

T.C.
İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Gastronomi Anabilim Dalı

MUDANYA İLÇESİNİN GASTRONOMİ TURİZM
POTANSİYELİNİN GELİŞMİŞLİK DÜZEYİNİN
TESPİTİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

Yüksek Lisans Tezi

Simge USLU

Danışmanı

Doç. Dr. Murat DOĞAN

İstanbul - 2025

TEZ TANITIM FORMU

Yazar Adı Soyadı : Simge USLU

Tezin Dili : Türkçe

Tezin Adı : Mudanya İlçesinin Gastronomi Turizm Potansiyelinin Gelişmişlik Düzeyinin Tespitine Yönelik Bir Araştırma

Enstitü : İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Anabilim Dalı : Gastronomi

Tezin Türü : Yüksek Lisans

Tezin Tarihi : 20.01.2025

Sayfa Sayısı : 108

Tez Danışmanları : Doç. Dr. Murat DOĞAN

Dizin Terimleri : Gastronomi Turizmi, Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Düzeyi, Mudanya İlçesi, Mutfak Kültürü

Türkçe Özet : Bu çalışma, Mudanya İlçesinde gastronomi turizm potansiyelinin düzeyinin tespit edilmesini amaçlamıştır ve buna yönelik alan çalışmaları gerçekleştirilmiştir. Mudanya gastronomi turizmi hakkında incelikli literatür çalışması yapılmıştır. İlçedeki gastronomi turizmüne katkı sağlayıcı ve geliştirici yöntemlerden bahsetmektedir.

Dağıtım Listesi : 1. İstanbul Gelişim Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsüne
2. YÖK Ulusal Tez Merkezine

İmzası

Simge USLU

T.C.
İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Gastronomi Anabilim Dalı

MUDANYA İLÇESİNİN GASTRONOMİ TURİZM
POTANSİYELİNİN GELİŞMİŞLİK DÜZEYİNİN
TESPİTİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

Yüksek Lisans Tezi

Simge USLU

Danışmanı

Doç. Dr. Murat DOĞAN

İstanbul - 2025

BEYAN

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğu, kullanılan verilerde herhangi tahrifat yapılmadığını, tezin/dönem projenin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez/dönem projesi olarak sunulmadığını beyan ederim.

Simge USLU

.../.../2025



T.C.
İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Simge USLU' nun "Mudanya İlçesinin Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Düzeyi Potansiyelinin Tespitine Yönelik Araştırma" adlı tez çalışması, jürimiz tarafından Gastronomi Anabilim Dalı Gastronomi Bilim Dalı YÜKSEK LİSANS tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan

Dr. Öğr. Üyesi Murat AY

Üye

Doç. Dr. Murat DOĞAN
(Danışman)

Üye

Dr. Öğr. Üyesi Ramazan İNAN

ONAY

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylıyorum.

.... / / 20..

Prof. Dr. İzzet GÜMÜŞ

Enstitü Müdürü

ÖZET

Bu araştırma Marmara Bölgesinde, Güney Marmara Bölümünde, Bursa iline bağlı, kıyı yerleşmesi olan Mudanya İlçesinde Gastronomi turizmi gelişmişlik düzeyi tespitinin araştırılması amacıyla yapılmıştır. Ekonomik anlamda da katkısı olabileceği düşünülen Gastronomi turizm kavramı ve turizm alternatifleri içinde sadece biri olan turizm faaliyetleri küçük şehirler, kasabalar ve köyler için çok önemli bir fırsattır. Doğal coğrafi özellikleri, tarih ve tarihi mimari dokusuyla dikkat çeken bölgede yaşayan Giritlilere ait olan Girit mutfak kültürünün bölgenin mutfak kültürüne etki ettiği bilinmektedir. Bölgenin mutfak kültürünün zengin çeşitliliği, ot yemekleri, Girit mezeleri, ana yemekleri Mudanya'ya ait kalıtsal mutfak kültürü haline gelmesi için uygun bir seçenekler arasındadır. Aynı zamanda bölgede yetişen ve yerel halkın da geçim kaynaklarında biri olan zeytin ve zeytinyağı da bu mutfak kültürünü zenginleştirmektedir ve gastronomi adı altında konu edinilerek önemli bir etkiye sahip olmaktadır.

Araştırma Mudanya'da gastronomik çekici unsurları ön plana çıkararak bölgenin yiyecek ve içecek çeşitliliğinin turistik anlamda yapılan ziyaretler için önem kazanmasında etkili olması amaçlanmıştır. Gastronomi turizm düzeyinin tespitine yönelik bir anket çalışması yapılmıştır. Bulgularda katılımcıların yaşa göre turizm ölçeğinden aldıkları puanlar değerlendirildiğinde gastronomi kültürü, ürün tanıtımı ve rekabet edilebilirlik ile turizm gelişmişliği arasında anlamlı bir fark bulunmuştur. Aynı zamanda, bölgede bulunan yeme – içme restoranlarının yenilikçi ve gelişmeye açık menüler oluşturarak Mudanya mutfağını öncelikli hale getirmesi ve mutfağın adından söz ettirmesi bölgenin turizm açısından değer kazanacak ilkelere çalışmada yer verilmiştir.

Bu bulgular, Mudanya ilçesinin gastronomi turizm potansiyel düzeyinin etkili anlamda yeterli olmadığını ve artırılmasını gerektiğini, bu konuda çalışmalar yapılması, gerekli eğitimler ile gastronomi turizmi stratejilerin güçlendirilmesinin önemli olduğunu göstermektedir

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Turizmi, Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Düzeyi, Mudanya İlçesi, Mutfak Kültürü

SUMMARY

This research investigates the development level of gastronomy tourism in Mudanya district, a coastal settlement in Bursa, within the Southern Marmara region of the Marmara Region. Gastronomy tourism, a valuable tourism alternative with potential economic benefits, represents a significant opportunity for smaller towns, villages, and cities. The region, noted for its natural features, history, and architectural heritage, has been influenced by the Cretan culinary traditions of the resident Cretan population. The region's diverse culinary culture, encompassing herbs, Cretan mezes, and main courses, offers the potential to develop a distinct Mudanya culinary identity. Furthermore, the locally-grown olives and olive oil, vital to the local economy, enrich this culinary landscape and have significant gastronomy-related potential.

The study employed a survey to assess the level of gastronomy tourism in Mudanya, highlighting gastronomic attractions and promoting the region's diverse food and beverage offerings to increase their appeal to tourists. Analysis of the survey data, specifically examining the scores of respondents based on their age using a tourism scale, revealed a statistically significant correlation between the development of gastronomy culture, product promotion, and competitiveness, and the overall development of tourism in the region. The study suggests that Mudanya's restaurants should prioritize and feature the local cuisine through innovative and adaptable menus, to enhance the region's tourism appeal.

These findings show that the gastronomy tourism potential level of Mudanya district is not sufficient in an effective sense and needs to be increased, and that it is important to conduct studies on this issue and strengthen gastronomy tourism strategies with the necessary training.

Keywords: Gastronomy Tourism, Gastronomic Tourism Development Level, Mudanya District, Culinary Culture

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
SUMMARY	ii
İÇİNDEKİLER	iii
TABLolar LİSTESİ.....	v
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	vi
ÖNSÖZ.....	vii
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM GASTRONOMİ TURİZMİ

1.1. Gastronomi Biliminin Yıllara Göre Tanımı	3
1.2. Kültürel Miras ve Gastronomi	7
1.2.1. Gastronomi Mirasının Kültürel Miras Adı Altında Korunması.....	10
1.3. Gastronomi Konulu Festivaller	11
1.3.1. Mudanya İlçesinde Festivaller ve Şenlikler	13
1.4 Sosyal Medya ve Gastronomi	18
1.4.1 Turizm Alanında Sosyal Medya Kavramı	19
1.4.2 Sosyal Medya ve Gastronomi.....	20
1.4.3 Sosyal Medya ve Turistik Destinasyon Ürünleri.....	21
1.4.4 Turistik Destinasyon Ürünlerinin Popülerleşmesinde Sosyal Medyanın Rolü	21
1.4.5 Mudanya İlçesindeki Restoranların Sosyal Medya Hesapları Örnekler;	22

İKİNCİ BÖLÜM MUDANYA İLÇESİ HAKKINDA GENEL BİLGİLER

2.1. Mudanya' nın Tarihsel Gelişimi	25
2.2. Mudanya' nın Sosyo - Ekonomik Yapısı.....	27
2.3. Bölgenin İklimi ve Bitki Örtüsü.....	27
2.4. Mudanya' nın Ulaşımı	28
2.5. Mudanya Turizm Hakkında Genel Bilgiler	30
2.5.1. Mudanya Turizminin Mevcut Durumu.....	30
2.5.2. Mudanya' da Bulunan Konaklama İşletmeleri ve Yiyecek – İçecek işletmeleri Hakkında	33
2.5.2.1. Konaklama İşletmeleri Hakkında	33

2.5.2.2 Yiyecek – İçecek İşletmeleri Hakkında	34
2.5.3. Mudanya İlçesine Bağlı Tirilye Kentinin Mevcut Turizm Planlaması.....	34
2.6. Mudanya'nın Gastronomi Turizm Potansiyeli	37
2.7. Mudanya İlçesinde Bulunan Giritliler ve Girit Mutfak Kültürü Hakkında.....	38
2.7.1. Girit Yemeklerinin Özellikleri	39
2.7.2. Girit Kültüründe Aşk ve Yemekle ilgili Maniler	40
2.7.3. Girit Mutfağına Ait Meşhur Yemekle	40
2.8. Kültürel Miras ve Tarihi Yapılar	49
2.8.1. Tarihi Yapıların ve Kültürel Mirasın Turizme Etkisi ve Korunması	49
2.8.2. Mudanya'da Turizm Çekici Unsuru Olarak Tarihi Yapılar	50
2.9. Mudanya İlçesinin Gastronomi Turizmi İçin Uygun Olan Destinasyon Ürünleri	63
2.10. Mudanya'da Zeytin ve Zeytincilik.....	66
2.11. Mudanya İlçesinin Gastronomi turizm Düzeyini Olumlu Etkileyecek Eylemler ve Öngörüler.....	69

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN METODOLOJİSİ

3.1. Araştırmanın Amacı	72
3.2. Araştırmanın Önemi	73
3.3. Araştırmanın Sınırları.....	73
3.4. Araştırmanın Yöntemi	74
3.5. Araştırmanın Modeli ve Hipotezleri.....	74
3.6. Karma Araştırmanın Evren ve Örneklemi.....	75
3.7. Bulgular.....	76
3.8. Nitel Bulgular.....	85
SONUÇ.....	87
KAYNAKÇA	92

TABLÖLÄR LİSTESİ

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Bilgileri.....	76
Tablo 2. Turizm Gelişmişlik Ölçeği'ne Verilen Yanıtların Dağılımı.....	79
Tablo 3. Ölçeğe İlişkin Güvenirlik Analizi.....	82
Tablo 4. Ölçeğe İlişkin Normallik Analizi.....	82
Tablo 5. Cinsiyete Göre Turizm Gelişmişliğinin Değerlendirilmesi.....	83
Tablo 6. Yaşa Göre Turizm Gelişmişliğinin Değerlendirilmesi	83



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Trilye Zeytin Şenlikleri Afışı.....	14
Şekil 2. Mudanya Lezzet Şenlikleri / Yemek Yarışması	15
Şekil 3. Mudanya Lezzet Şenliği / Alışveriş Stantları	15
Şekil 4. Mudanya Belediyesi Kara İncir Şenliği Afışı.....	16
Şekil 5. Mudanya Belediyesi Bağ Bozumu Şenliği ve Konser Afışı	17
Şekil 6. Giritli Balık Instagram Hesabı.....	23
Şekil 7. Küfelik Meze Evi Instagram Hesabı.....	23
Şekil 8. Kalami Balık Instagram Hesabı.....	24
Şekil 9. Kritikos Meyhane Instagram Hesabı	24
Şekil 10. Mudanya Ulaşım Haritası.....	30
Şekil 11. Tirilye Taş Mektep	52
Şekil 12. Avlulu Hamam	52
Şekil 13. Uğur Mumcu Kültür Merkezi.....	53
Şekil 14. Hasan Bey Kültür Merkezi	54
Şekil 15. Apostoloi Klisesi	55
Şekil 16. Fatih Camii (Hagios Stephanos Kilisesi).....	56
Şekil 17. Mudanya Mütareke Binası.....	57
Şekil 18. Dünder Evi Kilisesi	58
Şekil 19. Kemerli Kilise.....	59
Şekil 20. Baş Melekler Kilisesi.....	59
Şekil 21. Eski Mudanya Evleri	61
Şekil 22. Trilye Evleri.....	62
Şekil 23. Mudanya Yel Değirmeni	66
Şekil 24. Kara İncir Haberi/Gazete Kıpırları	65

ÖNSÖZ

“Mudanya İlçesinin gastronomi potansiyelinin gelişmişlik düzeyinin tespitine yönelik bir araştırma” adlı yüksek lisans tezimin oluşmasında bana yol gösteren çok değerli danışman hocam Doç. Dr. Murat Doğan’ a içtenliklerimle teşekkür ederim. Tez izleme komitesi üyeleri Dr. Öğr. Üyesi Ramazan İnan ve Dr. Öğr. Üyesi Murat Ay hocalarıma destekleri ve yönlendirmeleri için teşekkür ederim. Her koşulda büyük destekçim olan sevgili annem Hatice Köse’ye bana destek olan ailem ve arkadaşlarıma çok teşekkür ederim. Çalışmam da ve anket çalışması esnasında bana destek olan herkese çok teşekkür ederim.



GİRİŞ

Gastronomi günümüzde yeme – içmenin kökenine inen, gıda ile ilgili her bilgiye ulaşmayı ve bu bilgileri kendi çerçevesi içerisinde doğru yöntemler ile işlemeyi hedefleyen bir alandır.

Ülke ekonomi örneklerinde oldukça önemli bir yeri olan turizmin en hızlı gelişim ve değişim gösteren alanlarından birisi de gastronomi turizmidir. Gastronomi turizmi kavramına genel bir bakış açısı ile bakıldığı zaman belirli bir destinasyona ait mutfak kültürünü tanımak aynı zamanda farklı şekillerde ve bazı çekici öğeler ile birlikte bölgeye ait yiyecek – içecek ürünlerini deneyimlemek üzere o bölgeyi ziyaret etme olarak kısaca tanımlanabilir. Bölgeye has gastronomik ürün ve bunun için uygulanan hizmetlerin tümünü ortaya çıkararak tanıtılması bölgeye turist çekmek üzere önemli bir stratejidir. Gastronomi turizmi yöresel yemeklerin ve yerel ürünlerin özelliklerini öne çıkararak, seyahat destinasyonunu seçecek olan kişilerin kararını önemli derecede etkilemektedir. Bunun yanında turizm kapsamında eş alanlar ile bağlantılı olan bu alan kültür turizmi adı altında toplanmaktadır. Bölgedeki tarihi yapılar, gidilebilecek doğal alanlar ve gidilebilecek hoş lezzetli yemek yenilebilecek alanlar olarak bütünsel bir seçim tablosu sunmaktadır. Bölge içerisinde gezilebilecek yerler ile yemek yenilecek alanlara olan ulaşım artık aynı derecede önemli ve birbiriyle bağlantılıdır. Bir kentin ziyaret edilebilme potansiyelini birçok farklı öğe belirlemektedir. Bunlar arasında o bölgeye ait gıda ürünü, tarım ürünü veyahut oraya has bir yemeği deneyimlemekte vardır. Son yıllarda bu alternatif seyahat türü oldukça önemli bir gelir kaynağı oluşturmaktadır. Gastronomi turizm kapsamında bölge için tanınmışlık ve çekici unsurlar oluşturmak o bölge halkının sorumluluklarından birisidir.

Mudanya ilçesinde doğal güzellikler ve kültür turizmine elverişli olması durumu ele alındığı zaman bölgenin turistler için çekici özelliği olduğu bilinmektedir. Büyük şehirlere yakınlığı ve aynı zamanda sakinliği ile bölge ziyaretçiler için kendi alanında turistik anlamda popülerleşmesi kent sakinleri içinde gelir kaynağı oluşturmaktadır. Gastronomi turizmi kapsamında gözlemlendiği zaman Mudanya’da Girit göçmenlerinin çoğunlukta olması bölge mutfağını önemli derecede etkilemiştir. Böylelikle Girit mutfağı bölgede yaygın olarak bilinirliğini korumaktadır. Genellikle ev mutfaklarında yaygın olarak görülen bu mutfak kültürünün restoranlarda daha az

rastlanmaktadır. Son zamanlarda Girit mezeleri yiyecek ve içecek işletmelerinde görülmektedir.

Destinasyonlar; turizm kapsamındaki hedefleri göz önünde bulundurulduğu zaman kendine düşen payı alabilmek için; kent kimliği ve destinasyon imajı oluşturma konusu ile zengin kaynakların kullanımı için planlamalar ve çalışmalar iletirmektedirler. Turistlerin bölgeleri ziyaret etmesi ile toplum refahı, bölge halkının etkileşimin kalitesi, alt yapının gelişmişliği gibi durumlar, turistlerin bölgeye yönelik marka imajı algısında etkileşime sahiptir. Gastronomi turizmi, kültür turizminin alanına giren belirli bir bölgenin ya da işletmeye yapılan ziyaret amacının yeme ve ieme deneyimini göz önünde bulundurarak ön plana alan bir turizm türüdür. İşletmelerin gastronomi turizm kavramına bakış açısı değiştikçe, yaklaşımları daha etkili olacağı öngörüler arasındadır. Gastronomi turizmi tüm kent ve kentin içindeki turizm sektörü ile ilgilenen kimseleri ilgilendirmektedir. Tüm turistik ögeler ile bağlantılıdır ve bu durum göz önüne alınarak kavramın bölgede etkili anlamda geliştirilebilmesi için stratejiler geliştirilmelidir.

Kent konseylerinde iletişim ve irtibatta olabilen danışmanlar ve danışman şefler ile iş birlikleri Gastronomi ve bu bağlantıyla kurulan turizm gelişmişlik düzeyine olumlu etkiler sağlayacağı açıktır.

Çalışmamızda Mudanya'ya ait bir mutfak kültürünün ve turistik anlamda etkili olabilecek gıda ve destinasyon ürünlerinin ön plana çıkarılması aynı zamanda bu ögelerin gelişme düzeyinin tespitini ulaşmak sonrasında mevcut bilinirliğinin ve gelişmişliğinin arttırılmasını sağlamak amaçlanmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ TURİZMİ

1.1. Gastronomi Biliminin Yıllara Göre Tanımı

Gastronomi, farklı bilim dallarıyla ilişkili olarak incelendiğinde, çeşitli tanımların sayısının fazla olması şaşırtıcı değildir. Gastronomiye yönelik başlangıçta "gösterişli ve etkileyici yemekler" şeklinde tanımlar yapılırken, daha sonra bu açıklamalar daha kapsamlı ve farklı ifadelerle şekillenmiştir. Örneğin, Scarpato (2000) gastronomiyi, sadece yiyeceklerin hazırlanması, üretimi ve sunumu değil, aynı zamanda pişirme ve yeme özelliklerindeki mükemmelliği de içeren bir kavram olarak tanımlamış ve bu şekilde önceki tanımlara yeni bir boyut kazandırmıştır. Gastronomi, yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, servis edilmesi ve tüketilmesinin bir yansıması olarak kabul edilebilecek bir disiplindir (Scarpato, 2001). Kivela ve Crotts (2006), yemek yeme sanatını inceleyen bir disiplin olarak tanımlamaktadır (Kivela, 2006). gastronomiyi besinlerin ötesinde bir zevk alanı olarak ele alır ve bu alanın nasıl genişletilebileceğini araştırır (Sarıışık, 2015).

Bir diğer tanımlamada ise gastronomiyi yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden günümüze kadar olan tüm özelliklerini anlama, uygulama ve geliştirme çalışmalarını ele alan bir bilim dalı olarak tanımlar. Hatipoğlu'nun çalışmasında ise gastronomi, belirli bölgelere ve ülkelere özgü mutfak geleneklerini ve göreneklerini içeren, iyi yemeğin bilim ve sanatı olarak tanımlanmıştır (Hatipoğlu, 2010). Moleküler gastronomi üzerine çalışmalar yapan kişiler McGee (2004) tarafından "bilimsel olarak lezzetli olmanın incelenmesi" ve Pedersen (2008) tarafından "yemek seçimi, hazırlığı ve yeme sanatının incelenmesi" olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi, kültürel, coğrafi, toplumsal ve sosyal beslenme faktörleri gibi çeşitli unsurlara dayanan, kendi başına önemli değerlere sahip bir disiplindir (McGee, 2004) Gastronomi, temelde fen bilimleri (fizik, kimya, biyoloji) ve sosyal bilimlerle (ekonomi, sosyoloji, antropoloji, psikoloji, işletme, yönetim, pazarlama gibi) iç içe geçmiş olup bu iki bilim dalı için zengin bir araştırma alanı sunmaktadır (Sarıışık, 2015).

Kavramın yeme-içme ile ilgili olması beslenme bilimi ile doğrudan ilişkili olarak tadın fizyolojisi ve tat alma, şarap üretimi, besin öğelerinin vücut yapasındaki işlevselliği, gıda maddelerinin seçimindeki niteliklerinin belirlenmesi, besinlerin

fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak bozulmalarının önlenmesi için hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun üretim süreçlerin geliştirilmesi açısından ise daha çok fen bilimlerine alanını kullanarak bu alana bağlı olmaktadır. Tüm tanımların ortak olarak ele alındığında; gastronomiyi “temelinde belirli kültürlerin yansıması olan, yemeği hazırlama, pişirme, sunum ve yeme-içme deneyimiyle birlikte bir sanat ve bilim dalı” şeklinde tanımlanabilir. Bilim dalı olması nedeniyle gastronomi, belirli kuralları içermektedir. Tanıma ilave edilen “sanat” kavramı da çok haz ve estetikliğe çağrışım yapmaktadır (Sarılışık, 2015).

Gastronomi turizmi, kültür turizminin alanına giren belirli bir bölgenin ya da işletmeye yapılan ziyaret amacının yeme ve içme deneyimini göz önünde bulundurarak ön plana alan bir turizm türüdür. Toplum için fizyolojik bir ihtiyaç olan yeme içme faaliyeti, insanların seyahat etmeye olan ilgisinin artmasıyla ve dışarıda yeme içme ihtiyacına bağlı olarak zevk alma unsuru haline gelmiştir. Yeni lezzetler deneyimlemek ve bu lezzetleri kendi yöresinde tatmak, üretilme aşamasına dahil olup gözlem yapmak, tadım yapmak, ünlü şeflerin restoranlarına ve Gastronomi temalı festivallere katılım gerçekleştirmek turizm etkinlikleri dahilinde temel motivasyon kaynağı oluşturmaktadır (İrigüler, 2015).

Gastronominin teması yiyecek ve içeceklerle ilgili her şeyi kapsayabilmektedir bu sebeple insan ana temada yer almaktadır. Gastronomik değerler söz konusu olduğu zaman kültürel, sosyal tarih, coğrafi konum ve iklim, antropoloji, psikolojik faktörler gibi pek çok unsuru da içinde barındırmaktadır. Gastronomi açıklamalarının çoğu belirli yönlerini vurgu yaparken gastronomiyi bütün olarak açıklamaktan kısmen uzaklaşabilmektedir. Gastronomi hem fen bilimlerinden hem de sosyal bilimlerden aynı anda faydalanmaktadır. Bu yönüyle gastronomi geniş bir alanı kapsamaktadır. Bu da onu bütün haliyle incelerken multidisipliner bir yapıya sahip olduğunu açığa çıkarmaktadır (Özdemir, 2019).

Gastronomi turizminin kökeni tarım, kültür ve turizmde bağlantılıdır. Bahsedilen üç unsur gastronomi turizminin bölgesel imajını geliştirmek turistik çekiciliğini arttırmak, deneyim olarak pazarlanmasına ve konumlandırılmasına olanak sağlamaktadır. Tarımsal alanda bölgeye ait iklim koşullarında yetişen ürün, kültürel anlamda tarihi ve kendine has dokusu, turizm alanında ise alt yapı ve sunduğu hizmetler aracılığıyla etkileşim sağlamaktadır. Listelediğimiz bu unsurlar gastronomi turizmi başlığı altında birleşerek iş birliği oluşturmaktadır (Gülen, 2017).

Bu alanların birlikte ilerlemesi ve gelişmesi durumu “Gastronomik kimlik” kavramının ortaya çıkmasına öncülük etmektedir. Kendine has nitelikleri barındıran taklit edilemeyen gastronomik kimliğin, destinasyonun kültürü ve çevresi ile ahenk içinde gastronomi turizminin içerisinde yer almaktadır (Çalışkan, 2013). Özetle gastronomi tüketilebilir tüm yiyecek ve içecek maddeleriyle kültür arasındaki ilişkiyi aynı zamanda yemek deneyimini iyi hale getirmeyi inceleyen bir disiplin olarak açıklanabilir (Gülen, 2017).

Her turist ziyaret ettiği farklı ülkelerin mutfağını, içeceklerini, lezzetlerini merak etmektedir. Ziyaret edilen ülkede yerel halkın hangi yiyecek ve içecek ile beslendiğini keşfetmek turistlerin ilgisini çekmektedir. Kültürün en önemli öğelerinden biri olan yemek olgusu, bir ülkenin değerlerini, yerel kimliğini ve yaşam tarzını gösteren önemli bir araçtır. Son zamanlarda mutfak kültürünü tanıma sebebi ile seyahatler, turizm etkinliklerinin tamamlayıcı bir öğe olmanın dışında daha temel bir amaca dönüşmüştür. Gastronomik kimlik ve destinasyon seçimi arasında doğrusal bir etkileşim bulunmaktadır. Bu durum söz konusu olduğunda başlıca örneklerinden Fransız Mutfağı, İtalyan Mutfağı, Uzak Doğu Mutfağı gibi dünyada ün sahibi olmuş mutfak kültürlerinden bahsedilebilmektedir. Bu ülkeler akla geldiği zaman kendilerine has yiyecek ve içecekleri ile anılmaktadırlar ve ülke imajının tanınırlığını bu yol ile arttırmaktadırlar. Bu gibi mutfak kültürlerine yönelik talep oluşması turistler ve destinasyon için oldukça önemli bir hal almaktadır. Turistlerin yemek deneyimini yerinde yaşamının yanı sıra yöresel ürünleri satın alarak kendi ülkelerine yanlarında götürmekte ve tanıdıkları ile paylaşıldığı zaman yeni taleplerin oluşmasında etkili bir yöntem haline gelmiştir (İrigüler, 2015).

Gastronomi turizmi ile ilgili araştırmalar son derecede yenidir. Bahsedilen bu yenilik bölgeleri, yeni bir turizm pazar alanı oluşturma ve turizm sayesinde gerçekleşen gelir düzeylerini artırma konusunda dikkat çekmektedir. Neo turizm alanında ve hacminde oluşan düzeyin önümüzdeki dönemlerde artması mümkündür. Bununla beraber gastronomi turizminin ne anlama geldiği ve önemle bilinmesi elzemdir. Daha genel bir bakış açısı ile bu kavramın gelişim düzeyini ve araştırmaları gözden geçirmek oldukça yararlı olacaktır. Bu bağlamda başta dünya mutfağındaki gelişmelerden aşağıda bahsedilmektedir. Dünya üzerindeki ünlü aşçılar arasında yer alan Escoffier, yalnızca soyluların aşçısı olarak çalışmamış, aynı zamanda kendi bölgesinde en gelişmiş otel ve restoranlarını yönetimini ele almıştır. Bunlardan

bazıları; Paris'teki The Place Vendome ile Londra'daki Savoy ve Carlton Oteli en bilinen örnekler arasında yer almaktadır. Escoffier, mutfak ve servis organizasyonunda önemli değişiklikler yapmış, mutfakta profesyonel anlamda gelişmeye önem verip menüleri sadeleştirerek planlı bir düzen üzerine oluşturmuş yemekler tasarlamak ve saray mutfağının abartılı ve oldukça karışık olan menü ilkelerini daha sade bir biçimde hazırlamıştır (Sarıışık, 2015).

Bahsedilenlere yakın olarak İtalyanlar tarımdan, tıp alanına kadar yaşamlarını her anlamda etkileyen gastronominin tüm boyutlarını ele almışlardır. Scarpa (2002) çalışmasında, yeme ve içme faaliyetlerini bir toplumun doğal gereksinimleri ile ilgili olmasının yanı sıra bu faaliyetlerin verdiği keyif ve mutlulukla ilişkili olduğunu ifade etmiştir. Aynı zamanda araştırmasında, bir toplumun ya da bölgenin gastronomik karakterinin (yiyecek - içeceklerin türü ile ilgili), gastronomik özelliklerinin (bir ülkeye özgü yiyecek - içecekler, bir bölgeye özgü restoran ve yemekler) ve gastronomi turizminin (yiyecek ve içecek üzerine odaklı turizm yapısı, gastronomik unsurları) birbirleriyle ilişkilendirilse de net bir açıklamanın ortaya konulmasının zorluğundan söz etmektedir. Turizm, konuğu karşılama, onun konforu ve huzuru ile ilgilenme, onu memnun etme ve konaklama, yeme ve içme ile ilgili ihtiyaçlarını karşılamayı ifade etmektedir (Özdemir, 2019).

Başka bir açıklamayla konaklama endüstrisinin ana teması kişilerin evlerinden çıktıkları andan itibaren temel ihtiyaçlarını karşılamaları adına yeme, içme, konaklama ve ulaşım hizmetlerini sunmaktır. Bu açıklamaya farklı bir yaklaşım Brotherton (1999) tarafından “yiyecek, içecek ve konaklamanın uyum içinde olduğu bir sistem olarak gönüllü katılımı gerektiren modern bir insan değişimidir” şeklinde ifade etmektedir. Brotherton'un tanımı, uygun konaklama davranışlarını ve ilişki değişimini ifade etmektedir. Özetle, ilgili alanların daha uyumlu bir birliktelik için modern ve daha ilerici gönüllü insan değişimi ile içecek, yiyecek, konaklama sağlayan ve kendi içinde farkındalık oluşturan ticari organizasyonlar biçiminde tanımlanmaktadır. Ev sahibinin görevi konuğa farklı bir çevrede konfor sunmak ve konuğunun bulunduğu sürece onun mutluluğundan sorumlu olmaktadır (Sarıışık,2015).

Gastronomi turizminin gelişmesi akademik alanda da kavram olarak kendisini göstermiş olup, bu bağlamda oldukça çeşitli çalışmalar yapılmıştır (Özdemir, 2019). Günümüzde gastronomi ve turizm birbiri ile ilerlemiş ve bütünsel bir yaklaşım ile karşımıza çıkmaktadır. Güzel yemek deneyimi turistlerin oldukça merak ettiği öğeler

başında gelmeye başlamıştır. Turizme ve bu alana ev sahipliği yapan bölgeler yalnızca bölgeye ait olan doğal zenginlikler ya da kültürel değerler açısından değil, turistlere sundukları yöresel deneyimleri, farklı yiyecekler bakımından da turizm pazarlama alanında yer edinmektedir. Son zamanlarda özellikle turizm destinasyonlarında turistlerin yerel mutfağa ilgisi artış göstermektedir (Ünlü, 2022).

1.2. Kültürel Miras ve Gastronomi

Kültür genel anlamıyla etkileşim halinde bulunan kişiler arasında şekillenmektedir. Bu sebeple, kültürel kimliklerin ortaya çıktığını anlamak için sosyal ve kültürel faaliyetleri insanların mensubu olduğu durumları dikkatli incelemek önemlidir. Yeme- İçme davranışları, tüm toplumlarda var olması nedeniyle evrensel kabul edilmektedir. İnanç kavramları, yiyecek ve içecekleri kavrayan durumlar bahsedilen kültürün bir parçası olarak toplumun kimlik bilgilerini içermektedir ve belirli özelliklerini ifade etmektedir. Ayrıntılı bir mutfak ve yemek kültürü hakkında var olan fikirleri anlamak için toplumların tarihini, besinleri hazırlama yöntemleri, yeme alışkanlıkları, tarım faaliyetleri incelenmelidir (Saatcı, 2016, 2:4).

Kültürel miras geleneksel yeme- içme alışkanlıkları bir toplumun kimliğidir. Toplum kimliklerini ölçeklendirmek üzere en etkili yöntemler arasında var olmaktadır. Yemekler toplumsal izleri ve toplum yapısının değişkenlik gösteren temalarını anlamak için önemli bir etkidir. Her toplumun kendine ait yemekleri, alışkanlıkları, gelenekleri ve misafire sunma usulleri bulunmaktadır. Yeme – içme ile ilgili bu uygulamalar toplumlar arasında bulunan farklılıkları, doğa ile etkileşim sırasında kendine özgü halinde ortaya konulan eserler, tarımsal aktiviteler sebebiyle ortaya koyabilmektedir (Dinçer, 2000).

Kültür, genel itibariyle toplulukların tarihsel gelişim sürecini, üretim araçlarını, norm ve tutumları öğrenme ve toplumsal ilişkiler ile ilgilidir. Kültür kavramını etimolojik olarak incelediğimizde tarım ve toprak kültürü anlamına gelen Latince’de “Colera” kökeninden türemiş olan “Cultura” kelimesinden geldiği bilinmektedir. Geniş anlamda bakıldığı zaman kültür, insan toplumunun öğrenilmiş metodlarını anlatan genel bir terimdir. Tüm toplumlar ortak bir kültüre sahiptir ve her toplumu kendine has kuralları bulunmaktadır. Kültür özellikleri kendine has özellikleri ile diğer toplumlardan ayıran değişkenlik gösterdiği durumlar bulunmaktadır. Kültür özellikleri sadece ülkeler arasında değişkenlik göstermez, aynı ülkenin kent ve köylerinde hatta

birbirine yakın oturan evlerin kendilerine özgü gelenek ve görenekleri vardır. Kültür tüm bunlara ek olarak bir grubun düşünce ve davranış şekillerini anlatan önemli bir özneliktir. Tüm haliyle öğrenilmiş sosyal olarak aktarılmış hareketlerdir. Kültür saklanması mümkün olmayan, kazanılması da biyolojik yollar ile gerçekleşmeyen sosyal davranışlarla belirlenen bir süreçtir. Bu süreç, taşıdığı özellikler sebebiyle toplum mirası veya kültürel miras olarak değinilmektedir (Gülen, 2017).

Kültürel miras “önceki nesillerin var ettiği ve nesilden nesle aktardıkları maddi ve manevi kültür unsurları “olarak tanımlanmaktadır. Kültürel miras bir grubun sahip olduğu ortak geçmişini anlatan, aralarında doğal şekilde var olan dayanışma ve üyelerinin beraberlik duygularını güçlendiren durumlardır. Bu unsurlar, insanların tarih boyunca biriktirdikleri deneyimlerin devamlılığını ve yeni nesillere aktarılmasına öncülük etmektedir. Kültürel miras denildiği zaman ilk akla gelen kaynaklar olarak dans, folklor, kutsak eşyalar, müzik aletleri, müzik, tarihi yapı ve alanlar şeklindedir (Can, 2019).

İnsanların birbirini daha iyi tanımalarının, ortak değerlerden, biriken bilgilerden oluşan kültürel ve doğal mirasın korunma bilincinin artırılması amacı ile önemli kuruluşlar bulunmaktadır. Kültürel mirasın korunmasını amaçlayan kuruluşların başında gelen Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO), dünya kültürlerinin korunarak gelecek nesillere aktarılmasını hedefleyerek “somut” ve “somut olmayan” kültürün muhafaza edilmesine yönelik konferans ve toplantılar düzenlemektedir (Kaşlı, 2015).

Kültürel miras; mimari yapılar, anıtlar, tapınaklar, semboller gibi birçok öğeyi içinde bulundurmaktadır. Bir toplumun sahip olduğu değerler, geçim kaynakları dünyanın etkileri toplumların yaşam biçimlerini etkilemektedir. Bu etkili unsurlar besinlerin alınmasından, hazırlanıp pişirilmesine, servise sunulmasından depolanmasına kadar yeme-içme kültürünün her durumu etkilemektedir. Yeme-içme faaliyeti, insanlığın en eski ve en büyük zevklerinden biri olması nedeniyle Ortaçağdan günümüze uygulanmakta olan toplu beslenme, kentleşme ile birlikte ilerlemektedir (Dinçer, 2000).

Belirli bir bölgenin yemekleri başka bir kültürün içine girebilmek ve diğer kültürü tanımak için önemli unsurlardan biridir. Yerel mutfağın gelişimi ve gastronomi kültürünün turistler tarafından ilgi görmesi, turistlerin seyahat etmesinde oldukça

çekici rol oynamaktadır. Özellikle bölgenin yerel mutfağına ve kültürel özgünlük katan gastronomi kimliği olgusu gastronomi ve turizm ilişkisini kültürel boyutta açıklamaktadır. Yöresel kültürü sadece yerinde deneyimleyebilmek, ziyaretçilerin gastronomiye olan bakış açısını değiştirmekte ve gastronomi kültürüne yönelmesini olanak sağlamaktadır. Gastronomi kültürü ve gastronomi turizmi böylelikle doğrudan bağlantılı hale gelmektedir (Can, 2019)

Gastronomi alanının yalnızca yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, üretilmesi hakkında belirli birtakım temaların oluşturduğu süreç olmadığını bununla birlikte kültürel, ekonomik, sosyal ve ideolojik yapı içinde barındırdığını belirtmekte fayda vardır. Gastronomi, damak tadı ve iştah gibi zevkler amacı ile denemelerin, tarihsel bilginin, alışkanlığın, yeteneğin bütün halde ele alınmasına uygun olarak sistematik bir şekilde bir araya gelmesidir. Gastronomi kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir bilim, sanat alanıdır (Akyol, 2018).

Genel olarak, kişiler, sosyal ilişkileri pekiştirmek için başkalarıyla yemek yemektedirler. Sofra kültürünü de ayrı olarak içine alan bu kavram yemek esnasında oluşan bu sosyal durumu söz konusu bireyleri tüketilen besinler için değil bu ürünlerin tüketilmesiyle oluşan hisler ile birbirine bağlamaktadır. Yemek sırasında edinilen bu his çok güçlüdür ve benzer yemekleri deneyimlediği esnada bireyi o hissin ve o anın oluşturduğu durumlara geri götürmektedir (Akyol, 2018).

Bir topluma ait olan beslenme kültürü yaşam şekli ile ilgilidir. Ancak beslenme kültürü yöreden yöreye farklılık göstermektedir. Bir gıda ürününün yöreye ait mutfak uygulamaları ile işlenmesi sayesinde o ürün, yöreye has olan gastronomi kültürünü yansıtmaktadır. Bu yollarla amaca yönelik hazırlanan yiyecekler, toplum kimliğini belirleyici bir unsur olarak şekillenmektedir. Gastronomi kültürü yörenin kültür ve kimliğini ifade etmek amacı ile kullanılan en etkili araçlardan biri haline gelmektedir (Akyol, 2018).

Gastronomi mirası, bir toplumun mutfağına ait olan yöreye has mutfak edimlerini, teknik bilgileri, geçmişten günümüze kadar gelen yiyecek ve içeceklerin çeşitliliğini, hazırlanışı ve sunum özelliklerinin tamamı olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi kimliği ise, bölgedeki turistik çekici ürün ve hizmetlere dahil edilebilecek kültürel, fiziksel ve doğal çevre benzersiz ahenkli şekilde tanımlanmaktadır. Yemek, kültür ve kimlik ilişkisi gruplar arasında farklılıklar bulunmaktadır. Bu farklılıklar o

toplumun gastronomi kültürü açısından eşsiz, taklit edilemeyen, zamanla sembol haline gelmesine sebep olmaktadır (Saatcı, 2016, 2:4).

Kültür ve yerli kültüre ait yemek kültürü, yaşamın devamlılığını sürdürmenin de ilerisine geçerek sosyal yaşantının gereksinimlerini karşılamak üzere toplumların kendi aralarında kaynaştıkları, muhabbet ettikleri, sevinç ve üzüntülerini paylaştıkları bir olgu haline gelmiştir. Kültürel mirasın farklı bir ögesi olan gastronomi, folklor, dil, gelenekler, festivaller ve diğer durumlar dahil olmak üzere bir toplumun kültürel mirası olarak belirtilmektedir. Bu şekilde düşünüldüğü zaman, yemek yeme alışkanlıkları bir halkın önemli bir kimlik unsuru haline gelerek belirleyici rol oynamaktadır. Besinlerin seçimi, yöresel bir yemeğin ortaya çıkmasında katkıda bulunan halkın etkisi, kullanılan araçlar ve böylece yerel bir yemek için etnik bir nitelik kazandıran servis ve sunum teknikleri, o bölgenin gastronomi mirasını ifade etmektedir (Saatcı, 2016, 2:4).

1.2.1. Gastronomi Mirasının Kültürel Miras Adı Altında Korunması

Eski çağlardan günümüze kadar “yemek” insanoğlunun hayatında önemli bir rol oynamaktadır. Bunun sebebi yemek yeme ve beslenme, biyolojik olarak canlı varlıkların hayatlarını sürdürmesi ve yaşamlarına devam edebilmesi için elzemdir. Aynı zamanda toplumsal ilişkilerin sürdürülebilir olması için ilk çağlardan günümüze etkili olan önemli bir araçtır. Canlıların beslenmesi her canlı türü için farklılık göstermektedir. Tarihsel süreç kişinin besinleri tüketmesi de toplumlar ile kıyaslandığı zaman büyük oranda farklılıklar göstermektedir. Yine her kültürün yemek yeme şekilleri zaman içerisinde davranışsal ve biçimsel olarak değişimlere uğramıştır. Bu değişimlerde zamanla toplumlarda kullanılma durumuna göre günlük hayata yerleşmiştir (Akyol, 2018).

Teknolojik gelişmeler, kadınlarında çalışma hayatında aktif rol oynaması ve küreselleşme durumunun gerçekleşmesi ile son dönemlerde yemek kültüründe hızlı ve etkili değişimler yaşanmıştır. Örneğin kalabalık sofraya kültüründen tek başına yemek yemeye ve hızlı atıştırmalıklar tüketme alışkanlığına dönüşmüştür. Levi – Strauss’un “*Bir toplumun yemek pişirme yöntemi, bilincinde olmadan yapılarını terciime ettiği bir dil gibidir.*” Cümlesinden yola çıkarak eski pişirme yöntemlerinin, kültürde iletişim aracı kanallığı yaptığı gözlemlenmektedir (Saatcı, 2016, 2:4).

Yiyecekler aracılığıyla ve bunca bolluk içindeyken “bilinçli” ve “dostça” bir ilişki kurmanın olağan olduğunu dile getiren Montanari ise, yemek kültürünün özellikle iletişimde her zaman önemli bir yere sahip olduğunu belirtmiştir. Somut olmayan kültürde yer alan gastronomi mirası geleneksel olan gelecek nesillere saha sağlıklı aktarabilmesi toplumların kültürel bağlamda korunması için büyük ölçüde önem taşımaktadır. Her ülkenin yemek gelenekleri, gastronomi mirasının kendine has olması, toplumsal sınırları belirlemede kullanılan ayırıcı bir araçtır. Bölgeye özgü besinlerin başka bir bölgede tüketilme imkanının bulunmaması sadece o yörenin kültürü, tarihi, tarihi yapılarının çevresinin etkileşimi ile birlikte ortaya çıkması ile turistlere eşsiz bir deneyim sunmaktadır. Gastronomi mirasının korunması hususunda öncelikle yerel halkı bilinçlendirilmeli ve yerel yönetimler ile birlikte gastronomi mirası konusunda eş güdümlü çalışmalıdırlar (Saatçı, 2016, 2:4).

Gastronomi mirasının korunması ve sürdürülebilir olması ışığında turistik ürün çeşitlendirme konusunda çalışmalar yapılması, ziyaretlerin artırılması, manevi kültür değerinin yörenin bilinirliğinin artırılması ve kalkınması üzerine maddi değer kazanmasını sağlayabilecektir. Bu şekilde, turizmin mevsimsel olma özelliği zamana yayılarak katma değer sağlayabilecektir. Türk gastronomi mirası envanter çalışmaları gerçekleştirilerek gastronomi mirasına dikkat çekecek turistik ürünler ve politikalar öne sürülmelidir. Ege Bölgesi'nin zeytinyağlıları ve ot yemekleri, Karadeniz Bölgesi'nin mıhlama karalahana, mısır yemekleri, Güneydoğu Anadolu'nun salçalı, baharatlı acılı öğünleri bu şekilde bakılabilir. Mutfak kültürünü yansıtan geleneksel yemeklerin tanıtım ve pazarlama uygulamalarında kullanılması, bu bağlamda yapılabilecek önemli işlemler arasında yer almaktadır. Özellikle turist rehberlerinin de yerel mutfak ve önemi ile ilgili bilgilendirilmesi gerekmektedir. Gastronomi mirasının tanıtılmasını hedefleyen ulusal ve uluslararası mecralarda etkinlikler ve yemek yarışması yapılabilir (Saatçı, 2016, 5:6).

1.3. Gastronomi Konulu Festivaller

Festivaller, dünya genelinde turizm destinasyonunun belirlenmesinde oldukça önemli olan ve turizm açısından gelişime önemli katkılar sağlayan faaliyetlerdir. Festivaller, kurumlar, halk ve belediyelerce tarihi önceden belirlenen ve belli dönemlerde gerçekleştirilen, destinasyonun bir marka unsuru haline gelen ve bölgenin tanımında önemi derecede etkili olan geleneksel etkinlikler olarak nitelendirilmektedir (Şimşek, 2021). Başta yiyecek, içecek olmak üzere havai fişek, müzik, özel kostümler

giymek, maske takmak, alay yürüyüşü yapmak, dans etmek, oyunlar oynamak, dini ritüelleri yerine getirmek gibi farklı unsurlar festival gelenekleri içerisinde yer alabilmektedir (Doğdubay 2016:170:172).

Festivaller, bölgeye ait olan geleneğin simgesi haline gelen ve çoğu zaman her yıl kendini tekrar eden aynı aylarda bölge halkı tarafından düzenlenen bir etkinlik şeklindedir. Festivaller turizm destinasyonunun küresel anlamda popüler olması üzerinde pozitif bir etki gücüne sahiptir. Turizmin yoğun olmadığı dönemlerde bile destinasyonun kendini tanıtmaya için etkili bir yöntem haline almıştır. Şehrin marka olma imajını ileriye taşınmasında festivaller önemli rol oynamaktadır (Erciyas ,2021).

Günümüzde turizme katkısı olması üzerine etkinliklere katılan kişi sayısında artış, turist istek ve ihtiyaçlarında görülen değişiklikler, turizmin canlılığı olan kıyı kesimlerde, turistik beldelerde yaz mevsiminde yoğunlaşması gibi sebeplerden dolayı turizm çeşitlenmesi ve farklı etkinlikler rağbet görmeye başlamıştır. Bu alternatif turizm çekici unsurlarından birisi de festivallerdir. Özellikle yaz turizminin uygulandığı yerde var olan doğal kaynakların olmadığı ya da daha az olduğu turistlerin bölgeye çekilmesinde, bölgedeki turist sayısını artırmada, bölgenin gelişmesine tanıtımına katkıda bulunan önemli bir yoldur (Doğdubay, 2016, 170:171).

Festivallerin turist çekebilme özelliği yerel konaklama işletmelerine talebi arttırdığı gözlenmektedir. Etkinlikler sayesinde yöre halkına fon sağlanması, medyanın dikkatlerinin bölgeye çekilmesi ve festivalle ilgili diğer hizmetlerin talebini artırmaları gibi oldukça önemli durumların altını doldurmaktadır (Erciyas, 2021).

Sosyolojik bir bakış açısıyla yaklaşım yapmak gerekirse çoğu kültürde farklı kutlama ritüelleri ve faaliyetlerinin varlığı bilinmektedir. Kutlama etkinlikleri sosyal yaşamın vazgeçilmez parçalarını oluşturmaktadır. Kutlama etkinlikleri genel hali ile bayram, şenlik ve eğlence gibi başlıklar halinde sınıflandırıldığı görülmektedir. Festivaller içlerinde pek çok sayıda unsuru bulundurmaktadır. Festivaller ve özel etkinlikler, toplum içindeki etkileri ve bağları güçlendirmek sosyal uyum ve güveni oluşturmak üzere önemli rol oynamaktadır. Festivaller bölgenin turistik çekiciliğini canlandırmakta, geliştirmekte ve böylece konaklama işletmeleri için talebi artırmaktadır. Şehirler inşa oldukları andan itibaren isimlerinden kaynaklı olarak daima markadırlar. Bir marka öyküsü bir bireyin bir şehri ziyaret etme kararında, bölgede iş yapmada ve iş birliği yapmada, bölgede konaklamasında büyük bir

yaratabilmektedir. Bölgenin kendini pazarlaması, kendini tanıtması, yeniden sunumu, yeni bir imaj belirleyerek kaynaklarını cazip hale getirmek bölgenin kalkınması için önem taşımaktadır (Doğdubay, 2016, 173:174).

Turizm sektörü ulusal kalkınmanın yanı sıra yöresel, bölgesel ve şehirsal kalkınmak içinde destekleyici konumuna erişmektedir. Festivaller, turizm cazibe merkezlerinin en hızlı büyüyen şekillerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Festivaller ayrıca, ev sahibi bölgenin ve toplumun turizm bağlantısı ile birlikte gelir elde etmeleri için de önemli bir faaliyet örneğidir. Etkinlikler ve festivaller, ekonomik ve toplumsal kalkınma hedeflerine katkıda bulunma ve kırsal alanda sürdürülebilirliği artırma aracı olarak görülmektedir. Festivaller turizm için önemli olan yaz sezonunun ya da bölgenin en çok iş yaptığı dönemin dışında da turist çekmek ve bölgeyle ilgili farkındalık yaratmak ve olumlu bir imaj içinde oldukça etkili bir yöntemdir (Cömert, 2017).

Yerel gastronomi festivallerinde görülen artış, gastronomi turizmine olan dikkatleri de üzerinde toplamış bulunmaktadır. Söz konusu olan bu durum turistlerin bölgeyi ziyaret etme potansiyeline etki etmektedir. Yöresel yemek konulu festivaller hem yerli hem yabancı ziyaretçiler tarafından ilgi görmekte böylelikle destinasyona ekonomik anlamda gelir sağladığı gözlemlenmektedir (Erciyas,2021).

1.3.1. Mudanya İlçesinde Festivaller ve Şenlikler

Mudanya ilçesinde belediyenin ve kültür merkezinin iş birliği ile sürdürülen çeşitli faaliyetler mevcuttur. 2014 yılında alınan bazı kararlar ile turizme destek olunması hedeflenerek festival çeşitliliği artırılmıştır. Bu faaliyetler ile yerel halk etkileşim içerisinde. Mudanya'da gerçekleşen festival ve şenlikler çoğu zaman mütareke binasının bulunduğu Mütareke kent meydanında düzenlenmektedir. İlçeye bağlı kent ve mahallelerde de etkinlikler düzenlenmektedir bu etkinlikler turizm açısından çekici unsur olarak rol oynamaktadır (Doğan, 2022).

Düzenlenen festivaller turizm, eğlence, eğitim, sosyal etkileşim, ilham kaynağı olma, iş ve ticaret gibi farklı unsurlara etkileşim sağlayarak bu alanlarda gelişim sağlayabilmektedir. Mudanya ilçesinde halkın katılım sağlayabileceği, gençlerin eğitim alabileceği, çocukların oyun oynayarak vakit geçirebileceği şenlikler düzenlenmektedir. Aynı zamanda özel günlerde çeşitli sanatçıların katıldığı konserler, şenlikler düzenlenmektedir. İşlevsel olan festivaller düzenlendiği bölgede, ziyaretçileri

günden güne artırmaktadır, ekonomik bir gelir sağlamaktadır, bölgenin imajını geliştirerek yerel halkın memnuniyetini de arttırmaktadır (Doğan, 2022).

Aynı zamanda toplumsal birlikteliği de kuvvetlendirmektedir. Mudanya’da düzenlenen festival ve şenlikler aşağıdaki bölümlerde belirtildiği gibidir (Mudanya Belediyesi).

1. Tirilye Zeytin Şenliği

2019 yılından itibaren düzenlenen festivalin bu sene 7.si düzenlenecektir. Genellikle temmuz aylarında gerçekleşen festivalde Mudanya’nın en önemli tarım ürünlerini tanıtılmaktadır. Mudanya Belediyesi geleneksel hale getirdiği Tirilye Zeytin Şenliği yarışmalar, zeytin atölyeleri, konserleriyle halk oyunları gösterileri şeklinde etkinlikler yapılmaktadır. Tirilye Zeytin Şenliği hakkında detaylı bilgi veren afiş aşağıda gösterilmektedir (Şekil 1). Bu festival oldukça ilgi görmektedir. Özellikle Tirilye tipi zeytin ve zeytinyağı bölgeye has standartlarına uygun satılmaktadır. Aynı zamanda ürün ve bölge hakkında katılımcılara bilgiler verilmektedir. Düzenlenen yarışmalar sonucunda da en iyi zeytin ve zeytinyağı ödülleri verilmektedir. Tirilye Zeytin Şenliği hakkında detaylı bilgi veren afiş aşağıda gösterilmektedir. (Mudanya Belediyesi).



Şekil 1. Tirilye Zeytin Şenlikleri Afişi

Kaynak: Mudanya Web Sitesi

2. Mudanya Lezzet Şenliği

2023 yılında 3.sü düzenlenmiş olan festivalde yöresel yemeklerin tadımı yapılmaktadır. Paneller, konserler, folklor gösterileri ve yarışmalar eşliğinde iki gün sürmektedir. Mudanya’nın tarihi sokakların kurulan stantlarda yöresel ev yemekleri

satışı yapılmaktadır. Yöresel yemeklere yanı sıra el yapımı kıyafeti, takı, çanta vb. ürünlerde satışa sunulmaktadır (Şekil 3). Yöresel yemek yarışmaları düzenlenmektedir (Şekil 2). O senenin seçilen tema ve konusuna göre paneller gerçekleştirilmektedir. Genel sohbetler Gastronomi üzerinde olmaktadır. Şenlikte katılımcıların eğlenceli vakit geçireceği nitelikli etkinlikler gerçekleştirilmektedir (Mudanya Belediyesi).



Şekil 2. Mudanya Lezzet Şenlikleri / Yemek Yarışması

Kaynak: Mudanya Belediyesi Web Sitesi



Şekil 3. Mudanya Lezzet Şenliği / Alışveriş Stantları

Kaynak: Mudanya Belediyesi Web Sitesi

3. Kara İncir Şenliği

Katılımcılara kara incirin tanıtımının yapıldığı şenlikte animasyonlar ve çeşitli yarışmalar düzenlenmektedir. Şenlikte Mudanya halkının oluşturduğu kermes bulunmaktadır. Ayrıca çok lezzetli ürünlerin tadılabileceği stantlar kurulmaktadır. Kara incir şenliği hakkında bilgi veren afiş görsellerde belirtilmiştir (Şekil 4). Yine konserler ve çeşitli bilgilendirici paneller düzenlenmektedir (Mudanya Belediyesi).



Şekil 4. Mudanya Belediyesi Kara İncir Şenliği Afişi

Kaynak: Mudanya Belediyesi Web Sitesi

4. Bağ Bozumu Şenliği

Her yıl Eylül ayında düzenlenen Bağ bozumu şenliği Mudanya'ya bağlı olan Çağrısan köyünde düzenlenmektedir. Bağ bozumu şenliği hakkında detaylı bilgi veren afiş aşağıda görsellerde belirtilmiştir (Şekil 5). Çağrısan'da yetiştirilen Karası üzümünün tanıtımı yapılmaktadır. Stantlar kurularak üzümünden üretilen belli başlı ürünlerin satışı sağlanmaktadır (Mudanya Belediyesi).



Şekil 5. Mudanya Belediyesi Bağ Bozumu Şenliği ve Konser Afışı

Kaynak: Mudanya Belediyesi Web Sitesi

5. Otostop Müzik Festivali

2017 ve 2018 tarihinde gerçekleşmiş sonrasında çevresel sebeplerden dolayı tekrar edilmemesi kararına varılmıştır. Festival alanına ülkenin her yerinden otostop ile ulaşım sağlanarak festival bölgesine varış sağlanmaktadır (Mudanya Belediyesi).

6. Antik Limanda Meteor Yağmuru

2023 yılının yaz ayında düzenlenen etkinlikte teleskoplarla Jupiter, Satürn, Ay gözlemi ve Takımyıldızların tanıtımı yapılmıştır. Yılın belli zamanlarında gerçekleşen meteor yağmuru seyredilmesi için Mudanya koyunda etkinlik alanı oluşturulmuştur. Astroloji konulu panel gerçekleştirilmiştir. Bu etkinlik için belediye ulaşım sağlamıştır. Ülkenin farklı yerlerinden etkinliğe katılım sağlanmıştır (Mudanya Belediyesi).

7. Mudanya Felsefe Buluşmaları

Yenilenen hali ile ismi de Taş Mektep Akademi olan tarihi binada gerçekleştirilen etkinlik Bursa Uludağ Üniversitesi ve Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi ile anlaşmalı olarak gerçekleşmiştir. Her hafta belirli isimlerin konuk olduğu buluşmalar Taş Mektebin sınıflarında gerçekleştirilerek o hafta belirlenen konu başlıkları üzerinden felsefe konuşulduğu bir ortam oluşturulmuştur. Konu başlıklarından bazıları örnek olarak vermek gerekirse; “Politik Nihilizm; Nietzsche’den ilhamla, Nietzsche’ye Rağmen”, “Şimdilik ve Dört Boyutculuk Arasın; McTagart’ın Modern Zaman Anlayışı”, “Atina ve Kudüs Arasında Levinas” şeklindedir (Mudanya Belediyesi).

8. Mütareke Etkinlikleri

Mudanya Mütarekesi'nin imzalanmasının yıl dönümünde Mütareke etkinlikleri düzenlenmektedir. Konserler, paneller, sergi ve imza günleri gerçekleştirilen etkinliklerde deniz üzerinden fener alayı ve karayolundan yapılan kortej ile katılımcılar kutlamalara dahil olmaktadır (Mudanya Belediyesi).

9. Kitap Fuarı

Kitap stantlarının olduğu belirli yazarların katılım sağladığı sohbetler, sempozyumlar düzenlenmektedir. Aynı zamanda imza günleri ve konserler ile etkinlik alanında sosyal ve kültürel bir ortam oluşmuş olmaktadır (Mudanya Belediyesi).

1.4 Sosyal Medya ve Gastronomi

İnternetin en çok kullanılan uygulamaları arasında yer alan Sosyal medya önemli iletişim araçlarından birisidir. Sosyal medya kullanım oranı son zamanlarda yüksek oranlarda artış göstermektedir, hatta diğer iletişim araçlarını kullanım olarak geride bıraktığını söylenebilir (Saatci, 2016, 61:62).

Uygulamalar artık sadece iletişim konusunda etken olmanın dışında bireylere oluşturdukları içerikleri seçilmiş bir toplulukla paylaşma olanağı sunan bir platform gerçekleştirmiştir. Sosyal medya düzenli olarak güncellenebilir hali, çoklu kullanımı ve sanal içeriklere imkan tanınması ile bilinen en tercih edilir sosyalleşme platformlarından. Bireylerin günlük yaşamlarını özgürce ifade edebildiği ve diğer insanlar ile etkileşim halinde olduğu bu sosyal mecraların kişileri birbirine bağlayan bir mecra olan sosyal medyanın, gastronomi ve yemek konseptli alan sosyal paylaşım alanları yemek blogları, yemek fotoğrafı, tarifi ve yemek anı paylaşma konusunda bireylere hizmet sunmaktadır. Her gün pek çok kişi yediği ya da pişirdiği yemeği içerik haline getirerek fotoğrafını ya da tarif videolarını sosyal medya oluşumlarında paylaşmaktadır. Bu sayede hızlı bir etkileşim sağlayan ilgili uygulamalar ise, yemeği sosyal medya tutkusuyla birleştirenler için özel bir mecra şeklinde yer bulmaktadır. Sosyal medya aracılığı ile daha iyi yemek yemeyi isteyen, yemek kültürüne meraklı kişiler için pek çok seçenek ortaya çıkmaktadır. Aynı zamanda sosyal medyanın bu kadar sık kullanılması oldukça etkili bir pazarlama aracı olduğu ve tüketiciler için tavsiyeye uygun hale gelmesi özelliği taşıdığı şeklinde ifade edilmektedir (Saatci, 2016, 61:62).

- **Sosyal Ağlar:** Bireysele ait web sayfası oluşturmaya ve bu hesap üzerinden içerik üreterek paylaşımda bulunma. Kişiler ile iletişime geçmek üzere kullanılan araç ve sosyal medya platformlarıdır.
- **Bloglar:** Kullanıcıların kendilerini web üzerinden rahatlıkla ifade etmeleri için kolay bir yol olan bloglar kişilerin kendilerine has özelliklerine bağlı içerikler üretmelerini sağlamaktadır.
- **İçerik Toplulukları:** Belirli tarzda içeriğin organize edilerek paylaşıldığı çevrimiçi gruplardır. Google, Youtube, Yahoo Video gibi paylaşım ağları, Instagram, Photo, Photodom gibi paylaşım ağları sosyal mecrada var olan içerik topluluklarına örnektirler.
- **Wikiler:** Ortak çevrimiçi siteye bilgiler girilerek ya da önceden girilmiş olan bilgileri düzenleyerek oluşturan çevrimiçi bilgi tabanlarıdır. Kullanıcılar gruplar oluşturarak iş birliği sağlarlar. Sosyal medya araçları gelişme içerisinde. Bu gelişim sürecinin gidişatı da sürekli olarak değişime uğramaktadır.

1.4.1 Turizm Alanında Sosyal Medya Kavramı

Geniş kapsamda sosyal medya uygulamalarına gösterilen ilgi dolaylı yollar ile reklam faaliyetlerinin geleneksel alanlardan yeni nesil dijital ortamlara evrilmesine sebep olmaktadır. Yeni nesil uygulamalar gerek mikro ölçekli gerek makro ölçekli işletmeler tarafından tercih edilmektedir. Sosyal medya, veri tabanlı pek çok kanala ev sahipliği yapmaktadır. Bloglar, video ve resim içerik oluşturma siteleri, sosyal ağlar ve wikiler en başta gelmekte olan sosyal medya uygulamalarıdır. Bu uygulamalar maliyet olmadan ya da daha az maliyetli olarak müşteriler ile iletişim sağlama ve çok kısa yoldan tüketiciler ile etkileşim sağlama işlemleri için önemli avantajlar oluşturmaktadır (Faraç, 2021).

Sosyal içerikleri paylaşmak üzere, tüketicilerin kendileri arasında her tarzda deneyimlerini paylaştıkları bir alan olma özelliği itibariyle mal ve hizmet satın alma fikirlerini de önemli düzeyde etkileyebilmektedir. Tüketicilerin mal ve hizmetlerle ilgili olumlu ve olumsuz deneyimlerini sosyal hesaplarında paylaşan ve böylece diğer bireylerin satın alma kararlarını üzerinde etkili olabilmeleri bakımından siteler, işletmeler için önemli fikir fırsatları sunmaktadır. Günümüzde ulusal ve uluslararası işletmeler bu içerik paylaşım alanlarını kullanarak daha fazla rekabet gücü elde etmek

yoluna gitmektedir. Sosyal medya, herkese açık bir alanda, kullanıcı kişilerin bireysel olarak kendini ifade edebilmesine olanak tanımaktadır (Saatcı, 2016, 62:63)

Turizm sektöründe sosyal medya ağlarının kullanımında en yaygın iletişim aracı olmasının sebebi pazarda rekabet edebilmesi açısından daha kolay bir araç olmasıdır. Sosyal ağlar hedef kitlenin en yoğun olarak kullandığı araçlardan birisidir. Sosyal paylaşım sitelerinde bulunan üyelerin oluşturduğu gruplar turizm işletmeleri için rahatlıkla ulaşılabilir birer hedef kitle olmaktadır. Bu alanlarda yer alan işletme sayısının da artması ile tüketiciler, tatil bilgisi gündemlerini bu ortamlara yerleştirmişlerdir. Bu sayede otel profil sayfaları turizm işletmelerine ait hesap sayfası oluşturmak hedef kitleye ulaşmada etkili bir yol olmaktadır. Turizm tüketicileri için tatil deneyimlerini üç farklı aşamada oluşmaktadır. Bu aşamalar, Geçmiş deneyim, tatil sırasında deneyim ve tatil sonrası deneyim şeklindedir (Faraç, 2021).

1.4.2 Sosyal Medya ve Gastronomi

İnternet üzerinden sosyal ağlar aracılığıyla kişilerin profillerin bir görünürlük kazanması kişinin daha kolay bir marka olma haline ulaşmasını sağlamaktadır. Hedef kitle, satın almak istediği ürün ve hizmetleri diğer topluluklardaki markalara alternatifleri seçerken sosyal ağ alanlarındaki değerlendirmeleri dikkatle incelemekte, grupların yorumlarını takip etmektedir. Sosyal ağda bulunan hesaplar ne istediklerini ne zaman istediklerini ve nerede istediklerini sosyal ağ platformları aracılığıyla kontrol edebilmektedir. İçeriklerin değerlendirilmesi profillerin tüm seçimlerine etki etmektedir. Hesapların gezip gördükleri yerleri, yemek yedikleri, eğlendikleri mekanları yakın çevreleri ile paylaşmaktadırlar. Bu paylaşımlarda belirlenen durumun geri dönüşleri oldukça gelişmekte olan bir etkileşim alanı oluşturmaktadır (Saatcı, 2016, 62:63)

Dijital alanda içerik etkileşimleri ve sosyallik birçok grup için yemek hazırlamayı, paylaşılan sofraları, tüketilen yemek alanları ve yemek anları olarak çevrimiçi uygulamalara ve sosyal ağ sitelerine getirmiştir. Bu akımlar ile birlikte, dünyayı yemek paylaşımı ve gıdaya odaklanmış yeni bir etkileşim ağını paylaşım açmıştır. Bilinen modeller, restoranlardan, yemek siparişlerine, evde pişirme hazırlıklarına varan geleneksel satın alma kanallarını kapsamaktadır (Saatcı, 2016, 62:63)

1.4.3 Sosyal Medya ve Turistik Destinasyon Ürünleri

Dünya düzeninin günümüzde değişmesiyle birlikte birçok teknolojik gelişmeler meydana gelmiştir. Turizm işletmeleri ve destinasyonları bilinen pazarlama tekniklerinden ayrılarak hedef kitleye etkili ve hızlı interneti, sosyal medyayı ve sosyal ağları tercih ettikleri gözlemlenmektedir. Kişiler günlük hayatında ihtiyaçlarını karşılamak üzere kullandıkları mobil cihazları destinasyon ve ürünler hakkında daha fazla detay almak üzere kullanmaktadır. Kişiler sosyal medyada bulunan bilgilerden yola çıkarak yorumları dikkate almaktadır. Bu durum sosyal medyanın, karar verme mekanizmasını etkilediğini, iyi bir tanıtma yolu ve pazarlama aracı olduğunu göstermektedir (Saatci, 2016, 62:63)

Destinasyonlarla ve bölgeye ait ürünleriyle ilgili içeriklerin destinasyonun imajını olumlu şekilde etkileyerek popülerliğinin artmasını sağlayabilmektedir. Farklı durumlarda, olumsuz yorumlarda aynı şekilde destinasyon ve ürününün imajına oldukça zarar verebilmektedir (Faraç, 2021).

Sosyal medya turistik destinasyon ve destinasyon ürünlerine bilinen pazarlama tekniklerinin dışında interaktif pazarlama yöntemleri ve çeşitliliği de sunmaktadır. Bu pazarlamada kullanılan iletişim yönteminde kişiler daha aktif olmakla beraber işletmeler ile birlikte çoklu iletişim kurabilmektedir. Bugünlerde turistik destinasyonlar ve turistik ürünler kendilerini pazarlamak ve hedef kitleye ulaşması amacı ile sosyal medyanın etkili özelliklerini kullanmaktadır (Çiftçi, 2016).

1.4.4 Turistik Destinasyon Ürünlerinin Popülerleşmesinde Sosyal Medyanın Rolü

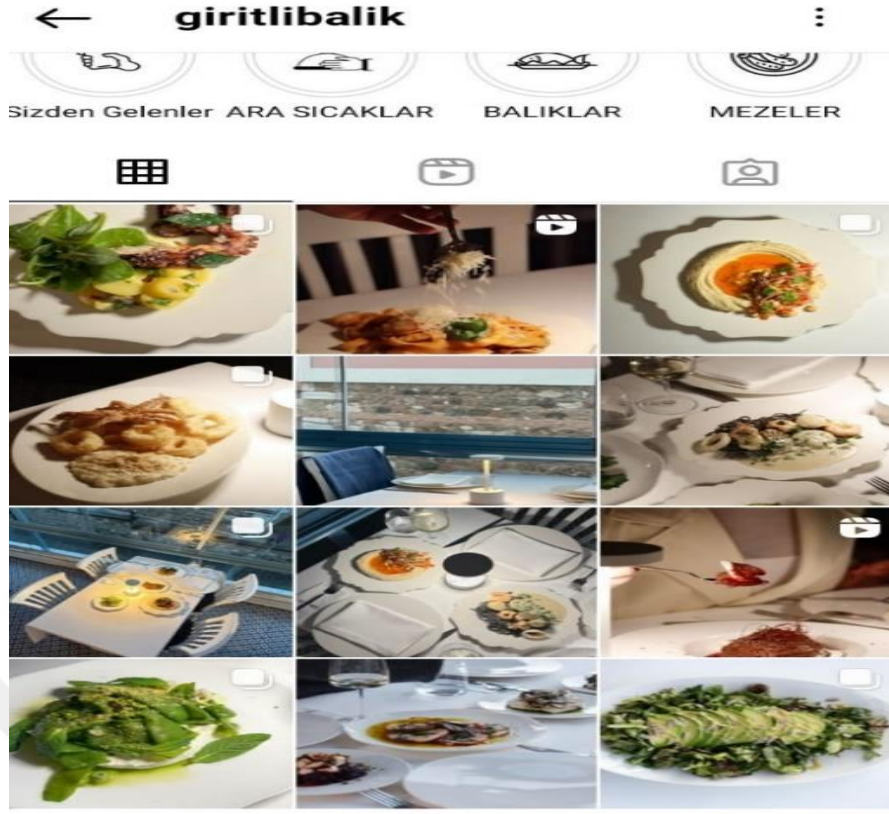
Destinasyon kent kavramından daha büyük, Ülke kavramından daha küçük şekilde açıklanabilen düşünüldüğünde belirli bir imaja sahip olan, kendine has ve markalaşmış ulusal bir alandır. Turistik çekici unsurlar denildiğinde akla ilk gelen kavramlardan olan destinasyon; çekim merkezlerini, turistik ürün etkilerini içinde barındırdığını, bölgenin çevresinde gelişen etkinliklerin, ulaşımın ve gelişme potansiyelinin belirli izlerini taşıyan oluşumdur şeklinde tanımlanabilmektedir. Bireylerin genellikle seyahat ederken, ikamet ettiği yerden daha uzak bir bölgeye geçerken ziyaret sırasında istek ve ihtiyaçlarını karşılamak üzere var olan hizmet unsurlarının tümü destinasyon ürününü oluşturmaktadır (Çiftçi, 2016).

Destinasyonlar; ziyaretçilerin deneyimledikleri algı ve durumların olumlu bir yönde gelişim göstermesini ve kişilerin bölgeye ziyaretini tekrarlamalarını sağlayacak motivasyon unsurlarını geliştirmeyi hedeflerler. Bölge ya da alanın bilinirlik ve saygınlık durumlarını dünyaya yaymak üzere çalışmalar sürdürmesi destinasyonların kendini geliştirme sürecinin bir parçası olmaktadır (Faraç, 2021).

Sosyal ağlar, turistlerin destinasyon seçimleri ile ilgili bilgi aramalarına ve ziyaret edilecek noktaları seçmelerine olanak sağlamaktadır. Günümüzde internet ve sosyal medya, restoran, konaklama işletmeleri gibi turizm işletmelerinin hedef kitlelerinin dikkatini çekme açısından, bireyler tarafından destinasyonlarının tercih edilmesi durumundan da önemli bir turizm destekli iletişim aracı olarak karşımıza çıkmaktadır. İşletmeler sosyal ağların önemini kavrayarak, kurumsal imajlarını bu doğrultuda sosyal medyada devam ettirmek için çaba sarf etmektedirler. Bireyler seyahat kararı almadan önce gidecekleri bölgeleri, uğrayacakları destinasyonları ve kalacakları konaklama işletmeleri hakkında sosyal medya bağlantısıyla bilgi toplamakta ve karar mekanizmalarına bu bağlantı ile etki ederek yön belirlemektedirler (Çiftçi, 2016).

1.4.5 Mudanya İlçesindeki Restoranların Sosyal Medya Hesapları Örnekler;

Turistik ürün etkilerinin artırılmasında sosyal medyanın rolü büyüktür. Sosyal medya ürünlerin hedef kitleye ulaşmasını sağlayan özellikler barındırmaktadır. Aşağıda Mudanya ilçesinde bulunan balık restoranlarının sosyal medya sayfalarından bazı örnekler yer almaktadır. Bu tarz sosyal medya hesapları gelen ziyaretçilerin etkileşimleri ile sonuçlandığı zaman kişiler arasında ağlar örerek işletmenin ve işletmenin sunduğu ürünlerin tanınmasına yardımcı olmaktadır. Aynı zamanda takipçi sayısının artması ve işletme sahiplerinin sosyal medyayı aktif kullanarak strateji geliştirmesi de oldukça önemlidir. Giritli Balık isimli balık restoran işletmesi genellikle tabaklamalarına önem veren paylaşımlar yapmıştır (Şekil 6) Küfelik Meze Evi isimli restoran ise genellikle meze çeşitlerini ön plana çıkaran paylaşımlar paylaşmaktadır (Şekil 7). Kalamı Balık isimli restoran işletmesi ise genellikle atmosfer görselleri ile deniz kıyısına sıfır olan işletmesinin ambiyansını paylaşmaktadır (Şekil 8). Kritikos Meyhane isimli balık restoranı ise çoğunlukla Giritlilere ait otlar ile yaptıkları yenilikçi ve orijinal meze menüleri ile ön plana çıkan paylaşımlarda bulunmuştur (Şekil 9).



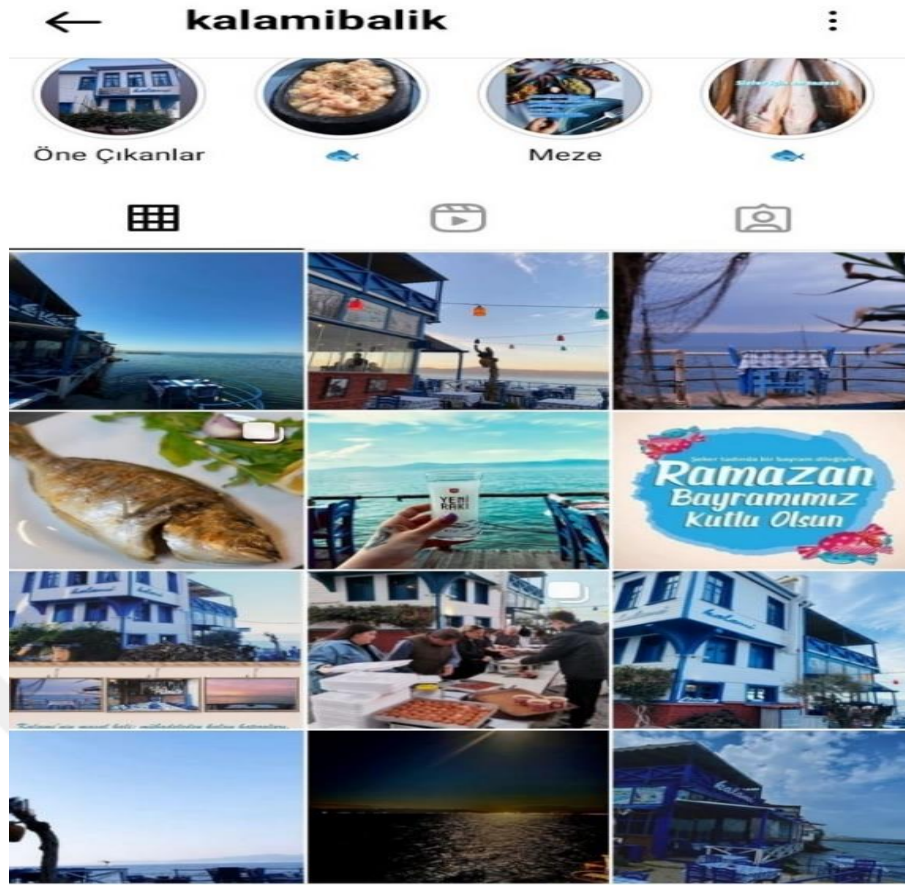
Şekil 6. Giritli Balık Instagram Hesabı

Kaynak: Instagram Sosyal Medya Platformu



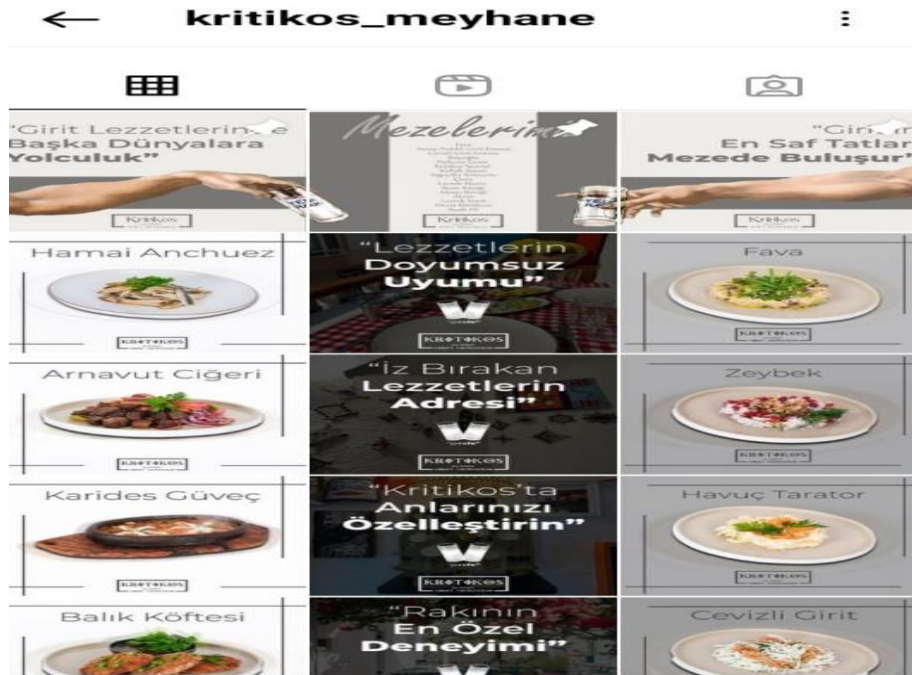
Şekil 7. Küfelik Meze Evi Instagram Hesabı

Kaynak: Instagram Sosyal Medya Platformu



Şekil 8. Kalami Balık Instagram Hesabı

Kaynak: Instagram Sosyal Medya Platformu



Şekil 9. Kritikos Meyhane Instagram Hesabı

Kaynak: Instagram Sosyal Medya Platformu

İKİNCİ BÖLÜM

MUDANYA İLÇESİ HAKKINDA GENEL BİLGİLER

2.1. Mudanya' nın Tarihsel Gelişimi

Mudanya'nın kuruluşu ve ev sahipliği yaptığı kültürler, arkeolojik buluntular ve eski kaynaklar sayesinde anlaşılabilir. Batı Anadolu kıyılarında ticaretle geçim sağlayan Ege bölgesindeki bazı ada ve şehir devletleri, Marmara Denizi kıyılarında koloniler kurmuştur. Mudanya'nın yerleşime açılması ise Antik tarihçi Plinius'a göre Ionia kentlerinden Colophon'un bir kolonisi olarak Myrleia adıyla kurulmuştur. Koloni kurma dönemi tahminen M.Ö. 750'lerden başlayarak yaklaşık iki yüzyıl sürmüştür. Bu bilgilere göre Mudanya, tarih boyunca farklı kültürlerin etkisi altında kalmış ve ticaretin merkezi olmuştur. Myrleia adı ile kurulan bu antik kent bazı arkeolojik buluntulara göre Mudanya'nın Hisarlık adıyla bilinen tepe bölgesi üzerine kurulduğu deniz tarafına doğru da açılarak bir de limana sahip olduğu düşünülür. Bithynia yerleşkesi üzerinde bulunan antik bölgenin ardından Frig, Pers, Lidya ve Roma kültürlerinin izlerini taşımıştır. Doğu Roma/ Bizans zamanında Rum halkı Mudanya'da yoğun şekilde yaşamıştır. Osmanlı İmparatorluğu zamanında 1530 yıllarında elde olan bilgiye göre; Mudanya geçimini Zeytincilik, bağcılık, İpek ticareti, ipekcilik ve balıkçılıktan sağlamıştır (Çiçekçi, 2022).

Evliya Çelebinin 17.yy. da Mudanyaya yapmış olduğu ziyarette özetlemek gerekir ise Orhan Gazinin fethinden, gümrüğünden, gelişmiş/bakımlı doğal limanından, eski kaleden söz etmektedir. Kadılık kavramının merkezi sistemi haline gelen şehrin, han, mescit, hamam, Cami ve 200 adet dükkanın bulunduğu bahseden Evliya Çelebi bu kentin sirkesinin meşhur olduğundan da söz etmektedir (Çiçekçi, 2022).

Tarihçi ve seyyah olan J. Von Hammer'in aktardığı bilgilere göre 1818 yılında Mudanya, İstanbul'dan gelen yolcuların deniz yoluyla Bursa'ya gelmeden ilk liman ve iskeleye indiği bölgedir. Seyyah, kentin voyvodulukla yönetildiğinden Bursa için depo şehri görevi gördüğünden sebze ve meyvenin çok bulunduğu, kadılarından ve gümrük hakkında bilgilerden ve Apemia kentinin kalıntılarında bahsetmektedir (Çiçekçi, 2022).

Mudanya ilçesi 1321 yılında Orhangazi tarafından fethedilmiştir. Kent, Osmanlı İmparatorluğuna ait olan topraklara dahil olmuştur. Osmanlı İmparatorluğu bu kenti fethetmeden önce Selçuklular dönemi 1081 – 1097 yılları arasında Bizans İmparatorluğunun egemenliği altında bir süre önemini yitirerek Bursa ilinin iskelesi mevkisini Kurşunlu ilçesine bırakmış olsa da 19. yy'den itibaren hem ipek üretim ve ihraç edilmesi sürecinde sadece ihraç iskelesi olarak önem kazanmıştır (Çiçekçi, 2022).

Mudanya 1920 yılında Birinci Dünya Savaşı sonrasında İngilizler tarafınca işgal edilmiştir. İşgal sırası sonrasında İngilizlerden Yunanlılara geçmiştir. Mudanya düşman işgali altında iki yılı aşkın süre kaldıktan sonra 12 Eylül 1922 günü kurtarılmıştır (Çiçekçi, 2022).

Yakın tarihlerde 3-11 Ekim 1922 günleri arasında Kent “Mudanya Konferansı” gibi önemli bir konferansa ve anlaşmaya ev sahipliği yapmıştır. Konferansa Türkiye adına İsmet Paşa İngiltere’yi temsil etme adına General Harrigton, İtalya’yı temsil etme adına General Monbelli ve Fransa’yı temsil etme adına General Charpy katılmıştır. 11 Ekim günü bu toplulukla birlikte “Mudanya Mütarekesi” imzalanmıştır. Yunanistan’ı temsil eden General Mazanakis, imza işlemlerinin gerçekleştiği gün Mütareke binanın yakın çevrelerinde, denizin açıklarında bekleyerek imza atmamıştır. Sonrasında İstanbul’daki temsilcileri Sinopulas’ın 14 ekimdeki onayının gelmesi ile problem ortadan kaldırılmıştır (Güner, 2014).

Mudanya tarihinin bir diğer önemi ise mübadele günleridir. 1912-1913 Balkan savaşı sonrası 30 Mayıs 1913 de Londra Antlaşması imzalanmıştır. Girit kaybedilmiştir. Birinci Dünya Savaşının olduğu aynı süre zarfında İstiklal savaşı da gerçekleştirilmiştir. Savaş sırasında Girit’te yaşamakta olan Müslüman halkı Girit’in kıyı kasabalarından göç etmeye başlamıştır (Güner, 2014).

30 Ocak 1923’de Lozan Konferansı gerçekleşmiştir. Bu Konferansta “Mübadele-i Ahali Mukavelenamesi “imzalanmıştır. 13 Ekim 1923 ‘de Mübadele imar ve iskan Bakanlığı meydana getirilmiştir. Bu sebeple Yunanistan’da ikamet eden Müslüman halk ile Türkiye’de yaşayan Rum ve Ortodoks halkı zorunlu olarak mübadeleye tabi tutulmuştur (Güner, 2014).

2.2. Mudanya'nın Sosyo - Ekonomik Yapısı

Ekonomik açıdan baktığımız zaman ticaret, sanayi, tarım ilçede öncülük eden gelir kaynaklarıdır. Turizm başlı başına ikincil gelir kaynağıdır. İlçenin turistik açıdan en yoğun dönemleri İlkbahar ve Yaz mevsimleridir. Kışın ve Sonbaharda ise genellikle il sınırları içerisinde gelen misafirler günlük gezi amaçlı Cumartesi ve Pazar günleri ilçeyi ziyaret etmektedirler. Çoğunlukla bu ziyaretlerde, sahil şeridi insan trafiği açısından yoğunluk oluşturmaktadır (Güner, 2014).

Genel olarak çalışan nüfusun büyük ölçüde çiftçilikle uğraştığı Mudanya zeytincilik ve bağcılık tarımsal faaliyetlerde önde gelmektedir. Restoranlar ve yerel marketler oldukça sık bulunmaktadır. El yapımı malzeme satan yerli halk bunları etkinliklerde kurulan stantlarda sergileyerek satmaktadır. Genellikle kadınlardan oluşan gruplar belediyenin tahsil etmiş olduğu stantları kullanmaktadır. Mudanya'nın merkezi bölgesinde bulunan yerleşkelere konumlandırılır. Eskiden kalıcı olan stantlar şimdilerde sadece etkinlik ve festival zamanları ilçenin belirli yerlerinde konumlanmaktadır. El yapımı takı, çanta, kıyafet, hediyelik eşya vb ürünler sergilenerek satılarak gelir kaynağı oluşturmaktadır. Stantların bir diğer gelir kaynağı ise yiyecek ürünlerdir. Gerek sıcak servis gerekte raf ürünü olarak satışa sunulmuş el yapımı ürünler gelen ziyaretçiler açısından oldukça çekici turistik ürün olma potansiyeli taşımaktadır. Zeytin ve zeytinyağı yine bu stantlarda gözde ürün olmaya devam etmektedir (Güner, 2014).

2.3. Bölgenin İklimi ve Bitki Örtüsü

Mudanya ilçesi dar bir sahil şeridi boyunca doğrusal olarak yerleşmiştir. Yükseklik kıyı şeridinin arkasında başlar. Mudanya Dağları'nın en yüksek zirveleri Kuzguncuk (400 m.) ve Üsküp (600 m.) Dağlarıdır ve bölgeyi engebeli hale getirir. Dağların kuzey yamaçları çoğunlukla denize doğru uzansa da bazı yerlerde (Güzelyalı'nın doğu ucu, Arnavutköy'ün batısı vb.) derin uçurumlar oluşur. Yörenin suları bu dağların arasında oldukça derin vadiler oluşturan Nilüfer toplama dereleri ile güneye doğru beslenmektedir. Mudanya, Akdeniz iklimi ile Karadeniz iklimi arasında geçiş iklimine sahiptir. Kışlar ılık ve yağışlı, yazlar ise kurak ve sıcak geçer. Okyanus ve alçak rakımdan etkilenir, kışlar ılıman, yazlar ise çok sıcak değildir. Yazın kuzeyden esen rüzgar nedeniyle Ege Denizi ve Akdeniz'e göre daha serin, kışları ise daha şiddetli geçer (Güner, 2022).

Bursa ve çevresinde ortalama güneşli gün sayısının en yüksek olduğu bölge Mudanya ve çevresidir. Yılın yaklaşık 140 günü bulutlu hava yaşanır. Yıllık ortalama sıcaklık 16,7 °C olup, ortalama 22° ile Ağustos en sıcak ay, ortalama 5° ile Şubat en soğuk aydır. Bölgede hakim rüzgarlar batı ve kuzey yönlerden esmektedir. Mevsime bağlı olarak doğu, güneybatı, güney ve kuzey rüzgarları dahil olmak üzere rüzgar yönü değişir. Bu rüzgarlar özellikle sis ve karla birlikte olduğunda denizin dalgalanması nedeniyle deniz taşımacılığını aksatabilmektedir. Yaz aylarında kuzeyden haziran ayından eylül ayına kadar süren serinletici bir esinti esmektedir. Bununla birlikte, güneybatı rüzgarının normal esintinin yerini alması nedeniyle bunaltıcı bir hava durumunun meydana geldiği durumlar da vardır. Eylül ayının sonuna yaklaşırken doğu ve kara rüzgarları yağmurla birleşerek soğuyan sıcaklıkları beraberinde getiriyor (Güner, 2022).

Kış, güneybatı rüzgarının yoğunlaşmasıyla fırtınaları ve şiddetli sağanak yağışları beraberinde getirir. Mudanya'nın bitki örtüsü Akdeniz bölgesinin bitki örtüsüne benzer. Yıldız ve karayel rüzgarlar, Eylül ayının sonunda başlayan yağışlarla birleşerek sıcaklıkların düşmesine neden oluyor. Kışın güneybatıdan esen rüzgarların fırtınalı ve sağanak yağışlara dönüştüğü Mudanya'nın bitki örtüsü Akdeniz'deki bitki örtüsüne benzerlik göstermektedir. Akdeniz bitki örtüsü daha çok alçak rakımlarda, özellikle güneye bakan yamaçlarda oluşur, kuzeye bakan yamaçlara gidildikçe rakım arttıkça küçük ağaç ve çalılardan oluşan doğal bitki örtüsü karakteri giderek azalır. Bu yerlerde nemli ormanlar görülebilir. Sahil genellikle zeytinliktir. Zeytinlikler kıyıdan 0-15 kilometre uzakta bulunmaktadır. Bölge topraklarının yüzde 60'ı tarımsal hizmetlerde kullanılıyor. %28'i orman arazisi, %1'i çayır mera, geri kalan %11'i ise tarım dışı arazidir (Güner, 2022).

2.4. Mudanya'nın Ulaşımı

Bursa kentinin merkez bölgesine uzaklığı 28 kilometre olan, Marmara Denizi'nin güney kıyısında yerleşke oluşturmuş Mudanya ilçesinin nüfusu 54.000'dir. Gelişen Turizm ağ potansiyeli ile beraber yolcu ve yük taşımacılığı açısından bölgede ulaşım özelliği de oldukça önemli bir yer edinmiştir. Mudanya ilçesinin tarihi ve konumu içinde üstlendiği görevler Bursa ilinin gelişmeleri ile birlikte yürütülmüştür. Endüstri Devrimi'nden sonra Avrupa bölgesi ve Anadolu yerleşim yerleri arasındaki ticari faaliyetlerdeki artış göz önünde bulundurulduğunda ulaşım sistemlerinin

geliştirilmesine eski dönemlerden günümüze gelen zaman itibari ile büyük önem verilmiştir. İpek ipliğinin üretim yeri olan Bursa'dan ürünün ihracat edilmesi üzere Mudanya Limanı'na taşınarak, oradan Fransa'ya bağlı olan Lyon kentinin denize açılan kapısı, liman kenti Marsilya'ya ulaştırılması için Bursa ile Mudanya arasında tren istasyonu ve demiryolu hattı yapılmıştır. Resmi olarak 1892 yılında işletmeye açılan ve uzun yıllar Bursa kentinin İstanbul ve Avrupa'yla ticari ilişkilerini sağlayan Bursa-Mudanya tren seferleri, 1948 yılında fazla maliyetli olması gerekçesiyle kaldırılmış önemli bir ulaşım sistemidir. 20.yüzyılın son dönemlerinden itibaren ülke içinde karayolu ulaşımının önem kazanması sebebiyle, Bursa-Mudanya seferlerinin yapılmış olduğu demiryolu hattının ana ulaşım ağı ile bağlantısını gerçekleştirememiştir. Bahsedilen demiryolu hattı Temmuz 1953 tarihinde var olan bir yasa gereğince işletmeden kaldırılmıştır. Bu duruma bağlı olarak, tren rayları sökülerek istasyon binaları farklı işlevlerde kullanılmak üzere il belediyesine ya da özel sektöre tahsil edilmiştir (Güner, 2022).

Eski Mudanya Gar Binası olan yapı mimari olarak en dikkat çeken ve oldukça heybetli olan bir yapıdır. Günümüzde ise Mudanya ilçesi konumu, tarihi ve geleneksel yapılanmanın varlığı açısından hala önemli yerleşim yeri olma özelliğini korumaktadır. Kent, yerleşimi etki eden ve ilerlemesini sağlayan faktörler bağlamında, konum, yer ve ulaşım başlıkları da oldukça önemli etken rolünü taşımaktadır. Bursa iline bağlı olan Mudanya'nın doğusunda Osmangazi İlçesi ve batısında Karacabey İlçesi kuzeyinde Marmara Denizi, güneyinde ise Nilüfer İlçesi bulunmaktadır. Güney yönü sınırını Nilüfer çayı belirlemektedir. Deniz kenarına kıyısı bulunan ve yerleşik durumundadır. İstanbul ve Bursa illerine oldukça yakın konumdadır. Mudanya çevre sinin ulaşım haritası aşağıda görsel halinde örnek verilmiştir (Şekil 10). Marmara Bölgesi'nin güney bölgesinde yer alan ilçe, batıda 28°32' ve doğuda 28°58' doğu boylamı ile güneyde 40°16' ve kuzeyde 40°24' kuzey enlemleri arasındadır. Mudanya da denizyolu ulaşımı ile İstanbul'a, Karayolu ulaşım şekli ile ise Bursa'ya ulaşabilmektedir. Bu sebeple Mudanya, Bursa İlinin önemli liman ve iskele özelliği olma konumundadır. Mudanya ve Bursa arasında 31 km'lik çift şeritli asfalt bandı karayolu bulunmaktadır. Bursa karayolu, Mudanya' ya gelmeden önce İlçeye bağlı olan çeşitli köylere sonrasında Güzelyalı' isimli bölgeye ayrılır. Bu yoldan bir diğer Bursa'ya bağlı ilçe olan Gemlik'e kadar ulaşabilmektedir (Güner, 2022).

yönelik tutum ve davranışlar ile işgücünün mevcut durumu hakkında tespit amaçlanmıştır (Kanıbir, 2023).

Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürlüğüne göre Mudanya’da yapmadan dönme denilecek unsurlar şunlardır:

- Mudanya Mütareke Müzesini gezmeden
- Tarihi Mudanya evlerini görmeden
- Çarşaf böreği, cevizli lokum ve balık yemeden dönmeyin
- Tirilye tipi siyah zeytin
- Yeşil Zeytin Çeşitleri
- Zeytinyağı, zeytinyağlı doğal ev sabunu çeşitli doğal sabunlar, organik reçeller, marmelatlar, mevsimine göre doğada yetişen mevsim otları, bunlarla yapılan meze ve etli yemekler.
- Ünlü sofralık kara üzüm (Çağrısan Karası)
- Enginar

Mudanya ilçesinde fark yaratacak, yöre halkının da alışkın olduğu turizm aktivitelerinin dışında farklı turistik aktiviteler için ilçenin sahip olduğu doğal çevre bu aktiviteler için uygundur. Mevcut sürdürülen deniz turizmine entegre edilebilecek aktiviteler bulunmaktadır. Önce ki yıllarda Tirilye’de gerçekleştirilen yelken yarışları sebebi ile Tirilye ve Mudanya bölgelerinde önemli bir turizm hareketliliği oluşmuştur. Doğal güzellikler ile çevrili Mudanya’da doğa sporları için uygun rotalar bulunduğu bilinmektedir (Mudanya Belediyesi).

Mudanya’da tescil edilmesi gerekliliği düşünüldüğü önemli ve değerli unsurlardan bir diğeri ise hava kalitesidir. Özellikle solunum ile ilgili sıkıntı yaşayan insanların Mudanya’da bu sorunlarından kurtuldukları ve uzun süreliğine Mudanya’da kaldıkları görülmektedir. Hava kalitesinin tescil edilmediği bilinmekle birlikte, hava kalitesi için Mudanya’ya turist olarak gelen çok sayı da insanın var olduğu bilinmektedir ve bu konu hakkında detaylı bir tescil çalışması yapılması gerektiğini göstermektedir (Kanıbir, 2023).

Mudanya iklim özellikleri turizm açısından değer kattığına inanılan ve iyi değerlendirilebilecek olan tarım ürünlerinin yetişmesine olanak sağlamaktadır. Bunlara örnek olarak Mudanya’da yetiştirilen kaliteli kara incir ve Tirilye tipi zeytinler gösterilmektedir. Hali hazırda ilçede birlikler aracılığı ile önemli çalışma faaliyetleri

sürdürülmekte ve üreticiler bilinçlendirilmekte olduğu gözlemlenmektedir. Mudanya bölgesinin bu ürünler için coğrafi tescil çalışmalarına yönelik faaliyetlere önem vermesi gerektiği sivil toplum kuruluşlarınca öneri olarak sunulmuştur (Mudanya Belediyesi).

Mudanya bölgesinin tarihsel geçmişi, bölgede yaşamış kadim milliyetlere ait çok sayıda eser gün yüzüne çıkarılmış olmasına rağmen hala taşra bölgelerde birçok eserin bulunabileceği görülmektedir. Bu durum göz önünde bulundurularak arkeolojik alanların tespitlerinin yapılmasına öncelik verilerek eserlerin gün yüzüne çıkarılması sağlanmalıdır. Bu konuda ilgili bölgelerdeki köylülerle işbirliği yapılması ve onlara da ekonomik imkanlar sağlanması, eserlerin ortaya çıkarılması sürecini hızlandıracaktır. Mudanya, tarihsel geçmişi, barış oluşturmada almış olduğu rol ve yılların getirmiş olduğu kültürel etkileşim sebebi ile önemli yerel kültürel özelliklere sahiptir. Bu kültürel özelliklerin yaşatılması ve turistik anlamda değerlendirilebilmesi amaç edinilerek birçok sivil toplum kuruluşu kurulmuştur. Kuruluşlar, hem kültürel özelliklerin gelecek nesillere aktarılması hem de kültürel özelliklerin ekonomik değere dönüşmesi adına önemli uğraşlar vererek hizmet sunmaktadır. Bu kültürel özellikler ile uyumlu kutlama törenleri, el sanatlarına yönelik kurslar, gastronomi turizmi açısından önemli gastronomik yarışmalar düzenlenmekte, gastronomik ürünler Mudanya'daki restoranlarda ziyaretçilerin huzuruna sunulmaktadır. Kültürel anlamda önemli olan unsurlar arasında olan Girit Dantelleri, Girit Mutfağına ait ürünler birçok ziyaretçi tarafından aranan ürünler haline gelmiştir (Mudanya Belediyesi).

Mudanya'nın Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluş döneminin ait rolü açısından önemi çoktur. 11 Ekim 1922 yılında imzalanan Mudanya Mütarekesi dikkate alınarak her yıl kardeşlik ve barış temalı festival ve şenlikler düzenlenmektedir. Bu etkinliklerde zamanın devletlerine yönelik çeşitli organizasyonlara da yer verilmektedir. O devrin insanların torunlarının bu etkinliklerine katılımlarının artırılması için çalışmalar düzenlenmektedir. İlerleyen yıllarda gerçekleştirilen faaliyetlerin boyutu ve çerçevesi genişletilerek sürdürülmeye devam edileceği amaçlanmaktadır. Daha etkin organizasyonların planlanması gerektiği ise kuruluşlar tarafından öngörü oluşturmaktadır (Mudanya Belediyesi).

Mudanya'ya deniz otobüsü ve arabalı vapurla yaklaşık 2 saatte ulaşım imkanı sağlanmaktadır. Mudanya-Bursa arası mesafe ise yaklaşık 20 dakikadır. Bu avantajlı konum Mudanya ziyaretçilerine, Bursa destinasyonundaki aktivitelere (Uludağ'da

kayak, Tarihi turlar gibi) de kolaylıkla katılma imkanı sağlamaktadır. Mudanya bölgesinin merkez konumundan Tirilye gibi önemli turizm merkezlerine de minibüslerle ulaşım bulunmaktadır (Kanıbir, 2023).

2.5.2. Mudanya’da Bulunan Konaklama İşletmeleri ve Yiyecek – İçecek İşletmeleri Hakkında

Mevcut turizm yatırımlarının değerlendirilmesi çerçevesinde iki aşamalı bir yaklaşım izlenmiştir. Mudanya ilçe sınırları içerisindeki mevcut ve potansiyel turizm alanları Mudanya Belediyesi tarafından belirlenmektedir. Belirlenen bu turizm alanlarındaki turizm yatırımları, Bursa Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü ile Mudanya Belediye Başkanlığı’ndan bilgi alınarak bir liste haline getirilmiştir. Bu liste çerçevesinde ilgili konaklama işletmeleri ve yiyecek-içecek işletmeleri ile yerinde görüşmeler yapılarak yatırımların mevcut durumları ortaya konulmuştur. Bu çalışmalar ile sadece mevcut durumun belirlenmesi amaçlanmamış aynı zamanda Mudanya’da turizm sektörünün yüz yüze kaldığı sorunlar ve beklentiler belirlenerek Master plan çerçevesinde ortaya konularak çözümüne katkı sunulmaya çalışılmıştır (Kanıbir, 2023).

2.5.2.1. Konaklama İşletmeleri Hakkında

Bursa Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü’nden ulaşılan verilere göre 2015 Mayıs ayı itibari ile ilçe sınırları içerisinde toplam 17 adet Belediye Belgeli, 5 adet de Turizm İşletme Belgeli olmak üzere toplam 22 adet konaklama işletmesi mevcut olduğu sonucuna varılmıştır. Bu işletmelerin türlerine göre dağılımına bakıldığında turizm işletme belgesi sahibi tesislerin 2 tanesi özel belgeli konaklama tesisi, 1 tanesi butik konaklama tesisi, 2 tanesi ise 3 yıldızlı otel olarak işletme belgesi aldığı bilinmektedir. Belediye belgeli tesislerin tamamı otel olarak ruhsata sahip olduğu gözlemlenmektedir. Elde edilen bilgilere bakıldığında Mudanya’da belediye belgeli bir konaklama sistem ağı görülmektedir. Mevcut konaklama hizmeti veren işletmelerin özellikle hafta sonlarında ziyaretçiler tarafından oluşan talebe cevap veremediği ve bölgedeki tüm barınma ve konaklama alanlarında %100 doluluk oranlarına ulaşıldığı belirlenmiştir. Konaklama işletmeleri sahip veya yöneticilerine göre Mudanya’yı ziyaret eden turistlerin %34’5’i dinlenme amacı ile %33,2’si gezi eğlence sebebi ile ziyaret ettiği yapılan araştırmalar sonucunda elde edilen bilgiler arasındadır. İşletmecilere göre turistlerin Mudanya’yı ziyaretlerinde en etkili olan unsur dinlenme ve gezi ihtiyacıdır (Kanıbir, 2023)

2.5.2.2 Yiyecek – İçecek İşletmeleri Hakkında

Kültür ve Turizm Bakanlığı'ndan ulaşılan verilere göre 2015 Mayıs ayı itibarı ile Mudanya ilçesi sınırları içinde 1 adet yeme-içme tesisi bulunduğu bilinmektedir. Özel belgeli olarak hizmet gösteren bu işletmedeki misafir kapasite 51 kişidir. Mudanya'da faaliyet gösteren diğer yeme-içme tesislerinin tamamı Belediye belgeli olarak hizmetlerini sürdürmektedir. Mudanya merkez ve Tirilye'de balık restoranları olarak hizmet veren çok sayıda yeme-içme işletmesinin mevcut olduğu ve önemli oranda ziyaretçi çektiği görülmektedir. Mudanya merkez kıyı bandında ve Tirilye'de bu konuda bir kümeler hali ile mevcut olduğu bilinmektedir. Mevcut işletmelerin 12 ay boyunca açık tutulduğu araştırma sonucunda elde edilen bilgilerdir (Kanbir, 2023).

Mudanya Belediye Başkanlığı'ndan alınan 20 yiyecek-içecek işletmesinin 16'sı ile görüşme yapılmış ve anket formu yardımıyla veriler toplanmıştır. Temmuz-Ağustos ayları içerisinde faaliyete devam eden 16 işletme ile görüşme yapan Mudanya Belediye Başkanlığı 16 yiyecek-içecek işletmesinin türlerine göre farklılık gösterdiğini saptamıştır. Saha çalışmaları kapsamında 5 kafe ve 11 lokanta işletmesi ile görüşmeler yapılmış ve veriler toplanmıştır. Yiyecek-içecek işletmelerinin oturma yeri kapasitesine göre dağılımına bakıldığında işletmelerin yarısının oturma kapasitesi 51-100 arasında bulunmaktadır. 101-150 arasında oturma kapasitesine sahip olan 3 işletme ve 150'nin üstünde oturma kapasitesine sahip 3 işletme bulunmaktadır. Oturma kapasitesi 150'nin üstünde olan 2 kafe ve 1 de lokanta mevcut bulunmaktadır (Kanbir, 2023).

2.5.3. Mudanya İlçesine Bağlı Tirilye Kentinin Mevcut Turizm Planlaması

Tirilye nüfusa bağlı olarak kentin ekonomisinin çok fazla gelişmediği sebebine dayanarak yerleşmenin göç verdiği bilinmektedir. İş olanaklarının daha kısıtlı olması ve eğitim imkanlarının bulunmaması genç ve orta yaştaki nüfusun şehirden ayrılması Mudanya'ya veya Bursa'ya göç etmesine sebep olmaktan. Ekonomisi zeytinciliğe ve eski dönemlere göre gerilemiş olan balıkçılığa dayanan Tirilye'de göçün önlenmesi, ekonomik faaliyetlerde artış sağlanması, yeni iş ve eğitim olanaklarının ortaya çıkarılması gerekmektedir. Son on yılda turizm faaliyeti, Tirilye'nin kalkınması için potansiyel bir kaynak unsuru oluşturmuştur. Özellikle dizi filmlerin çekim yeri olarak tercih edilen Tirilye kentini ülke genelinde bilinirliğinin artmasını sağlamıştır.

Dizileirin gösterimde olduğu dönem ve sonrasında, Tirilye'yi merak eden ve görmek isteyen ziyaretçilerin, günübürlük ya da hafta sonu bölgeyi ziyaret etmeye başlamıştır (Ertürk, 2009).

Tirilye ve yakın çevresinde kıyı kesimi genellikle yüksek kıyıları bulunmaktadır. Falezli kıyı tipinde olması, bölgenin poyraza karşı koyamaması sebebi ile yaz mevsiminde hava ve deniz suyu sıcaklıklarının Akdeniz bölgesine kıyas ile daha düşük olması, kıyı kesimlerinde taş ve çakıl bulunması, Susurluk nehrinin denize döküldüğü bölümün bölgeye yakın olması durumu denizin çoğu zaman bulanık olması yaz turizminde denizden fayda sağlanmasını kısıtlamaktadır. Bahsedilen bu sebeplerden dolayı Tirilye'de yaz mevsimi, Marmara Denizi kıyısında denizden faydalanan bölgelere göre daha sakin geçmekte, sonuç itibari ile yaz dönemi bu bölgede nüfus artışı fazla görülmemekle birlikte önemli bir ticari hareketlenme durumu söz konusu olmamaktadır. Yerleşmenin geleneksel ve etnik dokusunun günümüze kadar korunması durumu çevresel kaynaklı sorunların çıkmasını önleyen önemli faktörlerden birisidir (Mudanya Belediyesi).

Tirilye korunmuş doğası ve tarihi yapılarıyla güneş-deniz-kum turizmi açısından dezavantajlı olduğu bu durumu, doğa-tarih-kültür turizmini geliştirerek avantajlı hale getirme konusunda çok önemli bir potansiyele sahiptir. Kültür turizmiyle, turizm etkinliklerine bir mevsimde yoğunlaşmayarak, yıl geneline yayılma imkanı bulmaktadır (Ertürk, 2009).

Tirilye sahip olduğu ve bilinene göre oldukça eskiye giden tarihçe doğal çevre alanları ile turizmin gelişmesi için çok uygun bir bölgedir. Son yıllarda dünyadaki turizm çeşitleri alternatif olarak artmaya başlamış ve turizm anlayışı ve bakış açısı değişmeye başlamıştır. Sürdürülebilirlik kavramının günümüzde tüm disiplinlere etki etmesi durumu söz konusudur. Doğa ile bütünleşme, geçmiş kültürlerin izlerini yerinde görme, kültürel ve geleneksel temaslar, kentlerde yaşayan toplumların yaşam tarzları, inanç sistemleri, el sanatları, alışveriş alanları, eğlence şekiller, ilgi çekici unsurlar arasında yerini almaktadır. Böylelikle sürdürülebilir turizm kavramını alt başlıklar ile inceleyebileceğimiz diğer durumlarda ortaya çıkmaktadır. Dünya üzerinde alternatif turizm türlerine katılan turist sayısı her geçen gün artmaktadır (Ertürk, 2009).

Tarihsel kaynaklar şeklinde nitelendirilen bu kavram, bir toplumun önceki nesillerden kendisine miras kalan binalar, eski anıtlar ve çeşitli kalıntılardır.

Bahsedilen bu kaynakların dağılımı birçok farklı şekilde olabilmektedir. Tarihsel nesnelere, kentlere ve şehirlere farklı biçimlerde konumlanmış vaziyette olabilmektedir. Bölgede bulunan eski yapılar ne kadar fazla ise o bölgenin tarihsel yapısı da bir o kadar güçlüdür ve tarihi zenginliği yüksektir. Tarihi yapıları pazarlama durumu diğer turizm ürünlerini pazarlamaya kıyasla oldukça güçtür. Ancak kitlesel turizm pazarında coğrafi tarihsel özellikler büyük yer kaplamaktadır. Çoğu ülke bu kaynakların envanterini çıkarmakta ve analiz etmeye devam etmektedir. Tarihi yapılar kitle pazarlama sonucunda bir çekicilik etkisi göstermediği durumlarda, yapıların meraklıları tarafından sıklıkla ziyaret edildiği gözlemlenmektedir. Tirilye çeşitli tarihsel çekici unsurlara sahip bir bölgedir. Bu özelliği sayesinde söz konusu coğrafi biçiminin, bölgenin çekiciliğini arttırmakta ve insanların bu bölgeyi ziyaret etmelerini sağlamaktadır (Ertürk, 2009).

Doğal kaynaklara, tarihi ve kültürel kalıntılara bağlı olan turizm türleri, sürdürülebilir turizm alanına girmektedir. Sürdürülebilir kalkınma, doğa ve insan arasında denge kurarak, doğal kaynakları tüketmeden ya da tüketim yollarına azaltıcı etkiler getirerek, gelecek nesillerin ihtiyaçlarının karşılanmasına ve aktarılmasına imkan verecek bir biçimde bugünün ve geleceğin yaşamının programlamasını sağlamaktadır. Sürdürülebilirlik turizme uygulandığı durumlarda “turizm kaynaklarının tüketilmesine filtreleyerek, kirletilmeden, içi boşaltılmadan gelecek nesillerin de kullanabilmesine olanak sağlayarak düzenlenmesi” şeklinde açıklanabilmektedir. Turizmde sürdürülebilirlik aynı zamanda turizmle ilgili olan mekan ile ziyaretçiler ve kent sakinleri arasındaki dengenin korunmasını da kapsayabilmektedir. Tirilye’de turizm etkinliklerinin programlı bir şekilde gerçekleşmesi, Tirilye’nin sürdürülebilir bir durumda kalkınmasına, kültürel yapıların ve doğal çevrenin korunmasına, gelecek nesillerin de bu kültürel zenginlikleri tanımalarına ve ziyaret etmesine büyük katkı sağlayacağı bilinmektedir (Ertürk, 2009).

Kenti ziyaret eden turistlerin, zeytinlikler arasında kent mimarisine uygun bir çiftlik konseptine uygun tahta ve bungalov yapıda evlerde konaklayarak, zeytinlerin hasat zamanını, bakım günlerini yakından incelemesi, zeytin toplama etkinliklerine katılması, zeytinin salamura edilmesi işlerini ve zeytinyağının elde edilmesi gözlemlemesi mümkündür. Bu konaklama sürecinde zeytin, zeytinyağı, balık yöreye ait ürünlerden ve yemeklerden tatması da seyahatlerinin bir parçası dahilindedir. Kişiler bu çiftlikte konakladıkları süre içerisinde Tirilye’deki tarihi ve kültürel turistik

destinasyon ürünlerini de görmeleri, bölgede doğa – tarih – kültür turizminin bütün halde deneyimleyebilmektedirler. Kırsal turizm, doğa ve kültürü buluşturan bir turizm çeşididir. Bu tarz turizm faaliyetleri diğer alternatif turizm çeşitleri ve çevre ile entegrasyon oldukça kuvvetlidir (Kanıbir, 2023).

2.6. Mudanya'nın Gastronomi Turizm Potansiyeli

Mudanya, ülkemizin tarihi ve ekonomik açıdan önemli bir konuma sahip olan Bursa İl'inin kuzeyinde, deniz kıyısında bulunan bir ilçedir. Hem tarihsel hem de genel özellikleri nedeniyle önemli değerlere sahip olan Mudanya, bölgedeki önemli bir yerleşim bölgesidir (Sormaz, 2020).

Mudanya ilçesi geçmiş dönemlerden itibaren yerleşim yeri olarak özelliklerini korumaktadır. Kent kimliğini olduğu gibi koruması geçmiş dönemlere ve farklı medeniyetlere ev sahipliği yaptığı ve günümüze kadar bu izleri taşımış olmasından dolayı oldukça önem arz etmektedir (Güner, 2014).

Tarihi yapıtların kendilerini olduğu gibi, özgün ve orijinal dokularını günümüze kadar getirebilmiş olmaları özellikle kültür turizmini değerli kılan öğelerden birisidir. Mudanya'ya ait tarihi ve tarihi yapıtların korunması ve kent sürdürülebilirliğini sağlamak için öncelikle korunacak durumların belirlenmesi gerekmektedir. Turizm kavramının bütünlüğü, Gastronomi turizm altında toplandığında buna kültür turizmi de dahildir. Kentin gelenekselmiş mutfağı kadar tarihi yapıtlarının ziyaret etme deneyimi bütüncül bir turizm potansiyel ögesidir. Kente ait mutfak kültürünü korumak ve sürdürülebilirliğini sağlamak şehrin bütüncül turizm yapılanmasına katkı sağlamaktadır (Zararsız, 2022)

İnsan deneyimi söz konusu olduğunda bazı faktörler değişkenlik göstermeye yatkındır. Bu değişkenliği olumlu yönlere çevirebilmek, eskiyi koruyarak gelişim ve değişim sürecini daha değerli hale getirebilmektedir (Zararsız, 2022).

30 Ocak 1923'de Lozan Konferansı gerçekleşmiştir. Bu Konferansta "Mübadele-i Ahali Mukavelenamesi" imzalanmıştır. 13 Ekim 1923 'de Mübadele imar ve iskan Bakanlığı meydana getirilmiştir. Bu sebeple Yunanistan'da ikamet eden Müslüman halk ile Türkiye'de yaşayan Rum ve Ortodoks halkı zorunlu olarak mübadeleye tabi tutulmuştur (Güner, 2014).

2.7. Mudanya İlçesinde Bulunan Giritliler ve Girit Mutfak Kültürü Hakkında

En büyük göç örneklerinden birisi olan yakın geçmişimizde ki mübadele örneği, iki ülke arasında (Türkiye – Yunanistan) 30 Ocak 1923 tarihinde Lozan antlaşmasında protokol ve sözleşme ile karar verilerek imzalanmıştır. Türkiye’de yerleşik olarak yaşayan Ortodoks Rumlar ile Yunanistan’da yerleşik olarak yaşayan Müslümanların zorunlu bir şekilde göç etmesi olarak kayıtlara alınmıştır. Bu sözleşme üzerinde gelişen nüfus mübadelesinin hemen sonrasında Anadolu’nun bazı bölgelerine yerleştirilen Giritli Müslüman halk, artık yeni yerleşke topraklarında etnik kimliklerini daha yeni ve güçlü şekilde oluşturabilmelerinde mutfak ve yemek kültürleri önemli bir rol oynamıştır (Karaca, 2015).

Mutfak kültürlerinde kendini en çok gösteren ürünler genellikle yabani otlar olmuştur ve böylelikle yemek kültüründe farklılıklarını bu şekilde yansıtmışlardır. Yabani otlar ile yapılmış olan çok çeşitli yemekler reçetelerin orijinalliyi ve özellikleri olarak Girit mutfağında oldukça dikkat çekmektedir. Aynı zamanda yabani otlar ile hazırlanmış yemek çeşitleri Giritlilerin yeme- içme alışkanlıklarını diğer Anadolu mutfak kültürlerinden ayıran temel bir öğedir. Musevilerden, Araplara, Rumlardan, Türklere, Musevilere dayanan birbirinden farklı mutfak kültürler, ana vatanlarından getirmiş oldukları yeme içme alışkanlıkları, yemek hazırlık süreçleri gibi birçok özellikler Girit’teki malzemeler ile yeniden şekillenmiştir. Daha öncesinden de Girit adasına yerleşmiş olan kültürü ve yemek alışkanlıklarından etkilenecek, onları bazı noktalarda değiştirmiş, bazı noktalarda zenginleştirerek, kendine has özelliklere sahip bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Girit mutfağını, kimlikleri gibi sahip çıkarak günümüze kadar gelmesine öncülük etmişlerdir (Karaca, 2015).

Girit mutfağını bilinen diğer Anadolu mutfaklarından ayıran ve farklılık gösteren en temel özelliği, yabani otlarla zeytinyağı kullanılarak yapılan yemekler, mezeler ve salatalardır. Faydasını bilinmeyen birçok yiyecek unsuru bulunduğu için araştırılmayan bir ok yabani otlar, Girit sofrasının baş tacıdır. Zeytinyağı ise Girit yemeklerinin ve salatalarının en çok kullanılan bileşenlerini oluşturmaktadır. Doğanın insanlığa sunduğu değerli olan otları lezzetlendirmek, katı yağın lezzetlerini değiştirmesine engel olarak zeytinyağı ile gerçekleşmektedir (Atabey, 2023).

Giritli insanların daha uzun yaşamaları ve kalp-damar hastalıkları oranının düşük olması sağlık bilimcilerin dikkati Giritlilerin beslenme alışkanlıklarını

araştırmaya yöneldiğini gözlemlenmektedir. Bu özelliklerinden dolayı Girit mutfağı, dünyanın en sağlıklı mutfağı şeklinde tanımlanmaktadır. Girit Mutfağının gastronomi anlamında karakterini belirleyen ikinci malzeme, yenilebilir otlardır. Çoğu yabancı olarak kırlarda, bayırlarda ve dere kenarlarında yetiştiği bilinen ot kullanılarak çeşitli salatalar, mezeler, etli ve etsiz yemekler yapılır. Bu sebeple Girit mutfağı literatürde Yeşil Sofra olarak adlandırıldığı görülmektedir. Ot yemeklerinin bilinen en önemli özelliği ise zeytinyağıyla, daha kısık ateşte ve çok az pişirilerek yapılıyor olmasıdır. Bu da yemeklerin daha sağlıklı hale getirmektedir (Çevik, 2011).

2.7.1 Girit Yemeklerinin Özellikleri

Girit yemek kültüründe geleneksel yemek pişirme unsurlarından en önemlisi zeytinyağıdır. Doymuş yağ oranı düşük olan bu yağ çeşidi sağlık açısından da oldukça önemlidir. Tahıl ve baklagillerden oluşan mevcut reçetelerinde yüksek oranda kompleks karbonhidrat bulundurmaktadır. Aynı zamanda bu mutfağın temelini ot yemekleri oluşturmaktadır. Giritli kişilerin çoğunun sağlıklı ve uzun ömürlü yaşadıkları gözlenmektedir. Bunun sebebini menülerinde içeren sağlıklı ürünlere bağlanmaktadır. Girit mutfağını ve sofrasını “Yeşil Sofra” olarak adlandırmak mümkündür (Çevik, 2011).

Girit mutfağı kendine özgü ve besleyici tarzıyla dikkat çekmektedir. Her geçen gün sağlık ve beslenme alanında yeni araştırmaların kaynağını oluşturmaktadır. 1960 yıllarında Girit halkının geleneksel yemekleri Akdeniz beslenme modelinin temelini oluşturduğu bilinmektedir. Türk mutfağının temellerinde de var olan Akdeniz kıyısında Akdeniz beslenme modelinin ve Akdeniz diyetinin örneklerindedir. Bu beslenme şekli beslenmenin sağlık açısından ne kadar önemli olduğunu da doğru oranda belirtmektedir (Gülen, 2017).

Girit mutfağı Akdeniz lezzetleri ile ortak olma nedenleriyle mutfak kültürlerine sürdürmüşlerdir. Sebzeler ve etin Girit mutfak kültüründe önemli bir yer tuttuğu hemen hemen her kaynakta karşımıza çıkmaktadır. Patlıcan birçok yemekte kullanılmaktadır. İzmir’in meşhur söğüş kültürü de aslında Girit ve Sefarad kökenli ve genellikle “Domates ve Maydanozlu Beyin” olarak bilinen lezzetli bir besindir. Pırasa köftesi, pırasa dolması, patlıcanlı gül böreği gibi yemekler hala Girit mutfağının vazgeçilmezleri arasındadır. Genellikle limon ve şeker kullanarak, zeytinyağlı pişirme yöntemi tercih edilmektedir (Atabey, 2023).

2.7.2. Girit Kùltüründe Aşk ve Yemekle ilgili Maniler

Mùbadele ile nüfusun büyük bir kısmı yer değiştirmiş olmasına rağmen Giritli halk kùltürü korumaya ve sürdürmeye devam etmiştir. Mani kùltürü de o korunmakta olan geleneklerden birisidir. Türk kùltüründe Hristiyan kùltüründe de Giritliler de mani söylemek ve yazma basit melodiler oluşturarak onları söylemek yaygın bir gelenektir. Günümüzde yüzeylerine Girit manileri kazılarak yazılan hediyelik bıçaklar turistik amaçlı Girit'te satılmaktadır. Aşağıda Giritlilere ait bazı yemek ve aşk konulu manilerden örnekler yazılmıştır (Çokişler, 2007).

Mani 1.

Kestane şarap ister
Ceviz İse bal ister
Kız da tatlı öpücüğü
Sabah ve akşam ister

Mani 2.

Sakın sanma ki aşkın
Bir bahçe olduğunu
Bahçelerinde limon bahçesi
Koparırsın limonunu

Mani 3.

Hatırlar mısın yalın ayak
Radika topluyordun
şimdi benle evlenince
Benden küpe istiyorsun

2.7.3. Girit Mutfağına Ait Meşhur Yemekler

Her toplum kendine has özellikler ile şekillenir ve diğer toplumlardan farklılaşır. Farklılık yaratan değerlerin temel nedeni ise farklı kùltürel yapıya sahip olmalarıdır. Giritliler kendi mutfak kùltürlerini Türkiye'ye getirmişler ve bu topraklarda kendi içlerinde devam ettirmektedirler. Mudanya'da yaşayan Giritliler kendi mutfak kùltürlerini büyük akrabalarından öğrendikleri şekilde kùltürü

sürdürmektedirler ve aktarmak üzere de yıllarca bu mutfak kültürü ile etkileşim oluşturmaktadırlar. Mudanya da bulunan Giritliler Derneği üyeleri de diğer bölgelerde olduğu gibi kendi kültürlerine mutfak kültürleri dahil olmak üzere sahip çıkmaktadırlar (Atabey, 2023).

2.7.3.1 Salatalar

Girit mutfak kültüründe salataların çoğu otlar ile yapılmaktadır ve zeytinyağı, sirke ve limon ile lezzetlendirilerek servis edilmektedir. Özellikle farklı tatlar arayan ilgili kimseler için bu mutfağa ait salata tarifleri oldukça dikkat çekici ve sağlıklı tarifler oluşturmaktadır (Atabey, 2023).

İç baklalı salatası: Taze olan baklalar ile iç baklaların kabuk kısımları bıçak yardımıyla çizilir. Sonrasında kaynamakta olan suya atılır. Pişinceye kadar tutulur. Kevgirler ayıklanır. Soğuyunca tabaklara konularak üzerine tuz zeytinyağı ve isteğe göre sirke ya da limon eklenir (Çokişler, 2007).

Turp otu Salatası: Taze filizlenmiş turp otları kök uçları ve yaprakları ayıklanarak temizlenir. Bol su ile yıkanır. Kaynamakta olan suya atılır ve kapak aralık kalacak şekilde kapatılarak 6-7 dakika haşlanır. Açık kapak ile kaynatılırsa otlar sarabilir. Kevgir ile alınarak tabaklara konulur. Haşlanır Açık kapak ile kaynatılırsa otlar sarabilir. Kevgir ile alınarak tabaklara konur. Tuz, zeytinyağı ve bol limon ile yenir. Meze olarak tüketilebilir (Çokişler, 2007).

Radika Salatası: Haşlanmış ya da çiğ olarak yapılabilir. Radikaların kök uçları ve kart yaprakları ayıklanır. Bol su ile yıkandıktan sonra kaynamakta olan suya atılıp 6-7 dakika bir kenarından aralık bırakılan kapakla kapalı olarak kaynatılır. Kevgir ile tabaklara konulup tuz, zeytinyağı ve bol limon ile yenir. Çiğden salata kaynatılmaksızın tuz zeytinyağı ve limonla harmanlanarak servis edilir. Meze olarak tüketilebilir (Çokişler, 2007).

Acı Sarmaşık Salatası: Sarmaşıklar uçlarından başlayarak kolayca kırılabilirler yere kadar 4-5 santim boylarında kırılarak ayıklanır. Kart kısımları atılır. Yıkanır kaynamakta olan suya atılıp 5 dakika kaynatılır ve çıkan acı su dökülür. Yeniden kaynar suya atılarak pişinceye kadar 5-6 dakika daha pişirilir. Kevgir ile tabaklara alınarak soğutulunca tuz, zeytinyağı ve tercihen sirke ya da limon eklenerek servis edilir. Zeytinyağlı meze çeşitleri arasına girebilmektedir (Çokişler, 2007).

Kabak Salatası: Sakız kabağı ve daha iyisi Girit kabağından yapılır. Koçanları ve dipleri ayıklanıp yıkanan kabaklar uygun büyüklükte kesilerek parçalara ayrılırlar. Kaynayan suya atılıp kabaklar pişinceye kadar haşlanırlar. Kevgir ile bir kaba alınıp soğutulurlar. Yenilenirken tabaklara konulan kabakların üzerlerine tuz bol limon ve zeytin yağı eklenerek yenilir. Zeytinyağlı meze olarak tüketilebilmektedir (Çokişler, 2007).

Taze Börülce Salatası: Börülceler yıkanıp ayıklanır. 4-5 santim boyunda kırılarak parçalara ayrılır tuzlanarak soğutulmaktadır. Servis edilirken zeytin yağı sarımsak ve sirke ile tatlandırılır (Kanıbir, 2023).

Kazayağı Salatası: Kazayağı otu, sarımsak ve yoğurt kullanılarak hazırlanan bir salata türüdür. Kazayağı otunun sert kısımları kavrulur ve tüketilmektedir. Aynı zamanda börek içinde de aynı salata harcı soğan eklenerek kullanılmaya uygun bir malzemedir (Kanıbir, 2023).

2.7.3.2. Ana Yemekler

Arap Sacı: Genel itibarı ile kuzu etiyle yapılmaktadır. İstenirse dana eti ile de pişirilebilir. Körpe yerlerinden aşağı doğru kesilerek kart ve sararmış kısımları atılarak ayıklanıp yıkanan arapsaçları kaynayan suya atılarak kısa bir süre haşlanır. Süzülür diğer taraftan tencereye kuzu ya da tavuk veya dana eti yağda suyunu salıp hafif kızarıncaya kadar kavrulur. Üzerine haşlanmış arapsaçları eklenir gerekli miktarda su eklenerek pişirilir. İndirmeye yakın bir tatlı kaşığı un ile bir limonun suyu karıştırılması ile elde edilen sos eklenir. Az bir miktarda daha kaynatılır (Çokişler, 2007).

Şevketi Bostan: Bir süre sürülmeden bırakılan bahçe ve tarlalarda kendiliğinden yetişen bir bitkidir. Toprak üzerinde dikenli yeşil ve beyaz desenli yaprakları toprak altına köklü halde yetişmektedir. Kök topraktan çıkarıldığında yıkanmalıdır. Kök dışındaki kabuk soyulmalıdır. Kök kabukları şekiller halinde kesilir kabuklu kısımları sert ve kara yerleri ayıklanır. Limonlu su kullanarak kararmalar önlenmiş olmaktadır. Şevketi bostan kuzu eti ile pişirilir. İstenirse tavuk eti de kullanılabilir. Et, tencerede suya salınıp kavruluncaya kadar pişirilmiştir. Yıkanmış ve süzdürülmüştür şevketi bostanlar içine atılır. Kısa bir süre karıştırılır ve üzerine su eklenir. Ateşten almadan önce bir yemek kaşığı un ile limon suyu karıştırılarak tencerenin içine atılır (Çokişler, 2007).

Zeytinyağlı Enginar: 5 adet orta boy enginarın baş yapraklarının kartları ayıklanır. Kalan k rpelerin uçları kesilir. Sapından kesilen enginar başları 4 parçaya bölünür. T ylenme k rpelerin uçları kesilir. Sapından kesilen enginar başları 4 parçaya bölünür. Sapların körpe yerlerinin kabukları soyularak ayıklanır ve doğranır. Hemen hazırda bulundurulan kesilmiş limon, enginarlarda bıçağın kestiği tüm yerlere sürülür. Enginarların kararmaması için en iyi yol ayıklanan enginarın kırılan ve bıçakla kesilen tüm yerlerine hemen hazırda bulundurulan limonu iyice sürmektir. Kesilen enginarların Ayıklanma bittikten sonra enginarlar kısaca yıkanıp limonlu suda bekletilir. Bir tencereye k  k çay bardağı zeytinyağı limon suyu ve bir tatlı kaşığı un ve tuz eklenir. Bulamaç haline gelir enginarlar atılır ve soğuk olarak tüketilir (Çokişler, 2007).

Enginarlı Pilav: Bu pilav genel olarak kıymalı ya da kıymasız olarak yapılmaktadır. İki su bardağı kadar pirinç ayıklanıp yıkanır ve 1-2 saat suda bekletilir. Bir tencereye k  k çay bardağı zeytinyağı 300 r kadar kıyma bir adet soğan bir miktar karabiber ve tuz eklenerek kıyma kavruluncaya kadar pişirilir. 4-5 enginar ayıklanır ve saplar aynı şekilde hazırlanıp doğranır. Anlatıldığı şekilde limon atılır ve yıkanır. Bir tencereye bir çay bardağı zeytinyağı veya daha iyisi sıvı yağ konur. Enginarlar içine atılır. Bir limon suyu eklenir. Enginarlar sularını çekinceye ve yumuşayıncaya kadar orta ateşte pişirilir. Pilavın  zerine bekletilmekte olan kavrulmuş kıymayı dökülür. Doğranmış dere otu atılıp hemen tencerenin ağzı sıkıca kapatılıp kapağın üzerine havlu gibi kalın kumaş örtülerek demlenmeye bırakılır. Bu s renin sonunda tahta kaşıkla pirinçler tane tane olacak şekilde pilav harmanlanarak sıcağı ve dumanı dağıtılır (Çokişler, 2007).

Kabak Filiz Yahnisi: Tarladaki kabak bitkileri kabak kalmayınca toplanır ve kabak bitkisinin u  kısımlarında filizlenmiş olan  i ek kısımları ayrılır. Körpe kısımları körpe yapraklarıyla birlikte ayrılır. Filizler ve körpe yapraklar k  k şekillerde doğranır. Bununla birlikte k  k kabaklar ve ayıklanmış patatesler doğranır. Ayrıca birkaç biber halka şeklinde doğranır. Hepsi yıkanır bir tencereye ayrılır ve bir fincan zeytinyağı ile soğanla birlikte sotelenir. Domates doğranır. Ayıklanmış olan kabak otu filizleri patates ve biberler bir miktar salça ve tuz ile birlikte tencereye eklenir. Sebzeler sularını salıp çekinceye kadar orada biraz sotelenir. En sonunda yeteri kadar su eklenir ve patateslerin orta ateşte pişirilir. Dinlendirilir ve soğuk olarak yenir (Çokişler, 2007).

Bahçe Otları Yahnisi: Bitkiler toplanır sonra yıkandıktan sonra tencerede küçük bir çay bardağı zeytinyağı tuz doğranmış domates ve salça ile birlikte yıkanır. Yeter, kadar su eklenir ve pişinceye kadar orta ateşte pişirilir. Soğuk olarak yenir. İstenilirse içine küp şeklinde kesilmiş patates kabak ve biber eklenir servis edilir (Çokişler, 2007).

Kabak Çiçeği Dolması: Kabak bitkisinde daha çok kabak çiçeklerinden yapılır. Kabak çiçekleri sabah erken saatlerde açılır birkaç saat sonra kendiliklerinden kapandıklarından erken hasadı yapılır. Çiçekler çok narin olduklarından parçalanmaları için içe konulmuş olanları çıkarır bağı topraklardan silkeleyerek temizlenir. Kapalı halde olan çiçekler doldurma işlemi yapılırken yırtılabilir. Çiçeklerin ilk önce kapalı kalmalarını engellemek üzere tek tek suya bırakılmalıdır. Bu dolma genellikle zeytinyağı ile yapılır. İç harcı için soğan ve taze soğan doğranır. Zeytinyağında hafifçe sarartılır. Malzemenin eşit dağılmasına uygun olacak şekilde belirli miktarda pirinç karabiber tuz az miktarda toz şeker konulur. Salça ve doğranmış domates nane ve maydanoz konulur. İç ile kabak çiçekleri içleri doldurulur. Doldurma işleminden sonra çiçeklerin uçları dolmanın ortasına doğru katlanarak ağızları kapatılır ve tencereye dizilir. Üzerine zeytinyağı ve az miktarda su eklenerek pişirmeye bırakılır. Kontrollü şekilde pişirdikten sonra soğuk olarak yenir (Çokişler, 2007).

Fırında Peynirli Sarımsaklı Girit Kabağı: Kabakların genellikle küçük olanları tercih edilir. Kabaklar yıkandıktan sonra koçanları ve dipleri kesilir. Sonra iki uç taraflarından birlerine konarak kabakların ortalarına iki kesik çizilir. Peynirin tuzluluğu düşünülerek kabaklar hafifçe tuzlanır. Yağsız tulum peyniri ve ayıklanmış sarımsak birleştirilir ve ayrılır. Kabakların bir tarafından peynir diğer tarafından sarımsak parçalanarak düzgün bir şekilde sıralanır. Orta boy iki domates küçük dilimler şeklinde kesilerek kabakların üzerine kaplanır. Bir miktar sulandırılmış salça ve bir fincan zeytinyağı dökülür. Tepsinin üzeri kapatılarak fırında 15 dakika kadar hafifçe pişirilir. 200 derecede 30-35 dakika pişirilir. Soğuk olarak tüketilir (Kanbir, 2023).

Kıymalı Ebegümeçi (Amoloesmetokima): Ayıklamak için birkaç dal ebegümeçi filizi kolayca kesildiği noktaya bıçakla kesilir. Körpe saplar ve kart yapraklar yenilecek şekilde kesilir. Bu şekilde körpe yapraklı filizler elde yıkanır. Tencereye bir iki bağ soğan yeterli miktarda kıyma, zeytinyağının içerisinde kavrulur. Ebegümeçi yağın içersin de doğranmış domates, tuz ve biraz salça ile sotelenir bir

miktar su eklenerek pişirilmeye bırakılır. İnce kavrulmuş kıyma serilir ve bir süre suyunu çekinceye kadar pişirilir (Çokişler, 2007).

Sofeğadho: Giritlilerin özel bir yemeğidir. Genellikle dana etinden yapılmaktadır. Etler tencereye konur. Tencere su ile doldurulur. Tencerede etler kandan arındırılır. İri iri doğranan soğanlar sararıncaya kadar kavrulur. Sonra üzerine birkaç parça portakal kabuğu birkaç parça defne yaprağı konur. Tuz, tarçın ve karabiber ekilir. Hemen etler de atılır üzerine bir miktar su eklenir. Etler pişinceye kadar suyuna bakılarak pişirilmeye devam edilir (Çokişler, 2007).

Fava: Hazır kabukları soyulmuş fava için uygun kuru baklalar vardır. Bu baklalar akşamdan suya konur. Sabahleyin sudan ayrılır. Ve birkaç defa soğuk su ile yıkama işlemi gerçekleştirilir. Baklalar ateşe konduktan sonra üzerini kaplayacak kadar su konulur. İki adet soğanda tencereye bırakılır ve tenceredeki suyu çekene kadar pişirilir. Pişen baklalar süzgeçten geçirilip homojen şekilde karıştırılır. Az miktarda zeytinyağı eklenip karıştırılarak tepsiye dökülüp donması beklenir. Yemek için kesilerek tabaklara servis edilir. Üzerine zeytinyağı gezdirilir. İsteğe göre dereotu serpilerek de servis edilebilir (Çokişler, 2007).

Koloçitha: Un yoğurt ve zeytinyağı ile hazırlanan hamurdan merdane ile birkaç küçük parça kalın şekilde açılır hamur parçaları yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine soyulmuş ve dilimler halinde doğranmış bal kabağından bir tabaka serilir. Onun üzerinde de bir tabaka ufalanmış beyaz veya daha farklı olarak tulum peyniri dağıtılır. Biraz zeytinyağı koyduktan sonra bunun üzerine üst üste aynı şekilde sırasıyla hamur, kabak ve peynirden oluşan karışım da eklenir. Orta sıcaklıkta ki fırında pişirilir. Bal kabağı yerine bildiğimiz sakız kabağı ile de yapanlar vardır (Çokişler, 2007).

Girit Tarhanası (Ksinihodro): 1 kilogram süt ya da yoğurda bir su bardağı kısır buğdayı eklenir. Kısık ağır ağır pişirilir. Kıvamı koyu ise üzerine yeterli miktarda süt eklenir. Tabaklara dökülür. Taze olarak yenilebildiği gibi kıvamlı pişirilmiş olanı güne kurutulur ve iri parçalar halinde kuru olarak bir miktar su ile ısıtılıp yenilebilir (Çokişler, 2007).

Dakos Yemeği: Arpa undan yapılmış peksimet, peynir ve domates kullanılarak hazırlanmaktadır (Çokişler, 2007).

Yoğurtlu Oğlak Eti: Oğlak eti yoğurt un, yumurta ve zeytinyağı baharatlar kullanılarak hazırlanan bir et yemeğidir (Çokişler, 2007).

Kavala Böreği: Yumurta un yoğurt ile hamur kısmı yapılmaktadır. Patlıcan, soğan ve sivri biber kullanılarak iç harcı oluşturulan bir çeşit börektir (Çokişler, 2007).

2.7.3.3. Tatlılar

Giritliler kendi kültürlerine özgü farklı ve zengin çeşitlilikte tatlı türlerine sahiptirler. Tatlıları genellikle hamur işi dediğimiz türde ve fırında pişerek olan yöntemle yapılmaktadır. Aynı zamanda sütlü tatlı çeşitlerinde Girit kabağını da sıklıkla kullanmaktadırlar. Soğuk tüketilen ve süt bazlı tatlıları da oldukça kendi mutfak türlerine has tatlı çeşitleri arasındadır (Karaca, 2015).

Lorlu Tatlı Muska Böreği: 3 adet yufka, yarım kilo tuzsuz lor,3 kahve fincanı toz şeker, bir demet nane, iki kahve fincanı iyi zeytinyağı ve bir yumurta Lorun üzerine ayıklanmış yıkanmış ve doğranmış nane, toz şeker konur ve çatal ile ezilerek iyice karıştırılır. Zeytinyağı ile yumurta karıştırılıp iyice çalkanır. Yufkalar dört parmak kalınlığında şeritler halinde kesilir. Şeritlere yumurta sarısını bir fırça yardımıyla sürülür. Naneli lor içine bırakılır. Muska biçiminde üçgen şekilde olacak şekilde sarılır. Yağlanmış tepsiye sıralanır. Üzerine bir fırça ile yumurta sarıları sürülür. Fırına verilir ve börek gibi pişirilir (Karaca, 2015).

Pudra Şekerli Sarma Tatlı Lor Böreği: Baklavalık yufka 250 gram tereyağı 750 gram tuzsuz lor 2 fincan toz şeker ve pudra şekeri talebe göre tarçın malzemelerinden oluşmaktadır. Lor, toz şeker ve istenirse tarçın çatalla ezilerek karıştırılır. Tereyağı eritilir. Bir yufka yayılır. Üzerine kaşıkla tereyağı gezdirilir. Üst kısmına ikinci kat baklava yufkaları yayılır. Bu şekilde üst üste yufkalar sırasıyla dizilir. Sütun halde lor konur ve sarılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine eritilmiş tereyağı sürülür. Kontrollü şekilde fırında pişirilir. Pudra şekeri üzerine serpilir (Karaca, 2015).

Lor Kurabiyeleri: Yarım kilo yağlı ve tuzsuz lor kullanılır. 220 Lor ezilir, un, eker, yumurta kabartma tozu hepsi birlikte yoğrulur. Küçük yumurta şeklinde yuvarlak kurabiyeler yapılır. Tepsiye birbirleriyle değmeyecek şekilde dizilirler. Orta sıcaklıktaki fırında pişirilir (Karaca, 2015).

2.7.3.4. Girit Mutfağında Popüler Olan Otlar

Girit mutfağında otlar ve yabancı otlar dediğimiz bitkiler son derece önemlidir ve neredeyse çoğu tarifte yer almaktadır. Özellikle otların tariflerde çok kullanılması nedeniyle tarifler ve Girit mutfağı sağlıklı bir mutfak olarak anılmaktadır. Sağlıklı

diyetler için Girit mutfağı tarifleri önerilen diyet yemekleri arasındadır. Çoğu yemeğin zeytinyağı olması da sağlıklı olmasının nedenlerinden bir diğeridir (Karaca, 2015).

Turp otu: Zeytinyağı ile birlikte haşlanarak limonlu salatası yapılır. Limon ve zeytinyağının yanında sirke çırpılarak salata sosu hazırlanır. Mevsimi ekim ayında başlar. Nisan – Mayıs ayları boyunca devam eder. Yabani olan türünün yaprakları koyu yeşildir ve tadı acımsıdır. Turp otu kolay bulunan ve Girit mutfağında sıklıkla tüketilen soslar arasındadır (Kanıbir, 2023)

Filiz: Turp otunun filiz kısmıdır. Haşlanıp zeytinyağı ve limonla beraber kullanılır. Turp otunun bitmesiyle yakın çıkar. Demeti ile beraber satılan filizler Pazar stantlarında yalnızca 2-3 hafta görülmektedir (Kanıbir, 2023).

Radika (Acı -Tatlı): Haşlanmış zeytinyağı ve limonla salatası yapılır. Ekim ayında başlar, acı olan türünün yaprakları ince ve boyu, uzundur, tatlı olanın yaprakları geniş açık renkli olur. Girit'e ait kaynaklarda kuzu eti ile pişirilen bir yemek tarifine rastlanmaktadır. Bu tarif Giritliler tarafından sıklıkla yapılmaktadır (Kanıbir, 2023).

Helvacık: Ekim ayında olgunlaşmaya başlar. Çiporta yemeğinde kullanılır. Helvacık otu diğer otlar gibi zeytinyağı salata için oldukça uygundur (Kanıbir, 2023).

Hardal Otu: Sonbahar mevsiminde sıklıkla görülür. Limonlu sirkeli ve zeytinyağı salatası yapılır (Çokişler, 2007).

İstifno: Girit kabağı ile birlikte haşlanıp ilkbaharda sarmaşıktan önce çıkar. Yazın pazarlarda bulunan tek ottur. Kartlaşmaya başlayınca siyah meyveleri oluşmaktadır. İstifno genellikle koyu yeşil renkli girit kabakları ile haşlanır. İstifno'nun kabağın yanı sıra domates, patates ve yeşil biber katılarak pişirildiği bir başka tarif daha bulunmaktadır (Çokişler, 2007).

Avronyes/ Sarmaşık: Haşlanıp zeytinyağı ve limonlu salatası yapılır. Farklı tariflerde soğan ile kavrulup üzerine yumurta kırılır. Mevsimi ilkbahardır. Kendine özgü acımsı tadı vardır. Sarmaşık otu oldukça şifalı bir ottur. Haşlama yapılarak pişirme işlemi uygulandığında daha sağlıklı olduğu bilinmektedir. Haşlama suyunun sabahları aç karnına içilmesi tavsiye edilir. Pazar stantlarında demetler halinde satılmaktadır (Kanıbir, 2023).

Asforaca / Yabani Kuşkonmaz: Sarmaşık otu ile birlikte pişirilmesi önerilir. Haşlanarak pişirilesi sağlık yöntemleri arasındadır (Kanıbir, 2023).

Arapsacı: Kuzu etli ve zeytinyağlı yemeği yapılır. Etlı arapsacı yemeği limon suyu ve un ile terbiye kıvamını oluşturularak pişirilir. iportada kullanılır. Kuzu brlce ya da Kuru fasulye yemekleri ile birlikte pişirilir. Yabani olan Arapsacı diğer otlara göre yemekler için daha idealdir. Sap kısımları kesilerek n pişirilme yapılması önemli bir adımdır. Aksi halde sap kısımları pişme süresince yeşil yapraklarının yapısı bozularak önemini yitirir ve renkleri koyulaşır. Mevsim aralıkları Kasım – Aralık ayları sresindedir. Mart ayı sonrasında bu otun tüketilmemesi önerilir ve bu tarihlerde hasadı yapılmamaktadır (Kanıbir, 2023).

Isırgan Otu: Giritliler arasında uygun olarak kullanılmadığı bilinmektedir. Börek içi tariflerinde kullanılmaktadır. Bazı zamanlar diğer otlar ile karıştırılmaktadır. En bilinen tariflerinden birisi ise yumurtalı kavurma halidir. Girit – Hanya’da, Ege’ de ısırgan otları un ve su ile yapılmış bir karışma batırıldıktan sonra zeytinyağında kavrulularak yapılan bir yemek tarifi bulunmaktadır (Kanıbir, 2023).

Ebegümeci: iportada kullanılır. İri yaprakları ile sarma yemeği yapılır. Farklı bir tat olarak filiz kısımlarından kuzu etli ya da zeytinyağlı terbiyeli hali karşımıza çıkmaktadır. iporta tariflerinden adına rastlanan Vlita otu iportanın en önemli bileşenlerindedir. Yabani ıspanak, Yabani sarmaşık, dağ pırasası iportada ve börek içlerinde kullanılır. Gelincik genelde börek içinde ve iportada kullanılır (Kanıbir, 2023).

Pazı – Labada: Kıymalı ya da zeytinyağlı sarma yapımında kullanılır. Pazı börek içi olarak çok kullanılır. Popules denen Lathrus ochrus isimli baklagil filizleri çiğ olarak kullanılır üzerine sadece tuz ve limon dökülerek tüketilmektedir. Bakla filizlerinde aynı şekilde salatası yapılır (Kanıbir, 2023).

Muhliye: Etlı yemeği yapılan bir ot çeşididir. Değişik bölgelerde, değişik isimler ile anılan, toplanan farklı otlarla hazırlanan demetler ile görülmektedir. Girit ve Anadolu’nun yabani ot eşitleri bu kadarla sınırlı değildir. Türkiye’de yerleşik hayatta yaşayan Giritliler tarafından en yaygın olarak bilinen ve tüketilen kolaylıkla bulunan otlar yukarıda bahsettiğimi gibidir (Kanıbir, 2023).

şevketibostan: Kuzu etli ve zeytinyağlı haşlanarak yapılmaktadır. Mevsimi kasımda başlar Aralık ayı tüketilmesi için en uygun zamandır. Kökleri ayıklanmış hali ile de pazarlarda stantlarda satışları görülmektedir. Etlı yemeği hem kök hem de yaprak kısımları eklenerek yapılmaktadır. Kuzu etli şevketi bostan yemeği limon suyu ve un terbiye edilerek pişirilmektedir (Kanıbir, 2023).

Cibez: Zeytinyağlı ve limonlu salata için uygun bir ot çeşididir. Ekim ayında yeşermeye başlayan cibez otu Mart- Nisan aylarına kadar devam etmektedir. Cibez otu lahanalar kesildikten sonra dibinden doğal ortamlarda oluşan filizlerdir (Çokişler, 2007).

Semizotu: Zeytinyağlı, pirinçli yemeği, çiğ olarak salatası yapılır. Yabanisi Çiportada kullanılır. Yaz mevsiminin ürünüdür. Domates ile beraber pişirildiğinde farklı bir lezzet oluşturmaktadır (Çokişler, 2007).

2.8. Kültürel Miras ve Tarihi Yapılar

Kültürün geleneksel üretim yöntemleri, gelenekleri, ibadet şekilleri, yaşam tarzı gibi somut olmayan ya da mimari, el sanatları, arkeolojik alanlar, yemekler ve giysiler gibi somut öğeleri bunları ortaya koyanlar hakkında açıklayıcı olmaktadır. Bir bütün olarak tamamen ait oldukları toprak ve toplumun geçmişte ve günümüzde yaşayan nesillerin özelliklerini anlatmaktadırlar. Genel olarak özetlemek gerekirse kültür turizm sit alanlarının, tarihi yapıların, müzelerin ziyaret edilmesi festival ya da özel etkinliklere katılma, yerel halkın hareket ve temas biçimlerinin incelenmesi ya da deneyimlenmesi gibi birçok etkinliği içerebilmektedir (Çiçekçi, 2022).

“İnsanlar ziyaret ettikleri yerlerin kültürlerini öğrenmek ve folklorunu, geleneklerini, doğal güzelliklerini ve tarihi mekanlarını tecrübe edebilmek için kültür turizmine katılmaktadırlar” (Çiçekçi, 2022).

2.8.1. Tarihi Yapıların ve Kültürel Mirasın Turizme Etkisi ve Korunması

İnsanın seyahat etme nedenlerinin başında o yere öz kültürün kendisi ve kültürü keşfetmek sıralamanın başında gelmektedir. Turizm ve seyahatin önemi global bir düzeydedir. Turizmin önemini Dünya Turizm Örgütü (DTÖ) çeşitli yönlerini belirterek önemine vurgu yapmıştır. Bu önemli faktörler kültürel, sosyal, çevresel, ekonomik, eğitici ve politik değerler olarak belirtilmiştir. Turizm ve bölgesel anlamda gelişim ve ilerlemenin itici gücüdür. Şehrin yeniden yapılanması ve ekonomik olarak gelişim göstermesi için pozitif bir ivmedir. Çevre faktörü özellikle günümüzde yeni turizm çeşitlerinin sayı olarak artmasına neden olmaktadır. Turizm toplumsal yaşamın küreselleşme sürecinin bir parçası olarak kabul etmek gerekir (Çapar, 2016).

Yeni turizm modelleri ve yeni akımlardan etkilenen yeni turist kavramı gelişmiş ülkelere ait bir özellik olarak kabul görülmektedir. Kültürel turizm ise

potansiyel olarak çok geniş bir perspektif alanına sahiptir. Dünya Turizm Örgütü'nün açıkladığı kültürel turizm; sanat, kültür, festival turlarının, abideleri, doğal güzellikleri ve sit alanlarını ziyaretlerinin, hac gezileri etkinlik alanı kültürel faaliyet olan seyahatleri içermektedir (Çiçekçi, 2022).

Çoğu turizm hakkında yazan yazarlara göre turizm, kültürel mirasın korunmasını sağlayan etkili bir sponsordur. Bu açıdan daha geniş kapsamlı alternatifler şu an için mevcut değildir (Çiçekçi, 2022).

Turizm dalında miras kavramı doğal, tarihi binaları, sanat eserlerini, kültürel geleneklerin kuşaktan kuşağa geçen eserlerin direkt kendisi değil aynı anda bu kavramların birer turizm ürünü olarak değerlendirilmesi anlamını taşımaktadır.

Kültürel değerlerin korunması üzerine organizasyon ve finansman ihtiyaçlarını sağlayarak başarı elde etmiş turizm projeleri bulunmaktadır. Özellikle fonlardan mahrum olan şato, katedral, kale, tarihi binalar ve su değirmenleri gibi yapılar turizm sektörü tarafından adeta sigortalanmış gibidir. Turizm aracılığı ile yaşlı çiftlik binalarının korunması İskandinavya ülkesinde başlatılarak, sonrasında tüm dünyaya yayılmıştır. Var olan tarihi yapı dokularını yok etmek hem ahlaki hem ekonomik açıdan uygun değildir. Var olan tarihi yapıların yeniden kullanılmaya açılması, mevcut kentsel altyapının kullanılmasına katkı sağlayacak ve böylelikle yeniden alt yapı inşası konusunda maliyetler azaltılacaktır. Yapılan muhafaza için çalışmalar maddi anlamda kültür varlığı değerini yükselterek o yörede mülk sahipleri, işletmeciler, turistler ve devlet açısından ekonomik kazanımların elde edilmesiyle birlikte turizmde canlanma sağlayacaktır (Çiçekçi, 2022).

2.8.2. Mudanya'da Turizm Çekici Unsuru Olarak Tarihi Yapılar

Çalışmanın bu bölümünde Mudanya'da bulunan tarihi yapılar hakkında bilgiler verilmektedir.

a. Taş Mektep

1904- 1909 yılları arasında Chrisostomos tarafından yaptırıldığı bilinmektedir. Trilye doğumlu olan Chrisostomos Yunanistan'da eğitimini tamamladıktan sonra Trilye'ye dönmüş ve din adamı olarak görev yaparak burada yaşamaya devam etmiştir. Yapının mimarının ismi yapının üzerinde yer alan oyma taş bölümünde belirtilmiştir. Mimarın ismi M. Myrides olduğu ve 1909 yılında yapıyı tamamlamış olduğu

bilinmektedir. Taş mektep Batı mimarisini yansıtan Neo-Klasik isimli mimari terim olan bir akımdan etkilenmiş ve bu tarzda inşa edilmiş bir yapı örneğidir (Akıncıtürk, 2002).

Rumların ilkokulu olarak kullanılan Taş Mektep mübadele sonrasında Rumların kenti terk etmesinin ardından Kazım Karabekir tarafından yetim çocukların barınma ve eğitim ihtiyaçlarını karşılaması için Darü'l-eytam olarak yeniden kullanıma açılmıştır (Şekil 11). Bu mektepte kültür derslerinin yanında demircilik ve marangozluk gibi mesleki teknik derslerinin verildiği bilinmektedir (Mudanya Belediyesi).

1940 – 1942 yılları arasında eğitim kursları verilmek amacıyla eğitime açık tutulmuştur. Taş Mektepte ilkokul ve ortaokul eğitimi verilmiştir.

1988 yılında yapının riskli bina olduğu öngörülerek Bayındırlık Müdürlüğü tarafından hazırlanmış bir rapor ile il özel idaresine teslimi gerçekleştirilmiştir.

Kültür bakanlığı yapının tekrar kullanıma açılmasını gündeme getirerek, Türk ve Dünya sanatçıları merkezi olarak kullanılması önerisini sunmuştur. Fakat bu görüş faaliyete geçirilmemiştir (Akıncıtürk, 2002).

2000 yılında Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü ile Bursa Valiliği arasında bir anlaşma gerçekleştirilmiştir. Bu anlaşmada Taş Mektep Uludağ Üniversitesi'ne tahsis edilmiştir. Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi çatısı altında Araştırma ve Eğitim merkezi olarak kullanımına olanak sağlanmıştır. 2000 yılında yapının ölçüleri alınmış ve bazı eğitim ve araştırma projelerine ev sahipliği yapmıştır. Uludağ Üniversitesi tarafından yapılan ilk uygulamalı yöntem olarak çatının onarılma projesi şeklinde meydana getirilmiştir (Akıncıtürk, 2002).

Mudanya Belediyesi tarafından 10 Haziran 2017 tarihinde düzenlenen tören ile mektepte restorasyon çalışmaları başlatılmıştır. 2021 yılı itibariyle çalışmalar sona ermiş ve halka açık bir alan yeniden eğitim merkezi olarak kullanılmaya başlatılmıştır (Çiçekçi ,2022).



Şekil 11. Tirilye Taş Mektep

Kaynak: Çiçekçi (2022)

b. Osmanlı Hamamı (Avlulu Hamam)

Yavuz Sultan Selim döneminde ve öncülüğünde 16 yüzyılda orada yerleşik hayata geçirilmiş Türkler tarafından yaptırıldığı bilinmektedir. Hamam doğu- batı cephesinde dikdörtgen bir plana sahiptir (Şekil 12). Sivri kemerle iki bölüme ayrılmış üzerleri kubbelerle örtülmüştür. Yapının hemen yanında tarihi Fatih Camisi bulunmaktadır. Hamamın tam ortasında sekizgen ufak boyuta sahip süs havuzu bulunmaktadır. Yapının üst tarafı bir çatı ile örtülme tekniği kullanılmıştır. 1980 yılına kadar aktif şekilde kullanılan hamam 2012 yılında kültür merkezi amacı görüşü ile restorasyona girmiştir. Birçok kültür ve sanat etkinliği yapılacak bir mekan elde edilmesi amaçlanmaktadır (Güner, 2014).



Şekil 12. Avlulu Hamam

Kaynak: Güner (2014)

c. Uğur Mumcu Kültür Merkezi (Mudanya Ortodoks Kilisesi):

Mudanya'nın en büyük tarihi Ortodoks kilise yapılarındandır. Kilisenin ne zaman ve kim tarafından yapıldığı belli değildir. Yapının kuzey cephesindeki pencerelerinden birinde 1834 tarihine ait yedi satırdan oluşan bir kitabe bulunmaktadır. Kitabedeki satırlarda *“İyi hemşerimiz Anastasiou oğlu Iordines anımsamak için ve dindarlığından dolayı, bu kutsal kilisenin yüzeyindeki bütün yontulmuş taşları Palaikhorio'daki zeytinliğinden getirerek bağışlamıştır. Mudanya (Moundanion) O'na minnettardır”* şeklinde yazmaktadır (Arslan,2023).

2007'de restorasyon edilerek yapımında orijinal hali korumak bugüne kadar hasarsız gelmiş. Yapı Rumların mübadele ile kentlerden ayrılmasından sonra ibadethane özelliğini kaybetmiştir. Uzun zaman sinema gösterim alanı olarak kullanıldıktan sonra 1993'te Mudanya Belediyesi tarafında hasarlı bölgeleri tamir edilerek yenilenmiştir (Arslan, 2023).

Uğur Mumcu Kültür Merkezi ismi ve amacı ile hizmete sunulmuştur. Yapı Mudanya'nın kent merkezinde bulunmaktadır (Şekil 13). Konum özelliği ile şehrin kültür ve sanat etkinlikleri için çok uyumlu ve elverişli bir yapı niteliğindedir. Farklı alanlarda birçok etkinlik burada gerçekleştirilebilir. Bu yapı turizm alanında düşünüldüğünde oldukça ilgi çekici bir unsurdur. Turizm faaliyetlerine ev sahipliği yapması açısından uygunluk teşkil etmektedir (Çiçekçi, 2022).



Şekil 13. Uğur Mumcu Kültür Merkezi

Kaynak: Çiçekçi (2022)

ç. Hasan Bey Kültür Merkezi

652 senesinde Hasan Bey tarafından yaptırılan bu yapı, iş adamı hayırsever Agah Bursalı'nın katkılarıyla restorasyonu gerçekleştirilmiştir. Mudanyalılar genellikle bu hamama “Yukarı Hamam” veya “Eski Hamam” şeklinde isimler ile çağrıştırmaktadırlar. Hamam Hasan Paşa sayesinde 1653 tarihinde inşası gerçekleştirilmiştir. Yakın çevresinde yer alan aynı tarihi değere sahip olan camii ve diğer vakıf giderlerine tayin edilmişti. Hasan Paşa'nın mezarı camii avlusunda bulunurken hamam kare planlı iki büyük mekan ile bunu destekleyen ilave mekanlardan oluşmaktadır (Şekil 14). Zamanla kullanılmaz hale geldiği zaman hamam depo olarak kullanılmıştır. Daha sonra özgün yapısına uygun olarak restore edilerek kültür merkezi niteliği ile yeniden Mudanya ve halka kazandırılmıştır (Güner, 2014).



Şekil 14. Hasan Bey Kültür Merkezi

Kaynak: Bursa Belediyesi

d. Apostoloi Kilisesi

Zeytin ağaçlarıyla çevrili güzel bir mahalle olan Aydınpınar'da halen varlığını sürdüren Hagios Apostoloi Kilisesi de bu kültür mozaik örneklerinden birisidir (Şekil 15). Hepimizin bildiği gibi bu kilise, Bursa Metropoliti Konstantios döneminde inşa edilmiştir. 1846 ve 1870, iki yüzyıldır varlığını sürdürüyor (Arslan, 2023).

Antik Rum yerleşimi Aydınpınar'da bulunan ve ilk adı Misebolu olan bu kilise, 1922'den sonra camiye çevrilmiş, çan kulesi de bir süre minare olarak kullanılmış. Bu tarihi binanın çan kulesi tarihi boyunca birçok kez yenilenmiş, daha sonra 1952-1956 yılları arasında yıkılıp yerine minare yapılmıştır. Zamana direnen bina, 1980 yılında yeni caminin inşasından sonra boş kaldı. Giriş kapısının üstündeki alınlığa oyulmuş 1901 tarihli kitabeden yapının o tarihte onarım gördüğü ve Mudanya'nın önemli eserlerinden biri olduğu anlaşılmaktadır (Güner, 2014).



Şekil 15. Apostoloi Klisesi

Kaynak: Güner (2014)

f. Hagios Stephanos Kilisesi (Fatih Cami)

Aziz Stefanos Kilisesi Tirilye'de bulunmaktadır ve günümüzde cami olarak kullanılmaktadır (Şekil 16). Yapı, Güney Marmara'daki en eski ve orijinal Bizans kiliselerinden biri olup, MS 610-850 döneminden günümüze ulaşan ender Bizans yapılarından biridir. Camiye çevrilen bu kilisenin orijinal adı "Aya Todorı" idi (Arslan, 2023).

Kilisenin kapısında Hicri takvime göre 968 yılı ve Gregoryen takvimine göre 1560 yılı yazmaktadır. Daha sonra Fatih Camii adı alınarak kullanıma açılmıştır. Aynı zamanda Kenoracus Manastır Kilisesi olarak da bilinir. Binanın girişinde Bizans tarzı sütun başlıkları ve 19 metre yüksekliğinde bir kubbe bulunmaktadır. Çift kasnak üzerine oturan konik kubbe, yapının en gösterişli kısmıdır. 16. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu döneminde satın alınarak camiye dönüştürülmüştür ve bununla ilgili Osmanlı Arap harfleriyle yazılmış iki belge bulunmaktadır. Bunlardan biri kilisenin

batı tarafında, giriş kapısı hizasında, saçak altındaki kitabede yer almaktadır. Caminin batısındaki avlu duvarında Hasan ibni Ali isimli bir zat tarafından yaptırılan bir çeşme bulunmaktadır (Güner, 2014).



Şekil 16. Fatih Camii (Hagios Stephanos Kilisesi)

Kaynak: Güner (2014)

ğ. Tren Garı Binası

Mudanya Tren İstasyonu, Mudanya sahil şeridinde, Fransızlar tarafından gümrük binası olarak inşa edilen, denize bakan uzun bir yapıdır. 19. yüzyılın ikinci yarısında Osmanlı yöneticilerinin demiryollarına verdiği önem giderek arttığı bilinmektedir. 1871 yılında Sultan Abdülaziz demiryolları hakkında ferman çıkardı. Haydar Paşa'dan Asya-Osmanlı Demiryolu projesine başlandı ve Bursa-Mudanya da ağa dahil edildi. Ham ipeğin Bursa'dan Fransa'nın Lyon kentine ihracatını kolaylaştırmak amacıyla Mudanya-Bursa arasında 42 kilometrelik demiryolu hattı inşa edildi. Bursa'ya ulaşım 185.000 Osmanlı lirasına mal oldu ancak demiryolu faaliyete geçemedi. Asıl tren Mudanya'ya 1892 yılında geldi. Hattın onarımına 8 Haziran 1891'de başlandı ve 17 Haziran 1892'de açılış töreni yapıldı (Mudanya Belediyesi).

h. Mütareke Binası

Mütareke Binası tarihi ve turizm bakımından büyük öneme sahiptir. Mütareke Binası, Mudanya Meydanı'nda bulunmaktadır (Şekil 17). Hem tarih hem de turizm açısından büyük önem taşımaktadır. O zamanki yalı tipi Uygun bir bina bodrum katı, zemin kat, birinci kat ve çatı katından oluşur. Bina, 19. yüzyılın sonlarında Rusya

doğumlu işadamı Aleksandr Gyanof tarafından İnşa edilmiştir. Cumhuriyetten sonra Mudanya Belediyesi tarafından satın alınmıştır. Bakımı ve tefrişatı mümkün olmadığından harap durumdadır (Mudanya Belediyesi).

Mudanyalı tekne sahibi olan Mohamed Khairi Ipal, Mütareke Binasını ve bitişikteki iki tarihi binayı restore etti. 1936 yılında binayı yaptırıp Mudanya Belediyesi'ne bağışladı. Müze olarak kullanılan yapı, mimari özelliklerinin yanı sıra Kurtuluş Savaşı'na ait tarihi bir eserdir. Mudanya Ateşkes antlaşması yapıldı, Mudanya Mütarekesinin imzalandığı bina olarak da önem taşımaktadır. Günümüze kadar yapı ve içindekiler korunmuş ve yakın zamanda restore edilmiştir (Mudanya Belediyesi).



Şekil 17. Mudanya Mütareke Binası

Kaynak: Mudanya Belediyesi Web Sitesi

j. Dünder Evi

Kentin yerlileri tarafından “Papaz evi” ya da “Dünder evi” olarak isimlendirilmektedir. Hangi tarihte ya da kim tarafından inşa edildiğine ilişkin bir kaynak mevcut değildir. Yapı iki bölümden oluşmaktadır. Bir bölümü kilise olarak ayrılan yapının diğer kısmı konut olarak ayrılmıştır. Konut olarak ayrılan bölüm üç katlı olup kilise tarafı ise tek katlıdır. Kilise bölümü ise mübadelenin sonrasında kullanıma kapatılmıştır. Taş Mektep de kurulan yetimler yurdu öğrencilerinin demircilik ve marangozluk eğitimlerinin bir süreliğine burada yapıldığı bilinmektedir. Ara giriş kısmı kemerli taş bir kapı şeklindedir (Şekil 18). Ön cephesinde taş oyma işlemler mevcuttur (Çiçekçi, 2022).

Binada kullanılmış olan roma dönemine ait bir mezar taşında latince bir yazı bulunur. Ayrıca bir kadın, bir erkek ve meyve tutan kişi figürleri bulunmaktadır (Kanıbir, 2023).



şekil 18. Dündar Evi Kilisesi

Kaynak: Çiçekçi (2022)

k. Kemerli Kilise

Tirilye doğumlu olan Tarihçi Evenggelides 10 Eylül 1855 yılında gerçekleşen depremde kilisenin hasara uğrayan kubbe ve çan kulesinin yıkıldığını ve kısa süre sonra kubbenin onarımının yapıldığı Bursa metropolisi Nikodemus'un çan kulesini yenilediğinden söz etmiştir. Kuniholm ve Stiker adlı iki araştırmacı – yazar tarafından alınan ahşap örneklerde inceleyerek Kemerli Kilisenin yapımının 1336 tarihli olduğu sonucuna varılmaktadır (Mudanya Belediyesi).

Kemerli Kilise mübadele dönemine kadar aktif halde kullanılmıştır. Mübadele sonrasında Rumların bölgeden ayrılmasıyla birlikte, kente Müslüman Batı Türkleri yerleşmiş olup kilise önemini kaybetmiştir (Çiçekçi, 2022).

Kemerli kilise doğu – batı yönlerince dikdörtgen planlıdır. Yapı tipi Orta Bizans dönemine ait Yunan haçlı planlı bir tarza sahiptir (şekil 19). Bu kilise Ortodoks dünyası için oldukça önemlidir. Hatta her yıl belli bir sayıda Rum ve Rum papazlar tarafından ziyaret edildiği bilinmektedir. Günümüzde ki durumunda yapı tahrip olmuş olup, Özgün niteliklerini kaybetmiştir (Çiçekçi, 2022).



Şekil 19. Kemerli Kilise

Kaynak: Çiçekçi (2022)

I. Baş Melekler Kilisesi

Bu kilise dünyanın en eski üçüncü kilisesi olarak bilinmektedir (Şekil 20). Mudanya kentinin en önemli yapılarından birisidir. Kumyaka mahallesinde bulunmaktadır. 780 yılında inşa edildiği bilinmektedir. Taksiyorhon adıyla da anılmaktadır. Bizans döneminde 780- 797 yılları arasında yapılan ve özel şahsa ait olan Baş Melekler kilisesi, bir süre önce İstanbul Fener’de bulunan Patrikhane tarafından Bursa Metropolitliğine atanan Elpidophoros Lambraids’e satıldı. Kilise 1819 senelerinde tadilat görmüştür. Kilise 1922 yılına kadar önem ve değeri korumayı başarmıştır. Restorasyonu tamamlandıktan sonra insanlığın ortak mirası olarak hem ibadete hem de ziyarete açılacaktır (Kanıbir, 2023).



Şekil 20. Baş Melekler Kilisesi

Kaynak: Mudanya Belediyesi Web Sitesi

m. Aziz Vasil Kilisesi (Yemekhane)

Yapının batı cephe duvarında, inşa edildiği yıl olan 1878 yazılı bulunmaktadır. Mübadele sonucunda Rumların bölgeyi terk etmesiyle beraber, Darül Ey'tam (Yetimler Yurdu) olarak kullanılmıştır. Taş Mektep öğrencilerinin yemek yeme alanı olarak kullanılmıştır (Çiçekçi, 2022)

2001-2002 tarihleri arasında bir onarımdan geçmiştir. Bu yenilemeyle kilisenin apsis kısmı yıkılarak giriş kapısı eklendiği bilinmektedir. Kent halkı tarafından işlevsel olarak kullanılmıştır. Nişan, düğün, mevlit, sünnet, gibi etkinlikler burada gerçekleştirilmiştir. 2009 yılında komple restore edilmiş, yapılan restore işlemleriyle beraber yapının apsisi eklenerek yeniden özgün haline getirilmiştir (Çiçekçi, 2022).

n. Myrleia Antik Kenti

Hisarlık ismiyle bilinen yayvan tepe üzerinde bulunan Myrleia Antik Kenti'nin günümüzde Mudanya'nın 1 kilometre uzaklığında güneydoğu bölgesinde konumlandırılmıştır. M.Ö.7. yüzyılda İyonya'dan gelen Kolophonlular tarafından kurulduğu kabul edilmektedir. Kentin bazı izlerine rastlanmaktadır. Tepe tarafında ki surlar yoğun bir şekilde görülmektedir (Kanbir, 2023).

p. Tahir Paşa Konağı

Mudanya'da dik ve eğimli bir bölgede deniz ve şehre üstten bakacak bir durumda konumlanan Tahir Paşa Konağı / Müze evi kentin Şükrü Çavuş Mahallesi Köşk Sokak 7/A adresinde bulunmaktadır. 18 yy başında inşa edildiği bazı kaynaklarda mevcuttur. 18. yy Osmanlı Mimari özellikleri taşımaktadır (Kanbir, 2023).

Anıtsallığı nedeniyle kentte dikkat çeken konağın yakın alanları maalesef tarihi değeri olmayan yapılarla kuşatılmıştır. Yapı Tahir Paşa'nın üçüncü kuşak torunlarından Bursalı Menduh Gökçen ve Agah Bursalı'ya ait iken 2012'de Mudanya Belediyesine devredilmiştir. İlk alt katı kütüphane amacıyla kullanılmış fakat yeterli verim alınmayınca müze- ev olarak değerlendirilerek halkın ziyaretine açılmıştır. Lale Devri'nde yapılmış kalem işi süsleme ve motifler bilirkişiler tarafından nadide ve değerli eserler olarak kabul görmektedir. Tahir Paşa Konağı yaşı, mimari biçimi ve içinde sergilenen değerli eserlerle, Türkiye'de bulunan tarihi konaklar içinde ilk sıralarda yer alır. Avizeler, el yapımı gümüş saat, koltuk takımları, abaroz ağaçlarından sandalyeler, Tahir Paşa'nın giysileri en dikkat çeken müze eşyalarıdır. Değişikliğe

uğraması sebebi ile konak yapı hali açısından özgün yapısını kaybetmiştir (Müderrişoğlu, 2018).

s. Eski Mudanya Evleri

Ahşaptan yapılan eski evlerin bulunduğu Girit Mahallesi Őuan ki ismi ile HalitpaŐa Mahallesi Piçituru isimli İtalyan bir mühendis tarafından planlanmıŐtır. AŞağıdaki görselde eski Mudanya evlerinin örnek hali bulunmaktadır (Şekil 21). Piçituru'nun planladığı mahallelerde evler her bakış açısından denizi görmektedir. Eski Camii'nin doğusunda Türkler, batı tarafında ise Rumlar yaşamıştır. Mütareke antlaŐmasından sonra Rumlar Yunanistan'a gidince Girit'ten gelen Türk'ler buraya yerleşmiştir. Mudanya İlçesinin yerlisi yok denecek kadar azdır (Mudanya Belediye Web Sitesi).



Şekil 21. Eski Mudanya Evleri

Kaynak: Mudanya Belediyesi

Ő. Tirilye Evleri

Tirilye kentinde bulunan konutlar genellikle geleneksel yapıları korumuŐtur. BitiŐik bir düzen içerisinde sıralanmıŐ bir görünümde dirler. Bol pencere li yapıları bulunmaktadır (Ertürk, 2009).

Neredeyse tüm evlerin bodrum ve zemin katında zeytin mahzeni yer almaktadır. Burada zeytinler salamuraya basılmaktadır. Zeytincilik günümüzde olduğu gibi geçmişte de halkın temel geçim kaynağı olmuştur (Çiçekçi, 2022).

Tirilye konutlarının temel yapı malzemeleri genellikle taş ve ahşaptan oluşmaktadır (Şekil 22). Yapılar çoğunlukla 2 veya 3 katlı olarak inşa edilmiştir. Yapıların zemin katında taş üst katlarında ise ahşap malzeme kullanılmıştır. Çoğunlukla zemin katında, zeytin mahzeni, ocaklı mutfak ve merdiven altına konumlandırılmış tuvaletler mevcuttur. Tirilye evlerinde sofa geçit özelliği taşımaktadır. Üst katlar oturma alanları ve yatma bölümleri için ayrılmıştır. Tirilye’de ki konutların kente yakın civarda diğer konutlardan ayrılan özelliği ise bu konutların farklı yaşam tarzına sahip Rum toplumu tarafından inşa edilmiş olmalarıdır. Geleneksel Bursa evlerinde avlu ve bahçe bulunmaktadır (Ertürk, 2009).



Şekil 22. Tirilye Evleri

Kaynak: Ertürk (2009)

t. Tarihi Çınarlar / Anıt Çınarlar

Bölgede görünen anıt ağaçlar çapı, yaşı ve boyu itibari ile türünün alışılmış ölçüleri üzerinde boyutlara sahiptir. Kendi yöre folklorun, kültür ve tarihinde değer katan geçmiş ile günümüz, bugünümüz ile gelecek iletişim sağlayabilecek uzunlukta doğal bir ömre sahip olan bu ağaç türleri anıt ağaçlar olarak isimlendirilmektedir. Bu ağaç türleri, genellikle yaşları 100 yaşından daha fazla olan doğal kültürel zenginliklerimizdendir. Tirilye’de Anıt Ağaç olarak tescil edilmiş 13 adet çınar ağacı bulunmaktadır. Ağaçların çoğunluk kısmı ana cadde üzerinde bulunmaktadır. Bölgenin coğrafi peyzajını çekici kılmaktadır. Bursa’da toplam 887 tescilli anıt ağaç bulunmaktadır (Mudanya Belediye Web Sitesi).

v. Yel Değirmeni

Mudanya’da daha öncelerde işletilmiş yer değirmenlerinden referans alınarak yapılan değirmenin yüksekliği 4,60 m, silindir çapı ise 5,20 m’dir. Yapının duvarları kırma taş ve molozlar harlanmasıyla elde edilmiştir. Ahşap ve demir malzemeden oluşan altı kanatlı pervanesi rüzgarla dönecek şekilde tasarlanmıştır (Şekil 23). Uzun yıllar un değirmeni, savaş dönemlerinde ise cephane deposu olarak kullanılmıştır. 20. Yüzyıl başlarında değirmenin özgün özelliklerine bağlı işlevselliğini koruyacak şekilde işletildiği fakat günümüzde sembolik olarak kullanıldığı anlaşılmaktadır. Değirmende iç donanıma ait bir iz günümüz döneminde bulunmamaktadır (Mudanya Belediye Web Sitesi).



Şekil 23. Mudanya Yel Değirmeni

Kaynak: Mudanya Belediyesi Web Sitesi

2.9. Mudanya İlçesinin Gastronomi Turizmi İçin Uygun Olan Destinasyon Ürünleri

Destinasyon ürünleri, çekim ve cazibe merkezlerini turistik ürün etkilerinin içinde barındırdığı bölgenin çevresinde gelişen etkinliklerin, ulaşımın ve gelişme potansiyelinin belirli izlerini oluşumlar şeklinde tanımlanmaktadır (Çiftçi , 2016). Araştırmanın bu bölümünde gastronomi turizmi kavramını destekleyecek ürünlere yer

verilmiştir. Aşağıda Mudanya ilçesine ait destinasyon ürünlerinden yiyecek – içecek kategorisine giren ürünler dikkate alınarak yazılmıştır.

Zeytin ve Zeytinyağı

Mudanya belediyesine bağlı olan Tirilye diğer adı ile Zeytinbağı'nda yetiştiriliyor olan sofralık zeytin çeşidi kendi alanında dünyanın en iyi çeşidi olarak kabul görülmüştür ve çok değerli bir zeytin türüdür. Bu zeytin çeşidi literatüre girmeyi başarmıştır. Kendine has bir tat şeması ve özellikleri bünyesinde barındırır. Orta boyda ve küçük çekirdekli bir yapısı vardır. Aynı zamanda zeytinin etli kısmı şeklinde tanımladığımız meyve kısmı çekirdeğe yapışmayan lezzetli bir üründür. Salamura yöntemiyle 3-4 yıl saklanması mümkündür. Tirilye'de olgunlaşmış yeşil zeytin meyvelerinden çizme, kırma ve daha az tuzlu konserve zeytin üretimi de yapılmaktadır. Zeytinyağı üretimi için uygun bir zeytin türüdür (Ertürk, 2009)

Tirilye'de yaklaşık 300.000 adet zeytin ağacı bulunmaktadır. Halkın çoğunun temel geçim faktörlerinden biriside zeytinciliktir. Çok kaliteli bir zeytin olmasına rağmen dış pazarda yeterli ilgi ve tanınmayı görmemiştir. Bu bölgede turizmin gelişmesiyle beraber bölgede yetiştirildiği zeytini bazı zamanlar evlerinin önünde bazı zamanlar ise sahildeki tezgahlarda tüketici ile buluşturmaya başlamıştır. Zeytin ve zeytinyağı aynı zamanda küçük dükkanlarda satılmaktadır (Ertürk, 2009).

İnovasyon fikirlerine örnek olarak zeytinli çikolata ve zeytin meyvesi reçeli bulmak mümkündür. Daha yaygın olarak bilinen alternatif ürünler arasında zeytin ezmesi ve zeytin salatası bulunmaktadır. Aynı zamanda bahsettiğimiz dükkanlarda satılan gıda ürünlerinden farklı olarak, zeytin meyvesinden üretilmiş zeytin çiçeği kolonyası, zeytinyağı sabunu, zeytinyağından elde edilmiş bakım ve kozmetik ürünlerde bölgedeki turistlerin ilgisini çekmektedir (Ertürk, 2009).

Kara İncir

Mudanya ve bölgesinde yetiştirilen kara incir meyvesinin bilinme hikayesi diğer ürünlere göre farklıdır. İngiliz kraliyet ailesinin mutfağına girmeyi başarmış yöreye has ürünlerden olan kara incir uzun raf ömrü, iri ve albenisi yüksek olan dış görüntüsü tatlı ve sulu iç yapısı “Bursa Siyahı” ismi ile Mudanya turizminde kullanılabilecek önemli ürünlerden birisi konumundadır (Mudanya Belediyesi).

İngiltere'ye ait Daily Mail gazetesinin haberlerine göre, Cambridge Düşesi Kate Middleton hamilelik bulantıları için Bursa Siyahı incirini tüketti. Bu gelişme,

bölge destinasyon ürünleri arasında olan siyah inciri doğal bir yöntem ile tanınmasını sağlayarak dünyada bilinen kaliteli incirler arasında yerini almasını sağlamıştır. Ayrıca bu ürün ile yapılacak olan yeni tatlı ve ana yemek tarifleri Mudanya Gastronomisine oldukça olumlu yönde katkı sağlayacağı düşünülmekte ve yerel yiyecek – içecek işletmelerine tavsiye edilmektedir. Kara İncir hakkında ulusal gazetede çıkan gazete kopyaları da bulunmaktadır (Şekil 24). Böylelikle yıldız ürün ya da destinasyon ürün olarak ilgi çekici unsur oluşturularak kent üzerinde gastronomik anlamda aktif katkı elde edilebilir. (Mudanya Belediyesi).



Şekil 24. Kara İncir Haberi/Gazete Kopyaları

Kaynak: Mudanya Belediyesi

Deniz Ürünleri ve Balık

Mudanya merkez ve Tirilye’de özellikle balık restoranları olarak hizmet veren çok sayıda yeme-içme işletmelerinin mevcut hali önemli düzeyde ziyaretçi kabul gördüğü gözlemlenmektedir. Şehirde bulunan balıkçılar her gün taze, günlük ve mevsimine göre balık satışı bulunmaktadır. Şehir halkının önemli bir çoğunluğu balıkçılık ile uğraşmaktadır. Özellikle Bursa halkı hafta sonları balık ve deniz ürünlerini deneyimlemek üzere kenti ziyaret etmektedir. Son dönemlerde şahısların özel balık avı turu etkinlikleri düzenlemeye başlamışlardır.

Sahil hattında bulunan Balık restoranları kapı önlerinde bulunan dolaplarda balık ve deniz ürünleri görsel olarak teşhir edilmektedir. Turistler için oldukça çekici bir unsur olan balık ve deniz ürünleri Mudanya Gastronomisine önemli bir değer katmaktadır (Mudanya Belediyesi).

Girit Otları

Giritliler tarafından oldukça sık tüketilen literatürde de sık sık bahsedilen otlar Girit Mutfağının birçoğunu kapsamaktadır. Girit Mutfak kültüründe bahsettiğimiz ot çeşitleri son dönemlerde yeni açılan restoranlarda daha sık karşımıza çıkmaktadır. Özellikle mezelere dahil olan otlar balık restoranlarında oldukça ilgi görmektedir. Bu ot çeşitleri hakkında yukarıda bilgi verilmiştir. Ana yemekler, börekler, mezeler, salatalar ve tatlılarda sıklıkla kullanılmaktadır. Bu otlar ile yapılan daha farklı tarifler ile Mudanya mutfağı için önemli bir “Gastro kimlik” unsuru oluşturulacağı düşünülmektedir (Mudanya Belediyesi).

Çağrışan Karası Sofralık Üzümü

“Çağrışan Karası” adıyla siyah üzüm üretiminde önemli bir yere sahip olan çağrışan köyünde düzenlenen Bağbozumu şenliği yılın belirli zamanlarında düzenlenmektedir.

Sofralık alfons siyah üzümü çok kaliteli bir üzüm türü olmasıyla tanınır. Asma yaprağı oldukça kaliteli olduğu bilinmektedir. Bu asma yaprağı ile yapılan yaprak sarmaları lezzet açısından yoğun olduğu bilinmektedir. Yapılan araştırmalarda Alphonse Lavalle’e (Çağrışan karası) sofralık üzüm türünün bağ alanı 8000 da. üretim miktarı ise 8000 ton alınan verim ise kg/da 1000 şeklinde olduğu görülmektedir (Mudanya Belediyesi).

2.10. Mudanya’da Zeytin ve Zeytincilik

Zeytin bitkisi eski çağlar boyunca önemli bir yere sahip olup hala tarım sektöründe önemini korumaktadır. Zeytin bitkisi Akdeniz ikliminde yetişmekte olan bir bitkidir. Bunun yanı sıra birçok ülkenin topraklarında da yetiştirilmektedir. Zeytin Akdeniz ikliminde yetişmekte olan en ünlü bitkilerden birisidir. Akdeniz ikliminin görüldüğü yerlerde bu bitki çok rahat bir şekilde yetişmektedir. Akdeniz bölgesinin dışında ülkemizde Marmara, Ege bölgesinde ve kıyılarında alanların iç kısmına doğru genişlediği bilinmektedir. Bahsettiğimiz Akdeniz ikliminin görüldüğü yerlerde yazlar

oldukça kurak ve sıcak kışları ise ılık ve yağışlı geçmektedir. Bu olanaklar zeytin bitkisinin yetişme koşullarına oldukça elverişlidir (Marmarabirlik Web Sitesi).

Zeytin, ağaç sayısı olarak zeytin yetiştiriciliğinde dünya listesinde üst sıralarda yer aldığı görülmektedir. Türkiye’de zeytin ile ilgili yapılan istatistik araştırmalarına bakıldığı zaman yüz yetmiş bir milyonu aşan zeytin ağacı varlığından söz edilmektedir. Ülkemizin bu zengin zeytin çeşitliliği dünya da tarım alanında önemini artırmıştır. Ülkemize stratejik bir değer kazandırmıştır. Zeytin ağaçlarının ülkemizde konumlanmasına göre zeytinin birçok çeşidi olduğu gözlemlenmiştir. Bu türlerden birçoğu endemik bitki sınıflarından oluşmuştur. Endemik çeşitlerden birisi de Gemlik Türü Zeytindir. Bu bitkinin besleyici değeri çok yüksektir. Zeytin bitkisi birçok cinsi olmakla beraber ülkemizde ve tüm dünyada birçok kullanım alanına sahiptir. Başlıca gıda sanayinde ayrıca sağlık ve kozmetik alanında ticari faydası oldukça yüksek bir ham maddedir. Zeytin bitkisi dünyada yirmi yedi tür, altı yüz civarında da türleri bulunmaktadır (Marmarabirlik Web Sitesi).

Dünya üzerinde yaklaşık %97’si Akdeniz ülkelerinde bulunmaktadır. Zeytinin olgunlaşması aylarca devam eden uzun bir süreci içine almaktadır. Zeytin fidan halinde iken toprağa ekilmektedir. Kış döneminde kar ve yağmurun etkisiyle kabaran nemli toprağının ilkbaharda kararlaştırılıp işe yaramayan dalları kesilerek zeytin bitkisinin budanması ile birçok aşamadan ayrılarak yeni mahsulüne hazır hale getirilmesi ve hasat zamanına kadar geçen her aşaması emek isteyen uzun bir üretim döngüsünü oluşturmaktadır. Zeytin bitkisi uygun bir sulama ve gübrelemek çalışması uygulandığı zaman iklim seçiciliği olmayan bir bitki olma özelliğini taşımaktadır (Marmarabirlik Web Sitesi).

Türkiye genelinde toplam zeytin üretiminde yüzde 14’ünü, sofralık zeytin üretiminin ise yüzde 32’sini Bursa ili oluşturmaktadır. Türkiye’de sofralık zeytin alanı 2 milyon 99 bin 722 dekar olup, 426 995 ton sofralık zeytin üretilmektedir. Bursa ilinde sofralık zeytin üretim alanı 440 bin 762 dekadır. Üretim miktarı ise 148 bin 685 tondur. Ülke çapında üretiminin yaklaşık yüzde 35’i Bursa ilinden kaynak sağlanmaktadır. Sofralık zeytin üretiminin yaklaşık yüzde 82’si sırasıyla İznik, Orhangazi, Mudanya ve Gemlik ilçeleri tarafından karşılanmaktadır (Duman, 2022).

Zeytin gezegenimiz de bilinen en eski meyve ağacı hafızalara yer etmiştir. Zeytinin anavatanı Anadolu bölgesidir. Zeytin bitkisi tarih boyu bizimle birlikte

günümüze kadar gelmiştir. Önemi gittikçe artmıştır. Zeytinin varlığı bazı kaynaklara göre M.Ö 4000’li yıllardan beri var olduğunu söylemektedir. Genel hali ile Romalılar döneminde yaygınlaştığı düşünülür. Roma döneminde zeytin bitkisi zenginlik kaynağı olarak gösterilmiş. Kutsal kitaplarda bahsi geçen zeytin birçok halk tarafından da oldukça önemli bir bitki olduğu kabul edilmiştir. Hz. Nuh’un tufandan sonra ağzında bir zeytin dalı ile gelen zeytin, o çağ da canlılığın hala devam ettiğinin göstergesi olarak barışın sembolü olarak anılmıştır. Zeytinin yeryüzünde ilk defa kültüre alınması Suriye’de Samiler tarafından olduğu bilinmektedir. Zeytin tarımı ile ilgili bilgiler Akdeniz’de doğu bölgesinden batı bölgesine doğru yayılım sağlamıştır (Duman, 2022).

Zeytin Ortadoğulu tüccarlar tarafından Kıbrıs ve Girit’e ulaştırılmıştır. Girit’te var olan eski dönemlere ait toprak tabletlerde de zeytinyağı kullanımından söz edilmektedir. Eski rahipler tapınaklarda kandilleri yakmak için rahipleri kutsamak için zeytinyağını kullandığı bilinmektedir. Zeytinyağı eski çağlarda da Girit de en değerli ticari gelir kaynaklarından olduğu bilinmektedir. Mısır da zeytinyağı ve zeytin bitkisi kozmetik ürünü olarak ünlenmiştir. Eski Yunan ve Roma edebiyatında zeytin ve zeytinyağı değinilmektedir. Romalılar zeytin türlerini sınıflandırmışlardır. Roma’da barış sağlandıktan sonra Akdeniz’de üretim ve ticaret için Altın devir yaşanmıştır (Duman, 2022).

2.10.1. Mudanya İlçesinde Zeytin Kooperatifleri

Mudanya ilçesi, Marmara bölgesinde 28-29 boylam, 40-41 enlemleri arasında bulunmaktadır. Doğu yönünde Gemlik, Batı cephesinde Karacabey, ilçeleri güney yönünde ise Bursa il merkezi, Kuzeyde Gemlik Körfezi bulunmaktadır. Gemlik ilçesinden başlayarak Esence körfezine uzanan Mudanya dağlık bölgeleri, Bursa Ovası ile Marmara denizi arasında bir set halinde var olmaktadır. Yüksekliğin en tap noktası 600 m. Yüksekliği olan Üsküp tepesi, akarsuyu Nilüfer Çayı’dır. Engebeli yapıya sahip araziler bulunmaktadır. Sahil uzunluğu 55 km., yüzölçümü 346 km²dir. İlçede Akdeniz iklimi niteliklerine rastlanmaktadır. Yazları çok fazla sıcaklık artışı gözlemlenmemektedir. Kışları ılık ve yağışlıdır. Yıllık ortalama sıcaklığı 16.7 Yıl boyunca ortalama sıcaklık seviyesi 16.7, en yüksek sıcaklık seviyesi 34.3, en düşük sıcaklık seviyesi ise -6 derecedir. Genellikle en soğuk zaman dilimi şubat ayında gerçekleşmektedir. Yıllık yağış miktarı 614 mm’dir. Mudanya’nın genel kaynaklarına

göre nüfus sayısı 53965'dir. Güzelyalı ve Trilye beldeleriyle beraber toplamda 36 köyde yerleşiktir (Marmarabirlik Web Sitesi).

1951 senelerinde 47 zeytin üreticisinin birleşerek kurdukları Mudanya Koza Zeytin Tarım Kooperatifi adını almıştır. Yönetim kurulunun Gemlik ve Erdek kooperatifleriyle birlikte zeytin kooperatifleri birliği oluşturulmasına karar verilmiş olup ismi değiştirilerek MARMARABİRLİK kurulmuştur. Mudanya merkezde 13.000 tonluk depo kapasitesine sahip, 6 tane deposu ve depolardaki 1135 adet havuz ile ürün olgunlaştırma ve stoklamasını gerçekleştirmektedir (Duman, 2022).

Kooperatifin amacı, üretici kişilerin birlikte yardım ve dayanışma suretiyle faaliyetler ile ilgili ihtiyaçlarını karşılamak üzere ürünlerin daha iyi olanaklarda değerlendirmek ve ekonomik çıkarlar gözetilmektedir. Mudanya ilçe içerisinde 2.350.000 zeytin ağacından yıllık 40.000 ton üretim gerçekleşmektedir. Mudanya Zeytin Tarım Satış Kooperatifi, 30.000 kişiye hitap ederek hizmet veren bir üretici firma ve kuruluştur. Üretici ortaklarının zeytin değerlendirme ve sınıflandırma yaparken kaliteli ve iyi ürünleri hazırlamak ve satışa sunmak ilk önceliklerinden biri olmuştur. İlçenin, özellikle zeytin tarımına elverişli yapıda iklim ve arazi koşullarına sahip kıyılarında ve yamaçlarında üretilen sofralık zeytin, dünya çapında oldukça bilinirliğe sahiptir (Duman, 2022).

2.11. Mudanya İlçesinin Gastronomi turizm Düzeyini Olumlu Etkileyecek Eylemler ve Öngörüler

- Mudanya ilçesinde yeme – içme restoranlarının artması için halka teşvik projeleri geliştirilebilir.
- Mudanya İlçesinde kentin turizm ve Gastronomi turizmin beraber yürütülebilir olması göz önünde bulundurularak altyapı ve ulaşım projelerinde iyileştirmeler ve geliştirmeler mevcut duruma katkı sağlayacaktır.
- Kentin mevcut doğal ve kültür kaynakları korunarak ön plana çıkmasını sağlayacak eğitimlerin düzenlenmesi, gelecek dönemlerin turizm potansiyelini olumlu etkileyecek stratejiler arasında yerini almaktadır.
- Mevcut düzenlenen Gastronomi temalı etkinlik ve faaliyetlerin geliştirilmesi bu konu da halkın talebinin göz önünde bulundurulması.

- İlçede bulunan yeme içme restoranlarına mutfak şefleri ve akademisyenler tarafından danışmanlık hizmeti verilmesi. Menü geliştirmede destek projeleri ile katkı sağlanması.
- Destinasyon ürünleri, gıda ürünlerinin, yıldız ürünlerin tanınması için broşür ve reklam kampanyalarına içerik oluşturmak ve bunları kente uygun yerlerinde dağıtımının sağlanması.
- Diğer şehirlerin uyguladığı Gastronomi stratejilerinden örnek alarak ilçeye entegrasyon sağlanması.
- Turizm Acenteleri işbirliği yürütülerek kente Gastronomi turları düzenlenmesi. (Benzer başarılı destinasyonların ziyaret edilmesi)
- Girit Mutfağının değerlerini tanıtmaya ve bu mutfak kültürü hakkında gerekli eğitimler verilmesi ve işletmelere entegrasyon sağlanması.
- Ot toplama, mantar toplama, Balık avı ve bağbozumu gibi yeni nesil faaliyetlerde geliştirici düzenlemeler yapılması. Eko turizmin çekici unsurlarını bu faaliyetlere dahil etmek üzere projeler yükselen bir değer olarak görülmesi geliştirilmesi.
- Ürün geliştirme ve inovasyon eylemlerinde eğitim ve danışmanlık verilmesi.
- Kooperatif ve Derneklerin artırılması düzenlemeler yapılarak , kurumlar tarafından düzenli denetleme sağlanması.
- Sürdürülebilir Gastronomi ve Sürdürülebilir Tarım faaliyetlerini kent içinde aktif duruma getirme.
- Slow food içinde akımı ve şehrin yeme alışkanlıkları şehir halkı ile entegre edilmesini sağlama.
- Yeni ürün geliştirme bağlamında Turizm pazarı için yeni bir Mudanya ürünü oluşturulması.
- Genel bakış itibari ile unutulmaya yüz tutmuş Gastronomi mirasının yazılı hale getirilmesi ve yaşatılması sağlayarak somut olmayan miras envanterinin çıkarılmasına ihtiyaç duyulduğu düşünülmektedir. İncir, zeytin, balık ve meze kültürü gibi bilinen birçok değere sahip olunmasına rağmen, bu ürünlerin turizm faaliyetleri ile entegre bir şekilde kullanılması aynı zamanda ekonomik ürün haline getirilebildiği gözlemlenmektedir.

- Trilye adıyla anılan ve tüketilen özel zeytin çeşidinin tescilinin ve coğrafi işaretlenmesinin yapılması. Mudanya'nın turizm pazarında bilinirliğini artıracak uygulamalar düzenlenmesi önem taşıyan bir unsur olacaktır.
- Turizm estetik komisyonu kurulması ve düzenlenmesi.
- Sosyal medya hesapları açılması ve etkin şekilde yürürlüğe sunulması.
- İlçe ile ilgili gezi ve Gastronomi temalı bloglar sosyal medya hesapları oluşturulması. Bu alanlarla ilgilenen fenomenleri Mudanya İlçesine davet ederek iş birliği yürütme.
- Yeni girişimlere danışmanlık desteği, yeni kurulan işletmelere yönetim danışmanlığı desteği verilmesi.
- Lise ve Üniversitelerde ilgili alanlarda iş birliği düzenlenmesi yeni projeler tasarlanmasına öncelik verilmesi.
- Turistik Destinasyonlara uygun turlar düzenlenmesi.
- Turistik Destinasyon konseptine uygun altyapı faaliyetleri yapılması.
- Konaklama yeme- içme, eğlence işletmelerine yönelik yatırım rehberleri hazırlanması.
- Alternatif turizm türlerine yönelik sektör raporları hazırlanması.
- Eko-turizm için hizmet verebilecek turizm işletmelerine yönelik fizibiliteler hazırlanması.
- Gönüllülük sistemi oluşturulması.
- Yöre halkına girişimcilik eğitimlerinin verilmesi ve girişimleri için destek sağlanması adına hizmetler planlamak.
- Yöre halkına doğa eğitimlerinin verilmesi (Mudanya Belediyesi)

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN METODOLOJİSİ

3.1. Araştırmanın Amacı

Yapılan araştırma ile Mudanya ilçesinde Gastronomi turizmi potansiyelinin gelişmişlik düzeyinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Yapılan araştırmalarda Mudanya ilçesine yapılan turistik ziyaretlerin yetersiz olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Mudanya kıyı bölgeleri turizm ve seyahat için oldukça elverişli olması ve genel ziyaretlerin sadece günübirlik olması önemli bir sorun teşkil etmektedir. Gastronomi turizmi anlamında da Mudanya bölgesinde yapılan çalışmalar yetersiz düzeydedir. Aynı zamanda Mudanya da bulunan Giritlilere ait olan mutfak kültürünün de köklü bir kültür olması ve nesillere aktarılması bu sebeple daha çok tanınması oldukça önemlidir.

Gastronomi ve turizmin birbirine bağlayan kavram olarak karşımıza çıkan Gastronomi Turizmi bölgeler, şehirler için oldukça etkili bir çekici unsur görevi görmektedir. Çalışmamızda Mudanya'ya ait bir mutfak kültürünün ve turistik anlamda etkili olabilecek gıda ve destinasyon ürünlerinin ön plana çıkarılması aynı zamanda bu öğelerin gelişme düzeyinin tespitini ulaştırmak araştırmanın amaçlarından birisidir. Daha sonrasında mevcut bilinirliğinin ve gelişmişliğinin arttırılmasını sağlamak amaçlanmıştır.

Mudanya ilçesinde doğa ve kültür güzelliklerin yanında oldukça ilgi çekici Girit yemekleri ve gıda ürünleri bulunmaktadır. Bu ürünler ülke çapında yeterince tanınmasa da bölge halkı arasında son derece yaygındır. Bölgenin sahil şeridinde bulunan restoranlar uzun yıllardır ziyaretçilere hizmet vermektedir. Özellikle balık yemek için Bursa ilçesinden birçok kişi bölgeyi hafta sonlarında, özel günlerde ziyaret etmektedir. Diğer yandan zeytin ve zeytinyağı üretimi ve tüketimi de bölgede yaygındır. İyi zeytin ve zeytinyağına sahip olduğunu düşünen üreticiler tarafından da bu ürünlerin bilinirliğinin artması istenmektedir. Bu durumda lezzetli ve farklı yemeklerin restoranlarda servis edilmesi, gıda ürünlerinin farklı şekilde hazırlanıp, paketlenmesi, satışa sunulması bölgenin turizmini ve Gastronomi turizminin gelişmişlik düzeyi açısından doğrudan etkileyeceği düşünülmektedir.

3.2 Araştırmanın Önemi

Gastronomi Turizminin günümüzde önemli ölçüde değer kazandığı gözlemlenmektedir. Özellikle yavaş şehir kavramının gün yüzüne çıkarmış olduğu hareketin örneklerini ülkemizde görmekteyiz. Bu örnek ilçeler genellikle küçük ve sakin bölgelerden seçilmiştir. Bahsedilen yavaş şehir örnekleri, turizme alternatif bir bakış açısı sağlamaktadır. Bursa'nın Mudanya ilçesi de potansiyel olarak Gastronomi turizm kavramına karşılık verebilecek öğeler taşıyabileceği söz konusudur. Mudanya ilçesi kış aylarını özellikle turistlik anlamda oldukça sakin geçirmektedir. Gastronomi turizmi başlığı altında işlenen örnek il ve ilçelere bakıldığında zaman potansiyel anlamda Mudanya İlçesi ile benzerlik gösterdiği gözlemlenmektedir. Benzerliğin dışında Mudanya ilçesinin kendine has turistik imajını da oluşturarak özgün bir kent teması oluşturması Gastronomi turizmi açısından oldukça önemlidir.

Kentin, tam anlamı ile özgün turizm imajını oluşturması bazen zaman alabilir fakat yeterli çalışmalar ve eylemler ile istenilen sonuca kolaylıkla ulaşılabilmektedir. Aynı zamanda Mudanya'nın sahip olduğu Gastronomi turizmi düzeyinin ölçeklendirilmesi yapılan ve yapılacak olan çalışmalar için öncülük sağlaması etkili bir yöntemdir. Mudanya'nın yaz sezonu Akdeniz ilçelerine göre daha kısa sürdüğü bilinmektedir. Bu durum bölge için dezavantaj sağlıyor olsa bile diğer mevsim dönemleri için alternatif turizm seçeneklerini değerlendirmek üzere alan sağlamaktadır.

Mudanya bölgesi diğer turizm alternatiflerini sağlayacak potansiyele sahiptir. Sonbahar ve kış mevsimlerinde ziyaretçilerin daha çok gelmesini sağlayacak kültür ve doğa kaynaklarını bünyesinde bulundurmaktadır. Gastronomi anlamında yapılacak etkili alan çalışmaları kentin doğa ve kültür turizmine destek sağlayacağı düşünülmektedir. Bölgede zeytin, incir, üzüm ve Girit otları yetişmektedir ve bu ürünler bilinmektedir. Zeytinyağında popüler olduğu kentte, bahsedilen bu ürünler dikkate alınarak yeni ve özgün gastronomik içerikler oluşturularak çekici unsur kaynağı oluşturulabilir.

3.3 Araştırmanın Sınırları

Araştırmamız süresi ile sınırlı olduğundan elde edilen bulgular çalışma süresi ile sınırlıdır. Anket çalışması için Mudanya'yı daha önce en az bir kere ziyaret etmiş olan katılımcılar ile görüşülmüştür.

3.4 Araştırmanın Yöntemi

Araştırma yapılırken amaç, önem ve sınırlar dahilinde tezde hipotezler oluşturulmuştur. Araştırmanın konusuna göre incelikli bir literatür taraması yapılmıştır. Araştırma sayısal değerlerle birlikte nicel verilere içerik analizi yapılmıştır. Araştırma da karma araştırma yöntemi kullanılmıştır. Mudanya İlçesinin Gastronomi Turizm düzey tespitine yönelik verilere ulaşmak için bir anket çalışması gerçekleştirilmiştir. Mudanya ilçesinin gastronomi turizmi gelişmişlik düzeyini değerlendirebilmek için “Hatay İlinin Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Düzeyinin Tespitine Yönelik Bir Araştırma” makalesi için geliştirilen ölçek kullanılmıştır (Doğan & Yılmaz, 2022).

3.5 Araştırmanın Modeli ve Hipotezleri

Araştırma yapılırken amaç, önem ve sınırlar dahilinde tezde hipotezler oluşturulmuştur. Araştırmanın konusuna göre öncelikle derinlemesine literatür taraması yapılmıştır. Mudanya İlçesinin Gastronomi Turizm düzey tespitine yönelik verilere ulaşmak için bir anket çalışması gerçekleştirilmiştir.

. Nicel araştırma yöntemi ile sayısal değerlere ulaşılmıştır. Çalışmada karma araştırma yöntemi kullanılarak sonuçlara ulaşılmıştır.

Uyarlanan ölçeğin Yapılan literatür ve anket çalışması sonucunda hipotezler oluşturulmuştur. Mudanya ilçesinin gastronomi turizmi gelişmişlik düzeyini değerlendirebilmek için “Hatay İlinin Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Düzeyinin Tespitine Yönelik Bir Araştırma” makalesi için geliştirilen ölçek kullanılmıştır (Doğan & Yılmaz, 2022).

Bu hipotezler aşağıda belirtildiği şekildedir;

H1: Katılımcıların yaşa göre turizm ölçeğinden aldıkları puanlar değerlendirildiğinde gastronomi kültürü ile turizm gelişmişliği arasında anlamlı bir fark bulunmaktadır.

H2: Katılımcıların yaşa göre turizm ölçeğinden aldıkları puanlar değerlendirildiğinde ürün tanıtımı ile turizm gelişmişliği arasında anlamlı bir fark bulunmaktadır.

H3: Katılımcıların yaşa göre turizm ölçeğinden aldıkları puanlar değerlendirildiğinde rekabet edilebilirlik ile turizm gelişmişliği arasında anlamlı bir fark bulunmaktadır.

H4: Katılımcıların yaşa göre turizm ölçeğinden aldıkları puanlar değerlendirildiğinde personel ile turizm gelişmişliği arasında anlamlı bir fark bulunmaktadır.

3.6 Karma Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Nicel araştırmanın evrenini Mudanya ilçesini turizmi ilkeleri ve gastronomik değerleri boyutunda incelenmiştir. Nicel araştırma yöntemi sayısal değerlerin yardımıyla genel anlamdaki sonuçlara ulaşılabilmemizi sağlamıştır. Nicel araştırmalarda genellikle toplanan sayısal verilerin istatistik yöntemlerle analizi gerçekleştirilerek genel sonuçlara ulaşılmaya çalışılmaktadır. Nicel araştırmanın evreni Mudanya'yı ziyaret eden kişilerin tamamıdır. 300 kişi ile yaptığımız anket çalışması ise araştırmanın örneklemdir.

Nitel araştırma, Mudanya halkı ile yapılan mülakat verilerine içerik analizi yapılarak sonuca ulaşılmıştır. Gerçekleştirilen mülakatta Mudanya da ikamet etmekte olan kişiler ile gerçekleştirilmiştir. Kişilere çeşitli sorular sorularak alınan cevaplar kaydedilmiş ve içerik analizi yapılarak yazar tarafından yorumlanarak yazılmıştır. İlçenin genel nüfusu 109.964'dir bu araştırmanın evrenidir. 20 kişi ile yaptığımız mülakat ise araştırmanın örneklemdir.

Anket çalışması yapılırken en az bir kere Mudanya ilçesini ziyaret etmiş ve bölgede bulunmuş kişiler ile gerçekleştirilmiştir. Anket çalışması, yüz yüze elektronik posta, telefon, iş platformları aracılığı ile ilgili kişilere ulaştırılmıştır.

Halka iletilen nitel araştırma soruları şu şekildedir;

- Sizce Mudanya İlçesinde Gastronomi turizminin gelişmesi için hangi yönde eylemler gerçekleştirilmelidir?
- Sizce Mudanya İlçesinde Gastronomi turizmi ve turizmin birlikte gelişmesi için nasıl yöntemler geliştirilmelidir?
- Sizce Mudanya İlçesinde Destinasyon Ürünleri Nelerdir ve Neler Olmalıdır?
- Sizce Mudanya İlçesinde doğa- kültür- gastronomi arasında bağlar kullanılarak turizmin gelişmesine katkıları nasıl olmalıdır?

a. İstatiksel Testler

Uyarlanan ölçek 300 katılımcıya uygulanmıştır. Elde edilen veriler üzerinde güvenilirlik analizleri gerçekleştirilmiştir. İstatistik analizleri yapmak için SPSS 24.0 programı kullanılmıştır.

3.7 Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde araştırmada kullanılan turizm gelişmişliğine yönelik ölçeğin dağılımı, ölçeğin demografik değişkenlere göre değerlendirilmesi gibi amaçlara göre tablolar oluşturulmuş ve sıralı bir şekilde sunulmuştur.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Bilgileri*

N=248	N	%
Cinsiyet		
Kadın	136	54,8
Erkek	112	45,2
Yaşınız		
25 ve altı	77	31,0
26-35	82	33,1
36-45	50	20,2
46-55	25	10,1
56 ve üzeri	14	5,6
Yaşanılan Yer		
Ankara	2	0,8
Antalya	23	9,3
Balıkesir	1	0,4
Bilecik	3	1,2
Muğla	2	0,8
Bozüyük	2	0,4
Bursa	56	22,6
Çanakkale	1	0,4
Eskişehir	1	0,4
Giresun	1	0,4
İnegöl	13	5,2
İstanbul	29	11,7
Karaman	1	0,4
Mardin	2	0,8
Mudanya	105	42,3
Osmangazi	3	1,2
Trabzon	1	0,4

Yalova	2	0,8
Meslek		
Aşçı	33	13,3
Avukat	5	2,0
Bahçıvan	1	0,4
Balıkçı	1	0,4
Barista	1	0,4
Boyacı	1	0,4
Çağrı Operatörü	2	0,8
Çiçekçi	1	0,4
Danışman	4	1,6
Dış Ticaret Uzmanı	2	0,8
Doktor	1	0,4
Ekonomist	1	0,4
Emekli	18	7,3
Endüstriyel Ürün Tasarım.	1	0,4
Esnaf	7	2,8
Ev Hanımı	22	8,9
Finans Uzmanı	2	0,8
Futbolcu	1	0,4
Garson	6	2,4
Gastronom	1	0,4
Girişimci	1	0,4
Halkla İlişkiler Uzmanı	1	0,4
Hurdacı	1	0,4
İşçi	10	4,0
İşletmeci	11	4,4
Kabin Memuru	1	0,4
Kasiyer	3	1,2
Kuaför	1	0,4
Kurye	1	0,4
Kuyumcu	1	0,4
Manav	1	0,4
Memur	8	3,2

Mimar	6	2,4
Muhasebeci	3	1,2
Mühendis	12	4,8
Ofis Çalışanı	1	0,4
Öğrenci	16	6,5
Öğretmen	20	8,1
Pazarlama	1	0,4
Pedagog	1	0,4
Pilot	2	0,8
Planlama Yöneticisi	1	0,4
Satış Danışmanı	2	0,8
Sosyolog	2	0,8
Şef	3	1,2
Şoför	1	0,4
Tasarımcı	1	0,4
Teknik Personel	1	0,4
Tekniker	4	1,6
Terzi	1	0,4
Turizmcı	3	1,2
Üretim Sorumlusu	2	0,8
Yazılımcı	5	2,0
Yönetici	4	1,6

*Frekans Analizi

Katılımcıların demografik özellikleri değerlendirildiğinde %54,8'inin kadın ve %45,2'sinin erkek olduğu; %33,1'inin 26-35, %31,0'inin 25 yaş altı, %20,2'sinin 36-45, %10,1'inin 46-55 ve %5,6'sının 56 yaş üzeri olduğu; sırasıyla en çok Mudanya (%42,3), Bursa (%22,6) ve İstanbul (%11,7) olduğu; mesleklerde ise sırasıyla en çok aşçı (%13,3), ev hanımı (%8,9) ve öğretmen (%8,1) olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Tablo 1).

Tablo 2. Turizm Gelişmişlik Ölçeği'ne Verilen Yanıtların Dağılımı*

Sorular	1		2		3		4		5	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
İlçedeki konaklama işletmelerinde çalışan kalifiye personel yeterli düzeydedir.	34	13,7	75	30,2	64	25,8	52	21,0	23	9,3
İlçedeki konaklama işletmelerinde kalifiye personel çalışmaktadır.	30	12,1	69	27,8	61	24,6	71	28,6	17	6,9
İlçedeki yiyecek içecek işletmelerinde çalışan kalifiye personel yeterli düzeydedir.	28	11,3	74	29,8	50	20,2	76	30,6	20	8,1
İlçedeki ulaştırma işletmelerinde kalifiye personel çalışmaktadır.	30	12,1	62	25,0	55	22,2	84	33,9	17	6,9
İlçedeki yiyecek içecek işletmelerinde kalifiye personel çalışmaktadır.	27	10,9	67	27,0	57	23,0	8	32,7	16	6,5
İlçedeki yerel gastronomik ürünler uluslararası medyada yer almaktadır.	32	12,9	82	33,1	59	23,8	57	23,0	18	7,3
İlçede yerel gastronomi üzerine yazılmış akademik çalışmalar/ tezler vardır.	21	8,5	62	25,0	93	37,5	55	22,2	17	6,9
İlçede yerel gastronomik ürünler yerel medyada yer almaktadır.	30	12,1	63	25,4	57	23,0	69	27,8	29	11,7
İlçede belli gastronomik ürünlere (örneğin şarap ve zeytin gibi) yönelik rotalar yaratılmıştır.	18	7,3	58	23,4	54	21,8	82	33,1	36	14,5
İlçede doğal yemek-çiftlik konseptli tatil olanakları vardır.	28	11,3	74	29,8	55	22,2	64	25,8	27	10,9

İlçede tarımsal üretim alanlarının turizme açılması desteklenmektedir.	29	11,7	51	20,6	56	22,6	80	32,3	32	12,9
İlçede turistlere yönelik yöresel yemek pişirme kursları düzenlenmektedir.	38	15,3	65	26,2	72	29,0	49	19,8	24	9,7
İlçedeki gastronomik ürünler ulusal düzeyde rekabet edebilir bir fiyatla sunulmaktadır.	27	10,9	66	26,6	64	25,8	62	25,0	29	11,7
İlçedeki gastronomik ürünler uluslararası düzeyde rekabet edebilir bir fiyatla sunulmaktadır.	29	11,7	73	29,4	59	23,8	64	25,8	23	9,3
İlçede ulusal, bölgesel ve yerel medyada yer alan ünlü şefler vardır.	33	13,3	67	27,0	70	28,2	52	21,0	26	10,5
İlçedeki özgün yiyecek içeceklerle ilişkin reçetelerin bulunduğu kitap sayısı yeterlidir.	41	16,5	78	31,5	64	25,8	42	16,9	23	9,3
İlçede gastronomik ürünleri içeren seyahat broşürleri yeterlidir.	47	19,0	78	31,5	68	27,4	33	13,3	22	8,9
İlçede gastronomik ürünlerini tanıtan web siteleri yeterlidir.	39	15,7	81	32,7	65	26,2	45	18,1	18	7,3
İlçedeki gastronomik yerel ürünlerin tanıtımı/ promosyonu yeterli düzeyde yapılmaktadır.	39	15,7	83	33,5	59	23,8	44	17,7	23	9,3
İlçede yerel gastronomi aktivite ve etkinlikleri yeterli düzeyde yapılmaktadır.	32	12,9	79	31,9	60	24,2	57	23,0	20	8,1
İlçedeki gastronomik yerel ürünlerin sunum tarzları (estetik, paketlenme v.b.) İle özgüdür.	35	14,1	71	28,6	67	27,0	56	22,6	19	7,7
İlçedeki gastronomik yerel ürünlerin sunum kalitesi iyi seviyededir.	21	8,5	71	28,6	71	28,6	59	23,8	26	10,5

İlçede turistlere yönelik gastronomik yerel ürünlerin tanıtma çabası yeterlidir.	35	14,1	82	33,1	64	25,8	45	18,1	22	8,9
İlçede ulaşım olanakları yeterli düzeydedir.	45	18,1	70	28,2	59	23,8	53	21,4	21	8,5
İlde turistleri restoranlara çekek yarışma, eğlence gibi çekicilikler yapılmaktadır.	44	17,7	67	27,0	62	25,0	49	19,8	26	10,5
İlçede turistleri restoranlara çekmek amacıyla yapılan yarışma, eğlence gibi çekicilikler yeterli düzeyde yapılmaktadır.	41	16,5	85	34,3	59	23,8	38	15,3	25	10,1
İlçede seyahat broşürleri bölgesel turizm sorumlularınca turistlere ulaştırılmaktadır.	40	16,1	70	28,2	76	30,6	38	15,3	24	9,7
İlçedeki konaklama tesislerinin sayısı yeterlidir.	27	10,9	69	27,8	68	27,4	64	25,8	20	8,1
İlçede yerel yiyecekler günümüz koşullarına ve taleplerine hitap edecek şekilde uyarlanmıştır.	25	10,1	51	20,6	70	28,2	81	32,7	21	8,5
İlçede sunulan yiyecek ve içeceklerin çeşitliliği yeterli düzeydedir.	27	10,9	66	26,6	54	21,8	81	32,7	20	8,1

*Frekans Analizi

Katılımcıların turizm gelişmişlik ölçeğine yönelik sorulara verdikleri cevaplar değerlendirildiğinde %30,2'sinin konaklama işletmelerinde çalışan kalifiyeli personel sayısının yetersiz olduğunu düşündüğü; %28,6'sının kalifiyeli personelin çalıştığını düşündüğü; %30,6'sının yiyecek-içecek işletmelerinde çalışan kalifiyeli personel sayısının yeterli olduğunu düşündüğü; %33,9'unun ulaştırma işletmelerinde kalifiyeli personel çalıştığını düşündüğü; %32,7'sinin yiyecek içecek işletmelerinde kalifiyeli personelin çalıştığını düşündüğü; %33,1'inin yerel ürünlerin uluslararası medyada yer almadığını düşündüğü; %37,5'inin akademik çalışmalar olması konusunda kararsız kaldığı; %27,8'inin yerel ürünlerin yerel medyada yer aldığını düşündüğü; %33,1'inin

belirli gastronomik ürünlere rotalar oluşturulduğunu düşündüğü; %29,8'inin doğal tatil olanaklarının bulunmadığını düşündüğü; %32,3'ünün tarımsal üretimin turizme açılmasının desteklendiğini düşündüğü; %29,0'unun yemek pişirme kursları düzenlenmesi konusunda kararsız kaldığı; %26,6'sının uluslararası düzeyde rekabet edilebilir fiyatların bulunmadığını düşündüğü; %27,0'sinin ünlü şeflerin bulunmadığını düşündüğü; %31,5'inin reçetelerin bulunduğu kitap sayısını yetersiz bulduğu; %31,5'inin seyahat broşürlerini yetersiz bulduğu; %32,7'sinin web sayfalarını yetersiz bulduğu; %33,5'inin yerel ürünlerin promosyonunu yetersiz düzeyde bulduğu; %31,9'unun yerel ürünlerin tanıtımını yetersiz bulduğu; %28,6'sının sunum kalitesini iyi düzeyde bulmadığı; %33,1'inin tanıtma çabasının yetersiz olduğunu düşündüğü; %28,2'sinin ulaşım olanaklarını yetersiz gördüğü; %27,0'sinin yarışma vb. çekici şeylerin yapılmadığını düşündüğü; %34,3'ünün yeterli düzeyde yapılmadığını düşündüğü; %30,6'sının seyahat broşürlerinin sorumlularca ulaştırılması konusunda kararsız kaldığı; %27,8'inin konaklama tesisi sayısını yetersiz gördüğü; %32,7'sinin günümüz koşul ve taleplerine uygun olduğunu düşündüğü; %32,7'sinin yiyecek ve içeceklerin çeşitliliğini yeterli bulduğu sonucuna ulaşılmıştır (Tablo 2).

Tablo 3. Ölçeğe İlişkin Güvenirlilik Analizi*

Ölçek İsmi	Soru Sayısı	Cronbach Alpha Değeri
Gastronomi Kültürü	11	,940
Ürün Tanıtım	8	,912
Nitelikli Personel	5	,900
Rekabet Edilebilirlik	6	,904
Turizm Gelişmişliği	30	,971

*Güvenirlilik Analizi

Katılımcıların ölçeğe verdikleri cevapların güvenirlilik analizi değerlendirildiğinde tüm alt boyutlar ve ölçeğin genelinde güvenirlilik katsayısının .90'ın üzerinde olduğu ve yüksek güvenirliliğe sahip olduğu tespit edilmiştir (Tablo 3).

- H4 hipotezi sonucu desteklenmemiş hipotez niteliğindedir.

Tablo 4. Ölçeğe İlişkin Normallik Analizi*

Ölçek İsmi	Çarpıklık	Basıklık
Gastronomi Kültürü	,463	-,076

Ürün Tanıtım0	,096	-,255
Nitelikli Personel	-,020	-,571
Rekabet Edilebilirlik	,120	-,457
Turizm Gelişmişliği	,292	-,036

*Normallik Analizi

Katılımcıların ölçeklere verdikleri cevapların normallik dağılımı analiz edildiğinde çarpıklık ve basıklık değerlerinin -1 ile +1 arasında yer aldığı ve normal bir dağılım bulunduğu tespit edilmiştir (Tablo 4).

Tablo 5. Cinsiyete Göre Turizm Gelişmişliğinin Değerlendirilmesi*

Ölçek	Cinsiyet	N	X	Ss	T Testi	
					T	P
Gastronomi Kültürü	Kadın	136	30,77	9,96	,408	,684
	Erkek	112	30,24	10,76		
Ürün Tanıtım	Kadın	136	23,77	6,72	-,007	,995
	Erkek	112	23,78	8,17		
Nitelikli Personel	Kadın	136	15,07	4,57	1,619	,107
	Erkek	112	14,06	5,25		
Rekabet Edilebilirlik	Kadın	136	17,87	5,57	,195	,845
	Erkek	112	17,73	5,92		
Turizm Gelişmişliği	Kadın	136	81,45	22,78	,409	,683
	Erkek	112	80,17	26,32		

*T Testi

Katılımcıların cinsiyetlerine göre ölçeklerden aldıkları puanlar değerlendirildiğinde cinsiyete göre gastronomi kültürü, ürün tanıtımı, nitelikli personel, rekabet edilebilirlik ve turizm gelişmişliği açısından gruplar arasında anlamlı farklılığın olmadığı sonucuna ulaşılmıştır (Tablo 5).

Tablo 6. Yaşa Göre Turizm Gelişmişliğinin Değerlendirilmesi*

Ölçek	Yaş	N	X	Ss	Kruskal Testi		Farklılaşan Gruplar
					K-W	P	
Gastronomi Kültürü	25 yaş altı	77	34,32	12,14	19,513	,000	1→2,3,4,5 2→3
	26-35	82	30,86	10,06			

	36-45	50	27,20	7,23			
	46-55	25	27,00	7,79			
	56 ve üzeri	14	26,00	6,65			
Ürün Tanıtımı	25 yaş altı	77	25,55	8,61	10,932	,027	1→3,4
	26-35	82	24,24	7,17			
	36-45	50	22,00	6,10			
	46-55	25	21,68	5,77			
	56 ve üzeri	14	21,42	6,12			
Nitelikli Personel	25 yaş altı	77	15,35	5,63	7,024	,135	
	26-35	82	15,09	4,74			
	36-45	50	13,36	4,40			
	46-55	25	14,12	4,22			
	56 ve üzeri	14	13,14	3,52			
Rekabet Edilebilirlik	25 yaş altı	77	19,74	6,68	17,982	,001	1→2,3,4,5 2→5
	26-35	82	17,65	5,49			
	36-45	50	16,48	4,43			
	46-55	25	16,96	4,66			
	56 ve üzeri	14	14,35	3,87			
Turizm Gelişmişliği	25 yaş altı	77	88,55	29,40	17,813	,001	1→3,4,5
	26-35	82	82,02	23,29			
	36-45	50	73,80	18,02			
	46-55	25	74,12	18,18			
	56 ve üzeri	14	69,28	16,30			

*Kruskal Wallis Testi, 1: 25 yaş altı, 2: 26-35, 3: 36-45, 4: 46-55, 5: 56 ve üzeri

Katılımcıların yaşa göre turizm ölçeğinden aldıkları puanlar değerlendirildiğinde gastronomi kültürü, ürün tanıtımı, rekabet edilebilirlik, turizm gelişmişliği boyutlarında gruplar arasında anlamlı farklılık bulunuyorken ($p<.05$) nitelikli personel boyutunda anlamlı farklılık bulunmamaktadır ($p>.05$). Gastronomi kültürü boyutunda 25 yaş altı grubun ($X: 34,32\pm Ss: 12,14$) 26-35 ($X: 30,86\pm Ss: 10,06$), 36-45 ($X: 27,20\pm Ss: 7,23$), 46-55 ($X: 27,00\pm Ss: 7,79$) ve 56 üzeri ($X:$

26,00±Ss: 6,65) gruba göre gastronomi kültürü algılarının yüksek olduğu; ürün tanıtımında 25 yaş altı grubun (X: 25,55±Ss: 8,61) 36-45 yaş (X: 22,00±Ss:6,10) ve 46-55 yaş (X: 21,68±Ss: 5,77) gruba göre ürün tanıtımı algılarının yüksek olduğu; rekabet edilebilirlik boyutunda 25 yaş altı grubun (X: 19,74±Ss: 6,68) 26-35 yaş (X: 17,65±Ss: 5,49), 36-45 (X: 16,48±Ss: 4,43), 46-55 (X: 16,96±Ss: 4,66) ve 56 yaş üzeri (X: 14,35±Ss: 3,87) gruba göre rekabet algısının yüksek olduğu; turizm gelişmişliğinde ise 25 yaş altı grubun (X: 88,55±Ss: 29,40) 36-45 yaş (X: 73,80±Ss: 18,02), 46-55 yaş (X: 74,12±Ss: 18,18) ve 56 yaş üzeri (X: 69,28±Ss: 16,30) gruba göre gelişmişlik algılarının yüksek olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Tablo 6).

3.8 Nitel Bulgular

- Sonbaharın gelmesi ile birlikte özellikle Marmara bölgesi illerinde, çeşitli mantarlar yetişmeye ve büyümeye başlamaktadır. Rehberler eşliğinde mantar toplama etkinlikleri düzenlenmektedir. Bu etkinlikte katılımcılar doğa ile iç içe olarak ekoturizm ile tanışma fırsatı bulacaklar ve ekoturizmi yakından deneyimlemiş olarak ekoturizme katkı sağlanacaktır. Etkinlik boyunca mantarlar hakkında bilgi verilerek faaliyet sonunda toplanan mantarlar ile birbirinden çeşitli yemekler yapılmaktadır. Bu tarz etkinlikler genellikle ormanlık alanlarda düzenlenmektedir. Bu mantar toplama etkinliği örnek faaliyet olarak ele alınarak bölgede yetişen Girit otları düzenlenmesi, rehber eşliğinde otlar hakkında genel bilgiler verilerek bu otlar ile yemekler yapılması gibi etkinlik önerisi Mudanya yerleşkesinde yaşayan Girit halkı tarafından araştırma sorularına karşı yanıt olarak tarafımıza sunulmuştur. Bu etkinlik sayesinde Girit otları hakkında insanlara daha temel bilgiler verileceği düşünülmektedir. Aynı zamanda bölge halkının turizm faaliyetlerine katılımını teşvik ederek, kentte yapılacak alternatif turizm örneklerine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.
- Girit mahallesinde bulunan evlerin butik yiyecek – içecek işletmeleri, ya da konaklama işletmelerine dönüştürülmesinin kent turizmine katkı sağlayacağı düşünüülerek, öneri olarak tarafımıza sunulmuştur.
- Kooperatif ve dernek sayısının artırılmasının özellikle turizm alanı ile ilgili olanlar için olumlu etkileri olacağı düşünülmüştür. Bölgede destinasyon ürünleri ile yapılan ürünlerin ortak pazarlama ile servis edilmesi, esnaf ve

turizmcilerin işbirliklerinin arttırılmasının daha pozitif sonuçlar sağlayacağı kentte ikamet eden işletmeciler tarafından öngörülmüştür.

- Mudanya'ya ait yiyecek ve içecek ürünlerinin tanıtımının arttırılmasının daha pozitif sonuçlar getireceğinin öngörülmesi.
- Etkinliklerde Mudanyalı şeflerin ön planda bulunarak, farklı ve çekici workshoplar düzenlemesi ve bununla birlikte şeflerinde göz önünde olmasını sağlayarak öneminin vurgulanması öneri olarak sunulmuştur.
- Eko- turizme bağlı olarak doğal kültürü korumuş konaklama işletmelerinin arttırılması ve halkın teşviki için düzenlemeler yapılması öneri olarak sunulmuştur.
- Girit derneğinin Girit yemekleri ve kültürü hakkında bilgi verecek kurslar, workshoplar, eğitimler düzenlenmesi, Mudanya Gastronomi Turizmine katkı sağlayacağı düşüncesi ile öneri olarak sunulmuştur.
- Şehirde bulunan yiyecek içecek işletmelerinde menülerin birbiri ile genellikle benzer olduğunu belirtilmiştir. Bunu göz önünde bulundurarak menülerde değişim yapılması gerektiği öne sürülmüştür. Daha farklı daha yenilikçi menüler geliştirilmesi gerektiği öneri olarak sunulmuştur.
- Konsept kafelerin arttırılması gerekmekte olduğunu düşüncesi öneri olarak sunulmuştur.
- Girit mutfağını restoran işletmelerinde daha çok yer verilmesi gerektiği düşünülmektedir.
- Gastronomi temalı turların ve yarışmaların arttırılması.
- Mudanya Gastronomi turizminin daha bilinir hale gelmesi için broşür ve reklam kampanyalarına daha fazla önem verilmesi gerektiği düşünülerek halk tarafından öneri olarak sunulmuştur.

SONUÇ

Gastronomi yiyecek ve içecekler ile bağlantı kurarak onları incelediğimiz her alanda karşımıza çıkmaktadır. Son yıllarda turizm sektörü ile bağlantılı olarak bu alanda da çekici unsur rolü ile oldukça etkili olmuş olup seyahat motivasyon unsuru oluşturmaktadır. Bu durumun etkilerinden yola çıkarak yeni ve oldukça etkili bir kavram olan gastronomi turizmi ortaya çıkmıştır.

Gastronomi turizmi içerisinde birçok alt başlık bulundurmaktadır. Genel tanıma bakacak olursak yöreye özgü mutfak kültürünü deneyimlemek amacı ile bölgeyi ziyaret etmek şeklinde bahsedilebilir. Bölgeye özgü yöresel ve eski çağlara dayanan yemek kültür ve geleneklerin dışında yenilikçi ve modern gastronomi kavramlarının kentlere etkisi altına alması ve bu etkiden söz ettirerek bölgeye tanınma sağlaması da Gastronomi turizm kavram özelliklerinin içine girmektedir.

Günümüzde sadece o yöreye özel olan ürünleri deneyimlemek için giden turistlerin olduğu gibi gitmişken yapmadan dönmemeli, unsurunu da dikkate alarak gastronomik ürünleri özellikle deneyimleyen meraklı kesim oldukça fazladır. Bu durum da bölge turizmini olumlu anlamda etkilemektedir. Restoranlarda meşhur yemekleri deneyimleyebildikleri gibi yanlarına alacakları eve götürecekleri gıdalar da mevcuttur. Çeşitlendirilebilecek bu ürünler bölge sakinlerine de etkili bir gelir sunmaktadır.

Araştırmada Güney Marmara bölgesinde bulunan Bursa iline bağlı Mudanya ilçesinin Gastronomi turizmi arasında ki bağlantı üzerinde durulmuştur. Mudanya İlçesinde iklim koşullarından kaynaklı olarak yaz dönemi kısa sürmektedir. Rüzgarlı ve sahillerinin taşlı olması sebebi ile deniz turizmi de yeterince etkili bir sonu vermemektedir. Bu durum göz önüne alındığı zaman diğer turizm alternatiflerine odaklanmak ve onlar üzerinde çalışmalar yürütmek kent için olumlu sonuçlanacağı gözlemlenmiştir. Bu alternatiflerden biri olan doğa ve kültür turizmi uygulamaları için Mudanya bölgesi oldukça elverişlidir.

Turizm alanında gelişmekte olan Mudanya ilçesi Gastronomi turizminin etkileri ile gelişen diğer örnek kentler ile ortak özelliklere sahiptir. Aynı zamanda kendi destinasyon marka gelen imajını oluşturabilecek kapasitesi bulunmaktadır. Mudanya'da geleneksel mutfak kültürü denildiği zaman Girit mutfağı ön plana çıkmaktadır. Mübadele yıllarında Mudanya'ya Giritliler kendi mutfak kültürlerini

yaşatmaya devam etmişlerdir ve yerleştikleri yerde etkileşim oluşturmuşlardır. Gözlemlenen bir diğer durum ise bahsettiğimiz mutfak kültürü daha çok ev mutfaklarında görülmektedir. Restoranlar son dönemlerde Girit mezelerine yer vermiş olsa da arka planda birçok keşfedilmemiş tarif bulunmaktadır. Keşfedilmemiş tarifler eğitilmiş ve deneyimli şefler ile iş birliği yapılarak, restoranlarda yer edinerek yeni menülere referans kaynağı olabileceği düşünülmektedir. Bunun için önemli çalışmalar yapılarak, ilçede bulunan mevcut ve yeni açılacak olan restoranlara danışma desteği verilmelidir. Menülerde Mudanya'yı destinasyon ürünü olarak temsil edecek yıldız ürünler geliştirilerek, yenilikçi bir yaklaşım ile ürün geliştirme ortamları oluşturularak, Gastronomi turizmi anlamında olumlu sonuçlar gösterebileceği sonucuna varılmıştır. Özellikle ot yemekleri ve yabani otlarla yapılan salataları ile meşhur olan Girit mutfağı Ülke çapında daha çok tanınmayı hak ediyor. Bu mutfak kültüründe ot çeşitleri oldukça derin bir araştırmayı da hak ediyor.

Turistik destinasyon ürünleri yöreye ait birçok öğeyi kapsayabilmektedir. Bu araştırma alanı ve kavram çerçevesinde incelendiğinde Gastronomi turizmi dikkate alınarak destinasyon ürünleri belirlenmiştir ve yiyecek – içecek olarak konuya yaklaşılmıştır. Girit mutfağı ve otların dışında yiyecek- içecek ürünleri arasında; kara incir, çağrısan üzümü, zeytin ve zeytinyağı, deniz ürünleri ve balık çeşitleri bölgede önemli bir yere sahip olmakla beraber etkili bir geçim kaynağı oluşturmaktadır. Gastronomik anlamda incelendiği zaman bu ürünler ile şeflerin ürün geliştirme çalışmaları yaparak yeni menüler oluşturması ve bu menüleri kentte bulunan restoranlar ile paylaşarak fikir sunması önemli bir unsurdur. Bu bağlamda Gastronomi turizminin ilkelerini kullanmak çok önemlidir. Restoranların ve işletmecilerin Gastronomi turizmi konusunda eğitim almalı ve stratejiler geliştirmelidirler. Farklı menüleri bu stratejiler ile pazara sunarlarsa turizm anlamında hem kendileri hem kentin turizmi için pozitif yönde bir değer sağlayacaktır. Sosyal medyanın günümüzde etkisi ve Gastronomi turizmi ile etkileşimleri çok yaygındır. Bu stratejiler içerisinde sosyal medyanın kullanımı da oldukça önemlidir. Destinasyon ürünlerin tanıtılması için doğru yol izlenmesi ile beraber kent turizmine katkı sağlayacağı ön görülmüştür.

Yapılan bu araştırma, Mudanya ilçesinin Gastronomi turizmi potansiyelinin düzeyinin belirlenmesine yönelik yapılmıştır. Yapılan çalışmanın amacına ulaşabilmek için, anket çalışması, en az bir kere Mudanya'da bulunmuş kişiler ile

gerçekleştirilmiştir. Mudanya Gastronomi turizminde etki edebilecek tüm detaylar incelenmiştir ve anket soruları buna göre hazırlanmıştır.

Yapılan anket çalışmasının sonucuna göre katılımcıların turizm gelişmişlik ölçeğine yönelik sorulara verdikleri cevaplar değerlendirildiğinde %30,2'sinin konaklama işletmelerinde çalışan kalifiyeli personel sayısının yetersiz olduğunu düşündüğü belirtilmiştir. Bu sonuca göre bölgede konaklama işletmelerinde etkin bir şekilde nitelikli personel bulunmamaktadır. Bu oran ile turizm gelişmişlik düzeyini belirlemeye yönelik çalışmalarda kalifiyeli personel yetiştirmenin önemini vurgulamaktadır.

Diğer sonuçlar şu şekildedir; %29,8'inin doğal tatil olanaklarının bulunmadığını düşündüğü; %32,3'ünün tarımsal üretimin turizme açılmasının desteklendiğini düşündüğü belirtilmiştir. Bu sonuç ile Mudanya kentinin, doğal tatil olanaklarına el verişli olmasına rağmen doğal turizm faaliyetlerinin yetersiz olduğunu gözlemleyebiliyoruz. Tarımsal üretimin turizme açılmasının katılımcılar tarafından desteklendiğini bununla ilgili gerekli kuruluşların çalışmalar yapmasının bölge turizmine katkı sağlayarak gastronomi turizmine doğrudan etki edeceği kanısına ulaşılmıştır.

Katılımcıların %27,0'sinin bölgede ünlü şeflerin bulunmadığını düşündüğü şeklindedir. Aynı zamanda, katılımcıların %31,5'inin reçetelerin bulunduğu kitap sayısını yetersiz bulduğu; %31,5'inin seyahat broşürlerini yetersiz bulduğu; %32,7'sinin web sayfalarını yetersiz bulduğu; %33,5'inin yerel ürünlerin promosyonunu yetersiz düzeyde bulduğu; %31,9'unun yerel ürünlerin tanıtımını yetersiz bulduğu; %28,6'sının sunum kalitesini iyi düzeyde bulmadığı; %33,1'inin tanıtma çabasının yetersiz olduğunu düşündüğü; %28,2'sinin ulaşım olanaklarını yetersiz gördüğü belirlenmiştir.

Bu sonuca göre bölgede turizm ve gastronomi turizm düzeyi incelendiği zaman bazı faktörlerin yetersizliği ön plana çıkmaktadır. Bu faktörler arasında ünlü şeflerin bölgede bulunmadığına yönelik düşünce belirlenmiştir. Diğer bir öğelerde ise, katılımcılar tarafından, bölge mutfağına ait reçetelerin bulunduğu kitap sayısının, seyahat broşürlerinin, konu ile ilgili web sayfalarının, yerel ürünlerin promosyonlarının ve tanıtımının yetersiz bulunduğu tespitine varılmıştır. Mudanya kentinin turizm ve gastronomi turizminin gelişmesine yönelik yapılacak olan

çalışmalarda ürünlerin sunum kalitesine dikkat edilmeli. Bununla ilgili gerekli araştırmalar yapılarak bölgeyi ve bölge de ön plana çıkan ürünleri tanıtmak üzere çalışmalar düzenlenmesi gerektiği sonucuna varılmıştır. Ulaşım bölge turizmi için oldukça önemli bir faktördür. Bölgede ki ulaşım olanaklarının yetersizliği ile ilgili özellikle belediyenin çalışmalarının sürdürmesi gerekliliği sonucuna varılmıştır.

Araştırma sürecinde yüz yüze yapılan mülakatlarda bölge halkı ile görüşülmüştür. Görüşmede katılımcılara bazı nitel sorular yöneltilmiştir. Bu sorulara gelen cevaplar veri niteliği oluşturarak toplanmıştır. Toplanan verilere içerik analizi yapılmıştır ve bu şekilde yazar tarafından yazılarak araştırmada yer verilmiştir. Mudanya belediyesinin oluşturmuş olduğu ve kaynak niteliği taşıyan Turizm Master Planı kitapçığından yararlanılarak, bölgenin gastronomi turizm düzeyini olumlu etkileyecek eylemler ve öngörüler belirlenmiş olup, araştırmada bu plan ve proje öngörülerine yer verilmiştir.

Bu bulgular, Mudanya ilçesinin gastronomi turizm potansiyel düzeyinin etkili anlamda yeterli olmadığını ve artırılmasını gerektiğini, bu konuda çalışmalar yapılması, gerekli eğitimler ile gastronomi turizmi stratejilerin güçlendirilmesinin önemli olduğunu göstermektedir.

Gastronomi turizmini olumlu yönde etkileyecek olan faktörlerin belirlenmesi ve bu yönde geliştirme işlemlerinin yapılması turizm gelişmişlik düzeyinin artırılmasında önemli bir unsur oluşturabilir.

Araştırma içerisinde sonuca varıldığı zaman Mudanya İlçesinin gastronomi turizm alanında gelişim göstermesi için kapsamlı bazı düzenlemeler yapılması gerekmektedir. Yiyecek- içecek işletmelerinde yenilikçi menü anlayışı dikkate alınarak bu konuda eylemler yapılması gastronomi ve destinasyon anlamında oldukça önemlidir. Mudanya'nın gastronomi niteliği oluşturabilecek değerlerini göz önünde bulundurarak bununla ilgili akademik çalışma, proje geliştirme ve kitap çalışması gibi eylemler yürütülebilir. Gastronomi disiplini ve turizm disiplini birlikte yürütülerek kaliteli ve modern hizmet stratejileri geliştirmek Mudanya ilçesine anlamlı bir avantaj sağlayacaktır.

Yürütölen çalışmada elde edilen veriler ve bulgular dahilinde Mudanya İlçesinin gastronomi turizm gelişmişlik düzeyinin daha olumlu sonuçlara ulaşmak için atılacak eylemler, yapılacak çalışmalar, izlenebilecek yollar için kaynak niteliği

taşımaktadır. Bölgedeki işletmelerin ve turizm ile ilgilenen herkesin gastronomi turizmi konusunda bilinçli olmaları ve gastronomi ilkelerini benimsemeleri, bölge gastronomisine ve gastronomi turizm gelişmişlik düzeyine katkı sağlayacaktır.



KAYNAKÇA

- Akıncıtürk, N. (2002). Trilye beldesindeki tarihi yapılar ve Taş Mektep'in yapısal bozulmaların incelenmesi. Akyol, C. (2018). Destinasyonların sahip olduğu gastronomi kimliğine bir bakış; Manisa örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Special Issue 3), 240-249.
- Arslan, N. (2023). Assessment Of The Rum Churches In Mudanya (Bursa) For The Purpose of Conervation (Master's thesis, Middle East Technical University).
- Atabey, S., & Çolakoğlu, Ü. (2023). Nüfus mübadelesi sonrasında Girit mutfak kültürünün Türkiye'de sürdürülebilirliği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 211-224.
- Can, İ. İ., & Ağcakaya, H. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788-804.
- Cömert, M., & Çetin, K. (2017). Gastronomi Temalı Yerel Festivaller Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of International Social Research*, 10(54).
- Çapar, G., & Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 100-115.
- Çevik, S., & Saçılık, M. Y. (2011). Destinasyonun rekabet avantajı elde etmesinde gastronomi turizminin rolü: Erdek örneği. 12. *Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*, 12, 503-515.
- Çiçekçi, B. (2022). *Kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilirliği konusunda bir araştırma: Tirilye (Mudanya) örneği* (Master's thesis, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Çiftçi, Ö. G. H. (2019). Turistik Destinasyon Ürünlerinin Popülerleşmesinde Sosyal Medyanın Rolü. *The Journal of Academic Social Science*, 33(33), 544-551.
- Çokişler, N. (2007). Girit Göçmenlerinin Türk Halk Kültürü Üzerine Bir Araştırma.
- Dinçer, F. İ., & Ertuğrul, S. M. (2000). Kültürel Mirasın Korunması ve İstanbul ilindeki Tarihi Yapıların Turizm Amaçlı Kullanımı Üzerine Bir Deneme. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 11(2), 69-78.
- Doğan, M. ve Yılmaz, M. (2022). Hatay İlinin Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Düzeyinin Tespitine Yönelik Bir Araştırma, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(4): 1146-1164.
- Duman, A. N. (2022). *Bursa ili Mudanya ilçesi zeytin yetiştiriciliği yapılan alanlardaki toprakların verimlilik durumunun belirlenmesi* (Doctoral dissertation, Bursa Uludağ University (Turkey)).

- Erciyas, N., & Yılmaz, İ. (2021). Gastronomi turizminin gelişiminde gastronomi festivalleri ve Türkiye'deki mevcut durum. *ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi*, 1(1), 91-108.
- Ertürk, S. (2009). Zeytinbağı (Trilye)'nda Turizm İmkanları. *Coğrafya Dergisi*, (19), 1-27.
- Faraç, M., & Cinnioğlu, H. (2021). Türkiye'deki Unesco Gastronomi Şehirlerinin Sosyal Medya Hesapları Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 4(3), 323-340 Erisim adresi: <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/2013335>
- Gülen, M. (2017). Gastronomi turizm potansiyeli ve geliştirilmesi kapsamında Afyonkarahisar ilinin değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42.
- Güner, E. (2014). *Mudanya tarihi kent dokusunun 1994-2013 arasındaki değişiminin incelenmesi ve değerlendirilmesi* (Doctoral dissertation, İstanbul Kültür Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü/Mimarlık Anabilim Dalı/Mimarlık Tarihi ve Kuramı Bilim Dalı).
- Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., Anderson, R. E., & Tatham, R. L. (2013). *Multivariate Data Analysis: Pearson Education Limited*.
- Hatipoğlu, A. (2010). İnançların gastronomi üzerine etkileri: Bodrum'daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma (Master's thesis, Sakarya Üniversitesi (Turkey)).
- <https://mudanya.bel.tr/> [Erişim Tarihi: 06.03.2024]
- <https://www.marmarabirlik.com.tr/> [Erişim Tarihi: 17.08.2024]
- İrigüler, F., & Güler, M. E. (2015). Türkiye'deki profesyonel turist rehberlerinin gastronomi turizmine bakışı. 1. In *International Gastronomic Tourism Congress* (Vol. 10, p. 2015).
- Kanıbir, H.A., ve Kaşlı, M. (2023). Mudanya Turizm Master Planı.Mudanya Belediyesi. Erişim Adresi: <https://mudanya.bel.tr/hizmet/turizm-master-plani>
- Karaca, O. B., Yıldırım, O., & Çakıcı, A. C. (2015). Girit yemek kültürü ve sürdürülebilirliği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(1), 3-13.
- Karaca, O. B., Yıldırım, O., & Çakıcı, A. C. (2015). Girit yemek kültürü ve sürdürülebilirliği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(1), 3-13.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination, *Journal of Hospitality and Tourism Research* 30: 354–77.

- McGee, H. (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. ABD: Scribner.
- Müderrişoğlu, M. F. (2018). Tahir Paşa ve Mudanya'daki Eserleri/Tahir Pasha and His Works in Mudanya. *Vakıflar Dergisi*, (50), 199-217.
- Özdemir, G., & Altınır, D. D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Reddy, S. ve Kulshrestha, P. (2019). Performing the KMO and Bartlett's Test for Factors Estimating the Warehouse Efficiency, Inventory and Customer Contentment for E-retail Supply Chain. *International Journal for Research in Engineering Application & Management* 5(9), 1-13.
- Sarışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2).
- Scarpato, R. (2001). Gastronomy as a tourist product the perspective of gastronomy.
- Sormaz, Ü., Madenci, B. A., & Yılmaz, M. (2020). Konya ili gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi. *International Social Mentality and Researcher Thinkers Journal*, 6(28), 115-129.
- şimşek, A., & Aytuğer, S. (2021). Bolu ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin belirlenmesi. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 110-124.
- Ünlü, Y., & Nizamlıoğlu, H. F. (2021). *Gastronomi Festivalleri Kapsamında Konya Mutfağının Değerlendirilmesi* (Doctoral dissertation, Ankara Hacı Bayram Veli University).
- Yılmaz, H. (2016). Kültürel miras olarak gastronomi ve iletişim/ Sosyal Medya Eksenli Gastronomi. A. Saatcı, ve B. Doğdubay (Ed.), *Bir iletişim Aracı Olarak Gastronomi*. (s.2-63) İstanbul: Detay Yayıncılık.
- Zararsız, H. F., & Kargıoğlu, ř. (2022). Ankara Beypazarı'nın Gastronomi Turizmi Potansiyeli. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (8), 1-16.

