

# SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ TURİZMİ BAĞLAMINDA YEREL YEMEKLERİN MİKRO ÖLÇEKTE HAZIRLANIŞ FARKLILIKLARI: BATIRIK ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

*MICRO-SCALE PREPARATION DIFFERENCES of LOCAL  
FOODS in the CONTEXT of SUSTAINABLE  
GASTRONOMY TOURISM: A RESEARCH on BATIRIK*

Doç. Dr. **BURÇİN CEVDET ÇETİNSÖZ**

Mersin Üniversitesi

cetinsoz@mersin.edu.tr

ORCID: 0000-0003-1703-8067

**AYLİN SİNEM POLAT**

Mersin Üniversitesi

aylinsinempolat@gmail.com

ORCID: 0000-0002-3323-8598



## ABSTRACT

In research, it is aimed -as a local food Batırık- to increase the awareness in the context of sustainable gastronomy tourism and to determine the differences and causes of micro-scale preparation. Semi-structured interview technique was used as qualitative research methods as the research method. The research was conducted with 16 people in Mersin province in November-December 2017. In research, it is seen that there are differences in the preparations of the Batırık meal consumed in the southern part of the inner Anatolian region and near the Taurus Mountains in the Mediterranean region and in the different regions due the climate, socio-cultural and socio-economic structures of the region.

Keywords: Sustainable Gastronomy Tourism, Local Foods, Batırık

## ÖZ

Araştırmada yöresel bir yiyecek olan batırığın, sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında farkındalığını arttırmak, mikro ölçekte hazırlanış farklılıklarını ve nedenlerini tespit etmek amaçlanmaktadır. Araştırmanın yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma Kasım-Aralık 2017 aylarında Mersin ilinde 16 kişi ile görüşülerek gerçekleştirilmiştir. Araştırmada İç Anadolu bölgesinin güneyi ve Akdeniz bölgesinde Toros dağlarına yakın bölgelerde tüketilen batırık yemeğinin, farklı bölgelerde bölgenin iklimi, sosyo-kültürel ve sosyo-ekonomik yapıları gibi bazı nedenlerden dolayı hazırlanışlarında farklılıklar görülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi, Yerel Yemekler, Batırık.

## **GİRİŞ**

Türk mutfağına yönelik yöresel yemekler konusunda çalışmalar oldukça sınırlıdır. Oysa Türk mutfağı, dünyanın sayılı zengin mutfakları arasında yer alan hem çok köklü bir tarihe hem de çok zengin kültürel bir yapıya sahiptir (Serçeoğlu, 2014; Bucak ve Aracı, 2013). Anadolu'da eski kuşağın gün geçtikçe azalması, teknolojik yenilik ve kolaylıklar ve yeme içme alışkanlıklarının değişmesi sonucu eski yemeklerin gün geçtikçe kaybolmasına neden olmaktadır. Bu nedenle geleneksel yemeklerin derlenerek, yazılı kaynaklarda toplanıp, tanıtılması, günümüze ve geleceğe taşınması gerekmektedir (Akman ve ark.,2001:11).

Dünyadaki bütün toplumlar kendilerine ait bir mutfak kültürüne ve beslenme biçimlerine sahiptir. Bu beslenme biçimleri ise içinde bulunulan kültürel, coğrafi, ekonomik, ekolojik yapıya ve tarihsel sürece göre şekillenmektedir (Serçeoğlu, 2014). Dünya üzerinde tüketicilerin yerel yiyeceklere olan ilgisi 1960'ların sonlarına dayanmasına rağmen, son on yılda çevre konusundaki endişelerden dolayı böyle ürünlere gönüllü olarak daha fazla ödeme yapanların sayısında ciddi anlamda artış yaşanmaktadır (Johnson, 2016). Günümüzde yerel yiyecekler ve içecekler turistlerin destinasyon seçiminde ana motivasyon kaynağı olmasa da son yıllarda yerel mutfakların turistlerin destinasyon seçiminde artan motivasyon kaynaklarından olduğu dikkat çekmektedir (Ayaz ve Çobanoğlu, 2017; Zağralı ve Akbaba, 2015; Bezirgan ve Koç, 2014; du Rand ve Heath, 2008). Ayrıca Yüksel ve Yüksel (2001) yerel yiyeceklerin kalitesinin turistlerin tekrar satın alma niyetlerinde de önemli bir etkisi olduğunu belirtmişlerdir. Bayrakçı ve Akdağ (2016) yerel yemek tüketim motivasyonunun hem bir bütün halinde hem de alt boyutları itibarıyla turistlerin tekrar ziyaret niyetine olumlu etki ettiğini belirtmişlerdir. Günümüz post modern turist profili artık kitlelilikten uzaklaşarak bireysel seyahatlere yönelmekte ve gidilen yöreyi kabul ederek onların kültürel değerlerini öğrenmeye ve/veya yaşamaya çalışan tutum ve davranışlar sergilemektedir.

Turist, gittiği ülkenin veya bölgenin geleneksel yerel yemeklerini yer, değişik lezzetlerdeki yemekleri denemekten kültürel ve eğlence anlamında hoşlanmaktadır (Kim, Eves & Scarles, 2009; Gökdemir, 2005:8; Hjalager ve Richards, 2002; Telfer ve Wall, 2000). Bireysel anlamda şehirler hatta ülkeler bile eşsiz mutfak çekicilikleri sunarak turistik cazibe yaratmaya çalışmaktadırlar (Cohen ve Avieli, 2004).

**Burçin Cevdet  
Çetinsöz, Aylin  
Sinem Polat  
2 (Ek.1) 2018**

Batırık Mersin yöresine özgü bulgur ile yapılan bir çeşit sulu veya kuru soğuk salata. Bazı yörelerde "Batırma" da denir. Hatta Batırık (Batırma) türkölere konu olmuş yerini kültürümüzde pekiştirmiştir. Batırık yapılışı ve içeriği yörelere göre farklılık gösterse de sulu batırık ve kuru batırık olmak üzere iki çeşittir. İçindeki domates, salatalık ve bulgurdan ötürü kısırı andırır. Ancak batırığı kısırdan ayıran en önemli özellik ise yapımında kullanılan kavrulmuş yerfıstığı, susam ve tahin gibi yağ miktarı ve besleyicilik özelliği yüksek gıdalardır. Özellikle yaz aylarında daha çok tercih edilme sebebi ise yoğrulma işleminden sonra eklenen soğuk su yanında lahana, marul ve maydanoz gibi yeşil yapraklı salata malzemeleridir (Öz ve Şahin, 2014). Bir destinasyonda batırık gibi yöresel yiyeceklerin teşviki, kültürel mirasın yaşatılması için önem arz eder. Mevcut araştırmanın amacı da yöresel bir yiyecek olan batırığın, sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında farkındalığını arttırmak, mikro ölçekte hazırlanış farklılıklarını ve nedenlerini tespit etmektir.

## KURAMSAL ÇERÇEVE

• 62

### Sürdürülebilirlik ve Gastronomi Turizmi

Gastronomi turizmi bir tur bütçesinin üçte birinin yiyecek tüketimine harcanmasından dolayı yeni bir turistik ürün olarak gelişmekte ve ortaya çıkmakta olan bir olgudur. Çünkü günümüzde tatilin kalitesi açısından yerel yemekler önemli bir faktördür (Gheorghe, Tudorache & Nistoreanu, 2014). Gastronomi kavramı genel bir ifadeyle "yiyecek ve içecek kültürünün bilime ve sanata dönüşmesi" olarak tanımlanabilmektedir (Bucak ve Aracı, 2013). Uluslararası Mutfak Turizmi Derneği (International Culinary Tourism Association), yiyecek ve içecek turizmini, "dünya üzerinde tek ve unutulmaz yiyecek ve içecek deneyimlerine olan ilgi" olarak tanımlamaktadır (Buczowska ve Poznań, 2014). Lee, Packer & Scott (2015) gastronomi turizmini "gastronomi ürünlerinin birincil ve ikincil üreticilerini, gastronomi festivallerini, fuarları, etkinlikleri, yemek pişirme gösterilerini, yiyeceklerin lezzet testlerini veya yiyeceklerle ilgili her türlü etkinliğe yapılan ziyaretlerin dahil olduğu, boş zamanı değerlendirmek veya eğlenceli bir zaman yaşamak için zengin gastronomi kaynaklarına sahip bölgelere yapılan seyahatler olarak" tanımlamaktadır.

Eren (2012) gastronomi turizmi ile yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinin sağlanması sonucunda, tatil mekanının otantikliğine değer katmasını, yerel ve bölgesel ürün çeşitliliğini genişletilmesini ve tarımsal üretimin teşvik edilmesini sağlayarak turizm bölgesine uzun dönemli bir rekabetçi avantaj yaratabileceğini belirtmektedir. Yüncü (2009) ise günümüz turistinin, gittiği

bölgelerin kültürlerine uyum sağlamasını seven, kültürün tüm öğelerini görmek isteyen bir yapıya sahip olduğunu belirtmektedir.

Yerel gastronomi kaynaklarının sürdürülebilir olması, destinasyonun çekiciliğini ve farklılığını destekleyebilmektedir. Ayrıca bölgenin halkın kültürel boyutları ile arasındaki bağı güçlendirerek destinasyonun daha iyi ifade edilmesini sağlamaktadır. Yurtseven (2011) sürdürülebilir gastronomi turizmini, yerel halkın tarımsal faaliyetlerinin desteklenmesi açısından geliştirilen ve yönetilen bir turizm hareketi olarak belirtmektedir. Ayrıca sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde seyahat etmede motivasyon faktörü olarak yerel, otantik, nostaljik, insan sağlığı için yararlı, besin değeri yüksek, çevreye duyarlı şekilde üretilen, hazırlanan ve tüketilen yiyecek ve içeceklerin karşımıza çıktığını belirtmektedir. Özkaya, Sünnetçioğlu & Can (2013) sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinin de yerel gastronomi mirasının korunması ve yöre halkının desteklenerek yerel ekonomik kalkınmanın sağlanmasının hedeflendiğini belirtmişlerdir. Aydoğdu ve Mızrak (2017) yöresel yemeklerin standart reçeteler oluşturularak biran önce kayıt altına alınması ve kültürel mirasımız olan yerel yemeklerin gelenekten geleceğe anlayışı ile aslına sadık kalınarak sonraki kuşaklara aktarılabilceğini belirtmişlerdir.

Burçin Cevdet  
Çetinsöz, Aylın  
Sinem Polat  
2 (Ek.1) 2018

• 63

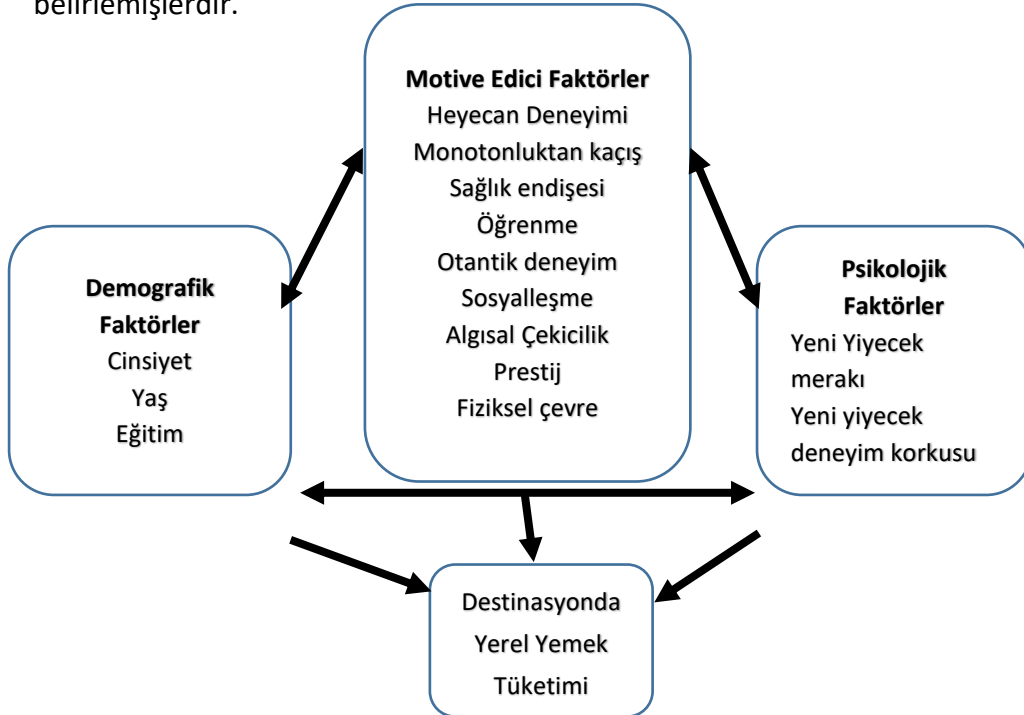
### **Yerel Yemek ve Coğrafi Farklılıklar**

Son zamanlarda mutfak, bir bölgenin yaşam tarzı ve kültürünün öğrenilmesinde kaçınılmaz bir unsur olmuştur. Mutfak turizmde yeni eğilimler ile ilgili (kültür ve geleneğe saygı, sağlıklı bir yaşam tarzı, otantiklik, sürdürülebilirlik ve yerel ile ilgili duygular gibi) tüm geleneksel değerleri kapsamaktadır (Lee, Packer & Scott, 2015). Yerel yemeklerde ait olduğu kültürün özelliklerini barındırarak, pişirme ve sunma alışkanlıklarının kültürle eşdeğer bir takım algılamalar ve aitlikler içerdiği görülmektedir (Çölbay ve Sormaz, 2015).

Yerel yiyecek pazarının popülerliğinin artmasına rağmen tam olarak yerel yiyeceğin ne olduğu konusunda tanım çok az bulunmaktadır. Martinez vd. (2010) yerel yemeği "*belli bir coğrafi sınırlar içerisinde, toplumun kendi halkı tarafından yiyeceklerin üretim ve dağıtım süreci*" olarak tanımlamaktadır. Birçok tanımlamada, yerel yiyeceklerin belli bir coğrafi yakınlığa bağlı olarak (çiftçiden-tüketiciye) üretilen ürünlerin üretildikleri yerlere yakın yerlerde tüketiciye sunulması olarak tanımlanmaktadır (Johnson, 2016). Ancak üretim yapılan coğrafi bölgenin mesafesi konusunda her hangi bir görüş birliği bulunmamaktadır. USDA (2013)'nın raporlarına göre yapılan tanımlamalarda ürünün üretildiği yerden 25 mil

(40.2 km) ile 350 mile (563.2 km) kadar olan bir coğrafi alanda tüketilmesi konusunda çeşitli farklılıklar bulunmaktadır. The New Oxford American Dictionary (NOAD) yerel yemeği “*locevore*” terimi ile “*100 millik bir yarı çapta yerel bir sakin tarafından yemek için yiyecekleri yetiştirme veya üretme denemeleri*” olarak tanımlanmaktadır. Ancak bu 100 mil (160.9 km) yarı çapı ölçeği yemeklerin orijinalliği açısından yerel pazarlar için standart bulunmamaktadır (Martinez vd., 2010). Yiyeceklerin değişik yörelerde hazırlanış farklılıklarına yönelik olarak Çekal ve Aslan (2017) Anadolu kültürünün değişmez lezzet unsurlarından olan tarhananın bölgeden bölgeye hatta yöreden yöreye farklılık gösterdiğini, bunun temel nedeninin ise gelenek, görenek ve beslenme alışkanlıklarına bağlı farklılıklar olabileceğini belirtmişlerdir.

Kim, Eves ve Scarles (2009 bir tatil destinasyonunda yerel yiyeceklerin tüketimine yönelik bir model sunmuşlardır. Modelde turistlerin turistik destinasyonda yerel yemek tüketimlerini etkileyecek üç temel boyut belirlemişlerdir. Turistlerin yerel yemek tercihlerini etkileyen  **motive edici faktörler**; heyecan deneyimi, monotonluktan kaçma, sağlık endişeleri, öğrenme, otantik deneyim, sosyalleşme, algısal çekicilik, prestij ve fiziksel çevre, **demografik faktörler**; cinsiyet, yaş ve eğitim düzeyleri, **psikolojik faktörler** ise; yeni yiyecekleri merak etme ve yeni yiyecekten korkma olarak belirlemişlerdir.



**Şekil 1:** Turistik Bir Destinasyonda Yerel Yiyecek Tüketim Modeli (Kim, Eves ve Scarles, 2009).

### Yerel Bir Yemek Olarak Batırık

Batırığın tarihi gelişim süreci ile ilgili veya her hangi bir hikayesi olup olmadığı konusunda resmi bir kayıt bulunmamaktadır. Ancak Mersin-Ermenek-Karaman yerelinde uzun yıllardır tüketilen bir yerel yiyecek olduğu bilinmektedir.

Batırık Ermenek bölgesine ait bir yemektir ve daha çok yazın tüketilir. Yapılış ve damak tadına göre cevizli, etli ve deli batırık olarak sınıflandırılabilir. Delisinin farkı ceviz veya benzerlerinin olmamasıdır. Etlisi ise daha çok Ermenek'te yapılır bir nevi sulandırılmış çiğ köfte gibidir (Ermenek Belediyesi, 2017). İç Anadolu bölgesinin güneyi ve Akdeniz bölgesinde Toros dağlarına yakın bölgelerde, Ermenek, Mersin'in ilçeleri Aydınçık, Anamur, Erdemli, Silifke ve Gülnar'da yapılır. Yapılışı bölgelere göre küçük farklılıklar gösterir, genelde ince bulgur (dügürcük, düğü veya simit), domates ve çeşitli baharatlarla karıştırılır ve yoğrulur (www.on5yirmi5.com, 2009). Taşeli Bölgesinde Yörük kültürünü yansıtan batırma ya da batırık yemeği, Yörüklerin doğadan elde ettikleri gıda maddelerini nasıl en iyi şekilde değerlendirebildiklerini göstermektedir.

Burçin Cevdet  
Çetinsöz, Aylin  
Sinem Polat  
2 (Ek.1) 2018

• 65

Batırığın yöresel farklılıkları üzerine Öz ve Şahin (2014) daha önce yapmış oldukları çalışmalarında, batırığın Mersin yöresine ait olduğunu ve yapılışında ise küçük farklılıklar dışında ince bulgur (dügürcük, düğü veya simit), tahin, domates ve çeşitli baharatlarla karıştırılıp yoğurulduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca yöresel farklılık olarak kimi mutfaklarda susamın kimi mutfaklarda ise kavrulmuş fıstık aromasının baskın olduğunu belirtmişlerdir.

**Malzemeler:** Kişi başına bir çay bardağı ince bulgur (dügürcük), yeteri kadar olgun domates, bir baş büyük soğan, 2-3 adet yeşilbiber, yarım veya bir demet maydanoz, bir dal fesleğen (fazlası acı tat verir), bir su bardağı dövülmüş iç ceviz (fıstık, susam veya kendir de kullanılabilir), tuz, yeterli miktarda 1,5-2 lt su. Yapılışı: Domatesler soyulur ince ince doğranır veya rendelenir. Soğan, maydanoz, fesleğen ve biber çok ince bir şekilde doğranır ve ince bulgur yani düğürcükle bunlar tuz ilave edilerek yoğrulur. Düğürcük biraz yumuşayınca ceviz içi ilave edilerek biraz daha yoğrulur. İstenirse su katmadan biraz sıkma ayrılır (sıkma: Çiğ köfteden biraz büyükçe parçalar) daha sonra buna su ilave edilerek sulandırılır ve karıştırılır. Yanında maydanoz, marul, kıvırcık, tere, roka, domates, salatalık, yeşilbiber, taze veya kuru soğan, lahana veya asma yaprağının haşlanmış ile servis yapılır (Ermenek Belediyesi, 2017).

## 2.YÖNTEM

### Araştırmanın Amacı ve Önemi

Araştırmanın amacı yöresel bir yiyecek olan batırığın sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında farkındalığını arttırmak, mikro ölçekte hazırlanış farklılıklarını ve nedenlerini tespit etmektir.

Mesafeler arttıkça veya yerelden uzaklaştıkça yerel yemeklerin yapıları da değişimler oluşabilmektedir. Örneğin daha kalabalık nüfuslu yerlerde kültürel etkileşim, iklim, yaşam tarzı, beslenme alışkanlıkları ve sosyo-ekonomik koşullar vb. gibi nedenlerden dolayı yiyeceklerin yapıları veya isimlerinde ufak farklılıklar olabilmektedir. Zaten Öktem (2014) içinde farklı toplumların ve dinlerin bulunduğu Mersin yöresinde önemli seviyede bir kültürel birikimin olduğunu ve bunun yöresel gastronomiye yansıdığını belirtmektedir.

Bundan dolayı yöresel ve geleneksel mirasımızın sistemli bir şekilde toplanması ve kayıt altına alınması, böylelikle korunarak kuşaktan kuşağa aktarılıp yaşatılabilmesi sürdürülebilirlik açısından büyük bir önem arz etmektedir.

Sürdürülebilir  
Gastronomi Turizmi  
Bağlamında Yerel  
Yemeklerin Mikro  
Ölçekte Hazırlanış  
Farklılıkları: Batırık  
Üzerine Bir Araştırma

• 66

### Araştırma Sorusu

Araştırmada yöresel yiyecek olan batırığın mikro ölçekte hazırlanış farklılıkları olup olmadığı belirlenmeye çalışılmıştır. Araştırmada ayrıca yöresel yiyecek olarak batırığın hazırlanışında herhangi bir farklılık varsa bunun temel nedenleri de araştırılmıştır.

### Araştırmanın Veri Toplama Aracı

Araştırma elde edilen veriler, nitel araştırma yöntemlerinde en sık kullanılan teknik olan görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Nitel araştırma, *gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanılarak algı ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir şekilde incelendiği araştırma* olarak tanımlanmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2006:39). Yüksel, Mil ve Bilim (2007) görüşme tekniğinin, bireyin deneyimlerine, tutumlarına görüşlerine, şikayetlerine, duygularına ve inançlarına ilişkin bilgi elde etmede oldukça etkili bir yöntem olduğunu belirtmişlerdir. Görüşme tekniğinde ise yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ile buna uygun soru formu uygulanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi; yapılandırılmış görüşmelerde olduğu gibi önceden belirlenmiş sorular vardır ancak bu yöntemin farkı, soruların belirli bir sırayı takip etmemesi ve daha önceden belirlenmeyen ek soruların sorulabilmesi, daha esnek bir yapıya sahip olmasıdır (Smith, 2003, akt. Yüksel vd., 2007). Araştırma Kasım-Aralık 2017 aylarında Mersin İlinde 16 kişi ile görüşülerek gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sırasında ses kaydı ve not alma işlemi eş

zamanlı olarak yürütülmüştür. Daha sonra ses kayıtları çözümlenerek tutulan notlarla karşılaştırılmış ve notlardaki eksiklikler giderilmiştir. Böylelikle araştırmanın güvenilirliği arttırılmıştır.

Araştırma formunda ilk olarak demografik bilgilere yönelik sorular (adı soyadı, yaşı ve yaşadığı yer) ikincisi ise batırığın kendi yaşadıkları yerde nasıl yapıldığına yönelik tarif istenmiştir. Ayrıca kendi tariflerinde varsa farklılıkları ve nedenleri sorulmuştur. Araştırmada elde edilen verilerin içindeki tekrarlar ayıklanarak, doğrudan alıntılar yoluyla bulgular oluşturulmuştur.

### **BULGULAR**

Araştırmada Ermenek ve Mersin'in farklı ilçelerinde yaşayan 16 katılımcı ile görüşülmüştür. Katılımcıların çoğunluğu kadın olup günlük hayatlarında batırık yemeğini sıklıkla yapan kişilerle görüşülmüştür. Katılımcıların 2'si Erdemli, 4'ü Gülnar, 4'ü Anamur, 3'ü Silifke, 1'i Mut, 1'i Bozyazı ve 1'i Ermenek'ten araştırmaya katılmışlardır. Katılımcıların 1'i 25 yaşında diğerleri ise 35 yaş ve üstünü oluşturmaktadır.

Burçin Cevdet  
Çetinsöz, Aylin  
Sinem Polat  
2 (Ek.1) 2018

**Tablo 1.** Araştırmaya Katılanların Demografik Özellikleri

Sayı	Katılımcının Adı Soyadı	Cinsiyet	Memleketi	Yaşı
1	M. D.	Kadın	Erdemli	36
2	S. A.	Kadın	Gülnar	25
3	A. D.	Kadın	Silifke	35
4	Z. U.	Kadın	Erdemli	50
5	S. G.	Kadın	Anamur	47
6	H. Ö.	Kadın	Mut	43
7	H. Ş.	Kadın	Silifke	35
8	A. K.	Kadın	Gülnar	43
9	H. A.	Kadın	Gülnar	43
10	M. B.	Kadın	Silifke	45
11	A. Ş.	Kadın	Anamur	39
12	A. B.	Kadın	Bozyazı	40
13	Ş. T.	Kadın	Gülnar	47
14	F. E.	Kadın	Anamur	51
15	H. K.	Kadın	Ermenek	56
16	G. G.	Erkek	Anamur	55



### Ermenek'te Batırık Yapımı

Aslında batırık yemeğinin anavatanı Ermenek'tir. Ermenek Belediyesi'nin yayınladığı resmi tarifin yanında araştırmada Ermenek halkının da batırığı nasıl yaptıkları araştırılmıştır. Katılımcılardan H.K. (56) "*kişi başına 1 çay bardağı düğürcük konur. Rendelenmiş domates suyu ile ıslatılır. Bulgurlar şişinceye kadar beklenir ve daha sonra kuru soğan ve tuz konulur. Yoğrulmaya başlanır, çekilmiş ceviz ilave edilerek yoğrulmaya devam edilir. Özleştirilir, yeşilbiber, fesleğen ve maydanoz ilave edilir ve yoğrulur. Daha sonra sıkma yapılarak servis tabağına köfte boyutunda konulur. Geride kalan karışıma domates suyu ve normal su konularak çorba haline getirilir. Yazın yaparsak soğuk su ile buz konulur. Tabaklara konularak üzerine lahana, domates, salatalık ve marul ilave edilerek servis yapılır*".

H.K. (56)'ye göre "*Ermenek batırığının özelliği domates suyu ile olması ve ceviz ezmesi konmasıdır. Aynı anda limon konmaz sebebi ise domates suyunun çok kullandıkları için bulguru domates suyu ile ıslatırız. Cevizi ise miktar olarak isteğe bağlı koyarız*".

• 68

H.K. (56) batırığın cevizli olmasının sebebini ise, "*Ermenek ceviz bahçelerinin yoğun olduğu yerdir. Temel ekonomik kaynağının kömür madenciliği olduğu gibi cevizin de önemli bir gelir kaynağı*" olduğunu belirtmiştir.

Ermenek'te batırığın temel hazırlanış farklılığı incelendiğinde en önemli unsur cevizdir. Batırığın hazırlanışında birçok ilçede domates ve/veya biber salçası konulurken Ermenek'te tercih edilmemektedir.

### Anamur'da Batırık Yapımı

Araştırmada katılımcılardan S.G. (47) "*batırık yapılırken, kişi başı 1 çay bardağı ince bulgur, mevsimine göre domates kurusu ya da taze domates ile yoğrulduğunu ve 1 veya 2 soğan tuzla ovulduktan sonra yoğrulan bulgura eklenmektedir, biber salçası eklenip, arkasından kavrulmuş fıstık ve susam ilave edilir. Sakız kıvamına gelene kadar yoğrulur ve maydanoz eklenir. Sıkma isteyene servis edilir. Kalanı ise koyu çorba kıvamında sulandırılır ve isteğe göre nane eklenir. Domates, salatalık küçük küçük doğranarak üzerine konulur ve haşlanmış lahana ile servis yapılır*".

A. Ş. (39), "*düğürcüğü kişi başı bir bardak sıcak suyla ıslatıyoruz. Bir tane iri soğan tuzla ovarak öldürüyoruz. Bol domates rendesi biraz domates salçası ve renk verecek kadar biber salçası koyuyoruz. Düğürcük eriyene kadar yoğuruyoruz. Daha sonra ezilmiş susam ve fıstık (bol miktarda) koyup yoğuruyoruz. Maydanoz ve limon suyu koyuyoruz. Sıkmasını yaptıktan*

*sonra sulandırıyoruz ve üzerine kuru nane atıyoruz. Yanında garnitür olarak lahana, soğan, bal kabağının tazesini, turp otunu haşlayıp yanında servis ediyoruz. Bunun yanında taze domates, salatalık, turşu ve marul konulmaktadır”.*

F. E. (51), *“kişi başı bir çay bardağı köftelik bulgura 1 çay bardağı domates kuru eklenir sıcak su ile ıslatılır. Salçalar, tuz, şeker eklenir. Kuru soğan doğranır ve bu malzemeler yoğrulur. Ardından fıstık ve susam ezmesi eklenir. Rendelenmiş domates eklenir ve iyice yoğrulur. Belirli bir kıvama geldikten sonra doğranan yeşillikler ve limon suyu eklenip tekrar yoğrulur. Yoğrulan malzemeler köfte kıvamına geldikten sonra şekillenip servis tabağına konur. Geride kalan karışıma limon, tuz ve su ilave edilerek çorba haline getirilir. Servis tabağına konulup sunuma hazırlanır. Servis ederken üzerine yeşillikler (haşlanmış lahana, haşlanmış soğan, haşlanmış turp otu, marul, salamura acı domates, salatalık) ilave edilerek tabaklarda servis yapılır”.*

Katılımcıların cevaplarına göre Anamur batırığının temel özelliği kavrulmuş ve rendelenmiş susam ve fıstık ilave edilmesidir. Bunun temel nedenini ise F.E (51) ve G.G.(55)’e göre *“susamın Anamur’da ilk tarımsal ürünlerinden biri olması daha sonra bunun yerini yer fıstığının almasından kaynaklandığını belirtmişlerdir”.*

#### **Bozyazı’da Batırık Yapımı**

Bozyazı ilçesi coğrafi anlamda Anamur’a çok yakın olmasından dolayı batırık tarifleri arasında nar ekşisi dışında herhangi bir farklılık bulunmamaktadır. Nar Bozyazı’nın yakın köylerinde sıklıkla yetiştirilmektedir. Batırığın sıkması ve sulandırılması kişilerin tamamen tercihine kalmıştır. A.B. (40)’e göre *“4 kişi için 4 çay bardağı düğürcüğü sıcak suyla ıslatıyoruz. İçerisine 1 tane soğan doğrayıp, yaklaşık 4 tane domates rendeliyoruz, biraz domates salçası ve biber salçası koyup yoğuruyoruz. İçine limon suyu, nar ekşisi ve tuz koyuyoruz. Daha sonra maydanoz, çekilmiş susam ve fıstık koyup yoğuruyoruz. İçine soğuk su koyup karıştırıyoruz. Üzerine domates, salatalık, marul, haşlanmış lahana doğruyoruz. Servis yaparken de üzerine kuru nane atıyoruz.*

#### **Gülнар’da Batırık Yapımı**

Gülнар’da batırık çoğunlukla doğal tarımsal ürünlerin kullanıldığı ve sık tercih edilen yöresel bir yiyecek türüdür. Ş.T. (47)’nin tarifine göre *“leğen denilen çukur bir kaba 3 çay bardağı düğürcük konup onu ıslatacak şekilde domates rendesi eklenir. Leğenin bir tarafına toplatılıp ıslamaya bırakılır,*

*diğer ucuna soğan rendelenir, soğanın üstüne az tuz atılır iyice ezilir. Islanan düğürçük ile soğan iyice ovulur. Salça eklenir, fıstık ezmesi eklenir ve biraz daha domates rendesi eklenir. Kıvama gelince bu karışıma tuz, limon, nane, maydanoz, fesleğen ve bir adet salatalık eklenir. Bu şekilde sıkma yapılır. Marul, lahana, söğüş domates, salatalıkla yenir. Biraz daha domates rendesi ve koyu olmayacak şekilde su eklenir. Servis tabağına konulur, üstüne küp küp doğranmış domates, salatalık, lahana, marul isteğe bağlı şekilde konulur. Tuz ve limon ayarı yapılır ve yine isteğe bağlı şekilde acı ya da tatlı biberle yenilir”.*

A.K.(43)'ya göre “bulgur içerisinde rendelenmiş domates ile yoğrulur. Salça, pul biber eklenir ve yoğrulur. Fıstık, susam, badem, ceviz, kavrulup robottan çekilir. Tahin de kavrulur. İnce kıyılmış soğan ile susam yoğrulur. Salatalık, domates, maydanoz karıştırılıp biraz daha yoğrulur. Kuru nane ve fesleğen isteğe bağlı eklenir. Lahana haşlanır servis aşamasında kullanılır”.

• 70

H.A. (43)'e göre “tahinli yapılıyor. 2-3 yemek kaşığı tahin kavruluyor susam kavrulup robottan çekilir. Tahinin içine ekleniyor. Fıstık kavrulur robottan çekilir. Rendelenmiş domates ve köftelik bulgur ( kişi başı 1 çay bardağı) 5-10 dakika bekletilir. Bulgur yumuşayınca ince ince bir adet soğan doğranır. Salça (domates-biber), domates kurusu da eklenir. Maydanoz, yeşil soğan, domates, salatalık, marul (az olsun,) kuru nane, tahin ve susam, fıstık (yarım kilo) bu aşamada konulur. Çiğ köfte gibi yoğrulur. Domates, salatalık ve marul ince ince doğranır, en son eklenir. Yoğrulduktan sonra sulandırılır. Limon suyu, nar ekşisi, tuz, pul biber isteğe bağlı eklenir servis edilir”.

Gülнар ilçesinde batırık yapımı Anamur'un yer fıstığı, susamı ve Mersin'in tahin karışımından etkilendiği görülmektedir. Bu Gülнар ilçesinin Mersin ve Anamur'a göç vermesinden de kaynaklandığı tahmin edilmektedir. Ancak pul biber isteğe bağlı ilave edilmektedir. Ayrıca Gülнар'ın temel tarımsal kaynaklarından badem de kavrulmuş olarak batırık yapımında kullanılmaktadır. Bu durum yerel ekonomik kaynakların yiyeceklerin yapımına yansıtıldığını göstermektedir.

### **Silifke'de Batırık Yapımı**

Silifke'de batırık yapımı genellikle Mersin, Ermenek ve Anamur ilçelerinin etkileşimi ile yapılmaktadır. Yani batırık yapımında yer fıstığı, tahin, susam ve ceviz gibi temel aromalar genellikle bir arada kullanılmaktadır. Hatta fıstıksız yapılan batırığa yöresel dilde “dul batırık” denilmektedir. M.B. (45) “kişi başı bir çay bardağı olmak üzere bulgur, soğan ve domates rendesi ile ıslatılır. Bir süre beklenir. Salçayla yoğrulur. Fıstık, susam kavrulur, dövülür. Ceviz, tahin kavrulur, eklenir. Daha sonra, maydanoz, salatalık eklenir.

*Sulandırılır. Servis için lahana haşlanır. Fıstık, susam da üzerine dökülebilir". A.D. (35)'e göre "kişi başı 1 çay bardağı bulgur kullanılır. Bulgur ıslatılır, yağ ve salçayla yoğrulur. Susam, fıstık, tahin kavrulup bulgurun içine eklenir. İyice yoğrulduktan sonra sulandırılır, haşlanan lahana ile servis edilir". H.Ş. (35) ise "kişi başı bir çay bardağı bulgur rendelenmiş domates suyuyla ıslatılır. Salçayla bulgur yoğrulur. Tahin kavrulur. Fıstık robottan geçirilir. Susam kavrulur ezilir. Bütün malzemeler karıştırılıp yoğrulduktan sonra sulandırılır. Fıstıkla süslenip servis edilir".*

### **Erdemli 'de Batırık Yapımı**

*Z.U. (50)'ye göre "ince bulgur, soğan rendesi ve domates yoğrulur, tahin, kuru domates, maydanoz, salatalık, yeşil soğan, kavrulmuş ve dövülmüş yer fıstığı, fesleğen de olabilir isteğe bağlı eklenir, iyice yoğrulduktan sonra sulandırılır. Haşlanmış lahana ve marul ile servis edilir". M.D. (36) ise "soğan ve domates rendelenir, köftelik ince bulgura eklenir ve yumuşaması için beklenir. Salça kavrulur ve eklenir. Küncü (susam) kavrulur ve robottan çekilir. Islattığın bulgura salça ve susam eklenir iyice yoğrulur. Fıstık ve maydanoz da konulur. Çiğ köfte gibi yoğrulur. Kısır halinde de yenilir. Sulu da yenilir. En son limon ve tuz eklenir. Servis için lahana haşlanır. Lahanayla birlikte servis edilir".*

Burçin Cevdet  
Çetinsöz, Aylin  
Sinem Polat  
2 (Ek.1) 2018

**Tablo 2.** Batırık Yapımında Kullanılan Malzemelerin İlçelere Göre Kullanım Farklılıkları

Batırık Malzemeleri	Anamur	Bozyazı	Erdemli	Ermenek	Gülнар	Mut	Silifke
Bulgur	X	X	X	X	X	X	X
Ceviz				X		X	X
Domates	X	X	X	X	X	X	X
Fıstık	X	X	X		X	X	X
Tahin			X		X		X
Susam	X	X	X		X	X	X
Badem					X		
D/B Salçası	X	X	X		X	X	X
Nar Ekşisi		X				X	
Fesleğen	X		X	X	X	X	
Maydanoz	X	X	X	X	X	X	X
Yeşil Soğan					X	X	
Yeşil Biber	X			X			
Limon	X	X	X		X	X	
Kuru Soğan	X	X	X	X	X	X	X
Domates	X		X				
Kurusu							
Salatalık			X		X	X	X
Nane	X				X	X	
Pul Biber					X	X	
Şeker	X						

### Mut'ta Batırık Yapımı

Mut ilçesinde batırığın tarifi H.Ö. (43)'e göre "ince bulgur, yazları domatesle kışları su ve salça ile ıslatılır. Fıstık, ceviz, susam kavrulup robottan geçirilir. Karıştırılır ve iyice yoğrulur. Lahana haşlanır. Servis ederken üzerine nar ekşisi, küçük doğranmış domates, salatalık eklenir ve yeşillik isteğe göre atılır. Sulandırılarak lahana ile servis edilir".

### SONUÇ VE ÖNERİLER

Destinasyonların sahip olduğu öz yemek kültürü ve bu kültürün turist tarafından deneyimlenmesi destinasyonun diğer destinasyonlar içerisinde farklılaşmasında ve rekabet avantajı kazanmasında etkili bir rol oynar (Bezirgan ve Koç, 2014). Bundan dolayı mevcut araştırmada, yöresel bir yiyecek olan batırığın, sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında farkındalığını arttırmak, mikro ölçekte hazırlanış farklılıklarını ve nedenlerini tespit etmek amaçlanmıştır.

#### • 72

Araştırma bulgularına göre batırık genellikle İç Anadolu bölgesinin güneyi ve Akdeniz bölgesinde Toros dağlarına yakın bölgelerde, Ermenek, Mersin'in ilçeleri Aydıncık, Anamur, Erdemli, Silifke ve Gülnar yerinde yapıldığı belirlenmiştir. Ancak araştırma bulgularına göre mikro ölçekte bu il ve ilçelerin kendilerine özgü bazı özelliklerinden dolayı (iklim, kültür, yaşam tarzı, sosyo-ekonomik yapı vb.) hazırlanışlarında bazı farklılıklar görülmektedir. Zaten literatürde de Öz ve Şahin (2014) Akdeniz yöresinde tüketilen, aromatik ve besleyici lezzet olan batırığın mikro ölçekte yöresel hazırlanış farklılıklarının olduğunu belirterek çalışma sonuçlarını desteklemektedirler.

Mersin yemekleri kültürel etkileşim gereği genel olarak Akdeniz, Güneydoğu, Arap ve bazı ilçelerinde İç Anadolu kültürü ile iç içedir. Bu durum Mersin'in merkezi ile ilçe ve köylerinde bazı hazırlanış farklılıklarına neden olmaktadır. Anamur, Gülnar, Aydıncık, Mut, Silifke ve Erdemli'de Yörük geleneklerinden ve İç Anadolu'nun güneyine yakın kültürel yapıdan etkilenirken, Mersin merkezde ve Tarsus'ta ise Yörük, Güneydoğu ve Arap kültürleri birbirleri ile etkileşim içerisinde. Bu durum mikro ölçekte yerel yiyeceklerinde kültürel etkileşimden dolayı farklılık göstermesine neden olmaktadır. Ermenek kökenli olan batırığında Ermenek'in çevre ilçelere çok fazla göç vermesinden dolayı yayılarak kültürel etkileşimler ile birlikte, hazırlanışlarında da farklılıklar görülmektedir.

Batırığın temel hammaddesi bulgur, domates, soğan, domates kurusu olmakla beraber ceviz, fıstık, susam ve tahin gibi aroma, lezzet ve besin değerini arttırıcı gıdalarda ilave edilmektedir. Hatta Erkoyuncu (2006)'ya göre daha iç bölgelerde Konya ili merkezine yakın ilçelerde batırığın içerisine haşhaş ve kenevir de ilave edildiği görülmektedir. Ancak bu gıdalar coğrafyaya ve/veya ilçelere göre çeşitli nedenlerden dolayı değişiklik gösterebilmektedir. Ayrıca tüm ilçelerin reçetelerinde batırığın yanında servis yapılırken haşlanmış lahana ilave edilmektedir.

Kültürel etkileşimin yanında yörenin tarımsal üretim çeşitliliği de yöresel yiyeceklerin hazırlanışlarında farklılıklar oluşturmaktadır. Özellikle Ermenek'te ceviz ve domates, Anamur'da susam ve fıstık, Gülnar'da badem ve sahil bölgelerinde nar üretimi batırığın hazırlanışında farklılıklar oluşturmaktadır.

Bezirgan ve Koç (2014) çalışmalarında turizm destinasyonuna rekabet avantajı sağlayacak unsurlardan birisinin de yöreye özgü yerel mutfaklar olduğunu ve burada üretilen yiyecek ve içeceklerin özgünlüğünün, turistlerin destinasyona yönelik aidiyet duygusu geliştireceğini belirtmişlerdir. Bayrakçı ve Akdağ (2016) ise destinasyonda tüketilen yerel yemeklerin, ziyaretçileri destinasyonu tekrar ziyaret edilmesini sağlamanın yanı sıra o bölgeye ilk defa ziyaret edecek kişilerde de çekicilik oluşturduğunu belirtmişlerdir.

Sürdürülebilir gastronomi bağlamında batırığın karşılaştırmalı rekabet avantajı incelendiğinde;

- Otantik bir değere sahiptir. Batırık geleneksel ve yöresel bir yiyecektir.
- Yerelde tarımsal üretimi teşvik eden bir yiyecektir. Batırığın yapımında tamamen doğal ve yerel tarım ürünleri kullanılmaktadır.
- Mevsiminde hazırlandığında organik ve doğaldır.
- Yerel halkın yaşam tarzı ve yiyecek arasında kültürel bir bağ bulunmaktadır.
- Yerel yiyecekler bağlamında sürdürülebilir kültürel bir miras olarak değerlendirilebilmektedir.
- Sağlıklı yaşamı desteklemektedir.

Günümüzde küresel anlamda homojen bir kültürel yapı oluşturulmaya çalışılması, kültürel mirasına sahip çıkarak farklılığını korumayı başarabilen destinasyonlar için önemli avantaj sağlayacaktır.

Yöresel bir yiyecek olan batırığın sürdürülebilirliğinin sağlanması, gelecek kuşaklara farklılaşmasını engelleyebilmek ve için standart reçetesinin belirlenmesi gerekmektedir. Aydoğdu ve Mızrak (2017) yöresel yiyeceklerin standart reçeteler ile kayıt altına alınması gerektiğini, böylelikle mutfağa ait kültürel miraslarımızın aslına sadık şekilde korunup kuşaktan kuşağa aktarılmasına ve yaşatılabilmesine büyük katkı sağlayacağını belirtmişlerdir. Mevcut coğrafi bölgede geleneksel ve yöresel bir yiyecek olan batırık hala günümüzde de popüler yerel yiyecekler arasındadır. Günümüzde bilinçli tüketiciler geleneksel ve yöresel gıdaları tüketme eğilimindedirler ve bu gıdaların **coğrafi işaret tescillerinin** yapılarak yöresel gıdalara ayırıcı nitelikler kazandırılması ile kırsal kalkınmanın ekonomik boyutuna katkı sağlayacaktır. Geleneksel ve yöresel bir yiyecek olan batırığında yöresel anlamda hem coğrafi işaret tescilinin yapılması hem de **UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Miras listesine** dahil edilerek yerel bir kültürel miras olarak sürdürülebilirliğine katkı sağlayacaktır.

#### KAYNAKÇA

• 74

- Akman, M., Şeker, E., Çetinkaya, A.Ş., Kozak, İ., Yardımcı, P. (2001). Silifke Yöresi Geleneksel Yemeklerinin Tespiti ve Türk Mutfağına Kazandırılması, Kâmil Toygar (Ed.). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları: Ankara.
- Ayaz, N., Çobanoğlu, S. (2017). Ev Kadınlarının Turizm Amaçlı Yöresel Yemek Üretimine Bakış Açıları: Bartın İli Örneği. Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 7 (1), 413-427.
- Aydoğdu, A., Mızrak, M.(2017). Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirliğinde Standart Reçetelendirmenin Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği, Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 9 (20), 366-394.
- Bayrakçı, S., Akdağ, G. (2016). Yerel Yemek Tüketim Motivasyonlarının Turistlerin Tekrar Ziyaret Eğilimlerine Etkisi: Gaziantep'i Ziyaret Eden Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma, Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 27 (1), 96-110.
- Bezirgan, M., Koç, F. (2014). Yerel Mutfakların Destinasyona Yönelik Aidiyet Oluşumuna Etkisi: Cunda Adası Örneği. Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 34 (7), 919-928.
- Bucak, T., Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 16 (30), 203-216.

- Buczowska, K.,Poznań, A. (2014). Local Food and Beverage Products as Important Tourist Souvenirs. *Turystyka Kulturowa*, 1, 47-58.
- Cohen, E., Avieli, N. (2004). Food in Tourism Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 31 (4), 755-778.
- Çekal, N., Aslan, B.(2017). Gastronomik Bir Değer Olarak Tarhana ve Coğrafi İşaretlemede Tarhananın Yeri ve Önemi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 124-135.
- Çölbay, Ş., Sormaz, Ü. (2015). Konya'da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları, *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 4 (4), 1729-1736.
- du Rand, G.E., Heath E. (2008). Towards a Framework for Food Tourism as an Element of Destination Marketing. *Current Issues in Tourism*, 9 (3), 206-234.
- Eren, D. (2012). Alternatif Bir Turizm Çeşidi Olarak Mutfak Turizminin Değerlendirilmesine İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce.
- Erkoyuncu, N. (2006). Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Ermenek Belediyesi, (2017). Yöresel Yemekler, Batırık (Batırma), Erişim Tarihi:15.12.2017, [http:// ermenekbel.tr/kente-bakis/ermenek-mutfagi/batirma/](http://ermenekbel.tr/kente-bakis/ermenek-mutfagi/batirma/)
- Gheorghe1, G., Tudorache, P. & Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, A New Trend for Contemporary Tourism??, *Cactus Tourism Journal*, 9 (1), 12-21.
- Gökdemir, A. (2005). *Mutfak Hizmetleri Yönetimi*, Detay Yayıncılık: Ankara.
- Hjalager, A., Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomy*. Routledge: London.
- Johnson, R. (2016). The Role of Local and Regional Food Systems in U.S. Farm Policy, Congressional Research Service, Erişim Adresi:<https://fas.org/sgp/crs/misc/R44390.pdf>
- Kim, Y.G., Eves, A., Scarles, C. (2009). Building A Model of Local Food Consumption on Trips and Holidays: A Grounded Theory Approach, *International Journal of Hospitality Management*, 28, 423-431.



- Lee, K.-H., Packer, J. & Scott, N. (2015). Travel Lifestyle Preferences and Destination Activity Choices of Slow Food Members and Non-Members. *Tourism Management*, 46, 1-10.
- Martinez, S.W., Hand, M., Pra, M.D., Pollack, S., Ralston, K., Smith, T., Vogel, S., Clark, S., Lohr, L., Low, S., Newman, C. (2010). *Local Food Systems Concepts, Impacts, and Issues*. USDA-Economic Research Service, Washington, DC, USA.
- Öktem, Ş. (2014). Standart Reçetelerin Turizm Sektöründe Sürdürülebilirliğe Katkısı: Mersin Yöresi Kahvaltı Örnekleri, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (2), 24-33.
- Öz, T.A., Şahin, T. (2014). Bir Mersin Yöresi Lezzeti: Batırık, *Bildiri Kitabı*, 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 17-19 Nisan 2014 Adana.
- Özkaya, F.D., Sünnetçioğlu, S., Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1 (1), 13-20.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), 36-46.
- Telfer, D.J., Wall, G. (2000). Strengthening Backward Economic Linkages: Local Food Purchasing By Three Indonesian Hotels. *Tourism Geographies*, 2 (4), 421-447.
- USDA (2013). *The Role of Food Hubs in Local Food Marketing*, USDA United States Department of Agriculture, Erişim Tarihi: 14.12.2017, <https://www.rd.usda.gov/files/sr73.pdf>
- Yıldırım, A., Şimşek, H. (2006). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Seçkin Yayıncılık: Ankara.
- Yurtseven, H. R. (2011). Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspectives. *International Journal of Humanities and Social Science*, 1 (18), 17-26.
- Yüksel, A., Yüksel, F. (2001). Comparative Performance Analysis: Tourists' Perceptions of Turkey Relative to Other Tourist Destinations. *Journal of Vacation Marketing*, 7 (4), 333-355.
- Yüksel, A., Mil, B., Bilim, Y.(2007). *Nitel Araştırma, Neden, Nasıl, Niçin?*, Detay Yayıncılık:Ankara.
- Yüncü, H., R. (2009). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Eskişehir.

Zağralı, E., Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma, Journal of Yasar University, 10 (40), 6633-6644.

<http://www.on5yirmi5.com/haber/yasam/dogal-yasam/1879/ne-menem-seymis-su-batirik.html> 12.12.2007

**Burçin Cevdet  
Çetinsöz, Aylin  
Sinem Polat  
2 (Ek.1) 2018**