



Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi

www.turib.org



Kültürel Miras Açısından Yöresel Yemeklerin İncelenmesi: Muğla Düğün Yemekleri Örneği*

Rana ŞAT^{a**}

^a Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilimdalı, Balıkesir, Türkiye, rana_sat_95@hotmail.com,
ORCID: 0000-0003-0519-5524

Öz

Bir yörenin kültürüyle yakından ilişkili olan yöresel yemek, o yörede yetişen ürünleri, o yöreye has hazırlama ve pişirme tekniklerini içerisinde barındırmaktadır. Yöresel yemek kültürü, gastronomik kültürel mirasın çok önemli bir parçası olup; destinasyon bölgesinde turistlere sunulan yöresel yemek onlar için değerli bir çekicilik unsuru haline gelmektedir. Bahsi geçen bu yemekleri denemek ve o kültürü yaşamak isteyen turistler için gastronomik miras önemli bir çekicilik unsuru haline gelmiştir ve gastronomi turizminin gelişimine katkı sunmaktadır. Türk mutfak kültürü, kültürel özellikleri ve çeşitlilik açısından oldukça zengin bir mutfaka sahiptir. Kültürel miras olarak bilinen mutfak kültürü, yöresel yemeklerin tanıtımı ve pazarlanması turizm gelirlerine olan katkısı açısından da büyük öneme sahiptir. Türk halkının eskiden beri doğum, sünnet ve evlilik gibi birçok önemli günde eğlence ve organizasyonlar düzenlenmektedir. Bu özel günler insanları bir araya getirme, sosyal bağları güçlendirme, ortak değerlerin ve geleneklerin pekiştirilmesi, törelerin canlı tutulması ve farklı kültürlerin kuşaklara aktarılması gibi unsurları karşılamaktadır. Muğla yemek kültürü Ege bölgesinin mutfak kültürünü taşımaktadır. Muğla turizm kentleri içerisinde ve kültürel miras çekiciliği açısından büyük öneme sahip olan illerimizden birisidir. Bu araştırmada kültürel mirasın korunması, Muğla yöresel yemek ve geleneksel kültürüne ait yeme içme alışkanlıklarının belirlenmesi, yöreye ait çekicilik unsurları sunan geleneksel düğün yemeklerinin ve düğün yemeği geleneğinin gelecek nesillere doğru aktarılması ve gastronomi turizminin gelişimine katkı sunulması amaçlanmıştır. Ayrıca geleneksel düğün yemekleri festivalinin yaygınlaşarak ulusal ve uluslararası anlamda bilinirliğinin artırılmasına katkı sunulması hedeflenmiştir. Bu bağlamda yöreye ait düğün yemeklerine örnekler sunulmuştur. Alanyazında bu konuda çok fazla çalışmaya yer verilmemesi nedeniyle yörenin yemek kültürünün korunarak, gastronomi alanyazına envanter oluşturması ve gelecek araştırmalara rehber olması hedeflenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomik Miras, Kültürel Miras, Gastronomi Turizmi, Muğla Yemek Kültürü, Muğla Düğün Yemekleri.

Jel Kodu: L66, L83, O1, Z30, Z31,Z39

Examining Local Food in Terms of Cultural Heritage: Muğla Wedding Food Example

Abstract

Local food, which is closely related to the culture of a region, includes products grown in that region and preparation and cooking techniques specific to that region. Local food culture is a very important part of gastronomic cultural heritage; The local food offered to tourists in the destination area becomes a valuable element of attraction for them. Gastronomic heritage has become an important element of attraction for tourists who want to try these dishes and experience that culture and contributes to the development of gastronomy tourism. Turkish culinary culture has a very rich cuisine in terms of cultural characteristics and diversity. Culinary culture, known as cultural heritage, is of great importance in terms of the promotion and marketing of local dishes and its contribution to tourism revenues. Turkish people have been organizing entertainment and organizations on many important days such as birth, circumcision and marriage since ancient times. These special days meet elements such as bringing people together, strengthening social ties, reinforcing common values and traditions, keeping customs alive and transferring different cultures to generations. Muğla food culture carries the culinary culture of the Aegean region. Muğla is one of the tourism cities and one of our provinces that is of great importance in terms of cultural heritage attraction. In this research, it is aimed to protect the cultural heritage, to determine the eating and drinking habits of Muğla's local food and traditional culture, to transfer the traditional wedding dishes and wedding dinner tradition that offer attractive elements of the region to the next generations, and to contribute to the development of gastronomy tourism. In addition, it is aimed to contribute to the spread of the traditional wedding food festival and to increase its national and international awareness. In this context, examples of local wedding dishes are presented. Since there are not many studies on this subject in the literature, it is aimed to preserve the food culture of the region, create an inventory of the gastronomy literature and guide future research.

Keywords: Gastronomic Heritage, Cultural Heritage, Gastronomic Tourism, Muğla Food Culture, Muğla Wedding Dishes.

Jel Code: L66, L83, O1, Z30, Z31,Z39

Makalenin Geçmişi:

Gönderim Tarihi : 15.12.2023

Birinci Düzeltme : 16.01.2024

Kabul : 07.07.2024

Makale Türü : Araştırma Makalesi

Şat, R. (2024). Kültürel Miras Açısından Yöresel Yemeklerin İncelenmesi. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 4(2), 279-302

* Bu araştırma etik kurul karar gerektirmeyen araştırmalar arasında yer almaktadır.

** Sorumlu yazar e-posta: R. Şat (rana_sat_95@hotmail.com)

1. Giriş

Kültür kelimesinin ortaya çıkışında dilbilimciler, Latince sözcüğün toprak kültürü anlamında kullanılan “*edere-cultura*” sözcüğünden geldiğini ileri sürmektedirler (Mejuyev, 1987). Kültür; tarihsel, toplumsal gelişim süreci içerisinde yaşanan bütün maddi ve manevi değerleri bunların sonraki nesillere aktarımını sağlayan bir araçtır (TDK, 2023). Kültür bir toplumun bütün değerlerini içerisinde barındırmaktadır ve bu değerleri korurken (Ersoy, 2002) bireylerin ve toplumların hayat biçimlerini şekillendirmektedir (Köybaşı, 2006). Günümüzde UNESCO tarafından düzenlenen Dünya Kültür Politikaları Konferansı sonuç bildirisinde yer alan kültür tanımına göre ise, “en geniş anlamıyla kültür, bir toplumu veya toplumsal bir grubu tanımlamakta olan, belirgin maddi, manevi, zihinsel ve duygusal özelliklerin birleşiminden oluşan bir bütün ve sadece bilim ve edebiyat alanında değil, aynı zamanda yaşam biçimlerini, insanların temel haklarını, değer yargılarını, geleneklerini ve inanışlarını da kapsayan bir olgu olarak nitelendirilmektedir (UNESCO, 1982). Miras ise, daha önceki kuşaklardan oluşturulmuş, ulusal ve evrensel öneme sahip olduğuna inanılan tüm maddi unsurları ve soyut değerleri içerisinde barındıran bir bütündür. Kültürel miras; “İnsanların yaşadığı, tüm zaman boyunca oluşturmuş olduğu, biriktirdiği, geliştirerek, yeni sentezlerde bulunarak zenginleştirdiği ve sürekliliğini sağladığı kendinden sonraki nesillere aktardığı tüm bilgileri, inanç ve davranışların bütünü ve bütünün parçası olan nesnelere oluşturmaktadır. Çeşitli kültürleri, doğal, tarihi, mimari, arkeolojik ve jeolojik değerleri içeren kapsamlı bir kavramı ifade etmektedir. Toplumların yaşam biçimlerini ve alışkanlıklarının bütünü oluşturur. İnsanların kendi tarihini doğru bir şekilde öğrenebilmelerine olanak tanımaktadır (Ünver, 2014). Geçmişten günümüze dek; insanların sahiplik bağı kurduğu, sürekli değişim gösteren değerlerini barındıran, inançlarını yansıtan, bilgilerini ve geleneklerini içerisinde bulunduran ve yansıtarak betimleyen kaynakların bütünü kültürel miras oluşturmaktadır. Kültür ve miras kavramlarını birlikte tutan, kuşaktan kuşağa aktarılan, tüm literatüre ve insanlığa ait sanatsal ve sembolik maddesel simgeleri içerisinde bulunduran “kültürel miras” 1972 yılında literatürde ilk kez kullanılmaya başlanmıştır (UNESCO, 2023). Kültürel miras; somut kültürel miras, taşınabilir kültürel miras, taşınamaz kültürel miras, somut olmayan kültürel miras ve doğal miras şeklinde sınıflandırılmaktadır.

Bu sebeple kültürel miras tek bir unsurdan oluşmamaktadır. Sürekli değişim gösteren ve yeniden şekillenen birçok unsuru içerisinde barındırmaktadır. Kültürel miras ayrıca toplumun ve toplumsal refahın önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Tweet & Sutherland, 2007). Kültürel miras sayesinde geçmişle günümüz arasında köprü görevi üstlenerek, içinde yaşanan kültüre ve dünyaya bir temel oluşturmaktadır. Yöresel lezzetler de somut olmayan kültürel mirasın temelini oluşturmaktadır (Okumuş, Okumus, & Mckercher 2007). Yöresel mutfak kavramının oluşumu Şengül & Türkay (2015) tarafından yöreye has ürünlerin ve yöre adetlerinin birleşmesiyle yöre halkına özgü pişirme tekniklerinin kullanılarak hazırlandığı ve sunulduğu yemekler olarak ifade edilmektedir. Yöresel yemekler, kırsal bölgelerde ve şehir merkezlerinde gelenek halini alan, özel günlerde çok fazla tüketilen, halk tarafından diğer yemeklere göre üstün tutulan ve genel olarak bir hikâye sonucunda kültüre yerleşen yemeklerin tümünü oluşturmaktadır (Hatipoğlu vd.,2013). Türkiye, üzerinde birçok farklı medeniyete ev sahipliği yapmış olması, dört mevsimi birden yaşaması, bitki örtüsü ve coğrafi özellikleri bakımından yöresel ürünler açısından dünyanın sayılı ülkeleri arasında sayılmaktadır (Yalçın, 2009). Bu yöresel ürünlerin ortaya çıkmasında etkili olan faktörleri şu şekilde saymak mümkündür (Şengül & Türkay, 2015): yöreye özgü yiyecek içecek kültürü, dini etkiler, milli etkiler, gelenek ve görenekler, yeme ve içme alışkanlıkları, mevsimsel özellikler, coğrafi özellikler, tarihi birikim olarak ifade edilmektedir. Bodur ve Güler (1996), Konya ilindeki düğün yemeklerinin enerji ve besin öge değerlerini inceleyerek enerji değerini

yüksek bulmuştur. Sezgin & Onur (2017), düğün yemeklerinin gastronomi turizmi açısından inceleyerek Erzincan ilinde yaptıkları çalışmalarında yörenin yemek mirasının korunması ve kültürel tatların tanıtılmasının gastronomi turizminin sürdürülebilirliğine katkı sağlayacağını öne sürmüştür. Arıkan (2018), Osmanlı Saray düğünlerinin yemeklerini incelediği çalışmasında geleneksel yemek kültürünün günümüz düğün yemeklerine yansıtılması gerektiğini ifade etmektedir. Bu bağlamda literatürde düğün yemekleri üzerine sınırlı sayıda çalışmanın yer aldığı görülmüştür. Bu çalışmanın yöresel düğün yemeklerine yönelik literatürde rehber niteliği taşıyacağı ön görülmektedir. Konuyla ilgili olarak daha önce literatürde yer verilen çalışmalardan farklı olarak bu çalışmanın amacı yöresel düğün yemeklerinin orijinal reçetelerine yer verilerek pişirme tekniklerinin ifade edilmesi ve geleneğin nesiller arası aktarımını sağlayarak yöresel düğün yemekleri kültürünün sürdürülmesini sağlamaktır. Bu amaçla, Muğla ilinde bulunan yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yöresel düğün yemeklerinden hangilerine en sık yer verildiği ve bu ürünlere TripAdvisor kullanıcılarının yaptığı yorumlar MAXQDA 2018 veri analiz programında tematik analiz yapılarak incelenmiştir. Bu kapsamda çalışma dört bölümden oluşmaktadır. Çalışmanın birinci bölümünde literatür taraması yapılarak, ikinci bölümde araştırma yöntemi hakkında bilgi verilmektedir. Üçüncü bölümde ise bulgular yer almaktadır. Sonuç bölümünde araştırmanın sonuçları hakkında bilgi verilerek, görüş ve öneriler sunulmaktadır. Bu çalışmanın ileride benzer konularda yapılacak olan çalışmalara katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

2. Kavramsal Çerçeve

2.1. Türk Mutfağı ve Yöresel Yemek Kavramı

Doğa güzellikleri, denizleri, tarihte birçok medeniyete ev sahipliği yapması nedeniyle ve içerdiği kültürel değerler sebebiyle Türkiye, önemli bir turizm kenti durumundadır. Coğrafi konumu sebebiyle eski dünya kıtalarını Asya, Avrupa ve Afrika arasında doğal bir köprü görevi üstlenmektedir. Bu sebeple tarihin ilk devirlerinden beri kıtalar arası ilişkilerin büyük ölçüde Anadolu toprakları üzerinde gerçekleşmektedir. Göçler, savaşlar, istilalar ile ticaret yolları ve haberleşme için Anadolu topraklarından yararlanılmıştır. Tüm uygarlıkların birleşmesi ile günümüzdeki Anadolu kültürünün temeli oluşmuştur. Türk mutfağı kavramı ise bu kültürün önemli bir parçası haline gelmiştir. Türk mutfak kültürünün zenginliği tarihi gelişimi ile yemek yapımında kullanılan baharatlar, pişirme teknikleri, yapım şekilleri ve zengin iklim koşullarını da içermektedir. Türk mutfak kültürünün gelişimi, bahsedilen tüm bu etkilerin de ışığında olmaktadır (Akgöl, 2012). Tarımsal ve hayvansal ürünlere dayalı Türk mutfağında, coğrafi özellikler, özel gün gelenekleri, törenler ve tarihi gelişimler süresince sosyal yapıda farklılıklar gözlenmiş ve İslam dinine ait etkilerin de görüldüğü gözlenmiştir (Güler, 2008). Bu kapsamda Türk mutfağındaki yemek çeşitliliği, tadı ve özellikleri bakımından diğer mutfak kültürleri de farklılık göstermektedir. Kökeni Orta Asya'da başlayan ve bugün yaşadığı topraklarda biten, alanında birbirinden zengin örnekler sunan Türk mutfağında; pişirme yöntemleri ve sofraya düzene ile Fransız ve Çin mutfakları ile dünyanın önemli üç mutfağı arasında yerini almaktadır. Orta Asya'nın et ve mayalandırılarak hazırlanan süt ürünleri, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birleşerek zengin bir yemek kültürü oluşmasına katkı sunmuştur (Dereli, 1989; Tezcan, 1997; Sürücüoğlu vd., 2001; Sürücüoğlu & Özçelik, 2005; Ertaş & Karadağ, 2013). Türkiye'de yaşayan insanların beslenmesinde etkili olan yiyecek ve içecekler, bu yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesi süreçleri ve kullanılan araç ve gereçler ile teknikleri yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ile inanışlar Türk mutfak yapısını oluşturmuştur (Arslan, 2010). Birer (1990) yaptığı çalışmada; Türkiye'de pek çok yörede coğrafi işaretli ürünlerin var olduğunu ve değişen yiyecek kültürüne rastlandığını

ifade etmektedir. Güneydoğu Anadolu bölgesinde hamur ve fıstıklı tatlıların, baharatlı kebabların ağırlıkta tüketilmektedir. Bunun yanı sıra kısır, içli ve çiğ köfte kültürünün yörenin karakteristik yiyecekleri arasında yerini aldığını ifade etmektedir. Ege bölgesinde ise yaygın olarak zeytinyağlı ürünlerin, Doğu Anadolu bölgesinde hayvansal yağların tercih edildiği gözlenmektedir. Ayrıca Batı Anadolu'da sebzelerden yapılan yemeklerin İstanbul ve Ege Bölgesi'nde sütlü tatlıların yaygındır. Karadeniz ve Marmara Bölgesinde balık üretiminin, İç Anadolu bölgesinde ise tahıl, hamur işi ve pirinçli yemeklere sıklıkla rastlanıldığı görülmüştür (Arslan, 2010).

Yöresel yiyecekler turistlerin destinasyon seçiminde önemli rol oynamaktadır. Bu nedenle yerel ve bölgesel destinasyonların pazarlanmasında yiyecekler de göz önünde bulundurulmalıdır (Okumuş, 2007). Çünkü yöresel yemeklerin turist deneyimleriyle onların algıladıkları destinasyon imajını olumlu veya olumsuz katkı sunmaları açısından önemlidir. Bunlar müşteri tutumu, tercihi ve kalite algısının oluşumunu değil, aynı zamanda tüketim niyeti gibi doğrudan davranışları da etkileyebilmektedir (Seo, 2017). Bu sayede yöresel yemek satışları ile destinasyonlar hem ekonomik fayda elde etmekte hem de yöresel lezzetle birlikte sunulan kültürlerini tanıtmaya imkânı bulabilmektedir. Bu görüşle paralel olarak Hosbawn & Ranger (1983), lezzetleri ve kaliteleri ile tanınan mutfakların turistlerin ürüne dönüştürebildiklerini vurgulamıştır (Karim & Chi, 2010). Yöresel yemeklerin gastronomi turizmini olumlu yönde etkilediğine yönelik çalışmalara bakıldığında (Rimington & Yüksel, 1998), (Yüksel ve Yüksel, 2001), (Quan & Wang, 2004) çalışmalarının yer aldığı görülmektedir. Fakat turistlerin yeni yerleri ziyaret etme ve yeniden ziyaret etme niyeti üzerinde yöresel yiyeceklerin istatistiksel olarak önemli bir etkisini doğrulayan çalışmalara daha az rastlanılmaktadır. Yiyecek kalitesi algısının tekrar ziyaret etme niyeti arasında pozitif yönlü ilişki olduğuna yönelik çalışmalar ise (Sparks, 2003; Kivela & Crofts, 2006; Barros & Assaf, 2012) tarafından yapılmıştır. Yöresel yemeklerin kültürel miras ve gastronomik miras ürününe dönüştürülerek gastronomi turizminin geliştirilmesi açısından ele alınan birçok çalışma yer almaktadır. Alanyazında Şen & Silahşör (2018), Gastronomi turizmi kapsamında Erzincan ili yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yöresel yemekler üzerine yaptıkları araştırmada, yörede çoğunlukla yöresel gastronomi unsuru olarak çorba olarak un çorbası ve kesme çorbanın ön planda olduğunu, etli yaprak sarma, kasefe ve kabak tatlısı, cimin üzümü, babukko, etli bamyanın ziyaretçilerin ilgisini çekerek bölgeyi ziyaret etmelerini etkilediğini açığa çıkarmıştır. Ateş (2014), gastronomi turizminin Çanakkale turizmine etkisini incelemiş, elde ettiği veriler doğrultusunda turistlerin gözünde Çanakkale'nin turizm çeşitliliği açısından zengin olduğunu ve katılımcıların gastronomi turizminin yeme içme ile ilgili olduğu görüşünde oldukları sonucuna ulaşmıştır. Yaptığı çalışma sonucunda zengin kaynaklara rağmen Çanakkale'nin geçiş noktasında yer aldığını ve gastronomi turizmi açısından gelişmesi gerektiğini ifade etmektedir. Aydoğdu & Duman (2017), gastronominin destinasyon çekicilik unsuru olarak turizme katkısı incelemiş, görüşülen kişilerin bölgeye gelmeden önce yemek kültürünü araştırdıkları ve bölgeye gelme hususunda merak uyandırdığını ifade etmiştir. Günümüzde gastronomi ile ilgili çalışmaların gün geçtikçe arttığı görülmektedir. Bu bağlamda, gastronomik ürün çeşitliliğini ön plana çıkaran destinasyonların ve coğrafi işaretli tescilli ürünlerin üzerinde durulduğu çalışmalar, Durlu Özkaya, Sünnetçioğlu & Can (2013), sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü üzerine yaptıkları çalışmada; sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretli yerel ürün ve tatlıların koruma altına alınmasının yerel ekonomik kalkınma açısından önemli olduğunu vurgulamıştır. Öztaş, Serçek vd. (2015), gastronomi turizminin destinasyon markalaşmasındaki yerini araştırmıştır. Diyarbakır'da faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmeleri ve oteller üzerine yaptıkları araştırmada işletmelerin yöresel ürün tanıtımlarında

kendi çabalarıyla gerçekleştirdiği, bu nedenler ürünlerinin tanıtımının yetersiz olduğu ve coğrafi işaretlerin yeterli kadar bulunmadığı sonucuna ulaşmıştır. Durusoy (2017), coğrafi işaretlemeyle sahip olan yöresel ürünlerin yöre halkı tarafından algılanmasına yönelik incelemede bulunmuş, coğrafi işaretlemenin ürün ve bölgenin tanıtılmasına yardımcı olduğunu ve bu sayede ekonomik katkı sunduğu sonucuna ulaşmıştır. Uluslararası literatürde gastronomi ve turizm arasındaki ilişkiye yönelik çalışmalarda, yerel mutfakların ve seyahat nedenlerinin incelendiği (Horng & Tsai, 2010; Okumuş, Okumuş & Mckercher, 2007), turistlerin yöresel yemekleri tüketim davranışlarına yönelik (Correia, Moital, Costa & Peres, 2008), gastronomi ve turizm pazarı (Boyne, Hall & Williams, 2003; Kivela & Crotts, 2005), gastronomik kimlik (Harrington, 2005), coğrafi işaretleme ve yöresel ürünlerin önemine yönelik (Dursoy, 20017) ve gastronomi turizminin üzerinde yöresel ürün etkisi (Kivela & Crotts, 2005; Tikkanen, 2007) çalışmalar yürütmüştür. Köksal, Şeyhanlıoğlu & Oğuz (2023) Ağrı ilinde yaşayan yerel halkın yöresel mutfak kültürüne ilişkin yaptıkları çalışmada bölgesel kalkınmanın etkisini inceleyerek, kadınların yöresel yemeklere ve sosyo kültürel yerel mutfak kültürüne daha fazla önem verdikleri sonucuna ulaşmıştır. Ayrıca bölgeye ekonomik anlamda büyük katkı sunduğunu ifade etmektedir. Özetle çalışmalar ülkemizin yöresel yemek zenginliğini ortaya çıkarmaktadır. Yöresel mutfakların destinasyona ait üretilen ürünlerin neler olduğunu, çeşitliliğini, bu yemekler yapımı için hangi ürünlerin kullanıldığını, hangi yöntemlerle pişirildiğini, hazırlanırken hangi araçların kullanıldığını ve nasıl servis edildiğini öğrenmemizi sağlamaktadır. Yöresel yemekler bir yöreye özgü olan, o yörede yetişen ve bulunabilen hammaddelerden üretilen, bölge halkı ve o bölgedeki yaşayanlar tarafından üretilen, yöreye özgü adetlerle sunulan ve yörenin gelenek ve göreneklerini yansıtan yiyeceklerden oluşmaktadır (Erdem, Mızrak & Kemer, 2018). Yöresel yemekler somut olmayan kültürel miras içerisinde yer almaktadır. Bir yöreye özgü gelenek, görenek, ritüellerin hepsi toplumsal öğelerin altında gelişen mutfak kültürünü ve bu kültürü oluşturan geleneksel ve yöresel tatların sürdürülebilirliğini, ait olduğu kültürü ve gastronomik miras açısından gastronomi turizminin gelişiminde etkisi büyüktür (Sağ & Kaymakçı, 2022). Kültürel mirasın önemli unsuru olarak yöresel yemekler yapıldıkları destinasyonları diğer bölgelerden farklı gösteren ve özgün kılan özelliklerindedir. Yerel yemeklerin hammaddelerinin çevreden temin edilebilmesi, hazırlanan yöresel yemeklerin satışının sağlanabilmesi, yiyecek ve içeceklerin çeşitli olması, hazırlanması, yapımı, sunumu gibi süreçler, gelenekçi yaklaşımlar, sofrada adabı ve yörelerin kendine has farklılıklarından oluşan eşsiz ve özgün ürünler günümüzde yöresel mutfak eğilimleri olarak ifade edilebilmektedir (Bayındır, 2019). Yüzyıllardır süren kültürel birikim ve yiyecek içecek çeşitliliği taşıyan yemek kültürü olgusu günümüzde karın doyurmaktan ziyade törenlerin, festivallerin, dini merasimlerin, düğünlerin, eğlencelerin, ölümlerin ve toplumsal davranışın vazgeçilmez öğelerinden biri haline gelmiştir (Beşirli, 2011). Muğla İli yöresel lezzetler açısından ele alındığında; Bodrum ve çevresinde yöresel lezzetler içerisinde hamur işinin önemli bir yeri vardır. En çok yapılan börek çeşitlerinin ise; çaykama, çullama (Girit Böreği), otlu gül böreği, saç böreği ve su böreğidir (Özgüneş & Bozok, 2017).

2.2. Türk Toplumunda Düğün Kültürü

Gelenek ve görenekler, insan topluluklarını bir arada tutan ve yaşatan, onların geçmiş ile bağlarını kuran kültürel unsurlardan oluşmaktadır. Kültür unsurları arasında toplumların değer yargılarını, düşünce biçimlerini ve inanç şekillerini içerisinde barındırmaktadır. Topluluklar buldukları coğrafyadan göç etmiş olsalar bile bu kültür unsurlarını yeni göç ettikleri yerlere taşımaktadır. Kültür unsurları zamanla çevrenin şartlarına uyarak, bazı değişimler göstermiştir kimisi ise tamamen yok olabileme özelliği taşımaktadır. Fakat yüzyıllardır süren gelenekler Türk milleti tarafından ana vasıflarını koruyarak günümüze dek devam etmiş-

tir (Tuna, 2006). Türk toplumunun geçmişten günümüze kadar devam ettirdiği eğlencelerinden en önemli ve kapsamlı olanı düğün törenleridir (Yıllar, 2011). Düğün, tüm insanlığın farklı inanışlarıyla birlikte yeni bir adım olarak nitelendirilmekte evrensel bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. Gelin ve damadın bir araya gelerek aile kurumu oluşturulması süresince kutlanma biçimi şeklinde ifade edilmiştir (Başbuğ, 2012).

Anadolu Türk düğünlerinde bereketi temsil eden ve bereketli yiyecekler olarak adlandırılan düğün yemeğinin yenmesi, davetli olan halka dağıtılması ve misafirlere yayılması şeklinde gerçekleştirilmektedir. Çünkü verilen yemek, birlik ve beraberliğin sağlanması açısından büyük öneme sahiptir. Türk tarihinin çeşitli dönemlerine bakıldığında hem devlet yöneticilerinin hem de halkın gerçekleştirdiği düğünlerde yemek verme adetinin yer aldığı görülmektedir. Özellikle Osmanlı dönemine ait arşiv belgelerinde düğün yemekleri hakkında kayıtların olduğu bilinmektedir. Düğünlerde verilen yemeklere bakıldığında en baş sırada keşkeğin vazgeçilmez olduğu görülmektedir. Ayrıca saç kavurma keşkek kadar ön plandadır. Bunun yanı sıra Ege bölgesinde etli nohut, pilav, irmik helvası, karışık kızartma sıklıkla düğün yemeklerinde sofralarda yerini almaktadır (KTB, 2023).

2.3. Anadolu'da ve Ege Bölgesi'nde Düğün Yemekleri

Düğün törenleri esnasında yemek olgusu ile ilgili yapılan etkinliklerin önemli birer yemek kültürü göstergesine dönüşmüştür. Düğün yemekleri genel olarak öğle yemeği olarak algılanmaktadır fakat bazı yörelerde akşam yemeği olarak da sunulmaktadır. Düğünlerde hazırlanan ziyafet sofralarında yer alan yemek çeşitleri yörelere göre değişim göstermektedir. Genel olarak düğünlerde; yüksük, analı kızlı ve düğün çorbalarıyla başlayan yemek seremonisi keşkek, etli nohut, etli biber dolması, tavuklu pirinç pilavı, nohutlu pilav ve cacık gibi yiyeceklerin değişik kombinasyonları sağlanarak ikram edilmekte, yemek sonrasında evde hazırlanan baklava un ve irmik helvası gibi tatlılar ile son bulmaktadır (Yalçın ve Çelik, 2010; Veren, 2012; Sağır, 2012). Adana yöresinde düğün törenleri için özel yemek törenleri hazırlanmaktadır. Yemekler arasında söz tatlısı, nişan şerbeti, düğün ekmeği, yüksük çorbası, düğün köftesi, gelin tutarı ve avul aşısı gibi çeşitli yiyecek ve içecekler yer verilmektedir (Artun, 1998). Aydın ve Kastamonu illerinde ise Çivril yöresine özgü düğünlerde meşhur yemek buğdaydan yapılan keşkek olarak karşımıza çıkmaktadır (Çetin, 2008). Tokat'ta düğün yemeklerinde çorba, et yemekleri (kuru fasulye/ nohut), keşkek, dolma, pilav, cacık ve içecek ikram edilmektedir. Düğün yemeklerinde genellikle alkollü içecekler yer verilmemektedir. Düğün yemeğinin komşularla yardımlaşarak hazırlandığı ve gelinin çeyiz eşyalarının taşınmasından sonra düğün yemeğine geçilmektedir. Tokat'ta düğün yemeği olarak ifade edilen yemekte, gelin alma esnasında gelenlere verilmektedir. Bu yemekler genelde düğün çorbası, etli dolma, pehlili pilav ve un helvası verilmektedir (Sağır, 2012). Mengen halk mutfağında ise nişan, düğün ve ölüm yemeklerinde değişmeyen bir menü olduğu görülmektedir. Bu menüye göre çorba (toygarlı/keşkek/mercimek), et kavurma yemeği (tas kebabı/etli patates), sebze yemeği (mevsimine göre taze fasulye/patlıcan/kurutulmuş bamya), pilav (sade tereyağlı/şehriyeli/ iç pilav), börek, salata, hoşaf ve tatlı (nişan ve düğün için baklava, ölenler için helva/lokma) ikram edilmektedir.

İlkbahar ayının gelmesiyle birlikte Ege bölgesinde düğün sezonunun açıldığı görülmektedir. Aydın'ın Ege bölgesinin yöresel ürünleri olan birçok yemek kültürünü içerisinde barındıran varlığından söz etmek mümkündür. Aydın bölgesi düğün yemeklerinde genellikle keşkek ile nohut, kuru fasulye ve taze fasulye, musakka, patlıcan kebabı olmazsa olmazları arasındadır. Mevsimine göre düğün yemeğinde iştah açıcı olarak turşu, salata, cacık çeşitli ezmeler ve odun ateşinde pişirilen domates, sarımsak ve maydanoz soslu karışık kızartmaya yer verilmektedir. Tüm Ege bölgesinde görüldüğü gibi Aydın'ın Nazilli ilçesinde de düğün ye-

meklerinin başyemeği olarak keşkek yapıldığı görülmektedir. Keşkek kırk farklı tarifile yorumlanarak yapılmaktadır. Özellikle orman köylerinde keşkek için buğday önceden haşlanmamaktadır. Sıcak suda bir gece bekletilerek; kazanın altına koyun veya dana kemikleri dizilerek üzerine et parçaları yerleştirilmektedir. En üst kısmına ise buğday konularak ve sürekli kaynar su ilave edilerek odun ateşinde 7-8 saat pişirilmektedir. Erimek üzere olan kemikler kazandan çıkarılarak; tahta kepçe ve tokmak gibi gereçlerle saatlerce dövülmektedir. Aydın'ın meşhur yuvalaması ise yine düğün yemeklerinin vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır. Nazilli düğün turşusu, tarator turşusu, kırılı kızartması ve karışık kızartması, etli güveçleri yine düğün yemeklerinde başta yerini almaktadır. Ayrıca şekerli ve şerbetli tatlıya yer verildiği görülmemektedir. Un veya irmik helvasını Ege bölgesinin çam fıstıklarıyla lezzetlendirerek servis ettikleri görülmektedir (Hedef, 2023).

2.4. Muğla Düğün Yemeği Kültürü

Muğla düğün kültürüne bakılacak olursa il merkezinde kız anne ve babasından istenerek uygun görülürse hemen söz kesilip, nişan takılmaktadır. Nişan, yüzük ve çeşitli süs eşyaları takılmak üzere gerçekleştirilmektedir. Nişan ve düğün arasında geçen sürecin uzaması erkek ve kız tarafı için çok masrafa sebep olmaktadır. Üzerine veya boynuzlarına kız evine gidecek olan altın türünden değişik hediyeler bağlanarak kız evine gönderilmektedir. Kurban Bayramı'na denk geldiği zaman ise erkek tarafı kız tarafına gösterişli bir koç alarak süslemektedir. Koçun her tarafı kurdele ve tellerle süslenilmektedir. Akrabalar ile kararlaştırılan zamanda oğlan evi, kız evine nişan için gidip; kıza yüzük, bilezik ve diğer ziynet eşyaları takılmaktadır. Bir hafta sonra ise kız evinden oğlan evine nişan ardına gidilmektedir. Düğünden on beş gün önce pusat denilen (giyim- kuşam eşyalar) alınmak üzere gelin adayı ile çarşıya gidilmektedir. Düğünden bir hafta önce okutma dağıtılmaktadır. Okutma bir nevi davetiye niteliği taşımaktadır. Düğün sahipleri bu davetiyeye birlikte kumaş, mendil, havlu, savun, şeker ve fincan gibi küçük hediyeleri de misafir olmasını istedikleri kişilere göndermektedir. Düğünden birkaç gün önce düğün yemeği için hazırlıklar yapılmaktadır. Bu hazırlıklara buğday dövmesi denilmektedir. Tanıdıklar çağrılarak hep birlikte evde veya çevrede bulunan taş dibekler içerisinde Keşkek için buğday dövülmektedir. Misafirlere çerez ve meyveler ikram edilmektedir. Bu esnada gelini bağlayarak damada haber gönderilmektedir. Damat gelini kurtarabilmek için hediyeler göndermektedir. Kız kurtulduğu zaman buğday dövme işlemi son bulmaktadır.

Bir hafta sonra kız evi de oğlan evine nişan ardından ziyaret etmektedir. Kız tarafı ise damat adayına, iç çamaşırı ve bök gibi hediyeler takdim etmektedir. Nikah töreni tamamen medeni kanunlar çerçevesinde gerçekleştirilir. Nikaha ek olarak imam nikahı kıyılmaktadır. Erkek tarafı değerli altın ve benzeri takıları büyük nişan olarak ayrıca gelin adayına nikahta takmaktadır. Buna karşılık kız evi çeyizini tamamını hazırlamaktadır. Düğün törenleri cuma günü ile başlayarak, pazar günü gelin alma ile bitmektedir. Düğün töreni salı günü başlayıp cuma günü sona eren düğünlere ön düğün; cuma başlayıp pazartesi bitene ters düğün denilmektedir. Düğün günü oğlan evine bayraklar dikilmektedir. Çalgılar çalınmaktadır. Gece çörek kapma gibi eğlenceli etkinlikler düzenlenmektedir. Erkek evinin önünde düğünlerde baş çalgıcılar davul ve zurnadır. Kız evinin önünde düğünlerde sadece defle ritim tutularak kadınların okuması yapılır. Günümüzde genellikle her iki düğünde yöresel ince saz olarak tabir edilen klasik çalgılarla icra edilmektedir. Eskiden davul ve zurna eşliğinde gelin alma törenleri, günümüzde yerini şehir bandosuna bırakmıştır. Düğün salı ve cuma günü başlayacaksa birinci düğün olarak adlandırılmaktadır. Oğlan evine bayrak dikilmektedir. Çörek kapma etkinliği geceden düzenlenmektedir. İkinci düğün yapılacaksa gündüz veya bazı ilçe yörelerinde gece yağlı pehlivan güreşleri düzenlenmektedir. Güreşenlere düğün sahiplerince ödül verilmektedir. Oğlan evi kız evine çalgılar eşliğinde kına götürmektedir. Buna kına verme veya yük verme denilmektedir. Kına kız

evinde yakılmaktadır. Gece, çengiler tarafından çalınan def veya dümbelek ile kadınlar kız evinde eğlence sağlamaktadır. Gelin getirilerek ortaya oturtulmalıdır. Başının üstünde sini tutularak ayrı sini üstünde şeker paralanmaktadır. Misafirler ve akrabalar bu sini üzerine para atarak; atılan bu paralar kız annesinin olmaktadır. Bu duruma şeker parlama adı verilmektedir. Kına yakılırken ise, gelinin avucuna metal para veya altın konulmaktadır. Sonra kına havası okunmaktadır. Üçüncü günde ise gelin almaya gidilmektedir. Davul ve zurnalar eşliğinde gelin almaya gidilmektedir. Kız hazırlanıncaya kadar çeyiz oğlanın evine götürülmektedir. Sonra gelin ata bindirilmektedir. Kibleye dönülerek dualar edilir. Oğlan evine gelindiğinde çalgılar susmaktadır. Oğlanın anne ve babası çağrılarak geline civcivli tavuk, köklü ağaç gibi indirmelikler takdim edilmektedir. Gelin ata binerken ve inerken başına şekerler ve para atılmaktadır. Gelin kapıdan girerken kapının eşğine yağ sürülerek sonrasında dini nikah kıyılmaktadır. Gelin arabasında otomobil ile evlerinden alınan gelinlerin yanına, erkek tarafından kadınlar binmektedir. Oğlan evine gelen gelini kapıda damat karşılamaktadır. Koluna girilerek evine çıkarılmaktadır. Damat dışarıda bekleyen arkadaşlarıyla buluşarak, akşam ezanına dek onlarla vakit geçirmektedir. Akşam namazı kılındıktan sonra davetliler evine gelmektedir. Dualar okunmakta, tebrikler kabul edilmektedir. Evlilikten birkaç gün sonra damat ve gelin, kız evi tarafından yemeğe çağrılmaktadır. Buna artça ismi verilmektedir. Bu yemekte damadın arkadaşlarından biri sağdıçlık görevini üstlenmektedir. Evliliğin ertesi günü iste geline hediye edilen çeyizler gelin evinde bakılmaya gelinir buna gelinlik giyme denilmektedir. Daha sonrasında gelin yakınlarıncaya alınarak eşe dosta ziyarete götürülmektedir. Buna gelin gezmesi denilmektedir (Milliyet, 2023).

Yöresel düğün yemeklerinin bakıldığında Nohutlu ekşili köftenin üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edilerek, kaynama hareketi görülene kadar odun ateşinde pişirildiği görülmektedir. Vekilharç odun ateşinde veya fırında sıcak et suyu ya da tavuk suyu ekleyerek üzerini kapatılarak pişirilmektedir. Suyunu çekince ve kabarıncaya vekilharç servis etmek için yoğurt ilave edilerek sunumu yapılmaktadır. Keşkek büyük kazanlar içerisinde Haşlanmış buğdaya eti ilave ettikten sonra tahta kaşık yardımıyla döverek hazırlanmaktadır. Kuru fasulye ve etli pilav, et yahnisi, et kavurması, nohutlu pilav, mürdümük çorbası, paluze büyük kazanlarda kavularak hazırlanmaktadır. Çaykama (Milas böreği) ve köy baklavası, Muğla saraylısı odun ateşinde fırında pişirilmektedir (Muğla KTB, 2023). Bu bağlamda bu çalışmada Muğla'nın yöresel yemeklerinden Nohutlu Ekşili Köfte, Vekilharç, Keşkek, Muğla Saraylısı, Muğla Çaykaması ve Mürdümük Çorbası'nın yöresel yapımların şekli açıklanmıştır.

2.4.1. Nohutlu Ekşili Köfte

Soğan rendelenip suyu süzülerek; kıyma, 2 kaşık un, tuz, karabiber ile yoğrulmaktadır. Küçük toplar halinde köfteler yapılarak, kalan 2 kaşık unun serpildiği tepsiye konulmaktadır. Tencereye yağ alınarak ısıtılmaktadır. Soğanlar yemeklik doğranarak ısınan yağ ile kavrulmaktadır. Sonrasında salça eklenerek kokusu çıkana kadar kavrulma işlemine devam edilmektedir. Nohutlar sos içerisine alınarak her tarafına işleyecek şekilde karıştırılmaktadır. Üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edilerek, kaynama hareketi görülene kadar odun ateşinde pişirilmektedir. Bu arada hazırlanan köfteler kızdırılan yağda kızartılmalıdır. Yemeğin suyu kaynattığında köftelerde ilave edilerek özdeştirilene dek pişirme işlemine devam edilmelidir (Muğla KTB, 2024).

Görsel 1: Nohutlu Ekşili Köfte**Tablo 1:** Nohutlu Ekşili Köfte Yapımı için Gerekli Malzemeler

Malzemeler	Ölçü
Kıyma	½ Kg
Haşlanmış Nohut	1 Kâse
Kuru Soğan	2 Adet
Domates ve Biber Salçası	1 'er Yemek Kaşığı
Zeytinyağı	½ Çay Bardağı
Un	4 Kaşık
Zeytinyağı (Kızartmak için)	1 Bardak
Tuz	1 tutam
Karabiber	1 tutam
Toz Kırmızı Biber	1 tutam
Sarımsak	2 Diş
Maydanoz	½ Demet
İnce Bulgur	1 Su Bardağı
İrmik	1 Çay Bardağı
Nar Ekşisi	1 Su Bardağı
Sosu için	Ölçü
Sıvıyağ veya Zeytinyağı	3 Yemek Kaşığı
Sarımsak	2 Diş
Nane	1 tutam
Limon suyu veya nar ekşisi	1 yemek kaşığı

Yapılışı:

- 1) İlk önce köftesi için bulgur ve irmik bir su bardağı sıcak suyla ıslatılır ve şişen bulgurun içerisine kıyma ve salça eklenerek; nar ekşisi ve unu eklenir iyice yoğrulur. Baharatları eklenerek yoğurma işlemine devam edilir.
- 2) Daha sonra küçük küçük yuvarlaklar yapılarak sosu yapmak için tencereye yağ, salça ve baharatlar eklenir.
- 3) İçerisine sarımsak rendelenerek kavrulur.
- 4) 5 bardak sıcak su eklenerek kaynamaya bırakılır.

- 5) Kaynama başladıktan sonra daha önceden haşlanmış nohut ilave edilir.
- 6) Sonrası köfteleri ilave edilerek kaynamaya bırakılır ve tuzu karabiberi eklenerek pişirmeye bırakılır.
- 7) 5 dakika daha pişirilerek pişen köfteleri ocaktan almadan önce limon suyu veya nar ekşisi sıkılarak servis edilir.

2.4.2. Vekilharç

Muğla bölgesinin ilçelerinde yapılan Milas ve Bodrum düğünlerinin olmazsa olması sayılmaktadır. Bir çeşit mantı türü olarak bilinmektedir. Vekilharç ilk olarak Çomak Dağ'da yapılmaya başlanmıştır (Muğla KTB, 2024)

Görsel 2.Vekilharç



Tablo 2:Vekilharç Yapımı için Gerekli Malzemeler

Malzemeler	Ölçü
Un	750 gram
Su	1 su bardağı
Tuz	1 çay kaşığı
Yumurta	1 adet
İç Harcı için	Ölçü
Kıyma	500 gram
Kuru Soğan	1 adet
Maydanoz	1 demet maydanoz
Zeytinyağı	5 yemek kaşığı
Karabiber	1 çay kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı
Üzeri için	Ölçü
Süzme Yoğurt	300 gram
Sarımsak	4 diş
Tereyağı	2 yemek kaşığı
Karabiber	1 tatlı kaşığı
Pul Biber	1 tatlı kaşığı

Yapılışı:

- 1) İç harcı için soğan yemeklik olarak doğranmaktadır.
- 2) Bir tavada zeytinyağını ısıtınız ve soğanları kavurunuz.

- 3) Ardından kıymayı ekleyiniz.
- 4) Kıyma da kavrulduktan sonra içine incecik kıyılmış maydanozu katınız.
- 5) Tuz ve karabiberi de ekledikten sonra karıştırınız ve ocağı kapatınız.
- 6) İç harç soğurken bir tarafta un, su ve tuz ile çok sert olmayacak şekilde hamur yoğurunuz.
- 7) Yufkalarından her birini yağlayınız ve ortadan ikiye katlayınız.
- 8) Katlanan yufkaların uzun tarafına soğumuş olan iç harçtan koyunuz.
- 9) Sonra rulo biçiminde sarınız.
- 10) Kısa aralıklarla kesiniz.
- 11) Yufkaların tamamı bitince üzeri kızarana dek pişiriniz.
- 12) Fırından çıkarınca, soğumaya bırakınız.
- 13) Vekilharca, sıcak et suyu ya da tavuk suyu ekleyerek üzerini kapatınız.
- 14) Suyunu çekince ve kabarınca vekilharcı servis etmek için yoğurt ekleyiniz.

2.4.3. Keşkek

Keşkek yapmak köy düğünlerinin en eski geleneklerinden biridir. Özellikle Muğla'da düğün günleri kazan kazan keşkekler yapılarak halka dağıtılmaktadır (Muğla KTB, 2024)

Görsel 3: Keşkek



Tablo 3: Keşkek Yapımı için Gerekli Malzemeler

Malzemeler	Ölçü
Aşurelik Buğday	1 kg
Dana veya Tavuk Eti	1 kg
Tuz	1 çay kaşığı
Su	2 su bardağı
Sos için	Ölçü
Tereyağı	3 yemek kaşığı
Toz Kırmızı Biber	1 yemek kaşığı
Karabiber	1 tatlı kaşığı

Yapılışı:

- 1) Keşkeklik buğdayı bir gün önceden ılık suyla ıslatınız.
- 2) Ertesi gün bir tencerede kaynayan sıcak suyun içine aktarınız.
- 3) Taneler görünmeyecek şekilde yumuşayana dek kaynatınız.
- 4) Buğday haşlanırken, eti de haşlayarak didiniz.
- 5) Buğday sade olarak piştikten sonra içerisine haşlanmış ve didilmiş etleri ilave ediniz.
- 6) Haşlanmış buğdaya eti ilave ettikten sonra tahta kaşık yardımıyla döverek veya mikserle karıştırarak iyice özleşmesini sağlayınız.
- 7) Akışkan bir kıvama gelindiğinde keşkeğiniz hazır hale gelmiştir.
- 8) Servis etmeden önce tereyağını ufak bir tavada kızdırınız.
- 9) Kızan yağa toz kırmızı biberi de ekleyiniz.
- 10) Karışımı keşkeğin üzerine gezdirerek servis ediniz.

2.4.4. Muğla Saraylısı

Muğla'da 300 yıl önce yörükler tarafından kız isteme merasimlerinde, damadın ailesi tarafından kız evine nişan takmaya gidilirken tatlının ortasına konulan sarı liradan ismini alan ve hazırlanan "Muğla Sarı lirası" tatlısı, zamanla "Muğla Saraylısı" ismiyle tescillenmiştir. Bölgede doğal olarak yetişen ürünlerden hazırlanmaktadır. İç malzemesinde ceviz kullanımına ağırlık verilmektedir. Son yıllarda özellikle Almanya, İngiltere, İtalya, ABD, Hindistan başta olmak üzere birçok ülkeye gönderimi sağlanmaktadır (Muğla KTB, 2024).

Görsel 4. Muğla Saraylısı**Tablo 4: Muğla Saraylısı Yapımı için Gerekli Malzemeler**

Malzemeler	Ölçü
Yumurta	2 adet
Un	3.5 su bardağı
Ilık su	½ su bardağı
Sirke	1 yemek kaşığı
Yoğurt	1 çay bardağı
Sıvıyağ	1 çay bardağı
Tuz	1 fiske (tutam)
Kabartma Tozu	Yarım paket
Hamurun açılması için	Ölçü

Paket Buğday Nişastası	1 paket
İç Harcı	Ölçü
Ceviz içi	4 su bardağı
Tereyağı	500 gram
Şerbeti için	Ölçüsü
Şeker	3 su bardağı
Su	3 su bardağı
Limon	1 dilim

Yapılışı:

- 1) Öncelikle tüm malzemelerin oda sıcaklığında olmasına dikkat edilmesi gerekmektedir.
- 2) Hamurumuzu açmadan evvel ceviz içini çok küçük olmayacak şekilde rondodan geçirilmesi gerekmektedir.
- 3) 500 gram tereyağı ise tavada eritilir.
- 4) Tereyağın sade yağ elde edilene kadar ısıtılması sağlanır.
- 5) İşlem bittiğinde yap donmadan soğuduktan sonra sıvı kıvamda kalmasından anlaşılabilir. Direkt sade yağ da kullanılabilir.
- 6) Hamur için yumurta, yoğurt, sıvı yağ başta olmak üzere ilk önce sıvıları yoğurma kabına ekleyerek karıştırılır.
- 7) Ardından katı malzemeleri ekleyip güzelce yoğurulmasını sağlayalım.
- 8) Hamuru ne sert ne yumuşak olacak biçimde yoğrulur.
- 9) Hamurun üzeri kapatılarak 10 dakika kadar dinlendirilir. (Tarifin en güzel yanı mayalanma süresinin kısa oluşu ve hamurun kolay şekil olması sağlanmaktadır. Ayrıca bu hamuru el açması börekler için de kullanılabilir).
- 10) Dinlenme süresinin sonunda hamuru küçük bezeler halinde kesip bezeleri top haline getiriniz.
- 11) Top şeklinde bezelerden bir adet alıp açmaya çalışılır. Hamuru açarken kesinlikle un kullanılmaktadır.
- 12) Hamuru yalnızca buğday nişastası ile açmamız gerekmektedir.
- 13) Açtığımız bezelerin kurumaması için üzerini havlu ile örtüyoruz.
- 14) Açtığımız yufkanın üzerine ceviz içi serpiştirilir.
- 15) Katlamasını yaparken aşağıdan ve yukarıdan birkaç santim içe doğru kapatılarak, ardından hamur büzüştürülür.
- 16) Önceden yağlanmış olan fırın tepsisine yuvarlak olacak şekilde dizilmektedir.
- 17) Tepsinin dolduğu zaman sade yağ ile yağlanarak inceden ısıtılmış olan fırında 180 derece ara ara döndürülerek 40 dakika kadar pişirilmektedir (döndürülerek pişirilen yuvarlak tepsi kullanılması daha kolay olacaktır).

- 18) Tatlı fırında pişerken şerbet için su ve şekeri tencereye eklenilir. Burada şerbeti ağdalı bir kıvam alıncaya kadar kaynatılmaktadır. Kaynattıktan sonra içerisine bir dilim limon ilave edilmektedir. İstenilen kıvama geldiğinde şerbet ılımaya bırakılmaktadır.
- 19) Saraylı kızardığı zaman fırından çıkarılarak soğumaya bırakılmaktadır. Bu esnada en önemli olan şerbetin ılık, tatlının soğuk olmasıdır. İstenilen ısıya ulaşıldığında şerbet tatlıya yedirilmektedir.

2.4.5. Muğla Çaykaması (Milas Böreği)

Muğla Çaykaması; Milas böreği olarak bilinmektedir. Milas yöresine ait ve coğrafi işarete sahiptir. Coğrafi işaretini Milas böreği olarak almıştır. İşaretinin tanımında ise; çeşitli yerel otlar ile, kendi üretimindeki çökeleklerle ve memecik zeytinlerinden elde edilen kendine has zeytinyağı ile yapılan mahreç işaretli börek olarak isimlendirilmektedir. Geçmişte, Milas'ta yaşayan Türklerden sonraki ikinci etnik grup Rumlar kabul edilmektedir. 19.yüzyılda Milas'ta Rumların sonraki ikinci azınlığın ise Musevilerin olduğu görülmektedir. Bu nedenle kuşaktan kuşağa yapımı aktarılmıştır. Yerelde körmən denen yabani pırasa ve yabani sarımsağı da Milas böreğinin içerisinde yer almaktadır. Bunun yanı sıra; ısırgan, gelincik, ıspanak, pazı ve daha birçok otun içinde olduğu, her otun kendine ait aroması ile iç içe geçtiği muhteşem bir lezzet olarak karşımıza çıkmaktadır (Muğla KTB, 2024)

Görsel 5: Muğla Çaykaması (Milas Böreği)



Tablo 5: Muğla Çaykaması (Milas Böreği) için Gerekli Malzemeler

Malzemeler	Ölçü
Ispanak	300 gr
Pazı	1 bağ
Taze Soğan	½ demet
Isırgan (Dalagan) otu	100 gr
Gelincik otu	100 gr
Arapsaçı	½ demet
Dereotu	½ demet
Un	3 su bardağı
Zeytinyağı	½ su bardağı
Yoğurt	3 yemek kaşığı

Yapılışı:

- 1) Un yeterince su ve çok az tuz ile koyu kek hamuru kıvamına gelinceye kadar karıştırılıp, yoğurulur. Çaykama pişirilecek olan fırının tepsisi tereyağ ile yağlanır.
- 2) Yumuşak hamurun yarısından biraz daha fazlası (1.5- 2 cm altta olacak şekilde) elimizle tepsiye yayılır.

- 3) Güzelce yıkanılıp süzülen ve ince ince doğranılmış otların içerisine tuz, karabiber, zeytinyağı ve çökelek peyniri ilave edilerek güzelce harmanlanır.
- 4) Ot karışımı yumuşak hamur bulunan tepsiye bolca ve yavaşça yayılır.
- 5) Kala hamur karışımı krep hamuru olacak kıvamda su ile biraz yumuşatılır ve bu yumuşak sulu hamur da otların üzerine kaşıkla gezdirilerek ince ince dökülür ve el yardımıyla iyice kapatılır.
- 6) Otların bütün yüzeyinin hamurla kaplanmaması, ot yeşillerinin görünmesi gerekmektedir.
- 7) Sonrasında üç yemek kaşığı yoğurt bir çay bardağı kadar zeytinyağı ile karıştırılarak, kaşıkla gezdirilip çaykamanın üzerine dökülür.
- 8) Çaykama normalinde taş fırınlarda veya ekmek fırınlarında 30 dakika kadar pişirilmektedir.
- 9) Altı ve üstü kızardıktan sonra sıcak servis edilir.

2.4.6. Mürdümük Çorbası

Mürdümük, mercimekten biraz daha büyük taneli, bezelyeye benzeyen ve tazeyken tanesi kabuğundan kırılarak çıkarılan yenilebilen bir baklagil çeşidi olarak bilinmektedir. Bodrum baklası, gambilya ve aragan olarak da adlandırılmaktadır. Ekimi, günümüzde zayıflamış bir ürün olduğu görülmektedir. Kuruduktan sonra toplanan tanelerinin, değirmende yarıldıktan sonra kullanımı hâkimdir. Ezmesi ve çorbası yapılmaktadır. Ayrıca sarma ve dolmalarda da kullanılmaktadır. Datça bölgesinde ise “Pava” denilen ezme ise soğan ile birlikte haşlanan mürdümüklerin, ezilerek krema kıvamına geldikten sonra üzerine zeytinyağı ve limon suyu eklenerek, sarımsak ve dereotu eklenerek servis edilen yemeğidir (Muğla KTB, 2024)

Görsel 6: Mürdümük Çorbası



Tablo 6: Mürdümük Çorbası için Gerekli Malzemeler

Malzemeler	Ölçü
Mürdümük	1.5 su bardağı
Kuru Soğan	1 orta boy
Domates Salçası	2 yemek kaşığı
Toz Kırmızı Biber	1-2 yemek kaşığı
Zeytinyağı	4 yemek kaşığı
Tuz	1 tutam
Sıcak Su	5-6 su bardağı

Yapılışı:

- 1) Mürdümükler yıkanır ve süzülür. Yarım saat kadar ılık suda ıslatılır ve şişmesi sağlanır.
- 2) Soğanlar doğranarak, ocağa alınan tencerede ısıtılan zeytinyağında pembeleşinceye dek kavrulur.

- 3) Salça, toz kırmızı biber ve mürdümükler de ilave edilerek kavrulup, sonrasında sıcak su konulur. Kaynayana dek karıştırma işlemine devam edilir. Taneler yumuşayınca ve suyu ile özdeşine çorba hazır hala gelmiştir.
- 4) Sıcak servis edilir. Servis esnasında tercihe göre turunç veya limon sıkılarak servis edilir.

3. Araştırmanın Yöntemi

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden doküman inceleme ve içerik analizi tekniğinden yararlanılmıştır. Araştırmanın ilk kısmında detaylı literatür taraması, dergi, gazete ve ikincil kaynaklar taranmıştır. Araştırmanın ikinci kısmında ise Muğla'da birinci sınıf restoran kategorisinde olan ve TripAdvisor'da üyeliği olan en yüksek puanlamaya sahip (1) berbat, (5) mükemmel olarak kabul edildiği TripAdvisor derecelendirme sistemindeki gezgin puanları baz alınmıştır. TripAdvisor sitesinin sıralamasına göre en yüksek puana sahip, Muğla'da yer alan birinci sınıf restoranlarının menü içeriğinin ve müşteri yorumlarının analiz edilmesiyle bu çalışmada Muğla yöresel düğün yemeklerinin menüde bulunan ürün sıklığı ve bu lezzetlere yönelik müşterilerin olumlu ve olumsuz yorumlarının kaynaklandığı unsurların belirlenmesi ve yöresel düğün yemeklerinin gelecek nesillere sürdürülebilir ve doğru aktarımının sağlanması için müşteri memnuniyetini oluşturan yiyecek içecek işletmelerinin yaklaşımlarının ortaya konularak uygulayıcılara kaynak oluşturması amaçlanmıştır. Bu amaçla TripAdvisor sitesinde en yüksek puanlamaya sahip Muğla'da bulunan ilk on restorana yönelik 27.12.2023- 05.01.2024 tarihleri arasında çeşitli dillerde yapılan 1270 yorum incelenmiştir. Elde edilen veriler içerik analizine tabi tutulduktan sonra restoranların menülerinde yöresel düğün yemeklerinden en çok keşkek, nohutlu ekşili köfte, Muğla saraylısı ve Muğla Çaykama Milas böreğine yer verildiği görülmektedir. Kullanıcı yorumları incelendiğinde "Oldukça iyi, iyi yemek, lezzetli, harika, şiddetle tavsiye ederim" yorumlarına sıklıkla yer verildiği incelenmiştir. Birincil sınıf restoranların seçilme nedeni kurumsallaşma düzeylerinin yüksek olmasıdır. Diğer bir ifadeyle profesyonel bir işleyiş ve örgüt kültürüne sahip olmalarının yanı sıra müşteri memnuniyeti odaklı çalışma prensiplerinin sağlanmasıdır. TripAdvisor sitesinde Muğla'da bulunan ilk on en yüksek puanlamaya sahip restoran çalışma kapsamına alınmıştır. Böylece kısa sürede, güvenilir bir şekilde TripAdvisor internet sitesinden bu on birinci sınıf restoranlardan elde edilen verilerin evreni temsil edebilmesi amaçlanmıştır. Seçilen on restoranın isimleri etik kurallar gereğince belirtilmemiştir. Belirlenen restoranların TripAdvisor'daki 27.12.2023- 05.01.2024 tarihleri arasındaki menü içeriği, olumlu ve olumsuz yorumları incelenmiştir. TripAdvisor sitesinde yer alan beşli skaladaki "mükemmel ve iyi" kategorisindeki yorumlar olumlu, "ortalama, kötü ve berbat" kategorisindeki yorumlar ise olumsuz yorumlar olarak kabul edilmektedir. Bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden içerik analizi kullanılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2006). Kassarian'a (1977) göre içerik analizinin diğer yöntemlerden ayıran en önemli özelliği objektif, sistematik ve sayısal verilere dayalı olmasıdır. İçerik analizinde gözlem, görüşme ve dokümanlar yoluyla elde edilen nitel araştırma verileri dört aşamada analiz edilmektedir. (1) Verilerin kodlanması, (2) temaların bulunması, (3) kodların ve temaların düzenlenmesi, (4) bulguların tanımlanması ve yorumlanmasıdır (Yıldırım & Şimşek, 2013). Elde edilen verilerden kodlama yapılarak ana kategori ve alt kategoriler oluşturularak veriler yorumlanmıştır. Lincoln & Guba (1985) çalışmalarında "güvenirliliği" sağlayabilmek amacıyla doğa bilimcilerin değerleri olan iç geçerlilik, dış geçerlilik, güvenilirlik ve objektiflik kavramları yerine inandırıcılık, aktarılabilirlik, tutarlılık ve onaylanabilirlik kavramlarından bahsetmiştir. Lincoln & Guba'nın (1985) de kullanıldığı kavramlardan olan *inandırıcılığı* ve *tutarlılığı* sağlamak adına, çalışma sonucunda elde edilen veriler iki uzmanın görüşüne sunulmuş ve onay alınmıştır. Güvenirliliği sağlayan en önemli unsurun; verilerin analizinde kodlayıcılar arasında görüş birliği olduğu görülmektedir

(Silverman, 2005; Creswell, 2013). Verilerin çalışma için uygun olup olmadığına karar vermek adına veri özelliklerinin dikkatli incelenmesi gerekmektedir (Yolal, 2016). Bu sebeple bu veriler kullanılmadan önce yazar tarafından ayrı ayrı okunarak, çalışmada kullanılacak hale getirilerek düzenlenmiştir. Bu sayede verilerin çalışmaya uygun olduğu tespit edilmiştir. *Aktarılabilirlik* için yiyecek içecek işletmelerinin misafir yorumlarına doğrudan alıntılarla yer verilerek, yoğun betimlemeler kullanılmıştır (Lincoln & Guba, 1985). Onaylanabilirlik için nesnel olması gerekmektedir. Bu nedenle kodlayıcılar ayrı ayrı ve kişisel değerlerden, önyargılardan uzak bir şekilde yansız bir şekilde kodlamalarını sağlamışlardır. Toplamda on yiyecek içecek işletmesinden 1270 yorum incelenmiştir. İncelenen bu yorumlarda birden fazla konuya değinilmesi nedeniyle kod sayısı 3470'e yükselmiştir. Yorumlardan 1182 tanesi olumlu, 88 tanesi olumsuzdur. TripAdvisor kullanıcı değerlendirmeleri incelenirken restoran menü içeriğinde en sık yer alan Muğla yöresel düğün yemeklerinden “*Keşkek, Nohutlu ekşili köfte, Muğla saraylısı ve Muğla Çaykama Milas*” resimleriyle ve isimleriyle yapılmış yorumlara yer verilmiştir. Bu kapsamda “*Harikaydı, Lezzetli, Oldukça iyi, İyi yemek, Lezzetli, Şiddetle tavsiye ederim*” yorumları çalışma kapsamında değerlendirilmiştir.

4. Bulgular

Çalışmada TripAdvisor'da üyeliği olan ve Muğla ilindeki sıralamada ilk onda bulunan birinci sınıf restoranların kullanıcı yorumları değerlendirilmiştir. TripAdvisor kullanıcılarının tüm dillerde yaptıkları olumlu ve olumsuz yorumlar incelenerek menülerde yöresel düğün yemeklerine verdikleri yorum içerik analizi yapılmıştır. İçerik analizi yapılırken kapalı kodlama işlemi uygulanmıştır ve Sökmen'in (2006) konukların ilk izlenimleri sınıflandırılması ölçeği temel alınmıştır. Kodlama işlemi tamamlandıktan sonra kategori ve alt kategoriler belirlenmiştir. Çalışmadan elde edilen bulgular sonucunda ana kategoriler; yiyecek içecek ve fiyat ve menü ile ilgili yorumlardan oluşturulmuştur. Toplam 1270 kullanıcı yorumu incelenmiştir. Fakat birden fazla kategoriden bahsedildiği için tabloda verilen sayılar incelenen yorum sayısından fazla bulunmaktadır. Çalışma sonucunda elde edilen bulgular aşağıda tablo halinde sunulmuştur.

Tablo 7. TripAdvisor Kullanıcı Yorumlarının Sınıflandırılması

Yiyecek ve İçecek	Olumlu	Kaliteli Sunum
		Taze Ürün Kullanımı
	Olumsuz	Lezzetli Yemek
		Kalitesiz Sunum
Menü ve Fiyat	Olumlu	Bayat Ürün Kullanımı
		Lezzetsiz Yemek
	Olumsuz	Menü Çeşitliliği Fazlalığı
		Uygun Fiyat
Olumsuz	Menü Çeşitliliği Azlığı	
	Yüksek Fiyat	

Verilerin analizi sonucu yiyecek içecek (1), fiyat ve menü (2) olmak üzere 2 ana kategori belirlenmiştir. Yiyecek ve içecek ana kategorisinde, olumlu yorumlarda alt kategoriler “lezzetli yemek”, “taze gıda kullanımı”, “kaliteli sunum” iken olumsuz yorumlarda “lezzetsiz yemek”, “bayat gıda kullanımı”, “kalitesiz sunum” olarak belirtilmiştir. Fiyat ve menü ana kategorisinde, olumlu yorumlarda alt kategoriler “uygun fiyat”, “menü çeşitliliği fazla” iken olumsuz yorumlarda “yüksek fiyat”, “menü çeşitliliği azlığı” olarak ifade edilmiştir.

Tablo 8. TripAdvisor Olumlu Kullanıcı Değerlendirmelerine Yönelik Örnekler

Ana Kategoriler	Yorumlar
Yiyecek ve İçecek	“...Fevkalede lezzetli, servis sunum muhteşem, tekrar ziyaret edeceğiz.. Herkese tavsiye ederiz mutlaka denenmeli..” “...Harika Keşkek ve Muğla Saraylısı çok taze! Şimdiden dördüncü gelişimiz ve her akşam yemeğini güzel geçireceğinizi garanti ediyoruz...”
Fiyat ve Menü	“... Fiyatlar yemek kalitesi için iyi ve makul.” “... Muğla'daki ortalama menülerden daha geleneksel ve yöresel ürünler hâkim ve zarif bir ortam..”

Tablo 9. TripAdvisor Olumsuz Kullanıcı Değerlendirmelerine Yönelik Örnekler

Ana Kategoriler	Yorumlar
Yiyecek ve İçecek	“... Bu restoranın listenin başına nasıl geldiğini anlayamadım, yöresel ürünlere çok yer verilmemiş, yemeklerin kalitesi, servis hızı ve sosları kötüydü, ortam kötü...” “...Sulu yemek sunan bir restorandı, fakat servis ve yemeğin standartların altında olması gerektiği anlamına gelmiyordu...”
Fiyat ve Menü	“...Fiyatlar gereksiz yere pahalıydı bir daha gelmeyi düşünmüyorum...” “... Yöresel ürünler menüde çok kısıtlı...”

Çalışma kapsamında yiyecek ve içeceğe yönelik kullanıcı değerlendirmeleri incelendiğinde daha çok olumlu yönde paylaşımlara yer verildiği tespit edilmiştir. Çalışmada kategoriler arasında en fazla yorumun yiyecek ve içecek ana kategorisinde yer aldığı görülmektedir (1266 adet kullanıcı değerlendirmesine göre “yiyecek ve içecek kategorisi ile ilgili yorum yapılmıştır”). Bu ana kategoriler altında sırasıyla lezzetli yemek, kaliteli sunum, taze gıda kullanımı olumlu alt kategorilerde toplanmıştır. Olumsuz alt kategorilerde ise lezzetsiz yemek, kalitesiz sunum ve bayat gıda kullanımı alt kategorilerinin yer aldığı görülmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinde en çok memnun kaldıkları konular: servis edilen yiyecek ve içeceğin lezzetinin yeterli olması, menüde yer alan tüm yiyecek ve içeceklerin taze olması, tat, koku ve görüntü olarak tüm duylara hitap eden uygun yiyecek ve içecek sunumlarının yapılması, yöresel lezzetlerin verilmesidir. Araştırma kapsamında değerlendirmeler incelendiğinde; yiyecek içecek işletmelerine yönelik olumsuz yorumlarda, ürünlerin yeterince taze olmaması, menülerde coğrafi işaretli ve yöresel yemeklere yeteri kadar yer verilmemesi, ürünlerin görsellerinin ve servisin uyumsuz olması, fiyat performansı değerlendirildiğinde yiyeceklerin lezzetlerinin yeterli görülmemesidir. Misafirlerin yiyecek ve içecek sunumu ve yöresel lezzet konusundaki beklentileri yüksektir. Lezzeti ve sunumu itibarıyla yöresel lezzet uygunluğu kabul edilen yiyecek ve içecekler sayesinde restoranın müşteri memnuniyet ve sadakati artabilmektedir. Çalışma bağlamında fiyat ve menüye yönelik kullanıcı değerlendirmeleri de incelendiğinde daha çok olumlu yönde yorum yapıldığı tespit edilmiştir. Çalışmada fiyat ve menü ana kategorisinde, (350) kullanıcı değerlendirmesinde “ fiyat ve menü” kategorisi alanında yorum yapmıştır). Çalışmada fiyat ve menü ana kategorisi altında sırasıyla menü çeşitliliğinin fazla ve uygun fiyatlı olduğu ifade edilmiştir. Olumsuz yorumlarda ise nadiren yüksek fiyat ve menü çeşitliliğinin az olduğuna vurgu yapılmıştır.

5. Sonuç ve Öneriler

Anadolu'da bölgelerin, şehirlerin ve yörelerin yeme ve içme alışkanlıkları düğün törenleri sırasında yapılan yemeklerine yansiyarak yörelerin yemek kültürünü ön plana çıkarmaktadır. Düğün törenlerinde düğüne gelen misafirlere yöreye özgü yemeklerin ikram edilmesi, Türk yemek kültürünün gelecek kuşaklara akta-

rılması ve düğün yemeği geleneğinin sürdürülmesi açısından önemlidir. Günümüzde turistlerin ülkemizi ve yöresel lezzetler bakımından zengin şehirlerimizi tercih etmelerinden en temel neden o bölgede yapılan yemeklerin ve sadece o bölgeye has ürünlerin üretim ve yapım aşamasını incelemektir. Ayrıca o bölgede yapılan ve sadece o bölgeye has ürünlerin tadımını yapma isteğidir. Bu yönüyle gastronomi turizmi ülke turizminin çekiciliğinde büyük rol oynamaktadır. Türk mutfağı yemeklerinin içeriği, çeşitliliği ve taşıdığı kültürel özellikleri ile turizm endüstrisi için önemli bir potansiyele sahiptir. Bu zengin gastronomik mirası gastronomi turizminin pazarlanması açısından doğru değerlendirilmelidir. Bu sebeple Anadolu'ya özgü yöresel yemeklerin yapımının unutulmaması, tanıtımının yapılması, Türk mutfak kültürünün geleneklerinin korunması açısından büyük öneme sahiptir. Fakat yeteri kadar tanıtılmaması sebebiyle Türk mutfağı dünya mutfakları arasında hak ettiği yeri alamamıştır. Bu sebeple özellikle yöreye ait yemeklerin detayları hakkında tanıtıcı bilgilerin yer aldığı kataloglar, broşürler ve kitaplar hazırlanmalıdır. Mevcut araştırmada Muğla'daki birinci sınıf restoranlarda yöresel düğün yemeklerinin yer aldığı menülere yer veren restoranlarda yiyecek içecek kategorisinde en çok yemeklerin lezzeti, yiyecek ve içeceklerin tazeliği, yiyecek ve içeceklerin yöresel sunumlarının uygunluğu ile ilgili olumlu yorumlar bulunmaktadır. Bunun yanı sıra menülerde yer alan yöresel yemeklerin içerik ve görsel olarak farklı olması, fiyat performansı değerlendirilmesinde pahalı bulunmasına, lezzetinin yeterli bulunmamasına neden olmaktadır. Bu çalışmada bu tür restoranlarda fiyatın yüksek bulunması en dikkat çekici sonuçlardan birisidir. Bu sonuçları destekler nitelikteki bir çalışma Lei ve Law'ın (2015) tarafından yapılmıştır. İlgili çalışmada da, fiyatların misafirler tarafından yüksek algılandığı görülmektedir. Yöresel yemeklerin daha iyi tanıtılabilmesi ve gereken değeri görmesi büyük önem taşımaktadır. Bu nedenle;

- Yiyecek ve içecek etkinlikleri, çeşitli yarışmalar, festivaller, konferanslar ve kongreler gibi bilimsel faaliyetler sıklıkla organize edilmelidir. Bu etkinliklere karşı katılım için teşvikler sağlanmalıdır.

Muğla yöresi tarihi, doğası, kültürel özellikleri ve bulunduğu coğrafi konum sebebiyle turizm açısından ülkemizin önemli illeri arasında yerini almaktadır. Ayrıca gastronomik miras ve gastronomi turizmi açısından da gelişim göstermektedir. Bu sebeple özellikle Muğla yemek kültürünün turizmde ön plana çıkarılması ile bölgede oluşacak olan alternatif turizm çalışmalarına ve bölge kaynaklarına sürdürülebilirliğine katkı sağlanması söz konusudur. Yemek kültürünün gelecek kuşaklara aktarılması ve turistlerin gastronomiyi çekicilik unsuru olarak görebilmesi için Muğla'da faaliyet gösteren konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinin, belediye, valilik, üniversite ve yöre halkına büyük görevler düşmektedir.

- Yöreye gelen yerli ve yabancı turistlere yemek kültürünün tanıtımı için yemek üretim süreci açık hale getirilerek birlikte hazırlama imkânının sunulabileceği gibi turistik geziler sonunda ziyaretçilerin bölgeyi hatırlatacak yöresel ürünlerden alması, toplanması ve hazırlanması sürecinde aktif rol alması sağlanabilir. Özellikle konaklama işletmelerinde ve yiyecek işletmelerinde yöresel yemekleri içeren menülerin hazırlanması sağlanmalıdır. Ayrıca belediyeye, üniversite ve valiliğe ait olan restoran ve kafeteryalarda yöresel yemeklere yer verilmeli ve bu konuda diğer işletmeleri teşvik edici uygulamalar geliştirilmelidir.
- Gastronomi turizmi, bölgede sürdürülebilir bir turizm anlayışının ortaya çıkmasına, yöresel olarak yapılan yemeklerin orijinalliğinin korunması ve bu ürünlerin kayıt altına alınabilmesine olanak sağlamaktadır. Bu sayede yörenin yemek mirası korunularak hem yerel ekonominin kalkınmasına katkı sağlanacağı, hem de kültürel tatların tanıtımı ile bölgenin turist çekiciliğinin arttırılabileceği görülmektedir.

- Ayrıca yöresel ürünlerin coğrafi işaret tescilini alarak korunması ve markalaşması sağlanabilmektedir. Bu konuda coğrafi işaret alınmamış ve mahreç işareti olmayan ürünlere yönelinmesi ve üzerinde derinlemesine çalışılması gerekmektedir.
- Üniversitenin gastronomi bölümlerinde ve aşçılık bölümlerinde yöresel mutfaklar hakkında gereken eğitimlerin, festival turizm çeşitlerinin verilerek unutulmuş lezzetlerin ve geleneklerin hatırlanması söz konusu olabilmektedir.
- Türkiye’de yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşadığı görülmektedir. Bu nedenle yöreye özgü yemek çeşitleri, özel günlerde hazırlanan yemekler (düğün, doğum, sünnet, ölüm) gibi kutsal günlerde yapılan hazırlıklar (Ramazan Bayramı, kandiller, Kurban Bayramı) gibi sofranın düzeninin, örf ve adetlerin mutfak araç ve gereçlerinin, pişirme yöntemlerinin temel konu alındığı çalışmalar ağırlık verilmesi gerekmektedir.
- Çalışmada Muğla düğün yemekleri ve düğün kültürüne yönelik kültürel miras özelliklerine ve yöresel yemeklere yer verilmiştir. Bölgelerin ve yörelerin yeme alışkanlıkları ve kültürel mirası yansımaları açısından daha sonraki yapılacak çalışmalar için kaynak ve örnek olma özelliği taşımakta olup; gastronomi turizminin paydaşlarına öneriler verilmiştir.
- Gelecek çalışmalarda beslenme alışkanlıklarının ve kuşaklara aktarımı konusunda derinlemesine çalışmalar yapılabilir. Türkiye üzerindeki gastronomik miras haritasının çıkarılmasına yönelik çalışmalara yer verilebilir.
- Araştırma kapsamında yalnızca Muğla’da belirlenen birinci sınıf restoranların menüleri incelenmiştir. Bu bağlamda, gelecekte yapılan araştırmalarda diğer restoranlarda dahil edilerek karşılaştırma olanağı yapılması sağlanabilmektedir.
- Yabancı turistlere yönelik misafir beklentilerini ve yöresel yemek yorumlarını içeren bir çalışmaya yer verilebilir.
- Restoranların özellikle yöresel ürün tedariği hususunda gerekli teşvik ve yönlendirmelere sağlanarak menülerinde daha çok yer vermeleri teşvik edilebilir.

Destek Bilgisi: Bu çalışmanın hazırlanması süresince herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynı ya da nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Makalede herhangi bir çıkar çatışması ya da kazancı yoktur.

Etik Onay: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar tarafından beyan edilmektedir. Aksi bir durumun tespiti halinde Turizm ve İşletme Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazarına aittir.

Bilgilendirilmiş Onam Formu: Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: 1. Yazar = %100.

Kaynakça

- Adıgüzel, S. (1997). Erzurum ve Azerbaycan'da ortak olan bazı düğün gelenekleri. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, (7), 121-126.
- Akgöl, M. (2012). Rafine mutfağın doğuşu ve rafine mutfağı şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17.
- Arslan, M. (2020). *Halk Kültürünün Değişim Boyutu ve Mesir Şenlikleri*, Halk Kültüründe Değişim Uluslar Arası Sempozyumu Bildirileri (ss. 49-56). Motif Yayınları, Ankara.
- Bayındır, (2019). Gastronomi Turizmi. Ş. Şen Demir (Ed.). *Turizmde Ürün Çeşitlendirme*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- 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.
- Dereli, A. M. (1989). *Ticari mutfak ders notları-1*. Ankara: Turban Turizm A.Ş. Genel Müdürlüğü.
- Erdem, Ö., Mızrak, M., & Kemer, A.K. (2018). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.
- Ertaş, Y. & Karadağ, G.M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*. 2(1), 117-136.
- Ersoy, E. (2002). *Küreselleşme ve geleneksel kültür girdabında gençlik küreselleşme ve geleneksel kültür seksiyon bildirimleri*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınevi.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Güler, S. (2008). *Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, Bilişsel Yaklaşma ve Konsept ile ilgili Yiyecek içinde Akdeniz Sempozyumu*. Girne Amerikan Üniversitesi, Girne, KKTC, 7 -8 Mayıs.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O., & Şengül. S. (2013). Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri menülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimleri Dergisi*, 3(1), 6-11.
- İstanbul Sismik Riskin Azaltılması ve Acil Durum Hazırlık Kapasitesinin Arttırılması Projesi (2023) <https://istanbul.afad.gov.tr/ismep> adresinden erişilmiştir.
- Köksal, Y., Şeyhanlıoğlu, H. Ö., & Oğuz, O. (2023) Yöresel mutfak kültürünün bölgesel kalkınmadaki rolü ve yerel halkın algılarının belirlenmesi: Ağrı Örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(3), 1456-1476.
- Köybaşı, N. (2006). Boş Zaman Sosyolojisi ve Boş Zamanları Değerlendirme Aracı Olarak Dinlence Turizmi ve Kültür Turizmine Katılan Yerli Turistlerin Karşılaştırmalı Sosyolojik Analizi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- T.C. Muğla Valiliđi İl, Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2004). Muğla Mutfağı Muğla Yemek Kitabı, Muğla Cuisine Cook Book Filigran_MuglaYemekKitabi_20170606164404618.pdf adresinden erişilmiştir.

- Tezcan, M. (1997). *Yemek kültürü üzerine dinsel etkiler*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2020). <https://Www.Ci.Gov.Tr/Cografı-İsaretler/Liste?İl=48&Tur=&Urungrubu=&Adi=> adresinden erişildi.
- Tweed, C., & Sutherland, M. (2007). Built cultural heritage and sustainable urban development, *Landscape And Urban Planning*, 83, 62-69.
- Unesco (2023) <https://Whc.Unesco.Org/En/Sessions/24ga> adresinden erişilmiştir.
- Üner, E. H. (2014). *Her şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, T.C. Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm Yönetimi Anabilim Dalı Ankara.
- Okumus, B., Okumus, F., & Mckercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey, *Tourism Management*, 28(1), 253-261.
- Sürücüoğlu, M. S., & Özçelik, A. O. (2005). *Eski Türk besinleri ve yemekleri. Türk Mutfak kültürü üzerine araştırmalar*. Ankara :Birlik Matbaacılık.
- Sağ, Ç., & Kaymakçı, S. (2022). Yetişkinlerin yöresel yemeklere ilişkin görüşleri: Bolu ve Gaziantep Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 476-504.
- Sürücüoğlu, M.S., Özçelik, A.Ö., & Hasipek, S. (2001). *Akdeniz mutfağı içerisinde Isparta mutfağının yeri*. Isparta'nın Dünü, Bugünü, Yarını Sempozyumu Bildiriler Kitabı (ss. 53-64). Isparta: S.D.Ü. Basımevi.
- Şengül, S. Ve Türkay, O. (2015).Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Sorunlar ve Çözüm Önerileri, Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı (ss.599-606). Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi Yayınları.
- Şengün, S. (2017). Gastronomi Eğitimi ve Gastronomide Kariyer. *Saruşık, M. (Ed.), Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi İçinde* 169-186. Ankara: Detay Yayıncılık
- Yalçın, B. (2009). Yöresel Ürünlerin Pazarlanmasında E-Ticaretin Etkisinin İncelenmesine Yönelik Bir Araştırma, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.

Extensive Summary

Examining Local Food in Terms of Cultural Heritage: Muğla Wedding Food Example

Rana ŞAT*

Cultural heritage does not consist of a single element. It contains many elements that are constantly changing and reshaping. Cultural heritage also forms an important part of society and social well-being. Thanks to cultural heritage, it acts as a bridge between the past and the present and forms a basis for the culture and world we live in. Local flavors also form the basis of intangible cultural heritage. The formation of the concept of local cuisine is expressed as dishes prepared and served using cooking techniques specific to the local people, combining local products and local customs. Local dishes constitute all the dishes that have become a tradition in rural areas and city centers, consumed widely on special occasions, preferred by the public over other dishes, and generally settled into the culture as a result of a story. Turkey is among the few countries in the world in terms of local products, having hosted many different civilizations, experiencing all four seasons, vegetation and geographical features. In his study examining the meals of Ottoman Palace weddings, he states that traditional food culture should be reflected in today's wedding meals. In this context, it has been observed that there are a limited number of studies on wedding meals in the literature. In Anatolian Turkish weddings, the wedding meal, which represents abundance and is called fertile food, is eaten, distributed to the invited people and spread among the guests. Because the food given is of great importance in terms of ensuring unity and solidarity. When we look at various periods of Turkish history, it can be seen that there was a tradition of giving food at weddings held by both state administrators and the public. It is known that there are records about wedding meals, especially in archive documents from the Ottoman period. When we look at the meals served at weddings, it can be seen that keskek is the most indispensable dish. Additionally, roasting hair is as prominent as kashk cake. In addition, in the Aegean region, chickpeas with meat, rice, semolina halva, and mixed fries often take their place on the tables at wedding dinners. It is anticipated that this study will serve as a guide in the literature on local wedding dishes. Unlike previous studies on the subject in the literature, the aim of this study is to express the cooking techniques of local wedding dishes by including their original recipes and to ensure the continuation of the local wedding food culture by ensuring the intergenerational transfer of the tradition. For this purpose, which local wedding dishes were most frequently included in the menus of food and beverage establishments in Muğla province and the comments made by TripAdvisor users about these products were examined by thematic analysis in the MAXQDA 2018 data analysis program. In this context, the study consists of four parts. In the first part of the study, a literature review is made, and in the second part, information about the research method is given. The third section contains the findings. In the conclusion section, information about the results of the research is given and opinions and suggestions are presented. It is thought that this study will contribute to future studies on similar subjects.

Local food, which is closely related to the traditional food culture of a region, reflects the culture of the dishes specific to that region. Muğla food culture carries the culinary culture of the Aegean region. The food culture specific to the wedding tradition of Muğla cuisine, which is of great importance in terms of the cultural heritage attraction of cities rich in tourism, was examined in this research and examples of local

*Corresponding author at: Balıkesir University Institute of Social Sciences, Gastronomy and Culinary Arts Department, E-mail address: rana_sat_95@hotmail.com

dishes were presented. In this study; Information was given about the preparation and recipes of wedding dishes, which are included in the festivals that are important for reflecting the eating and drinking habits of the Muğla region and adding attractiveness to the region. This study; It is aimed to protect the food heritage of the region, to register Muğla dishes with the theme of gastronomy in the UNESCO world heritage list, and to encourage the obtaining of origin and geographical indication on dishes that do not have geographical indication. It is also thought that it will contribute to the sustainability of gastronomy tourism in terms of preserving Muğla's gastronomic heritage and introducing cultural flavors to future generations. Within the scope of the research, traditional wedding dishes of Muğla; The original recipes and preparation methods of Sour Meatballs with Chickpeas, Vekil mortar, Keşkek, Muğla Saraylısı, Muğla Çaykası (Milas Pastry), and Mürdümük soup are included. In addition, in the second part of the study, TripAdvisor guest comments of restaurants serving local wedding dishes in Muğla were examined with content analysis and their evaluations in food, beverage and menu price categories were analyzed.