

T.C. ANADOLU ÜNİVERSİTESİ YAYIN NO: 3935
TURİZM FAKÜLTESİ YAYIN NO: 14

20.ULUSAL - 4.ULUSLARARASI TURİZM KONGRESİ “ŞEHİR TURİZMİ”

Kongre Web Sitesi: <https://utk20.anadolu.edu.tr/>

16-19 EKİM 2019
ESKİŞEHİR

20. Ulusal - 4. Uluslararası Turizm Kongresi

Bildiriler Kitabı

16-19 Ekim 2019
Eskişehir

Editör

Prof. Dr. Oktay EMİR

Editör Yardımcıları

Doç. Dr. Emre Ozan AKSÖZ
Doç. Dr. Çağıl Hale ÖZEL

Yayına Hazırlayanlar

Arş. Gör. Dr. Arzu TOKER	Arş. Gör. İbrahim Taner AKKOÇ	Arş. Gör. Sezi AYDIN
Arş. Gör. Dr. Ece DOĞANTAN	Arş. Gör. Merve KALYONCU	Özge HAMAT
Arş. Gör. Dr. Engin BAYRAKTAROĞLU	Arş. Gör. Merve ÖZGÜR GÖDE	Batuhan SÖNMEZ
Öğr. Gör. Dr. Seher GÜLENÇ	Arş. Gör. Muhammed KAVAK	Fatma Zehra İLİK
Arş. Gör. Barış ÇIVAK	Arş. Gör. Orçun ATILLA	Aysun ÖRÜNPAY
Arş. Gör. Burak DÜZ	Arş. Gör. Pınar ŞENEL	Kübra KURAN
Arş. Gör. Burcu KAYA SAYARI	Arş. Gör. Selin KAMA	Pelin CANDAR
Arş. Gör. Fuat ÇİFTÇİ	Arş. Gör. Sema EKİNCEK	Sezer YERSÜREN
Arş. Gör. Gül Nur DEMİRAL	Arş. Gör. Serhat AYDIN	Songül Çilem KAYA

20. Ulusal - 4. Uluslararası Turizm Kongresi (20.: 2019: Eskişehir)

20. Ulusal Turizm Kongresi: şehir turizmi.

1. Turizm - Türkiye - Kongreler. 2. Kültür turizmi - Kongreler I. Anadolu Üniversitesi

II. Anadolu Üniversitesi. Turizm Fakültesi yayınları; no. 14

G155 .A7 U48 2019

ISBN: 978-975-06-3632-5

Anadolu Üniversitesi Basımevi

Ekim 2019

İÇİNDEKİLER

Beyşehir Turizm Talebinin Göl Turizmi Açısından Değerlendirilmesi

Mete SEZGİN, Refika ATALAY, Abdullah KÖSEOĞLU 1

Türkiye’de Turist Ölümleri: Antalya İli Örneği

İsmail KERVANKIRAN, Murat ÇUHADAR, Utku ONGUN 11

Şehir Turizminde Sosyo-Demografik Özelliklerin Turistlerin Tekrar Ziyaret Etme ve Tavsii Etme Niyetleri Üzerine Etkisi

Sıla KARACAOĞLU, Ayşe Nevin SERT 16

Self Drive Turizm (Kendin Sür Kendin Gez Turizmi) Kastamonu İli Üzerine Bir Çalışma

İrfan MISIRLI, Sina AFŞARI 24

Türk Mutfağı Tanıtım Faaliyetlerinin Gastrodiplomasi Kavramı Açısından İncelenmesi

Turgay BUCAK, Serkan YİĞİT, Çinuçen OKAT 28

Şehir Estetiğinin Gelişimi ve Türkiye

Gürkan ÇALIŞKAN, Hüseyin PAMUKÇU 36

Gastronomi Bloglarının Satın Alma Niyeti Üzerine Etkisi

Alper KURNAZ, Hande AKYURT KURNAZ, Emrah YILDIZ 49

Özel Muğla Arıcılık Müzesi’nin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi

Özer ŞAHİN, Ayşe AYDIN 56

Kapadokya Bölgesinde Faaliyet Gösteren Konaklama İşletmeleri Yöneticilerinin Kriz Algıları

Reha KILIÇHAN, Emine CANER 63

Turizm Personelinin Psikolojik Dayanıklılığı: Antalya Örneği

Esin YÜCEL 73

Turizm Sektöründe Bir Sosyal Sorumluluk Projesi: Turuncu Bayrak

Dönüş ÇİÇEK, Ebru ZENCİR 80

Sosyal Mübadele Teorisi Kapsamında Sosyal Taşıma Kapasitesi

Asena ALBAYRAK, Selim KIROVA 87

Otel Mutfak Tasarımının Çalışanlar Tarafından Değerlendirilmesi	
Şirvan ŞEN DEMİR, Mehmet Anıl KÜÇÜKYAMAN	94
Büyükşehir Belediyelerinin Web Sitelerinin Şehir Turizmi Açısından Değerlendirilmesi	
Mehmet ERTAŞ, Sonay KAYGALAK ÇELEBİ, Burçin KIRLAR CAN	104
“Turizm ve Festival” Olgusunun Bibliyometrik Analizi	
EBRU Z. BOYACIOĞLU, ÇİLEM ELMAS	111
Hizmet Odaklı Örgütsel Vatandaşlık Davranış Ölçeğinin Türkçe Güvenirlik ve Geçerliliği	
Betül KODAŞ, Yaşar SARI	122
Yerli Ziyaretçilerin Gastronomi Deneyimlerini Belirlemeye Yönelik Nitel Bir Araştırma	
Davut KODAŞ, Çağıl Hale ÖZEL	129
Kuşadası’nda Yapılan Festivallerin Konaklama İşletmesi Yöneticilerinin Gözünden Yöre Etkileri	
Mahmut EFENDİ, Gülnur KARAKAŞ TANDOĞAN	136
Eskişehir’de Seyahat Acentelerinin Erişilebilir Turizm Algılarına Yönelik Bir Araştırma	
Efnan EZENEL, Cemile ECE, Elif ŞENEL	145
Şehir Turizminin Canlandırılmasında Gastronomi Müzeleri ve Afyonkarahisar’da Bir Gastronomi Müzesi Önerisi	
Asuman PEKYAMAN, Hatice YILMAZ, Aysel ALİYEVA	150
Konaklama İşletmelerinde Müşteri Memnuniyetinin Ağızdan Ağıza İletişime Etkisi	
Fatma KORKMAZ, Didar BÜYÜKER İŞLER	159
Müze Turizmi, Kültür Perakendeciliğinin Kavramsallaştırılması ve Anadolu Kültürel Girişimcilik Örneği	
Sabriye ÇELİK UĞUZ, Selin KAYALI, Yusuf AYMANKUY	166
Sosyal Medyada Destinasyon Markalaşması: Eskişehir Örneği	
Berna ŞAD, Ahmet KARATAŞ, Seda ŞAHİN	176
Kullanıcı Tarafından Oluşturulan İçeriğin Veri Madenciliği Yöntemleri ile Analizi	
Eniser ATABAY, Leyla ATABAY, Beykan ÇİZEL	187

Deneyimsel Pazarlama Kapsamında Tüketici Deneyimlerinin Değerlendirilmesi: Kars Destinasyonu ve Doğu Ekspresi Üzerine Nitel Bir Çalışma	
Alpaslan YÜCE, Çağlar SAMSA.....	195
Doktora Düzeyindeki Turizm Öğrencilerinin Yağmacı Dergicilik Hakkında Bilgi ve Bakış Açılarının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma	
Ezgi ERŞAHİN, Şehnaz DEMİRKOL.....	200
Akıllı Şehirlerde Artırılmış Gerçeklik (AR) Kullanımı Örnek Olay Çalışması	
Sarp Tahsin KUMLU, Emrah ÖZKUL.....	205
Yerel Yönetimlerin Perspektifinden Turizmin Geliştirilmesi: Kırklareli Örneği	
Kaplan UĞURLU.....	212
Gaziantep'te Göç ve Turizmin Değerlendirilmesi	
Nalan IŞIK, Gamze EFE.....	218
Kırsal Turizmin Bölgesel Kalkınmadaki Rolü: Gönen-Güneykent Örneği	
Olca KILINÇ, Emre AKSU	224
Kripto Para Türü Olarak Bitcoin'in Bilinirliğinin İncelenmesi: Y Kuşağı Üzerine Bir Araştırma	
Reşat ARICA, Rıdvan KOZAK.....	232
Yurt Dışına Çıkma Niyeti Olan Türk Turistlerin Algıladıkları Risklerin Seyahat Motivasyonlarına Olan Etkisinin Belirlenmesi	
M. Oğuzhan İLBAN, Ezgi TÜRKMEN	240
Muğla İlinin Şehir Turizmi Potansiyelinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma	
Belma SUNA, Mehtap BAŞ, Eren YEŞİLDAĞ	250
Otellerde Gastronomi Etkinlikleri: Çeşme'de Hizmet Veren Oteller Üzerine Bir Araştırma	
Samet Can CURKAN, Nilgün AVCI, Cemal Özgür ÖZDEMİR, Mert Can KISA	256
Metaforlarla İstanbul: Kültür mü? Karmaşa mı?	
Funda ÖN ESEN, Burhan KILIÇ.....	263
Şehir Turizminde Y Kuşağı Turistleri İçin Günlük Yaşamın Önemi	
Yeliz DEMİR.....	272

Turistlerin Kalabalık Algısının Alışveriş Davranışlarına Etkisi

Tahir ALBAYRAK, Özlem GÜZEL, Meltem CABER,
Özge KOCABULUT, Aslıhan DURSUN CENGİZCİ, Aylin GÜVEN 277

Çanakkale'deki Restoranların Farklı Beslenme Tercihlerine Yönelik Uygulamalarına Yönelik Bir Araştırma

Sedef Ece BATİBEKİ, Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Hacı Mehmet YILDIRIM 286

Sessizlik Rolünün Lider Etkinliği Açısından Önemine Kavramsal Bakış Açısı

Ülker ÇOLAKOĞLU, Arzu GÜRDOĞAN 295

Şehir Turizminde Kültürlerarası Duyarlılığın Arz Yönlü Değerlendirilmesi: Afyonkarahisar Uzun Çarşı Esnafı Örneği

Özge ÖZKAN, Özcan ZORLU, Ali AVAN 302

Turizm Eğitiminde Mobil Artırılmış Gerçeklik Uygulamalarının Kullanılabilirliğinin Değerlendirilmesi

Duran CANKÜL, Batuhan SÖNMEZ 309

İstanbul'daki Şehir İçi Tur Operasyonlarında Karşılaşılan Zorluklar ve Çözüm Yolları

Abdülcelil ÇAKICI, Burhan ÇINAR, A. Vahap ALTÜRK 316

Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Yerel Kimliğin Korunması: Antakya Örneği

Belma SUNA, Evrim YALDIZ, Eren YEŞİLDAĞ 325

Odunpazarı'na Gerçekleştirilen Turların Katılımcılarının Tura Yönelik Algıları, Otantiklik Algıları ve Aidiyet Düzeyleri Arasındaki İlişki

O. Can YILMAZDOĞAN, Alkay ALTANLAR 332

Mardin İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi: Swot Analizi Örneği

İrem BOZKURT, Enes YILDIRIM, Tuğba DAĞ 339

İhlara Vadisi Ziyaretçilerinin Şehir Turizmine Bakış Açıları

Neşe ÇULLU KAYGISIZ, Derman KÜÇÜKALTAN 347

Şehir Turizmi Kapsamında Eskişehir Büyükşehir Belediyesi'nin Instagram Paylaşımlarının İncelenmesi

Hulisi BİNBAŞIOĞLU 351

Instagram'da Aşırı Turizm (Overtourism) Etiketi ile Paylaşılan Fotoğrafların UNWTO Turizm Bölgelerine Göre Dağılımlarının İncelenmesi	
Serkan AYLAN, Fatmanur Kübra AYLAN.....	357
Gastronomi Temalı Festivaller Üzerine Yapılmış Çalışmaların Bibliyometrik Analizi	
Aylin AKTAŞ ALAN, Özlem ŞEN.....	363
Coğrafi İşaretli Yiyecek-İçecekler ve Gastronomi Turizmi: Şanlıurfa Örneği	
Emrah YAŞARSOY	374
Airbnb Konaklama Sektöründe E-Şikâyetlerin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma	
Derya DEMİRDELEN, Zaid ALRAWADİEH, Mithat Zeki DİNÇER, Füsun İSTANBULLU DİNÇER.....	380
Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Web Sitelerinin Pazarlama Karması (7p) Unsurları Açısından Değerlendirilmesi: Eskişehir İli Örneği	
Büşra KİŞ, Demet TÜZÜNKAN, Selda UCA	386
Yavaş Şehirlerdeki (Cittaslow) Restoranlara Yapılan Çevrimiçi Tüketici Yorumlarının Değerlendirilmesi: Gökçeada Örneği	
Mehmet SARIOĞLAN, İsmail ERTOPCU	398
Eskişehir Kent Merkezindeki Müzeler Üzerine Bir Değerlendirme	
Meryem AKOĞLAN KOZAK, Onur SELÇUK.....	408

Mardin İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi: Swot Analizi Örneği

İrem BOZKURT

Öğr.Gör., Mardin Artuklu Üniversitesi Üniversitesi
irembozkurt@artuklu.edu.tr

Enes YILDIRIM

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
enesyildirim@nevsehir.edu.tr

Tuğba DAĞ

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
tugba.dag.01@gmail.com

ÖZET

Bu çalışma Mardin ilinin gastronomi turizmi potansiyeli kapsamında SWOT analizi ile değerlendirilmesine yöneliktir. Çalışmanın amacı, Mardin'in sahip olduğu binlerce yıllık kozmopolit geçmişinin getirdiği mutfak kültürünü ortaya koymak ve gastronomik alanda değerlendirmektir. Çalışma kapsamında gerekli literatür taraması sonucunda ikincil veriler elde edilirken çalışmanın sadece literatür taraması ile sınırlı kalmaması ve şehrin mutfak kültürü ile gastronomi turizmi potansiyeline yönelik farklı bilgilere ulaşmak adına konu ile ilgili daha derin bilgilere sahip olduğu düşünülen Mardin Aşçılar ve Pastacılar Derneği başkanı, Mardin Otelciler Derneği başkanı ve Mardin Gastronomi Mutfak Sanatı ve Atölyesi'nin aşçıbaşısı ile yarı yapılandırılmış görüşme sonucunda birincil veriler elde edilmiştir. Elde edilen birincil ve ikincil veriler kapsamında SWOT analizi değerlendirilmesi yapılmıştır. Ulaşılan bulgular neticesinde de Mardin'in zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu ancak gastronomik açıdan ön plana çıkarılmasında gerekli girişim ve çalışmaların yapılmadığı sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Mardin, Gastronomi Turizmi, SWOT Analizi

GİRİŞ

Son yıllarda turistlerin seyahat tercihlerini giderek özel ilgi alanlarına göre planlandığı görülmektedir. Turistler, bir destinasyona yönelik olarak önemli gördüğü tarih, kültürel miras, çeşitli görsel ve sanatsal aktiviteleri bünyesinde barındıran seyahatlere eğilim göstermektedir (Turizm Özel İhtisas Komisyonu Raporu, 2014). Bu doğrultuda destinasyonlar kendilerini rakiplerinden farklılaştırmak adına turizmi çeşitlendirmeye yönelik bir takım adımlar atmaktadırlar. Atılan bu adımlar, turistlerin ihtiyaç, istek ve beklentilerinde oluşan farklılaşmalar ışığında gelişmektedir. Turistlerin yeniden şekillenen istek ve beklentileri yeme-içme kültüründe de ortaya çıkmış, her ülkenin, bölgenin hatta şehirlerin yeme-içme kültürüne yönelik bir merak gelişmeye başlamıştır. Bu durum turizmin yeni eğilimlerinden biri olan gastronomi turizminin ortaya çıkmasına neden olmuştur (Göynüşen, 2011; Gökdeniz, vd., 2015).

İnsan yaşamı boyunca vazgeçilmez bir ihtiyaç olan yeme-içme faaliyeti hem toplumun sahip olduğu doğal kaynakları hem de topluma ait kültürü doğrudan yansıtmaktadır. "Destinasyonların sahip olduğu yiyecek içecekleri keşfetmek, orada bulunan restoranlara gidip yerel yemekleri tatmak, yerel gıdaları satın almak, bölgenin gıda üretimi deneyimini yaşamak, bölgeye ait herhangi bir yemeği pişirmek ve/veya bölgenin sahip olduğu gıda malzemelerini incelemek" olarak tanımlanan gastronomi turizmi, alternatif turizm çeşitleri içerisinde büyük önem arz etmektedir (Steinmetz, 2010; Shenoy, 2005; Everett, 2005). Gastronomi turizmi, yılın her ayında gerçekleştirilebilen bir turizm çeşididir. Bu yönüyle turizm gelirlerine sürekli bir akış sağlayabilmektedir. Ayrıca gastronomi turizmi, istihdam oluşturmada, diğer turizm faaliyetlerini desteklemesi, bölge restoranlarının ve yiyecek-içecek üreten işletmelerin hizmet kalitesinde tutarlılık sağlanması ve hizmet kalitesini yükseltmesi adına da büyük katkılar sağlamaktadır. Tüm bunların yanı sıra son yıllarda gastronomik çekiciliklere doğru büyüyen ilgi, şehirlerin tanıtımına da olanak tanımaktadır (UNWTO, 2016).

Sahip olduğu farklı yiyecek ve içecekler ile gastronomik açıdan markalaşmasını tamamlamasına rağmen (Deniz ve Atışman, 2017), tarihi MÖ 3000'lere dayanan, birçok medeniyete ev sahipliği yapan ve farklı kültürlerin oluşturduğu kozmopolit yapıyı bünyesinde barındırmaya devam eden Mardin ilinin sahip olduğu zengin tarihi ve kültürel dokusu gastronomik özelliklerinin önüne geçmektedir. Çalışma ile birlikte Mardin mutfağı gastronomik açıdan ele alınarak mevcut potansiyeli ortaya konulacaktır. Ayrıca Mardin ilinin gastronomi turizmi kapsamında ön plana çıkarılmasında yetersiz kaldığı alanlara değinilerek bu alanların nasıl iyileştirileceğine yönelik önerilere de yer verilecektir.

LİTERATÜR

Mardin ilinin adını nereden aldığına ilişkin literatürde birçok görüş bulunmaktadır. Kimi araştırmacılara göre bu isim, Süryanice adı "Merdo", Ermenice adı "Mardi", veya "Marde" olan bir kavimden gelmektedir. Kimi araştırmacılara göre de, Mardin adı, Orrhoei (Urfa) ile Mardani Arap kabilelerinin arasında yer aldığı bilinen ve Yunanlıların Mygdone dediği bir Arap kabilesinin adından gelmektedir (Aydın, vd., 2000).

Mardin ili, coğrafi konumu itibari ile "Bereketli Hilal" içerisinde yer alan Mezopotamya topraklarında hüküm süren medeniyetlerin önemli bir ağırlayıcısı olmuştur. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan Mardin, kuzeyde Doğu Anadolu, batıda Akdeniz Bölgesi, güneyde ise Suriye ile komşudur. Mezopotamya ovasının en sarp kayalıkları üzerine kurulmuş olan bu şehir, yüzyıllar boyunca başta Asurlar olmak üzere, Pers, Roma, Bizans, Yunan, Emevi ve Abbasi gibi birbirinden farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır ve bu uygarlıkların her biri kent kültüründe ayrı izler bırakmıştır. Bırakılan bu izler ve yaşanan etkileşimler, mutfak kültürünü de etkilemiş ve şekillendirmiştir. Bu yüzden Mardin mutfağı, farklı kültürel değerleri bünyesinde barındıran çok renkli ve zengin bir yapıya sahiptir. Coğrafi konumunun yanı sıra Mardin mutfağını şekillendiren bir diğer etmen ise iklimdir. Çok yağmur alan bir bölge olmadığı için küçükbaş hayvan

yetiştiriciliği ön plana çıkmış ve mutfak kültürü de et üzerine gelişme göstermiştir. Yer altı kaynak sularıyla sulama sisteminin öğrenilmesi ile birlikte sebze yetiştiriciliği başlamış ve yetiştirilen sebzeler mutfaklarda yer almaya başlamıştır. (Toprak, 2015).

Uluslararası aşçılık yazınında Ortadoğu yemeklerini "Arap Mutfağı" olarak tanımlayan İtalyan gastronom gazeteci Vittorio Castellani, Akdeniz'e kıyaslı olan ülkelerin yemek kültürlerine de tek bir tarif getirerek "Akdeniz Mutfağı" demiştir. Oysa günümüz Mardin mutfağının "Mezopotamya Mutfağı" olarak değerlendirilmesi gerektiği düşünülmektedir. Çünkü Türkiye, Suriye, Irak ve İran mutfaklarının Mezopotamya'nın gastronomik değerlerini taşıdığı ve yansıttığı gözlemlenmektedir. Mardin mutfağı da bu çok kültürlü Mezopotamya topraklarında beslenerek gelişmiştir (Zubaida ve Tapper, 2003).

Toprak (2015), Mardin mutfağını, Mezopotamya'da yaşayan medeniyetlerin yaşam deneyimlerinin ürünü olarak tanımlamaktadır. Yine Toprak (2015)'a Mardin mutfağı dünya genelinde "Tüccarlar Mutfağı" olarak bilinmektedir. Çünkü takas usulünün yaygın olduğu dönemlerde şehirde yaşayan halk genel olarak tüccarlıkla ilgilenmiş ve alışveriş amacıyla başka yerlere gitmişlerdir. Yapılan alışverişlerden elde edilen eşyalar yaşadıkları topraklara farklılık getirmiştir. Gelişen ticaret hacmi özgünlük ve farklılık arayan tüketicileri de kendine çekmiştir. Ayrıca Mardin ili, coğrafi konumu itibariyle kervan yolları üzerindeki tüccarları konuk etmiş, çoban ve göçebe toplulukların kültürlerinden etkilenmiş, Ortadoğu ve Akdeniz'e komşuluk yapmış ve birçok hanedanlığın ev sahibi konumunda olmuştur. Bu yüzden Mardin mutfağının aynı hilâl üzerinde yer alan Antakya, Gaziantep, Erbil, Halep ve Musul ile benzer mutfak izlerini taşıdığını düşünmektedir.

Mardin tarım kültüründe genel düzen kışın tahıl, yazları ise meyve sebze yetiştiriciliğidir. Mardin'in yemek kültürü başta kuzu eti olmak üzere kurutulmuş sebzeler, bulgur ve baharatlar etrafında şekillenmektedir. Yemekleri tatlandırmak için sıklıkla kullanılan malzemeler ise badem, tarçın, sumak, kişniş, zencefil ve mahlep olarak sıralanabilir (Gümüş, 2013). Tablo1'de Mardin'e ait bazı yöresel yemeklere yer verilmiştir:

Tablo 1. Mardin'e Ait Yöresel Yemekler

	Yemeğin Adı	Açıklama
1.	Alluciye	Kuzu eti ve yeşil erik ile yapılan bir ana yemektir.
2.	Acin	Çiğköftenin yağda kızartılmış yumurta ve maydanoz ile servis edilmesidir.
3.	Alo Mihşi (Hindi Dolma)	Kesilen hindi en az bir gün bekletildikten sonra hazırlanır. İç harçta et ve Mardin bademi kullanılmaktadır.
4.	Dovkul May	Un, bal, pekmez, ceviz, tereyağı ve şeker ile yapılan bir tatlı türüdür.
5.	Döbo	Tam kuzu but, badem, tarçın, salça, soğan, sarımsak, maydanoz, tane yenibahar ve diğer baharatlarla kısık ateşte 4 saat pişirilen bir Süryani yemeğidir.
6.	Harire	Un, su, pekmez ve ceviz kullanılarak yapılan bir tatlı türüdür.
7.	Helevitil Cibne (Peynir Helvası)	Taze peynir, un, şeker, sadeyağ ve sıvı yağ ile yapılan bir helva çeşididir.
8.	İkbebet (Haşlanmış İçliköfte)	İçliköftenin haşlanmış olarak servis edilmesidir.
9.	Irok (Kızartılmış İçliköfte)	İçliköftenin kızgın yağda kızartılmasıyla servis edilmesidir.
10.	İncassiyeye	Domatesin henüz bölgede yaygınlaşmadığı dönemlerde mevlit yemeği olarak hazırlanmış ve "saray yahnisi" olarak bilinmektedir. Bu yemekte siyah erik ve pekmez kullanılmaktadır.
11.	İsfire	Yumurta, un, kabartma tozu, pekmez ve ceviz ile servis edilen bir tatlı türüdür. Kahvaltıda da yenilmektedir.
12.	Kar'yye	Kabak, süt danasının eti, sumak suyu, pirinç ve baharatlar kullanılarak 4 saat pişirilen bir ana yemek çeşididir.
13.	Kibe	İşkembelerin parçalanıp küçük torbalar halinde dikilip içine harç doldurulup 5 saat pişirilmesiyle hazırlanmaktadır.
14.	Kahiye (Mardin Katmeri)	Hazırlanan yufka hamurunun içine peynir bırakılıp tereyağında kızartıldıktan sonra soğuk şerbet dökülerek servis edilen bir tatlı türüdür.
15.	Kaburgaye (Kaburga Dolması)	Mardin'in en meşhur yemeklerinden biridir. İç harçta et ve Mardin bademi kullanılmaktadır.
16.	Kitel İkbar/Kitel Raha	Süryani içli köftesi olarak bilinmektedir. Her içli köfte bir tabağı dolduracak büyüklükte yapılır ve salata yatağında servis edilir.
17.	Mardin Etli Dolma	Patlıcan, kabak, domates, biber ve pazıların içi doldurularak yapılır. Dolma harcına parça et ve kuyruk yağı eklenir. Sumak suyu ile pişirilir.
18.	Merge	Haşlanarak pişirilen hindi eti yufka ile servis edilmektedir. Ova yemeğidir.
19.	Pekmezli tereyağlı ekme	Piştirilip küçültülen yufkaya tereyağında kızartılan pekmez ilave edilir. Bir çeşit ova tatlısıdır.
20.	Pekmezli Helva	Pekmez, tereyağı, un kavru olarak yapılan bir tatlıdır, ceviz içi veya badem ile servis edilmektedir.
21.	Sembusek (Kapalı Lahmacun)	Kapalı Lahmacun olarak da bilinir. Yarım ay şeklinde kapatılan hamura yumurta sürüldükten sonra fırına verilir. Tüm esnaf lokantalarında bulunmaktadır.
22.	Selcemiye	Beyaz şalgam, yağlı kuzu eti, kırık nohut, kırık pirinç ve sumak suyu ile yapılan bir kış yemeğidir.
23.	Şehriyeli Bulgur Pilavı	Şehriyenin ve bulgurun kavru olarak yapıldığı pilavın servisinde sadeyağ eritilerek pilavın üzerinde gezdirilir.
24.	Şiişe Çorbası	Şiişe (ince bulgur), domates salçası, kuru soğan ve zeytinyağı kullanılarak yapılan bir çorba çeşididir.
25.	Yoğurt Çorbası	Dileyenin kâsesine istediği kadar alabileceği kavru olmuş kıyma ve badem ile servis edilen bir çorba türüdür.
26.	Zingil (Lokma Tatlısı)	Süt, vanilya, yumurta, limon ve ceviz kullanılarak yapılan bir çeşit lokma tatlısıdır.
27.	Xebeyzib Lahme (Etli Ekme)	Kuzu kıyma ve çeşitli baharatların hamurla yoğrulmasından sonra bekletilip parçalar hâlinde fırınlanan.
28.	Xbeyzib Cibne (Peynirli Pide)	Şekerli ve taze peynirli pidedir. Genelde ekme fırınlarında yaptırılmaktadır. İlbahar döneminde ilk çıkan taze peynirden yapılmaktadır.

Kaynak: Toprak, L. (2015), Mardin ve Yemek Kültürü.

Tablo 1'den de anlaşılacağı gibi Mardin mutfağı tıpkı kendisi gibi kozmik bir yapıya sahiptir. Yemek kültüründe Süryani, Arap ve Kürt yemeklerinden izler taşımaktadır. Zengin bir mutfak çeşitliliğine sahip olan Mardin'in yemeklerinden çok azı restoran ve/veya esnaf lokantalarında servis edilmektedir. Çünkü şehirde yiyecek-içecek sektörü henüz istenilen seviyede bir gelişime gösterememiştir. Gastronomik değerlere yönelik yemek ve servisler açılan yeni restoranlarla gelişme göstermeye başlamıştır.

Ayrıca coğrafi işaret kapsamında değerlendirilen ürünler içerisinde Mardin'in yerel beş ürünü bulunmaktadır. Bunlar arasında yöresel yemeklerinden "Kaburga Dolması, İkbebet, Sembusek (Kapalı Lahmacun) ve Kibe"nin yanı sıra "Mardin Bulguru" ve "Mardin Badem Şekeri (İmlebbes)" de yer almaktadır (turkpatent.gov.tr).

Mardin, gastronomi turizmi potansiyeli açısından Türkiye'nin ilk sıralarında yer almasına (TUR-SAB, 2016) rağmen literatürde, şehirde ve basında buna ilişkin yayın ve tanıtım çalışmalarının sayısı sınırlıdır. Mardin'in yemek kültürüne ve gastronomik değerlerine yönelik yayınlanmış az sayıda yazın bulunmaktadır (Serçek, 2011; Toprak, 2015; Engin, 2015; Dinçel, 2013). İlgili yazınlardan bazıları aşağıdaki şekilde özetlenebilir:

- Yarış (2014), yapmış olduğu araştırma kapsamında Mardin'e gelen yerli ve yabancı turistlerin Mardin gastronomisine ilişkin görüşlerini belirlemeye çalışmıştır. Araştırmasında Mardin'i ziyaret eden yerli ve yabancı turistlere anket uygulamıştır. Yapılan anket çalışmasının analizi sonucuna göre Mardin'in gastronomi imajına yönelik olumlu görüşler belirten turistler, aynı zamanda Mardin'in gastronomi turizmi kapsamında mutfak aktivitelerinde yetersiz olduğunu belirtmiştir.
- Gürhan (2017), Mardin'de yaşanan toplumsal değişmelerin Mardin yemek kültürünü nasıl şekillendirdiğine ve ne derece etkilediğine yönelik bir çalışma gerçekleştirmiştir. Bu bağlamda Mardin'de ikamet eden, içinde üniversite öğrencilerinin de bulunduğu, farklı dinlere ve kökenlere mensup 44 kişi ile görüşme yapmıştır. Görüşme kapsamında, yaşanan toplumsal değişmelerle birlikte kalabalık aile sofralarından bireysel yemek sofralarına doğru bir yöneliş olduğu, toplumsal cinsiyet rollerinde mutfak ve yemek işlerinden sorumlu olan kadından ziyade erkeğin de mutfakta yer almaya başladığı, yer sofralarında aynı tabaktan yemek yeme geleneğinin artık ayrı tabaklarda yeme alışkanlığına dönüşmesi ve yöresel yemekler yerine yöresel olmayan ve herkes tarafından bilinen

yemeklerin sofralarda yer almaya başladığı sonuçlarına ulaşılmıştır.

- Gürbüz, Özaltaş Serçek ve Toprak (2017), UNESCO yaratıcı şehirler ağı kapsamında Mardin'in tanınmış bir gastronomi şehri olabilirliğine yönelik paydaş görüşlerini ele almıştır. Çalışma için turizm alanında faaliyet gösteren kamu kuruluşları, özel sektör ve STK temsilcileri ve akademisyenler ile görüşmeler sağlanmıştır. Çalışma sonucunda ise zengin Mardin mutfağını ön plana çıkarabilecek herhangi bir girişimin olmadığı, paydaşların ve girişimcilerin bu konuda yetersiz kaldığı görüşüne varılmıştır.
- Yiğit ve Bucak (2018)'in yapmış olduğu çalışmada coğrafi işaret kapsamında ele alınan Mardin bulgurunun ulusal ve uluslararası alanda daha fazla tanıtımının yapılmasının yanı sıra Mardin'in gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesine yönelik bir takım öngörüler ve öneriler geliştirilmiştir.
- Toprak, Çelikel Güngör ve Gürbüz (2018), Mardin'in yöresel yemekleri ile bu yemeklerin yapında kullanılan gıda maddelerini belirlemeye çalışmıştır. Yirmi katılımcı ile yaptıkları görüşme sonucunda, Mardin'in 44 tane yöresel yemeğinin bulunduğu ve bu yemeklerin temel malzemelerinin koyun veya kuzu eti, bulgur ve çeşitli baharatlardan oluştuğunu tespit etmiştir.
- Toprak, Çelikel Güngör ve Gürbüz (2018), Mardin yemek kültürünün değerini, özelliklerini ve Mardin'e ait yerel yemekleri belirlemeye çalışmıştır. Araştırma kapsamında atadan beri Mardin'de yaşayan ve geleneksel yemekleri mutfağında hâlâ pişirmeye devam eden 20 kişi ile görüşme yapılmıştır. Araştırma sonucunda farklı etnik kökenlere ev sahipliği yapan Mardin'in zenginleşen mutfağı ile birlikte sahip olduğu geleneksel değerleri de korumaya devam ettiği ortaya çıkmıştır.

YÖNTEM

Bu çalışmada Mardin ilinin sahip olduğu yerel mutfağın gastronomi turizmi kapsamında SWOT analiziyle değerlendirilmesi amaçlanmıştır. SWOT analizi, güçlü-zayıf ve fırsat-tehdit kavramlarının İngilizce karşılıklarının ilk harflerinden oluşan ve stratejik planlama sürecinde yaygın bir şekilde kullanılan analitik bir tekniktir. SWOT analizinde sahip olunan güçlü yönler karşı taraftan parametreler olarak değerlendirilirken fırsatlar kendiliğinden oluşmaktadır; ortaya çıkan güçlü yönler ve fırsatlar tarafından zayıf yönler ve tehditler en aza indirilme li veya sıfırlanmalıdır (Piercy ve Giles, 1989). SWOT

analizi tekniğinde yer alan faktörlerin altı doldurulduktan sonra satır ve sütunlarda yer alan parametreler birbiri ile ilişkilendirilir ve stratejik öneriler sunulur (Uçar ve Doğru, 2005).

Çalışma kapsamında Mardin'in yemek kültürü ve sahip olduğu gastronomi turizmi potansiyeline yönelik olarak ilgili literatür taraması yapılmış ve böylece ikincil verilere ulaşılmıştır. Çalışmayı, sadece literatür taraması ile sınırlı kılmamak ve konu ile ilgili daha derin bilgiler elde edebilmek amacıyla amaçlı örnekleme yöntemi kapsamında Mardin Aşçılar ve Pastacılar Derneği başkanı, Mardin Turizm ve Otelciler Derneği başkanı ve Mardin Gastronomi Mutfak Sanatı ve Atölyesi'nin açıcıbaşı ile yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler, 40-50 dakika arasında sürmüştür. Yapılan görüşmeler ve literatür taraması sonucunda Mardin'in gastronomi turizmi potansiyeli SWOT analizi yapılarak değerlendirilmiştir. Bu sayede Mardin'in gastronomik açıdan sahip olduğu güçlü ve zayıf yönleri ile geleceğe yönelik fırsat ve tehditlerin belirlenmesi amaçlanmıştır.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Sahip olduğu eşsiz tarihi ve kültürel çekicilikleri ile bulunduğu coğrafi konum itibarıyla birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Mardin'in zengin bir turizm potansiyelinin olduğu düşünülmektedir. Kozmopolit yapısının getirdiği izler, mutfağında da açıkça görülmektedir. Gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilen Mardin mutfağının SWOT analizi sonuçları Tablo 2'de yer almaktadır. Mutfağın mevcut ve gelecekteki durumunu ortaya koyan analiz, aynı zamanda Mardin mutfağının güçlü-zayıf yönleri ile mevcut ve gelecekteki fırsat-tehditleri de belirlemeye yöneliktir.

Tablo 2. Mardin İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeline Yönelik SWOT Analizi

Güçlü Yönler	Zayıf Yönler
<ul style="list-style-type: none"> Bereketli Hilâl topraklarında yer alması, Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olması, Kültürel dokusunu uzun yıllardır korumuş olması, Mezopotamya mutfak kültürünü yansıtmaması (aile sofraları, aynı kaptan yeme-içme), Somut ve somut olmayan birçok kültürel çeşitlilik Gastronomik ürün çeşitliliği, Kültür turizminin ön planda olması, Coğrafi işaret kapsamına girmiş yerel yemeklerinin varlığı, Yaylım hayvancılığının yaygın olması, Süryani mutfağından izler taşıması, Yeme-içmede kullanılan baharatların zenginliği, Yeme-içmede kullanılan sunum unsurlarının yöreden izler taşıması, Geleneksel doğu mutfağından farklı olarak acı ve kebab merkezli olmaması, Dicle Kalkınma Ajansı'nın varlığı, Mardin Aşçılar ve Pastacılar Derneği'nin TAŞKOPAN'a (Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu) üye olması. 	<ul style="list-style-type: none"> Yerel mutfağa yönelik yiyecek-içecek işletmelerinin yetersizliği, Konaklama arzı yetersizliği, Alt yapı ve ulaşım sıkıntısı, Mardin mutfağının ulusal ve uluslararası alanda tanıtımın ve pazarlama faaliyetlerinin olmaması, Yeni neslin mutfağa ve yöresel yemeklere karşı ilgisiz olması, Hazır gıda/hızlı tüketime yöneliş, Mardin esnafının turiste yönelik bakış açısı, Geçmişte terör olaylarına maruz kalan bölgede sürekli turist akışının sağlanamaması, Turizmi canlandırmaya yönelik faaliyet ve girişimlerin azlığı, Mardin mutfağını ön plana çıkaracak yayın ve çalışmaların azlığı, Bölgede alternatif turizm çeşitlerinin geliştirilememesi, Bölgede gastronomi turizminin geliştirilmesinde geç kalınması.
Fırsatlar	Tehditler
<ul style="list-style-type: none"> Bölgenin canlanan turizm talebi, Üniversitede gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün aktif olması, Kozmopolit yapısının uzun yıllardan beri devam ediyor olması, Yerel halkta turizm bilincinin yükseliş göstermesi, Üst yapı geliştirme adına uygun imkânların bulunması, Döviz değerindeki artış, Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu'na üye olma durumu, Süryani şarabının üretim merkezi olması, Gastronomi Mutfak Sanatı ve Atölyesi'nin (Mardin mutfak müzesi) varlığı, "Yeşilli Kiraz Festivali" ile "Bulgur Festivali" nin gerçekleştirilmesi, Terör olaylarının azalmasına bağlı olarak şehir imajının iyileşme göstermesi. 	<ul style="list-style-type: none"> Ekonomide yaşanan dalgalanmalar, Yeni neslin geleneklerine karşı olan bağlarının zayıflığı, Evlerde geleneksel yemeklerden ziyade artık herkes tarafından bilinen yemeklerin pişirilmesi, Yerel yönetimler, özel sektör temsilcileri ve STK temsilcileri arasındaki iletişim kopukluğu, Suriye sınırına komşu olması, Alt ve üst yapı eksiklerinden dolayı diğer gastronomi kentleri ile rekabet edebilecek düzeyde olamaması, Otobüs firmalarının tekel konumunda olması.

Yapılan görüşmeler ve literatür taraması sonucunda oluşturulan SWOT analizi örneği (Tablo 2), Mardin ilinin gastronomi turizmi potansiyelini ortaya koymaya yöneliktir. Mardin ili, gastronomi turizmi alanında ön plana çıkmak için yeni yeni somut adımlar atmaya başlamıştır. Yapılan bu analizin gelecek adımlara kaynak niteliğinde olacağı düşünülmektedir. Çünkü Tablo 2 Mardin mutfağının mevcut durumunu ortaya koymaktadır.

Tablo 2'ye bakıldığında Mardin ilinin gastronomi turizmi potansiyeline yönelik güçlü yönlerinin zayıf yönlerinden daha fazla olduğu görülmektedir. Bu bağlamda Mardin'in gastronomi turizmi potansiyelinin oldukça zengin olduğu ancak ortaya çıkarmaya yönelik girişimlerin az olduğu bulgusuna varılabilir. Tüm yıl boyunca turizme ev sahipliği yapabilecek nitelikte olan Mardin için gastronomi turizminin geliştirilmesi, bölgeye alternatif turizm olanağı sağlayacaktır. Ayrıca var olan tehditlere bakıldığında coğrafi konumu hariç tutulduğunda, asla önüne geçilemeyecek veya önleminin alınamayacağı durumlardan oluşmadığı görülmektedir. Gerekli önlemler alınıp girişimler yapıldığı ve mevcut tehditlerin fırsata dönüştürüldüğü takdirde Mardin ilinin diğer gastronomi kentlerinden daha güçlü konumda olacağı düşünülmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Son yıllarda turizmin çeşitlendirilmesine yönelik atılan adımlarda ön plana çıkan ve oldukça popüler olan gastronomi turizmi, kentlere kendi kültürlerini tanıma fırsatı sunmuştur. Bereketli Hilâl topraklarında yer alan Mezopotamya'da medeniyetler beşiği olarak bilinen Mardin'in, *birçok etnik kökene ev sahipliği yapmasının yanı sıra mutfak kökenin Halep'e dayandığı bilinmektedir. Halep mutfak kültürü sırasıyla Hatay, Gaziantep, Şanlıurfa ve Diyarbakır mutfaklarını etkilemiştir. Bu yüzden illerdeki yemek isimleri benzerlik gösterebilmektedir. Ancak içerik, kullanılan malzeme, pişirme tekniği ve sunum bakımından kesinlikle birbirinden farklılık arz etmektedir* (K3).

Mardin'in gastronomi turizmi potansiyelini ortaya koymaya yönelik olan bu çalışma ile yapılan literatür taraması ve görüşmeler sonucunda Mardin mutfağına ait birtakım özellikler tespit edilmiştir. Bu özellikler aşağıdaki gibi sıralanabilir:

- Mardin mutfağı farklı kültürlerden sentez yapmayı başaramış, orijinal ve benzersiz bir mutfaktır. Ne Ege yöresi gibi sebze ağırlıklı ne de yer aldığı Doğu mutfakları gibi acı ve kebab merkezlidir. Mardin mutfağının temel yemek malzemeleri bulgur, et, badem ve baharat ağırlıklıdır (K1, K2, K3).

- Taze çekilmiş baharatlar, bulgur, üzüm ve Derik zeytini Mardin mutfağının simgesi olabilecek nitelikler taşımaktadır (K1, K2, K3).
- Mardin mutfağına tat veren önemli baharatlar arasında tarçın, zencefil, sumak, kişniş ve mahlep yer alırken baharatlar dışında badem ön plana çıkmaktadır (K1, K2, K3).
- Sadece Mardin'de yenilebilecek en önemli yöresel yemekler arasında İncassiyeye (siyah erik kullanılarak yapılan bir çeşit yahni), Alluciye (ana malzemesi yeşil erik ve kuzu eti olan bir ana yemek), Hıntiye (kuzu gerdanlı keşkek olarak bilinir), Döbo (kuzu budu ve çeşitli baharatların kullanıldığı bir Süryani yemeği) ve Kitel Raha (Süryani içli köftesi olarak bilinir) yer almaktadır (K1, K2, K3).
- Sadece Mardin'e özgü olan içecekler, Tarçınlı Sumak Şerbeti, Süryani Şarabı, Zencefilli Limonata ve Kakuleli Mırra olarak sıralanabilir (K1, K2, K3).
- Mardin'in eşsiz tatlıları ise Harire, Zingil ve Helevitil Cibne'dir (K1, K2, K3).
- Ayrıca Mardin'e özgü bir diğer gıdalar arasında peksimet (kurutulmuş ekmek dilimleri) ve coğrafi işaret kapsamında olan İmlebbes (mavi badem şekeri) de bulunmaktadır (K1, K2, K3).

Görüşmeler ve literatür taraması sonucunda elde edilen bu veriler, Mardin mutfağını tanımaya, tanıtmaya ve farklılıklarını ortaya çıkarmaya yöneliktir. Zengin mutfak kültürüne sahip olan Mardin'in gastronomi turizmi alanında geri planda kaldığı düşünülmektedir. Sahip olunan bu zenginlikleri ön plana çıkarmak için aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir:

- Öncelikle zengin kültürel, tarihi ve gastronomik değerleri korumaya, yaşatmaya ve bir arada tutmaya yönelik var olan dernekler ve/veya atölyeler, faaliyet çalışmalarına daha fazla ağırlık vermelidir. Ayrıca mevcut kurumların sayısının artırılması gereklidir.
- Mardin ilindeki tüm kurum ve kuruluşlar (valilik, belediye, üniversite, turizm alanında faaliyet gösteren özel sektör temsilcileri, GAP, STK'lar vb.) işbirliği ve koordinasyon içerisinde çalışarak gastronomi turizmine yönelik planlama, uygulama ve geliştirme stratejileri ortaya koymalıdır.
- Uluslararası ve ulusal alanda Mardin mutfağının tanıtım ve pazarlama faaliyetlerine daha fazla ağırlık verilmelidir. Bu bağlamda tanıtım broşürleri, kısa filmler, sosyal medya reklamları, sosyal medya konu etiketleri, fotoğraflar ve videolar sık bir şekilde aktif ola-

rak kullanılmalıdır. Ayrıca tanıtım ve pazarlama faaliyetlerini desteklemek adına şehirde faaliyet gösteren yiyecek-içecek ve konaklama işletmelerinin her ay cirosunun %1'lik kısmını bu alana aktarmaları önerilmektedir. Böylece tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinde aktif bir bütçe mevcut olacaktır.

- Şehirde gastronomi turizmini canlandırma-ya yönelik yarışmalara ve etkinliklere daha fazla yer verilmelidir.
- Yerel halkta ve yeni nesilde turizm bilincini oluşturmak ve canlandırmak adına sertifikasyon programlarına ağırlık verilmelidir. Ayrıca sahip olunan değerlerin yerel halka ve gençlere tanıtımı için şehrin merkezinde bulunan sinevizyonda ve açık sinema gösterim alanlarında buna yönelik filmlerin izletilmesi önerilmektedir.
- Yapılan görüşmelerde bir katılımcı, üniversitesinin özellikle Turizm Fakültesinin gastronomi alanında stratejik adımlar attığını, sektör ve eğitimin bir arada olmasına yönelik girişimlerde bulunulduğundan bahsetmiştir. Ancak yine de özellikle gastronomi öğrencileri için uygulama derslerine biraz daha ağırlık verilmesi gerektiğini belirtmiştir.

- Görüşmeler sonucunda elde edilen önemli bir bilgi de, Mardin ve Mezopotamya mutfağına yönelik bir dernek kurulduğudur. Bu derneğin Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu'na bağlanması için görüşmelere başlatılmıştır. Derneğin TAŞFED'e bağlanması sonucunda gastronomi turizminin şehirde birkaç adım öne çıkacağı düşünülmektedir. Bu sayede üniversite ve yetkili kurum ve kuruluşlarla iletişime geçilmesi daha kolay olacak ve herkesin koordineli bir şekilde çalışmasına olanak tanınacaktır.

Gelecekte yapılacak olan çalışmalar için öneriler ise şu şekilde ele alınabilir; bu çalışmanın örneklem sayısı genişletilerek bir matris oluşturabilir. Bölgede faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmelerinin menü/mutfak karşılaştırmalarını yapılabilir. Bölgedeki yiyecek-içecek işletmelerini müşteri gözünden değerlendirmek isteyen araştırmacılar ise işletmeleri deneyen müşterilerin yorumlarını ve değerlendirmelerini dikkate alarak işletmelerin hizmet kalitesine yönelik bir çalışma ortaya koyabilir. Ayrıca yüzyıllardır Mardinde yaşayan ve özel bir etnik grup olan Süryanilerin mutfak kültürüne yönelik bir çalışma da yapılabilir.

KAYNAKÇA

- Aydın, S., Emiroğlu, K., Özel, O. & Ünsal, S. (2000). *Mardin Aşiret-Cemaat-Devlet*. İstanbul: Tarih Vakfı.
- Deniz, T. & Atışman, E. (2017). Kayseri İlinin Gastronomi Turizmine Yönelik Bir SWOT Analizi Çalışması. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3): 56-65.
- Dinçel, İ. (2013). *Mardin Yemekleri Kitabı*. Ankara: Cem Yayınevi.
- Engin, S. (2015). Mardin'de Gastronomi Meslek Eğitiminin Geliştirilmesi Projesi, Mezopotamya'nın Yeryüzündeki Gastro Mirası Mardin Mutfağı ve Mardin Gastronomi Dünyası.
- Everett, H. J. (2005). *Class Acts: Culinary Tourism In Newfoundland And Labrador*. (Doktora Tezi), Memorial University of Newfoundland, Kanada.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. & Çelik Uğuz, S. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 14-29.
- Göynüşen, S. E. (2011). *Edirne'deki Gastronomik Kültürün Kentin Pazarlama ve Markalaşmasına Etkileri*. (Yüksek Lisans Tezi), Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.
- Gümüş, A. (2013). Mardin Mutfağı Kültürel Zenginlikle Yoğrulan Tatlar. *Gastronomi*, 152- 156.
- Gürbüz, S., Özaltaş Serçek, G. & Toprak, L. (2017). Mardin'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında "Gastronomi Kenti" Olabilirliğine İlişkin Paydaş Görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1): 124-136.
- Gürhan, N. (2017). Toplumsal Değişme Ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği. *Journal Of International Social Research*, 10 (54).
- Piercy, N. & Giles, W. (1989). Making SWOT Analysis Work. *Marketing Intelligence and Planning*, 7: 5-7.
- Serçek, S. (2011). *Bütünleşik Pazarlama İletişimi Çerçevesinde Türkiye'de İnanç Turizminin Geliştirilmesi (Mardin Örneği)*. (Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Shenoy, S. S. (2005). *Food Tourism And The Culinary Tourist*. (Doktora Tezi), Clemson University, Canada.
- Steinmetz, R. (2010). *Food, Tourism and Destination Differentiation: The Case of Rotorua, New Zealand*. AUT University.

- Toprak, L.(2015). *Mardin Ve Yemek Kültürü*. Mardin Müzesi Yayınları.
- Toprak, L., Çelikel Güngör, A. & Gürbüz, S. (2018). Mardin Geleneksel Yemekleri Ve Bu Yemeklerde Kullanılan Gıda Maddeleri. *I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi*, 13-16 Eylül: Gaziantep.
- Toprak, L., Çelikel Güngör, A. & Gürbüz, S. (2018). Yerel Yemekler: Mardin Örneği. *Anadolu Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi*, 28-29 Aralık, Diyarbakır.
- Turizm Özel İhtisas Komisyonu Raporu (2014). *T.C. Kalkınma Bakanlığı, Turizm Özel İhtisas Komisyonu Raporu*, Ankara.
- TURKPATENT,(2019).<https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/> (Erişim Tarihi: 04.09.2019).
- TURSAB, (2016). *TURSAB Gastronomi Turizmi Raporu*. http://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-raporu_12302_3531549.pdf. (Erişim Tarihi: 02.09.2019).
- Uçar, D. ve Doğru, A. Ö. (2005). CBS Projelerinin Stratejik Planlaması ve SWOT Analizinin Yeri. *Türkiye Harita Bilimsel ve Teknik Kurultayı*, 28 Mart-1 Nisan: Ankara.
- UNWTO (United Nations World Tourism Organization), (2016). *UNWTO Annual Report*.
- Yarış, A. (2014). *Mardin'de Gastronomi Turizmi: Turist Görüşlerine İlişkin Bir Uygulama*. (Yüksek Lisans Tezi), Mardin Artuklu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mardin.
- Yiğit, S. & Bucak, T. (2018). Yöresel Ürünlerin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi: Mardin Bulguru İçin Bir Model Önerisi. *18. Ulusal Turizm Kongresi*, 18-22 Ekim, Mardin.
- Zubaida, S. ve Tapper, R. (2003). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Görüşmeciler

- K1.** (2019). Mardin Aşçılar ve Pastacılar Derneği başkanı,
- K2.** (2019). Mardin Turizm ve Otelciler Derneği başkanı,
- K3.** (2019). Mardin Gastronomi Mutfak Sanatı ve Atölyesi'nin aşçıbaşısı.