CUDES JOURNAL CURRENT DEBATES IN SOCIAL SCIENCES

Çalışkan, A & Aydın, B. (2021). Konaklama İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Yemeklerin Yeri: Diyarbakır Örneği *Journal of Current Debates in Social Sciences*, 4 (1), 48-55.

Research Article

Konaklama İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Yemeklerin Yeri: Diyarbakır Örneği

(Local Food Availability in the menu of Hotels: The case of Diyarbakır city)

Amine ÇALIŞKAN
Batman üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm Rehberliği Ana Bilim Dalı
Aminecaliskan21@gmail.com
ORCID: 0000-0001-6862-5339

Dr. Öğr. Üyesi Bülent AYDIN
Batman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm Rehberliği Ana Bilim Dalı
bulent.aydin@batman.edu.tr
ORCID: 0000-0002-5449-4611

DOI: 10.37154/cudes.2021.31

ArticleInfo

Received: 07.06.2021
Accepted: 29.06.2021

Keywords: Gastronomy tourism, Diyarbakır local dishes

Abstract

The purpose of this study is to examine the availability of the local dishes of the city of Diyarbakır in the menus of the Hotels. For this purpose, local foods of Diyarbakır have been examined by literature review. Then, the hotels have been examined and the suitable ones determined for the research. Therefore, the judgmental or purposive sampling technique was used. By this technique, 15 hotels were determined and their menus were analyzed as data. According to the findings obtained from the menus examined, it has been determined that 122 of 135 local dishes are not included in the menus of the hotels, only 13 of them are included in the menus.

Makale Bilgisi

Geliş: 07.06.2021
Onay: 29.06.2021

Anahtar sözcükler: Gastronomi turizmi Diyarbakır yöresel yemekleri,

Öz

Bu araştırmanın amacı, Diyarbakır ilinde bulunan konaklama işletmelerinin restoran menülerinde, Diyarbakır'ın yöresel yemeklerinin yer alıp almadığını tespit etmektir. Bu amaç doğrultusunda ilgili konuda literatür taraması yapılarak Diyarbakır yöresel yemekleri incelenmiştir. Sonrasında araştırmanın kapsamını oluşturan konaklama işletmeleri incelenmiş ve araştırmaya uygun olanlar belirlenmiştir. Dolayısıyla araştırmanın örneklemini uygun durum örneklemesi oluşturmuştur. Bu tekniğe uygun olarak 15 konaklama işletmesi belirlenmiş ve menüleri incelenmiştir. İncelenen menülerde elde edilen bulgulara göre konaklama işletmelerinin restoran menülerinde 135 yöresel yemeğin 122'sine hiç yer verilmediği sadece 13 tanesine menülerde yer verildiği tespit edilmiştir.

1. GİRİŞ

Gerek genel amaçlı gerekse özel amaçlı turizm türlerinde yemek, önemli bir ihtiyacı gidermektedir. Fizyolojik bir zorunluluk olarak turizmde destekleyici bir ürün olarak sunulan yemekler, çekirdek bir ürün haline gelmiş olduğu belirtilmektedir (Quan & Wang, 2004; Kivela ve Crotts, 2005; Okumuş vd., 2007). Yemekler özellikle de yöresel yemekler, genel amaçlı turizmde önemli bir destekleyici unsur olarak devam etmekle birlikte tek başlarına da seyahat nedeni olmaya başlamıştır. Yemek ve yemek etrafında gelişen bu turistik hareketler ise özel ilgi turizm türlerinden biri olan gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmektedir.

TDK'ya göre Gastronomi, 'yemeği iyi yeme merakı' ve 'sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi' şeklinde tanımlanmaktadır. Başka bir tanıma göre ise yiyecek-içecek kapsamına giren tüm besinlerin tarladan mutfağa ve oradan da servis edilmesine kadar ki süreç (Onur, 2016), Long (2004) ise diğer kültürleri yemek yoluyla deneyimlemenin bir yolu olarak tanımlamaktadır. Gastronomi turizmi üzerine yapılan çalışmaları inceleyen Sarışık ve Özbay (2015) ise yapılan tüm tanımları inceleyerek gastronomiyi, "temelinde belirli kültürlerin yansıması olan,

yemek hazırlama, pişirme, sunum ve yeme-içme deneyimiyle ilgili bir sanat ve bilim" şeklinde tanımlamışlardır.

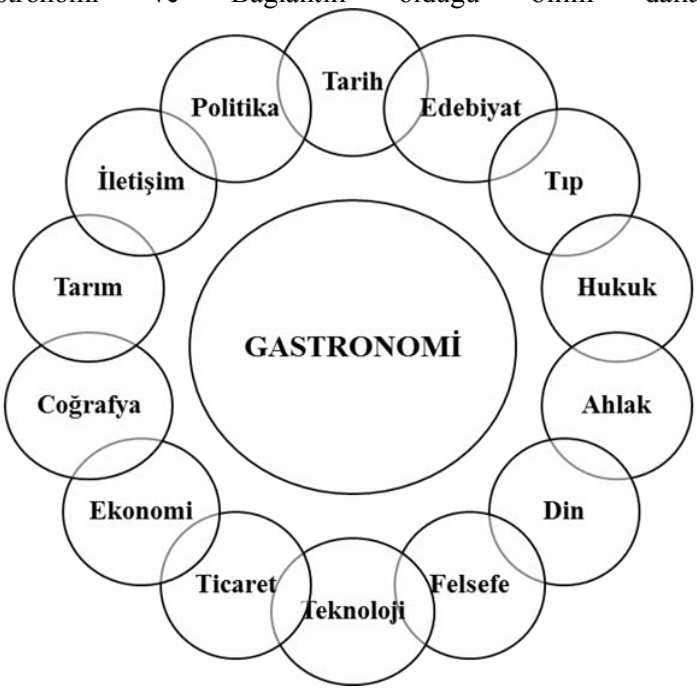
Gastronomi turizmi, niş bir pazar olarak son yıllarda büyüyerek destinasyonlar için önemli bir çekicilik halini almıştır (Karim ve Chi, 2010). Bu bağlamda destinasyon gastronomisinin, seyahat etme kararı ve tercihi üzerinde de önemli bir rolü bulunmaktadır (Kivela ve Crotts, 2005; Karim ve Chi, 2010; Lertputtarak, 2012). Öte yandan destinasyonda yaşanan gastronomi deneyimi de önemli sonuçlara yol açmaktadır. Yaşanan olumlu gastronomik deneyim, yeniden ziyaret niyeti, olumlu söylemlerde bulunma ve imaj gibi faktörleri de olumlu şekilde etkilemektedir (Kivela ve Crotts, 2005; Wang, 2015; Seo ve Yun, 2015).

Gastronomi turizminin gerçekleşmesini sağlayan çok sayıda arz unsurlarından söz etmek mümkündür. Özellikle de tesisler ve bu tesisler içerisinde de doğrudan misafirlerin ağırlandığı konaklama işletmeleri bunlardan biridir. Buralar seyahat edenlerin fizyolojik ihtiyaçlarının istekler ve talepler doğrultusunda karşılandığı yerlerin başında gelmektedir. Dolayısıyla bu tesisler, yerel yemeklerin ve yerel kültürün en kolay şekilde deneyimlendiği alanlar olarak görülmektedir. Ancak yapılan araştırmalar incelendiğinde genellikle konaklama işletmelerinin yerel değerlere yer vermedikleri tespit edilmektedir. Oysaki turizm türü fark edilmeksizin, destinasyonlarda yerel gastronomiye olan talep gittikçe artış göstermekte ve bu talebin karşılanmasında da konaklama işletmeleri stratejik bir rol oynamaktadır. Ancak farklı destinasyonlardaki işletmelere yönelik bu bağlamda araştırmalar yapılmış olsa da Diyarbakır'a yönelik herhangi bir araştırmaya ulaşılmamıştır. Dolayısıyla bu araştırmada da zengin bir gastronomi mirası bulunan Diyarbakır'ın, yerel yemeklerinin konaklama işletmelerinde temsil edilip edilmediği ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE VE ALANYAZIN

Yunancadan dilimize geçen gastronomi kavramı, kelime kökeni olarak mide ve yasa anlamana gelen sözcüklerin birleşiminden oluşmuştur (Scarpato,2002). Gastronomiye yönelik birçok tanımlama yapılmıştır. Ancak en geniş ve kapsayıcı tanımlama Savarin tarafından yapıldığı bilinmektedir. 1825 yılında J.A. Brillant Savarin 'The Physiology of Taste' ya da 'Lezzet Fizyolojisi' adlı kitabında gastronomiyi, insanın beslenmesi ile ilişkili olan her şey şeklinde değerlendirmektedir (Öztürk ve Güven, 2018). Bu anlamda gastronomi olgusu birçok bilim alanıyla da ilişkili olarak incelenebilmektedir.

Şekil:1. Gastronomi ve Bağlantılı olduğu bilim dalları için bir model



Kaynak: (Sarıışık, 2019).

Gastronomi olgusu, dinamik bir özelliğe sahip olarak sürekli değişen teknoloji ve sosyal yaşamla birlikte değişmekte ve gelişim göstermektedir (Kalkstein, 2007). Öte yandan disiplinler arası bir konu olarak da gastronominin önemi her geçen gün artmaktadır (Babat, 2016). Bu olgu çeşitli boyutlarda ele alınarak incelebilmektedir. Bu boyutlar ise üretim, tüketim (Göker, 2011; Altınel, 2009; Zağralı, 2018) ve kültür şeklindedir (Akgöl, 2012).

Gastronomi turizmi genel amaçlı turizm türlerine alternatif bir turizm türü olarak destinasyonlar tarafından ürün çeşitlendirme politikaları ile de değerlendirilmektedir. Bu turizm türünde en önemli unsurlardan biri olarak yöresel yemekler ön plana çıkmaktadır. Özellikle bu turizm türünde, bölgelerin somut olmayan kültürel mirası kapsamına giren yöresel mutfakları deneyimlenmek amaçlamaktadır (Sarıışık, 2019). Bu bağlamda otantik ve ilginç yiyeceklerin ziyaretçileri destinasyona çekebildiği, bu sebeple İtalya, Fransa ve Hong Kong'un yiyecek destinasyonları olma özellikleri ile çok sayıda ziyaretçiyi buralara çektikleri belirtilmektedir (Karim ve Chi, 2010).

Yöresel mutfaklar, kendi yöresine has malzemeleri, pişirme teknikleri ve saklama yöntemleriyle diğer mutfaklardan farklıdır (Toprak,2015). Bu farklılıklar göz önüne alındığında Güneydoğu Anadolu, mutfak kültürünün zenginliği ve tarihi geçmişiyle dikkat çekmektedir. Verimli topraklarını Fırat ve Dicle'nin beslediği Diyarbakır, çok eski medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır (Sandıkçıoğlu, 2009). Diyarbakır'da, Türk, Kürt, Ermeni, Süryani, Arap, Acem, Alevi ve daha birçok farklı topluluk birlikte yaşamıştır. Dolayısıyla yöresel yemekleri de bu oluşumdan etkilenmiştir (Özyerli, 2019). Diyarbakır yemek kültüründe kuzu ve koyun etinin kullanımı yaygındır. Et daha çok patlıcan, biber ve domatesle birlikte pişirilmektedir. Yöre yemekleri genellikle acılı, baharatlı, salçalı ve yağlı olmaktadır. Bölgede daha çok sadeyağ ve kuyruk yağı kullanılmaktadır. Diyarbakır, sıcak bir iklime sahip olduğu için sebze ve meyve kurutması da yapılmaktadır. Bunun neticesinde kuru sebze kullanımı yemeklerde oldukça fazladır. Diyarbakır yöresel yemeklerini belirlemek amacıyla yapılan incelemelerde 135 çeşit yöresel yemeğe ulaşılmıştır (Öncü, 2013; Özyerli, 2019; https://diyarbakir.ktb.gov.tr/). Bu yemekler aşağıdaki tabloda kategorilerine göre sunulmuştur.

Tablo1. Diyarbakır Yöresel Ekmekleri

Ekmekler	**Börek çeşitleri**	**Çorbalar**	**Kebaplar**	**Köfteler**	**Doldurma işlemiyle yapılan yemekler**
*Patile(Gözleme) *Kahki(Kurabiye) *Nané lawaş (lavaş ekmeği) *Tandır ekmeği *Nane binisk (mercimek katkılı ekmek) *Nané tave (tava ekmeği) *Diyarbakır çöreği *Xewre(gömme) *Etli ekmek *Klorik(yuvarlak küçük ekmek) *Parxaç (Gömme) *Çökelekli ekmek *Peynirli ekmek *Otlu ekmek	*Boreka avi (su böreği) *Boreka ser sel (sac böreği) *Boreka pofik (puf börek)	*İşkembe çorbası *Kürt Mustafa *Hebenisk(Yeşil mercimek) *Etli yoğurt çorbası *Kulak çorbası *Etli çorba *Ekşili tavuk çorbası *Sütlü çorba *Şılabur(ıspanak çorbası) *Dövme çorba *Yarpuzlu çorba *Un çorbası	*Ciğer kebabı *Lüle kebabı *Kemikli kebap *Sac *kavurma (qelisel) *Perdeli ciğer kebabı *Katkat kebabı *Koç yumurtası kebabı *İsot kebabı *Patlıcan kebabı *Sac kebabı	*Yuvarlama köfte (xlorik) *Sarımsaklı yoğurtlu hilorik (xlorik) *Gilozirtik(Yuvalama) *Köfteli yahni *Aluce aşı(erik yemeği) *Nardan aşı *Ekşili köfte *İçli köfte *Gudik(Mantı) *Beluh(Mercimek köfte) *Lepik(etli yuvalama) *Maden köftesi *Kuncili köfte(susamlı köfte) *Sıkma *Ecin(çiğ köfte) *Ciğer toplaması	*Etli dolma *Ekşili dolma *Domates dolması *Soğan dolması *Yoğurtlu salatalık dolması *Elma dolması *Hardal yaprağı sarması *Yumurtalı yaprak sarma *Tavuk dolması *Kaburga dolması *Dalak

*Katmer *Katkat ekmek				*Ayvalı köfte	dolması *Ciğer dolması *Kelle paça *Perdeli dolma *Kibe bumbar
Sebze, meyve ve ot eklenerek yapılan yemekler	**Yabani otlu yemekler**	**Salatalar ve mezeler**	**Tatlılar**	**Şerbetler**	**Coğrafi işaretli ürünler**
*Patlıcan meftunesi *Bakla meftunesi *Çağla meftunesi *Hırçıklı meftune *Kenger meftunesi *Elma meftunesi *Salatalık meftunesi *Çelem meftunesi *Tırşik (Güveç) *Tava *Nevroz tavası *Güveç *Sulu bamya yemeği *Keledoş (kalan aşı) *Sulu kenger yemeği *Musul aşı *Bezirgân aşı *Sulu ayva yemeği *Kabak boranisi *Kenger borani *Helise(Keşkek)	*Yumurtalı akbandır *Yoğurtlu sarmısaklı akbandır *Yoğurtlu çavmarık *Yumurtalı semizotu *Koksor kavurması *Yumurtalı kenger *Yumurtalı guriz *Yarpuz sulusu	*Babaganuç *Kırmızı pancar *Domates salatası *Bostana *Ezme salata *Nergizleme *Semizotu mezesi *Kereng mezesi *Beyin mezesi	*Şileki tatlısı *Babik *Bastık kavurması *Gevre *Pekmez böreği *Lelengi *Diyarbakır kadayıfı *Peynirli kadayıf *Ayva tatlısı *İncir tatlısı *Sur tatlısı *Helawi(Eritme) *Lebzuniye(Badem ezmesi) *Cender(Burma) *Devetabanı *Paluze(Vicivici) *Kahi (Kurabiye) *Kahke *Sütlü Nuriye *Sarı burmsa *Sur tatlısı *Zingil(Lokma) *Diyarbakır soğuk baklavası	*Meyan şerbeti	*Burma kadayıf *Diyarbakır karpuzu *Diyarbakır örgü peyniri *Karacadağ pirinci *Boğazkere üzümü *Çermik biberi

Yöresel yemeklere yönelik ulusal literatür incelendiğinde kısıtlı sayıda araştırmanın olduğu görülmektedir. İflazoğlu ve Yaman (2020) Mardin'in yöresel mutfağına ait yemeklerinin ne oranda yerel restoran menülerinde yer aldığını ele almışlardır. Sonuç olarak çalışmada, elde ettikleri verilerde restoranların yöresel yemeklere yeterli düzeyde yer vermediklerini tespit etmişlerdir. Büyükşalvarcı, Şapcılar ve Yılmaz (2016) Konya iline yönelik bir araştırma gerçekleştirilmişlerdir. Burada da yöresel yemeklere turizm işletmelerinde yer verilmediği tespit edilmiştir. Kaya (2016) ise Gaziantep'te bulunan yiyecek ve içecek işletmelerinin yöresel yemeklere yer verme durumlarını incelemiştir. İşletmelerin, yöresel yemeklere yüksek düzeyde yer verdiği sonucuna ulaşmıştır. Özleyen ve Tepeci (2017) yöresel yemeklerin turizmdeki yerini belirlemek için Manisa'da araştırma yapışlardır. Otel işletmeleri ve restoranların, yöresel yemeklere menülerinde yer vermediklerini tespit etmişlerdir. Özel, Yıldız ve Akbaba (2017), Kilis'teki restoran menülerini incelemiş ve yöresel yemeklerin menülerde yok denecek kadar az olduklarını saptamışlardır. Aydın, Canbolat ve Yaman (2018), restoran yöneticilerinin yöresel yemeklere yönelik düşüncelerini araştırmışlardır. Araştırmada yöresel yemek sunmanın maliyetli görüldüğü ve bu sebeple işletmelerde oldukça az bulundurulduğu sonucuna ulaşılmıştır.

3. YÖNTEM

Araştırmada, Diyarbakır'daki konaklama işletmelerinin menülerinde yer alan yöresel yemeklerin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bölgede bulunan konaklama işletmelerine ilişkin veriler, Diyarbakır İl Kültür Turizm Müdürlüğünden temin edilmiştir. Buna göre Diyarbakır'da toplamda 33 konaklama işletmesi bulunduğu belirlenmiştir. Ancak araştırmaya uygun olan sadece 15 işletme tespit edilmiştir. Araştırma 2021 yılı Mart ayında oteller ziyaret edilerek gerçekleştirilmiştir. Araştırmada işletmelerinin menüleri, veri kaynağı olarak kabul edilmiş ve bu veriler, nitel araştırma tekniklerinden olan doküman incelemesi yapılarak elde edilmiştir. Elde edilen bu verilerde içerik analizi yapılmıştır. Menüdeki her bir ürün içerik açısından analiz edilerek yöresel yemek olup olmadığı saptanmıştır. Araştırmada işletmelerin isimleri doğrudan kullanılmak yerine her bir işletmeye bir kod (O1, O2 vb.) verilerek bulgular kısmında ortaya konulmuştur.

4. BULGULAR

Doküman analizi yoluyla elde edilen bulgularda, Diyarbakır'da bulunan 15 konaklama işletmesinin restoran menülerinde sunulan Diyarbakır yöresel yemeklerinin mevcut durumu ortaya konulmaktadır. Bulgular, menülerde yer alması beklenen yiyecek grupları bağlamında çorbalar, kebaplar, köfteler, doldurma işlemiyle yapılan yemekler, sebze, meyve ve ot eklenerek yapılan yemekler, yabani otlu yemekler, tatlılar ve şerbetler olarak gruplandırılmıştır.

Tablo 2'de görülebileceği üzere konaklama işletmelerinde 135 adet yöresel yemeğin 122'sine hiç yer verilmediği tespit edilmiştir. Bununla beraber 15 otelin 13'ünde, yöresel yemeğe rastlanmıştır. Ancak yer verilen yöresel yemeklerin çoğunluğunu ulusal mutfak bağlamında da çokça talep gören ve arz edilen kebaplardan oluştuğu görülür. Menülerde en çok yer verilen yöresel yemekler sırasıyla kavurma (10 işletme), içli köfte (8 işletme), burma kadayıfı (7 işletme), ciğer kebabı (7 işletme) ve sac kebabı (6 işletme) tarafında verilmektedir. Yöresel yemeğe en çok yer veren oteller ise sırasıyla 'O5' olarak kodlanan otel 11 yemekle ilk sırada yer alırken; onu yedişer yemekle 'O8've 'O13' otelleri takip etmektedir. Bazı otellerin ise 'O9', 'O11' ve 'O14' menülerinde yöresel yemeklere hiç yer vermedikleri tespit edilmiştir.

Tablo 2. Otellerde yöresel yemeklerin yer alma durumları

		Oteller															
Kategoriler	Yemekler	O1	O2	O3	O4	O 5	O6	O7	O8	O9	O10	O11	O12	O13	O14	O 15	Top.
Kebaplar	Ciğer kebabı	+				+		+	+		+		+			+	7
	Kemikli kebap	+				+											2
	Kavurma	+	+	+	+	+	+		+		+		+	+			10
	İsot kebabı					+			+								2
	Patlıcan kebabı					+			+				+				3
	Sac kebabı					+			+		+		+	+		+	6
Köfteler	İçli köfte	+	+		+	+	+		+				+	+			8
	Beluh													+			1
	Ecin								+		+						2
	Ayvalı köfte													+			1
Doldurma işlemiyle yapılan yemekler	Kuru dolma		+			+	+							+			4
	Yoğurtlu semizotu					+											1
	Şileki tatlısı					+											1
	Burma kadayıfı	+	+		+	+	+						+	+			7

Tatlılar																	
Top.		5	4	1	3	11	4	1	7	0	4	0	6	7	0	2	

5. SONUÇ

Diyarbakır konaklama işletmelerinin restoran menülerinde, Diyarbakır yemeklerinin yer alma durumunun tespit edilerek değerlendirilmesi amaçlanan bu çalışmada, öncelikle ilgili literatürden faydalanılarak Diyarbakır yemekleri belirlenmiştir. Belirlenen yemek sayısı toplamda 135'dir. Diyarbakır yöresel yemeklerinin konaklama işletmelerinin menülerinde yer alma durumu şu şekildedir; çorbalar kategorisinde 12 çorbanın hiçbirine yer verilmemiştir. Kebaplar kategorisinde ise ciğer kebabı, kemikli kebap, kavurma, isot kebabı, patlıcan kebabı ve sac kebabı menülerde yer almaktadır. Köfteler kategorisinde; cin, içli köfte, Beluh ve ayvalı köfte menülerde yer almaktadır. Doldurma işlemiyle yapılan yemekler kategorisinde kuru dolma yer almaktadır. Sebze, meyve ve ot eklenerek yapılan yemekler kategorisinde hiçbir yemeğe yer verilmemiştir. Yabani otlu yemekler kategorisinde ise sadece yoğurtlu semizotu yemeğinin menülerde yer aldığı görülmüştür. Tatlılar kategorisinde şileki ve burma kadayıfın yer aldığı belirlenmiştir.

Yöresel yemeklere yer verme durumu açısından konaklama işlemeleri değerlendirildiğinde 15 işletmenin sadece 13'ünde yöresel yemeklere yer verildiği görülmektedir. İki işletmede de sadece birer yöresel yemeğe yer verilmiştir. Yöresel yemeğe en çok yer veren oteller ise 11 yemekle 'O5' olarak kodlanan otel ilk sırada yer alırken; onu 7'şer yemekle 'O8've 'O12' otelleri takip etmiştir. 'O9', 'O11' ve 'O14' olarak kodlanan otellerin menülerinde ise yöresel yemeklere hiç yer vermemiştir.

Yiyecek ve içecek hizmeti turizmin ayrılmaz bir parçası olarak başlamış ve günümüzde tek başına bir çekicilik unsuru haline gelmiştir. Oteller için de misafirlere yemek hizmeti sunmak temel görevlerden biridir. Bu yemeklerin yöresel yemekler olması ise otelleri diğerlerinden ayıracak önemli bir farklılaştırıcı unsur olacaktır. Dolayısıyla hem yerel kültürün sürdürülebilirliği, hemde coğrafya açısından kültür turizmi ağırlıklı olan Diyarbakır'da otellerin yöresel yemeklere yer vermeleri seyahat deneyimini artıracak ve müşterilerin memnuniyetini yükseltecektir. Bu durum hem destinasyon için hem de otel için farklılık oluşturacak ve öne çıkmasını sağlayacaktır. Bunun yanı sıra Diyarbakır yöresel yemeklerinin tanıtılması, mutfak kültürünün korunması ve bölgeye ekonomik katkının sağlanması açısından yöre yemeklerinin akademisyenler ve öğrenciler tarafından araştırılarak kullanılan malzemeleri, pişirme aşamalarını, kullandıkları araç ve gereçleri ve standart reçetelerinin oluşturulması önem arz etmektedir. Bu sayede yöre yemekleri hakkında daha belirgin bilgi sahibi olunur ve bu bilgiler, sağlıklı bir şekilde gelecek nesillere aktarılabilir. Bilindiği üzere yöresel yemekler çoğunlukla kırsal kesimlerde üretilmektedir. Bu durum kentlerde yetişen nesillerin, bu yemekleri tanımamasına neden olmuştur. Bölgede yöresel yemek şenliklerinin veya festivallerinin yapılması, yeni nesil için yöresel yemekleri bilinir kılacaktır. Ayrıca yöre yemeklerinin coğrafi işaret alması için de çalışmaların yürütülmesi gerekmektedir. Böylelikle sahip çıkılan yöresel değerlerin tanıtılması sağlanarak, sürdürülebilirliği kolaylaşacaktır.

Turistik seyahatlerde ziyaretçilerin ilk durakları konaklama işletmeleridir. Günün belli bir bölümünü burada geçiren ziyaretçiler yeme içme ihtiyaçlarını da otel restoranında karşılarlar. Ancak geldikleri bölgenin yöre yemeklerini deneyimlemek istediklerinde yerel yöresel yemek sunan mekânları aramak bulmak zorundadırlar. Bu durum bazen yerelden vazgeçmeyi veya ötelemeye sebep olabildiği gibi bazen de otel seçiminde otelin seçenekler arasından elenmesinde önemli bir eleme kriteri olabilmektedir. Öte yandan otel menüsünde yöresel yemeklerin bulunması durumunda misafirler dışarda bu talebi karşılamak yerine otelden çıkmalarına gerek kalmadan, tüm ihtiyaçlarını tek bir mekânda karşılayabilme imkânına sahip olacaklardır. Bu durum konaklama işletmesi için ekonomik getiri sağlayacağı gibi oteli talep edilebilirliği yüksek bir işletme haline getirmesi de

muhtemeldir. Ayrıca zengin bir yöresel kültüre sahip olan Diyarbakır'ın, gastronomi turları açısından paket turlara eklenmesi ve buranın turizmdeki aracı işletmeler tarafından da gastronomi yönüyle sunulması talebi oluşturacak ve arz açısından da iyileşmesine katkı sağlayacaktır.

Bu araştırma bazı sınırlamalara da sahiptir. Bunlar; a) konaklama işletmeleri turizm işletme belgesine sahip olması, b) konaklama işletmelerinin yıldızlı oteller olması ve c) restoran hizmeti veriyor olması gibi unsurlar araştırmanın sınırlılıklarını oluşturmaktadır.

NOT: Bu araştırma Gastronomi ve Turizm dersi kapsamında yapılmıştır.

KAYNAKÇA

Ab Karim, S. & Chi, C. G. Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. Journal of Hospitality Marketing & Management, 19(6), 531-555.

Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi Ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.

Altınel, H. (2009). Gastronomide menü yönetimi. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Aydın, A. Canbolat, C. & Yaman, M. (2018). The factors that prevent the presentation of the regional foods in restaurants: The case of Cappodocıa. International Journal Of Tourism, Economics and Business Sciences (Ijtebs) E-Issn: 2602-4411, 2(1), 31-36.

Babat, D.(2016). Hatay'da Farklı Bir Lezzet: Kabak Tatlısı (A Different Taste in Hatay: Pumpkin Pie). Journal of Tourism and Gastronomy Studies.

Büyükşalvarcı, A. Şapcılar, M. C. & Yılmaz, G. (2016). Yöresel yemeklerin turizm İşletmelerinde Kullanılma durumu: Konya örneği. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 165, 181.

Diyarbakır İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021). Yöresel yemekler. Alındığı uzantı: https://diyarbakir.ktb.gov.tr/

Göker, G. (2011). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği). Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

İflazoğlu, N & Yaman, M (2020). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizminde Yer Alma Durumu: Mardin Yerel Restoran Menülerinin İncelenmesi, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2020, 8 (3), 1943-1957.

Kalkstein, C. A.-S. (2007). Food And Food Related Festivals in Rural Destination Branding, Purdue University, Indiana.

Kaya, Ş. (2016). Yiyecek içecek işletmelerinde yöresel mutfak uygulamaları: Gaziantep

Kivela, J., & Crotts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. Journal of Culinary Science & Technology, 4(2-3), 39-55.

Lertputtarak, S. (2012). The relationship between destination image, food image, and revisiting Pattaya, Thailand. Browser Download This Paper.

Long, L. M. (Ed.). (2004). Culinary tourism. Lexington: University Press of Kentucky.

Okumuş, B. Okumuş, F. & McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. Tourism management, 28(1), 253-261.

Onur, N ve Onur, F.(2016). Chapter 37: potential of gastronomi tourism with in culture

Tourism and developing. Global ıssues and trends in tourism St. Klimentohridski Universitypress.

Öncü, M. (2015). Meyir, Diyarbakır yemekleri ve yemek kültürü, Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi Yayınları.

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.

Özyerli, S. (2019). Yemekli Diyarbakır Tarihi, Amida'nın sofrası, Aras Yayıncılık.

Öztürk, B. ve Güven, S. (2018). Gastronomi İle İlgili Genel Kavramlar. A. Akbaba 122 ve N. Çetinkaya.
(Editörler). Gastronomi ve Yiyecek Tarihi. Ankara. Detay Yayıncılık, ss.1-13.

Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. Tourism management, 25(3), 297-305.

Sandıkçıoğlu, T. (2009, Mayıs). Hititler Döneminde Beslenme ve Yeme-İçme Alışkanlıkları,

II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumunda sunuldu, Van.

Sarıışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 26(2).

Seo, S., & Yun, N. (2015). Multi-dimensional scale to measure destination food image: case of Korean food. British Food Journal, 117(12), 2914-2929.

Scarpato, R. Hjalager, A. ve Richards, G. (2002). Gastronomy as a tourist product:

The perspective of gastronomy studiesTourism and gastronomy (ss. 51-70).

Toprak, L. (2015). Mardin ve yemek kültürü (Ed. Nihat Erdoğan). Mardin: Mardin Müze

Müdürlüğü Yayınları.

Türk Dil Kurumu sözlükleri (2021). Gastronomi kavramı. Alındığı uzantı: https://sozluk.gov.tr/

Zağralı, E. (2018). Gastronomi turizminin özellikleri. A. Akbaba, N. Çetinkkaya (Ed). Mutfak Turizmi. Ankara: Detay.

Wang, Y. C. (2015). A study on the influence of electronic word of mouth and the image of gastronomy tourism on the intentions of tourists visiting Macau. Turizam: znanstveno-stručni časopis, 63(1), 67-80.