GMKA
GÜNEY MARMARA KALKINMA AJANSI
SOUTH MARMARA DEVELOPMENT AGENCY

GÜBY 2008

TÜRKİYE CUMHURİYETİ KALKINMA BAKANLIĞI

CITTASLOW GÖKÇEADA VE EKO-GASTRONOMİ KÜLTÜRÜNÜN ULUSAL-ULUSLARARASI ALANDA TANITILMASI PROJESİ



Cittaslow Gökçeada Eko-Gastronomi Kongresi 24/25 Nisan 2014 Gökçeada Bildiri Özetleri

CITTASLOW GÖKÇEADA VE EKO-GASTRONOMİ KÜLTÜRÜNÜN
ULUSAL-ULUSLARARASI ALANDA TANITILMASI PROJESİ



Cittaslow Gökçeada Eko-Gastronomi Kongresi 24/25 Nisan 2014 Gökçeada Bildiri Özetleri

DETAY YAYINCILIK
Ankara, 2014

DETAY YAYINLARI : 565

1. Baskı : Nisan 2014
ISBN : 978-605-4940-15-8
Yayıncı Sertifika No : 13188
Matbaa Sertifika No : 26649

© Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti.

Her hakkı saklıdır. Yazarından ve yayınevinden yazılı izin alınmaksızın bu kitabın fotokopi veya diğer yollarla kısmen veya tamamen çoğaltılması, basılması ve yayınlanması yasaktır. Aksine davranış, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu gereğince, 5 yıla kadar hapis ve adli para cezaları ile fotokopi ve basım aletlerine el konulmasını gerektirir.

Dizgi : Detay Yayıncılık
Kapak Tasarım : Detay Yayıncılık
Baskı ve Cilt : Bizim Büro Matbaacılık ve Basımevi
GMK Bulvarı No: 32/C Demirtepe-Ankara

Cittaslow Gökçeada Eko-Gastronomi Kongresi Bildiri Özetleri Kitabı, T.C. Güney Marmara Kalkınma Ajansı'nın desteklediği "Cittaslow Gökçeada ve Eko-Gastronomi Kültürünün Ulusal-Uluslararası Alanda Tanıtılması Projesi" kapsamında hazırlanmıştır. İçerik ile ilgili tek sorumluluk ÇOMÜ GUBY'na aittir ve Güney Marmara Kalkınma Ajansı'nın görüşlerini yansıtmaz.

DETAY YAYINCILIK

GENEL DAĞITIM ve İSTEME ADRESİ
DETAY ANATOLIA AKADEMİK YAYINCILIK LTD. ŞTİ.
Adakale Sokak No: 14/1 Kızılay/ANKARA
Tel : (0.312) 434 09 49 • Faks: (0.312) 434 31 42
Web: www.detayyayin.com.tr • e-posta: detayyay@gmail.com

İÇİNDEKİLER

Yöresel Mutfaklar Eğitimi Üzerinden Kimlik, Mutfak Kültürü ve Turizm Gelişimine Dair Çıkarımlar: Mudurnu Örneği 1

Serkan ŞENGÜL, Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Oğuz TÜRKAY, Sakarya Üniversitesi

Türk Mutfak Kültürünün ve Türk Mutfağına İlişkin Pazarlama Stratejilerinin Eko-Gastronomi Bağlamında Değerlendirilmesi 2

Esat ÖZATA, Beykent Üniversitesi
Şevki ULAMA, Sakarya Üniversitesi

Gastronomik Kimliğin Korunmasında Coğrafi İşaretlemenin Rolü: İnegöl Köftesi Örneği 3

Murat DOĞDUBAY, Balıkesir Üniversitesi
Ayşe CAN

Türkiye'de Müzeciliğin Önemi ve Rolü: Bir Uygulama Örneği- Osmanlı-Türk Mutfak Sanatları (Kültürel Tarih Mirası) Müzesi 4

Koray BAŞOL, İstanbul Arel Üniversitesi
R. Ayşen WOLFF, İstanbul Arel Üniversitesi
Gül KÜÇÜKALTAN, Haliç Üniversitesi

Sürdürülebilir Kırsal Kalkınmada Eko-Gastronominin Rolü 5

Gonca Güzel ŞAHİN, Atılım Üniversitesi

Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği 6

Mehmet KAŞLI, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Duran CANKÜL, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Ela Nazlı KÖZ, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Aykut EKİCİ, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

Adil Ticaret Kavramının Eko-Gastronomi Kapsamında Swot Analizi: Ankara Örneği 8

Yalçın ARSLANTÜRK, Gazi Üniversitesi
Erdal ASLAN, Anadolu Üniversitesi
Esin AYSEN, Gazi Üniversitesi

Eko-Gastronomiye Yerel Toplumun Bakışı: Gökçeada Örneği 9

Turgay BUCAK, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Özlem TURAN, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Trakya Mutfağı'nda Kültürel Unsurlar: Kırklareli Örneği 10

Ali ÇAKIR, Kırklareli Üniversitesi
Bahadır SEZER, Trakya Üniversitesi
Derman KÜÇÜKALTAN, Trakya üniversitesi

Eko-Gastronomi ve Kültürel Kimlik Gastronomi Turizmi ve Kültürel Değerler: Aksaray İli Güzelyurt Örneği 11

Yusuf ACAR, Aksaray Üniversitesi

Lezzetin Peşinde Şarap Turizmi: Kapadokya'nın Eko-Gastronomik Potansiyeli 13

Reha KILIÇHAN, Erciyes Üniversitesi
Kemal BİRDİR, Mersin Üniversitesi

Sürdürülebilir Üretim ve Tüketim Kapsamında Gıda ve Su Ayak İzi İlişkisi: Kavramsal Bir Çalışma 15

İbrahim BİRKAN, Atılım Üniversitesi
Zeliha ESER, Başkent Üniversitesi

Pastırma Sucuk ve Mantının Gölgesinde Kayseri Mutfak Kültürünün Unutulmaya Yüz Tutmuş Lezzetleri 16

Reha KILIÇHAN, Erciyes Üniversitesi
Bilgehan KILIÇHAN, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı

Adıyaman Yemek Kültürü'nün Ekolojik Gıda Tüketimine Uygunluğu 18

Çiğdem SABBAĞ, Adıyaman Üniversitesi
Cem YEŞİLYURT, Adıyaman Üniversitesi

Yerel Ürünlerin Yöresel Tanıtıma Katkıları: Gökçeada Efi-Badem Örneği 19

Hüseyin ERKUL, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Hakan GENÇ, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Rıdvan VARLI, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Ergin ÇELİK, Gökçeada Efi-Badem İşletmesi Sahibi

Eko Gastronomik Yaklaşımla Ayvalık Mutfağı 21

Gül KÜÇÜKALTAN, Haliç Üniversitesi
Ayşen WOLFF, İstanbul Arel Üniversitesi
Hülya EROL, Türk Halk Mutfağı Araştırmacısı

Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünlerin Bir Yavaş Turizm Ögesi Olarak Değerlendirilmesi: Erzurum- Seferihisar Karşılaştırmalı Örneği 22

Tuba GEZEN, Atatürk Üniversitesi
Zafer TÜRKMENDAĞ, Atatürk Üniversitesi

Eko-Gastronomi Bakış Açısıyla Sürdürülebilir Destinasyonlar: Ayvacık Örneği 23

Şule Aydın TÜKELTÜRK, Trakya Üniversitesi
Çiğdem ÖZKAN, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Barış YEŞİLDAĞ, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Histaurants: Orient Express Örneği 24

H. Rıdvan YURTSEVEN, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
H. Mehmet YILDIRIM, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Ekoturizm ve Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi: Çorum Örneği 25

Füsun İstanbullu DİNÇER, İstanbul Üniversitesi
Kaplan UĞURLU, Kırklareli Üniversitesi
Tolga Fahri ÇAKMAK, Nişantaşı Üniversitesi

Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Slow Food ve Günümüz Tüketim Kültüründe Slow Food'un Algilanmasi ... 26

Fethullah YILDIZ, Gaziantep Üniversitesi

Türk Mutfağının Sürdürülebilirliğinde Slow Fish'in Önemi 27

Oğuz TAŞPINAR, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Esin ÖZKAYA, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Akdeniz Midyesi (*Mytilus galloprovincialis* Lamarck,1819) Yemekleri ve Potansiyel Sağlık Riskleri 28

Mustafa ALPARSLAN, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi
Fatih AKSOY, İzmir Katip Çelebi Üniversitesi

Bozcaada'nın Doğal ve Kültürel Peyzaj Değerlerinin Korunmasında Cittaslow Kavramının Uygulanabilirliği Üzerine Bir Araştırma 29

Çiğdem Kaptan AYHAN, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
İlkcan KARATEPE, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Cittaslow ile İlişkili Filmlerin Tematik Açıdan Değerlendirilmesi 31

Eda ÇALIŞKAN ARISOY, Atılım Üniversitesi

Sürdürülebilir Yerel Kalkınma Açısından Yerel Halkın Sakin Şehir Değerlendirmesi: Seferihisar Örneği 32

Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Halil KORKMAZ, Çanakkale Onsekiz Mart üniversitesi
Ferah ÖZKÖK, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi

Cittaslow Uygulama Gereksinimleri Çerçevesinde Örnek Alan Çalışması: Akyaka Örneği 33

Şule ERDEM TUZLUKAYA, Atılım Üniversitesi

Sakin Şehir Yöneticilerinin Sakin Şehir Hareketine Katılım ve Başvuru Sürecine Yönelik Algılarının Değerlendirilmesi 34

Emre Ozan AKSÖZ, Anadolu Üniversitesi
Sema EKİNCEK, Anadolu Üniversitesi

Cittaslow Şehirlerde Yerel Halkın Turizme Yaklaşımı: Seferihisar Örneği 35

Feriyal FARHADİ ANDARABİ, Gazi Üniversitesi
Özlem ALTUNÖZ, Sinop Üniversitesi
Azize HASSAN, Gazi Üniversitesi

Yavaş Şehir Olma Sürecinde Yerel Yönetimlerin Karşılaştığı Problemler: Vize İlçesi Örneği 37

Yüksel ÖZTÜRK, Gazi Üniversitesi
Fulden N. GÜRAL, Gazi Üniversitesi

PASTIRMA SUCUK VE MANTININ GÖLGESİNDE KAYSERİ MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN UNUTULMAYA YÜZ TUTMUŞ LEZZETLERİ

Reha KILIÇHAN, Erciyes Üniversitesi
Bilgehan KILIÇHAN, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı

Türk mutfak kültürü yöreden yöreye farklı lezzetlerle dolu zenginliğe sahiptir. Kayseri mutfağı da Türk mutfak kültürünü yansıtan önemli yerel mutfaklardan biridir. Kayseri mutfağı denilince; pastırma, sucuk ve mantı akla gelmektedir. Oysaki bu yiyeceklerin dışında günümüzde unutulmaya yüz tutmuş, yeni neslin adını ve nasıl yapıldığını bilmediği pek çok yöresel yemek bulunmaktadır. Bu yöresel yiyecekler Kayseri'de yaşayan elli yaş ve üzerindeki kişilerin çocukluklarında tatma fırsatını buldukları, anne babalarından ismini duydukları ve günümüzde tadına hasret kaldıkları yiyeceklerdir. Günümüz şartlarının zorluğu ve günlük hayatta yemek yapımından çok hazır yiyeceklere yönelimin olmasından dolayı evlerde yemek yeme kültürümüz yavaş yavaş yok olmakta ve yeni neslin yemek yapma isteği bulunmamaktadır. Bu çalışmanın amacı; Kayseri mutfak kültürüne ait, unutulmuş ya da unutulmaya yüz tutmuş soyut ve somut yemek içme kültür mirasını araştırmak ve kayıt altına almaktır. Araştırma, literatürde Kayseri mutfak kültürü hakkındaki bu önemli boşluğu doldurması bakımından son derece önem arz etmektedir.

Bu çalışmada yapılan literatür çalışması sonucu; öncelikle Türk mutfak kültürü açıklanmış ve Türk mutfak kültürü içerisinde Kayseri mutfak kültürünün yeri ve önemine değinilmiştir. Ardından Kayseri mutfağı denilince insanların aklına ilk olarak gelen pastırma, sucuk ve mantının Kayseri mutfağındaki yerine değinilmiştir. Pastırma, sucuk ve mantının gölgesinde kalan Kayseri mutfağının unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerini tespit etmek amacıyla elli yaş ve üzerindeki Kayseri'nin yerlisi yiyecek ve içeceklere ilgisi olan kişiler ile mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Mülakatlar sonucu elde edilen bulgular; araştırmaya katılan kişilerin demografik özellikleri, katılımcıların önerdikleri Kayseri mutfak kültürünün unutulmaya yüz tutan lezzetleri ve önerdikleri lezzetlerin frekans ve yüzdeleri üç farklı tabloda gösterilmiştir. Ayrıca Kayseri mutfak kültürünün unutulmaya yüz tutan lezzetleri; "çorbalar, ana yemekler, tatlılar ve içecekler" olmak üzere dört başlık altında toplanmış ve gelecek nesillere miras olarak kayıt altına alınmıştır. Araştırmanın sonuç bölümünde ise; araştırma bulgularının yorumuna ve önerilere yer verilmiş, ardından araştırmanın kısıtları ve gelecek araştırmalar için önerilere değinilmiştir.

Anahtar Sözcükler: Kayseri Mutfak Kültürü, Unutulan Yemekler, Pastırma, Sucuk, Mantı.