



## Ulubey (Uşak) Yöresel Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi

(Ulubey (Uşak) Regional Meals Assessed To Gastronomy Tourism)

\*Ozan ÇATIR<sup>a</sup> , Eşref AY<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Uşak Üniversitesi Ulubey Meslek Yüksekokulu

<sup>b</sup> Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ABD

### Anahtar Kelimeler

Uşak  
Ulubey  
Gastronomi  
Yöresel mutfak

### Öz

Kültürel değerlerin içinde önemli yeri olan ve insanları bir yeri ziyaret etmeye yönelten etkenlerden birisi de gastronomik unsurlardır. Dünyanın en zengin mutfaklarından olan Türk mutfağının da önemli bir çekicilik unsuru olduğu bilinmektedir. Son yıllarda yeni tatlar keşfetmek amacıyla gerçekleştirilen gastronomi turizmi ile bölgelerin yöresel mutfakları ön plana çıkartılıp bölgelerin tanıtımı yapılmakta ve ekonomik olarak da kalkınması sağlanmaktadır. Bu kapsamda çalışmanın amacı, Kanyonları, Cam Terası ve doğal güzellikleri ile önemli turizm hareketliliğine sahip Uşak İli Ulubey İlçesi'nin yöresel mutfağının gastronomi turizmi açısından önemini ortaya koymak ve Ulubey yöresel yemeklerinin turistik tanıtımı açısından paydaşlara öneriler getirmektir. Bu çalışma, Ulubey'in turizm gelirinin artırılması ve ilçe turizminin on iki aya yayılması için turizm faaliyetlerinin çeşitlendirilmesi amacıyla Bakanlık, yerel yönetim ve sektör kuruluşlarına çıkarımlar sağlaması açısından önem arz etmektedir.

### Keywords

Uşak  
Ulubey  
Gastronomy  
Regional cuisine

### Abstract

One of the factors that have an important place in cultural values and direct people to visit a place is gastronomic elements. It is known that the Turkish cuisine, which is one of the richest cuisines of the world, is also an important charm element. In recent years, with the gastronomic tourism aimed at discovering new tastes, local cuisines of the regions have been brought to the forefront and the regions have been introduced and economic development has been achieved. The purpose of this study is to bring out the importance of gastronomy tourism of the local cuisine of the Uşak province Ulubey District, which has canyons, glass terraces and natural beauties, and important tourism movement, and to suggest suggestions for Ulubey regional. This study is of great importance in terms of providing inferences to Ministry, local government and sector organizations with the aim of increasing tourism revenues of Ulubey and diversifying tourism activities in order to spread the district tourism to 12 months.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [ozan.catir@usak.edu.tr](mailto:ozan.catir@usak.edu.tr) (O. Çatır)

## **GİRİŞ**

Sanayi devrimi ile kitlesel seyahate olanak tanıyan araçların ortaya çıkmasıyla turizm kitlesel bir olgu haline gelmiştir (Karakaş ve Güngör, 2012, s.158). I. Dünya Savaşından sonra Dünya’da turizm hareketleri canlanmaya başlamıştır. Savaş için kullanılan ulaşım araçları savaş sonrası dönemde turizm amaçlı kullanılmıştır (Akman, 2007, s.42). II. Dünya Savaşı’ndan sonra ulaşım sistemindeki gelişmeler, turizmin gelişmesinde önemli rol oynamıştır. Bir nevi I. ve II. Dünya Savaşlarının turizmin gelişmesine ivme kazandırdıkları söylenebilir (Yıldırım, 2004, s.19). Nadiren görülen krizlere rağmen, günümüzde turizm neredeyse bozulmamış bir büyüme göstermiştir. Gelen uluslararası turist sayısı dünya çapında 1950 yılında 25 milyondan 1980’de 278 milyona, 2000’de 674 milyona ve 2016 yılında 1.235 milyona ulaşmıştır. Aynı şekilde bölgelerin uluslararası turistten kazandığı gelir dünya çapında 1950’de 2 milyar Amerikan dolarından 1980’de 104 milyar dolara, 2000’de 495 milyar dolara ve 2016’da 1.220 milyar dolara yükselmiştir ([www.e-unwto.org](http://www.e-unwto.org)). Dünyadaki turizm hareketlerinden oluşan ekonomik gelişmelerden pay almak isteyen ülkelerin mevcut turistik kaynaklarının ve turizme yaptıkları yatırımların önemi her geçen gün artmaktadır. Türkiye’nin sahip olduğu doğal kaynaklar, ülkenin jeopolitik konumu, üç tarafının denizlerle çevrili olmasının yanı sıra barındırdığı kültürel zenginlikleri turizm gelirlerine olumlu katkı sağlamaktadır (Ulusan ve Batman, 2010, s.244).

Ulusların kültürel zenginliğini ortaya koyan unsurların başında yemek kültürü, daha genel bir ifadeyle mutfak kültürü gelmektedir. Yemekler kültürlerin en önemli parçalarından birisidir (Zağralı ve Akbaba, 2015, s.6633). Bu nedenle yerel mutfaklar, bölge kültürü hakkında bilgi sahibi olabilmenin ve bölge kültürünü daha yakından tanıyabilmenin önemli araçlarından (Aslan, Güneren ve Çoban, 2014). Orta Asya’dan batıya süren göçler esnasında birçok kültürle etkileşimde bulunan, yıllarca farklı farklı kültürleri barındıran büyük topraklarda hüküm süren Türklerin de geçmişten günümüze zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu bilinmektedir (Arvas, 2013, s.232; Canbolat, Keleş ve Akbaş, 2016, s.76). Türklerin uzun zamandır yaşadığı Anadolu da, yüzyıllardır üzerinde farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış olmasından dolayı birçok turistik çekiciliğe sahiptir. Bununla beraber sahip olduğu zengin mutfak kültürüyle de turistlerin dikkatine çekmektedir (Gülen, 2017, s.36). Küreselleşmeyle birlikte dünyadaki yeme-içme kültürü hızla değişmektedir. Bu nedenle özellikle yöresel mutfaklar korunması gereken unsurlardır (Aslan, 2010, s.44). Dünya mutfakları içinde özel bir yere sahip Türk mutfağının, doğru bir konumlandırılmayla mevcut destinasyonların markalaşması yönünde katkı sağlayacağı düşünülmektedir (Cömert, 2014, s.65).

Konu ile ilgili alan yazını incelendiğinde, gastronomi ve turizmi ilişkisini açıklamaya yönelik farklı çalışmalar bulunmaktadır. Bu çalışmaların bir bölümü gastronomi ve gastronomi turizmi kavramları üzerine yapılmış (Akdağ, Akgündüz, Güler ve Benli, 2015; Akdağ ve Üzülmöz, 2017; Bucak ve Aracı, 2013; Eren, 2016; Kivela ve Crotts, 2008; Örgün, Akbulut ve Keskin, 2017; Özaltaş Serçek ve Serçek, 2015; Sarıışık ve Özbay, 2015; Serçeoğlu, Boztoprak ve Tırak, 2016; Sormaz, Özata ve Güneş, 2015; Zengin, Uyar ve Erkol, 2015; Zengin ve Uyar, 2015), bir bölümü de turistlerin gastronomi davranışları ve gastronomi turizm kapsamında Türkiye’deki bazı destinasyonlar üzerine yapılmış çalışmalardır (Aksoy ve Sezgi, 2015; Aslan vd., 2014; Aydoğdu ve Duman, 2017; Ballı, 2016; Ballı ve Say, 2012; Baran ve Batman, 2013; Canbolat vd., 2016; Çelik ve Aksoy, 2017; Chang, Kivela and Mak, 2010; Correia, Valle and Moço, 2007; Cömert, 2014; Cömert ve Özkaya, 2014; Fox, 2007; Gökdeniz,

Erdim, Dinç ve Çelik Uğuz, 2015; Gök, Ceyhun Sezgin ve Yıldırım, 2017; Gülen, 2017; Güzel Şahin ve Ünver, 2015; Gálveza, Grandab, Guzmánc and Coronel., 2017; Hall ve Mitchell, 2005; Hu ve Ritchie, 1993; Kargiglioğlu, 2015; Kocaman ve Kocaman, 2014; Nebioğlu, 2014; Polat Üzümcü, Alyakut ve Adalet Akpulat, 2017; Sağır, 2012; Ballı, 2013; Şengül ve Türkay, 2016a: 2016b; Şen ve Aktaş, 2017; Toksöz ve Aras, 2016; Ulsan ve Batman, 2010; Yüncü, 2010; Zağralı ve Akbaba, 2015).

Yapılan literatür taraması doğrultusunda çalışmanın amacı, Uşak İli Ulubey İlçesi'ne özgü olan yöresel yemeklerin gastronomi turizmi açısından önemini ortaya çıkarmak ve Ulubey yöresel yemeklerinin turistik tanıtımı açısından paydaşlara öneriler getirmektir. Bu çalışma, Ulubey'in yemek kültürünün değerinin ortaya çıkartılması, son dönemde Ulubey Cam Terası ve Ulubey Kanyonları gibi turizm çekiciliklerinin oluşturduğu turizm talebine gastronomik unsurları da tanıtarak, bölgede gastronomi turizminin geliştirilmesi ve kırsal bir bölgede yer alan Ulubey İlçesinin bölgesel kalkınmasına öneriler geliştirmesi açısından önem taşımaktadır. Çalışmada mutfak kültürü ve gastronomi turizmiyle ilgili kavramsal bilgilere değinilmiş ve Uşak İli Ulubey Mutfağına özgü yöresel yemekler hakkında bilgi verilmiştir.

### **Mutfak Kültürü, Gastronomi ve Gastronomi Turizmi**

Mutfak kültürünü tanıma, son dönemlerde turistlerin seyahatlerinin ana amacı olarak ortaya çıkmaktadır. Bir bölgede mutfak kültürünün bir parçası olarak normal kabul edilen yemekler, başka bölge kültürlerinde tabu olarak kabul edilebilmektedir. Tabu sayılan yemekler ise zaman zaman insanların ilgisini çekmekte ve özellikle bu yemekleri denemek amacıyla seyahatler gerçekleşebilmektedir (Yüncü, 2010, s.28). Farklı mutfak kültürlerini tanımak, yörelere has damak tatlarını öğrenmek ve denemek amacıyla gerçekleşen turistik faaliyetler gastronomi turizmi kapsamında kabul edilmektedir (Ballı, 2013, s.207; Kodaş ve Dikici, 2012, s.55). Gastronomi; yiyecek ve içeceklerin fizyolojisinin ve mikrobiyolojisinin yanı sıra gıdaların hazırlanması, sunumu ve tüketimini de kapsayan, ayrıca bireylerin yeme-içme alışkanlıklarını, gıda üretim sürecinde oluşan atıkların çevreye duyarlı bir şekilde yok edilmesini de inceleyen kural, norm ve süreçlerden meydana gelen karmaşık bir alandır (Çalışkan, 2013, s.40; Hegarty, 2005, s.9). TDK (2018) gastronomiyi “yemeği iyi yeme merakı” ve “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak tanımlamaktadır. Gastronomi; hem fen hem de sosyal bilimlerle ilişkilidir. Yeme-içmeyle ilgilendiği için beslenme bilimi ile de doğrudan ilişkilidir (Gülen, 2017, s.33).

Hjalager ve Corigliano (2000), gastronomi ve turizm arasındaki ilişkiyi kültür turizmi içinde değerlendirmektedirler. Çünkü günümüzde turistlerin gittikleri bölgeye özgü yiyecek ve içecekleri hatıra olarak satın alma eğilimleri giderek artmaktadır. Bu durum yiyecek-içecek unsurlarının kültürel parça olarak kabul edildiğinin göstergesi durumundadır. Gastronomi turizmi özel ilgi turizminin bir çeşidi olarak kabul edilmektedir (McKercher, Okumuş ve Okumuş, 2008, s.137). UNWTO'ya (World Tourism Organization) üye 29 ülkede yapılan araştırmada, turizmin gelişmesinde gastronominin itici bir güç olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca insanları bir yeri ziyaret etmeye yönelten unsurlar sıralanmış ve gastronomi unsurlarının tarihi ve doğal unsurlardan sonra üçüncü sırada yer aldığı tespit edilmiştir ([www.e-unwto.org](http://www.e-unwto.org)).

Gastronomi turizmi, turistlere seyahatleri süresince bölgeye özgü yiyecek ve içecekleri tatma imkânı sağlayarak başka bir yerde karşılaşılması güç olan yiyecek ve içecekleri deneyimleme fırsatı sunan bir turizm çeşididir

(Beşirli, 2010, s.159-160; Çalışkan, 2013, s.41; Gülen, 2017, s.33). Turistlerin seyahat motivasyonlarına bakıldığında gastronomi ve turizm arasında ilişki olduğu söylenebilir. “Birleşmiş Milletler (BM) Dünya Seyahat Örgütü’ne” göre turistik harcamaların içerisinde yiyecek-içecek harcamalarının payı %30 seviyelerindedir (TÜRSAB Gastronomi Turizm Raporu, 2015).

### Uşak ve Ulubey Mutfağı

Uşak ili, Ege Bölgesinin İç Batı Anadolu bölümünde, Ege Bölgesi ile İç Anadolu Bölgesinin birbirlerinden ayrıldığı İç Batı Anadolu eşığının batı kenarında yer almaktadır. Kuzeyde Kütahya, doğuda Afyonkarahisar, güneyde Denizli ve batıda Manisa illeri bulunmaktadır. Uşak deri, tekstil ve seramik alanında fabrikalara sahip bir sanayi şehri özelliği göstermektedir ([www.usak.gov.tr](http://www.usak.gov.tr)).

Uşak tarihi ve kültürel dokusu ile turizm potansiyeli olan bir şehirdir. “Sebaste, Blaundus, Mesotimolos, Alaudda, Akmonia, Kremon Agora, Pepuza, Chılandıras Köprüsü, Hacı Gedik Köprüsü, Çataltepe Köprüsü, Beylerhan Köprüsü, Çanlı Köprüsü” gibi birçok ören yeri mevcuttur. Uşak Arkeoloji müzesi de Karun hazinelerinin ve Uşak ve çevresinde yapılan kazılardan elde edilen tarihi eserlerin sergilendiği zengin bir müzedir. “Atatürk ve Etnografya Müzesi” de Türk kurtuluş tarihi için büyük bir öneme sahiptir. Bu müze “Yunan Kuvvetleri Başkomutanı General Trikopis’in” esir alınarak Atatürk’ün huzuruna çıkarıldığı yerdir ([www.usakkultur.gov.tr](http://www.usakkultur.gov.tr)).

Uşak halısı ile dünyaya ün salmış bir şehirdir. Uşak halısı “16.yy.da uşak ve çevresinde yapılan halılarla Türk halı sanatının ikinci ve son parlak devri başlamıştır. Uşak halılarının madalyonlu ve yıldızlı olarak iki türlü halı tipi görülmektedir. Uşak halılarından en önemlilerinden biri olan madalyonlu halının boyu 10 metreye ulaşmaktadır. Bol sayıda kalmamış olan bu halılar 18.yy. ortalarına kadar devam etmiştir. Madalyonların yıldız şeklini almasından sonra yıldızlı Uşak halıları meydana gelmiştir. Avrupa’daki müzelerde bu tip halılar çok sayıda saklanmaktadır. 16 yy. sonlarında Uşak halılarının şöhreti bütün Avrupa’ya yayılmıştır” ([www.usakkultur.gov.tr](http://www.usakkultur.gov.tr)).

Uşak mutfağı daha çok çorba ve hamur işleri açısından zengindir. Yöresel yemeklerden en çok bilineni Uşak tarhanasıdır. Uşak tarhanası, Uşak İli Coğrafi İşareti olarak 31.07.2016 tarih ve 29787 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiş ve 21.03.2017 tarihinde de tescil edilmiştir. Uşak’ın coğrafi işaret alan ilk ürünüdür. Ebem köftesi, Ulubey döndürmesi, keşkek, demir tatlısı, alacatane ve çömlek eti diğer yemekleridir ([www.usaktanitim.gov.tr](http://www.usaktanitim.gov.tr))

İl merkezine 30 km. uzaklıkta olan İlçe, 1953 yılında merkeze bağlanmıştır. İlçenin 27 köy ve 6 bağlı mahallesi bulunmaktadır. M.Ö 4000’lü yıllardan bugüne yerleşim yeri olarak kullanılan Ulubey ve çevresinde Hititler, Frigler ve Lidyalıların yaşadığı bilinmektedir. Bu bölgede tarihte kara ticareti gelişmiştir. Çünkü Kral yolu bu bölgeden geçmektedir. Ulubey çevresi tarihi eserler bakımından oldukça zengindir. İyon Tapınağı, Yaver Kalesi, Blaundos, Clanudda, Hasköy Asarı. Mais, İnay Köyü Balçıklı Deresi, Kervansaray başlıca ören yerleridir. Ulubey ilçesinde doğa şekilleri açısından ilginç bir manzara sunan Ulubey Kanyonları bulunmaktadır. Kaymakamlık tarafından projelendirilerek 2015 yılında faaliyete geçen “Kanyon Cam Teras Park” çekici bir turizm unsuru olarak Ulubey’e kazandırılmıştır. Yerden 150 metre yüksekte kanyonun üzerinde camdan 135 metrekare büyüklüğünde bir teras oluşturulmuştur ([www.ulubey.gov.tr](http://www.ulubey.gov.tr)). 2015 yılında açılan cam teras Ulubey’e olan turizm talebini arttırmıştır. Ulubey’in alternatif turizm potansiyeli yüksek olmakla birlikte, gastronomi turizmi açısından da büyük bir öneme sahiptir. Gastronomi turizmi, Ulubey’in var olan doğal ve kültürel çekiciliklerine katkı sağlayacaktır.

## **MATERYAL VE METOT**

Çalışmada yörede yaşayan ve Ulubey yöresel ürünlerinin imalatını yaparak ticari olarak faaliyetini sürdüren “Halime Abla Döndürme Evi” işletmecisi Halime Tuncay ile 45 dakikalık bir görüşme gerçekleştirilmiştir. Bu amaçla sorulan sorular aşağıda sunulmuştur.

1. “Döndürme” için kullandığınız malzemeler ve miktarları nelerdir?
2. “Döndürmenin” yapım aşamasını anlatır mısınız?
3. “Zini hamursuzu” için kullandığınız malzemeler ve miktarları nelerdir?
4. “Zini hamursuzunun” yapım aşamasını anlatır mısınız?
5. “Ebem köftesi” için kullandığınız malzemeler ve miktarları nelerdir?
6. “Ebem köftesinin” yapım aşamasını anlatır mısınız?
7. “Demir tatlısı” için kullandığınız malzemeler ve miktarları nelerdir?
8. “Demir tatlısının” yapım aşamasını anlatır mısınız?

Gerçekleştirilen görüşmede döndürmenin malzemeleri ve yapılışıyla ilgili elde edilen bilgiler şu şekilde ifade edilmiştir. Döndürme kıymalı, ıspanaklı, peynirli ya da kabaklı yapılabilen bir çeşit hamur işi yiyecektir. 1250 gr. un, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, tuz ve su ile hazırlanan hamur iki parçaya ayrılır. Tepsi büyüklüğünde açılan hamurlardan biri sıvı yağ ile yağlanmış tepsiye serilir. Üzerine kıyılmış 1300 gr. ıspanak, 180 gr. peynir, yağ ve tuz karışımı bol miktarda konulur. Bir kat yufka hazırlanarak, malzemelerin üzerini kapatacak şekilde serilir. Börek önceden ısıtılmış fırında iyice kızarana kadar pişirilir ve servise hazır hale getirilir. Bir tepsi döndürme 8-10 kişiliktir. İsmi daha önceden odun ateşinde pişirilirken altı piştikten sonra tepsi marifetiyle döndürülerek ön yüzünün de pişirilmesinden almıştır.

**Resim 1: Döndürme**



Zini hamursuzunun malzemeleri ve tarifiyle ilgili şu bilgiler sunulmuştur. Bir tepsi zini hamursuzu için 2200 gr. una 800 gr. şeker, yoğurt, yağ, 1 tatlı kaşığı kabartma tozu, tuz ve biraz da su eklenip yoğrulur. Hazırlanan hamur 13 eşit parçaya bölünür ve her biri oklava yardımıyla açılır. Daha sonra öğütülmüş 1200 gr. siyah ve 1300 gr. sarı haşhaş sıvı yağ ile karıştırılarak krem kıvamında bir karışım elde edilir. Açılan hamurlardan biri tepsinin tabanına serilir. Üzerine bir miktar toz şeker serpilir ve hazırlanan haşhaş karışımından sürülür. Açılan diğer bir hamurla üstü kapanır. Her kata aynı işlem uygulanarak 13 katlı zini hamursuzu oluşturulur. Hazırlanan zini hamursuzu baklava dilimi şeklinde dilimlendikten sonra dilim çizgilerinin üzerine de aynı karışımdan sürülür ve orta sıcaklıktaki fırında 1 saat süreyle pişirilir. Bir tepsi zini hamursuzunda yaklaşık 100 dilim bulunmaktadır ve bunu 50 kişi rahatlıkla tüketebilmektedir. Bölgede zini hamursuzu, haşhaşsız olarak da yapılmaktadır. Haşhaşsız zini hamursuzunda hazırlanan hamur tepsi büyüklüğünde açılıp ekmek şeklinde ya da rulo yapıp kol böreği şeklinde tepsiye yerleştirilerek pişirilmektedir.

**Resim 2:** Zini Hamursuzu ve Haşhaşlı Zini Hamursuzu



Ebem köftesinin malzemeleri ve tarifi ise şu şekildedir. Ebem köftesi kıyma ve un ile hazırlanan bir yiyecektir. 20 adet ebem köftesi için 1 kg. dana kıyma, 400 gr. kuru soğan, 2 çorba kaşığı karabiber, 4 adet yumurta, 3 tatlı kaşığı tuz, 3 yemek kaşığı yoğurt, 1 tatlı kaşığı kabartma tozu aldığı kadar un ile yoğurularak bir hamur elde edilir. Hazırlanan hamur 150 gramlık bezelere ayrılır ve oklava yardımıyla 25-30 cm. çapında daire şeklinde açılır. İçerisinde kızgın sıvı yağ olan tavada, hazırlanan köftelerin her iki tarafı da kızartılır ve servis edilir. 20 adet ebem köftesi 10 kişiliktir. Halime hanım, eskiden etin taşlarla ezilerek kıyma haline getirildiğini ve ebem köftesinin özelliğinin de bu olduğunu belirtmiştir. Bu köfte adını, eti dövme işini yapan evdeki ninelerden almıştır.

**Resim 3:** Ebem Köftesi



Ulubey'in yöresel tatlısı olan demir tatlısının malzemeleri ve yapılışıyla ilgili ise şu bilgiler elde edilmiştir. 4 adet yumurta, 1 tatlı kaşığı kabartma tozu, 1 tutam tuz iyice çırpılır. Daha sonra karışıma 1,5 bardak su, 4 yemek kaşığı nişasta ve un ilave edilerek tekrar iyice çırpılır. Kızartma tenceresine demir kalıbın üstünü geçecek kadar sıvı yağ konulur. Yağ harlı ateşte iyice kızdırılır. Demir kalıp kızgın yağın içinde ısıtılır ve sonra hamura batırılır (hamurun demir kalıbın üstüne çıkmamasına özellikle dikkat edilmelidir). Hamur, kızdırılan demir kalıba yapışır. Ardından hamura batırılmış demir kalıp kızgın yağın içine bırakılır ve birkaç saniye hiç hareket ettirilmez. Çünkü hamur sertleşmeden kalıbın oynatılması, hamurun şeklinin bozulmasına neden olacaktır. Hamur yağda sertleşmeye başladığında demir kalıp aşağı yukarı hareket ettirilir ve demirin şeklini alan hamur, kalıptan ayrılır. Eğer ayrılmazsa bir çatal ile ayırma işlemi gerçekleştirilebilir. Hamurun iki tarafı da yağda kızartılır. Kızaran hamurlar zeminine kâğıt havlu serilmiş bir tepsiye yerleştirilir ve üzerlerindeki fazla yağlardan arındırılır. Demir kalıp hamurdan ayrılınca tekrar kızgın yağın içine batırılır ve aynı işlemler tekrarlanır. Pişen hamurlar daha önce hazırlanıp soğutulmuş olan şerbete batırılarak servis edilir. Şerbet 1 kg. şeker, 1 lt. su ve 8-10 damla limon suyu ile hazırlanmaktadır. Bu miktarlardaki malzemeyle yaklaşık 2,5 kg. (50 adet) demir tatlısı elde edilmektedir.

Demir tatlısı bir çeşit "lokma" tatlısıdır. "İran, Azerbaycan, İsveç, Finlandiya ve Türkiye'de özellikle Ulubey'de" yapılmaktadır. Dünyada Rosette olarak bilinen tatlı, demir kalıplarla yapıldığından dolayı Türkiye'de demir tatlısı adını almıştır.



**Resim 4:** Demir Tatlısı



**SONUÇ VE ÖNERİLER**

Geçtiğimiz altmış yılda turizm devamlı bir büyüme göstermiş, dünyanın en büyük ve en hızlı büyüyen ekonomik sektörlerinden biri haline gelmiştir (<http://www.e-unwto.org>). Turizme daha fazla yatırım yapan ve daha fazla turistik çekicilik unsurlarına sahip ülkeler, büyüyen sektörün ekonomik hareketliliğinden daha fazla pay almaktadırlar. Türkiye'nin mevcut coğrafik konumu, sahip olduğu doğal ve kültürel kaynakları göz önüne alındığında, bu ekonomik hareketlilikten yeterince pay alamadığı söylenebilir. Ülkenin turizm gelirlerinin ve ülkeye gelen turist sayısının artırılabilmesi için öncelikli olarak turizm hareketliliğini bütün yıla yayması gerekmektedir. Türkiye'deki turizm hareketliliğinin büyük ölçüde deniz-kum-güneş turizminden kaynaklanıyor olmasından dolayı, bu hareketlilik bütün bir yıla yayılamamaktadır.

Anadolu, tarihi itibarıyla birçok kültüre ev sahipliği yapmıştır ve hala da yapmaktadır. Ulubey de bu zengin kültür içinde önemli bir yere sahiptir. Sahip olduğu kültürel ve doğal kaynakları ile hali hazırda Uşak turizmindeki hareketliliğin önemli bir bölümünün kaynağı konumundadır. Dünyanın en büyük ikinci kanyonu olan "Ulubey Kanyonları" ile de önemli bir turizm potansiyeline sahiptir. 2015 yılında Ulubey Kaymakamlığı tarafından kanyona yapılan cam teras ile bölgenin turizmi hareketlendirilmeye çalışılmış olsa da ilçe, turizm hareketliliğinin bütün yıla yayılamaması sorunu ile karşı karşıya kalmıştır. Bu bağlamda, turizm faaliyetlerinin çeşitlendirilmesinin ilçe turizmine olumlu katkı sağlayacağı düşünülmektedir. İlçe, kültürel zenginlikleri ile de önemli bir turizm destinasyonu olabilecek potansiyele sahiptir. Kültürel zenginliğin en önemli unsurlarından birisi de o bölgeye ait yöresel mutfaktır. Yöresel mutfak, bir bölgeye özgü yiyecek ve içecekleri, bunların hazırlanması ve sunulması, ayrıca bölge insanının beslenme alışkanlıklarını kapsayan yapıyı ifade etmektedir.

Doğal güzelliklerinin, Ulubey Kanyonları'nın ve Cam Terası'nın yanında sahip olduğu gastronomik unsurların da tanıtımının yapılması ve bunlara sahip çıkılması ilçe turizm faaliyetlerinin çeşitlendirilmesi ve turizm hareketliliğinin bütün yıla yayılması açısından önem arz etmektedir. Buradan hareketle, ilin ve ilçenin ilgili kamu kurum ve kuruluşlarının ve sivil toplum örgütlerinin faaliyetlerinin önemi de ortaya çıkmaktadır.

Yöresel yemeklerin tanıtılarak ilçe turizminin canlandırılması yönündeki öneriler şu şekilde sıralanabilir:

- Eşsiz kanyon manzarasının izlendiği ve Cam Teras'ın bulunduğu alanda Ulubey Kanyonları'nı görmeye gelen ziyaretçilere, hazırlanacak olan yöresel lezzetlerin ikram edilerek tanıtılması.
- İlçedeki yiyecek-içecek işletmelerinin yöresel lezzetleri menülerine ekleyerek, özellikle yaz aylarında Ulubey Kanyonları'nı görmeye gelenlere bu yiyecekleri tatma imkânı sunmaları.
- İlçe Kaymakamlığı ve Belediyesi'nce ülkenin tanınmış gurmelerinin ve Türkiye'yi dolaşarak çekimler yapan ulusal televizyon kanallarındaki yemek programlarının ilçeye davet edilerek yöresel yemeklerin bunlar aracılığıyla tanıtımının yapılması.
- Turizm fuarları, Ege İlleri Tanıtım Günleri ve Etkinlikleri, Gastronomi Zirvesi gibi organizasyonlarda ilçenin gastronomik değerlerinin ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtımının yapılması.

Fethiye Kayaköy Müzik Festivali, Çanakkale Yemek Kültürü Festivali, Uluslararası Çorum Hitit Fuar ve Festivali, Uluslararası Bozcaada Lezzet Festivali gibi, kitleleri Ulubey'e çekecek ve yöreye ait tarihi, doğal, kültürel değerlerin tanıtımının yapılabilmesi için festivallerin düzenlenmesi.

## **KAYNAKÇA**

- Akdağ, G., Akgündüz, Y., Güler, O. & Benli, S. (2015). Bir Seyahat Motivasyon Aracı Olarak Gastronomi: Hatay'ı Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Seyahat Motivasyonları, Yiyecek-İçecek Deneyimleri ve Seyahat Memnuniyetleri Üzerine Bir Araştırma. 1. Eurisia International Tourism Congress: Current Issues, Trends and Indicators (EITOC-2015), 28-30 Mayıs 2015, Konya/Türkiye, Vol. 3, ss:448-464, ISBN:978-605-9119-16-0 (2.C).
- Akdağ, G. & Üzülmüş, M. (2017). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Otantik Yiyeceklere Yönelik Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 5/Special issue2* (2017) 301-309.
- Akman, A.D. (2007). Turizm Gelişmesinin Yarattığı Doğal ve Kültürel Değişimler: Kaş Örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Aksoy, M. & Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 3/3*, 79-89.
- Arvas, A. (2013). Geçmişten Bugüne Geleneksel Bir Lezzet: İskilip Dolması. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 6(1), 229-239.
- Aslan, H. (2010). Gastronomi Turizminin Turizm Eğitimi Programlarındaki Yeri ve Önemi – Bir Uygulama. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Aslan, Z., Güneren, E. & Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 2/4*, 3-13.
- Aydoğdu, A. & Duman, S. (2017). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi: Kastamonu Örneği. *Turizm & Araştırma Dergisi*, Cilt: 6, Sayı: 1.
- Ballı, E. & Say, D. (2012). Şalgam Suyunun (Şalgam) Özellikleri ve Adana Bölgesi'nin Gastronomi Turizmindeki Önemi. II. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresinde sunulan bildiri, II. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi: 612-620, 12 – 15 Nisan 2012, Kemer, Antalya.
- Ballı, E. (2013). Gastronomi Turizmi Ve Adana Mutfak Kültürü. II. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumunda sunulan bildiri, Çukurova Üniversitesi Karataş Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Yüksekokulu.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4/Special issue1*, 3-17.
- Baran, Z. & Batman, O. (2013). Destinasyon Pazarlamasında Mutfak Kültürünün Rolü: Sakarya Örneği. 14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı. 05-08 Aralık 2013, 1355-1367, Kayseri.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 22(87), 159-169.
- Bucak, T. & Aracı, Ü.E. (2013). Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. Balıkesir University The Journal of Social Sciences Institute Volume: 16 - Number: 30.

- Canbolat, E., Keleş, Y. & Akbaş, Y.Z. (2016). Gastronomi Turizmi Kapsamında Samsun Mutfağına Özgü Turistik Bir Ürün: Bafra Pidesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/4 75-87.
- Chang, R. C. Y., Kivela, J., & Mak, A. H. N. (2010). Food preferences of Chinese tourists, *Annals of Tourism Research*, 37(4), 989-1011.
- Correia, A., Valle, P., & Moço, C. (2007). Modeling Motivations and Perceptions of Portuguese Tourists. *Journal of Business Research*, 60: 76–80.
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Cömert, M. & Özkaya, F.D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 2(2), 62-66.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği Ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Çelik, M. & Aksoy, M. (2017). Yerli Turistlerin Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumları: Şanlıurfa Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/3, 422-434.
- Eren, R. (2016). Türkiye'nin Gastronomi İmajı, Ziyaretçilerin Bilgi Kaynakları ve Harcamaları. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Fox, R. (2007). Reinventing The Gastronomic Identity Of Croatian Tourist Destinations. *Hospitality Management* 26, 546–559.
- Gálveza, J.C.P., Grandab, M.J.G., Guzmánc, T.L. & Coronel, J.R. (2017). Local Gastronomy, Culture And Tourism Sustainable Cities: The Behavior Of The American Tourist. *Sustainable Cities and Society* 32, 604–612.
- Gök, S.A., Ceyhun Sezgin, A. & Yıldırım, F. (2017). Gastronomi Alanında Maraş Tarhanasının Değerlendirilmesi. *Aydın Gastronomy*, 1 (1):61-70.
- Gökdeniz, A., Erdim, B., Dinç, Y. & Çelik Uğuz, S. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/1, 14-29.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 31-42.
- Güzel Şahin, G. & Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/2, 63-73.
- Hall, M. & Mitchell, R. (2005). Wine Tourism in The Mediterranean: A Tool For Restructuring And Development. *Thunderbird International Business Review*, 42, (4), 445- 465.

- Hegarty, J. A. (2005). Developing 'Subject Fields' In Culinary Arts, Science, And Gastronomy. *Journal of Culinary Science ve Technology*, 4(1), 5-13.
- Hjalager, A., M. & Corigliano, M., A. (2000). Food for Tourists Determinants of an Image. *International Journal Of Tourism Research*, 2, 281-293.
- Hu, Y. & Ritchie, J.R.B. (1993). Measuring Destination Attractiveness: A Contextual Approach. *Journal of Travel Research*, 32(2), 25-34.
- Karakaş, A. & Güngör, H.Y. (2012). Memurların Tatil Alışkanlıkları Üzerine Ankara'daki TEDAŞ Çalışanları Üzerinde Bir Araştırma, *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Yıl: 5, Sayı: 10, Sayfa: 157-182.
- Kargiglioğlu, Ş. (2015). Gaziantep'te Gastronomi Turizmi: Gaziantep'i Gastronomi Turizmi Kapsamında Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Kivela, J. & Crotts, J.C. (2008). Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment. *Gastronomy Tourism, Journal of Culinary Science & Technology*, 4:2-3, 39-55.
- Kocaman, M. & Kocaman, E.M. (2014). The Importance of Cultural and Gastronomic Tourism in Local Economic Development: Zile Sample. *International Journal of Economics and Financial Issues* Vol. 4, No. 4, 2014, pp.735-744.
- Kodaş, D. & Dikici, E. (2012). Ahlat, Kırsal Bölgesinde Gastronomi Turizminin Muhtemel Toplumsal Etkileri Üzerine Nitel Bir Çalışma. *Aksaray Üniversitesi İİBF Dergisi*, 4(2), 51-68.
- McKercher, B., Okumuş, F. & Okumuş, B. (2008). Food Tourism As A Viable Market Segment: It's All How You Cook The Numbers!. *Journal of Travel ve Tourism Marketing*, 25 (2), 137-148.
- Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine Nitel Bir Araştırma: Alanya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/2, 39-60.
- Örgün, E., Akbulut, B.A. & Keskin, E. (2017). Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/3, 255-267.
- Özaltaş Serçek, G. & Serçek, S. (2015). Destinasyon Markalaşmasında Gastronomi Turizmin Yeri Ve Önemi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1 (1), 22-40.
- Polat Üzümcü, T., Alyakut, Ö. & Adalet Akpulat, N. (2017). Coğrafi İşaretleme Kapsamında Kocaeli Gastronomik Ürünlerinin Değerlendirilmesi. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi* 19 (28): 132-140.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* Volume 7/4, Fall 2012, p. 2675-2695.

- Sarıışık, M. & Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt 26, Sayı 2, Güz: 264 – 278.
- Serçeoğlu, N., Boztoprak, F. & Tırak, L. (2016). Gastronomi Turizmi İle Şehir Markalaşması İlişkisi: Atatürk Üniversitesi Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/2, 94-114.
- Sormaz, Ü., Özata, E., & Güneş, E. (2015). Turizmde Gastronomi. *Sosyal Bilimler Dergisi*, (2), 67-73.
- Şen, A. & Aktaş, N. (2017). Tüketicilerin Seyahatleri Sırasında Besin Seçimleri, Yöresel Gastronomi Davranışları ve Destinasyon Seçiminde Gastronomi Unsurlarının Rolü: Konya-Karaman Örneği. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi* 19 (32): 65-72.
- Şengül, S. & Türkay, O. (2016a). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/Special issue1 (2016) 86-99.
- Şengül, S. & Türkay, O. (2016b). Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü (Mudurnu Örneği). *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, Cilt 12, Sayı 29.
- Toksöz, D. & Aras, S. (2016). Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfağın Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/Special issue1 (2016) 174-189.
- Ulusan, Y. & Batman, O. (2010). Alternatif Turizm Çeşitlerinin Konya Turizmine Etkisi Üzerine Bir Araştırma. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* • 23 / 2010.sayfa: 243-260.
- Yıldırım, İ.I. (2004). Tatil Köylerinde Çevre ve İhtiyaç Programı Verilerinin Mimari Tasarıma Etkisinin Bodrum Yöresi İçin İrdelenmesi. *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Dokuz Eylül Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.
- Yüncü, H.R. (2010). Yerel Değerler ve Yayla Turizmi. Şengel, S. (Ed). *Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası* (s. 27-34). 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Zağralı, E. & Akbaba, A. (2015). Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası'nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Yaşar University*, 10/40, 6633-6644.
- Zengin, B. & Uyar, H. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Yıl: 3, Sayı: 17, Eylül 2015, s. 355-376.
- Zengin, B., Uyar, H. & Erkol, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. 15.Ulusal Turizm Kongresi, At Ankara, Volume: 1.

#### Elektronik Kaynaklar

T.C. Ulubey Kaymakamlığı Resmi Sitesi

URL:[ <http://www.ulubey.gov.tr/> ] Erişim Tarihi: 11 Ocak 2018.

T.C. Uşak Valiliği Resmi Sitesi

URL:[ <http://www.usak.gov.tr> ] Erişim Tarihi: 11 Ocak 2018.

Türk Dil Kurum (TDK),

URL:[[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5a5ca78f91a285.37316385](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5a5ca78f91a285.37316385)  
] Erişim Tarihi: 01 Ocak 2018.

TÜRSAB, Gastronomi Turizmi Raporu, 2015

URL:[[https://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu\\_12302\\_3531549.pdf](https://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf) ] Erişim  
Tarihi: 27 Şubat 2018.

UNWTO, Second Global Report On Gastronomy Tourism,

URL:[ <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284418701> ] Erişim Tarihi: 10 Ocak 2018.

UNWTO, Tourism Highlights 2017 Edition,

URL:[ <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419029> ] Erişim Tarihi: 08 Ocak 2018.

Ulubey Haber Portalı

URL:[ <http://www.ulubeyweb.com/index.php/ulubey-yoresel> ] Erişim Tarihi: 11 Ocak 2018.

Uşak İli Resmi Tanıtım Sitesi

URL: [ <http://www.usaktanitim.gov.tr/default.aspx?x=s&kat=27> ] Erişim Tarihi: 11 Ocak 2018.

Uşak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

URL: [<http://www.usakkulturturizm.gov.tr>] Erişim Tarihi: 11 Ocak 2018.