



ROTA Journal

## Review of Tourism Administration Journal

Journal home page: [www.rotajournal.org](http://www.rotajournal.org)

### GASTRONOMİ TURİZMİ VE SİDE MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE GENEL BİR DEĞERLENDİRME

Mahmut KÜÇÜK<sup>a</sup> 

Neslihan ONUR<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya, Türkiye (mahmutkk94@gmail.com)

<sup>b</sup> Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi, Dr. Öğr. Üy., Antalya, Türkiye (neslihanonur@akdeniz.edu.tr)

---

#### ARTICLE HISTORY

#### ÖZ

##### Received:

26.09.2020

##### Accepted:

19.12.2020

##### Anahtar Kelimeler:

Gastronomi turizmi

Mutfak kültürü

Side

Bu çalışma Side gastronomi turizmi ve mutfak kültürü hakkında bilgi edinmek amaçlı yapılmıştır. Küreselleşen dünya ve artan nüfusun yeni destinasyon yerleri, yeni mutfak kültürleri ve yeni pazar alanları istekleri doğrultusunda Side bölgesinin “deniz, güneş ve kum” destinasyonuna ek olarak ikincil bir seçenek yörenin mutfak kültürü araştırılmıştır. Bu süreçte oteller, yiyecek – içecek işletmeleri bölgede bulunan Girit mutfak kültürüne, yöresel mutfağa ne kadar önem verdikleri ve bundan sonraki süreçte Side gastronomi kültürünün maddi ve manevi olarak bölgeye nasıl etki edeceği, gelecek nesillerin bu mutfak kültürü üzerinde nasıl bir yol izleyeceği literatür taraması yapılarak çeşitli öneriler geliştirilmiştir.

---

\**Sorumlu Yazar:* Mahmut KÜÇÜK

*E posta:* mahmutkk94@gmail.com

---

#### Önerilen atf

Küçük, M. & Onur N. (2020). Gastronomi turizmi ve Side mutfak kültürü üzerine genel bir değerlendirme. *Review of Tourism Administration Journal*, 1 (1), 41-52



ROTA Journal

## Review of Tourism Administration Journal

Journal home page: [www.rotajournal.org](http://www.rotajournal.org)

### A GENERAL EVALUATION ON GASTRONOMY TOURISM AND SIDE KITCHEN CULTURE

Mahmut KÜÇÜK<sup>a</sup> 

Neslihan ONUR<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Akdeniz University, Social Science Institute, Antalya, Turkey (mahmutkk94@gmail.com)

<sup>b</sup> Akdeniz University, Manavgat Tourism Faculty, Asst. Prof. Dr., Antalya, Turkey (neslihanonur@akdeniz.edu.tr)

---

#### ARTICLE HISTORY

##### **Received:**

26.09.2020

##### **Accepted:**

19.12.2020

---

##### **Keywords:**

Gastronomy tourism

Culinary culture

Side

---

#### ABSTRACT

This study was conducted to learn about Side gastronomy tourism and cuisine culture. In addition to the "sea, sun and sand" destination of the Side region, a secondary alternative to the cuisine culture of the region has been investigated in line with the demands of the globalizing world and increasing population's new destination places, new cuisine cultures and new market areas. In this process, the importance of the hotels, food and beverage establishments to the Cretan cuisine culture and local cuisine in the region and how the Side gastronomy culture will affect the region materially and spiritually in the next period, how future generations will follow this culinary culture, the literature review has been conducted. recommendations have been developed.

---

\*Corresponding author: Mahmut KÜÇÜK

E posta: mahmutkk94@gmail.com

---

#### Suggested citation

Küçük, M. & Onur N. (2020). Gastronomi turizmi ve Side mutfak kültürü üzerine genel bir değerlendirme. *Review of Tourism Administration Journal*, 1 (1), 41-52.

## **GİRİŞ**

Gastronomi adında ilk resmi çalışma 1755-1826 yılında yapılmış ve "La Physiologie du gout" adıyla Fransa'da Jean Anthelme Brillant –Savarin tarafından 1825 yılında bir çalışma yayınlanmıştır. Bu çalışma İngilizce'ye çevrildiğinde "Tat Fizyolojisi" olarak karşımıza çıkmaktadır. Yapılan bu çalışma diğer yapılacak olan çalışmalara önderlik etmiştir (Kivela ve Crofts, 2006). Fransa'da Jacques Berchoux tarafından ise 1801 yılında "gastronomi" bir şiir adı olarak belirtilmiştir. Kelime anlamına bakacak olursak ise "Mide Kuralı" veya "Yemek Kuralı" olarak karşımıza çıkmaktadır (Scarpato, 2002). "Gastro" mide yani bütün sindirim sistemlerinin başlangıcı ağızdan hissedilerek başlayan serüven ve 'Nomos' kural ya da kanun anlamına geldiği bilinmektedir (Santich, 2004). Gastronomi terimi literatürde birden çok kelime manasıyla yorumlanmış ve açıklanmıştır. Türk Dil Kurumu'na göre ise "Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi" ve "İyi yeme merakı" olarak tanımlanmıştır (Türk Dil Kurumu [TDK], 2020). Kivela ve Crofts (2006) uygarlıkların temelleri ve mutfak kültürlerini ilgilendiren bir bilim dalı olduğunu, gastronominin uygarlıkların kültürlerini yansıttığını söylerken; Richards (2002) ise yemeğin hazırlık aşamasından, pişirilme ve sunulmasına kadar olan zamanın yansıması olarak nitelendirmektedir. (1996) göre, kelime manası dışında genel adı tanımlamak neredeyse mümkün değildir. Günümüz de gastronomi kendi başına bir turizm çeşidi olmuştur. Turistler tarafından bir tür alternatif turizm veya ikincil turizm gözüyle bakılmaktadır (Şimşek ve Selçuk, 2018). Her araştırma veya çalışma gastronomide farklı bir boyutu aydınlatmaktadır. Bu tür çalışmalar gastronomi kavramı alanında insanlara yardımcı olmuştur (Cömert ve Sökmen, 2017). Küreselleşen dünyamızda rekabet ortamı her geçen gün artmaktadır. Gastronomi bu rekabet ortamında en yükselen yıldızlar arasındadır (Serçek, 2016). Turistlerin her geçen gün yeni tatlar aramasındaki artış sayısı doğal miras olan mutfak kültürünü günümüzde en uç zirvelere çıkarmaktadır (Yılmaz, 2017). Turizm sektörünün çeşitli destinasyonlar ile büyümesi ve yeni pazar alanlarının artmasındaki en büyük paylardan bir tanesi gastronomidir. İş dünyasından sıkılan ve düzenli bir mutfak kültürünü yaşayan insanlar yeni tatlar için kendilerine yol haritası çizmekte ve tatil planlamalarını buna göre yapmaktadır (Aksoy ve Çelik, 2017). Yapılan tatil planlamalarından sonra çizilecek olan yol haritasındaki bölgeler kendilerine ait yöresel yemeklerin sunumları kültürlerini yansıtmaktadır (Gökdeniz vd. 2015). Son dönemlerde bilinçlenen yerel halk doğal yetiştirdikleri yiyecek ve içeceklerden oluşan etkinlikler yapmaktadır. Bu da bölge halkına maddi ve manevi katkılar sağlamaktadır (Bucak ve Aracı, 2013). Taleplerin artma noktasında gastronomi bir güç modeli haline dönüşecek ve vazgeçilmez bir noktaya ulaşacaktır. Artan nüfus yoğunluğu ve küreselleşen dünyamızda artık yeni ve farklı alanlara yoğunlaşp gidilmeyen yerleri görme arzusu, tadılmayan yiyeceklerin ve içeceklerin kısa sürede keşfedilmesi boş zamanların artmasıyla ve yeni pazar alanların oluşmasıyla son günlerin en ilgi gören turizm çeşidi olmuştur. Turistlerin belirli başlı destinasyon alanlarını ziyaretleri günden güne yeterli hale gelmemekle birlikte yeni alt seçenekte farklı destinasyonlara veya turizm çeşitlerine başvurulmaktadır (Özaltaş Serçek ve Serçek, 2017).

## **KAVRAMSAL ÇERÇEVE**

Kavramsal çerçeve adı altında araştırmanın bu kısmında; turizm, gastronomi turizmi, Side mutfak kültürü irdelenmiştir.

### **Turizm**

Eski devirlerde insanların gereksinimleri için ilk seyahatler belli başlı yiyecekler bulma, yeni barınma alanları keşfetme ve doğal afetlerden kaçma gibi bir takım nedenlerden meydana gelmiştir. Günümüz tarihinde bu tür seyahatler belirli nüfus kısmı üzerinde etkisini sürdürmekte olduğu bilinmektedir.

Fakat eski devirlere göre günümüzde bu etkenlerden oluşan seyahatler azdır (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü [UNESCO], 2006). Turizm adıyla bilinen seyahatlerin oluşması bilindiği gibi tatil amaçlı olmadığı aksine öğrenme içgüdüleriyle görmek ve bilgi edinmek amaçlı kültürel yolculuklar olmuştur (Kızılırmak ve Kurtuldu, 2005). Eski Mısır dönemlerinde piramitler farklı milletlerden gelen ziyaretçilerin seyahat noktası olduğu bilinmektedir. Eski Yunan Olimpiyat Oyunlarında ise insanların toplu şekilde seyahat etmeleri kitlesel bir hareketliliğin başlangıcı niteliğinde olmuştur. 17. Yüzyılda Avrupa ülkeleri, kendine yakın komşu ülkeler ile büyük şehirleri gezme ve kültürel tarzlarını görmek ve öğrenmek için geziler yapmıştır. Bu tür ziyaretlerin başlıca yerleri mimarisiyle kendine hayran bırakan büyük şehir merkezleridir. İstanbul bu tür şehir merkezleri arasında ziyaret edilen yerlerden bir tanesidir (Sivil, 2007).

17. yüzyılın son dönemlerinde bu tür seyahatler artık yerini boş zaman gezisi olarak adlandırılmıştır (UNESCO, 2006). Seyahat eden kişilere verilen isim ilk olarak 1800'lü yıllarda "turist" olarak kullanılırken, seyahat edilen yerlere gidilmesi 1811'li yıllarda "turizm" olarak "Sport Magazine" dergisinde İngiltere'de yayınlanmıştır (Smith, 1989). Günümüzdeki turizm faaliyetleri kapsamında benzerlik taşıyan ilk seyahatleri gerçekleştiren İngiliz Thomas Cook 1841'de başlattığı günü birlik seyahatler ile ilk kitle seyahatleri oluşturmuştur (Ünal, 2007). İlk turizm tanımı 1905 yılında Guyer-Fueler aracılığıyla "gittikçe artan hava değişimi ve dinlenme gereksinimleri, doğa ve sanatla beslenen göz alıcı güzellikleri tanıma isteğine; doğanın insanlara mutluluk verdiği inancına dayanan ve özellikle ticaret ve sanayinin gelişmesi ve ulaşım araçlarının kusursuz hale gelmelerinin bir sonucu olarak ulusların ve toplulukların birbirlerine daha çok yaklaşmasına olanak veren modern çağa özgü bir olay" biçiminde yapılmıştır (Kozak vd., 2008). Turizm terimleri sözlüğüne göre ise "asıl ikametgahı dışındaki başka bir yere eğlence, tatil, kültür, arkadaş veya akraba ziyareti, aktif spor, toplantı, görev, öğrenim, sağlık, transit geçiş vb. amaçlarla seyahat etmenin doğurduğu olaylar bütünü" olarak tarif edilmektedir (Turizm Bakanlığı, 1999). Bir başka tanıma göre ise turizm; belirli bir zaman diliminden sonra en az 24 saat süreden sonra daimi kalıcı duruma dönmek ve belirli bir ticari iş yapmamak şartıyla yapılan seyahat ve konaklamaların tamamıdır (Tuyluoğlu, 2003).

### **Gastronomi Turizmi**

Bütün canlılar için fizyolojik gereksinim olarak bilinen beslenme, insan tarafından bir kültürel veriye dönüştürülmüştür. Doğası icabıyla kültürün hayatî fonksiyonlarının önemli bir yerinde bulunan beslenme topluluklar arası çeşitlilik gösterdiği bilinmektedir. Bu çeşitliliğin nedenleri; coğrafi yaşam alanları, kültürel yapılar, gelenek-görenekler, kendilerine özgü yemekler, yemek âdetleri ve tarihsel yaşamlarının farklı mutfak kültürleridir. Bu nedenler ile turizm alanında yiyecek ve içeceğin önemli noktalarda olduğu bilinmektedir. Günümüzde artan boş zaman fazlalığı ve gelişen turizm ile deniz, güneş ve kum destinasyon alanının yanı sıra farklı turizm çeşitliliklerine talep artışı olduğu bilinmektedir. Her geçen gün turizm çeşitliliği yeni bir etken eklenmektedir. Hjalager ve Richards (2002)'in fikrinde yiyecek-içecek alanları belirli bir destinasyon alanının yan kolu gibi işlevini devam ettirmektedir. Fakat günümüzde seyahatlerin yiyecek ve içecek destinasyona ziyaretlerin temel nedeni olarak varsayılmaktadır. Quan ve Wang (2004)'a nazaran destinasyonun içerisinde bulunan yiyeceklerin kullanılması o bölgenin imajını geliştirdiğine, kültür ve kimliğini yemeklere yansıttığı bilinmektedir. Fox (2007)'a göre ise yerel ve ulusal kültürlerin gastronomik bir etiket ile turizm alanında gastronomi için tüketilen yiyecek ve içeceklere bir kimlik kazandırırken, bölge halkının kültür ve kimliğini korumaktadır.

Gastronomi turizmi, hususi bir yemeği tatmak veya üretim alanlarını görmek için yöresel mutfaklara, kırsal alanlara, yemek festivallerine ve restoranlara yapılan seyahatlerdir. Bu seyahatler turizm çeşidi olarak adlandırılmakta ve gastronomi turizmi alanını kapsamaktadır (Hatipoğlu, 2010; Yüncü, 2010). Turizm sektörüne bakıldığı zaman gastronomi turizmi verilerini gün geçtikçe arttırmakta ve talep olarak her gün yeni bir ivme kazanmaktadır. TÜRSAB'ın gastronomi turizmi ifadesine göre; 2014 yılında dünyada turist sayısı 1 milyar insanın üzerinde bir sayıya ulaşırken bunlardan %88.2'si yemeğin vurgusunu destinasyon tercihleri seçimlerinde belirtmişlerdir. Bu veriler neticesinde dünyada turist konumunda bulunan kişiler seyahat haritası oluştururken lezzet noktalarına yakın veya direkt o bölgeyi tercih edip güzergâhlarını belirlemektedirler. Gün geçtikçe artan talepler doğrultusunda gastronomi turizminde yeni lezzet durakları keşfedilmektedir. 2014 yılında Türkiye'yi ziyaret eden 41 milyon 415 bin turistin toplam harcama tutarı 34.3 milyar dolar olduğu bilinmektedir. Bu harcamanın %19'luk dilimini 6 milyon 523 bin dolar ile yiyecek ve içecek alanlarında ki harcamalardır. Bu verilere bakıldığında artan talepler doğrultusunda Türkiye gastronomi turizminde vazgeçilmez mutfak kültürüyle seyahat güzergâhlarının uğrak noktaları olacağı bilinmektedir (Türkiye Seyahat Acentaları Birliği [TÜRSAB], 2014). Türkiye İstatistik Kurumu 2016 verilerine göre ise harca gelirlerinin devrelerinde bu miktar 5 milyon 527 bin dolar olarak açıklanmıştır (Türkiye İstatistik Kurumu [TÜİK], 2016).

#### **Side**

Antalya iline bağlı Manavgat ilçesinin bir mahallesi olan Side, Girit Türklerinin yerleştirildiği antik bir kenttir. Akdeniz bölgesinin en fazla yatak kapasitesine sahip olarak nitelendirilen Side Antalya'nın doğusunda 78 km mesafede yer almaktadır. Yarım ada üzerine kurulu olan mahallenin eski adı Selimiye olarak bilinmektedir. Tarihin belirli dönemlerine ev sahipliği yapmış olmasından dolayı turizme açılan kapısı Türkiye'de turizmin ilk başladığı tarihlere dayanmaktadır. Side'ye deniz, hava ve kara yolları kullanılarak ulaşım sağlanabilmektedir (web.archive, 2010).

#### **Side Yemek Kültürü**

Girit Türklerinin Lozan'da imzalanan protokolle, Türkiye'nin belirli bölgelerine göç ettiği bilinmektedir (Şenesen, 2012). Bu göç hareketinde halkın yeni yaşam yerlerinde etkili bir kimlik meydana getirmelerinde mutfak kültürü önemli bir statü kazanmıştır. Bu statünün en büyük önemini ise yabancı otların yoğun şekilde tüketilmesi ortaya çıkarmıştır. Bu sebeplerden dolayı Giritlilerin, Girit mutfağını Anadolu mutfaklarından ayıran özellikleri ortaya çıkmıştır. Bu alışkanlıklarını başka mutfaklardan çeşitli olduğunu gösteren mühim özellikleridir. Yarım adaya yerleştikten sonra, orada yaşayan veya yakın çevrede önceden yaşamış insanlardan etkilenerek kendi vatanlarından getirdikleri yemek kültürlerini harmanlayarak geliştirmişlerdir. Bu gelişim zengin bir Girit mutfağını ortaya çıkarmıştır (Yentürk, 2009). Zeytinyağı ve ot çeşitlerinin kullanımı fazla tahıl ve baklagillerin yaygın olarak tercih edildiği bilinmektedir (Paspatis, vd. 2001). Sağlıklı beslenmeye dayalı olan Girit mutfağının temeli ot ve zeytinyağından oluşmaktadır. Bu sebepten dolayı bir diğer adı ise "yeşil sofrası" olarak bilinmektedir (Akçiçek, 2014). Kırmızı et tüketiminin yok denecek kadar az olduğu bu mutfak kültüründe kırmızı etler genellikle otlar ile pişirilerek dengeli beslenme ve besin değeri yüksek öğünlerde yer alır. Deniz ürünlerinin ve beyaz etin kullanımı oldukça fazladır. Birden çok tarifleri ve pişirme yöntemleri bulunmaktadır. Girit mutfağını Akdeniz mutfağından ayıran en önemli özellik çeşitliliği fazla olan otları hem çiğ hem de haşlanmış şekilde yemeklerde kullanmalarıdır. Meyve ve sebze kullanımında her çeşit sebze ürünlerini kullanmaktadır. Bunlardan sebze

kullanımında en önemlileri bakla ve enginar'dır. Süt ve yoğurt tüketimi yok denecek kadar azdır. Fakat çeşitli peynirler ile süt ürünleri ihtiyaçlarını karşılamaktadırlar (Yentürk, 2009).

**Tablo 1. Girit Mutfağında Kullanılan Otlar**

Girit Mutfağında Kullanılan Otlar	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Arapsaçı (Marata)</li><li>• Turp Otu (Vruvez, eşek turpu)</li><li>• Şevketi Bostan (Askolibrus)</li><li>• İt (köpek) üzümü (İstifno)</li><li>• Sarmaşık (Avronyes)</li><li>• Kuzu kulağı</li><li>• Tilki kuyruğu (Vlita)</li><li>• Bakla filizi (Papules)</li><li>• Efelek (Labada)</li><li>• Radika (Hindiba)(Stamnagati)</li><li>• Isırgan otu</li><li>• Gelincik otu</li><li>• Kereviz</li><li>• Enginar</li><li>• Helvacık (Eşek marulu)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kazayağı</li><li>• Sütleğen</li><li>• Yabani ıspanak (Sirken)</li><li>• Yabani Kuşkonmaz (Asfaraca)</li><li>• Yabani sarımsak (Körmen)</li><li>• Yabani pırasa</li><li>• Kışniş (Zühre Tarağı)</li><li>• Gıvışgan</li><li>• Yemlik otu</li><li>• Filiz</li><li>• Cibez</li><li>• Semizotu</li><li>• Roka</li><li>• Ebegümece</li><li>• Hardal</li></ul>

**Kaynak:** (Yentürk, 2006).

Girit mutfağında kullanılan otlar pişirme ve tüketim teorileriyle diğer mutfak ve yemek kültürlerinden farklıdır. Diğer kültürlerden farklı bileşenleri bulunduran bu yemek kültürü genelde sade ve yalın bir şekilde görülmektedir. Yemeklerde salça, sos ve aşırı yağ kullanımıyla karşılaşmak mümkün değildir. Sağlıklı ve Akdeniz diyetine uygun öğünlerinin dengeli beslenme şartlarına uygun olması yaşayanlar için doğal ilaç olarak ön görülmektedir (Yenitürk, 2006). Ürünler taze olarak besin değerlerini kaybetmemesi için fazla küçültülmeden tüketilen doğal bitkilerden oluşmaktadır (Akçiçek, 2014). Giritliler başta Arap yemekleri olmak üzere Antalya'da birçok farklı mutfaklarda yemeklere farklılık getirmişlerdir (Çimrin, 2006). Yemeklerinde kullandıkları etleri ot veya sebzelerle besin dengesi kurarak lezzetlendiren kültürün "Girit kebabı" diye adlandırdığı yemeği kuzu eti, enginar ve zeytinyağı ile pişirildiği bilinmektedir. Balık türlerini buğulama şeklinde tüketirler. Sebzeli ve domatesli pilavları zeytinyağı ile yapılmaktadır. Bunlara ek olarak zeytinyağlı bamya ve börülce yemekleri en bilindik tatlarıdır. Kendi kültürlerinin getirmiş olduğu ot kullanımı böreklerinde de görülmektedir (Arı, 2007). Girit yemek kültüründe otlardan sonra en çok tercih edilen besin maddesi doğal yollar ile elde edilen zeytinyağıdır. Ana yemeklerinde, mezelerde, salatalarda ve genelde bütün yemeklerinde zeytinyağı kullanımı oldukça fazladır (Akçiçek, 2003). Haftada en az 8-10 öğün ot ve sebze kullanımı, çok şekerli ağır tatlı kullanımından uzak dururlar, sabah kahvaltılarında genelde zeytinyağını farklı baharatlarla karıştırıp tüketirler (Tunçgenç ve Tunçgenç, 2008). Bütün bu yemeklerde kullanılan ot, sebze ve zeytinyağı Girit mutfağını sağlıklı beslenme modeli olarak adını tüm dünya'ya duyurmuştur (Yenitürk, 2009). Araştırmanın literatür taramasındaki çalışmalardan elde edilen yemek isimleri başlıca şu şekildedir;

Tablo 2. Girit Yemek Listesi Örnekleri

Mezeler ve Salatalar	Sebze Yemekleri	Etli Yemekler
Taze bakla mezesi	Dikenli Kabak Kaygana	Naneli Sultani bezelye
Peynirli Girit mezesi	Zeytinyağlı Greçka Pilavı	Kestaneli et
Cibalıkapı Girit mezesi	(Karabuğday)	Girit kabağı dolması
Pekmezli patlıcan	Sebzeli omlet	Taze soğanlı kuzu
Yoğurtlu Tavuk mezesi	Arapsaçı (Marata)	Kuzu etli enginar
Şevketibostan salatası	Fasulyeli marata	Girit usulü yaprak ciğer
Turpotu salatası	Bezelyeli enginar	Enginarlı Girit Kebabı
Sebzeli roka salatası	Enginarlı pilav	Kuzu etli arapsaçı
Radika salatası	Kabak çiçeği dolması	Etli ebeğümeci
Hardal otu salatası	Tahinli Girit dolması	Etli enginar dolması
İt üzümü otu haşlama salatası	Şevketibostan (Askolibrus)	Etli enginar
Taze bakla salatası	Beşamelli ıspanak	Domatesli salyangoz-Hohlüs
Bakla filizi salatası	Hanya usulü çiporta (ot kavurması)	Kuzu etli Stamnagati-Radika
Semizotu salatası	Gelincik otu	Yoğurtlu et
Sütleğen otu salatası	Sarı otlı sarı krep	Girit usulü etli patates
Deniz börülcesi	Sarmaşık kavurması	Tavuklu peynirli kabak
Fasulye pilaki	Yumurtalı turp otu (Vuruves)	Kıymalı pazı yaprağı sarması
Taze börülce salatası	Yumurtalı pancar kavurması	Girit Kebabı
Fava	Peynirli Girit kabağı	<b>Börek ve Tatlılar</b>
Eşek Marulu salatası	Yoğurtlu patates	Çullama
Avroneyes salatası	Pirinçli pazı	Girit köy pidesi (ıspanaklı)
	Tahinli Girit yaprak sarma	Girit böreği
	Biberli radika	Girit usulü patlıcan böreği
	İç bakla	Kabaklı Girit böreği
	Börülce	Bal kabaklı börek
	Semizotu	Girit Kurabiyesi
	Zeytinyağlı bamya/taze fasulye	
	Kabak çintme yumurtalı	
	İspanak kavurma	
	Bakla mücveri	
	Zeytinyağlı taze içli bakla	

**Kaynak:** (Çimrin, 2006; Adar, 2007; Çimrin, 2008; Tunçgenç ve Tunçgenç, 2008; Kadioğlu vd., 2010; Kılıç, 2010; D. Yağar, 2012; İnaltonç, 2015; Yentürk, 2015; Karaca vd. 2015; Karaca vd. 2015).

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Side tarihinde farklı medeniyetlere ev sahipliği yaptığı, bulunduğu konum ve doğasıyla önemli bir mutfak kültürüne sahip olduğu bilinmektedir. Mevcut yaşayan yerel halkın geçmişte Girit Adası'ndan geldiği öne sürülen Giritliler oluşturduğunu tanımlanmaktadır. Yarım ada şeklinde deniz ile iç içe olan, şehir mimarisıyla Girit Türklerine ev sahipliği yapmakta olan Side'nin mutfak ve yemek kültürlerini Girit toplulukları oluşturmuştur. Bu sebepten dolayı yemek kültürlerinde kendilerine has Akdeniz ot yemekleri, zeytinyağlılar ve konumu itibarıyla balıkçılık ön plandadır. Uluslararası turizm pazarında Side'nin çok farklı bir konuma sahip olduğu bilinmektedir. Fakat araştırmalar sonucunda çoğunlukla deniz, kum ve güneş destinasyonu için tercih edildiği saptanmıştır. Sadece belirli başlı

turizm çeşitlerine bağlı kalmaması için alternatif turizm çeşitliliğini geliştirmek amaçlı bölgenin çekicilik unsurlarının artırılması gerektiği ön plana çıkmaktadır. Son yıllarda artan gastro turist kitleleri seyahatlerini gerçekleştirdikleri yerlerin mutfak kültürlerini tanıma ve yöresel yiyecek- içecekleri tadarak tecrübe edinmek istemektedirler. Gastronomi turizminin farklı turizm çeşitleriyle bütünleştiğinde, turizm bölgesindeki etki alanlarının artacağı ve bölgeye özgü ayrı bir imaj katacağı düşünülmektedir. Bu nedenler doğrultusunda turizm bölgelerinde pek çok yiyecek ve içecek işletmeleri bu hususları dikkate alarak hizmet vermeye başlamışlardır. Ülkemizin doğal güzellikleri ve mutfak kültürü her milletten toplulukların dikkatini çekmektedir. Gastronomi turizminde başarılı olabilmemiz için kendimize özgü tat ve lezzetleri koruyarak kültürümüzün değerlerin prestijlerini ön plana çıkarmamız gerekmektedir. Bu neden ile dünya genelinde hızlı bir ivme kazanarak büyüyen gastronomi bilimini iyi analiz edip, ivedi bir şekilde eğitilmiş ve bu alanda bilgili kişilerin çalışmalarına katılmalarını sağlayıp, ekonomi ve kültürel alanda büyük getirisi olan bu turizm çeşidine uyum sağlamamız gerekmektedir. Side’de yerel mutfağa yönelik tanıtımların yetersiz olduğunu, yiyecek- içecek hizmeti veren işletmelerin ve gastronomi alanında da çalışmaların az olduğu belirlenmiştir. Bu sebepten dolayı Side gastronomi turizmi açısından bölgede yapılabilecek öneriler şu şekildedir;

- Bazı yemek ve otların coğrafi işaret belgesi ve patentleri alması gerekmektedir.
- Yerel halkın ve işletmecilerin gastronomi turizmi üzerine yapılacak çalışmalardan önce bilinçlendirilmesinin ve gastronomi turizminin bölgeye katkı sağlayacağını anlatılması gerektiği kaçınılmazdır.
- Girit mutfak kültürüne uygun şekilde sağlıklı beslenme ve Akdeniz diyetini içeren menülerin hazırlanıp yöresel yemeklerin sunumu yapan otel ve yiyecek işletmelerinde yer almasını zorunlu hale getirilmesi gerekmektedir.
- Yabancı otlardan oluşan yemeklerin tanıtımını yapacak ot festivalleri, yemek festivalleri ve çeşitli sunumlar ile turistlere bölgeyi cazip gösterme imkanının sağlanması için yerel yönetimlerin projeler ile mutfak kültürünü desteklemesi gerekmektedir.
- Yeni lezzetler için destinasyon haritası belirleyen turistlerin bölgeye gelmeleri mevcut bulunan işletmelerin doğal yoldan reklamını yapacak ve tanıtım alanında gastronomi turizmine birinci dereceden katkı sağlayacaktır.
- Sosyal medya fenomenlerinin yerel yönetimlerin destekleriyle Giritlilerin sağlıklı ot yemeklerinin nasıl yapıldığını anlatan canlı yayın, video ve fotoğraflar ile iç ve dış pazarda tanıtımlarının desteklenmesi bölgenin mutfak kültürünü yansıtacak paylaşımların yapılmasını sağlamak.
- Side bölgesinde yaşayan Giritlilerin gastronomi turizmini şekillendirmesi misyonuyla Girit yemekleri ve mezeleri takdim eden işletmelerin faaliyete açılması için teşvik edici desteklerin belediye tarafından sunulması ve bu işletmelerinin kalite, hijyen ve fiyat kontrollerini yapması gerekmektedir.
- Girit mutfak kültürünün tanıtımları artırılarak Side bölgesinde merkezi konumlarda sergi ve kermesler yapılması satış ve pazarlama açısından doğal tanıtım merkezi noktasına gelmesi için çalışmalar yapılması değerlendirilerek desteklenmelidir.
- Otel işletmeleri belirli günlerde büfelerinde sağlıklı ve Akdeniz diyetini gösteren bölümlerde zeytinyağı ot yemeklerine yer vermeleri ve kısa açıklamalar halinde yemeklerin içeriklerini anlatan yazılar sunmaları turistleri bilgilendirme aşamasında mutfak kültürünün dikkat çekici bir unsur haline gelmesine destek verecektir.



- Restoran işletmeleri mezeler ve ot yemekleriyle yerel halk ve müşterilerine konseptini benimsetmesi gelecek nesiller için hem rekabet ortamı yaratacak hem de mutfak kültürünün devam etmesini sağlayacaktır.
- Side bölgesinde bulunan belirli turistik lokasyonlara yabani veya doğal bitki sembolleriyle birlikte zeytinyağının sağlık açısından önemini içeriklerini farklı dillerde sunmaları tatile gelen turistlerin dikkatini çekerek bu tat ve lezzetleri test etmek, araştırmak ve tatmak isteyecektir.
- Side mutfak kültürüyle ilgili workshop alanı kurulup gelen misafirlere bu alanlarda tadım testleri, gerekirse hızlı ve lezzetli yemekleri uygulamalı hazırlatma programı yapılabilir.
- Bölgede bulunan eğlence festivallerine, Side mutfak kültüründeki yiyecek-içecekleri dahil edip bu alanlarda yapılacak festivaller ile kültürel mutfağın bütünleşmesi sağlanabilir.
- Eğitim alanında faaliyet gösteren lise, ön lisans ve lisans alanlarındaki mutfak ve aşçılık bölümleri desteklenmeli bu alanda yetişecek olan uzman kişileri bölgenin mutfak kültürüyle tam donanımlı hale getirilmelidir.
- Side mutfak kültürünü tanıtan ve yöresel ürünleri içerisinde bulunduran kitap çalışması yapılarak, yiyecek-içecek işletmelerine, otellerin mutfak bölümlerine, yerel halka ve bölgeye ziyaret amaçlı gelen misafirlere dağıtılmasıyla mutfak kültürü hakkında bilgi paylaşımı gerçekleşmesi sonucunda kurum, kuruluş ve kişilerin bilgilendirilmesi gerekmektedir.

#### KAYNAKÇA

- Adar, G. (2007). *Toroslar'dan Günümüze Antalya Lezzetleri*. Atav yayınevi, Antalya.
- Akççek, E. (2003). *Girit Türklerinin Mutfağı, Ot ve Zeytinyağı, Yemek Kitabı*. Kitapevi Yayını, İstanbul.
- Akççek, E. (2014). Girit Türklerinin mutfağı: ot ve zeytinyağı. <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=40&link=http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/girit-mutfağı-40.html> (Erişim Tarihi: 22.11.2020.).
- Aksoy, M., ve Çelik, M. (2017). Yerli Turistlerin Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumları: Şanlıurfa Örneği (Attitudes Of Domestic Tourists Towards Gastronomy Tourism: Case of Şanlıurfa). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(5), 422-434. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.103>
- Arı, K. (2007). “ Ümit” Girit Sularına Gömüldü; Girit, Giritlilerin Yüreğine...”, *Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 14, 193 – 200.
- Bucak, T., ve Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.
- Cömert, M., ve Sökmen, A. (2017). Türkiye’de Gastronomi Turizmi: Antalya’da Konaklayan Turistler Üzerine Bir Araştırma Gastronomic Tourism in Turkey: A Study on Tourists Staying in Antalya. *Journal of Travel and Hospitality Management*, 14(3), 6-26.
- Çimrin, H. (2006). *Bir Zamanlar Antalya, Tarih, Gözlem ve Anılar*. 2. Cilt, Antalya.
- Çimrin, H. (2008). *Antalya Folkloru*. Atso Yayınevi, Antalya.
- Dere Yağar, H. (2012). *Antalya Mutfak ve Yemek Kültürü Müzesi Tasarımı*. Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Fox, R. (2007). Reinventing the gastronomic identity of croatian tourist destinations. *Hospitality*

Management, 26, 546–559.

- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y., ve Çelik Uğuz, S. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma\* (Gastronomy Tourism: An Empirical Study on Domestic Tourists in Ayvalık). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma), 14–29.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri Bodrumdaki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek lisans Tezi.
- Hjalager, A. M. ve Richards, G. (Eds) (2002). *Tourism and gastronomy*. London: Routledge.
- İnaltonç, T. (2015). Türkiye'nin otları. <http://www.turkishcuisine.org/print.php?id=188&link=http://www.turkishcuisine.org/ingredients-7/ingredients-used-in-turkish-cuisine-66/wild-greens-and-herbs-188.html>. Erişim Tarihi : 22.11.2020.
- Kadioğlu, S., Kadioğlu, B., ve Kaya, C. (2010). Erzurum yöresinde geleneksel olarak tüketilen bazı yabancı bitkiler ve kullanım şekilleri. *The 1st International Symposium On "Traditional Foods From Adriatic To Caucasus"*, 15-17 April 2010, Tekirdağ/Turkey, 720-722.
- Karaca O. B. vd. (2015). Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/3, 27-42.
- Karaca O. B. vd. (2015). Girit Yemek Kültürü ve Sürdürülebilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/1, 3-13
- Kılıç, N. (2010). *Türk mutfağının Ege-Akdeniz karakterinin kültürel ve turistik açıdan incelenmesi: Ayvalık örneği*. Uzmanlık Tezi, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Güzel Sanatlar Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Kızılırmak, İ. Kurtuldu, H. (2005). Kültürel Turizmin Önemi ve Tüketici Tercihlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1, 100-120.
- Kivela, J. and Crotts J. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination, *Journal of Hospitality & Tourism Research* 2006 30: 354.
- Kozak, N. vd (2008). *Genel Turizm: İlkeler ve Kavramlar*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Özaltaş Serçek, G., ve Serçek, S. (2017). Destinasyon markalaşmasında gastronomi turizmin yeri ve önemi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(1), 22–22. <https://doi.org/10.24288/jttr.202819>
- Paspatis, G.A., Papanikolaou, N., Zois, E. & Michalodimi, E. (2001). Prevalence of Polyps and Diverticulosis of the Large Bowel in the Cretan Population, an Autopsy Study. *International Journal of Colorectal Disease*, 16, 257-261.
- Richards, G. (2002). *Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption*. *Tourism and Gastronomy*, London: Routledge
- Santich, B. (1996). Introduction to sustaining gastronomy. B. Santich, J. Hillier, ve C. K. (eds) içinde, *Proceedings of the Eighth Symposium of Australian gastronomy Adelaide: Self-Published*
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, Vol. 23.

- Scarpato, R. (2002): "Gastronomy As A Tourist Product: The Perspective Of Gastronomy Studies" , Tourism And Gastronomy, Edit. Anne-Mette Hjalager, Greg Richards, London, Routledge.
- Serçek, S. (2016). Turizmde Destinasyon Markalaşması ve Diyarbakır Örneği Destination Branding in Tourism and Diyarbakır Example. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 13(1), 6–27.
- Smith, S.L.J. (1989). *Tourism Analysis a Handbook*. Longman Scientific & Technical, New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Sivil, İ.H. (2007). *Avrupa Birliği Turizm Politikaları ve Türkiye Turizmi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Ana Bilim Dalı, Elazığ.
- Şenesen, R. O. (2012). Çukurova Bölgesi Girit Göçmenlerinin Girit'e Dair Anlatılarının Sosyal Tarihe Kaynaklık Etmesi. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(1), 255-266.
- Şimşek, A., ve Selçuk, G. (2018). Gastro- turistlerin Tipolojisinin Belirlenmesi : Gaziantep Ölçeğinde Bir Araştırma. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 28–43.
- Tunçgenç, Ş., ve Tunçgenç, M. (2008). *Giritli Türklerin mutfağından ot ve sebze yemekleri*. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul
- Tuyluoğlu, T. (2003). *Türkiye'de Turizm Eğitiminin Niteliği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Halkla İlişkiler ve Tanıtım Bölümü, Ankara.
- TÜİK, (2016). Türkiye'de Yeme-İçme Sektörünün Boyutları. *Gastronomi Ekonomisi*.
- TDK, (2020). *Gastronomi*. Genel Türkçe Sözlük. <https://sozluk.gov.tr/>.(Erişim Tarihi: 20.11.2020).
- TÜRSAB, (2015). Gastronomi Turizmi Raporu. *Türkiye Seyehat Acenteleri Birliği Yayınları*.
- UNESCO, (2006). Tourism, Culture and Sustainable Development [Elektronik Sürüm]. *Paris: UNESCO Publishing*. <<http://unesdoc.unesco.org/images/0014/001475/147578e.pdf>>
- Ünal, A.B. (2007). *Türkiye'nin Avrupa Birliği Turizm Politikasına Uyumu*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Bahçeşehir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Avrupa Birliği İlişkileri Bölümü, İstanbul.
- Yentürk, A. (2006). Girit Toprağını Hatırlatan Ot Yemekleri. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 4, 72- 79.
- Yentürk, A. (2009). Akdeniz diyetinin temeli: Girit mutfağı. Eren Akçiçek, Semih Ötleş ve Mustafa Tan (Ed.), *Akdeniz Usulü Beslenme* içinde (s.135-142). İzmir: Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi.
- Yentürk, A. (2015). Girit toprağını hatırlatan ot yemekleri. [https://giritturkleri.kulturu.wordpress.com/2015/02/21/girit-topragini-hatirlatan-ot-yemekleri\\_aybala-yenturk/](https://giritturkleri.kulturu.wordpress.com/2015/02/21/girit-topragini-hatirlatan-ot-yemekleri_aybala-yenturk/)(Erişim Tarihi: 18.11.2020).
- Yılmaz, G. (2017). Gastronomi ve Turizm İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 171–191. <https://doi.org/10.24010/soid.335117>.
- Yüncü, H. R. (2010). *Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe Yaylası*. 10. Aybastı Kabataş Kurultayı Aybastı-Kabataş Kurultayı Yayınları No: 11 Detay: Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti., Ankara.
- Quan, S. and Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experiences in Tourism. *Tourism Management*. 25, 3, 297-305.

www.web.archive.org (2010). Side hakkında tarihi bilgiler. (Erişim Tarihi: 10.10.2020)  
[https://web.archive.org/web/20100924024951/http://www.side.bel.tr/tr/icerik/sidemiz/side\\_hak\\_kinda\\_tarihi\\_bilgler.aspx](https://web.archive.org/web/20100924024951/http://www.side.bel.tr/tr/icerik/sidemiz/side_hak_kinda_tarihi_bilgler.aspx).21.11.2020. (Erişim Tarihi: 03.05.2020).