’nin 27 Mart 2006 tarihinde imzaladığı Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi’nin İkinci Maddesi’nde somut olmayan kültürel miras; *“toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekanlar”* şeklinde açıklanmaktadır (UNESCO, 2020a; UNESCO, 2020b). Somut olmayan kültürel miras, gösteri sanatları, ritüel ve festivaller, sözlü anlatımlar, toplumsal uygulamalar, sözlü gelenekler, doğa ile ilişkili uygulamalar, halk bilgisi, el sanatları gibi üretim süreçlerini ve kültürel

ürünleri anlatan kavramları içermektedir (KTB- KVMGM, 2020). Kültürel kimliğin bir bölümünü oluşturan somut olmayan kültürel miras (SOKÜM) kavramı, toplulukları oluşturan insanlar tarafından gelecek nesillere aktarılan ifadeleri, uygulamaları, bilgiyi, becerileri ve temsilleri içermektedir. Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi 17 Ekim 2003 tarihinde bu mirasın korunup nesilden nesile aktarılması için UNESCO Genel Kurulu'nda kabul edilmiştir. 2006 yılında Türkiye bu sözleşmeyi imzalayarak taraf olmuştur (Pekerşen & Çalık, 2017, s. 341).

Somut olmayan kültürel mirasın işlevlerini aşağıdaki şekilde sıralamak mümkündür (Rzayeva, 2019, s. 64);

- Toplumsal hayatta birlik içerisinde yaşamayı ve dayanışmayı gerçekleştirilmesi,
- Toplumların kültürlerini unutup yabancılaşmalarını önlemesi,
- İnsanların yaratıcı olmalarına ve kültürel açıdan zenginliğe katkıda bulunması,
- Toplumların kültürel olarak belli düzeyde kalmalarını ve kültürlerini anlamalarını sağlaması.

Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'ne konu olan somut olmayan kültürel miras değerleri beş kategoride değerlendirilmiştir. Bunlar (UNESCO, 2020a; UNESCO, 2020b);

- a) Somut olmayan kültürel mirasın gelecek nesillere anlatılmasını sağlayan dil ile sözlü anlatımlar ve sözlü gelenekler,
- b) Meddah, Halk tiyatrosu, kukla, karagöz, vb. kültürleri içinde barındıran gösteri sanatları,
- c) Nişan, düğün, doğum gibi kutlamaları içine alan toplumsal uygulamalar,
- d) Halk hekimliği, geleneksel yemekler vb. kültürleri içinde barındıran bilgi ve uygulamalar,
- e) Bakırcılık, demircilik, dokumacılık gibi kültürleri içinde barındıran el sanatları.

Somut olmayan kültürel miras, ilgili kültürün geçmişten geleceğe miras bıraktığı bilginin ve becerinin zenginliğidir. Birbirinden farklı toplumların somut olmayan kültürel miraslarının bilinmesi, kültürler arasındaki iletişime katkı sağlamakta ve karşılıklı saygıyı ön plana çıkarmaktadır (UNESCO, 2020d). Kişilerin ve toplumların geçmişleriyle olan iletişimleri ve etkileşimleri doğrultusunda nesillere ulaşan somut olmayan kültürel miraslar yaşamaya devam etmektedir. Bunun yanı sıra somut olmayan kültürel miras bireylerin kimlik oluşturmalarına ve geçmişte yaşayan ataları ve kültürleri ile bağ kurmasına olanak sağlayarak kültürel çeşitliliğe ve insan yaratıcılığına olan saygıya da katkı sağlamış olur (Çalık & Ödemiş, 2018, s. 235). Ülkelerin sahip olduğu SOKÜM değerlerinin korunması ve evrensel kültür birikimine sunulması somut olmayan kültürel mirasın korunması sözleşmesi sayesinde gerçekleşmiştir. Bu sözleşme kültürel miras kavramının yalnızca fiziki unsurlardan ibaret olmadığını ortaya koymaktadır. Aynı zamanda farklı bölgelerdeki farklı toplulukların kendilerine has değerlerini de kapsayarak bu değerlerin yaşatılması için yaptırım uygulanmaktadır. Ayrıca bazı somut olmayan kültürel miras unsurları

birden fazla ülkeye ait kültürel değerler olabilmektedir. Bu durum sayesinde ülkeler arasında ciddi boyutta yakınlaşma, ortak çalışma, iş birliği ve karşılıklı olarak değerliliğin artması açısından önem taşımaktadır (Türkoğlu, 2019; 16). Somut olmayan kültürel miras unsurları, o toplumun içerisinde bulunan insanların geçmişlerinden gelen geleneklerini, ritüellerini, yaşayış şekillerini, el sanatlarını içine alan bir kapsamdadır. Bu unsurlar, o toplumun sadece baskın olan kültüründen değil, bunun yanında çeşitli alt kültürlerinden oluşmuştur. 11.03.2006 tarihli 26105 sayılı Resmî Gazete yayınlanan “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi” madde 11’de taraf devletlerin Kendi toprağı üzerinde bulunan somut olmayan kültürel mirasın korunmasını güvence altına almak için gerekli önlemleri alması ve 2. maddenin 3. fıkrasında belirtilen koruma önlemleri arasından, kendi toprağı üzerinde bulunan somut olmayan kültürel mirasın çeşitli öğelerini grupların, toplulukların ve ilgili Hükümet dışı kuruluşların katılımıyla, belirleyecek ve tanımlaması gerektiği belirtilmiştir. Sözleşme uyarınca taraf devletler kültürel mirasın işlevinin değer kazanması yönünde bir genel politika ve plan oluşturmak, bununla ilgili dokümantasyon merkezleri kurmak, yetkili kurum ve kişileri belirlemek ve mirasın kendine özgü geleneksel uygulamalarına saygı göstererek, somut olmayan kültürel mirasa ulaşılmasını güvence altına almak ile mükelleftir. Bu doğrultuda hazırladıkları envanteri Unesco tarafından oluşturulan komiteye sunarak ilgili listeye kaydedilmesi için çalışmalar yapılmaktadır. Unesco tarafından oluşturulan komite ise somut olmayan kültürel mirası daha gözle görülür kılmak, önemi konusunda bilinçlenmeyi sağlamak ve kültürel çeşitliliğe saygı içinde diyalogu desteklemek için, ilgili taraf devletlerin teklifi üzerine, insanlığın somut olmayan kültürel mirasının bir listesini hazırlamak, güncelleştirmek ve yayımlamakla yükümlüdür. Belirli periyotlarda toplanan bu komite taraf ülkelerin başvurularını inceler ve başvurunun kabul edilmesi halinde somut olmayan kültürel miras listeye dahil edilir. UNESCO listeye alınan bu miraslar ile ilgili çeşitli incelemeler yapılması, uzman desteği alınması, norm ve kuralların belirlenmesi, konuyla ilgili eğitim faaliyetlerin düzenlenmesi ve koruma süreci için yardım fonları oluşturmakta, bu fonlar mali ve teknik yardımlar şeklinde kullanılabilir (Resmî Gazete, 2006; Türker ve Çelik, 2012).

Farklı etnik yapılara sahip topluluklara uzun yıllar ev sahipliği yapmış olmasından dolayı oldukça zengin kültürel çeşitliliği bulunan Türkiye (Akın, 2022), UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine en fazla miras kaydettiren ilk 5 ülke arasında yer almaktadır ve toplamda 25 unsurunu bu listeye eklemiştir. Türkiye’nin sahip olduğu tarihi ve kültüründen kaynaklanan somut olmayan kültürel miras listesi aşağıda özetlenmiştir.

B. TÜRKİYE’NİN UNESCO’YA KABUL EDİLMİŞ SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRASLARI

Meddahlık Geleneği (Listeye Kabul Tarihi: 2008): Methodici, övücü anlamlarına gelen meddah, güzel öyküler ve taklitlerle izleyicileri eğlendiren sanatçıdır. Meddahlık ise meddah kişinin icra ettiği sanata denir (Akmaz & Akdağ, 2018, s. 284).

Mevlevi Sema Törenleri (Listeye Kabul Tarihi: 2008): Musiki ve ritim ile beraber kalbin etrafında sağdan sola doğru dönerek gerçekleştirilen nafile ibadettir. Bu töreni gerçekleştirenlere semazen denmektedir (Saçlı & Efe, 2018, s. 313).

Âşıklık Geleneği (Listeye Kabul Tarihi: 2009): Müzik eşliğinde şiir ve hikâye anlatımı yapan bir sanattır. Bu sanat asırlar öncesinden bugünlere kadar gelen deneyimler biçimlenerek icra edilir. Aşıklık geleneğinde saz eşliğinde karşılıklı atışmaları yapan, geleneğe uygun şekilde şiir okuyabilen ve hikayeler anlatabilen sanatçıya aşık, bu sanatın icra edilmesine de aşıklık denir. Bu gelenek UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesine 2009'da kaydedilmiştir (Aregem, 2020).

Karagöz (Listeye Kabul Tarihi: 2009): İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne 2009 yılında Türkiye tarafından kaydettirilen Karagöz, hayvan derisinden yapılmış insan, hayvan, olağanüstü varlıklar gibi figürlerin beyaz bir perdenin gerilerek arakasında çubuklar yardımıyla figürlerin oynatılması ve seslendirilmesidir. Bu sırada arkadan verilerek figürler beyaz perde üzerine yansıtılır. Bu kültürün başkahramanları Karagöz ile Hacivat'tır (Akmeşe & Bilim, 2018, s. 302).

Nevruz (Listeye Kabul Tarihi: 2009): Miladi takvimde 21 Mart tarihinde kutlanan nevruz ağırlıklı olarak Farsça ve Türkçe konuşan ve Kuzey Yarımküre' de bulunan milletler tarafından baharın gelişi amacıyla kutlanır. 2009 yılında Azerbaycan, Hindistan, İran, Kırgızistan, Özbekistan ve Pakistan ile ortak dosya olarak eklenen kültürel miras dosyası 2016 yılında Afganistan, Azerbaycan, Hindistan, Irak, İran, Kazakistan, Kırgızistan, Özbekistan, Pakistan, Tacikistan ve Türkmenistan katılımı ile genişletilmiştir (Akdu, 2018a, s. 339).

Geleneksel Sohbet Toplantıları (Yaren, Barana, Sıra Geceleri ve diğer. Listeye Kabul Tarihi: 2010): Farklı bölgelerde yaşayan Türk toplumunun özgün yanlarını içinde barındırdığı, katılan kişileri hem eğlendirmeyi hem de eğitmeyi amaç edinen ve kişilerin sohbet ortamında günlük hayatlarını konuştukları toplantılardır. (Akmaz & Akdağ, 2018, s. 292).

Alevi-Bektaşî Ritüeli Semah (Listeye Kabul Tarihi: 2010): Cemlerde Alevi ve Bektaşîler tarafından icra edilen semah, zakir adı verilen kişilerin çaldığı saz eşliğinde söylenen deyişlerle semahçılar tarafından müziğin ritmine uygun olarak yapılan vücut hareketleri şeklinde tanımlanmaktadır (Saçlı & Efe, 2018, s. 316).

Kırkpınar Yağlı Güreş Festivali (Listeye Kabul Tarihi: 2010): Din, dil, ırk ayrımı olmaksızın her kültür ve bölge insanına açık olan Kırkpınar yağlı güreşi Edirne ilinde gerçekleştirilmektedir. Güreşçiler 'kışpet' adı verilen deri pantolon giyer ve vücutları yağlanır. Çeşitli ritüellerin akabinde müsabakalar başlar (Akdu, 2018a, s. 333).

Geleneksel Tören Keşkeği (Listeye Kabul Tarihi: 2011): Buğday ve etin bir arada büyük kazanlarda pişirilmesi sonucu elde edilen yemeğe keşkek denir. Erkek ve kadınlar tarafından iş

bölümü yapılarak keşkek yemeğinin yapılması sırasında ve sonrasında yapılan etkinliklere de Tören Keşkeği Geleneği denmektedir (Varol, 2018, s. 371).

Mesir Macunu Festivali (Listeye Kabul Tarihi: 2012): 1539 yılından beri kutlanan Mesir Macunu Festivali her yıl 21-24 Mart tarihlerinde Manisa ilinde kutlanmakta olup geleneksel ve kültürel olarak birçok etkinliği içinde barındırmaktadır. Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunmasına yönelik Hükümetler arası komitenin 3-7 Aralık 2012 tarihleri arasında Paris UNESCO Genel Merkezinde gerçekleştirdiği toplantıda listeye alınmıştır (Akdu, 2018a, s. 346).

Türk Kahvesi ve Geleneği (Listeye Kabul Tarihi: 2013): Türk kahvesi kültürü ve geleneği, kahvenin 16. yüzyıl İstanbul'undaki kahvehanelerde servis edilmeye başlamasına dek uzanır (Aregem, 2020). Türk kahvesi, kendine has hazırlama ve demleme tekniklerini geleneksel kültürle ve ritüellerle birleştirir. Geleneğin kendisi, hayatın her kesimine nüfuz eden bir misafirperverlik, dostluk, incelik ve eğlence sembolüdür. Arkadaşlar arasında bir kahve daveti, samimiyetin artması, sohbet ortamı yaratması ve yaşamın paylaşılması için bir fırsat sağlamaktadır (UNESCO, 2023b).

Ebru: Türk Kâğıt Süsleme Sanatı (Listeye Kabul Tarihi: 2014): Ebru, öd suyu ve normal suyun belli ölçülerde karıştırılmasıyla hazırlanan yoğun kıvamlı suyun üzerine el yapımı boya ile çoğunlukla at kılından yapılmış fırçalar yardımı ile ya da bazı araçlar ile serpiştirilerek oluşturulan desenin kağıda aktarılması ile gerçekleşen bir sanattır (Bilgili, 2018, s. 354).

İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka (Listeye Kabul Tarihi: 2016): Azerbaycan, İran, Kazakistan ve Kırgızistan ile ortak değer olarak kabul edilmiştir. Ekmeğin (lavaş, katırma, jupka veya yufka) yapımında en az üç kişi, genellikle aile üyeleri yer alır ve her biri ekmeğin hazırlanmasında ve pişirilmesinde rol oynar. Kırsal alanlardaki köylerde komşular bir araya gelerek ekmeğin yapım sürecinde birbirlerine destek olurlar. Geleneksel fırın veya ocaklarda (tandır/tanur: toprak veya taş fırın), sac (metal levha) veya kazan (kazan) gibi araç gereçlerle ekmeğin pişirilir. Özel günlerde ekmeğin düğünlerde, doğumlarda, cenazelerde, çeşitli bayramlarda ve namazlarda yemek ikramının yanı sıra gözleme veya ince ekmekler de paylaşılır (UNESCO, 2023a).

Geleneksel Çini Sanatı (Listeye Kabul Tarihi: 2016): Geleneksel olarak Türk sanatında duvar kapamasında kullanılmak üzere kilden hazırlandıktan sonra geleneksel motiflerle süslenen kilin yüksek ısı fırınlarında pişirilerek sırla kaplanması ile elde edilen levhalara çini denilmektedir (Bilgili, 2018: 356). 12. yüzyıldan beri yaşayan Çinicilik ise, "minai", "lüster", "perdah", "sıraltı" gibi özgün yapım ve süsleme teknikleriyle geleneksel zanaatkarlığı ifade etmektedir (Aregem, 2020).

Bahar Bayramı Hıdırellez (Listeye Kabul Tarihi: 2017): Makedonya ile ortak değer olarak kabul edilmiştir. Bahar Kutlaması 'Hıdırellez', her yıl Bahar Günü veya doğanın uyanışı olarak kabul edilen 6 Mayıs'ta gerçekleşir. Hıdırellez, toprağın ve suyun koruyucusu, ihtiyaç sahibi kişi, aile ve toplulukların yardımcısı olduğuna inanılan Hıdır ve İlyas kelimelerinden türemiş birleşik bir isimdir (UNESCO, 2023c).

Dede Korkut-Korkut Ata Mirası, Kültürü, Efsaneleri ve Müziği (Listeye Kabul Tarihi: 2018): Azerbaycan ve Kazakistan ile ortak değer olarak kabul edilmiştir. Dede Korkut/Korkut Ata olarak anılan efsanevi bilge bir kişinin anlatımına dayalı on iki kahramanlık efsanesine dayanmaktadır. Bu efsaneler sözlü anlatımları, sahne sanatlarını, halk müziğini ve hikayelerini, kültürel özelliklerini de barındıran anlatımlarla nesiller boyunca aktarılmıştır. Efsaneler Dede Korkut'un sözleri, müziği ve hikmet ifadeleri ile hikâye, masal ve on üç geleneksel müzik bestesiyle anlatılır. Dede Korkut ayrıca doğum, evlilik ve ölüm gelenekleriyle ilgili bir âşıklar bilgisi olarak anlatılmaktadır (UNESCO, 2023d).

Geleneksel Türk Okçuluğu (Listeye Kabul Tarihi: 2019): Geleneksel Türk okçuluğu, yüzyıllar boyunca gelişen ilkeleri, ritüelleri ve sosyal uygulamaları, geleneksel teçhizatın işçiliğini, okçuluk disiplinlerini ve atış tekniklerini kapsamaktadır. Geleneksel Türk okçuluğunda yaya ve atlı olarak yapılan farklı disiplin türleri bulunmaktadır. Taşıyıcılar ve uygulayıcılar, kendilerini geliştirmek için bazen bireysel bazen de grup eğitimi almakta, bireysel mücadelelerin yanı sıra yarışmalara ve şenlikli etkinliklere katılmaktadırlar (UNESCO, 2023e).

Minyatür Sanatı (Listeye Kabul Tarihi: 2020): Azerbaycan, İran ve Özbekistan ile ortak değer olarak kabul edilmiştir. Herhangi bir öykünün veya olayın resim tekniğiyle tasvir edildiği sanata "Minyatür" denilmektedir. Bu sanat Türkiye, Özbekistan, İran ve Azerbaycan adına 2020 yılında UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili listesine eklenmiştir (Aregem, 2020).

Geleneksel zekâ ve strateji oyunu: Togyzqumalaq, Toguz Korgool, Mangala Göçürme (Listeye Kabul Tarihi: 2020): Kazakistan ve Kırgızistan ile ortak değer olarak kabul edilmiştir. Oyun özel tahtalarda veya yerdeki çukurlar gibi doğaçlama tahtalarda oynanabilen geleneksel bir oyundur. Çukurlara dağıtılan taş, tahta, metal ve kemik, fındık veya tohumlardan yapılmış peletlerle oynanabilir; en çok pelet toplayan oyuncu oyunu kazanmaktadır (UNESCO, 2023f).

Hüsn-i Hat, Türkiye'de İslam Sanatında Geleneksel Güzel Yazı (Listeye Kabul Tarihi: 2021): Hüsn-i hat, Arap kökenli harflerin ölçülü ve orantılı bir şekilde, belli estetik değerler gözetilerek yazılmasının yüzyıllardır süregelen bir uygulamasıdır. Hüsn-i hat'ın pek çok farklı üslubu vardır ve uygulama geleneksel olarak Kuran, hadis (Peygamber Muhammed'in beyanları) ve şiir yazmak için kullanılmıştır. Ayrıca imparatorluk fermanları ve izin belgeleri gibi Devlet yazışmaları ve dini ve kamu binaları için. İslam'da Hüsn-i hat, sadece fikirlerin yazılması değil, görsel olarak tasvir edilmesi aracı olarak görülmektedir (UNESCO, 2023g).

Çay Kültürü: Kimlik, Misafirperverlik ve Toplumsal Etkileşim Sembolü (Listeye Kabul Tarihi: 2022): Azerbaycan ile ortak değer olarak kabul edilmiştir. Azerbaycan ve Türkiye'de çay kültürü, misafirperverlik gösteren, sosyal bağlar kuran ve sürdüren, toplulukların yaşamlarındaki önemli anları kutlamak için kullanılan önemli bir sosyal uygulamadır. Çay kültürü, toplumun tüm katmanları için günlük yaşamın vazgeçilmez bir parçasıdır, güçlü bir kültürel kimlik duygusu sağlamaktadır (UNESCO, 2023h).

İpek Böcekçiliği ve Dokuma için İpeğin Geleneksel Üretimi (2022): Afganistan, Azerbaycan, İran, Tacikistan, Türkmenistan ve Özbekistan ile ortak değer olarak kabul edilmiştir. İpekböcekçiliği ve dokuma için geleneksel ipek üretiminde çiftçiler tüm yaşam döngüleri boyunca ipekböceklerinin bakımını üstlenmektedir. Daha sağlıklı solucanlar ve koza oluşumu için dut ağacı yaprakları kullanılmaktadır. Lifler kozalardan sarılır, ipek iplikler haline getirilir, temizlenir ve boyanır. İplikler daha sonra kumaşlar, halılar, kilimler ve perdeler dahil olmak üzere çeşitli zanaat ürünleri oluşturmak için kullanılır. Kökleri Büyük İpek Yolu geleneklerine dayanan uygulama, kültürel kimliğin ve asırlık geleneklerin bir ifadesidir (UNESCO, 2023i).

Nasreddin Hoca/Molla Nesreddin/Molla Ependi/Apendi/Afendi Kozhanasyr Fıkra Anlatma Geleneği (Listeye Kabul Tarihi: 2022): Azerbaycan, Kazakistan, Kırgızistan, Tacikistan, Türkmenistan, Özbekistan ile ortak değer olarak kabul edilmiştir. Nasreddin Fıkraları Anlatma Geleneği, hikmeti ve mizahi analizleri ile toplum ve yaşam deneyimlerini temsil etmesiyle tanınan bir filozof ve bilge olan Nasreddin'e atfedilen fıkraların anlatıldığı sosyal uygulamaları ve festivalleri ifade eder. Fıkraların öğretici ve eğlendirici bir işlevi vardır ve topluluklar bunları sohbetleri zenginleştirmek, tartışmaları güçlendirmek, başkalarını ikna etmek veya bir durumu açıklamak için kullanırlar (UNESCO, 2023j).

1. Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi

Islık Dili (Listeye Kabul Tarihi: 2017): Islık dili "*Parmak, dil, diş, dudak ve yanaklar yardımıyla oluşan ıslık'ın, kelime değeri kazanmasıyla kurulan iletişim sisteminin adıdır*" şeklinde tanımlanmaktadır (Aregem, 2020). Islık dili çoğunlukla engebeli ve dağlık bir coğrafi yapıya sahip olan Türkiye'nin Doğu Karadeniz Bölümü'nde sıklıkla kullanılmaktadır (Karadeniz & Sezer, 2018, s. 381)

Geleneksel Ahlat Taş İşçiliği (Listeye Kabul Tarihi: 2022): Geleneksel Ahlat taş işçiliği, volkanik Ahlat taşlarının çıkarılması, taşların şekillendirilmesi, süslenmesi ve daha sonra bunların yapı ve eser yapımında kullanılması ile ilgili bilgi, yöntem, beceri ve estetik anlayışı ifade etmektedir. Ahlat taşı, Türkiye'de Nemrut Dağı'nın eteklerinden madenciler tarafından çıkarılan volkanik bir taştır. Taşlar ev, cami, türbe, köprü gibi mimari eserlerin yanı sıra mezar taşları, kitabeler, çeşmeler ve diğer eserlerde de kullanılmaktadır. Uygulama yüzyıllar boyunca nesilden nesile aktarılmış ancak uygulanabilirliği son yıllarda demografik değişiklikler gibi nedenlerle azalmıştır (UNESCO, 2023k).

C. YARATICI TURİZM

Yaratıcılık kişi veya gruplar tarafından yararlı, uygun ve yeni fikirler ortaya çıkarılmasıdır. Bir başka tanımda ise yaratıcılık; mevcut bilgiyi kullanarak, faydalı ve yeni fikirlerin ortaya çıkarılması şeklinde açıklanmaktadır. Bir ürün ile ilgili yaratıcılık süreci birbirine bağlı ve birbiriyle dinamik ilişki içinde bulunan dört kordondan oluşmaktadır. Bunlar; birey (Person), çevre/pres (Press), ürün (Product) ve süreç (Process) bileşenlerinden meydana gelmektedir. Bu görüş literatürde Rhodes (1961) tarafından ortaya konulan "yaratıcılığın 4P'si" olarak ifade edilmektedir. Birey bileşeni yeni

fikirlerin ürüne ya da sürece dönüştürülmesinde yer alan kişileri; çevre bileşeni yaratıcılığın gerçekleşmesinde etkili olan ortamı; ürün bileşeni yeni bir ürün yaratılmasında gerçekleştirilen tüm uygulamaları; süreç bileşeni ise yeni bir üretim yönteminin gerçekleştirilmesini ifade etmektedir (Akdu, 2018b, s. 105; Güven, 2016, s. 3).

Yaratıcı turizm turistlerin gittikleri destinasyonlarda eğlence, deneyim ve kültürel kazanımları birlikte sunan, kültürel bir etkileşim kurarak özgün deneyimlerle tatillerini unutulmaz kılmalarını sağlayan üçüncü nesil bir turizm türü olarak tanımlanmaktadır (Gülüm, 2015; Richards & Raymond, 2000). Yaratıcı turizm literatürde kültür turizminin bir uzantısı olarak değerlendirilmektedir. Bununla birlikte kültür turizmi kapsamında yapılan ve çoğunlukla sadece görme ve gezme odaklı ziyaretlerin dışında özellikle somut olmayan kültürel miras unsurlarını deneyimleme, yaşatma fırsatı sunması sebebiyle de kültür turizmini daha üst seviyelere çıkarma rolü bulunduğu belirtilmektedir (Akdu, 2019, s. 134). Kültür turizmi kapsamında ele alınan yaratıcı turizmin uygulama alanı ve şekilleriyle kültür turizminden farklılaştığı hususlar bulunmaktadır (Ohridska-Olson & Ivanov, 2010, s. 2; Güven, 2016, s. 327). Ekonomik İş birliği ve Kalkınma Örgütü (OECD) "Tourism and Creative Economy" konulu bir çalışma yapmıştır. Bu çalışmada kültür turizmi ile yaratıcı turizm arasında bulunan farklılıklara değinilmiştir. Bu farklılıklar Tablo 1'de gösterilmiştir.

Tablo 1. Kültür Turizmi ile Yaratıcı Turizm Arasındaki Farklılıklar

Kültürel Turizmden Yaratıcı Turizme		
Kriterler	Kültür Turizmi	Yaratıcı Turizm
Uyum	Geçmiş	Gelecek
Dışsallık	Koruma	Yenilik
Yapı	Ürünler	Platform ve İçerikler
Süreç	Yorumlama (Kültürün açıklanması)	Birlikte Yapma
Değer Yaratımı	Değer Zincirleri	Değer Ağları
Değer Odağı	Üreticiye Dönük	Tüketiciye Dönük
Kaynak Yaratma	Kamu	Ticari

Kaynak: OECD, 2014, s. 53

Tablo 1 kültür turizmi ile yaratıcı turizm arasındaki farklılıklara odaklanmaktadır. Büyük ölçüde geçmişin kaynaklarına dayanan kültür turizminden geleceğin potansiyelinin kaynağı olarak yaratıcı endüstrilere doğru değişimi göstermektedir. Bunun sonucunda turizmin ürettiği dışsallıklarda korumadan inovasyona doğru bir kayma meydana geldiği görülmektedir. Yapı, çeşitli kanal ve platformlardan sağlanabilen yaratıcı içeriğe dayalı yeni yapılarla desteklenmektedir. Bilginin sağlanması, kültürün yorumlanmasına yönelik bir yayın modelinden bilginin tüketicinin birlikte yaratılmasıyla iş birliğine doğru değişmektedir. Yaratıcı turizm sisteminde değer geliştirmek için tüketiciler, bölge sakinleri ve diğerleriyle birlikte çalışma ihtiyacı, kısıtlayıcı değer zincirleri yerine daha geniş değer ağları ve değer üretimi de yukarı yönlü (ürün odaklı) içerik üretimi yerine içeriğin aşağı yönlü (tüketici odaklı) dağıtımına ve uygulamasına doğru hareket etmektedir (OECD, 2014: 52-53).

Yaratıcı turizm kavramı Richards ve Raymond (2000, s. 19) tarafından yapılan araştırmada “turistik bölgenin özelliklerini taşıyan kurslara ve öğrenme deneyimlerine turistlerin aktif bir şekilde katılarak kendilerinde bulunan yaratıcı taraflarını geliştiren bir turizm çeşididir” şeklinde tanımlanmıştır. Yaratıcı turizm, gelenekler, yerel beceriler ve uzmanlık gibi birçok alandan faydalanma potansiyeline sahiptir. Yaratıcı turistlerin öğrenip uygulamak isteyebileceği konular arasında sanat, gastronomi, el sanatları, tasarım, inanç konuları, doğa temelli uygulamalar, sağlıklı uygulamalar, dil ile ilgili konular ve spor dalları bulunmaktadır. Saydığımız bu temelinde yaratıcılık olan ürünlerin tamamı turizm alanında gelişme sağlamış olup, ilerleyen zamanlarda da öyle kalması muhtemeldir (Richards & Raymond, 2000). Yaratıcı turizm aktiviteleri satın alma, tatma, görme, öğrenme vb. çeşitlere sahip olmanın yanı sıra atölye çalışmalarına, kurslara ve etkinliklere katılarak yöre halkından birisiymiş gibi turizm faaliyeti içerisinde yer almayı da kapsamaktadır. Yaratıcı turizmin geleneksel turizme nazaran bazı faydaları vardır. Bu faydalar arasında yaratıcı turizmin seri üretimden kaçınması, turistler ile yöre halkı arasında düzeyli bir ilişkinin oluşması, yaratıcı turizm faaliyetlerine katılan turistlerin anlamlı ve daha özgür deneyimler kazanmalarına olanak sağlaması gösterilebilir (Yalçınkaya, 2018, s. 10-11).

Yaratıcı turizm etkinliklerine Barselona’da gerçekleştirilen maceracı şeflerle sokak yemekleri (eat street) adı verilen, yiyecek kamyonları üzerinde gerçekleştirilen etkinlik örnek verilebilir. Bu etkinlikte en fazla 5 Euro karşılığında maceracı şeflerin ilk kez burada hazırladıkları yiyecekler katılımcılara satılmaktadır. Katılımcılar hem süreci deneyimleme hem de ilk kez ortaya çıkan yeni bir lezzeti tatma olanağı bulmaktadırlar. Türkiye’de yaratıcı turizm etkinliklerine örnek olarak Avanos’ta gerçekleştirilen çömlek yapımı gösterilebilir. Burada bölgeye gelen turistler hem çömlek yapımını deneyimlemekte hem de satın alabilmektedir.

Günümüz turizm talebi içerisinde mevcut dönem ile geçmiş dönemdeki yiyecekleri, el işlerini, kültürel aktiviteleri ve katılımcıların etkinlikleri direkt yaşama ile tüketme isteği bulunmaktadır (Chhabra vd., 2003, s. 703). Turizm sektöründe değişen turizm istekleri ve ihtiyaçları, somut ve somut olmayan kültürel değerler ile alakadar olan kültürel miras odaklı turist profiline ortaya çıkmasına sebep olmuştur (Yalçınkaya, 2018, s. 13). Bu bağlamda kültür ve yaratıcılığı ön plana alarak ekonomik ilerlemeyi arttırmak ve kişileri yaratıcı etkinlikler ile destinasyonlara çekmek dünya genelinde tercih edilen bir yaklaşım olmuştur (Lysgard, 2012, s. 1284). Bunun sonucunda insanlar ilgi duydukları bu değerlerin bulunduğu bölgelere gitmeye başlamış, bu durumda yaratıcı turizme olan talebi arttırmıştır. Buradan hareketle bu araştırma Erzurum ili Pasinler ilçesine ait bir tür ince ekmek olan lavaşın, UNESCO SOKÜM listesine “İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği” olarak giren kültürel miras kapsamında yaratıcı turizm uygulamalarına dahil edilmesine odaklanmaktadır.

D. İNCE EKMEK YAPIMI VE PAYLAŞIMI GELENEĞİNİN YARATICI TURİZM KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ

Uygur metinlerinde, Harzemşahlar döneminde ve Çağatay Türkçesinde “ötmek” şeklinde ifade edilen “ekmek” kelimesi, Kıpçak Türkleri, Mısır Memluk Türkleri ve Uygur hukuk belgelerinde “etmek” şeklinde geçmektedir. Daha sonrasında bu kelime “ekmek” şeklinde ifade edildiği düşünülmektedir (Çetinkaya, 2018, s. 438). Elle veya oklava ile açılan oval ya da yuvarlak şeklinde ince ekmek türlerinden olan lavaş, katırma, jupka veya yufka Azerbaycan, Kazakistan, İran, Kırgızistan ve Türkiye’de geçmişten günümüze yaşayan halklar tarafından sadece yiyecek olarak değil, bunun yanında bu bölgede nesilden nesile aktarılan ortak bir yapma ve paylaşma kültürüdür. Farklı isimlerle adlandırılan ince ekmekler buğday ya da çavdar unuyla mayalı ya da mayasız yapılırlar. Türkiye’de yufka maya kullanılmadan buğday unu ile yapılırken lavaş maya kullanılarak buğday unu ile yapılmaktadır. Yufka uzun süre bozulmadan dayanması için mayasız hamurdan ve ateş üstüne konulan “sac” üzerinde pişirilirken lavaş “tandır” adı verilen geleneksel yollardan yapılan taş veya toprak fırınlarda pişirilmektedir. Paylaşım ve toplu işgücüne dayalı olan ince ekmeğin hazırlanmasında geleneksel uygulamalar bulunmaktadır. Bir toplumsal dayanışma örneği olarak gösterilebilecek olan bu uygulamalarda her bir aile için genelde kışa hazırlık olarak imece usulü komşuların yardımıyla pişirilmektedir. İnce ekmek evlerde aile bireyleri ve komşular tarafından yapılırken; fırınlarda, restoranlarda ise çıraklıktan mesleğe başlamış olan ustalar tarafından pişirilmektedir. İnce ekmekler hem gündelik olarak sofralarda tüketilmekte hem de düğün, cenaze, bayram, mevlit gibi törenlerde ve özel günlerde yapılmaktadır. İnce ekmek yapımında kişiler arasında tecrübe ve yeteneğe göre görev dağılımı yapılmaktadır. En yetenekli ve tecrübeli olan kişiler hamurun yoğurulup, açılmasında ve pişirilmesinde görev alırken bu geleneğin sonraki nesillere aktarılması için çocuklar ve gençler hamur bezesi yapımında ve malzeme temini gibi diğer işlere dahil edilmektedir. İnce ekmek yapımı ve paylaşımı geleneği konusundaki bilgi, toplum ve aile içerisinde iletişim, gözlem ve katılım yoluyla sonraki nesillere geçmektedir. Aile içerisinde ekmek yapımı sırasında çocuklar hazırlanan ekmek hamuruyla oyunlar oynayarak büyükler gibi hamur bezeleri hazırlamaya çalışmakta ve bu sayede küçük yaşlarda bu geleneği öğrenmeye başlamaktadır. Düğünlerde, doğumlarda, cenazelerde, çeşitli bayramlarda ve namazlarda normal yemeklerin yanı sıra ince ekmek de ikram edilmektedir. Azerbaycan ve İran’da yeni evlenen çifte mutluluklar dilemek ve bereket için gelinin omuzlarına konulmakta veya başının üzerine ufalanmaktadır. Türkiye’de de benzer uygulamalar görülmekle birlikte çiftin komşularına da dağıtılır. Kazakistan’da cenazelerde ölen kişinin ruhunu korumak için ekmeğin pişirilmesi gerektiğine inanılırken Kırgızistan’da ekmeğin paylaşılmasının hayatını kaybeden kişi için huzurlu bir ahiret hayatı sağladığına inanılmaktadır. Aile içi katılım ve ustadan çırağa aktarılan uygulama, misafirperverliği, dayanışmayı ve topluluk aidiyetini pekiştiren ortak kültürel kökleri simgeleyen belirli inançları ifade etmektedir (UNESCO, 2023a; Aregem, 2020; Varol, 2018, s. 369).

İnce ekmek, somut olmayan kültürel mirasımızın önemli bir unsurunu ve ulusal kültür mirasının bir parçasını oluşturmaktadır. Bu kapsamda ilk olarak 27 Şubat 2015 tarihinde Türkiye’nin

somut olmayan kültürel miras ulusal envanterine kaydedilmiştir. Azerbaycan, İran İslam Cumhuriyeti, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye'nin İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesine kaydedilmek üzere 01818 dosya numarasıyla UNESCO'ya başvurulmuş ve 2016 yılında 11.COM 10.B.2 no'lu Hükümetlerarası Komite Kararı ile listeye kaydedilmiştir. İnce ekmek yapımı ve paylaşımı kültürü: Lavash, Katyrma, Jupka, adıyla kaydedilen mirasın Türkiye'de kullanılan isimlerine Yufka açık ekmek, ince ekmek, kartlaç, sac ekmeği, şebit, yuka isimleri de eklenmiştir (UNESCO, 2023m; Alyakut & Küçükkömürler, 2018, s. 390; Varol, 2018, s. 370).

Yaratıcı turizm uygulamalarının temelinde deneyim kazanmak ve tatil sürecini eşsiz kılmak bulunmaktadır. Buradan hareketle SOKÜM listesinde yer alan ince ekmek yapımı ve paylaşımı geleneğinin ve ritüellerinin yaratıcı turizm faaliyeti olarak planlanabileceği öngörülmektedir. Bu kapsamda Erzurum ili genelinde önemli bir lezzet olarak bilinen Pasinler lavaşının yaratıcı turizm kapsamında nasıl kullanılabileceği ve bilir kişilerin, ustaların konuya bakış açısı ile önerilerini almak amacıyla araştırma planlanmıştır. İlgili sürecin ve hazırlıkların tamamlanarak bu geleneğin turistik bir ürüne dönüştürülmesinin hem bölge turizmüne hem yerel üreticilere hem de turistlere önemli bir katkısının olacağı düşünülmektedir.

1. Araştırmanın Amacı

Erzurum, Palandöken Kayak Merkezi'nin etkisiyle daha çok kış aylarında turist çeken bir destinasyon olarak ön plana çıkmakta lakin kış ayları dışında da sahip olduğu doğal ve kültürel değerlerle önemli bir turizm potansiyeline sahip bir ildir. Birçok turizm türüyle kolay bir şekilde entegre olabilen yaratıcı turizm faaliyetlerinin bölge için de önemli bir fırsat olabileceği düşünülmektedir. Özellikle bölge de iyi tanınan Pasinler lavaşının deneyimsel bir turizm türü olarak bilinen yaratıcı turizm ile tüm turistler için alternatif bir çekim unsuru olabileceği öngörülmektedir. Bu araştırma somut olmayan kültürel bir miras olan ince ekmek yapımı ve paylaşımı geleneğinin Erzurum'daki uygulamalarını ve yaratıcı turizm kapsamında nasıl ele alınabileceğine odaklanmaktadır. Bu kapsamda bu araştırmanın amacı Türkiye'nin somut olmayan kültürel miraslarından biri olan ince ekmek yapımı ve paylaşımı geleneğinin yaratıcı turizm kapsamında uygulanabilir olup olmadığını, Erzurum ili için bir turistik ürüne dönüştürülmesi için neler yapılması gerektiğini ilgili paydaşlardan görüş alarak ortaya çıkarmaktır.

2. Araştırmanın Evreni ve Örnekleme

Yapılan araştırmada çıkan sonuçların genellemek istendiği grubun tümü evren olarak nitelendirilmektedir (Dalan, 2019, s. 49). Konusu ne olursa olsun bütün bilimsel çalışmalar inceleme yapabilmek için bir veriye ihtiyaç duymaktadır. İhtiyaç duyulan bu veri, araştırma konusunu içinde bulunduran evrende yer almaktadır. Büyük bir alan olan evreni araştırmak çok maliyetli olacağı için evreni temsil eden bir grup araştırılmaktadır (Baltacı, 2018, s. 234). Bu gruba örneklem denilmektedir. Araştırma kapsamında örnekleme belirlemek üzere olasılıklı olmayan örnekleme yöntemlerinden biri olan kartopu örnekleme (Snowball Sampling) yöntemi tercih edilmiştir. Baltacı

(2018), kartopu örnekleme tekniğinin evren konusundaki bilgilerin tam olmadığı ya da evreni oluşturan birimlere ulaşımın zor olduğu zamanlarda kullanıldığını belirtmektedir. Bu tekniğin, doğru verileri elde edebilecek kişilere ve kritik durumlara odaklandığını vurgulanmakta ve aynı zamanda bu kritik durumları ve kişileri takip ederek evrene ulaşmanın mümkün olduğu belirtilmektedir.

Araştırmanın evrenini Erzurum'da ince ekmek üretimi yapan işletmelerin yöneticileri ve çalışanlarıdır. Evren olarak ince ekmek üretimi yapan işletmelerin seçilmesinin nedeni, haftanın her günü bu işi yapıyor olmalarından dolayı daha fazla bilgi ve beceriye sahip olmalarının yanı sıra yaratıcı turizm kapsamında ince ekmeğin uygulanabilirliğinin daha doğru bir şekilde değerlendirilmesine imkân sunmasıdır. Araştırmanın örnekleme dahil edilen kişilerin seçiminde, bu işi uzun süredir meslek olarak yapan kişilerin belirlenmesine odaklanılmıştır.

Kartopu örnekleme yönetiminde konu ile alakalı bilgi sahibi biri seçilerek gerekli görüşme yapılır. Bu birey birinci birimdir. Daha sonra görüşme yapılan bu bireye yönlendirebileceği başka biri sorulur ve yönlendirdiği bireye ulaşılır. Bu süreç gerek duyulan örneklem sayısına ulaşıncaya kadar devam ettirilir. Bu kapsamda bu araştırmada öncelikli olarak geleneksel yöntemlerle üretime başlayan ve yıllardır sektörde aktif olarak faaliyetlerine devam eden, tanınmış bir işletme yöneticisine ulaşılmış ve ilk görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşme sonunda katılımcıdan konuyla ilgili görüş alınabilecek bir paydaşa yönlendirmesi istenmiştir. Bu döngü son katılımcıya ulaşana dek devam etmiştir. Kozak (2015) veri kalitesi ve tekrar edilmesi ilkesinin önemini vurgulamakla birlikte örneklem sayısı için 12-15 arası görüşmenin yeterli olabileceğini belirtmiştir. Bu doğrultuda araştırma kapsamında 18 katılımcının görüşü alınmıştır.

3. Araştırmanın Yöntemi

Araştırma nitel araştırma yöntemi kurgusuyla hazırlanmıştır. Sosyal bilimlerin birçok alanında sıklıkla kullanılan yöntemlerden birisi nitel araştırma yöntemidir. Bu araştırmada da nitel araştırma yönteminden birisi olan içerik analizi tercih edilmiş ve yarı yapılandırılmış mülakat tekniği ile elde edilen veriler, temel veri olarak kullanılmıştır. Nitel araştırma yöntemi kişilerin hikayelerini, yaşam şekillerini, tutumlarını ve toplumun değişmesini anlamaya yönelik bilgi üretme aşamalarından biridir (Dalan, 2019, s. 51). Nitel bir araştırmada içerik analizinin yapılmasının nedeni açıklayıcı sonuçlar elde edebilmektir (Saruhan & Özdemirci, 2011, s. 369). Doküman analizi, gözlem ve mülakat gibi tekniklerin kullanılarak olgu ve olayların doğal ortamında gerçekçi ve bütünsel olarak ortaya çıkarılmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma türü olarak tanımlanan nitel araştırma yapılan çalışmanın konusunu yorumlayıp incelemeyi amaçlayan bir yöntemdir (Karataş, 2015, s. 63). Yarı yapılandırılmış mülakat soruları araştırmacılar tarafından mevcut literatür doğrultusunda belirlendikten sonra konuyla ilgili çalışan akademisyenlerin görüşleri alınarak oluşturulmuştur. Kapsam geçerliliğini sağlamak amacıyla önceden hazırlanan sorular konuyla ilgili uzman 8 akademisyenlere gönderilmiş, ifade ve anlam bütünlüğü ile konuyla ilişkisinin değerlendirmeleri rica edilmiştir. Kapsam geçerliliğini hesaplamak için özellikle mülakat

6. İnce ekmeğin yapımından sonra saklama koşulları ve dayanma süresi nedir?
 7. Tüketimi konusunda tavsiyeleriniz nelerdir?
 8. İnce ekmek yapımını başkasına öğretir misiniz?
 9. İnsanların hobi olarak ince ekmek yapımını öğrenmek ve deneyimlemek için buraya gelmesini ister misiniz?
 10. Grup olarak gelebilecek potansiyel ziyaretçilere yetecek kadar teknik donanımınız var mı? Bir seferde kaç kişiyi ağırlayabilirsiniz?
 11. Bundan kazanç sağlayabileceğinizi düşünüyor musunuz?
 12. Yörede bunu meslek edinebilecek başka insanlar var mı?
 13. İnce ekmek yapımının turistik ürüne dönüştürülmesi ile ilgili bir eğitim, seminer olsa katılır mısınız?
 14. Ziyaretçilerin ince ekmek yapımını deneyimlemelerine ek olarak yörede yapmasını veya ziyaret etmesini tavsiye ettiğiniz bir şeyler var mı?
- Konuyla ilişkili söylemek veya eklemek istediğiniz başka hususlar var mı?

Araştırma verilerinin toplanma sürecinde ilk olarak 2020 Eylül ayında ince ekmek yapımı ve paylaşımı geleneği temsilcilerinden bir kişi ile iletişime geçilmiştir. Araştırma ile ilgili genel bilgiler verilerek araştırmanın konusu, amacı, niteliği ve katılımcıdan beklentiler açıklanarak randevu talep edilmiştir. COVID-19 Pandemi sürecinde olunması maalesef süreci olumsuz etkilemiş ve veri toplama sürecini uzatmıştır. İlk mülakat 2020 Ekim ayında sağlanmış ve akabinde ilk katılımcı başka bir temsilciye yönlendirme yaparak ikinci mülakat gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın devamında her katılımcı başka bir katılımcıya yönlendirmiş bu döngü son katılımcıya dek devam etmiştir. Böylelikle 2020 yılı Kasım ayı sonunda toplam 19 katılımcıyla mülakat yapılmıştır. Bir mülakatın ses kayıtları teknik problemler yüzünden deşifre edilememiş ve toplamda 18 katılımcının görüşmesi değerlendirmeye tabi tutulmuştur. Covid-19 Pandemi sürecinden dolayı birçok işletmenin kapalı olması münasebetiyle ince ekmek yapımında bulunan işletmelerde zarar etmemek için iş yerlerini kapatmışlardır. Dolayısıyla ince ekmek yapan iş yerlerinin kapalı olması, sorulan sorulara verilen cevapların kendini tekrarlaması ve görüşünü alabileceğimiz katılımcıya ulaşamadığı diğer bir ifadeyle son katılımcının yaptığı yönlendirmeler daha önceki katılımcıları işaret ettiği an ise görüşmelere son verilmiştir.

Mülakatlar pandeminin de etkisiyle hızlandırılmış ve ortalama 9 dakika sürmüştür. Mülakatların tamamı katılımcıların talepleri doğrultusunda kendi işyerlerinde yapılmış olup şeffaflık içinde tamamlanmıştır. Katılımcıların tamamı mülakatın ses kaydının alınmasını kabul etmişlerdir. Nitel araştırmalarda öznellikten uzak durmak geçerlik ve güvenilirliğin yüksek olması adına gereklidir. Bu araştırmada araştırılan olgu olduğu gibi tarafsız bir gözle aktarılmış ve veriler

yazım hatası da dahil olmak üzere hiçbir şekilde değiştirilmeden deşifre edilmiştir. Katılımcılar, hangi katılımcının görüşlerine yer verildiğinin anlaşılabilmesi için “K1, K2, K3, vb.” kısaltmalar kullanılarak kodlanmış ve bulgular bölümünde bu kodlamalar kullanılmıştır.

E. ARAŞTIRMA BULGULARI

Bu bölümde öncelikle katılımcılara ait tanımlayıcı bilgiler açıklanmıştır. İlgili bilgiler detaylı olarak Tablo 2’de yer almaktadır. İnce ekmek yapımında çalışanların ve işletme sahiplerinin tamamının erkek olmasından dolayı kadın katılımcı bulunmamaktadır. Tablo 2 incelendiğinde katılımcıların tamamının erkek olduğu görülmektedir. 10 katılımcı evli, 8’i bekârdır. Katılımcıların yaşları 18 ile 67 arasında değişmekte olup yaş ortalaması 33 olarak hesaplanmıştır. Aylık gelir miktarı 2.250-30.000 TL arasında değişmekle birlikte, ortalama gelirleri 5.720 TL’dir. Katılımcıların 2’si ilkokul, 4’ü ortaokul, 9’u lise, 1’i ön lisans ve 2’si ise lisans mezunudur.

Tablo 2. Katılımcıların Tanımlayıcı Bilgileri

	Cinsiyet	Yaş	Medeni Durum	Aylık Gelir (TL)	Eğitim Durumu	Deneyim (Yıl)
K1	Erkek	41	Evli	4.000	Lise	25
K2	Erkek	40	Evli	4.000	Lise	30
K3	Erkek	31	Evli	3.000	Lise	17
K4	Erkek	67	Evli		Ön Lisans	52
K5	Erkek	50	Evli		Ortaokul	25
K6	Erkek	26	Evli	3.000	Lise	10
K7	Erkek	36	Evli	10.000	Lisans	12
K8	Erkek	18	Bekar	3.000	Lise	1
K9	Erkek	22	Bekar	2.250	Lisans	10
K10	Erkek	21	Bekar	3.000	Lise	13
K11	Erkek	22	Bekar	3.000	Lise	12
K12	Erkek	20	Bekar	3.000	Lise	7
K13	Erkek	26	Bekar		İlkokul	15
K14	Erkek	53	Evli		Lise	30
K15	Erkek	38	Evli	30.000	Ortaokul	30
K16	Erkek	22	Bekar	5.000	Ortaokul	5
K17	Erkek	27	Bekar	4.500	İlkokul	15
K18	Erkek	31	Evli	2.325	Ortaokul	20

Aşağıda katılımcıların mülakat sorularına verdikleri cevaplar yer almaktadır. Katılımcılara sorulan yarı yapılandırılmış mülakat sorularına verilen cevaplardan bazıları kendini sürekli tekrarladığı için verilen örnekler sınırlandırılmış, benzer görüşteki katılımcıların görüşlerini kapsayan örneklere yer verilmiştir.

Katılımcıların Hammadde ve Oranlar Hakkındaki Düşünceleri: Katılımcılar ince ekmek yapımında kullanılan hammadde ve oranları konusunda genel olarak aynı fikirlere sahiptirler. Ortak olarak kullanılan hammaddeler 50 kg’lık bir çuval un için 150-200 gr arası tuz, 25-30 litre arası su’ dur. Kullanılan diğer hammadde ise mayadır. Bazı katılımcıların hiçbir şekilde maya kullanmazken, çoğu katılımcı hazırlanan hamurdan serkeş denilen 1-2 kilo kadar hamur ayırıp sonraki gün için yapılacak olan hamurda maya olarak kullandıklarını belirtmiştir. Bunun dışında

bazı katılımcılar hazır yaş maya kullandıklarını belirtirken bir katılımcı ise hamurun ekşimesi gerekirse eğer sadece birkaç damla sirke damlatarak ekşimeyi gerçekleştirdiğini belirtmiştir. Bazı katılımcılar mayalama işleminin yaz ve kış mevsimlerine göre değişiklik gösterdiğini belirtmiştir. Bazı katılımcıların konu ile ilgili düşünceleri şu şekildedir;

“Hammaddesi un, tuz, su. Biz yazın maya kullanmıyoruz Kışında kendi mayasından kullanıyoruz. Yani bugün yapmış olduğumuz hamurdan 1 kilo ayırıyoruz. Onu akşam yapacağımız hamura maya olarak katıyoruz. Hazır satılan yaş maya kesinlikle kullanmıyoruz. Bir çuval una (50 kg) kışın 150-200 gr tuz, 1-2 kilo arası kendi mayası ama yazın maya kullanmıyoruz.” (K 2)

“... Maya kullanmıyoruz. Önceden kullandığımız pek az olurdu şu anda maya kullanmıyoruz. Un, tuz, su. Ekşitmeyi düşünürsek hafif sirke atarız. Şahsım adına, kimsenin adına konuşmam kendim öyle yaparım. Elma sirkesi damlatırım öyle devam ederim.” (K 5)

“... akşamdan kullanıyoruz sabaha yetişsin diye normal maya kullanıyoruz.” (K 13)

Katılımcıların İnce Ekmeğin Pişirme Teknikleri Konusunda Düşünceleri: Yapılan görüşmelerde tüm işletmeler ince ekmek yapımında tandır kullandıklarını belirtmişlerdir. Bölgede taş fırında ince ekmek yapan işletmeler mevcuttur fakat bu işletmelerden biri görüşmeyi zamanı olmadığı için kabul etmemiş bir diğeri ise pandemiden dolayı geçici olarak işletmeyi kapatmıştır. 1., 2., 6., 7., 13. ve 18. katılımcıların konu ile ilgili görüşleri şu şekildedir;

“... gav toprağı dediğimiz bir topraktan yapılır tandırlarımız. Kırmızı toprakta derler ama halk içinde ismi gav toprağı ... rapata denilen bir aracımız vardır hamur onun üzerine serilir tandıra vurulur. Tandırda tabi ateşli bir şekilde bizde pişirilir. Köylerde filan közde pişirilir. Biz birebir ateşte pişiririz odun ateşinde.” (K 1)

“Bunun en büyük tekniği hamurunun dinlenmiş olması. Bide tandırda odun ateşinde olması...” (K 2)

“Ateş fazla alevli değil fazlada sönük değil normal bir şekilde olması lazım. Fazla ateş olduğu zaman ekmeği yakıyor. Sönük olduğu zamanda ekmek pişmiyor.” (K 6)

“... Tandırlarımızda zaten doğalgaz sistemine geçildi. Burası bina altı olduğu için dumana yer yok. İster istemez sıkıntı olabiliyor. Doğalgaz biraz daha teknik açıdan bizi rahatlatıyor, işgücünü hafifletiyor. Önceden talaş, kepek yakardık onlar yorucu biraz. Hem ateşi ayarlıyorsun hem ekmeği ayarlıyorsun. Onun işi biraz daha zahmetli oluyordu. Doğalgazda sabit bir ayar ateşimizi açıyoruz, akşama kadar aynı ayar da pişiriyoruz. Hem iş tasarrufu hem de ekonomik olarak biraz daha katkı sağlıyor bize.” (K 7)

“Pişirme tekniğimiz kündemiz çok büyükse ateşimizi biraz daha fazla açıyoruz. Normal küntlerde odun ateşinde pişiriyoruz.” (K 13)

“... ateşin ekmeğe temas etmesi gerekiyor. Yani herhangi bir sıcaklıkta pişmiyor bu direk ateşle temas etmesi gerekiyor.” (K 18)

Katılımcıların İnce Ekmeğin Hazırlama ve Pişirme Aşamalarında Kullandıkları Araç ve Gereçler: Çok eski zamanlardan günümüze kadar gelen ince ekmeğin yapımında kullanılan araç gereçler zamanla değişiklik göstermiştir. Eskiden ince ekmeğin hazırlama ve pişirme aşamasında insan gücü etkili olurken günümüzde bu işlemlerin bir kısmı makineler tarafından yapılmaktadır. Hamur yoğurma, yuvarlama ve inceltme makineleri dışında günümüze kadar gelen bazı malzemelerde kullanılmaktadır. Konu ile ilgili 2., 4., 7., 8. ve 10. katılımcıların düşünceleri şu şekildedir;

“Bizim önceden hamur teknelerimiz vardı. Onda yapıyorduk. Ama şimdi teknoloji var. Hamur yoğurma makinasında yoğuruyoruz. Kestart makinası var onda yuvarlıyoruz. Pasalarda bir müddet dinlendikten sonra pişirmeye alıyoruz.” (K 2)

“... Baştan başlamak gerekirse hamur makinalarımız var. Hamur makinalarında olan hamurlarımızı küçük küntler haline getiririz. Onları pasa dediğimiz tahtalara dizeriz. ... hamur açma makinesinin üst tarafından verilir alt tarafından alınır ve rapata üzerine atılır. Rapata üzerinde ekmek şekli verilerek tandıra vurulur. Tandırda ateşin devamlılığını sağlamak için gelberi dediğimiz bir malzeme kullanırız. Birde pişen ekmeği parçalamadan ve elini yakmadan tandırdan almak için çerdek dediğimiz ince bir metreye yakın ince tahta çubuğumuz vardır. ...” (K 4)

“Hamur kesme makinamız, künt yapma makinamız var. Lavaş açtığımız makinamız var. Bunlar önceden hep elde yapılyordu. Hamur yoğurma kazanımız var. Bide hamuru açıp elimizde çırptıktan sonra onu rapata dediğimiz tandıra vurduğumuz aracımız var.” (K 7)

“Hazırlamada kazanımız var. ... elimizde kündeliyoruz ondan sonra tahtalara diziyoruz. Sonra açma makinamız var. Sonra rapataya seriliyor. Sonra tandıra giriliyor.” (K 8)

“Rapata, gelberi, çevdek, eğiş var.” (K 10)

Katılımcıların İnce Ekmeğin Hazırlama ve Pişirme İşlemi Sonuna Kadar Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar Konusunda Düşünceleri: Yapılan görüşmelerde alınan bilgilere baktığımızda ince ekmek yapımında başlangıçtan sonuca kadar dikkat edilmesi gereken bazı durumlar olduğu görülmüştür. Dikkat edilmesi gerek bu hususlar konusunda 6., 7., 8. ve 9. katılımcılar şunları dile getirmişlerdir;

“Hamuru yaptığın zaman belli bir süresi var geçince o hamurdan ekmek çıkmıyor. Zamanı var. ... o zamanı geçtiğinde pişirme olmuyor.” (K 6)

“Tandırdaki ateşin derecesi çok önemli. Hamurun kıvamı çok önemli ilk başta. Burada ustalık öne çıkıyor. Normal hamur gibi kürekle fırına sürmüyoruz. Özel bir teknikle pişiriyoruz. Her birine ayrı bir özen gösteriyoruz. Bu yüzden hamurunun kıvamı çok önemli. Ne çok sert olacak nede çok yumuşak olacak. İkisinin arası bir ayar olacak. Onda mekanın sıcaklığının da etkisi var. Mekan küçükse hamur biraz daha çabuk kendini bırakır gevşer. Mekan büyükse dinlenme süresi artar...” (K 7)

“Küнденin gramajı, açılımında eğri olmaması yuvarlak olması. Ununun ayarlanması, pişirirken de ekmeğin hamur kalmaması ve tam ayarında pişmesi” (K 8)

“Ekmekte hamurluk kalmaması. Her yerinin pişmesi. Ayrıca ekmekte yanık, yırtık olmaması. Ekmeğin şekli önemli.” (K 9)

Katılımcıların İnce Ekmeğin Sunumunda Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar Konusunda Düşünceleri: İşletmeler ince ekmeğin satışını birinci elden yaptıkları için tandırdan çıkarıp alıcıya teslim ettikleri ana kadar birtakım işlemler yapmaktadırlar. Bu işlemler daha çok ekmeğin sağlıklı kalması ve kurumaması adına yapılan işlemlerdir. Konu ile ilgili 3., 7., 16. ve 18. katılımcıların düşünceleri şu şekildedir;

“Sıcak bir şekilde sunumu yapılırsa hamurumsu bir tat verir. Onun için bir saat kadar dinlenmesi daha iyi olur. Serin halde daha iyi olur.” (K 3)

“Ekmeğin sıcaklığı daha iyi olur fakat burada müşteriye lokanta gibi servis etmediğimiz için ekmeğimizi pişirdikten sonra 10-15 dakika dinlendirme süremiz var. Ekmekler nemini alıyor o sürede. Serinletip ambalajını yaparken kâğıda sarıyoruz ondan sonra kurumayacak şekilde poşete koyuyoruz. O şekilde müşteriye takdim ediyoruz.”(K 7)

“Ambalajı ve kurumaması” (K 16)

“Ekmeğin kurumamasına dikkat etmemiz gerekiyor. Mesela ambalajından çıkardığımız zaman fazla açıkta bırakmamamız gerekiyor. Gerek hijyen için gerek kurumaması için, sağlığımız için ambalaj önemli” (K 18)

Katılımcıların İnce Ekmeğin Yapımından Sonra Saklama Koşulları ve Dayanma Süresi Konusunda Düşünceleri: Saklama koşulları ile dayanma süresi konusunda katılımcılar genel olarak aynı düşüncelere sahiptirler. Konu ile ilgili 3., 5., 16. ve 17. katılımcıların düşünceleri şu şekildedir;

“Oda sıcaklığında 1 hafta kadar dayanır ama derin dondurucuda muhafaza edildiği zaman 1 yıl kadar sürer. Benim tavsiyem derin dondurucu.” (K 3)

“... Dolapta bir hafta dayanma süresi vardır. Yalnız buzdolabına konulursa 15-20 günden fazla muhafaza etme süresi bulunmaktadır.” (K 5)

“Üstüne ağır bir şey koymamak gerekiyor birbirine yapışmaması için. Aynı zamanda fazla ömrü yok bir hafta dayanıyor. Kısa sürede tüketilmesi daha makbul olur. Buzdolabına konulursa 10-15 gün dayanır...” (K 16)

“Mayasız olduğu için dışarda bir hafta saklanabilir. Ama buzdolabının derin dondurucusunda bir sene saklanabilir” (K 17)

Katılımcıların İnce Ekmeğin Tüketimi Konusunda Tavsiyeleri: Katılımcılar ince ekmeğin tüketimi konusunda genel olarak yöresel yiyeceklerle beraber tüketilmesinin güzel olacağını söylemektedirler. Bunun yanında genel olarak her öğünde her yemekle beraber yenmesinin mümkün olduğu düşünülmektedir. Konu ile ilgili 1., 2., 3., 7. ve 8. katılımcıların düşünceleri şu şekildedir;

“... dönerle, cağ kebabla tüketilir ama tabi biz bunu sadece döner ve cağ kebabla tüketmiyoruz. Halkımızda kendi evine götürür. Burada gövermiş peynirle çok güzel olur...” (K 1)

“... et, cağ kebab, döner genellikle piknikte mangalla ... kahvaltıda Erzurum’un gövermiş peyniri var onunla çok tüketilir” (K 2)

“... normalde bu diyet ekmeğidir. Şeker hastalarına filan iyi gelir doğal olduğu için. Tüketilmesi gereken mangal, cağ kebab gibi yiyeceklerde tüketilmesi daha iyidir.” (K 3)

“... bizim ekmeğimiz etle daha iyi tüketilir. Döner, cağ kebab ya da kahvaltıda göğermiş peynir, kaşar peyniri gibi kahvaltılık ürünlerle güzel olur. Yazın mangalda aşırı bir tüketim oluyor. Kurban Bayramı’nda özellikle arefe günü kuyruklar oluşuyor...” (K 7)

“Kahvaltıda genellikle sıcak olarak tüketiliyor. Bir de cağ kebab, döner, kebab ile kullanılır. Genelde et yemeklerinde çok güzel oluyor.” (K8)

Katılımcıların İnce Ekmek Yapımını Başkasına Öğretmeleri ile İlgili Düşünceleri: Yapılan görüşmelerde ince ekmek yapımında çalışan katılımcıların bir kısmı daha önceden birçok kişiye bu mesleği öğrettiklerini bir kısmının ise halihazırda bu işi kendi işletmelerinde yaptıklarını söylemektedirler. Katılımcılar öğrenmek isteyen yeni kişilerin olmadığını dile getirmektedirler. Fakat öğrenmek isteyen kişiler olursa seve seve öğretebileceklerini söylemişlerdir. Konu ile ilgili 4., 5., 10., 16., 17. ve 18. katılımcılar aşağıdaki yorumları yapmışlardır.

“Biz öğretiriz de artık öğrenmek isteyen yok.... Bizim işimiz zor iş. Emek işi. Çok çırak yetiştirdik ama maalesef başka işlere geçtiler.” (K 4)

“Ben yaklaşık 10-15 tane usta yetiştirdim. Ama öğrenip yapanda var bu işi terk edende var. Erzurum da benim yetiştirdiğim 4 tane usta var bu işi yapan. İşimiz bu öğretmek. 50 yaşından sonra 10 sene daha çalışır çalışmayız. Kim öğrenirse öğretiriz.” (K5)

“Öğretiyoruz. Yetiştirdiğimiz kişiler var genelde.” (K10)

“Öğrenmek isterse öğretirim.” (K 16)

“Başkasına öğrettiğim oldu. Öğretmekten de zevk duyarım. Çünkü mesleğimiz yavaş yavaş unutuluyor. Yeni nesil yetişmiyor.” (K 17)

“Tabi ki. İmkanlar doğrultusunda arkadaşlarımız gelip öğrenebilirler. Onlar için imkanlar sağlayabiliriz.” (K 18)

Katılımcıların Hobi Olarak İnce Ekmek Yapımını Öğrenmek ve Deneyimlemek İçin İnsanların İşletmelerine Gelmeleri Konusundaki Düşünceleri: İnce ekmek yapımında çalışan katılımcılar ile yapılan mülakatlarda insanların hobi olarak bu işi öğrenmek ve deneyimlemek için işletmelerine gelmelerini olumlu karşıladıkları gözlemlenmiştir. Böyle bir durumdan memnun olacaklarını dile getiren katılımcılar insanların hobi olarak ince ekmek yapımını öğrenip ve deneyimlemelerine yardımcı olabileceklerini dile getirmişlerdir. Konu ile ilgili 1., 3., 5., 9. ve 18. katılımcıların düşünceleri aşağıdaki gibidir;

“Tabi ki isteriz gelsinler, deneyimlemelerini yapsınlar, baksınlar. Her türlü yardımcı oluruz onlara Allah’ın izniyle.” (K 1)

“Tabi isteriz mesleğimiz ne kadar tanıtılırsa, geliştirilirse bizim için o kadar daha iyi olur.” (K 3)

“Tabiki isteriz. İş yoğunluğunda değil de işin az olduğu vakitte tabi ki anlatırız, öğretiriz, sunumunu gösteririz sorun yok. Önceden bilgi verilirse seviniriz.” (K 5)

“Tabi bizim mesleğimizin genişlemesini yayılmasını isteriz.” (K 9)

“... yanımıza gelmesini isteriz, öğretiriz...” (K 18)

Katılımcıların Grup Olarak Gelebilecek Potansiyel Ziyaretçilere Yetecek Teknik Donanımlarının Olup Olmadığı ve Bir Seferde Kaç Kişiyi Ağırlayabilecekleri ile İlgili Düşünceleri: Katılımcılar grup olarak gelebilecek ziyaretçilerin ağırlanması konusunda ellerinden geleni yapabileceklerini belirtmiştir. Aynı zamanda teknik donanım konusunda yeterli olduklarını söylemişlerdir. Fakat işletmelerin fiziksel olarak büyüklüğü ağırlayabilecekleri kişi sayısı konusunda engel olabilmektedir. Konu ile ilgili 2., 5., 7. 14. ve 18. katılımcıların düşünceleri aşağıdaki gibidir.

“5-6 kişiyi ağırlarız. Yeterli teknik donanımımız var.” (K 2)

“Benim işyerim toplamda 40 m2 üzerine kurulu olduğu için sınırlıdır. Öncelikle ustadan görmeleri veya uygulamaları durumunda gösterebiliriz. Onu da sınırla şekilde yapabiliriz.” (K 5)

“Yaklaşık 5 kişiyi rahatlıkla ağırlayabilecek kapasitedeyiz şu anda işletmemiz 100 m2 üzerine kurulu Misafirlerimiz olsun arkadaşımız olsun gelen herkesi rahatlıkla ağırlayabilecek kapasitedeyiz. Gelenlerden de memnuniyet duyarız.” (K 7)

“Geliyorlar zaten. Teknik malzeme konusunda da sıkıntı yok.” (K 14)

“Tabi ki potansiyel ziyaretçilere yetecek teknik donanımımız var. ... Onlara yardımcı olabiliriz. Tabi ki de gelmelerini isteriz.” (K18)

Katılımcıların Grup Olarak Gelebilecek Potansiyel Ziyaretçilerden Kazanç Sağlamaları ile İlgili Düşünceleri: İnce ekmek yapımında çalışan katılımcıların bir kısmı grup olarak gelecek olan potansiyel ziyaretçilerden kazanç sağlayacaklarını düşünürken bir kısım katılımcıların ise bu durumdan herhangi bir kazanç sağlayamayacaklarını söylemişlerdir. Konu ile ilgili 2., 7., 12. ve 15. katılımcıların düşünceleri aşağıdaki gibidir;

“Ziyarete gelecek olan insanlardan bir ticari kazanç gütmüyoruz açıkçası. Öyle bir talebimizde yok. Öyle bir şey olacağını da sanmıyorum.” (K 2)

“Tabi geri dönüşü olur. Bir insanın gönlünü almak önemlidir. Bu işler ağızdan ağıza, kulaktan kulağa bir kişinin methiyle, tavsiyesiyle bir sürü müşterinin geri dönüşü olur bize. Bir müşteriyi memnun edersen eşini, dostunu yönlendirebiliyor. Zaten o şekilde büyüdük, ayakta durduk bu zamana kadar.” (K 7)

“Kazanç sağlarız. Hem de tanıtımımızı sağlamış oluruz.” (K 12)

“İster istemez olur. 10 kişi gelse 8'ine bu ekmeği satarız.” (K15)

Katılımcıların Yörede İnce Ekmek Yapımını Meslek Edinebilecek Başka İnsanların Olup Olmadığıyla İlgili Düşünceleri: Yapılan görüşmeler sonucunda bölgede ince ekmek yapımını öğrenip bunu meslek edinecek başka insanların az olduğu görülmüştür. İnce ekmek yapımında çalışan katılımcıların çoğu çırak olarak başlayıp ustalığa çıkarak ince ekmek yapımını meslek haline getirecek kimseyi bulamadıklarını söylemişlerdir. Bazı katılımcılar ise bu mesleğe başlayan bazı kişilerin birkaç ayda işi bıraktıklarını söylemektedirler. Konu ile ilgili 1., 4., 7., 10. ve 18. katılımcıların düşünceleri aşağıdaki gibidir;

“... günümüzde öğrenen yok. Kimse çocuğunu çırak olarak bize vermiyor. Sanata dair bu tip eski meslekler tükenmeye yüz tuttu. ... 2 asırlık mesleğimiz ama bizim kendi çocuklarımız bile uğraşmıyor.” (K 1)

“Vardır da özenti. Özenti 2-3 ay çalıştıktan sonra bırakıp kaçıyorlar. Bizim işimizde yılda iki defa istirahat vardır. 2 gün Ramazan Bayramı 3 günde Kurban Bayramı. Artık insanlarımız böyle bir çalışma temposunu istemiyor.” (K 4)

“Meslekte eleman bulma sıkıntısı yaşıyoruz. O da çağımızdan dolayı, yani meslek eskiye nazaran daha çok kolaylaştıkça eleman bulma sıkıntısı artıyor. Nedeni gençlerimiz çalışmıyor. Biraz daha rahat bir iş olsun düşüncesi insanların kafasında...” (K 7)

“Yok çırak bulmakta zorluk çekiyoruz.” (K 10)

“... Çok az. Şimdi neden çok az; Bu meslek eğitim isteyen bir meslek, biraz da zahmetli bir meslek, yorucu bir meslek...” (K 18)

Katılımcıların İnce Ekmek Yapımının Turistik Ürüne Dönüştürülmesi ile İlgili Eğitim ve Seminerlere Katılmalarına İlişkin Düşünceleri: İnce ekmek yapımında çalışan katılımcıların büyük çoğunluğu ince ekmek yapımının turistik ürüne dönüştürülmesi ile ilgili yapılabilecek eğitim ve seminerlere katılabileceklerini dile getirmişlerdir. Bu kültürün daha iyi temsil edilmesi ve tanıtılması konusunda katılımcıların hemen hemen hepsi aynı fikirdedir. Konu ile ilgili 3., 7., 8., 9. ve 13. katılımcıların düşünceleri aşağıdaki gibidir;

“Tabi ki katılırım.” (K 3)

“Zaten bizim amacımızda bu. Ürünümüzü, kendi örfümüzü, kültürümüzü turistik olarak dışarıya nasıl tanıtabiliriz, nasıl daha iyi temsil edebiliriz. Tabi bunun bir eğitimi programı olursa katılmaktan memnuniyet duyarız. Bunun bize artı getirileri olur tabi.” (K 7)

“Katılırım. İlk katılanlardan olurum.” (K 8)

“Katılırım. Bu bizim mesleğimiz ve mesleğimizin tanıtılması, yaygınlaşması için elimizden geleni yaparız. Katılmayanları da teşvik ederiz bu konuda” (K 9)

“Gerek duymuyorum kendi açımdan” (K 13)

Katılımcıların Bölgeye Gelen Ziyaretçilerin Yörede Yapmalarını Önerdikleri Aktiviteler ve Ziyaret Etmeleri Gereken Yerler Konusunda Tavsiyeleri: Bölgeye gelen ziyaretçilerin yörede yapmalarını önerdikleri aktiviteler ve ziyaret etmeleri gereken yerler konusunda 5., 7., 14. ve 18. katılımcıların düşünceleri aşağıdaki gibidir;

“... Erzurum’a ait olan bazı yiyecekler vardır. Lor dolması, Ayran aşı yiyebilirler. Erzurum Eölerini gezebilirler. Kongre binası gezilebilir. Şifalı sularımız vardır. Narman peri bacaları vardır. Tortum’da kilise var. Duyduğumuz bunlar, benim bildiklerim aşıya yukarı bunlar.” (K 5)

“Erzurum denince akla gelen yerlerden biri palandöken. Kış aylarında, aralık ocak şubat mart ayları kayak sezonu olduğu için Erzurum’a gelip Palandöken’i görmeden gitmeleri abes olur. Yaz aylarında ise Tortum şelalemiz var. Narman peribacalarımız var. Yedigöller var. Şehir içerisinde turistik gezilecek yerler var. Çifte minareli medrese var. Ulu camii var. Yakutiye medresesi var. Müze var. Buraları da gözden kaçırmamaları gerekir.” (K 7)

“Tabi. Tortum Öşvank Kilisesi, Şelale, Çobandere Köprüsü, Kayak merkezi, Narman peribacaları, Oltu kalesi, Hasankale var. Güzel yaylalarımız var. Kaplıcalar var. Aklıma gelen bunlar.” (K 14)

“... Erzurum’un tarihi çok eskiye dayandığı için kültürel miraslarımız var. Çifte minareli medrese var. Kalemiz var, Aziziye tabyalarımız var. Aziziye tabyalarını gezmelerini çok isterim...” (K 18).

Sonuç ve Öneriler

Kültür ortaya çıktığı dönemi sonraki nesillere aktaran tanıklardır. Toplumlar kültürlerindeki farklılıklar sayesinde birbirinden ayrılırlar. Toplumların kültürlerinin korunması insanlık tarihinin korunması demektir. Bu yüzden bu kültürler korunarak sonraki nesillere miras bırakılmalıdır. İnce ekmek yapma ve paylaşımı kültürü de geçmişten günümüze kadar gelen somut olmayan kültürel miraslarımızdan biridir. Paylaşım ve toplu işgücüne dayalı olan ince ekmeğin hazırlanmasında geleneksel uygulamalar bulunmaktadır. Bu araştırmanın temel amacı Erzurum ilinde somut olmayan kültürel miraslarımızdan biri olan ince ekmek yapımı ve paylaşımı kültürü’ nü yaratıcı turizm kapsamında değerlendirilmesi konusunda paydaşların düşüncelerini ortaya çıkarmaktır. İnce ekmek yapımı ve paylaşımı kültürünün yaratıcı turizm kapsamında değerlendirilmesinin hem Türkiye’nin somut olmayan kültürel mirası olan ince ekmek yapımı ve paylaşımı geleneğinin tanıtımı ve sürdürülebilirliğine hem de turistlerin unutulmaz turizm deneyimleri yaşamalarına olanak sağlayacaktır.

Araştırma sonucu ve yapılan görüşmeler esnasında elde edilen izlenimler doğrultusunda somut olmayan kültürel miras unsurlarından ince ekmek yapımı ve paylaşımı kültürünün yaratıcı turizm kapsamında uygulanabilmesi amacıyla katılımcıların genellikle olumlu görüşler bildirdiği görülmektedir. Örneğin bazı katılımcılar misafirleri belirli bir düzen halinde (aynı anda beş kişi gibi) ağırlamaktan ve ekmek yapım sürecini anlatmaktan memnun olacaklarını belirtmişlerdir. Ayrıca bazı katılımcıların malzeme ve kapasite konusunda yeterli oldukları hemen hemen hepsinin de ekmek yapımını öğretme konusunda istekli olduğu sonucu ortaya çıkmıştır. Katılımcıların, ister turistik faaliyet, isterse hobi olarak bu işi öğrenmek ve deneyimlemek için insanların işletmelerine gelmelerini olumlu karşıladıkları gözlemlenmiştir. Bununla birlikte katılımcıların yaratıcı turizm kapsamında ekmek yapımının ele alınmasına yönelik verilecek eğitimlere katılma konusuna açık oldukları hatta kültürlerinin devamlılığının sağlanması ve kültürel öğelerinin turistik ürüne dönüştürülerek katma değer yaratabileceği konusunda istekli oldukları görülmüştür. Özetle somut olmayan kültürel miras öğelerimizden olan ince ekmek yapımı ve paylaşımı geleneğinin turistik bir ürün olarak yaratıcı turizm ile entegrasyonu için Erzurum ve Pasinler’de uygun imalat, eğitim ve

ziyaret ortamının oluşturulmasının önemli olduğu görülmektedir. Bu kapsamda özellikle konuyla ilgili işletme ve çalışanları başta olmak üzere tüm paydaşlara gerekli eğitimlerin verilmesi ve akabinde iş birliği içinde uygun ortamların oluşturulması durumunda dünyada farklı destinasyonlarda benzer örnekleri bulunan konunun uygulanabilirliğinin de mümkün olduğu söylenebilir.

Araştırma sonuçlarına bağlı olarak Erzurum ilinde ince ekmek yapımı ve paylaşımı geleneğinin sürdürülebilirliği ve yaratıcı turizm kapsamında diğer turizm türlerine entegre edilmesi için bazı öneriler geliştirilmiştir. Bu kapsamda öncelikle bu kültürü yansıtacak şekilde mekanların tasarımı yapılmalıdır. Bu kapsamda üretim tesislerine entegre edilmiş içinde ilgili kültürel öğenin tanıtıldığı küçük bir etnografik müze bulunan ziyaret alanı ile ince ekmeğin ziyaretçilerle birlikte yapılabileceği, içerisinde taş fırın ve tandırın olduğu mekanlar hazırlanmalıdır. Hazırlanacak mekanın büyüklüğü, içerisinde belli sayıda turistlerin girip uygulama yapabilmesine olanak sağlayacak şekilde tasarlanmalıdır. Bu mekanların içi yöre kültürünü yansıtacak şekilde dizayn edilmelidir. Kullanılacak malzemeler ve araç gereçler de önem arz etmektedir. Kullanılacak araçlar özellikle fabrikasyon üretime olanak veren elektrikli makinelerden değil kültürün öğrenilmesi ve devamlılığı için geçmişten günümüze aktarılan yöntemlerin kullanılmasına olanak sağlayan, elle kullanılan araçlar olmalıdır. Aynı zamanda kullanılan tüm malzemeler mümkün olduğunca yörede veya en azından Türkiye’de üretilen hammaddelerden seçilmelidir. Aynı zamanda bu mekanların kurulacağı yere ulaşımın kolay olması, tur otobüslerinin rahat giriş-çıkış yapabileceği ve park edebileceği genişlikte olması ve özellikle diğer turizm türleriyle kolay entegrasyonun yapılabilmesi için yöredeki diğer turistik destinasyonlara ve ana ziyaret merkezine yakın olması önem arz etmektedir. Bununla birlikte pazarlama ve tanıtım faaliyetlerine ağırlık verilmesi önemli görülmektedir. Bu kapsamda kataloglar, tabelalar, billboard reklamları, dergi ve gazete gibi yazılı araçlar, broşürler, elektronik posta, radyo ve televizyon gibi reklam araçları kullanılması, sosyal medya ve sanal ortamda bölge tanıtımları yapılırken bu mekanlarında kapsama alınması oldukça önemlidir.

Turizm planlaması sürecinde toplumsal katılım oldukça önemlidir. Tüm paydaşların dahil edildiği bir bölgesel turizm planı süreci başlatılmalı, konuyla ilgili görüş, öneri, istek ve beklentilerin alındığı ortak bir plan hazırlanmalıdır. Yaratıcı turizm faaliyetlerinin uygulanabilmesi için yapılması gereken ilk çalışmalardan bir de bölge halkının bu konuda bilinçlenmesini sağlamaktır. Bunun için konu ile ilgili uzman eğitimcilerle birlikte bir farkındalık çalışması planlanmalıdır.

Yaratıcı turizm kapsamında bahsi geçen uygulamaların sadece işletmeler veya birey bazında gerçekleşmesi zor olduğundan yerel yönetimlerin desteği alınarak iş birliği ile yapılması gerekmektedir. Yerel yönetimler, özel işletmeler ve bölge halkı iş birliğiyle yapılacak çalışmalar sonucunda yaratıcı turizm uygulamaları diğer turizm türlerine entegre edilebilecek ve ziyaretçilerin unutulmaz deneyim kazanmalarına ve bölge ile ilgili olumlu imaj algılarına fayda sağlayacaktır.

Bu araştırma sadece bir kültürel miras ve bir bölgeye odaklanmıştır. Türkiye somut olmayan kültürel miras konusunda oldukça geniş bir yelpazeye sahiptir. Aynı kültürel miras farklı yörelerde farklı uygulamalarla görülebilmektedir. Ayrıca destinasyonlar sahip olduğu kültürel mirasın sürdürülebilirliğini sağlayacak farklı uygulamalar konusunda yeni ve özgün fikirlere ihtiyaç duyabilmektedir. Konuyla ilgili farklı tema ve alanlarda araştırmaların yapılması ilgili yörede turizm faaliyetlerinin çeşitlenmesini ve bölgeye olan katkısını arttıracak, kültürel mirasın sürdürülebilirliğine de önemli bir fayda sağlayacaktır.

Etik Kurul İzni

Bu çalışma için etik kurul izni Gümüşhane Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'nun 08.07.2020 tarihli 2020/7 kararı ile alınmıştır.

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

- Akcaoğlu, C. (2017). *Somut olmayan kültürel miras ve yabancı dil olarak Türkçe öğretiminde kullanımı*. (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Hacettepe Üniversitesi.
- Akdu, S. (2018b). *Kültür turizminde yeni bir yönelim: yaratıcı turizm*. H. Sezeral ve U. Akdu (Ed.), *Güncel turizm eğilimleri içinde* (ss. 103-140). Nobel Akademik Yayıncılık.
- Akdu, S. (2019). Sürdürülebilir Turizm Gelişimi ve Yaratıcı Turizm. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 2019 Ek Sayı, 132-139
- Akdu, U. (2018a). *Kırkpınar yağlı güreşleri-2010, Manisa mesir macunu şenlikleri-2012 ve Nevruz kutlamaları-2009*. A. Karaman, A. Ateş ve K. Sayın (Ed.), *Türkiye'nin UNESCO değerleri ve turizm potansiyeli içinde* (ss. 329-351). Eğitim Yayınevi.
- 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.
- Akmaz, A. & Akdağ, G. (2018). *Meddahlık geleneği-2008*. A. Karaman, A. Ateş ve K. Sayın (Ed.), *Türkiye'nin UNESCO değerleri ve turizm potansiyeli içinde* (ss. 284-291). Eğitim Yayınevi.
- Akmeşe, H. & Bilim, Y. (2018). *Karagöz-2009, Aşıklık geleneği-2009*. A. Karaman, A. Ateş ve K. Sayın (Ed.), *Türkiye'nin UNESCO değerleri ve turizm potansiyeli içinde* (ss. 300-311). Eğitim Yayınevi.
- Alyakut, Ö. & Küçükkömürler, S. (2018). Geleneksel bir ekmek çeşidi: yufka ekmeği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 379-395. doi: 10.21325/jotags.2018.288
- Ar, H. (2015). *Somut olmayan kültürel mirasın korunmasında turist rehberlerinin rolü*. (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir.
- AREGEM. (2020). *UNESCO somut olmayan kültürel miras listesi*. Erişim Adresi: <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-159257/somut-olmayan-kulturel-miras-ulusal-envanteri.html>
- Baltacı, A. (2018). Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 231-274.
- Bilgili, B. (2018). *Geleneksel çini sanatı ve ebru: Türk kağıt süsleme sanatı-2013*. A. Karaman, A. Ateş ve K. Sayın (Ed.), *Türkiye'nin UNESCO Değerleri ve Turizm Potansiyeli* (ss. 352-365). Eğitim Yayınevi.
- Çalık, İ. & Ödemiş, M. (2018). Gümüşhane ilinin somut olmayan kültürel miras değerlerinin sürdürülebilir turizm çerçevesinde incelenmesine yönelik nitel bir araştırma. *Mediterranean Journal of Humanities*, 2, 233-249. doi: 10.13114/MJH.2018.419
- Çetinkaya, N. (2018). Somut olmayan kültürel miras unsuru Erzurum lavaş (acem) ekmeğinin turistik ürüne dönüştürülmesine yönelik bir çalışma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 430-452.
- Chhabra, D., Healy, R. & Sills, E. (2003). Staged authenticity and heritage tourism. *Annals of Tourism Research*, 30(3), 702-719. doi: 10.1016/S0160-7383(03)00044-6
- Dalan, C. (2019). *Muğla ili sağlık turizmi potansiyelinin değerlendirilmesine yönelik bir araştırma* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi.
- Davis, L.L. (1992). "Instrument review: Getting the most from a panel of experts". *Applied Nursing Research*, 5, 194-197.

- Gülüm, E. (2015). Yaratıcı turizm - halk kültürü ilişkisi ve yerelin popülerleşmesi. *Millî Folklor Dergisi*, 27(105), 87-98.
- Güven, A. (2016). Yaratıcı turizm kapsamında Antalya ili turizm kaynaklarının değerlendirilmesi. Institution Of Economic Development And Social Researches. International Congress On Social Sciences, China To Adriatic, October, 27-30, Antalya.
- Karadeniz, H. & Sezer, İ. (2018). UNESCO değeri olarak ıslık dili (kuşdili) ve turistik ürün potansiyeli. A. Karaman, A. Ateş ve K. Sayın (Ed.), Türkiye'nin UNESCO Değerleri ve Turizm Potansiyeli içinde (ss. 381-405). Eğitim Yayınevi
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Kozak, M. (2015). *Bilimsel araştırma: tasarım, yazım ve yayım teknikleri* (2. Basım). Detay Yayıncılık.
- KTB - KVMGM, (2020, 20 Ekim). Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü. Erişim adresi: <https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-132353/somut-olmayan-kulturel-miras-ne-demektir.html>
- Lysgard, H. K. (2012). Creativity, culture and urban strategies: a fallacy in cultural urban strategies. *European Planning Studies*. 20 (8), 1281-1300. doi: 10.1080/09654313.2012.680581
- Oecd. (2014). Tourism and the creative economy, OECD Studies on Tourism. OECD Publishing.
- Ohridska-Olson, R. & İvanov, S, (2010). *Creative tourism business model and its application in Bulgaria*. Proceedings of The Black Sea Tourism Forum, Cultural Tourism-The Future of Bulgaria. 23-39, 23-25. Varna.
- Özsoy, Y. (2019). *Somut olmayan kültürel mirasın turizm alanında değerlendirilmesi Gazipaşa örneği*. (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Kastamonu Üniversitesi.
- Pekerşen, Y. & Çalık, İ. (2017). Konya'da keçecilik geleneğinin somut olmayan kültürel miras açısından değerlendirilmesi. *Balıkesir University The Journal of Social Sciences Institute*. 20(37), 339-355. <https://doi.org/10.31795/baunsobed.645189>
- Resmî Gazete (2006). Milletlerarası Sözleşme, Karar No: 2006/10132.
- Rhodes, M. (1961). An analysis of creativity. *The Phi delta kappan*, 42(7), 305-310.
- Richards, G. & Raymond, C. (2000). Creative tourism. *Atlas News*, 23, 16-20.
- Rzayeva, S. (2019). *Küreselleşme ve somut olmayan kültürel miras ilişkisi: Azerbaycan örneği* (Yayınlanmamış doktora tezi). Hacettepe Üniversitesi.
- Saçlı, Ç. & Efe, D. (2018). *Mevlevi sema törenleri-2008, Alevi-Bektaşî ritüeli semah-2010 ve bahar bayramı hıdırellez-2017*. İçinde A. Karaman, A. Ateş ve K. Sayın (Ed.), Türkiye'nin UNESCO değerleri ve turizm potansiyeli (ss. 312-328). Eğitim Yayınevi.
- Saruhan, S.C. & Özdemirci, A. (2011). *Bilim, felsefe ve metodoloji*, 2. Baskı. Beta Yayınları.
- Türker, A. & Çelik, İ. (2012). Somut Olmayan Kültürel Miras Unsurlarının Turistik Ürün Olarak Geliştirilmesine Yönelik Alternatif Öneriler. *Yeni Fikir Dergisi*, 4(9), 86-98.

- Türkoğlu, T. (2019). *Somut olmayan kültürel miras kaynaklarının turizm çekiciliği kapsamında değerlendirilmesi: Türk kâğıt süsleme (ebru) sanatı örneği* (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi.
- Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim araştırmalarında etkin olarak kullanılabilir nitel bir araştırma tekniği: görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 24(24), 543-559.
- UNESCO, (2020a 19 Ağustos). Teftiş kurulu başkanlığı. Erişim Adresi: <https://teftis.ktb.gov.tr/TR-264414/somut-olmayan-kulturel-mirasin-korunmasi-sozlesmesi.html>
- UNESCO, (2020b, 19 Ağustos). What is intangible cultural heritage?. Erişim Adresi: <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>
- UNESCO, (2020c, 25 Ağustos). UNESCO hakkında. Erişim Adresi: <http://www.unesco.org.tr/Pages/96/2/UNESCO>
- UNESCO, (2020d,19 Ağustos). UNESCO Türkiye milli komisyonu. Erişim Adresi: <https://www.unesco.org.tr/Pages/181/177/>
- UNESCO, (2023a, 10 Ocak). Flatbread making and sharing culture: Lavash, Katyrma, Jupka, Yufka. Erişim Adresi: <https://ich.unesco.org/en/RL/flatbread-making-and-sharing-culture-lavash-katyrma-jupka-yufka-01181>.
- UNESCO, (2023b, 10 Ocak). Turkish coffee culture and tradition. Erişim Adresi: <https://ich.unesco.org/en/RL/turkish-coffee-culture-and-tradition-00645>
- UNESCO, (2023c, 10 Ocak). Spring celebration, Hidrellez. Erişim Adresi: <https://ich.unesco.org/en/RL/spring-celebration-hdrellez-01284>
- UNESCO, (2023d, 10 Ocak). Heritage of Dede Qorqud/Korkyt Ata/Dede Korkut, epic culture, folk tales and music. Erişim Adresi: <https://ich.unesco.org/en/RL/heritage-of-dede-qorqud-korkyt-ata-dede-korkut-epic-culture-folk-tales-and-music-01399>
- UNESCO, (2023e, 10 Ocak). Traditional Turkish archery. Erişim Adresi: <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-turkish-archery-01367>
- UNESCO, (2023f, 10 Ocak). Traditional intelligence and strategy game: Togyzqumalaq, Toguz Korgool, Mangala/Göçürme. Erişim adresi: <https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-intelligence-and-strategy-game-togyzqumalaq-toguz-korgool-mangala-grme-01597>
- UNESCO, (2023g, 10 Ocak). Hüsn-i Hat, traditional calligraphy in Islamic art in Turkey. Erişim adresi: <https://ich.unesco.org/en/RL/hsn-i-hat-traditional-calligraphy-in-islamic-art-in-turkey-01684>
- UNESCO, (2023h, 10 Ocak). Culture of Çay (tea), a symbol of identity, hospitality and social interaction. Erişim adresi: <https://ich.unesco.org/en/RL/culture-of-ay-tea-a-symbol-of-identity-hospitality-and-social-interaction-01685>
- UNESCO, (2023i, 10 Ocak). Sericulture and traditional production of silk for weaving. Erişim Adresi: <https://ich.unesco.org/en/RL/sericulture-and-traditional-production-of-silk-for-weaving-01890>
- UNESCO, (2023j, 10 Ocak). Telling tradition of Nasreddin Hodja/ Molla Nesreddin/ Molla Ependi/ Apendi/ Afendi Kozhanasyr Anecdotes. Erişim Adresi: <https://ich.unesco.org/en/RL/telling>

tradition-of-nasreddin-hodja-molla-nesreddin-molla-ependi-apendi-afendi-kozhanasyr-
anecdotes-01705

UNESCO, (2023k, 10 Ocak). Traditional Ahlat stonework. Erişim Adresi:
<https://ich.unesco.org/en/USL/traditional-ahlat-stonework-00655>

UNESCO, (2023m, 02 Şubat). Decision of the Intergovernmental Committee: 11.COM 10.b.2 Erişim
Adresi: <https://ich.unesco.org/en/Decisions/11.COM/10.b.2>

UNESCO, (2023n, 08 Kasım). UNESCO Türkiye milli komisyonu. Erişim Adresi:
<http://www.unesco.org.tr/Pages/99/2>

Varol, F. (2018). *İnce ekmek yapımı ve paylaşımı geleneği: Lavaş, katırma, jupka, yufka-2016, Geleneksel tören keşkeği-2011, Türk kahvesi ve geleneği-2013*. İçinde, A. Karaman, A. Ateş ve K. Sayın (Ed.), Türkiye'nin UNESCO değerleri ve turizm potansiyeli (ss. 366-380). Eğitim Yayınevi

Yalçınkaya, P. (2018). *Çanakkale'nin UNESCO yaratıcı şehirler ağı gastronomi teması kapsamında potansiyelinin değerlendirilmesi* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi.

