



Aksaray Üniversitesi 20 - 22 Eylül 2012

[www.kirsalturizm.gen.tr](http://www.kirsalturizm.gen.tr)



# 2. Ulusal Kırsal Turizm Sempozyumu

## Bildiriler Kitabı

## SEMPOZYUM BİLİM KURULU

- Prof. Dr. Füsün BAYKAL (Ege Üniversitesi)  
Prof. Dr. Nüzhet KAHRAMAN (İstanbul Tic. Üniversitesi)  
Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT (Balıkesir Üniversitesi)  
Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN (Trakya Üniversitesi)  
Prof. Dr. M. AKOĞLAN KOZAK (Anadolu Üniversitesi)  
Prof. Dr. Hakkı YAZICI (Afyon Kocatepe Üniversitesi)  
Prof. Dr. Fahri YAVUZ (Atatürk Üniversitesi)  
Prof. Dr. Nevzat AYPEK (Gazi Üniversitesi)  
Prof. Dr. Orhan BATMAN (Sakarya Üniversitesi)  
Prof. Dr. Orhan ÖZÇATALBAŞ (Akdeniz Üniversitesi)  
Prof. Dr. Mehmet KARATAŞ (Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi)  
Prof. Dr. Kemal ESENGÜN (Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi)  
Prof. Dr. M. Şükrü AKDOĞAN (Erciyes Üniversitesi)  
Prof. Dr. Murat Ertuğrul YAZGAN (Ankara Üniversitesi)  
Prof. Dr. Şevki ÖZGENER (Nevşehir Üniversitesi)  
Prof. Dr. Mustafa ACAR (Aksaray Üniversitesi)  
Prof. Dr. Kadir YILDIZ (Aksaray Üniversitesi)  
Prof. Dr. C. Sencer İMER (Aksaray Üniversitesi)  
Prof. Dr. Hilmi Bahadır AKIN (Aksaray Üniversitesi)  
Prof. Dr. İbrahim BAKIRTAŞ (Aksaray Üniversitesi)  
Doç. Dr. Hasan AKÇA (Çankırı Karatekin Üniversitesi)  
Doç. Dr. Gözde EMEKLİ (Ege Üniversitesi)  
Doç. Dr. Murat SAYILI (Gaziosmanpaşa Üniversitesi)  
Doç. Dr. Bengi ERTUNA (Boğaziçi Üniversitesi)  
Doç. Dr. Mustafa VAR (Karadeniz Teknik Üniversitesi)  
Doç. Dr. Mehmet SOMUNCU (Ankara Üniversitesi)  
Doç. Dr. Ahmet TOLUNAY (Süleyman Demirel Üniversitesi)  
Doç. Dr. Serkan DOĞANAY (Atatürk Üniversitesi)  
Doç. Dr. Mehmet SARIŞIK (Sakarya Üniversitesi)  
Doç. Dr. Mustafa KOYUNCU (Nevşehir Üniversitesi)  
Doç. Dr. Himmet KARADAL (Aksaray Üniversitesi)  
Doç. Dr. Tülay YENİÇERİ (Aksaray Üniversitesi)  
Doç. Dr. Yavuz DEMİREL (Aksaray Üniversitesi)  
Doç. Dr. Erşan SEVER (Aksaray Üniversitesi)  
Doç. Dr. Eyyup YARAŞ (Aksaray Üniversitesi)  
Doç. Dr. Musatafa ATASOY (Aksaray Üniversitesi)  
Doç. Dr. Murat CANİTEZ (Aksaray Üniversitesi)

## Kırsal Turizmde Türk Mutfağı'nın Önemi

Şule Ardıç Yetiş

Aksaray Üniversitesi, Güzelyurt Meslek Yüksekokulu, Aksaray

### Özet

*Turizm denildiğinde insanların aklına gelen "deniz-kum-güneş" algısının değişmesi ile turistik ürün yaratma ve çeşitlendirme konusunda da gelişmeler gerçekleşmiştir. Turistik bir ürün yaratırken ve ya çeşitlendirirken; doğayı ve bölgenin kültürel değerlerini korumak; aynı zamanda ülkenin sadece belirli yerlerine değil tüm bölgelerine ve tüm yıla yayılacak şekilde gerçekleşmesi amaçlanmaktadır. Son yıllarda ülkemiz turistik ürünlerinde sürdürülebilirlik kavramının önemi görülmektedir.*

*Çalışmada, kırsal turizm kavramı ve ülkemizdeki önemi, turistik ürün olarak görülebilecek Türk Mutfağını, kırsal turizm için bir turistik ürün olacak mutfağımızdan nasıl faydalanabileceği hakkında önerilerde bulunulacaktır.*

**Anahtar Kelimeler:** Kırsal Turizm, Türk Mutfağı, Gastronomi Turizmi.

### Importance of Turkish Cuisine in Rural Tourism

#### Abstract

*With tourism comes to people mind's "sea-sand-sun" perception to change that takes place developments subject of creation touristic product and product diversification. When a touristic product creates or diversifies, it is aimed that preserve nature and cultural value of region, at the same time country not only specific places but also all regions and commonly all year. In recent years in our country's tourist products are show to the importance of the concept of sustainability.*

*On this paper, it is research that concept of rural tourism and importance, Turkish Cuisine that is shown like touristic product, advise about how make use of touristic products of our cuisine for rural tourism.*

**Keywords:** Rural Tourism, Turkish Cuisine, Gastronomy Tourism.

### 1. Giriş

Turizm, günlük koşuşturmacıların içinde kalabalık ve stresli iş ortamında, hava ve çevre kirliliğinin her geçen gün arttığı bir ortamda, gelir düzeyinin ve eğitim düzeyinin yükselmesi ile bir ihtiyaç olarak kabul edilmiştir. İç ve dış turizm faaliyetlerine katılım artmış ve turizm dünyada en çok gelişme gösteren sektörlerden biri olmuştur. Turizmin yarattığı olumlu etkiler ile birçok ülke ekonomik darboğazdan ve işsizlik gibi sorunlardan en az zarar görmüştür.

Gidilen yerler, ziyaret edilen kültürler şimdiki kuşakların ihtiyacını karşılamakta zorlanacağı düşüncesi ile sürdürülebilirlik, devamlılık kavramı ortaya çıkmıştır (Ardıç, 2011: 489). Sürdürülebilirlik kavramı ile birlikte turistik ürün ve hizmet tüketicileri de doğaya ve kültürlere saygılı, devamlılığın sağlanabileceği bir ürün

satın almaya doğru kaymaktadır. Bu noktada, sürdürülebilir turizm ve ya “eko turizm” kavramı ortaya çıkmaktadır. Kırsal turizm, sürdürülebilir turizmin kollarından biri olarak her geçen gün değer kazanmaktadır ve turistlerce ilgi görmektedir. Kırsal turizmin ürün ve hizmetleri içerisinde yer alan yiyecek-içecek dikkat çekmektedir.

Günümüzde giderek yiyecek-içecek insanlar hobi olarak ilgilenmekte ve önem kazanmaktadır. Ülkemizin değişik kültür mozaiği içerisinde olması ve tarihi dokusu nedeniyle Türk mutfağı dünya mutfaklarında bilinen köklü bir yeri vardır. Türk mutfağı kültür turizmi ve gastronomi turizmi için ülkemize büyük avantajlar sağlamaktadır. Kırsal turizm içerisinde Türk mutfağının yerini alması hem yeni destinasyonlar belirlemek için hem de çekicilik sağlamak için bir araç olarak kullanılabilir.

## 2. Kırsal Turizm

Savaşların ardından gelen refahla boş zamanı artan insanlar değişik yerler ve kültürler görmek için turizm olgusunu başlatmışlardır. Günümüzde iş hayatının koşturması ve stresli yaşam olağan turizm faaliyetlerinden doğaya ve doğa ile ilgili turizm faaliyetlerine ilgi göstermelerini sağlamıştır. Kırsal turizm; kırsal kültür, doğal çevre ve tarımla bütünleşen, ayrıca diğer turizm türleriyle de son derece kolay entegre olabilen bir turizm türüdür. O yüzden çeşitli yerel, ulusal ve uluslararası girişimlerle içeriği zenginleştirilen kırsal turizm, dünyanın pek çok ülkesinde insanları tatil için kırsal alanlara çekebilmektedir (Soykan, 2003: 2). Günümüzde bölge ve ülke ekonomisine olan olumlu katkısından ve yerel halka sunduğu iş olanaklarından dolayı kırsal turizm giderek gelişme gösteren bir turizm kolu olmaktadır.

Kırsal turizmde esas amaç bir köyde, bir çiftlikte, bir dağ evinde vb.de konaklayarak, kırsal kültürle tanışarak ve kaynaşarak bir tatil geçirmektir (Soykan, 2003: 2). Kırsal turizm kırsal alanlarda kısaca hayal edilebilecek tüm aktiviteleri kapsamaktadır. Kırsal turizmi kavramsal olarak anlaşılabilmesi için bileşenlerinin bilinmesi gerekmektedir:

**Tablo 1. Kırsal Turizm Bileşenleri (Yazgan ve Kadanalı, 2012: 6)**

Kırsal Turizm	
<b>Kırsal Alanlar</b>	<b>Kırsal Miras</b>
-Göller	-Endüstriyel mimari
-Dağlar	-Tarih öncesi miras
-Ormanlar	-Kaleler, kiliseler
-Doğa manzaraları	-Köyler
<b>Kırsal Yaşam</b>	<b>Kırsal Etkinlikler</b>
-El sanatları	-Bisiklete binme, yürüyüş
-Yerel etkinlikler	-Balık tutma
-Yöre Mutfağı	-At binme
-Geleneksel müzik	-Avcılık

Kırsal turizmi oluşturan ana bileşenler kırsal alanlar, kırsal miras, kırsal yaşam ve kırsal etkinliklerdir ve bunlar etrafında oluşan aktiviteler kırsal turizmi oluşturmaktadır.

Kırsal turizm sektörünü geliştirmeye yönelik özelliklerine ve ülkemiz için önemine bakacak olursak; Kırsal turizmin en önemli özelliği, her mevsim yapılabilen bir turizm çeşidi olmasıdır. Bir diğeri ise; kırsal turizm birçok turizm çeşidine entegre olabilir. Kırsal turizm ayrıca her bölgede yapılması özelliği ile denge unsuru taşımaktadır. Kırsal turistlerin profiline bakıldığında, farklı olduğu görülmektedir. günümüzde kırsal turizm etkinliklerine katılan turistlerin gelir seviyesinin ve alım gücü yüksek olduğu görülmektedir. kırsal turizm rekreasyon etkinlikleri bölgeye göre çeşitlilik ve özgünlük taşımaktadır. Kırsal turizm doğal çevre ile barışık ve kültürel mirası korumada katkıda bulunmaktadır. Kırsal turizmin en önemli noktası sürdürülebilir turizm anlayışını benimsemesidir. Son olarak kırsal turizm ülke tanıtımları için önem arz etmektedir (Soykan, 2003: 2-8; Cengiz ve Akkuş, 2012: 64).

## 3. Gastronomi Turizmi ve Türk Mutfağı

İnsanlık tarihinde avcılık, toplayıcılıkla başlayan yaşam ateşin bulunması ile temel gıdaların ateş üzerinde pişirilmesi ile üretime geçilmiştir ve değişimle birlikte yemek türleri ve pişirme şekilleri ortaya çıkarılmıştır. Beslenme hayatımızın vazgeçilmesidir ve coğrafi, kültürel, ekonomik, ekolojik ve tarih süreçlerine göre değişiklik göstermiştir. Günümüzde yeme-içme bir ihtiyaçtan ziyade zevk, bir hobi olarak kullanılmaktadır ve yeme-içme turizmin diğer aktivitelerini bütünleştirici rol oynamaktadır.

Gastronomi turizmi kavramına değinmeden önce gastronomi kelimesinin bilinmesi gereklidir. Gastronomi kelimesinin farklı ifadeleri olmakla birlikte genel ifade ile “yemek sanatı” olarak bilinmektedir. Santich (2004) göre; gastronomi kelimesi yiyecek-içeceğin üretimi ve hazırlanışı ile bunların nasıl, nerede ve nasıl, neden tüketildiğine kadar uzanan konuları ele almaktadır (Çevik ve Saçılık, 2011: 504).

Yiyecek turizmi de olarak bilinen gastronomi turizmi, bilinenden farklı bir mutfak kültüründeki yiyeceklerin tüketilmesini, hazırlanmasını ve sunulmasını, mutfağını öğün sistemlerini ve yeme biçimlerini keşfetmek amacıyla gerçekleştirilen turizm şekli olarak ifade edilebilir (Long, 2003: 21). Tanımdan da anlaşılacağı gibi yemek kültürünün olağandan farklı olarak algılanması ve bireyin merakının uyandırılmasına dayanmaktadır.

Her milletin kendi yapısına göre bir mutfak kültürü bulunmaktadır. Mutfak olarak nitelendirilen bu yapı, o toplumun yiyecek içecekleri, bunların hazırlanması, kullanılan araç-gereçler ve yemek ile ilgili törenlerden oluşmaktadır (Koroğlu ark, 2007: 32). Dünya mutfaklarından en zenginlerinden biri de şüphesiz Türk mutfağıdır. Orta Asya'dan getirdiğimiz kültürümüz ve gelenek-göreneklerimiz, Selçuklu ve Osmanlı mutfaklarında gelişen tatlar Türk mutfağının kendine has nitelikleri kazanmasında etkili olmuştur. Ayrıca Türk mutfağının zenginliğinin bir diğer sebebi de yemek yapımında kullanılan malzemelerin bolluğu ve çeşitliliğidir.

Günümüz Türk mutfağı, eski uygarlıkların etkisi ve batı mutfaklarından değişiklikleri olarak gelişmiştir. Örneğin; pasta Fransız mutfağından, makarna İtalyan mutfağından Türk mutfağına girmiştir (Güler, 2007: 21). Bunun yanında, buğday unundan yapılan hamurun açılmasıyla yapılan erişte eskiden beri kırsal

kesimde tüketilmektedir. Bu da makarnanın Anadolu'dan İtalya'ya geçtiğini düşündürmektedir (Baysal, 1993: 39).

Türk mutfağının genel özelliklerine değinmek gerekirse; şu şekilde belirtilmektedir (Toygar, 1981:153):

**Türk yemekleri hayvansal ve tarımsal ürünlere dayanmaktadır:** tarihin her safasında Türklerin tarım ve hayvancılıkla uğraştığı yazmaktadır. Bu ekonomik uğraş mutfağımızı da olumlu bir şekilde yansıtmıştır.

**Yemeklerimiz yaşadığımız coğrafi bölgelere göre değişiklik göstermektedir:** Ana hatlarıyla Türk mutfağı tek olsa da bölgesel değişikliklerle yemeklerde çeşitlilik göstermektedir. Örneğin; Güneydoğu illerinde fıstıklı hamur tatlıları ve kebaplar yaygınlık gösterirken; Ege illerinde sebzelerin bol olması nedeniyle zeytinyağlı yemekler, sütlü tatlılar yaygındır.

**Türk yemekleri tarihi gelişimi içerisinde sosyal yapıya göre değişiklik göstermektedir:** Mutfağımızda bakıldığında şehir ve köy mutfağı olarak günümüzde bir değişiklik gösterirken; tarihi gelişimde "Saray mutfağı" ve "Yöresel mutfak" olarak ikiye ayrılmaktadır.

**Yemeklerimiz özel günler ve merasimlere göre değişiklik göstermektedir:** Yemek vakti ailenin bir araya geldiği, vakit geçirdiği bir semboldür. Bayram, sünnet, düğün, cenaze gibi özel günlerde ve merasimlerle yapılan yemeklerde fark olmaktadır.

**Yemeklerimizi gelenekler, görenekler ve dini inançlar etkilemektedir:** bizim mutfağımızda da gelenekler-görenekler ve dini inançlar bazı gıdaları yememize izin verirken; bazılarını yasaklamaktadır. Örneğin; Doğu bölgelerimizde Arap mutfağı etkisiyle yemeklerde çeşitlilik görülürken; İslam dini gereği ramazan ayında Türk mutfağının en güzel sofraları kurulmaktadır.

**Türk mutfağı komşu kültürlerden etkilenmiş ve onları etkilemiştir:** Türkler ilk zamanlardan beri birçok milletle komşu olmuş ve ya iç içe yaşamıştır. Örneğin; savaşlar arasında Çinlilerden biz pirincin nasıl kullanılacağını öğrenirken; onlara da bizler yağın yenebileceğini öğretmişizdir.

Bugün Türk mutfağı Dünya mutfaklarına bakıldığında; Fransız, Çin mutfakları ile birlikte sayılmaktadır. Bugün geçmişten günümüze taşınmış pek çok yemek olmakla birlikte bunların bir kısmı unutulmaya yüz tutmuştur. Genel olarak bakıldığında Türk mutfağının içerik olarak özellikleri şu şekilde belirtilmektedir:

- Türk beslenme sisteminde ekme ve hamur işlerinin önemi büyüktür.
- Kebap ve döner en tanınan et yemekleri olsa da Türk mutfağında yahni denen sulu et yemekleri de geniş yer almaktadır.
- Ülkemiz iklimi gereği pek çok sebze yetişmektedir. Soğan hemen her yemekte ve salatada kullanılan bir sebzedir.
- Kendi kendine yetişen ot, sebze, mantarlar kırsal yörelerde geniş ölçüde kullanılan yemek malzemeleridir.
- Türk mutfağında yağlar geniş yer tutar. Sütten tereyağı, hayvansal kuyruk yağı ve zeytinyağı yemeklerde kullanılan temel yağlardır.
- Sebze yemeklerinde ve köftelerde bulgurun yeri önemlidir.

- Hayvansal bir ürün olan yoğurt bugün Türkiye denildiğinde turistlere bir hatırlatıcı iken; sofralara sarımsakla ve ya sade olarak sunulmaktadır.
- Meyvelerin kurutulması ile elde edilen hoşaf ve şerbetler özel günlerde ve merasimlerde kullanılan en önemli içeceklerdir.
- Yemeklerde baharatlar geniş yer tutar. Sayı olarak az baharat kullanılsa da kırmızıbiber ve nane görünüş ve tatta değişiklik yapmaktadır.
- Tatlandırıcı olarak pekmez kullanılırken, yemeklerin tuzsuz pişmesi ve ya az tuzlu pişmesi söz konusu değildir. Sofralara yemekle birlikte garnitür ve ya sos gelmez; tüm bunlar yemek ile birlikte pişirilerek sunulur.

Türk mutfağının bu kadar farklı ve zengin bir içeriğe sahip olması gelen yabancı turistlerin ilginç çekmektedir. Bu mutfak zenginliği günümüzde büyükşehirlerde biraz değişikliğe uğrasa da kırsal alanlarda halen kendini korumaktadır.

#### 4. Sonuç ve Öneriler

Kırsal turizm, doğal güzelliklerin ve tarihi dokunun bozulmadan, sürdürülebilirliğini koruyarak yapılabilen turizm kollarındandır. Ayrıca, kırsal turizm yerel halkı olumsuz etkilememektedir ve ekonomik olarak olumlu fayda sağlayabilen bir faaliyettir.

Türk mutfağı geçmişten günümüze değerlerini kaybetmeden gelebilmiştir ve dünyada önemli birkaç mutfağın içerisinde yer alması yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekmektedir. Türk mutfağını kırsal turizm içerisinde tanıtabilmek ve işleyebilmek için birtakım çalışmalar yapılmalıdır. Bunlar ise;

- Kırsal turizm ile ilgili Kültür ve Turizm Bakanlığının daha geniş çalışmalar yapabilmesini sağlamak,
- Kültür ve Turizm Bakanlığının Türk yemeklerinin gelişmesini ve tanıtılmasını sağlayabilecek projelere yer vermesini sağlayabilmek,
- Kırsal turizmde önemli ve vurgulanması gereken kavram "geleneksellikler". Türk mutfağını kırsal turizm içerisinde bir ürün olarak sunulabilecek faaliyetler yürütmek,
- Dünya'da kırsal turizm ve gastronomi turizmini bütünleştirmiş ülkelerden örnek alınarak bunları kendimize uyarlayabilmek,
- Mutfağımızın gizli kalmış birçok noktası bulunmaktadır. Bunları araştırarak kırsal turizm içerisinde uygulayabilmek,
- Aşçılık ve gastronomi ile ilgili eğitim veren birimlerde Türk mutfağı hakkında daha geniş eğitim verebilmek,
- Kırsal turizm içerisinde Türk mutfağı hakkında uzman kişilere yer verebilmek,
- Başka milletlerce sahip çıkılan Türk mutfağının eşsiz lezzetlerine sahip çıkılarak; kırsal alanlarda turizm aracılığıyla tanıtabilmek,
- Kırsal alanlarda yapılan şenlik, festival, törenlerde yöresel Türk mutfağını gelen turistlere tanıtabilmek,
- Kırsal alanlarda hizmet veren yiyecek-içecek işletmelerinin mönülerinde Türk mutfağına daha geniş yer verebilmek,
- Yerel halka yöresel yemeklerinin satışını yaparak gelir elde edebilecekleri bilincini verebilmek,

- Kırsal alanlarda Türk mutfağına ait yemekler hakkında tanıtıcı bilgilere yer verilen broşürlere, kitaplara yer verebilmek ve bunların Turizm Ofislerinde satışını yapabilmek,

Kırsal turizmin ve Türk mutfağının gelişimi açısından yararlı olacaktır.

#### **Kaynaklar**

- Ardıç, Şule, 2011. Turizmin Sürdürülebilirliği ve Turistlerin Bu Konuda Bilinç düzeyleri: Aksaray İlinde Uygulamalı Bir Çalışma, I. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu Bildiriler Kitabı, s. 488-499, 26-29 Eylül 2011, Konya.
- Baysal, Aysel, 1993. Beslenme Kültürümüz, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları:1230.
- Cengiz, Gülizar, Akkuş, Çetin, 2012. Kırsal Turizm Kapsamında Yöre Halkının Kalkındırılması: Erzurum Örneği, KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, Cilt: 14, Sayı: 22, s.61-74.
- Çevik, S. ve M. Yıldırım Saçılık (2011). Destinasyonun Rekabet Avantajı Elde Etmesinde Gastronomi Turizminin Rolü: Erdek Örneği, 12. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, s. 503-515, 02.12.2011, Akçakoca / Düzce.
- Güler, Sibel, 2011. Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme, I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, s.18-28, 4-5 Mayıs 2007, Antalya.
- Köroğlu, A, Köroğlu, Özlem, Sarıoğlu, Mehmet, 2007. Türk Mutfağının Tanıtılmasında Profesyonel Turist Rehberlerinin Rolüne İlişkin Ampirik Bir Çalışma, I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, s.29-40, 4-5 Mayıs 2007, Antalya.
- Long, M., Lucy, 2003. Culinary Tourism, University Press of Kentucky, ABD.
- Soykan, Füsün, 2003. Kırsal Turizm ve Türkiye Turizmi İçin Önemi, Ege Coğrafya Dergisi, No:12, s. 1-11, İzmir.
- Toygar, K., 1981. Değişen Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri,s. 153-159, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.
- Yazgan, Şekip, Kadanalı, Esra, 2012. Ağrı İlinin Kırsal Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi, KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, Cilt: 14, Sayı: 22, s.5-10.