



Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizminde Yer Alma Durumu: Mardin Yerel Restoran Menülerinin İncelenmesi (Situation of Local Cuisines in Gastronomy Tourism: Examining the Local Restaurant Menus in Mardin)

*Nurhayat İFLAZOĞLU^a , Melek YAMAN^b 

^a Hatay Mustafa Kemal University, School of Tourism and Hotel Management, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Hatay/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 17.07.2020

Kabul Tarihi: 13.09.2020

Anahtar Kelimeler

Gastronomi turizmi

Yöresel Mardin yemekleri

Yerel restoran menüleri

Öz

Yöresel mutfaklar kendilerine has oluşumları, tatları, sayısız tür ve reçeteleriyle değerlendirilmektedir. Global mutfaklarda olduğu gibi yöresel mutfaklar da kültürel alışveriş ile değerlendirilmiştir. Ayrıca yöresel mutfaklar şehirlerin incelenmiş beğeni gelenekleriyle uyum ve niteliğe kavuşmuştur. Bu nedenle destinasyonların popüler olmasındaki etkenler arasında mutfak kültürü de bir albeni unsuru olarak görülmektedir. Kendine özgü geleneksel değerleriyle kentsel ve kırsal alanlarda, yerel toplulukların yemek kültürlerini keşfetmeye dayandırılan gastronomi turizmi, mutfak kültürü zengin destinasyonlara olan ilgiyi arttırmış ve birçok yiyecek-içecek işletmesini yerel mutfaka özgü yemekleri menülerinde bulundurmaya teşvik etmiştir. Güneydoğu Anadolu bölgesinde tarımın doğduğu Mezopotamya olarak bilinen coğrafyada konumlanmış olan Mardin verimli toprakları sayesinde çok fazla yöresel ürüne sahiptir. Bu avantajlı durum farklı din ve etnik kökenlerin varlığıyla daha da peçinlenmiş ve ortaya zengin ve köklü bir mutfak kültürü çıkmıştır. Bir yörenin mutfak kültürünü tanıtmaya ve pazarlamaya en aktif role sahip olan paydaşlar arasında yiyecek-içecek işletmelerinin yer aldığı göz önünde bulundurulmaktadır. Bu çalışmanın amacı Mardin'in yöresel mutfaklarına ait yemeklerinin ne oranda yerel restoran menülerinde yer aldığı tespit etmektir. Bu çerçevede ilgili konuda literatür taranarak Mardin'in yöresel yemekleri incelenmiş ve 34 yemek çeşidi yazılı doküman analizi yoluyla elde edilmiştir. Sonuç olarak Mardin'in önemli turist çekim merkezi olan 1.Cadde'deki yerel restoranların menülerinde 34 yemeğin 14'üne hiç yer vermediği tespit edilmiştir

Keywords

Gastronomy tourism

Local Mardin dishes

Local restaurant menus

Abstract

Local cuisines are evaluated with their unique formations, flavors, countless types and recipes. As in global cuisines, it is enriched by cultural exchange in local cuisines. In addition, local cuisines have achieved harmony and quality with the refined traditions of cities. For this reason, culinary culture is also seen as an attraction factor among the factors that make destinations popular. Gastronomy tourism, which is based on discovering the food cultures of local communities in urban and rural areas with its unique traditional values, has increased the interest in culinary rich destinations and encouraged many food and beverage enterprises, to have local cuisine in their menus. Located in the region known as Mesopotamia where agriculture was born in the Southeastern Anatolia region, Mardin has many local products thanks to its fertile soil. This advantageous situation has been further strengthened by the presence of different religions and ethnic origins and a rich and deep-rooted culinary culture has emerged. It is considered that food and beverage enterprises are among the most active stakeholders in promoting and marketing a culinary culture of a region. Therefore, the aim of this study is to determine which dishes of Mardin's local cuisine are included in the local restaurant menus. In this context, the local dishes of Mardin were examined by searching the literature on the subject. 34 dishes unique to Mardin were identified. The data were obtained through written document analysis. As a result, it was revealed that local restaurants on the 1st Avenue, which is the major tourist attraction center of Mardin, do not include 14 of the 34 dishes determined in their menu.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: niflazoglu@gmail.com (N. İflazoğlu)

DOI: 10.21325/jotags.2020.642