

## GELENEKSEL SİLİFKE MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ VE KÜLTÜREL MİRASIN AKTARIMI AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Turgay KABAK\*

### Öz

Silifke ilçesi Mersin iline bağlı kuzeyi Toros dağları, güneyi Akdeniz ile sınır tarihi ve turistik açıdan önemli bir yerleşim yeridir. Silifke, Göksu nehrinin oluşturduğu verimli ovada ayrı, Toros dağlarının eteklerindeki arazilerinde ayrı bitkilerin yetiştiği verimli bir toprak yapısına sahiptir. Bu sebeple ilçede zengin bir tarım kültürü ve buna bağlı olarak çok zengin bir mutfak kültürü vardır. Silifke hem Akdeniz sahillerinde olması hem de içerisinde antik dönemlerden kalma çok fazla sayıda tarihi eseri barındırması sebebiyle yerli ve yabancı turistlerin de ilgi odağıdır. Tarım ve turizmin birleştiği Silifke'nin zengin geleneksel mutfak kültürünün özelliklerinin bozulmadan gelecek kuşaklara aktarılması ve turizme doğru bir şekilde kazandırılması için izlenmesi gereken en iyi yöntemlerden birisi sürdürülebilir gastronomi anlayışıdır. Çünkü sürdürülebilir gastronominin en büyük amacı geleneksel mutfak kültürünü orijinalliğini bozmadan turizme kazandırmaktır. Bu makalenin amacı Silifke'nin en önemli kültürel miraslarından birisi olan geleneksel mutfak kültürüne ait unsurları sürdürülebilir gastronomi anlayışıyla doğru bir şekilde turizme kazandırabilmek için takip edilmesi gereken hususları tespit etmek ve bu durumun getireceği yararları ortaya koymaktır. Bu makale ile Silifke'nin geleneksel mutfak kültüründe turizme kazandırılacak olan çok sayıda kültürel mirasının bulunduğu tespit edilmiştir. Bu unsurlar sürdürülebilir gastronomi anlayışıyla turizme kazandırılırsa orijinalliklerinin bozulmayacağı, bu sayede hem kültürel mirasın gelecek kuşaklara sağlıklı bir şekilde aktarılacağı hem de bölgenin ekonomik gelişimine katkı sunacağı ortaya konmuştur.

**Anahtar sözcükler:** Silifke, gastronomi, sürdürülebilir gastronomi, mutfak kültürü, kültürel miras

\* Doç. Dr., Bayburt Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü | Bayburt University Faculty of Humanities and Social Sciences Department of Turkish Language and Literature. Türkiye. turgaykabak@gmail.com ORCID ID 0000-0002-0823-3074

## Evaluation of Traditional Silifke Culinary Culture in Terms of Sustainable Gastronomy and Transfer of Cultural Heritage

### Abstract

Silifke is a district of Mersin province, bordered by the Taurus Mountains to the north and the Mediterranean Sea to the south, it is an important settlement in terms of history and tourism. Silifke has a fertile soil structure where different plants grow in the fertile plain formed by the Göksu River and in the lands at the foot of the Taurus Mountains. For this reason, the district has a rich agricultural culture and accordingly a very rich culinary culture. Silifke is a center of attention for local and foreign tourists as it is located on the Mediterranean coast and contains many historical artifacts from ancient times. One of the best methods to be followed in order to transfer the characteristics of the rich traditional culinary culture of Silifke, where agriculture and tourism come together, to future generations without being spoiled and to bring them into tourism correctly, is the understanding of sustainable gastronomy. Because the biggest aim of sustainable gastronomy is to bring traditional culinary culture to tourism without compromising its originality. The aim of this article is to identify the issues that need to be followed in order to properly bring the elements of traditional culinary culture, one of the most important cultural heritages of Silifke, into tourism with the understanding of sustainable gastronomy, and to reveal the benefits that this situation will bring. With this article, it has been determined that Silifke has many cultural heritage in its traditional culinary culture that can be brought to tourism. It has been revealed that if these elements are brought into tourism with a sustainable gastronomy approach, their originality will not be damaged, thus the cultural heritage can be transferred to future generations in a healthy way and will contribute to the economic development of the region.

**Keywords:** Silifke, gastronomy, sustainable gastronomy, culinary culture, cultural heritage

### Giriş

İnsanın en temel ihtiyaçlarından birisi beslenmedir. Ancak beslenme sadece biyolojik ihtiyaçları gidermeyle ilgili bir durum değildir; aksine aynı zamanda kültürel bir faaliyettir. Besinlerin elde edilmesinden hazırlanmasına, sunumundan tüketim zamanının belirlenmesine beslenme etrafında oluşan geniş bir yelpaze beslenmeyi kültürel bir faaliyet haline getirmiştir.

Henüz ateşin kontrol edilemediği avcı-toplayıcı dönemde insanlar çevrelerinden topladıkları tohumları, bitkileri ve avladıkları yaban hayvanlarını çığ olarak tüketmişlerdir. Beslenme kültüründe çığır açan ilk olay insanların ateşi kontrol altına almasıdır. Ateşi ocağın içine hapsedmeyi başaran insanoğlu bununla yemeklerini pişirmeyi de başarmıştır. Bu gelişme hem insanların çığ yemek yemekten gördüğü zararı önlemiş hem de kap kacak yapımını hızlandırmıştır. Diğer önemli gelişme ise tarım devrimidir. Eski dönemde doğadan bulduklarına bağlı olan, bu sebeple av hayvanı ya da bitki kıtlığından çok çabuk etkilenen insanlar tarım devrimi sayesinde tüketileceği tarım ürünlerini kendisine yetecek kadar üretip

depolama imkanını yakalamıştır bu da insanlık için daha güvenli ve stabil bir beslenme rejimi demektir (Kabak, 2023: 17-22).

Aslında beslenme kültürü ateşin kontrol edilmesi ve tarım ile başlamıştır denilebilir. Çünkü daha öncesinde insanlar çevrelerinde bulduklarıyla yetinirken artık tarım ve ona paralel gelişen hayvancılıkla istedikleri besin ürünlerini yetiştirip istedikleri şekilde pişirip yemeye başlamışlardır. Binlerce yıl içerisinde tecrübe ederek oluşturulan geleneksel mutfak kültürleri günümüze kadar ulaşmayı başarmıştır. Ancak günümüz önceki yüzyıllardan oldukça farklı bir yüzyıldır.

Sanayi devrimi ile başlayan endüstrileşme, teknolojik gelişmeler çağımızı baş döndürücü bir hızda değişen farklı bir çağ yapmıştır. Kitle iletişim araçlarının yaygınlaşması, internetin cep telefonları ve bilgisayarlar aracılığıyla her eve hatta her cebe girmesi, kıtalar arası ulaşımın bile uçaklar, hızlı trenler gibi araçlar sayesinde çok kolaylaşması, üretimin artmasıyla birlikte ülkelerin refah düzeyinin yükselmesi dünyanın hızlı bir etkileşim çağına girmesine sebep olmuştur. Bu etkileşimden en çok etkilenenlerden birisi de kültür ve kültür şubeleri içinde de mutfak kültürüdür.

Günümüzde beslenme kültürünü etkileyen, geleneksel mutfak ürünlerini yereliktен çıkarıp ulusal mutfığa, hatta bazı ürünleri dünya mutfığına kazandıran turizm, kültür endüstrisi, gıda ve hizmet sektörünün gelişmesi, dijital dünya, besin endüstrisi ve ticarileşme gibi pek çok etmen vardır. Özellikle turizm mutfak kültürlerini güçlü bir şekilde etkilemektedir. Çünkü turizm sadece bir tüketim şekli olmayıp aynı zamanda dünyanın farklı bölgelerindeki malların ve hizmetlerin tüketilmesi için bir araçtır. Bu bağlamda turizm geleneksel mutfak kültürüne özgü ürünlerin tüketilmesine de aracılık etmektedir. Ayrıca geleneksel mutfak ürünleri turizm destinasyonlarında bir çekicilik unsuru olarak da kullanılmaktadır (Gürsoy, 2016: 75). Turizm, bu sayede pek çok geleneksel mutfak ürününü unutulmaktan kurtardığı, üretiminin devamını sağladığı ve birçok ürünü yerelden ulusala taşıdığı için geleneksel mutfak üzerinde olumlu etkileri olan bir unsurdur. Ancak bu olumlu etkilerinin yanında olumsuz etkileri de vardır. Özellikle yukarıda bahsettiğimiz gelişmelerle birlikte gelen küreselleşmenin etkisiyle turizmin coğrafi kapsamı ve hacmi büyümüş, bu da kitle turizmini ön plana çıkarmıştır. Kitle turizmi küresel eğlence modeli, standartlaşmış turistik ürünler ve birbirine benzer tüketim kalıplarını da beraberinde getirmiştir. Kitle turizminde birbirine benzer yiyecek ve içeceklerin sunumu ön plana çıkmıştır (Gürsoy, 2016: 77). Küreselleşmenin etkisiyle tek tip yemek alışkanlıklarının yaygınlaşması yerel mutfak kültürünün ve yerel yiyeceklerin yok olmaya başlamasına sebep olmuştur. Bu olumsuz etki de sürdürülebilir gastronomi kavramının gündeme gelmesine sebep olmuştur (Çanakçı, 2022: 41). Uluslararası mutfığa yönelik uygulamalar bir yana yerel, özgün, farklı deneyimler sunabilen destinasyonlar bu yönde arayışı olan turistleri cezbetmektedir (Yıldız, 2016: 32). Silifke’de sürdürülebilir gastronomi anlayışıyla dizayn edilmiş işletmeler bu tür beklentileri olan turistler için çevre bölgelere göre daha cazip hale gelecektir. Ancak bunun için yerel işletmelerin ürünleri için bazı belgeleri almaları, ürünlerinin bölgesel olduğunu soğuk doğrulama yoluyla belgelendirmeleri gerekmektedir (Yıldız, 2016: 33).

Sürdürülebilir gastronominin en büyük getirisi özellikle gastronomi turizmiyle birlikte geleneksel mutfak ürünleri turizmin hizmetine sunulurken aynı zamanda yöredeki tarımsal

faaliyetlerin gelişmesi, yerel halkın bu faaliyetler sayesinde iktisadi kalkınmasının sağlanması ve kültürel mirasın da korunmasıdır (Çanakçı, 2022: 45-46). Çünkü sürdürülebilir gastronominin temeli doğal olanı kullanmaktadır. Bu sebeple sürdürülebilir gastronominin amacı geleneksel mutfak kültürü içerisindeki yemek çeşitlerini, sunum tekniklerini, pişirme tekniklerini ve diğer unsurları korumak ve bozulmadan gelecek nesillere aktarmaktır (Çanakçı, 2022: 44). Bu amaç kültürel mirasın gelecek nesillere güvenli bir zincir içerisinde aktarılmasını hedefleyen bir kültür bilimcinin hedefleriyle bire bir örtüşmektedir.

Günümüzde küreselleşme ve hızlı değişimden en çok etkilenen unsurlardan birisi de mutfak kültürüdür. Mutfak kültürü içerisinde yapılan yemekler, kullanılan araç gereçler ve ocaklar somut kültürel mirasken yemeklerin malzemelerinin yetiştirilmesi, pişirme şekilleri, lezzet sırları, sunum şekilleri gibi unsurlar somut olmayan kültürel miras unsurlarıdır. Küreselleşme ve onun getirdiği tekipleşme bu kültürel mirasın hızla yok olmasına sebep olmaktadır. Bu sebeple turizm ve özellikle de gastronomi turizminden gelir elde edilirken bir kültürel miras olan geleneksel mutfak kültürünün de korunması için sürdürülebilir gastronomi son derece önemlidir.

Bu çalışmada yöntem olarak literatür taraması ve doküman analizi yöntemi kullanılmıştır. Bu bağlamda Silifke mutfak kültürü ile ilgili yapılmış makale, tez gibi çalışmalar ile gastronomi literatürü taranmış ve elde edilen veriler doküman analizi yöntemiyle incelenmiştir.

### **Silifke İlçesinin Turizm Potansiyeli**

Silifke ilçesi Mersin iline bağlı kuzeyi Toros dağlarının etekleri, güneyi de Akdeniz sahili olan büyük ve eski bir yerleşim yeridir. Silifke, hem Akdeniz sahilinde bulunmasıyla deniz turizmine hem de Toros dağlarının eteklerine kurulmuş olmasıyla doğa turizmine hem de verimli Göksu deltası ile agro-turizme elverişli bir yerleşim yeridir. Bu sebeple de turizm potansiyeli her geçen gün artan bir ilçedir.

Silifke ilçesi sahip olduğu Susanoğlu ve Taşucu plajlarıyla deniz turizmine elverişli bir ilçedir. Ancak sadece deniz turizmi değil tarih ve doğa turizmi için de birçok imkana sahiptir. Silifke’de bulunan Silifke kalesi, tarihi taş köprü, Zeus tapınağı, Tekir ambarı, Antik tiyatro, Aya Thekla (Meryem Ana Kilisesi), Reşadiye camii, Alaeddin cami (Bakar ve Demir, 2012: 654-665), Cennet cehennem obrukları, Astım mağarası, (Uzuncaburç’ta yer alan) Burç kale, Şehir kapısı, Antik tiyatro, Helenistik mezarlık, su kemerleri gibi tarihi eserler; Mara, Gökbelen, Meydan gibi yaylalar Silifke’yi tamamen bir turizm şehri yapmaktadır.

Ayrıca Silifke verimli topraklarıyla agro turizm için de çok büyük potansiyeli olan bir şehirdir. İlçe arazisinin toplam alanı 560.978 dekar olup bunun 537.504 dekarlık kısmı tarım alanıdır. Bu tarım alanlarında yetiştirilen meyveler zeytin, limon, çilek, üzüm, erik, badem, muz, Antep fıstığı, nar, ceviz, elma, kayısı, kiraz, kivi, mandalina, portakal, armut ve ayvadır (Eryılmaz ve Çömelekli, 2020: 26). İlçede yetiştirilen önemli sebzeler ise domates, bakla, fasulye, karnabahar, biber, brokoli, kabak, lahana, salatalık, barbunya fasulye ve patlıcandır (Eryılmaz ve Çömelekli, 2020: 28).

Bu kadar zengin bir bitki örtüsüne, yazları sıcak, kışları ılık ve yağışlı bir iklime ve Luvi, Hitit, Pers, Makedonya, Roma, Selçuklu, Osmanlı gibi birbirinden farklı medeniyetlerin inşa ettiği

sayısız tarihi esere sahip olan Silifke'ye gelen turist sayısı her geçen gün artmaktadır. Avrupa ülkelerinin yanı sıra son yıllarda Rus, Ukraynalı ve Arap turistler de bölgeye ilgi göstermektedir. Bu durum aslında Silifke'nin geleneksel mutfağı için bir fırsat doğurmaktadır. Çünkü Silifke'nin geleneksel mutfak kültüründe turizme kazandırılacak pek çok ürün vardır. Bu ürünler üretiminden hazırlanmasına, pişirilmesinden sunumuna doğal hali bozulmadan doğru bir bağlamda sunulursa Silifke mutfak kültürü en özgün haliyle turizme kazandırılmış olacaktır. Bunu başarmak için üretimden tüketime doğru ve dolaysız bir aktarım zinciri kurmak gerekir. En organik üretimi yapan Silifkeli üreticiden alınan gıda maddeleri Silifke'de henüz bulunmayan; ancak turizm alanında git gide popüler olan yeşil restoranlar ve tematik restoranlar (İşildar, 2017: 182-186; 203-206) gibi işletmelerde bağlamına uygun bir şekilde servis edilmelidir.

## **Geleneksel Silifke Mutfak Kültüründen Turizme Kazandırılacak Bazı Ürünler**

### **Silifke Yoğurdu**

Silifke yöresinin en temel geçim kaynağı tarım ve hayvancılıktır. Özellikle Silifke'nin dağ köylerinde keçi yetiştiriciliği, ova kesiminde ise inek yetiştiriciliği çok yaygındır. Bu hayvansal ürünlerden yoğurt Silifke'nin adıyla birlikte anılan bir sembol olmuştur (Urbaş 2008: 4). Yoğurt Silifke ile o kadar özdeşleşmiştir ki "Silifke'nin Yoğurdu" adlı bir türkü bile vardır.

Özellikle Silifke'nin dağ köylerinde yetiştirilen keçilerin sütünden elde edilen yoğurt 1022 tescil numarasıyla 2022 yılında coğrafi işaret almış ve Silifke'ye tescillenmiş bir üründür.

Keçilerden sağılan süt bakır kazanlarda kaynatılır. Daha sonra ılık hale gelene kadar soğutulur. Ilık hale gelen süt bakır çingillere veya toprak kaplara bölünür. Bu bölünen sütlerin içine eski yoğurttan alınan maya atılır ve üzerleri bir bez ile kapatılır. Bir gece burada duran yoğurt artık olmuştur (Silifke Yoğurdu Mahreç İşareti, 2022; Özbek ve Güzeler, 2022: 314).

### **Ham Çökelek**

Silifke yöresinde hayvancılık yaygın olduğu için en çok üretilen hayvansal gıdalardan birisi de ham çökelektir. Ham çökelek, beyazımsı renktedir ve kendine has bir kokusu vardır. Protein açısından yüksek yağ oranı açısından düşük değerlere sahip olan bir peynir çeşididir. Geleneksel olarak ham çökelek üretmek için öncelikle yoğurt eskiden deriden yapılan yayıklara alınır ve uzun süre yayılır. Yayma esnasında yüzeyde oluşan yağ alınır. Sonra kalan ayrına su tuz eklenerek kaynatılır. Oluşan çökelek bez keselerde süzülerek soğumaya bırakılır. Böylece ham çökelek üretilmiş olur (Özbek ve Güzeler, 2022: 315).

Yörede ham çökelek sıkma denilen katıklarda ve çökelekli böreklerde yaygın olarak kullanılır.

### **Andız Pekmezi**

Dağlarda doğal olarak yetişen Andız ağaçlarının odunundan antiseptik bir madde olan katran, kozalaklarının etli kısımlarından da pekmez yapılmaktadır (Urbaş, 2008: 8).

Andız pekmezi yapmak için ağaçtan toplanan andızlar taşla kırılır. Kırılan meyveler 3-5 gün suda bekletilir. Andızın aromasını bıraktığı su bez keseyle ya da tülbentle süzülür. Süzülen andız suyu dinlendirildikten sonra bir daha süzülür. Süzme işlemi bittikten sonra andız suyu kazanda yüksek ateşte koyulaşana kadar kaynatılır. Kaynama işlemi esnasında yüzeyde oluşan köpükler

alınır. Kaynatma devam ederken bir taraftan kevgir denilen delikli bir araçla su savurulur (Böylece yanması önlenir). Bu şekilde en az 3 saat kaynatılan su pekmeze dönüşür (Urbaş, 2008: 51).

### **Üzüm Pekmezi**

Yukarıda da zikredildiği gibi Silifke’de en çok yetişen meyvelerden birisi üzümdür. Bu üzümler yaş ve kurutulmuş olarak satıldığı gibi pekmez haline de getirilmektedir. Özellikle Silifke’nin dağ köylerinde yetiştirilen siyah ve beyaz üzüm türlerinden yapılan pekmezler doğallığı ve lezzetiyle ünlüdür.

Pekmez yapmak için üzümler ekim ayına kadar toplanmaz. Bütün yaz yüksek sıcaklıklarda olgunlaşan şıra oranı yükselmiş üzümler eylül sonu ve ekim ayları içinde toplanır. Toplandıktan sonra birkaç gün bekletilerek yumuşaması sağlanır. Yumuşayan üzümler ezilerek suyu ve posası birbirinden ayrılır. Ayrılan üzüm suyu bir süre beyaz toprak (ak toprak) atılarak bekletilir ve daha sonra berraklaşan su, pekmez ocaklarına yerleştirilmiş pekmez tavalarında koyulaşmış pekmeze dönüşünceye kadar kaynatılır. Daha sonra pekmez soğumaya bırakılır. İyice soğuduktan sonra eskiden toprak testilere şimdilerde ise bidonlara alınarak pekmez yapma işlemi bitirilir (Kabak, 2020: 260-261).

### **Çilek Suyu**

Silifke yöresinde yaygın bir şekilde yetiştirilen bir meyve olan çileğin suyundan yapılan çilek suyu son derece doğal ve besleyici bir üründür. Silifke halkı sıcak yaz günlerinde kendi evlerinde yapıp serinlemek için içmektedir.

Mersin merkezde bazı işletmelerde içecek olarak sunulmaktadır. Mersin dışında pek bilinmemekle birlikte sadece bir işletme Silifke’deki çileklerden alarak fabrikasyon üretim yapmaktadır (Özbek ve Güzeler, 2022: 317).

### **Tarhana Çorbası**

Tarhana çorbası Türkiye’nin genelinde yapılan bir çorbadır; ancak Silifke yöresi tarhana çorbası diğer yörelerdeki gibi toz şeklinde değil; parça parçadır. Ayrıca sütlü tarhana ve yoğurtlu tarhana olmak üzere iki türü vardır. Silifke yöresi köylerinin kış döneminde en çok tükettiği çorbalardan birisidir.

Tarhana için önce buğdaydan dövme hazırlanır. Bu dövme içine türüne göre süt veya yoğurt karıştırılarak kaynatılır. Bu sırada yanmaması için bir yandan karıştırılırken bir yandan da tuz atılır. İyice koyulaşınca kazan ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra güneş altında bir yere serilir ve kurutulur. Böylece tarhana hazırlanmış olur (Ersavaş ve Özkanlı, 2018: 46-47).

### **Çörek**

Çörek, Silifkeli kadınların özellikle ekmek atma, bayram, imece gibi toplu olunan günlerde yaptıkları bir hamur işidir.

Çörek yapmak için bir gün önceden hamur karılır ve bekletilir. Sonraki gün hamur genelde bakır bir tepsinin içerisine yayılır. Üstüne küncü (susam) dökülür, parça parça tereyağı konulur.

Bu sırada ocakta yakılan ateş de tam kor haline gelir. Kor haline gelmiş kömürlerin üzerine içi hamurlu tepsi yerleştirilir. Üzerine sac örtülür. Sacın üstüne de yine kömür atılır ve pişmeye bırakılır. 1-2 saat piştikten sonra çörek hazır olur (Ersavaş ve Özkanlı, 2018: 46).

### **Kulak Çorbası**

Kulak çorbası genelde düğün, cenaze, sünnet düğünü gibi özel günlerde pişirilen yemeklerden birisidir. Kulak çorbası yapmak için un, su, tuz ve yumurta bir leğende yoğrularak hamur hazırlanır. Kulak memesi kıvamına gelen bu hamur iyice açılır ve kare şeklinde kesilir. Bir tencerenin içinde çekilmiş kıyma, karabiber, kimyon, salça, kırmızı biber ve incecik doğranmış soğanlar karıştırılarak kavrulur. Kesilen hamurun içine bu karışımdan azar azar konularak kulak şeklinde kapatılır. Diğer bir tarafta bir gün önceden ıslanmış nohut ile kemikli et iyice haşlanır. Daha sonra kemik ile et birbirinden ayrılır. Başka bir tencereye yağ, su, salça ve kemiğinden ayrılmış et ile nohutlar konarak kaynatılır. Daha sonra kaynayan suyun içine kulaklar da atılıp pişirilir (Ağcalar, 2009: 164).

### **Keşkek (Dövme)**

Dövme de kulak çorbası gibi düğün, cenaze, sünnet düğünü gibi toplu yemeklerin vazgeçilmezleri arasındadır. Keşkek için önce dövme ayıklanır. Beyazlayınca kadar en az 2-3 kez sudan geçirilip süzülür. Daha sonra üstünü geçecek kadar suyla doldurulup bir gece bekletilir. Ertesi gün ıslanan su da süzülür. Üstüne 8 su bardağı temiz su dökülür. Dövme iyice özleşip suyunu çekene kadar pişirilir. Daha sonra üstüne tuzu atılır, 5 dakika daha pişirilip ocaktan alınır. Yenmesi için tabağa katıldığında üstüne tavada eritilmiş tereyağı dökülüp karıştırılır ve yenilir (Bayrak, 2015: 290).

### **Nar Ekşisi**

Nar ekşisi Silifke yöresinde özellikle salatalarda kullanılan bir üründür. Nar ekşisi yapmak için toplanan narlar yıkanır. Enlemesine, bıçakla ortadan çizilir. Kesik yeri ortada kalacak şekilde iki elin arasına alınır. Elle ters yöne doğru çevirerek kabuğu gevşetilir. Böylece nar iki parçaya ayrılmış olur. Daha sonra nar kabuğuna üstten tahta kaşıkla vurarak taneleri bir kabın içine dökülür. Bu taneler her türlü kabuk ve zar parçasından temizlenir. Daha sonra nar taneleri ezilerek suyu çıkarılır. Bu su ince bir tülbentten süzülür. Süzülen su porselen veya emaye bir kabın içine doldurularak güneşte beklemeye bırakılır. İyice koyulaşana kadar güneşte kalan su kıvamına geldiğinde kavanozlara konular ve kullanıma hazır hale gelir (Bayrak, 2015: 442). Bazıları suyu güneşte bırakmak yerine kaynatma yöntemini de kullanır.

### **Topalak**

Topalak, keşkek ve kulak çorbasıyla birlikte Silifke yöresindeki toplu yemeklerin vazgeçilmez yemeklerinden birisidir.

Topalak yapmak için önce bulgur ve yarma geniş bir kaba konulup üzerine 1 çay bardağı su ile tuz ilave edildikten sonra kaşıkla karıştırılır. Bu karışımın üzeri örtülüp yarım saat kadar dinlendirilir. Daha sonra arada üstüne su serpererek iyice özleşene kadar yoğrulur. Özleşen hamurdan parçalar koparılarak el ayası içinde bilye büyüklüğünde yuvarlaklar yapılır. Bir tencerede yetecek miktarda tuzlu su kaynatılır. Topalaklar teker teker bu suyun içine atılır.

Üstüne nohut da ilave edilir. Topalaklar pişene kadar kaynatmaya devam edilir. Başka bir kapta kavrulan soğan, salça, kırmızı biber, nane karışımı pişen yemeğe ilave edilir. İyice piştikten sonra ocaktan indirilir (Bayrak, 2015: 29).

Yukarıda geleneksel Silifke mutfağında bulunan ve turizme kazandırılması gereken ürünlerden bazıları verilmiştir. Ancak bu listeyi uzatmak mümkündür. Sıkma, çökelek böreği, ölemeç, Arap aş, şebit ekmek, tutmaç, paça çorbası ve envai çeşit turşular bu listeye eklenebilir.

Bu ürünlerin turizme kazandırılması hem bölge mutfağının tanıtılması hem bölgenin turizm gelirlerinin artması hem de yerel mutfaktaki ürünlerin ulusal mutfağa taşınması açısından önemlidir; ancak bu ürünlerin turizme kazandırılması kadar nasıl kazandırıldığı da önemli bir husustur. Eğer bu ürünler doğru şekilde turizme kazandırılmazsa tek tipleşme, lezzetini kaybetme, bağlamını kaybetme, gıda endüstrisinin bir ürünü haline gelme gibi pek çok olumsuz etki görülecektir. Bu durumun en güzel örneği Silifke yoğurdudur. Bugün Silifke yoğurdu fabrikasyon olarak üretilen gıda endüstrisinin bir ürünü haline gelmiştir. Bu da Silifke yoğurdunun lezzetinin ve diğer özelliklerinin kaybolmasına sebep olmuştur. Fabrikada Silifke yoğurdu adıyla üretilen yoğurdun ülkenin diğer bölgelerinde marketlerde vs. satılan yoğurtlardan hiçbir farkı yoktur. Bu olumsuz etkiyi ortadan kaldırmanın en iyi yolu sürdürülebilir gastronomi anlayışıdır. Bu ürünler sürdürülebilir gastronominin amaçladığı şekilde turizme kazandırılırsa şu faydalar sağlanacaktır:

1. Geleneksel mutfak kültürünü oluşturan yiyeceklerin doğallığı bozulmayacaktır. Bu sayede ürünlerin lezzeti, kokusu, sunum şekli, görüntüsü ve içinde kullanılan malzemeler değişmeyecektir. Bu da ürünlerin gıda endüstrisinin birer ürünü haline gelmesini engelleyecektir.
2. Ürünler üretim ve tüketim bağlamından koparılmayacak ve tüketen açısından daha anlamlı bir deneyim olacaktır.
3. Ürünlerde yörede yetiştirilen malzemeler kullanılacağı için bölgenin tarım ve hayvancılığına katkı sunulacak, sürdürülebilir bir tarım ve hayvancılık politikasının üretilmesine destek olunacaktır.
4. Ürünlerin doğal ortamda üretim ve tüketimi esas alındığı için fabrikasyon üretimden kaçınılacak ve bu sayede bölgede bu ürünleri yapan kadınların ve aşçıların istihdamına katkı sunulacaktır.
5. Ürünler organik gıda ürünleri ile yapılacağı için hem daha sağlıklı bir besleme ortaya çıkacak hem de organik tarım desteklenecektir.
6. Sürdürülebilir gastronominin en önemli ayaklarından birisi de yeşil restoranlar kavramıdır. Silifke'de henüz bu tarzda bir işletme yoktur. Eğer sürdürülebilir gastronomi ve yeşil restoran kavramı özellikle yeni girişimcilere doğru bir şekilde anlatılırsa açılacak yeşil restoran özelliğini taşıyan işletmeler bölgede yeni bir iş kolu olacak ve bölge insanının istihdamına katkı sunacaktır.
7. Yöresel ürünlerin lezzetinin ve diğer özelliklerinin korunarak yapılması Silifke'de gastronomi turizminin gelişmesine katkı sunacaktır. Çünkü gastronomi turizmi için gelen turistler diğer bölgelerde tadamayacakları lezzetleri tatmak için seyahat etmektedir. Yöre lezzetlerinin korunması onları tatmak için gelecek turist sayısını arttıracaktır.



8. SOKÜM sözleşmesine göre halk bilim kadrolarından birisi de halk mutfağıdır (Oğuz 2009: 141). Geleneksel mutfakta kullanılan malzemeler ve yapılan yemekler somut kültürel miras, bu ürünlerin yapım şekilleri, lezzet sırları, sunum şekilleri ve tüketim şekli gibi hususlar da somut olmayan kültürel mirastır. Geleneksel mutfak ürünleri sürdürülebilir gastronomi anlayışıyla turizme kazandırıldığı zaman bu hususlar korunacağı için bölgenin mutfak kültürüyle ilgili somut ve somut olmayan kültürel miras da korunmuş olacaktır. Ayrıca bu alan yeni iş imkanları sağladığı için mutfak kültürünü öğrenen ve uygulayan yeni nesil aşçılar, pişirme ustaları yetişecek, böylece kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılması da sağlanacaktır.

## Sonuç

Silifke Antik dönemlere uzanan tarihi ve verimli coğrafyasıyla zengin bir kültürel mirasa sahip olan bir ilçedir. Akdeniz sahili ile Toros dağları arasındaki verimli bir coğrafyada kurulmuş olduğu için tarihi eserleri ve coğrafi özellikleriyle turizm potansiyeli çok yüksek bir yerleşim yeridir. Bölgenin turizm potansiyelini değerlendirmek için kullanılacak en önemli alanlardan birisi mutfak kültürüdür. Çünkü günümüz turizm anlayışı içerisinde yöresel yemekleri tatmak ve yapılaşlarını deneyimlemek önemli bir yer tutmaktadır. Yerli ve yabancı turistlerin gider kalemlerine bakıldığı zaman yemek için harcanan meblağ oldukça yüksektir. Geleneksel mutfak kültürünü de koruyarak bu durumdan faydalanmak mümkündür. Bunun için bulunabilecek en iyi çözüm sürdürülebilir gastronomi anlayışıyla mutfak-turizm ilişkisini kurmaktır.

Silifke'nin zengin ve köklü geleneksel mutfak kültürü sürdürülebilir gastronomi anlayışıyla doğallığı bozulmadan turizme kazandırılırsa bölgeye gelen turistlerin yemeğe daha çok para harcaması, bu sayede bölgenin turizm gelirinin artması, geleneksel mutfaktaki ürünlerin ulusal mutfağa taşınması, yöresel mutfağın orijinalliği bozulmadan modernleşmesi ve mutfak etrafında oluşan somut ve somut olmayan kültürel mirasın gelecek kuşaklara taşınması sağlanacaktır. Bunun için yerel işletmelerin bilinçlendirilmesi, gerekli eğitimleri ve belgeleri almaları; yeşil restoran, tematik restoran gibi yöresel ürünlerin en doğal haliyle sunulduğu mekanların Silifke'ye kazandırılması önem arz etmektedir.

## Kaynaklar

Ağcalar, A. (2009). *Silifke halk kültürü araştırması*. (Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.

Bakar N., Ö. Demir, (2012). Tarihi yapıların tarih, kültür ve inanç turizmine etkileri: Silifke örneği. *II. Disiplinlerarası turizm araştırmaları kongresi bildiri kitabı*. Ankara: Akdeniz Üniversitesi.

Bayrak, M. F. (2015). *Soframda Anadolu Akdeniz yemekleri*. İstanbul: Alfa.

Çanakçı, T. (2022). Sürdürülebilir gastronomi ve yeşil mutfaklar. Seda Demirap Çanakçı (Ed.). *NeoGastronomik akımlar içinde* (s. 41-54). Ankara: Nobel.

Ersavaş, H., Oya Özkanlı (2018). 20. yüzyılda orta Toroslardaki Yörüklerin mutfak kültürü. *Aydın Gastronomy*, 2(1), 39-49.

Eryılmaz, G. ; T. Çömelekli, (2020). Silifke ilçesinin agro turizm potansiyelinin swot analizi kapsamında değerlendirilmesi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 4(1), 23-34.

Gürsoy T. İ. (2016). Küreselleşme ve yerelleşme ekseninde gastronomi ve turizm etkisi. H. Kurgun ve D. Bağırın Özşeker (Ed.). *Gastronomi ve turizm içinde* (s. 65-84). Ankara: Detay.

Işıldar, P. (2017). Yeşil restoranlar. H. Kurgun (Ed.). *Gastronomi trendleri milenyum ve ötesi içinde* (s. 181-202). Ankara: Detay.

Işıldar, Pınar (2017). Tematik restoranlar. H. Kurgun (Ed.). *Gastronomi trendleri milenyum ve ötesi içinde* (s. 203-226). Ankara: Detay.

Kabak, T. (2020). Silifke Uzuncaburç'ta geleneksel yöntemlerle pekmez yapımı üzerine halk bilimsel bir inceleme. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, (43), 252-272.

Kabak, T. (2023). *Yerelden ulusala Doğu Karadeniz mutfak kültürü*. Çanakkale: Paradigma Akademi.

Oğuz, Ö. (2009). *Somut olmayan kültürel miras nedir?* Ankara: Geleneksel.

Özbek Ç; N. Güzeler (2022). Mersin mutfağının gastronomik ürünleri. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 311-324.

Silifke Yoğurdu Mahreç İşareti (2022). Tescil Ettiren: Silifke Ticaret ve Sanayi Odası.

Yıldız, Ö. E. (2016). Turistik ürün olarak gastronomi. H. Kurgun ve D. Bağırın Özşeker (Ed.), *Gastronomi ve turizm içinde* (s. 25-44), Ankara: Detay.

**Research and Publication Ethics Statement:** This is a research article, containing original data, and it has not been previously published or submitted to any other outlet for publication. The author followed ethical principles and rules during the research process.

**Araştırma ve yayın etiği beyanı:** Bu makale tamamıyla özgün bir araştırma olarak planlanmış, yürütülmüş ve sonuçları ile raporlaştırıldıktan sonra ilgili dergiye gönderilmiştir. Araştırma herhangi bir sempozyum, kongre vb. sunulmamış ya da başka bir dergiye değerlendirilmek üzere gönderilmemiştir.

**Ethics committee approval:** The present study does not require any ethics committee approval.

**Etik komite onayı:** Çalışmada etik kurul iznine gerek yoktur.

**Financial support:** The study received no financial support from any institution or project.

**Finansal destek:** Çalışmada finansal destek alınmamıştır.

**Conflict of Interest:** The author declares no conflict of interest.

**Çıkar çatışması:** Çalışmada potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.

**Contribution rates of authors to the article:** The author in this article contributed to the 100% level of preparation of the study, data collection, and interpretation of the results and writing of the article.

**Yazar(lar)ın makaleye katkı oranları:** Bu makaledeki yazar, çalışmanın hazırlanması, veri toplanması, sonuçların yorumlanması ve makalenin yazılması aşamalarına %100 düzeyinde katkı sağlamıştır.



Bu eser Creative Commons Atıf 4.0 Uluslararası Lisansı ile lisanslanmıştır.

(This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License)