



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 mutfığa 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 perçinlenmiş 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 mutfığına 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

GİRİŞ

Turizmin daima bir parçasını oluşturmuş olan gastronomi, 2000’li yıllardan itibaren önemli ölçüde değişmiş ve gelişmiştir. Özellikle son 20 yıldır yiyeceklerin seyahat motivasyonları arasında birincil ve ikincil etken olması (Kivela & Crotts, 2006) gastronomi turizmini ortaya çıkarmıştır. Bu doğrultuda gastronomi turizmi, kendine özgü geleneksel değerleriyle kentsel ve kırsal alanlarda, yerel toplulukların yemek kültürlerini keşfetmeye dayanmaktadır (UNWTO, 2019), Yeme - içme kültürü zengin destinasyonlara olan ilginin artması, birçok yiyecek-içecek işletmesini yöresel mutfığa özgü yemekleri menülerinde bulundurmaya teşvik etmiştir. İşletmelerin bu eğiliminde yöresel yemeklerin menüdeki diğer yemeklere göre daha fazla tercih edilmesi büyük bir rol oynamaktadır (Aslan, Güneren & Çoban, 2014, s. 9). Bu nedenle yöresel yemek sunan işletmeler diğer işletmelere göre daha avantajlı konuma gelmektedir. Bu avantajlı konumun en büyük nedeni destinasyona ait yöresel yemeklerin ziyaretçiler için bir motivasyon unsuru olmasıdır. Bu nedenle destinasyonların popüler olmasındaki etkenler arasında mutfak kültürü de bir albeni unsuru olarak görülmektedir (Özdemir, 2007, s. 24). *World Food Travel Association*’ın (2020) raporuna göre; dünya genelinde ziyaretçilerin % 80’i destinasyon seçerken o bölgenin yeme içme kültürüne önem vermektedir. % 63’ü bölgenin tanınmış restoranlarını, %53’ü bölge mutfağını, % 49’u ise bölge içeceklerini (şarap, bira vb.) deneyimlemek için seyahat etmektedir. Ayrıca, ziyaretçiler seyahat bütçelerinin yaklaşık % 25’ini yiyecek ve içeceklere harcamakla birlikte bu rakam pahalı destinasyonlarda % 35, daha hesaplı destinasyonlarda % 15’i bulmaktadır. Gastronomi turistleri ise bu tür etkinliklere ortalama % 25’ten daha fazla harcama yapmaktadır (worldfoodtravel.org). Önceleri sadece temel ihtiyaçları karşılamak üzere tüketilen yiyeceklerin artık bir seyahat amacı haline geldiği görülmektedir. Türkiye’de gastronomi turizmi çerçevesinde seyahat eden turistlerin % 88’i destinasyon tercihlerinde iyi yemeğin önemli olduğunu düşünmektedir. Gastronomi turlarına katılanlar, diğer turizm çeşitlerine oranla % 25 daha fazla harcama yapmaktadır (Hürriyet, 2019).

Köklerini birçok uygarlıkla etkileşim ile sağlamlaştırmış ve yüzyıllar içerisinde bu kültürlerin harmonisiyle bugünkü formuna kavuşmuş olan Türk mutfağı, sahip olduğu zenginlikle dünyada üç önemli mutfaktan (Fransız, Çin, Türk) biri olarak tanınmaktadır. Diğer mutfaklarda olduğu gibi Türk mutfağı da kendi içinde coğrafi farklılıktan dolayı çeşitlilik göstermektedir. Dolayısıyla mutfak kültürü sadece bir ülkeden diğerine değil, ayrıca her bir ülkenin kendi içinde de yöreden yöreye önemli değişiklikler gösterebilmektedir. Yöresel ürünlerin özelliklerini tanımak, hazırlanış ve kullanım becerilerine sahip olmak, bir yöreye bağlı olarak kültürel değerleri paylaşmak, o yörenin kendine özgü üretim ve tüketim biçimini belirleyen önemli öğeler haline gelmektedir (Demirer, 2010, s. 43). Turizm merkezleri ziyaretçilerde bıraktıkları izlenimlerle (imaj, yöresel mutfığa ulaşılabilirlik, yerel kültürle etkileşim vb.) çekici hale gelmektedir. Çünkü her yörenin mutfağı, o yöredeki kültürle beslenmekte ve gastronomi turizminin tamamlayıcısı olarak ziyaretçilerin seyahat seçimlerinde ana faktör olmaktadır (Toksöz & Aras, 2016, s. 184). Turizmde Türkiye’nin en önemli inanç ve kültür destinasyonları arasında bulunan Gaziantep, Şanlıurfa, Diyarbakır ve Mardin gibi şehirler, zengin yöresel mutfaklarıyla da ön plana çıkmaya başlamıştır. Bu bağlamda şehirlerin sahip olduğu bu zenginlik, Güneydoğu Anadolu bölgesini gastronomi turizmi yönünden bir cazibe merkezi haline getirmektedir.

Medeniyetler beşiği olarak görülen Mardin, kadim geçmişi, dil ve din çeşitliliğiyle kozmopolit bir şehirdir. Bu özellikler Mardin’i kültürel yönden zenginleştirmiştir. (Karasu, 2013, s. 92). Ayrıca geleneksel taşı, dini ve yerel mimarisi, teraslı kentsel yapısı ve 7 bin yıllık tarihi geçmişiyle Anadolu toprağının en iyi korunmuş örneği olan

Mardin, adeta bir açık hava müzesi görünümüyle kültürel peyzaj alanı olarak 2000 yılında UNESCO Dünya Kültürel ve Doğal Mirası Geçici Listesi'nde yer almıştır (UNESCO, 2000). Mardin birçok turizm unsurunu bünyesinde barındırmakla birlikte özellikle inanç ve kültür turizmiyle ön plana çıkmaktadır. 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 perçinlenmiş ve ortaya zengin ve köklü bir mutfak kültürü çıkmıştır. Türkiye, Irak, İran ve Suriye mutfaklarından beslenerek kendine özgü füzyon bir mutfaka sahip olan Mardin'in (Zubaida, 2003, s. 43) gerekli alt ve üst yapı sağlandığı takdirde gastronomi turizminin merkezlerinden biri olma potansiyeline sahip olduğu görülmektedir.

Bir yörenin mutfak kültürünü tanıtmaya ve pazarlamaya en aktif role sahip olan paydaşlar arasında yiyecek-içecek işletmelerinin yer aldığı göz önünde bulundurulduğunda, yöresel yemeklerin restoran menülerinde ne oranda yer aldığı ilgi çekmektedir. Çağlı, (2012, s. 24) gastronomi turizminin odağını, yerel halk dışında pek bilinmeyen mekânların veya tarihi bir cadde üzerinde yer alan yerel işletmelerin de oluşturabileceğini dile getirmiştir. Bu bağlamda; telkâri gümüşçüler ile kuyumcuların, müzelerin, butik otellerin ve yerel restoranların bulunduğu önemli bir çekim merkezi olan Eski Mardin'deki 1. Cadde çalışma alanı olarak tercih edilmiştir. Yöresel yemeklerin restoran menülerinde yer alma durumları daha önce çeşitli çalışmalarda (Kızılırmak, Albayrak & Küçükali, 2014; Mil & Denk, 2015; Kaya, 2016; Büyükşalvarcı, Şapıcılar & Yılmaz, 2016; Arıkan, 2017; Özel, Yıldız & Akbaba, 2017; Özleyen & Tepeci, 2017; Yıldırım, Karaca & Çakıcı, 2018; Erdem, Mızrak & Kemer, 2018) konu olsa da benzer bir çalışmaya Türkiye'nin Mardin ilinde rastlanmamıştır. Mardin mutfağının zenginliği göz önünde bulundurulduğunda, Mardin yemeklerinin yerel restoranların menülerinde yer alma düzeyinin irdelenmesinin önemli olacağı düşünülmektedir. Dolayısıyla çalışmanın amacı Mardin yöresel mutfağına ait hangi yemeklerin ne oranda yerel restoran menülerinde yer aldıklarını tespit etmektir. Bu nedenle çalışma bu bölgede bulunan turizm ve belediye işletme belgeli yöresel yemek hizmeti veren yerel restoranların menülerinin analiz edilmesi ile kısıtlanmıştır. Bu çerçevede çalışma için gerekli veriler yazılı doküman incelemesi yolu ile elde edilmiştir.

Yöresel Mardin Mutfağı

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 incelmis beğeni gelenekleriyle de uyum ve niteliğe kavuşmuştur. Nil nehri vadisiyle birlikte yerleşik hayata geçilen ilk bölgelerden biri olan Mezopotamya'da mutfak kültürü; fetih, göç, ticaret/ekonomi, siyaset aracılığıyla gerçekleşen kültürel ilişkilerle olduğu kadar yerel dinamiklerin kendilerine has değişim ve dönüşümleriyle de özel bir konuma gelmiştir (Toprak, 2015, s. 3). Mardin, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde, tarımın doğduğu Mezopotamya olarak bilinen coğrafyada konumlanmaktadır. Bölgedeki tarım ve hayvancılığın gelişmiş olması, yöresel gıda ürünlerin de çeşitlilik bakımından zenginleşmesini sağlamıştır. Midyat üzümleri (mezrone ve kerkuş), Midyat kavunu, Yeşilli kirazı, Mardin bulguru ve Derik zeytini Mardin'e özgü tarımsal ürünler arasındadır. Ayrıca buğdaya bağlı üretilen bulgurun, üzümünden elde edilen ürünlerin (pekmez, şarap, pestil, sucuk, kuru üzüm vb.), karpuz ve kavun çekirdeklerinden elde edilen çerezlerin, bademden üretilen imlebbesin (badem şekeri) ve sucuğun, tandır ekmeği ve peksimetin, Süryani ve Mardin çöreklerinin, süt ve et (özellikle kırmızı) ürünlerinin Mardin mutfağında oldukça ön planda olduğu bilinmektedir (Sarbağ, 2015, s. 291-293). Coğrafi işaret kapsamında tescil edilen bazı yöresel gıda ve yemekler de bulunmaktadır bunlar; Mardin bulguru, Mardin imlebbes (badem şekeri), Mardin ikbebet, Mardin

kaburga dolması, Mardin kibe, Mardin sembüsek gibi yöresel mutfağı temsil eden önemli değerlerdir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020). Sık tüketilen içecekler arasında; dibek, menengiç (bıttım), Süryani, Kürt, Türk, Mırra gibi kahve türleri ile pekmez, sumak ve reyhan şerbeti bulunmaktadır ve bu içecekler aynı zamanda yöresel mutfak kültürünün bir parçası olarak kabul edilmektedir.

Mardin mutfağının göze çarpan özelliklerinden biri sebze yemeklerinden ziyade et ve bulgurun eşleşmesidir. Ülkenin birçok bölgesinde duyulmamış ve ancak yerel halkın (özellikle kadınların) gerektiği gibi pişirebileceği birçok yemek reçetesi mevcut olması Mardin mutfağını çekici hale getiren bir özelliktir. Örnek olarak İkbet, irok, kibe, incasiye, kitel raha, sembusek, helevitil cibne, harire gibi yiyecekler ve günümüzde daha çok yaşlı kadınların yaptığı kaburgaye yemekleri verilebilir (Günel, 2006, s. 184; Anadolu Ajansı, 2008). Baharat yolu güzergâhında olması Mardin mutfağında baharat kullanımı çeşitlendirmiş ve yaygınlaştırmıştır. Yemek ve tatlılarda kişniş, sumak, mahlep, zencefil, yenibahar, tarçın ve toz/pul biber sık kullanılan baharatlardır (Üçok, 2018). Tablo 1’de yemeklerde çeşitli et türlerinin ve yağların olduğu; bulgurlu yemeklerin çeşitli formlarda kullanıldığı; taze ve kuru Eriklerin, çağlanın bazı yemeklerin ana malzemesi olduğu; bademin şekerleme, tatlı, pilav ve ana yemeklerde bolca kullanıldığı; üzümünden elde edilen pekmezin hem tatlıların hem de yemeklerin hazırlanmasında önemli ölçüde kullanıldığı görülmektedir. Baharatlar yiyecek uyumuna göre seçilmekte, acı ise az kullanılmakta ayrıca tatlı-ekşi tat bir arada kullanılmaktadır. Yemeklerin lezzet verici faktörlerinin bölgede yetiştirilen ham maddelerin yanı sıra çeşniler, salçalar ve yağların olduğu da söylenebilir. Yemek isimlerinden ve kullanılan malzemelerden (yağ ve baharat) Mardin yemeklerinde Arap ve Süryani etkisi açıkça görülebilmektedir. Kısaca Tablo 1’de özetlenen bu durum Mardin yöresel mutfağını ayırt edici kılan en önemli özelliktir.

Tablo: 1. Yöresel Mardin Yemekleri

No.	Yemekler	Tanımlayıcı Bilgiler
1.	Acin	Çiğ köfte, sahanda yumurta ve maydanozla servis edilir.
2.	İncasiye	Eski dönemlerde mevlit yemeği olarak hazırlanmıştır ve “saray yahnisi” olarak bilinir. Bu yemekte kuzu eti, siyah Erik ve pekmez kullanılır.
3.	Alo Mıhşı (Hindi Dolma)	Hindi dolmasının iç harcında kırmızı et ve Mardin bademi kullanılır.
4.	*Kaburgaye (Kaburga Dolması)	Mardin'in en meşhur yemeklerinden biridir. İç harçta et ve Mardin bademi kullanılır.
5.	Döbo	Tam kuzu but, badem, tarçın, salça, soğan, sarımsak, maydanoz, tane yenibahar ve baharatlarla ağır ateşte pişirilen bir Süryani yemeğidir.
6.	Haşu Pilavı	Kuzu etli bademli pilav
7.	Şehriyeli Bulgur Pilavı	Şehriyenin ve bulgurun kavruklarıyla yapıldığı pilav, servisten önce sadeyağ eritilerek tüketilmektedir.
8.	Kışkek Pilavı	Kuzu eti, sadeyağ, yarma buğday ve nohut ile hazırlanmaktadır.
9.	Döşirmek	Kuzu etli şehriyeli bulgur
10.	Kınnebreli Bulgur	Şehriyeli bulgur ve Kınnebire otu pilavın ana malzemesidir.
11.	Mardin Etli Dolma	Patlıcan, kabak, domates, biber ve pazıların içi doldurularak yapılır. Dolma içine parça et ve kuyruk yağı eklenir. Sumak suyu ile pişirilir.
12.	Alluciye	Kuzu eti ve yeşil Erik ile yapılan geleneksel bir yemek
13.	Irok (Kızartılmış İçli Köfte)	Yöreye özgü malzeme ve yöntemlerle hazırlanmaktadır.
14.	*İkbet (Haşlanmış İçli köfte)	Yöreye özgü malzeme ve yöntemlerle hazırlanmaktadır.
15.	Kitel İkbet / Kitel Raha	Süryani içli köftesi olarak da adlandırılmaktadır.
16.	*Sembusek	Kapalı lahmacun olarak da bilinir.
17.	Merge	Haşlanarak pişirilen hindi eti yufka ile servis edilir. Ova yemeğidir.
18.	*Kibe	İşkembeler parçalanıp küçük torbalar halinde dikilir ve içine harç doldurularak ağır ateşte pişirilir.
19.	Selcemiye	Beyaz şalgam, yağlı kuzu eti, kırık nohut, kırık pirinç ve sumak suyu ile yapılan bir kış yemeğidir.
20.	Kar'ıyye	Kış kabağı, süt dana eti, sumak suyu, pirinç ve baharatlar kullanılarak ağır ateşte pişirilen bir yemektir.
21.	Dahudiyet	Kuzu eti, çiğköftelik et, kuru soğan, domates salçası, kırık pirinç, kırık nohut, ile hazırlanan yemek.

Tablo: 1. Yöresel Mardin Yemekleri (Devamı)

22.	Fırkiye	Kuzu eti, çağla, limon, kabak, yeşil soğan, maydanoz ile hazırlanan yemek
23.	Marakıtıl-Bayd	Yumurta, sıvı yağ, un, tuz ve karabiber ile hazırlanan yemek
24.	İhbeyz Lahmê	Kuzu kıyma ve çeşitli baharatlar hamurla yoğrularak bekletilir ve parçalar şeklinde fırınlanır.
25.	İhbeyz İbcibnê	Şekerli ve taze peynirli pidedir
26.	İhbeyz Kavi (peksimet)	Mardin halkının çok sık tükettiği fırınlanmış kuru ekmektir
27.	Nanê Xwes	Bulgur unu, soğan, kişniş ve pul biber içeren bir ekmek türü
28.	Yoğurt Çorbası	Kavrulmuş kıyma ve badem ile servis edilen çorba
29.	Şiîşe	Şiîşe(ince bulgur), domates salçası, kuru soğan ve zeytinyağı kullanılan bir çorba
30.	Lebeniye	Dövmeye buğday, yoğurt ve pekmez ile hazırlanan çorba türü.
31.	Süryani Çöreği	Mahlep, rezene, çörekotu, tarçın, yenibahar, ceviz, hurma ve badem ile yapılmaktadır
32.	Mevlit Çöreği	Tarçın, Yenibahar, Anason, Mahlep eklenerek halka şeklinde yapılmaktadır. Not: Kökeninin Süryani geleneği olduğu söylenmektedir.
33.	Harire	Un, su, üzüm şırası veya pekmez kullanılarak cevizle servis edilen bir tatlı
34.	Imtabbaka	Sütlaç ve zerdenin ayrı ayrı pişirilip katman halinde birbirine eklenmelerinden oluşan bir tatlıdır.
35.	Helevitil Cibne	Yöresel taze peynir, un, şeker, sadeyağ ve sıvı yağla yapılan bir çeşit helva
36.	Davk-ıl May	Un, bal, pekmez, ceviz, tereyağı ve şeker ile yapılan bir tatlı.
37.	İsfire	Yumurta, un, kabartma tozu, pekmez ve ceviz ile yapılan bir tatlı, kahvaltıda da tüketilmektedir.
38.	Pekmezli tereyağlı ekmek	Piştirilip küçültülen yufkaya tereyağında kızartılan pekmez ilave edilir. Ova tatlısıdır.
39.	Zingil	Süt, vanilya, yumurta, limon ve ceviz kullanılarak yapılan bir tatlı
40.	Pekmezli Helva	Pekmez, tereyağı, un kavruklarıyla yapılan bir tatlıdır, ceviz içi veya badem ile servis edilir.
41.	Kahiye	Hazırlanan yufka hamurunun içine peynir bırakılıp tereyağında kızartılır ve soğuk şerbet dökülüp servis edilir.
42.	Löziyê	Ana malzemesi badem unu ve pudra şekeri olup özel kalıbıyla fırında hafif piştirilir
43.	*İmlebbes (Mardin badem şekeri)	Tarçın ve kakule gibi baharatlar kullanılmaktadır. Mavimsi rengini Lahor ağacının kökünden üretilen kök boyadan almaktadır.

Kaynak: Yarış, (2014);Toprak, (2015); Toprak vd., (2018). **Not:** *İşaretili olanlar coğrafi işarete sahip yemeklerdir.

İlgili Çalışmalar

Kızıllırmak, Albayrak ve Küçükali (2014), çalışmalarında yöresel mutfağın kırsal turizm işletmelerinde uygulanma düzeyini Uzungöl’de ele almışlardır. Sonuç olarak işletmelerin menülerinde yöresel yemeklere çok az düzeyde yer verdiklerini tespit etmişlerdir. Mil ve Denk (2015), ünlü bir turizm merkezi olan Palandöken’de Erzurum mutfağı yerel ürünlerinin konaklama işletmelerindeki kullanım düzeylerini incelemiş ve turistik işletmelerin, yöresel ürünleri menülerinde kullandıkları fakat çoğunlukla ulusal ve uluslararası ürünlere yer verdiklerini belirlemiştir. Kaya’nın (2016), Gaziantep ilinin yiyecek içecek işletmelerinin yöresel mutfağı kullanım durumlarını incelediği çalışmasındaki sonuçlar, restoranların yerel yemekleri yüksek oranda menülerinde bulundurduğunu göstermiştir. Büyüksalvarcı, Şapıcılar ve Yılmaz (2016), ise çalışmalarında yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumunu Konya ilinde incelemişlerdir. Sonuç olarak popüler yiyecekler dışında kalan diğer yerel yemeklerin menülerde yer verilmediği tespit edilmiştir. Arıkan’ın (2017), Eskişehir’deki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde Eskişehir mutfağının yerini incelediği çalışmasının sonuçları ne konaklama işletmeleri ve restoranların menülerinde yerel yemeklere çok az yer verdiklerini göstermektedir.

Özel, Yıldız ve Akbaba (2017), Kilis mutfağının restoran menülerinde yer alma düzeyinin belirlemek amacıyla yaptıkları araştırma sonucunda bu mutfağın gastronomi turizminde kullanılabileceği ancak yerel restoranların bölgeye özgü yiyecekleri yok denecek kadar az seviyede sunduğu ortaya çıkmıştır. Özleyen ve Tepeci (2017), Manisa’da yöresel yemeklerin ve lezzetlerin turizmin gelişimine katkısını belirlemeyi amaçladıkları çalışmalarında,

ilin yöresel yemeklerinin bilinirliğinin az olduğunu ve bu nedenle lokanta ve otel işletmelerinin menülerini oluştururken yöresel yemeklere fazla yer vermediklerini tespit etmişlerdir. Yıldırım, Karaca ve Çakıcı (2018), çalışmalarında yerel yiyeceklerin restoran ve konaklama işletmelerinin menülerinde yer almalarını, Adana ve Mersin bölgesinde araştırmış ve işletmelerin önemli bir kesiminin (% 84,3) yöresel yemeklere menülerinde yer verdikleri saptamışlardır. Erdem, Mızrak ve Kemer (2018), Bolu ili yöresel yemeklerinin Mengen'deki restoranlarda kullanılma durumunu inceledikleri çalışmanın sonucuna göre katılımcılar işletmelerinde yöresel yemeklere sınırlı sayıda yer vermektedir. Ayrıca bu durumun nedenini, yöresel yemeklerin yöre halkı tarafından tercih edilmemesi ve dışarıdan gelen ziyaretçiler tarafından bilinmemesi olarak ifade etmişlerdir. Aydın, Canbolat ve Yaman (2018), restoran yöneticileri ve sahiplerinin restoran işletmelerinde yöresel yemek sunumunu engelleyici faktörlere ilişkin algılamaları ile yöresel yemek sunma niyeti arasındaki ilişkiyi incelemişlerdir. Bir gastronomi turizm ürünü olarak restoranlar ele alındığında bölgede sadece yöresel yemek sunan işletme sayısının yetersiz olduğunu bulgulamışlardır. Ayrıca yöresel yiyeceklerin maliyetli olması, yerel yiyeceğe ulaşılmasına ilişkin problemler, acentaların rolü ve paydaşlar arasındaki koordinasyonsuzluğa ilişkin sahip oldukları olumsuz algılamalar; restoran sahipleri ve yöneticilerinin yöresel yiyecek sunma konusundaki niyetlerini olumsuz yönde etkilediğini tespit etmişlerdir. Sonuç olarak yukarıda incelenen çalışmalarda farklı illerde, benzer temalar üzerinden yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma durumları belirlenmeye çalışılmıştır. Zengin bir yemek çeşitliliğine sahip olan Mardin ilinin yöresel yemeklerinin yerel restoran menülerinde yer alama durumunun irdelenmediği tespit edilmiştir. Dolayısıyla bu çalışmanın odak noktası, Mardin yöresel mutfağına ait hangi yemeklerin ne oranda yerel restoran menülerinde yer aldıklarının incelenmesidir. Ayrıca bu çalışmayla, hem akademik yazına katkı sağlanması hem de Mardin'e ait yöresel yiyeceklerin gündeme getirilerek korunmasına ve tanıtılmasına vesile olunması hedeflenmektedir.

Yöntem

Araştırmada, restoran menülerinde Mardin yemeklerinin yer alma durumunun tespit edilerek değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Çalışma evrenini Mardin 1. Cadde'de faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Bölgede bulunan yiyecek içecek işletmelerine ilişkin veriler, Mardin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nden temin edilmiş ve Eski Mardin 1. Cadde'de aralarında döner, kebab ve pide salonunda olduğu toplam 23 işletmenin bulunduğu tespit edilmiştir. Çalışmanın amacına yönelik bazı kıstaslar belirlenmiştir bunlar; a) restoranlar Eski Mardin 1.Cadde'de faaliyet göstermelidir, b) Turizm Bakanlığınca verilen turizm işletme veya belediye belgeli olmalıdır, c) yöresel yemek hizmeti sunmalıdır. Bu kriterleri sağlayan 13 restoranın menüsü çalışmaya dâhil edilmiştir. Yıldırım ve Şimşek'e (2013, s. 217) göre "doküman incelemesinde temel amaç; araştırılması hedeflenen olgu veya olgular hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analiz edilmesidir. Doküman incelemesi özellikle doğrudan görüşme ve gözlem yapmanın mümkün olmadığı durumlarda tek başına bir araştırma yöntemi olarak kullanılabilir". Bu çerçevede çalışma için gerekli veriler nitel araştırma yöntemlerinden olan yazılı doküman incelemesi yapılarak elde edilmiş ve restoranların menüleri, veri kaynağı olarak kabul edilmiştir.

Bulgular

Doküman analizi kapsamında elde edilen bulgular Eski Mardin 1. Cadde'de bulunan 13 restoran işletmesinin menülerinde sunulan Mardin yemeklerine ilişkin mevcut durumu ortaya koymaktadır. Bulgular yemek menülerinde yer alması beklenen yiyecek grupları bağlamında çorbalar, ana yemek /ara sıcaklar ve tatlılar olarak gruplandırılmıştır.

Tablo 2: Restoranların Tanımlayıcı Bilgileri

Restoran 1	Bağdadi
Restoran 2	Cerçiş Murat Konağı
Restoran 3	Leyli Muse
Restoran 4	Nazende
Restoran 5	Doboo
Restoran 6	Seyr-i Merdin
Restoran 7	Angora
Restoran 8	Del Mar
Restoran 9	Antik Sur
Restoran 10	MarMatbah
Restoran 11	Chef Mardin (yeni adı;Reyhan)
Restoran 12	Sultan Sofrası
Restoran 13	Ebrar

Tablo 3’te de görülebileceği üzere, Mardin 1. Cadde’de yer alan ve inceleme kapsamına alınmış 13 restoranların hepsinde yer alan yöresel yiyecekler *Kuburgayê (kaburga dolması) ve Irok (kızarmış içli köfte) olmuştur. Bunları sırasıyla, 13 restoranın 12’sinde yer alan *Sembusek ve 9’unda yer alan İhbeyz Lahmê ile *İkbêbet izlemiştir. Buna karşın, Mardin’in 34 adet yöresel yiyeceğinden 15’inin hiçbir restoran menüsünde bulunmadığı tespit edilmiştir. Restoran bazında incelendiğinde ise, menüsünde yöresel yiyecekler en çok yer veren restoran R3’tür ve yöresel yiyeceklerin % 50’sini menüsünde bulundurmaktadır. Bunu, sırasıyla yöresel yiyeceklerin % 32,35’ine menüsünde yer veren R2 ve % 23,53’üne menüsünde yer veren R1, R5 ve R9 restoranları izlemiştir. Her bir restoranın menüsünde Mardin’e özgü 34 yiyecekten kaçının bulunduğu incelendiğinde; oranının en fazla % 50, en az ise % 11,76 olduğu görülmüştür.

Tablo.3.Restoran Menülerinde Mardin Yemeklerinin Yer Alma Durumu

Analizin Kodlanması		Restoranlar													Σ
Kategoriler	Yemekler	R.1	R.2	R.3	R.4	R.5	R.6	R.7	R.8	R.9	R.10	R.11	R.12	R.13	
Çorbalar	1. Şişê														0
	2. Yoğurt Çorbası														0
	3. Lebeni			x						x					2
Ana yemek ve ara sıcaklar	4. *Kibe			x		x				x				x	4
	5. Alo Mıhşı														0
	6. *Kaburgayê	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	13
	7. Etli Dolma	x		x		x	x		x					x	5
	8. Döbo		x	x		x					x				4
	9. *Sembusek	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	12
	10. İhbeyz Lahmê,	x		x	x	x		x	x	x	x		x		9
	11. Acin			x											1
	12. Kıtêl İkbâr / Raha		x												1
	13. İncasiyye		x	x						x					3
	14. Alluciye,	x	x	x											3
	15. Fırkiyê			x											1
	16. Selcemiye,														0
	17. Kar’iyyê,														0
	18. Irok	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	13
	19. *İkbêbet	x	x	x	x	x		x	x	x		x			9
	20. Merge														0
	21. Dahudiyet,														0

Tablo.3.Restoran Menülerinde Mardin Yemeklerinin Yer Alma Durumu (Devamı)

Pilavlar	22. Kışke		x	x											2
	23. Döşirmek														0
	24. Kınnebreli														0
	25. Haşu		x	x			x				x			x	5
	26. Şehriyeli Bulgur			x							x				2
Tatlılar	27. Helavtil Cibnê														0
	28. Dovkılmay														0
	29. Pekmezli Helva														0
	30. Löziye														0
	31. Kâhiye		x												1
	32. Harire	x	x	x	x				x						5
	33. İsfire														0
	34. Imtabbaka														0
Σ		8	11	17	6	8	5	5	7	8	7	4	4	6	

Not: *işaretli olanlar coğrafi işarete sahip yemeklerdir

Sonuç ve Öneriler

Yerel restoran menülerinde Mardin yemeklerinin yer alma durumunun tespit edilerek değerlendirilmesi amaçlanan bu çalışmada öncelikle ilgili literatürden faydalanılarak Mardin yemekleri belirlenmiştir (Tablo 1). Süryani çöreği, mevlit çöreği, fırın ve pastanelerde; İhbeyz İbcibnê ve Nanê Xwes fırın ve pidecilerde; İhbeyz Kavi (peksimet) ise bakkal, market, fırın gibi yerlerde; *imlebbes kuruyemişçilerde; zingil ise genelde tatlıcı ve pastanelerde bulunmaktadır. Ayrıca Süryani çöreği ve *imlebbes, kafe ve restoranlarda kahve ya da çay ile ikram edilmektedir. Marakıtıl-bayd ve pekmezli tereyağlı ekmek genellikle kahvaltılık olarak evlerde tüketilmektedir. Bu nedenle Tablo 3'e dâhil edilmemişlerdir. Geriye kalan 34 adet Mardin yemeğinin 13 adet yerel restoranın menüsünde yer alma durumu şu şekildedir; 3 çorba türünden yalnızca *lebeni* 2 restoranın menüsünde yer almaktadır. 18 adet olan ana yemek ve ara sıcaklarda ise *Kaburgayê ve İrok tüm restoranların, *Sembusek 12, *İkbêbet ve İhbeyz Lahmê 9, Mardin etli dolmasının 5, Döbo ve *Kibe 4, İncasiyye ve Alluciye 3, Acin, Kitel raha ve Fırkiyê 1 restoranın menüsünde yer almaktadır. Geriye kalan 5 yemeğin (Selcemiye, Kar'ıyyê, Merge, Dahudiyet ve Alo mihşı) hiçbir restoran menüsünde yer almadığı tespit edilmiştir. 5 çeşit olan pilavlarda ise Haşu pilavının 5, kışke ve şehriyeli bulgur pilavının 2 restoran menüsünde yer almakta iken, Döşirmek ve Kınnebreli pilavı hiçbir restoran menüsünde yer almamaktadır. Son olarak 8 çeşit olan tatlılar incelendiğinde, Harire'nin 5 Kâhiye'nin 1 diğer 6 tatlının (Helavtil Cibnê, Dovkılmay, Pekmezli Helva, Löziye, İsfire, Imtabbaka) ise hiçbir restoran menüsünde yer almadığı görülmüştür. Coğrafi işaretli yemeklerden (Kaburgayê, Sembusek, İkbêbet, Kibe) olan Kibe menülerde pek yer almamaktadır. Tespit edilen 34 yemeğin 14'üne menülerde hiç yer verilmemiştir. Mardin yemeklerine en fazla R.2 (11) ve R.3 (17) menülerinde yer vermiştir.

Mutfak kültürü bir ülkenin ya da bölgenin kendine özgü gıda ürünlerini, yemeklerini ve yemek pişirme tekniklerini tanımlar. Ayrıca mutfak kültürü; tarihsel gelişim, coğrafi konum, yemek çeşitleri, hazırlanış, beslenme biçimleri çerçevesinde şekillenir. Mutfak kültürü bir destinasyonun sahip olduğu en değerli çekiciliklerden biri olarak da nitelendirilmektedir. 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 mutfağa özgü yemekleri menülerinde bulundurmaya teşvik etmiştir. Gastronomi turistleri için yöresel yemeklerin bir motivasyon unsuru olması onları bu hizmeti sunan restoranları tercih etmeye yöneltmektedir. Dolayısıyla yöreye özgü yemek sunan işletmeler diğer işletmelere göre daha avantajlı

konuma gelmektedir. Mardin ili gastronomi turizminin geliştirilebilmesi için sahip olunması gereken, özgün ve eşsiz yerel gastronomik unsurlara sahiptir. Yöresel mutfak çeşitliliğinde önemli bir konuma sahip olan "Mardin mutfağı", Türk mutfağının zenginliğine de katkıda bulunan önemli bir mutfak olarak bilinmektedir. Sonuç olarak bir yörenin mutfak kültürünü tanıtmaya ve pazarlamada en aktif role sahip olan paydaşlar arasında yiyecek-içecek işletmelerinin yer aldığı göz önünde bulundurulduğunda, Mardin'in önemli turist çekim merkezi olan 1.Cadde'deki yerel restoranların çoğunun yeterli düzeyde Mardin yemeklerine yer vermediği tespit edilmiştir.

Öneriler

Yöresel yemekler ve mutfak kültürü varlığımızın korunması, gelecek nesillere aktırılması, sürdürülebilirlik kapsamında değerlendirilerek bölgeye ekonomik ve toplumsal kalkınma sağlaması anlamına gelmektedir. İlde bulunan Mardin Artuklu üniversitesi, turizm fakültesi bünyesindeki "gastronomi ve mutfak sanatları" bölümü öğretim üyeleri ve öğrencileri ile çalışmalar yürütülerek; yöresel yemeklerin standart reçetelerinin oluşturulması böylece yöreye özgü yöresel yemeklerin içinde hangi malzemelerin yer aldığı, pişirme süreleri, yöntemleri ve dereceleri bilinerek, bu yemeklerin gelecek nesillere aktarılması sağlanabilir. Bu sayede yöresel yiyecek ve içeceklerin bilimsel yöntem ve standartlarda incelenerek uygun hijyen şartlarında hazırlanması ve bu yöresel ürünlerin Mardin'in sahip olduğu tarihi ve kültürel mirası ile harmanlanarak gastronomik değerler olarak sunulmasını sağlanabilecektir. Ayrıca bu değerlerin sürdürülebilir olması ve gastronomi kimliğinin oluşturulması için Mardin iline özgü ürün ve yöresel yemeklerin coğrafi işaret ve tescillerinin alınması ve hali hazırda bu tescile sahip yiyeceklerinde yerel restoran menülerinde yer almaları sağlanmalıdır.

Gastronomi turizminde rekabeti attırarak olan faktörün uzun zamandır devam eden yiyecek geleneklerinin devam etmesi olduğunu ve bölgeye ait uygulanan genel pazarlama stratejilerinin "yeme-içme" üzerinde devam etmesi gerektiğini dile getirilmektedir. En önemli gastronomi bileşenleri; özel nitelikli bir restoranda yemek yeme, yerel üreticileri ziyaret etmek ve festivalleri ziyaret etmektir. Gastronomi turizmi için destinasyona yapılabilecek maksimum katkılar, yerel yiyecek ile ilgili medya haberlerinin yapılması, yiyecek deneyimini destekleyici fonların sağlanması ve özel nitelikli restoranların tanıtımının yapılmasıdır. Bu nedenlerle yöresel yemeklerin tanınırlığını arttırmak adına Mardin'de kamu ve özel sektör işbirliği ile gastronomi turizmi tanıtma faaliyetleri yapılmalıdır. Dahası ulusal ve uluslararası turizm fuarlarına katılarak yöresel yemekler ve bunlara girdi sağlayan tarım ürünlerinin tanıtımlarının yapılması sağlanabilir. Ayrıca ulusal ve uluslararası düzeyde gastronomi temalı şenlik ve festivallerin düzenlenmesi bu etkinliklerin küresel basında yer almasının sağlanması hem ilinin sahip olduğu gastronomi değerlerinin tanınırlığının hem de yerli ve yabancı turist sayısının artmasına katkı sağlayacaktır. Yöresel yemeklerin menülerde yer alma oranlarının artırılması, uzun vadeli faydalar üretecektir. Daha net bir ifadeyle farkındalık ve tanınırlık zaman içinde ilgiye, bu ise doğru tutundurma çabaları ile talebe dönüşebilecektir. Böylece zahmetli ve yapımı uzun zaman alan bazı yöresel yemeklerin hazır gıda endüstrisi karşısında yenilgiye uğramasının büyük ölçüde önüne geçilebilmesi için de bir fırsat yakalanabilecektir. Diğer taraftan ulusal ve uluslararası tanınırlığının sağlanması sayesinde, bu yemeklerin gelecek nesillere aktarımının kolaylaştırılması, böylece sürdürülebilirliğine katkı sağlanması da mümkün olacaktır. Yeme-içme ile turizm arasındaki ilişki iyi kurulduğunda, gastronomi turizminin yalnızca ekonomik değil bölgesel kalkınmaya da yerel kimliğin ve kültürün güçlenmesine de katkı sağlayacağı aşîkârdır.

Son olarak çalışma Eski Mardin’de 1. Cadde üzerinde bulunan turizm ve belediye işletme belgeli yöresel yemek hizmeti veren yerel restoranların menülerinin analiz edilmesi ile kısıtlanmış ve gerekli veriler yazılı doküman incelemesi yolu ile elde edilmiştir. Bu nedenle çalışma kapsamında tespit edilen durumun (yerel restoranların yeterli düzeyde Mardin yemeklerine yer vermemesi) nedenlerinin belirlenip bu doğrultuda çözüm önerileri sunabilmek adına ileride yapılacak araştırmaların, çalışma alanı olan 1.Cadde’de bulunan yiyecek-içecek sektöründeki paydaşları kapsayan bir yöntem veya teknik (gözlem, odak grup, yüz yüze görüşme vb.) uygulaması önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Anadolu Ajansı (2008). Lezzet haritası. Alındığı uzantı: <https://www.aa.com.tr/tr/arsiv/lezzet-haritasi/428276>
- Arkan, A. D. (2017). Eskişehir’deki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde Eskişehir mutfağının yeri. *Journal Of Human Sciences*, 14(2), 2061-2077.
- 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.
- Aydın, A., Canbolat, C., & Yaman, M. (2018). The factors that prevent the presentation of the regional foods in restaurants: The case of Cappadocia. *International Journal Of Tourism, Economics and Business Sciences (Ijtebs) E-Issn: 2602-4411*, 2(1), 31-36.
- Büyükşalvarcı, A., Şapcılar, M. C., & Yılmaz, G. (2016). Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 165, 181.
- Çağlı, I.B. (2012). *Türkiye’de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü: Gastronomi turizmi örneği* (Yüksek lisans tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi, İstanbul.
- Demirer, H. R. (2010). *Yöresel ürün ve coğrafi işaretler: Fransa ve Türkiye üzerine bir inceleme* (Doktora tezi). Akdeniz Üniversitesi, Antalya.
- Erdem, Ö., Mızrak, M., & Kemer, A. K. (2018). Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.
- Günal, V. (2006). *Mardin ilinde kültürel çekicilikler ve turizm amaçlı kullanım kolaylıkları* (Doktora tezi). Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Hürriyet Gazetesi (2019). Yemek kültürü. Alındığı uzantı: <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/gastronomi-turizmi-ercevesinde-seyahat-edenlerin-yuzde-88i-icin-iyi-yemek-onemli-41325765>
- Karasu, A. (2013). *Türkiye’de izlenen turizm politikaları: Mardin turizmine yansımaları* (Yüksek lisans tezi). Düzce Üniversitesi, Düzce.
- Kaya, Ş. (2016). *Yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak uygulamaları: Gaziantep örneği* (Yüksek lisans tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A., & Sema Küçükali, S. (2014). Yöresel mutfağın kırsal turizm işletmelerinde uygulanması: Uzungöl örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences* 4 (1): 75-83.

- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Mardin İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2020). Turizm tesisleri. Alındığı uzantı: <https://mardin.ktb.gov.tr/tr-56533/turizm-tesisleri.html>
- Mil, B., & Denk, E. (2015). Erzurum mutfağı yöresel ürünlerin otel restoran menülerinde kullanım düzeyi: Palandöken örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences (IJSES)* E-ISSN: 2667-4904, 5(2), 01-07.
- Özdemir, G. (2007). *Destinasyon yönetimi ve pazarlama temelleri İzmir için bir destinasyon model önerisi* (Doktora tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.
- Özel, G., Yıldız, F., & Akbaba, M. (2017). Yöresel yemeklerin restoran menülerinde yer alma düzeyinin belirlenmesi: Kilis mutfağı örneği. *Kesit Akademi Dergisi*, 3(11), 351-364.
- Özleyen, E., & Tepeci, M. (2017). Manisa'da yöresel yemeklerin ve lezzetlerin turizmin gelişimine katkısının belirlenmesi. *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2), 139-152.
- Sarbağ, Ç. (2015). *Mardin yeme içme kültürü. Fırat'tan Volga'ya medeniyetler köprüsü*. Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Toksöz, D., & Aras, S. (2016). Turistlerin seyahat motivasyonların da yöresel mutfağın rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4/1, 174-189.
- Toprak, L. (2015). *Mardin ve yemek kültürü* (Ed. Nihat Erdoğan). Mardin: Mardin Müze Müdürlüğü Yayınları.
- Toprak, L., Çelikel Güngör, A., & Gürbüz, S. (2018). Mardin geleneksel yemekleri ve bu yemeklerde kullanılan gıda maddeleri. *Zeugma I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi. Tam Metin Kitabı. Cilt 2*, 1096-1103.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2020). *Mardin ilinin coğrafi işaretli ürünleri*. Alındığı uzantı: <https://www.ci.gov.tr/cografisi-isaretler/liste?il=47>
- UNESCO (2000). *Mardin cultural landscape*. Retrieved from: <http://whc.unesco.org/en/tentativelists/1406/>
- United Nations World Tourism Organization (2019). *UNWTO tourism definitions*, UNWTO, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420858>.
- Üçok, A. (2018). *Mardin gezi rehberi*. İstanbul: Seçil Ofset.
- World Food Travel Association (2020). *Food tourism by the numbers*. Retrieved from: <https://worldfoodtravel.org/food-travel-research-monitor/>
- Yarış, A. (2014). *Mardin'de gastronomi turizmi: Turist görüşlerine ilişkin bir uygulama* (Yüksek lisans tezi). Artuklu Üniversitesi, Mardin
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. (9. Genişletilmiş Baskı) Ankara: Seçkin Yayınevi.

Yıldırım, O., Karaca, O. B., & Çakıcı, A. C. (2018). Yöresel yemeklere konaklama ve yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer verilme durumu: Adana ve Mersin bölgesinde bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 376-398.

Zubaida, A. (2003). *Ortadoğu mutfak kültürleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Situation of Local Cuisines in Gastronomy Tourism: Examining the Local Restaurant Menus in Mardin

Nurhayat IFLAZOGLU

Hatay Mustafa Kemal University, School of Tourism and Hotel Management, Hatay /Turkey

Melek YAMAN

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara /Turkey

Extensive Summary

Introduction

According to the report of the World Food Travel Association (2020); while 80% of the visitors worldwide choose destinations, they give importance to the food and beverage culture of that region. 63% travel to the region's well-known restaurants, 53% to experience regional cuisine, and 49% to experience regional drinks (wine, beer, etc.). In addition, visitors spend about 25% of their travel budgets on food and beverages, while this figure is 35% in expensive destinations and 15% in more affordable destinations. Gastronomy tourists spend more than 25% on average for such events (worldfoodtravel.org). It is seen that food that was previously consumed only to meet basic needs has become a travel purpose. 88% of tourists traveling in Turkey in the framework of gastronomic tourism destination considers that it is important to choose good food. Participants in gastronomic tourism tours spend 25% more than other types of tourism (Hürriyet, 2019). In the context of tourism Turkey's most important cultural and faith destinations are located in cities such as Gaziantep, Sanliurfa, Diyarbakir and Mardin. Also these cities have begun to come to the fore with the rich local cuisine. In this context, this richness of the cities makes the Southeastern Anatolia region a center of attraction in terms of gastronomic tourism. Mardin, which has a unique fusion cuisine, has been fed from Turkish, Iraqi, Persian and Syrian cuisines. It is seen that if the necessary infrastructure and superstructure are provided, it has the potential to be one of the centers of gastronomic tourism. Considering the richness of Mardin cuisine, it is thought that it will be important to examine the level of Mardin dishes being included in the menus of local restaurants. Therefore, the aim of the study is to determine which dishes belonging to the Mardin local cuisine are included in the local restaurant menus. For this reason, the study is limited to local restaurants that serve local food with tourism and municipality certificates in this region and by analyzing the menus of these restaurants. In this framework, the data required for the study was obtained through written document analysis.

Research Method and Findings

In the study, it was aimed to determine and evaluate the presence of Mardin dishes in local restaurant menus. Food and beverage enterprises operating in Mardin 1st Avenue constitute the working universe. The data regarding the food and beverage enterprises in the region were obtained from the Mardin Provincial Culture and Tourism Directorate and it was determined that there are 23 enterprises in Eski Mardin, including the doner kebab and pita bread hall. Some criteria have been determined for the purpose of the study. a) Restaurants should operate on the 1st Avenue of Eski Mardin. b) Restaurants must be have tourism business certified by the Ministry of Tourism or municipal business certified by the Municipality c) It should offer local food service. The menu of 13 restaurants that meet these criteria are included in the study. According to Yıldırım and Şimşek (2013, s. 217), the main purpose of

document analysis is to analyze written materials containing information about the phenomenon or cases that are aimed to be investigated. Document review can be used as a stand-alone research method, especially in cases where direct interview and observation is not possible. In this framework, the data required for the study were obtained by making a written document review, which is one of the qualitative research methods, and the menus of the restaurants were accepted as the data source.

Table 2: Descriptive Information of Restaurants

Restaurant 1	Bağdadi
Restaurant 2	Cerçiş Murat Konağı
Restaurant 3	Leyli Muse
Restaurant 4	Nazende
Restaurant 5	Doboo
Restaurant 6	Seyr-i Merdin
Restaurant 7	Angora
Restaurant 8	Del Mar
Restaurant 9	Antik Sur
Restaurant 10	MarMatbah
Restaurant 11	Chef Mardin (Reyhan)
Restaurant 12	Sultan Sofrası
Restaurant 13	Ebrar

Findings obtained within the scope of the document analysis reveal the current situation regarding Mardin dishes served in the menus of 13 restaurant establishments in Eski Mardin 1st Avenue. The findings were grouped as soups, main courses / hot appetizer, and desserts in the context of the food groups expected to be included in the food menus. The local foods in all 13 restaurants in Mardin 1st Avenue and included in the scope of the examination were Kuburgayê (stuffed ribs) and Irok (fried kibbeh). These were followed by * Sembusek in 12 of 13 restaurants and İhbeyz Lahmê in 9, *İkbêbet. However, it was determined that 15 of Mardin's 34 local foods were not included in any restaurant menu. When analyzed on a restaurant basis, the restaurant which has the most local food in its menu is R3 and holds 50% of the local food in its menu. This is followed by R2, which is included in the menu of 32.35% of local foods, and R1, R5 and R9, which are in the menu of 23.53%, respectively. When the number of 34 Mardine-specific foods in the menu of each restaurant is examined, it is seen that the rate is at most 50% and at least 11.76%.

Result and Implications

In this study, which was aimed to determine and evaluate the status of Mardin dishes in local restaurant menus, firstly, Mardin dishes were determined by using the relevant literature. The status of 34 Mardin dishes in the menu of 13 local restaurants is as follows: Only the “lebeni” in 3 soup types are in the menu of 2 restaurants. In the main course and hot appetizer, which are 18 pc, *Kaburgayê and Irok are included in the menu of all the restaurants. *Sembusek 12, *İkbêbet and İhbeyz Lahmê 9, Etli Mardin dolması 5, Döbo and * Kibe 4, Incasiyye and Alluciye 3, Acin, Kitel Raha and Fırkiyê 1 restaurant are included. It is determined that the remaining 5 dishes (Selcemiye, Kar’iyyê, Merge, Dahudiyet and Alo mihşi) are not included in any restaurant menu. In 5 types of pilaf, Hasu pilaf 5, bulgur and kiske pilaf are included in the 2 restaurant menu, while Dösirmeki and Kınnebreli pilaf are not in any restaurant menu. Finally, when 8 types of desserts were examined, it was seen that Harire 5 Kahiye 1 included in restaurant menü. Other 6 desserts (Helavitil Cibnê, Dovkılmay, Halva with Molasses, Loziye, Isfire, Imtabbaka) were not included in any restaurant menu.

Given that the food and beverage enterprises among the stakeholders who have the most active role in promoting and marketing a local cuisine culture; Kibe, which is one of the geographically marked dishes, does not appear in the menus of these restaurants (other geographically marked dishes: Kaburgayê, Sembusek, İkbêbet,). 14 of the 34 dishes detected were not included in the menus. Mardin dishes were mostly included in the R.2 (11) and R.3 (17) menus. As a result, it is seen that the local restaurants on the 1st Avenue, which is the important tourist attraction center of Mardin, do not have enough Mardin dishes.

Finally, the study was restricted to the analysis of the menus of the local restaurants with tourism and municipality operating licenses, located on the 1st Avenue in Old Mardin, and the necessary data were obtained through written document analysis. In order to determine the causes of the detected situation and offer solutions in this direction, it is recommended to apply a method or technique (observation, focus group, face-to-face interview, etc.) that includes stakeholders in all food and beverage sector, which is the field of study for future research.