

Gastronomi Turizmi Bağlamında Mutfak Kültür Mirası Olarak Törensel Bir Yemek “Örfene”

A Ceremony Meal “Örfene” As a Culinary Cultural Heritage in the Context of Gastronomy Tourism

İsa Serhan CİHANGİR * - Kadriye Alev AKMEŞE ** - Halil AKMEŞE***

* Öğr. Gör., Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Niğde Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu
ORCID: 0000-0003-4691-7554
E-mail:

iscihangir@ohu.edu.tr

** Doç. Dr., Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi
ORCID: 0000-0002-3826-9684
E-mail:

alev.akmese@selcuk.edu.tr

*** Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
ORCID: 0000-0003-4694-2215
E-mail:

hakmese@erbakan.edu.tr

Makale Türü
Article Type
Araştırma Makalesi
Research Article

Geliş Tarihi
Received
15.11.2023

Kabul Tarihi
Accepted
13.12.2023

Önerilen Atıf Şekli /
Recommended Citation:

Cihangir, İ.S., Akmeşe, K. A. & Akmeşe, H. (2023). Gastronomi Turizmi Bağlamında Mutfak Kültür Mirası Olarak Törensel Bir Yemek “Örfene”, *Akşehir Meslek Yüksekokulu Sosyal Bilimler Dergisi*, 16, 122-133.

ÖZET

Gastronomi, tarihsel süreçte bir bölgeye ait yemek kültürü çerçevesinde soyut kültürel mirasın somutlaştırılarak sunulması ve gelecek nesillere aktarılmasını ifade eden bir kavramdır. Gastronomi turizmi ile birlikte bölgeler unutulmaya yüz tutmuş geleneksel lezzetlerini hatırlayarak tekrar yapmaya ve tescil altın alarak tüm dünyaya tanıtmaya başlamıştır. Bu durum kültürel mirasın sürdürülebilirliğine olumlu katkılar sağlamaktadır. Örfene yemeği Niğde ili Aktaş kasabasında yüzyıllardır törensel olarak hazırlanan bir lezzettir. Bu çalışmanın ana amacı törensel bir yemek olan bu geleneksel lezzetin gastronomi literatüründe yer almasını sağlamak ve tanınırlığını artırmaktır. Çalışmada nitel araştırma teknikleri kapsamında katılımcı gözlem ve yüz yüze mülakat teknikleri kullanılmıştır. Yapılan görüşmeler neticesinde yemeğin kökeni, geleneksel hazırlanış süreci ve sunumuna yönelik bilgiler elde edilerek kayıt altına alınmıştır. Aynı zamanda çalışma sonucunda bölgedeki geleneksel lezzetlerin coğrafi işaret altına alınması gerekliliği belirtilmiştir. Gastronomik bilincin artırılması için yöre halkı ile iş birliği halinde olunması gerekliliği vurgulanan öneriler arasında yer almaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Örfene Yemeği, Kültürel Miras, Gastronomi Turizmi

Jel Kodları: Z30, Z32, Z33, 0z39,M31,

ABSTRACT

Gastronomy is a concept that expresses the abstract cultural heritage of a region in the historical process by concretizing and transferring it to future generations. With the gastronomic tourism, the regions have started to remember their traditional flavors that have sunk into oblivion and started to make them again and to introduce them to the whole world by getting registered gold. This situation provides positive contributions to the sustainability of cultural heritage. The traditional dish is a delicacy that has been ceremonially prepared for centuries in Aktaş town of Niğde province. The main purpose of this study is to ensure that this traditional flavor, which is a ceremonial dish, takes place in the gastronomy literature and to increase its recognition. In the study, participant observation and face-to-face interview techniques were used within the scope of qualitative research techniques. As a result of the interviews, information about the origin of the food, the traditional preparation process and its presentation was obtained and recorded. At the same time, as a result of the study, it was stated that the traditional flavors in the region should be placed under geographical indication. In order to increase gastronomic awareness, the necessity of cooperating with the local people is among the suggestions emphasized.

Keywords: Gastronomy, Örfene, Cultural heritage, Gastronomy Tourism

Jel Codes: Z30, Z32, Z33, 0z39,M31,

GİRİŞ

Bir toplumun geçmişten günümüze sahip olduğu yaşam koşulları, üretim ve tüketim alışkanlıkları, dini inançları, kıyafetleri, mutfak uygulamaları ve ritüelleri gibi günlük ve daha uzun vadede gerçekleştirdikleri tüm alışkanlıkları, o toplumun kültürünü oluşturmaktadır (Türker ve Çelik, 2012; Bayındır ve Önçel, 2019). Oluşan bu kültür, kendiliğinden bir anda gelişen ve kısa bir sürede var olan değerler bütünü değil, nesilden nesile aktarılan, ortaklaşa kabul gören, maddi ve manevi kazanımların bütünsel ifade biçimi olarak tanımlanan miras niteliği taşımaktadır (Nuryanti, 1996; Şahin, 2009; Kurtar ve Somuncu., 2013; Öztürk ve Ceber, 2017; Erbil ve Yılmaz, 2018; Glaue, 2021; Özler, 2022). Kültürel miras, toplumların kimliklerinin simgesi ve özgürlükçü yaşayış biçimlerinin her yönüyle sürdürülebilirliğinin teminatıdır. Bu kültürel mirasın geçmiş nesillerden devraldığı şeklinin yanı sıra üzerine koyularak yaşatılması, korunması ve özüyle muhafaza edilmek üzere gelecek kuşaklara aktarılması gerekmektedir (Öztürk ve Ceber, 2017).

Toplumlar, tarihsel geçmişleri çerçevesinde gerçekleştirdikleri göçler, inanışları, yaşadıkları toprakların coğrafi koşulları, beslenme alışkanlıkları gibi değişkenlerin etkisinde oluşan kültürel miras zenginliğine sahiptirler. Hayatta kalabilmenin en önemli fizyolojik koşullarından olan yemek, kültürel miras olgusu içerisinde de önemli faktörlerden birisini oluşturmakta, nesilden nesile aktarılabilen en kolay ve somut olmayan kültürel varlık niteliği taşımaktadır. Günümüzde yerel halk kadar farklı medeniyetlerin bireyleri tarafından da deneyimlenmesi ve keşfedilmesi gerektiğine inanılan bir kültürel miras olarak dikkatleri üzerine çekebilmektedir.

Kültürel mirasın en önemli tamamlayıcılarından birisi olan yemek, kültür ile yakından ilgili olup, yöreye özgün ürünlerin hazırlanış şekli, pişirme usulleri, sunum teknikleri ve tüketim araç-gereçleriyle kuşaklar arası etkileşimi yansıtan değerler olarak gösterilebilmektedir. Toplumsal mutfak kültürünün oluşmasında bölgede yetişen ürünler, inanışlar, yemek ritüelleri, örf ve adetler gibi pek çok değişken etkili olmaktadır. Bu değişkenlerin bütünü, bölgeye ait somut olmayan kültürel mirasın büyük bir kısmını ortaya koymaktadır (Tunç ve Saç, 1998; Şimşek ve Yıldız, 2017). Her topluma özgün gastronomik mirasın sürdürülebilirliği, o toplum açısından değerli bir çekicilik unsuru olmaktadır. Aynı zamanda söz konusu mirası yerinde deneyimlemek isteyen turistler için ziyaret edilebilir destinasyonlara yenilerini eklemektedir (Şimşek ve Yıldız, 2017; Saçılık vd., 2018).

Turizm hareketlilikleri çerçevesinde kültürel destinasyonları ziyaret eden turistler, gastronomi turizmi kapsamında gittikleri yerin ritüelleri eşliğinde sunulan lezzetlerini tecrübe edebilmektedirler. Bu tecrübeleri ile birlikte bölge halkının kültürel yapılarını da yakından inceleme fırsatı bulabilmekte, kendi kültürel değerlerinden sağlayacakları aktarımlar ile gittikleri bölgenin mutfak kültür mirasının gelişimine de katkı sunabilmektedirler. Son yıllarda turizm hareketliliğine katılan bireylerin, gittikleri destinasyona ait yöresel yemeklerin hazırlanış ve tüketim süreçlerini deneyimledikleri, etkileşime açık bir gastronomi akımı ön plana çıkmaktadır. Gastronomik değerlerin nesiller arası aktararak sürdürülebilirliklerinin sağlanması önemli bir toplumsal konudur. Bu değerlerin gastronomi turistlerince cazibe unsuru olarak görülmesi de bölgeye ekonomik değer sağlamaktadır (Cook vd., 1999; Bessiere ve Tibere, 2013; Mankan, 2017; Bayram, 2018; Ören ve Ören, 2018; Acar, 2019). Günümüz gastronomi turizmi akımlarında özellikle geçmiş medeniyetlerin izlerini taşıyan mutfakların yemeklerinin tadılması ve deneyimlenmesi dikkat çekmektedir. Bu durum, yerel lezzetlerin standartlaştırılarak daha fazla tanınır olmalarına da kaynaklık etmektedir (Durmaz vd. 2017).

Türkiye'nin gastronomik kültürel mirası, tarihi geçmişi, etnik kökeni, inançları, coğrafi konumu, iklimsel özellikleri, faunası ve florası gibi çeşitli unsurları itibariyle birbirinden özenel mutfak lezzetlerinin oluşmasına ve ritüeller eşliğinde sunulmasına kaynak sağlamaktadır. Türk mutfağı, öznellik, tanınırlık ve çeşitlilik özellikleri itibariyle bölgesel ve yöresel farklılaşmanın sonucunda değişik lezzetler sunabilme imkânına sahiptir. Bu sayede Çin ve Fransa ile birlikte dünyanın en önemli üç mutfağı arasında yer almaktadır (Dilsiz, 2010). Türk mutfağı, gastronomik zenginlikleri ile yerli ve yabancı ziyaretçilerin ilgi odağına dönüşmektedir.

Bölgelerin ve yörelerin sahip oldukları mutfak yapısı, malzeme çeşitliliğinin ve farklılığının da etkisi ile yemeklere farklı karakteristik özellikler sağlamaktadır (Karakayalı vd., 2022). Ritüeller eşliğinde sunulan yöresel yemek kültürü, turistik destinasyonlar özünde ilgililerine özenel ve farklılaştırılmış otantik lezzetlere ilişkin zengin seçenekler sağlamaktadır. Günümüz turizm hareketliliğinde gastronomi turizmi önem kazanmaya başlamıştır. Turist tercihleri, kültürel ve geleneksel yemeklere önem veren ve sunan destinasyonlara yönelmektedir. Tüm bu gelişmeler eşliğinde kültürel mutfak mirası niteliğinde kabul gören yemeklere sahip çıkılması, kayıt altına alınması, nesiller arası aktarımlarına olanak sağlanması ve tanıtılmaları sosyal, kültürel ve

ekonomik açıdan büyük önem taşımaktadır (Sünnetçioğlu vd., 2012; Soner, 2013; Aksoy ve Sezgi, 2015; Çekal ve Aslan, 2017).

Gastronomi turizmi kapsamında dikkat çeken yöresel nitelikte ve ritüeller eşliğinde sunulan yiyecekler son yıllarda kayıt altına alınarak coğrafi işaretlerle tescillendirilmektedirler. Yörelere özgü törensel yemeklerin gastronomi turizmi pazarlamasında önemli bir araç olarak kullanıldığı görülmektedir. Tüm bu bilgiler eşliğinde bu çalışma ile Niğde ili Aktaş kasabasında yaklaşık 150 yıldır törensel bir yemek olarak hazırlanan “Örfene” yemeği incelenerek kayıt altına alınması, gelecek nesillere aktarılması ve gastro turistlere tanıtılması amaçlanmaktadır. Çalışma kapsamında “Örfene” yemeğinin hazırlanış ve sunuş ritüelleri, kökeni ve hikayesi bölgede yaşayanlar ile görüşülerek ve yemeğin hazırlandığı ritüeller gözlenerek incelenmiş, kayıt altına alınmış ve aktarılmıştır. “Örfene” yemeğinin geleneksel törensel lezzetlerin sürdürülebilirliği açısından gastronomi literatüründe kayıt altına alınması ve coğrafi işaret ile dünyaya tanıtılması çalışmanın ileriye yönelik amaçları arasındadır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Çalışmanın bu kısımda kültürel miras olarak gastronomi, somut olmayan kültürel miras kavramı ve mutfak kültürü ilişkisi ve geleneksel tören yemeği Örfene açıklanmaktadır.

Kültür, Miras, Somut Olmayan Kültürel Miras ve Mutfak Kültürü İlişkisi

Kültür, birçok disiplini kapsayan bir kavramdır. Tarihsel ve toplumsal gelişme sürecinde maddi, manevi, psikolojik ve sosyolojik özelliklerin bir araya gelmesi ile oluşan bireysel ve toplumsal değerler, inançlar, gelenek ve görenekler, bilimsel ve sanatsal faaliyetler bütünlüğü olarak ifade edilebilir. Bireylerin içinde buldukları toplumsal yapı içerisinde doğumlarından ölümlerine kadar öğrenerek geliştirdiği ve gelecek nesillere aktardığı soyut ve somut uygulamalar bütünüdür (Ateş, 2021; Akpınar vd., 2023; Yılmaz, 2016; Diker, 2016; TDK, 2017; Durmaz, Bahar ve Aktan, 2017; Öztürk ve Ceber, 2017; Erbil ve Yılmaz, 2018; Bayram, 2018).

Miras kavramı korumaya değer somut ve somut olmayan varlıkların gelecek kuşaklara aktarılacak sürdürülebilirliğinin ve gelişiminin sağlanması olarak tanımlanabilir (Ünver, 2006; Harisson, 2010; Kurtar vd., 2013; TDK, 2014; Kaşlı vd., 2015; Öztürk ve Ceber, 2017; Glaue, 2021; Özler, 2022). Kültürel Miras ise geçmiş nesillerden devir alınan, tanıklık ettiği dönemin coğrafi koşulları, iklimsel özellikleri ve yaşayış biçimine göre değişen, şekillenen ve gelecek nesillere bırakılmak istenen somut (bina, köyler, şehirler, heykel, el sanatları, antikalar vb.) ve soyut (inanç, davranış, müzik, dans, folklor, tören, ritüel vb.) eserler bütünü olarak anlam bulmaktadır (Timoty, 2011; Çavuş, 2014; Pehlivan, 2015; Şimşek ve Yıldız, 2017; Bayram, 2018; Erbil ve Yılmaz, 2018; Bayındır ve Önçel, 2019; Glaue, 2021; Özler, 2022). Somut olmayan kültürel miras, her iki kavramın arasında bir anlam ile ortaya çıkmaktadır. UNESCO 2003 yılında “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi” ile soyut kültürel miras olarak nitelendirdiğimiz kavramlar bütününe yeni bir bakış açısı kazandırmıştır. “Somut olmayan” kavramının tercih edilme nedenleri incelendiğinde ise soyut kavramının doğrudan somut kavramına karşılık olarak ifade edildiği, soyut kavramların ise daha çok din, inanış gibi manevi değerleri nitelediği düşüncesi yer almaktadır. UNESCO bu kavram ile daha çok geleneksel ritüeller, el işleri, törensel yemek uygulamaları, örf ve ananeler gibi süreçleri vurgulamak istemiştir. Bu nedenle törensel yemekler ve ritüellerin de somut olmayan kültürel miras çerçevesinde ele alınmaya başlandığı ifade edilebilir (URL-1, Gündüz Alptürker vd., 2011; Türker ve Çelik, 2014: 81-84)

Geçmişten devir alınan, günümüz şartlarında devamlılığına katkı sağlanarak zenginleştirilen ve gelecek kuşaklara aktarılan en önemli kültürel miraslardan birisi mutfak kültürüdür (Uggioni vd., 2010; Santich, 2012; Saçılık, Çevik ve Toptaş, 2018; Yılmaz, 2017). Her toplumun bulunduğu coğrafyanın ekosistemine, tarımsal ve hayvansal üretimine, diğer toplumlar ile olan ticaretine, tarihsel ve inançsal birikimine, yer değiştirme hareketlerine ve beslenme yapılarına göre şekillenmiş bir mutfağı bulunmaktadır (Güler, 2010; Erbil ve Yılmaz, 2018; Özler, 2022). Mutfak, kökeninde kültür ve yemek ilişkisinin bütünsel bir görsel niteliğindedir. Kültürel etki, toplumların tüketim bilincinin kıstası olarak yiyecek-içecek motifi üzerinde belirleyici rol oynamaktadır. Özgün bir yemek ile toplumların tanıtılmasına etki eden bu belirleyicilik, kültürel mutfak kimliğinin gelişmesine kaynak sağlamaktadır (Beşirli, 2010; Çetinkaya ve Yıldız, 2018; Küçük ve Saatçi, 2022). Nitekim mutfak kültürü yerel, otantik ve o topluma özgün gıda ürünleri ile hanelerde veya yöresel restoranlarda hazırlanan yemekler ile biçimlenmektedir. En genel ifadesi ile mutfak kültürü, toplumlara özgü yemeklerin, farklı tarihsel

dönemlerde ve o günün koşullarında toplumun bireyleri tarafından kabullenilmesi ve geliştirilmesi ile zenginleşmekte, korunmakta ve nesilden nesile aktararak bir kültürel mutfak mirası konumunu almaktadır.

Mutfak Kültürü, Gastronomi ve Gastronomi Turizmi İlişkisi

Mutfak kültürü ve gastronomi, toplumların ve milletlerin birbirlerinden farklılıklarının sunulduğu ve keşfedilmeye değer kültürel özelliklerinin buluşma noktası olarak ifade edilebilir (Alonso ve Krajsic, 2013; Bayram, 2018). Gastronomi ile birlikte mutfak kültürü, açlığı giderme aktivitesinden daha çok keyif verici lezzetlerin deneyimlenerek keşfedildiği, katılım gerektiren sosyal iletişim becerilerine dönüşebilmektedir. Bu bağlamda gastronomik faaliyetler çerçevesinde mutfak kültürü, destinasyon imajı açısından toplum profilini güçlendirmek ve çekim unsuruna dönüştürmek amacıyla kullanılacak etkin pazarlama araçlarından birisi olabilmektedir (Van Westering, 1999; Santich, 2004; Green ve Dougherty, 2008; Şimşek, 2021; Glaue, 2021). Bir toplumun sahip olduğu mutfak kültürü içerisinde yer alan yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasından, pişirilmesine ve sunulmasına kadar bütün sürecin yerinde deneyimlenmesi ve yaşanması, özgün lezzetlerin belirli bir ücret karşılığında satın alınması amacıyla motive olmuş bireylerin katılmış olduğu seyahatler, gastronomi turizmi olarak tanımlanmaktadır (Long, 1998; Wolf, 2002; Hall vd., 2003; Goeldner and Ritchie, 2006; Acar, 2016; Yılmaz, 2017; Tuna ve Özyurt, 2018; Bayındır ve Önçel, 2019; Öztürk ve Güven, 2020; Şimşek, 2021; Berat ve Bucak, 2022; Özler, 2022). Dolayısıyla gastronomi ve mutfak kültürü, keşfedilmeye değer lezzetler arayan ziyaretçilerin seyahat deneyimlerinin kaçınılmaz ön koşulu, kültürel ve sosyal kazanımların da bir parçası olarak görülmektedir (Kivela ve Crotts, 2006; Bertella, 2011; Şimşek, 2021). Türkiye, bölgesel ve yöresel özellikler çerçevesinde pek çok çeşit ve içerikte özgün lezzetlerin bulunduğu geniş ve zengin bir coğrafyaya sahiptir. Yerli ve yabancı ziyaretçilerin damak tadına uygun otantik ürünleri kültürel olgular bağlamında tüketebilecekleri en önemli varış noktalarından bir tanesidir. Özünde her bölge ve yöre kendisine ait mutfak kültürü kapsamında yöresel yiyecek ve içeceklere sahip bulunmakta, bu yöresel gastronomik ürünler yöresel mutfak kültür kimliği ile dikkatleri üzerine çekerek gastronomi turizmine doğal ortam hazırlamaktadır. Böylece konuklarına, yöreye dair kimliği ve kültürü yansıtan farkındalığı sunabilmekte, her yemeğin sembolik vurgular ile aidiyet içermesinden dolayı belirli törensel ritüeller çerçevesinde önemini ortaya koyabilmektedir (Erdem ve Mızrak, 2017; Çekal ve Aslan, 2017; Teyin, 2020). Gastronomi turizm hareketliliğine dâhil olan ziyaretçiler de daha çok bu türde kültürel değerler çerçevesinde törensel ritüeller ile aktarılan ürünlere odaklanmakta ve bu ürünleri tercih etmektedirler.

Günümüzde yerel mutfak kültürüne ait organik ve farklılaştırılmış ürünlere yönelik yoğun bir ilgi vardır. Bu durum, gastronomik kültürel mirası, ziyaretçiler açısından önemli bir talep unsuruna dönüştürmüştür. Bu nedenle toplumlar kendi kültürel değerlerini yansıtan yemek alışkanlıklarını koruyarak kayıt altına almalıdırlar. Yöresel yemekler, sürdürülebilir rekabet avantajı sürecinde önemli kazanımlar sağlayabilmektedir. Özellikle gastronomi turizmi bağlamında yöresel ve törensel yemeklerin tanıtımı, sunumu ve bu doğrultuda stratejilerin geliştirilmesi, kültürel mutfak mirasına sahip çıkılarak yöresel dinamiklerin harekete geçirilmesine katkı vermektedir (Randa vd., 2003; Randa ve Head, 2006; Sormaz, 2017; Ören ve Ören, 2018; Küçük ve Saatçi, 2022).

Gastronomik Kültürel Miras Olarak Törensel Bir Yemek “Örfene”

Göç, bireylerin yalnızca yaşadıkları yeri değiştirmesi ile açıklanacak basit süreçler değildir. Bireylerin bu yer değişimlerinden kültürel değerleri, sosyal hayatları, inanç sistemleri, beslenme yapıları ve hayat rutinlerine konu olan pek çok eylemi etkilenmektedir (İnce, 2022). Kültürel yapıları korumak için geldikleri yerlerde uyguladıkları faaliyetleri sürdürmeleri önem arz etmektedir. Örfene, bu bağlamda önem taşıyan mutfak kültürünü ve sosyal hayatı anlatan bir ritüeldir.

Gastronomi turistlerinin ritüeller eşliğinde hazırlanarak sunulan geleneksel lezzetleri deneyimleme isteklerine cevap verebilecek olan Örfene yemeği, 150 yıllık geçmişi ile Niğde’ye ait önemli bir gastronomik değer niteliği taşımaktadır.

“Örfene” kelime anlamı itibariyle “İnsanlar arasında güzel görülmüş, ret ve inkâr edilmeyip mükerreren yapılagelmiş olan şey, örf bakımından, adetlere göre” demektir (URL-1). Kısacası halkın kendiliğinden uyguladığı ve devam ettirdiği gelenek ve göreneklerdir.

Örfene yemeği, Niğde ilinde yaklaşık 150 yıldır kuşaktan kuşağa aktarılan törensel bir ritüel eşliğinde birlik ve beraberliğin bir yansıması olarak hazırlanan ve sunulan özel et yemeğidir.

LİTERATÜR ARAŞTIRMASI

Örfene yemeği, Niğde iline özgü geleneksel tören yemeklerinden birisidir. Bu yemeğe ilişkin literatür incelendiğinde doğrudan yemek ile ilgili bir araştırmaya rastlanamamıştır. Bu durum, çalışmanın Niğde iline ait somut olmayan kültürel miras örneklerinden Örfene yemeğinin literatüre kazandırılması noktasında önemini de ortaya koymaktadır. Literatürde törensel yemeklere ilişkin hazırlanan bazı çalışma örnekleri ise şu şekildedir;

Çekiç (2015) Anadolu'nun birçok bölgesinde törenlerde karşılaşılan keşkek yemeğini incelemiştir. Çekiç çalışması ile somut olmayan kültürel miras öğelerinden keşkek yemeğinin tüm detaylarını gastronomi literatüründe kayıt altına almıştır.

Ademoğlu ve Durlu Özkaya (2021) özel gün ve tören yemeklerinin gastronomi literatüründeki durumunu incelemek için bir araştırma yapmışlardır. Bu araştırmalarında gastronomi alan dergilerinden Ethnic Food dergisinde 2014-2021 yılları arasında özel gün ve tören yemekleri anahtar kelimelerini içeren çalışmaları araştırmış ve literatür taraması gerçekleştirmişlerdir.

Tüt ve Ertürk (2022) Höşmerim tatlısının Ankara yemek kültüründeki yerini incelemiştir. Bu araştırmaları ile Ankara Çamlıdere'de törensel bir tatlı olarak kullanılan höşmerimin yapılışı ve ritüelleri incelenmiştir.

Çetin (2021) Kazak Türklerinin törensel günlerde uyguladıkları yemeklere ilişkin bir araştırma gerçekleştirmiştir. Türk topluluklarının törensel yemek ritüelleri noktasında önemli bulgular sunan bu araştırma gastronomi literatürüne de yemeklerin toplumlardaki önem ve kullanımına yönelik önemli katkılar sunmaktadır.

Bakkaloğlu (2022) yaptığı çalışma ile Safranbolu'nun törensel yemekleri ve kültürünü inceleyerek gastronomi literatürüne kazandırmıştır.

Farklı destinasyonların törensel yemeklerine ve farklı yemeklerin törensel ritüellerine yönelik çalışmalara literatürde rastlanmaktadır. Somut olmayan kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilirliği için önem arz eden bu tarz çalışmaların artması gastronomi literatürü açısından oldukça önemlidir. Ancak Örfene yemeğine yönelik hazırlanmış herhangi bir araştırmaya rastlanamamıştır.

METODOLOJİ ve BULGULAR

Bu kısımda örfene yemeğinin ortaya çıkışı ve geleneksel tören yemeği olarak hazırlanışı, yemeğin reçetesi ve sunumuna ilişkin bilgiler araştırma bulguları çerçevesinde açıklanmaktadır.

Araştırmanın Amacı

Çalışmanın amaçları, Niğde İli Aktaş Kasabası halkı tarafından 150 yıldır törensel bir yemek olarak hazırlanan, pişirilen ve sunulan "Örfene"nin

1. Nitel araştırma teknikleri kapsamında katılımcı gözlem ve yüzyüze mülakat teknikleri kullanılarak incelenmesi, kayıt altına alınması ve gastronomi literatürüne kazandırılması,
2. Yemeğin hazırlanma sürecinde uygulanan tekniklerin yöresel özgün lezzet olması nedeniyle koruma altına alınarak, nesiller arası devamlılık esasına dayalı coğrafi işaretli ürünler listesine kazandırılmasına zemin teşkil etmek,
3. Gastronomi turizmi kapsamında standart reçete oluşturularak, turizm faaliyetlerine katılan ziyaretçilerin hizmetine sunulabilir bir yöresel ürüne dönüştürülmesine öncülük etmektir.

Araştırma Yöntemi

Arpacı vd. (2012) tarafından görüşme tekniği, araştırılan konu hakkında detaylı ve derinlemesine bilgilerin bütün ayrıntılarıyla elde edilebilmesi sürecinde en etkili yöntem olarak ifade edilmektedir. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde araştırmacı önceden hazırladığı soruların yanı sıra mülakatın derinliğine göre yanıtlayıcıya yeni sorular da sorabilir. Bu sayede araştırılan konu detaylı bir şekilde ele alınabilir (Akman Dömbekci ve Erişen, 2022). Literatür (akademik veri) taramasının mümkün olmadığı araştırma ortamında genel

geçer verilerin detaylı olarak toplanabilmesi için çalışmada veri toplama yöntemi olarak nitel araştırma yönteminden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır.

Çalışma kapsamında öncelikle ikincil verilerden yararlanılarak alan yazın incelenmiştir. Daha sonra nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak, “Örfene” yemek geleneği hakkında bilgi ve tecrübesi olan, bölgede yaşayan ve Örfene yemek daveti veren 10 kişi ile davetin gerçekleştirildiği süreçte bir araya gelinerek 15 dk’lık görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler sürecinde;

“Örfene” yemek kültürü kaç yıldır devam ettiriliyor?

“Örfene” yemek kültürü geçmişi hakkında bilginiz var mı?

“Örfene” yemeği hazırlama-pişirme ve sunum aşamalarını anlatır mısınız?

“Örfene” yemeğini pişirirken baharat kullanır mısınız?

“Örfene” yemeğini ne sıklıkla hazırlar-pişirir ve sunarsınız?

şeklinde sorular sorulmuştur. Her bir kişi ile ortalama 15 dk görüşme gerçekleştirilmiştir. Sözlü görüşmeler sonucu elde edilen bilgiler kayıt altına alındıktan sonra görüşme yapılan kasabanın ileri gelenleri tarafından “Örfene” yemeği töreninin gerçekleştirileceği bir zaman için davet alınmış, görüşmeden 10 gün sonra “Örfene” yemek tören ritüeline eşlik edilmiştir. Bu kapsamda görüşmeler sonucu elde edilen bilgiler ile birlikte “Örfene” yemek tören ritüeli sürecinde yapılan gözlem ile ulaşılan bulgular karşılaştırılarak teyit edilmiş ve çalışma iç güvenilirliğine katkı sağlanmıştır. Elde edilen veriler ışığında gastronomik kültürel miras olarak törensel bir yemek olan “Örfene” hikayesel bir çerçevede kaleme alınarak çalışmaya açıklık getirilmiştir. Ayrıca “Törensel Yemek Örfene”nin turistik bir ürüne dönüştürülerek tanınırlığı, pazarlanabilirliği ve yerel kalkınma noktasında sürdürülebilir rekabet sürecinde avantaj sağlamasına yönelik öneriler getirilmeye çalışılmıştır.

Araştırma Bulguları

“Örfene” yemeği, günümüzden yaklaşık 150 yıl önce, bir düğün eğlencesinden, geleneksel bir âdete dönüşen yöresel bir yemektir. Örfene yemeğinin ortaya çıkışı ve hazırlanışına ilişkin gözlemler ve gerçekleştirilen görüşmeler neticesinde elde edilen bulgular şu şekildedir;

Rivayete göre günümüzden yaklaşık 150 yıl öncesinde Osmanlı Devleti vilayeti olan Selanik’in Kozana Kazasına bağlı bir köyde bir düğün eğlencesi için toplanan köyün ileri gelenlerinden 12 kişi sohbet etmektedirler. Gecenin ilerleyen saatlerinde sohbet ortamında bulunan Hüseyin isimli köy ağası, yine köy ağalarından Ahmet ağa ile konuşmaya başlar. Örfenenin hikâyesi de bu iki köy ağasının sohbeti neticesinde şekillenir.

Hüseyin Ağa öncelikle Ahmet Ağanın danasını ister. Sohbet ortamındaki diğer kişiler de bu isteği destekler ve Ahmet Ağadan danasını vermesini isterler. Buna istinaden Ahmet Ağa danasını neden istediklerini sorar. Hüseyin Ağa ise danayı kesip sohbetlerine katkı edeceklerini (sohbet esnasında pişirip yiyeceklerini) söyler. Ahmet Ağa bunu duyunca köyde başka dana mı yok diyerek vermek istemediğini belirtir. Sohbet ortamında bulunanlar ve Hüseyin Ağa, Ahmet Ağanın danasının büyük olduğunu ve onunki gibi büyük dana olmadığını, diğer danaların etinin düğündeki meclise yetmeyeceğini söylerler. Ahmet Ağa vermek istemediği için tekrar benim danamı kesip ne yapacaksınız ki diye sorar. Hüseyin Ağa ise kesip “örfene yapacağız”, dana etini pişirip herkese pay vereceğiz, istersen sana da evine götürmen için bir pay vereceğiz der. Ancak bu sırada Ahmet Ağanın danası ahırından alınıp kesilmiştir. Bir taraftan da dana etini pişirmek için ateş yakılmaya başlanmıştır.

Rivayete göre bir düğünde köy ağalarının sohbeti sonucu ortaya çıkan bu yemek, geleneğe dönüşerek mübadele sonrasında da Kozana mübadilleri tarafından kuşaktan kuşağa günümüze kadar aktarılmıştır. Gelenek günümüzde hala Niğde İline bağlı Aktaş Kasabası’nda yaşatılmaya devam ettirilmektedir.



Fotoğraf 1: Örfene Yemeği Kaynatma

Kaynak: URL-2

Örfene yemeğinin hazırlanışı ise şu şekildedir;

Örfene, köy ya da kasabanın ekonomik açıdan ileri gelenlerinden bir grup tarafından (4-6-8-10-12 kişi) kestirilen dana veya keçi ile yapılan törensel bir yemektir.

Önce dana veya keçiler alınır, kesilir, kesilen hayvan 300-500 gramlık parçalara ayrılır. Ateş yakılarak üzerine büyük bir kazan yerleştirilir. Kazanın içerisine önce yüzülen hayvanın başı konur, eğe kemiklerine etler sarılır ve eğe kemiğine sarılı etler ile birlikte, diğer et parçaları kazana hayvan başının üzerine gelecek şekilde yerleştirilir. Üzerine su konular ve elle çevrilir. Kazanda etler dönüyorsa yemek pişmeye hazırdır, eğer dönmüyorsa biraz daha su ilave edilir ve kazanın üzerine bir kapak kapatılır. Yemeğin lezzetine katkı sunan pişme sürecindeki önemli püf noktalarından birisi yemeğin suyunun doğru ayarlanmasıdır. Suyu ilave edilen yemek hayvanın yaşına göre 3-4 saat civarında pişirilir.

Yemek 2 saat kaynadıktan sonra kazan kapağı açılır ve içerisine 2 avuç tuz atılır, üzerine büyük bir kepeç ile bastırılır ve kapak yeniden kapatılır. 15 dakika sonra kapak açılarak kepeç yardımıyla tadına bakılır, tekrar kapak kapatılarak yemek pişirilmeye devam edilir. Yemeğin pişmesine az bir zaman varken kapak yeniden açılır ve tekrar tadına bakılır, eğer tuz eksik ise 1 avuç daha tuz atılır, eğer tuzu yerinde ise kapak kapatılarak pişirme işlemine devam edilir.

Kazanda su ne kadar az kalmış ise lezzetinin o kadar güzel olacağı ifade edilmektedir. Pişme esnasında yemeğe asla su eklemesi yapılmaz. Pişerken eklenen suyun yemeğin tadını bozacağı düşünülmektedir. Pişirme işleminin bitmesine yakın kazanın altındaki korlar bir araya toplanır ve kazan doğrudan o korların üzerine konularak pişirmeye devam edilir.

Etler kemikten ayrılır hale gelince pişirme işlemi tamamlanır ve kazanın kapağı açılır. Etlerin pişirildiği kazan iki kulptan tutularak dana ya da keçileri kestiren köylülerin bulunduğu sofraya taşınır. Bu sofrada büyük bir tepsi üzerine oturtulan kazandan, sofrada bulunan kişi âdetince suyun (ilikli, parça etli) dağıtımı yapılır, yanına da bir miktar et ile birer baş soğan verilir.

Yemek yenildikten sonra, kazandaki kalan et sofradaki kişi adetince pay edilir, sofrada bulunan birkaç kişi hakemlik ederek et dağıtımını onaylar. Bir pay da yemeği yapan ve meclise sofrasını açan kişiye verilir.

Etleri bölüştürme işlemi sona erdikten sonra sıra kura çekerek etleri almaya gelir. Kura için bir kâğıt üzerine sofrada bulunan kişilerin adları yazılır ve karıştırılarak bir kişi tarafından pay edilen etlerin üzerine rast gele konular. Kura işlemine taş atışma da denilmektedir. Kura işleminin ardından herkes payına düşen eti alarak çekilir. Kazanda kalan kelle ve ciğer de açık ihale ile satışa çıkarılır, açık ihalede en yüksek ücreti kim verirse o, kelle ve ciğerleri de alır.

Açık artırmadan elde edilen gelirin yanı sıra mecliste kişi adetince eşit miktarda para toplanarak kesimi yapılan hayvanın parası ödenir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Çalışmada, mübadele öncesi Selanik İli Kozana Kazası halk kültürü ile başlayıp, mübadele sonrası ise Niğde İli Aktaş Kasabası halkı ile nesilden nesile devam eden ve bu halk ile özdeşleşmiş törensel ritüeller eşliğinde hazırlanan-pişirilen ve sunulan “Örfene”, akademik kapsamda ele alınmıştır. Aynı zamanda kültürel mutfak mirası olarak incelenmiş, kayıt altına alınmış ve gastronomi turizmi çerçevesinde cezbedici bir unsur olarak değerlendirilebilmesi noktasında bir takım öneriler sunulmuştur. Çünkü gastronomik kültürel mirasın sürdürülebilirliğinin sağlanması sürecinde, sadece geçmişi koruyarak kuşaklar arası aktarımın sağlanması yeterli değildir. Geleceğin şekillendirilmesi ve turistik bir ürüne dönüştürülerek pazarlanabilmesi süreci de önem arz etmektedir.

Kısacası gastronomi turizmi yoluyla yöresel kültüre özgün belirli bir seremoni eşliğinde sunulan yemekler, yerel tanınırlık, kalkınma ve sürdürülebilir rekabet sürecinde kolaylık sağlayabilecek gastronomik ürünler olarak ifade edilebilir.

Zengin bir mutfak kültür mirasına sahip olan Türkiye'nin her yöresinde, tüketici akımına cevap verebilecek özelliklere sahip ürünler bulunmaktadır. Dolayısıyla yöresel ürünlerin kayıt altına alınması, doğru bir şekilde aktarılması, korunması ve pazarlanabilir bir çekim unsuruna dönüştürülerek sürdürülebilirliğinin sağlanması birincil öncelik olmalıdır. Öncelikler kapsamında dinamiklerin oluşturulması, toplumsal bilincin harekete geçirilmesi ve farkındalık yaratıcı eylemlere ortam teşkil edilmesi adına uzman akademisyenlerin bu alanlarda çalışmalara derinlik kazandırmaları önem arz etmektedir.

Bu bağlamda çalışma önerileri;

1. Bir yörede yerel mutfak mirasının korunarak gelecek nesillere aktarılmasında en büyük pay yöre halkına düşmektedir. Ön görümler çerçevesinde yöre halkına sahip oldukları mirasın önemi ve gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi hususunda kamu destekli eğitim programları düzenlenerek bilinçlendirme sağlanabilir. Ayrıca yöresel ve törensel yemeğe ait reçete hazırlanarak, yerel lokantalar, restoranların ve konaklama işletmelerinin menülerine eklenebilir, bölge ekonomisine katkı sunması ve gelecek nesillere aktarılabilmesi için ortam hazırlanabilir.
2. Yapılan çalışmalar neticesinde “Örfene”nin Coğrafi işaretli ürünler listesine dahil edilmesi için çalışmalar yapılabilir. Mutfak kültürel miras değeri olan bu gastronomik ürünün üretimi amacıyla usta aşçıların yetiştirileceği kurslar düzenlenebilir. Ayrıca, il özelinde bulunan üniversitenin ilgili bölüm akademisyenleri tarafından danışmanlık destekleri verilebilir.
3. Turistlerin farklılaştırılmış destinasyonlara yönelik ziyaret güdülleri mercek altına alındığında yöresel değerlerin, kültürel birikimlerin deneyimlenmesi ve hissedilmesi ön plana çıkmaktadır. Bu husus dikkate alındığında festivaller turist tercihlerine cevap veren en iyi pazarlama yöntemlerinden bir tanesidir. Aktaş Kasabası özelinde düzenlenecek olan “Törensel Bir Yemek Örfene” tadım festivali ile dikkatler kasaba üzerine çekilerek turistik bir gastronomik destinasyon oluşturulabilir. İlgili tur operatörleri ve seyahat acenteleri ile görüşmeler sağlanarak arz olunan destinasyonun tur programları içerisine dâhil edilmesi sağlanabilir.

KAYNAKÇA

- Acar, Y., (2019) “Gastronomi Turizmi Kapsamında Aksaray İli Güzelyurt (Gelveri) Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/1 (2016) 81-86
- Ademoğlu A., Durlu Özkaya F. (2021). Özel Gün ve Tören Yemekleri: *Ethnic Foods Dergisi* Üzerine Bir İnceleme, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 2021, 4(2), 248-257
- Akman Dömbekçi H., Erişen M. A. (2022). Nitel Araştırmalarda Görüşme Tekniği, *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Cilt: 22 Sayı: Özel Sayı 2, 141 – 160
- Akpınar, Ş., Harmankaya, H. & Haşimoğlu, H. (2023). Yabancı Dil Olarak Türkçe Öğretiminde Kültür Unsurları: Günümüz Karagöz Oyunları Örneği. *Ahmet Keleşoğlu Eğitim Fakültesi Dergisi (AKEF) Dergisi*, 5(3), 733-753.
- Aksoy, M. ve Sezgi G., (2015) “Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3),79-89
- Alonso, A.D. ve Krajsic, V., (2013) “Food Heritage Down Under: Olive Growers as Mediterranean ‘Food Ambassadors’”, *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 158-171
- Arpacı, Ö. Zengin, B. ve Batman, O., (2012) “Karaman’ın Mağara Turizmi Potansiyeli ve Turizm Açısından Kullanılabilirliği”, *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23), 59-64
- Ateş M. (2021), Kültür Etkileşiminin Mimari Biçime Etkileri: Endülüs Atnalı Kemer Örneği, *Konya Sanat Dergisi*, 4, 1-16.
- Bakkaloğlu M., (2022). Safranbolu’nun Tören Yemekleri ve Tören Yemek Kültürünün İncelenmesi, *Karabük Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi*.
- Bayındır, M.S. ve Öncel, S., (2019) “Gastronomide Kültürel Miras Bakış Açısıyla Kırklareli Hardaliesinin Geleneksel Üretimini Değerlendirilmesi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 7/3 (2019), 1867-1886
- Bayram, Ü., (2018) “Gastronomik Kültürel Miras Olarak Buldan Günbalı” *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1): 361-371
- Berat, T. ve Bucak, T., (2022) “Gastronomi Turizmi Kapsamında Geleneksel Üzüm Pekmezi Üretimi: Çal İlçesi Üzerine Bir İnceleme”, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 227-250
- Bertella, G., (2011) “Knowledge In Food Tourism: The Case of Lofoten and Maremma Toscana”, *Current Issues in Tourism*, 14 (4): 355-371
- Bessiere, J. ve Tibere, L., (2013) “Traditional food and tourism: French Tourist Experience and Food Heritage in Rural Spaces”, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93(14), 3420-3425
- Beşirli, H., (2010) “Yemek, Kültür ve Kimlik”, *Milli Folklor*, 22(87), 159-169
- Cook, R.A., Yale, L.J. ve Marqua, J.J., (1999) “Tourism: the Business of Travel”, *Prentice Hall (Upper Saddle River, N.J.)*
- Çetin, H. (2021). Kazak Türklerinin Törensel Günlerdeki Yemekleri ve Bu Bağlamda Gerçekleştirilen Ritüeller. *Milli Folklor* 17 (2021): 219-229 <https://dergipark.org.tr/tr/pub/millifolklor/issue/66180/1028470>
- Çavuş, A., (2014) “Kültürel Miras Olarak Köprübaşı İlçesine (Trabzon) Geleneksel Tahta Kaşık Üretimi”, *Marmara coğrafya dergisi*, 29 (Ocak), 425
- Çekal, N. ve Aslan, B., (2017) “Gastronomik Bir Değer Olarak Tarhana ve Coğrafi İşaretlemede Tarhananın Yeri ve Önemi”, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi* Cilt: 1, Sayı: 2, Güz: 124-135, 2017

- Çekiç İ. (2015). Geçmişten günümüze törensel bir yemek: Keşkek / From past to present a ceremonial meal: Keşkek, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.
- Çetinkaya, N. ve Yıldız, S., (2018) “Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru Erzurum Lavaş (Acem) Ekmeğinin Turistik Ürüne Dönüştürülmesine Yönelik Bir Çalışma”, Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi Cilt: 2, Sayı: Ek.1, Bahar: 430-452, 2018
- Diker, O., (2016) “Kültürel Miras ile Kültürel Miras Turizmi Kavramları Üzerine Kavramsal Bir Çalışma”, Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 4(30), ss. 365-374
- Dilsiz, B., (2010) “Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)”, (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi), İstanbul Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul
- Durmaz, A.A., Bahar, O. ve Aktan, V., (2017) “Gastronomik Bir Ürün Olan Türk Kahvesinin Türk Toplum Hayatına Kattığı Kültürel ve Sosyal Etkiler”, Eurasian Academy of Sciences Social Science Journal (International Refereed & Indexed) 15 Aralık / December 2017, 514-527
- Erbil, K. ve Yılmaz, G., (2018) “Kültürel Miras Bağlamında Sakarya İlinde Yaşayan Etnik Grupların Türk Mutfağına Katkıları”, Turizm Akademik Dergisi, 5 (1), 276-285
- Erdem, Ö. ve Mızrak, M., (2017) “Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği”, 1. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi’nde Sunulmuş Bildiri, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu
- Glaue, Ş.Ö., (2021) “Gastronomide Coğrafi İşaretli Ürünler ve Kültürel Miras”, <https://www.researchgate.net/publication/364294551>
- Goeldner, C.R. ve Ritchies, B.J., (2006) “Tourism: Principles, Practices and Philosophies (10th Ed.)”, New Jersey: John Wiley and Sons, Inc
- Green, G.P. ve Dougherty, M.L., (2008) “Localizing Linkages for Food and Tourism: Culinary Tourism As A Community Development Strategy”, Community Development, 39(3), 148-158
- Güler, S., (2010) “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26. 25
- Gündüz Alptürker, İ., Gök, T., Gürçayır, S. (2011). “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi Üzerine Eleştirel Bir Okuma”. Millî Folklor 23 (92): 5-12.
- Hall, C.M. ve Sharples, L., (2003) “The Consumption of Experiences or The Experience of Consumption? An Introduction to The Tourism of Taste”, Editörler: C.M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, ve B. Cambourne, Food Tourism Around The World: Development, Management, and Markets (pp. 1–24). Oxford: Butterworth-Heinemann, Elsevier
- Harrison, R., (2010) “What is Heritage”, Understanding the Politics of Heritage, 5-42
- İnce E., A. (2022). İç Göç Sürecinde Göçmen Toplumun Dinî ve Sosyokültürel Hayatında Meydana Gelen Değişimin İlişkiler Bağlamında İncelenmesi, Necmettin Erbakan Üniversitesi Medeniyet ve Toplum Dergisi, Cilt: 6 Sayı: 1, ISSN: 2587-0092.
- Karakayalı, Z., Enes, K. ve Kanca, B., (2022) “Giresun’da Doğal Olarak Yetişen Yenilebilir Mantarların Gastronomik Değeri”, ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi / ISSN: 1309-9302 / dergipark.org.tr/tr/pub/odusobiad, 593-618
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E.N., ve Ekici, A., (2015) “Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği”, EkoGastronomi Dergisi, 1(2), 27-46
- Kivela, J.J. ve Crotts, J.C., (2005) “Gastronomy Tourism, Journal of Culinary Science & Technology”, 4 (2-3), 39-55
- Kurtar, C. ve Somuncu, M., (2013) “Kentsel Kültürel Mirasın Korunması ve Sürdürülebilirliği: Ankara Hamamönü Örneği”, Ankara Araştırmaları Dergisi, 1 (2), 35-47
- Küçük, E. ve Saatçi, G., (2022) “Yerel Etkinliklerde Gastronomi Mirasının Yaşatılması Üzerine Bir Araştırma: Çanakkale Örneği”, Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 6(1): 184-201

- Long, L., (1998) "A Folkloric Perspective on Eating and Otherness, Culinary Tourism, Southern Folklore", Lexington, No:55, 181-204
- Mankan, E., (2017) "Destinasyon Pazarlamasında Çekici Bir Faktör Olarak Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği", Turkish Studies International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 12/4, p. 641-654, www.turkishstudies.net, DOI Number: <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.11449> ISSN: 1308-2140, ANKARA-TURKEY
- Nuryanti, M., (1996) "Heritage and Postmodern Tourism", Annals of Tourism Research, s. 249-260
- Ören, V.E. ve Ören, T.Ş., (2018) "Gastronomi Turizmi Kapsamında Sürdürülebilirlik: Ebem Köftesi Örneği", Turkish Studies Social Sciences Volume 14 issue 1, 2019, p. 151-162 DOI: 10.7827/TurkishStudies.14741 ISSN: 2667-5617 Skopje/Macedonia-Ankara/Turkey
- Özler, H., (2022) "Somut Olmayan Kültürel Miras Bodrum Yöresel Yemekleri Üzerine Bir İnceleme", Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, Ankara
- Öztürk, A. ve Ceber, M., (2017) "Kültürel Miras ve Üniversitelerin Turizm Rehberliği Bölümlerinde (Lisans/Önlisans) Kültürel Miras Eğitimi Üzerine Bir Durum Tespiti", Eurasian Academy of Sciences Social Science Journal (International Refereed & Indexed) 15 Aralık / December 2017, 1-12
- Öztürk, B. ve Güven, S., (2020) "Gastronomi ile İlgili Genel Kavramlar", Gastronomi ve Yiyecek Tarihi. Akbaba vd. (Ed.), içinde Gastronomiye Giriş (s. 1-13). Ankara: Detay Yayıncılık
- Pehlivan, A. (2015). Açık ve örgün eğitim sosyal bilgiler ders kitapları ve öğretim programında somut olmayan kültürel miras öğelerinin incelenmesi (Yüksek lisans tezi), Eskişehir, Anadolu Üniversitesi.
- Randa, G.E., Heath E. ve Albertsı N., (2003) "The Role of Local and Regional Food in Destination Marketing", Journal of Travel & Tourism Marketing, Volume 14, Issue 3-4, ss. 97-112
- Randa, G.E. ve Heath E., (2006) "Towards a Framework for Food Tourism as an Element of Destination Marketing", Current Issues in Tourism, Volume 9, Issue 3, ss. 206-234
- Saçılık, M.Y., Çevik, S. ve Toptaş, A., (2018) "Geçmişin Mutfağından Gelecekteki Sofralara: Bandırma-Erdek Yöresinin Gastronomik Mirası", Journal of Tourism and Gastronomy Studies 6/1 (2018) 300-319
- Santich, B., (2004) "The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training", International Journal Of Hospitality Management, 23(1), 15-24
- Santich, B., (2012) "Bold Palates: Australia's Gastronomic Heritage", South Australia: Wakefield Press
- Soner, F., (2013) "Gastronomy Tourism: A Solution for Small Cities Marketing and Regional Development", Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Yeditepe Üniversitesi, İstanbul
- Sormaz, Ü., (2017) "Yöresel Mutfak Tanıtımında Yerel Restoranların Etkisi: Konya Örneği", Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 5(2), 160-173
- Sünnetçioğlu, S., Can, A. ve Durlu-Özkaya, F., (2012) "Yavaş Turizmde Coğrafi İşaretlemenin Önemi", 13. Ulusal Turizm Kongresi, Antalya, 953-962
- Şahin, H.İ., (2009) "Dalyan ve Köyceğiz Çevresinde Gelenek, Turizm ve Folklorizm", Milli Folklor, 21. 52
- Şimşek, A., (2021) "Gastronomik Miras: Kelle (Sivas)", Bartın Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 2021, Cilt 12, Sayı 23, 173-186
- Şimşek, A. ve Yıldız, S., (2017) "Kültürel Miras Açısından Kültürel Yemekler: Muğla İli Örneği", Eurasian Academy of Sciences Social Science Journal (International Refereed & Indexed) 15 Aralık / December 2017, 56-67
- Teyin, G., (2020) "Kültürel Bir Miras: Tören Keşkeği Geleneği", Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research Vol. 4, Issue 2, pp., 313-321
- Tunç, A. ve Saç, F., (1998) "Genel Turizm", Ankara: Detay Yayınevi

- Tuna M., Özyurt B. (2018) Ankara’da Gastronomi Turizminin Değerlendirilmesi: Nitel Bir Araştırma, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, (6) 1, 73-87, DOI: 10.21325/jotags.2018.239
- TDK(2017)“Gastronomi”
http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5a5f3ad45f5832.65788135
Erişim: 09.06.2023
- Türker, A. ve Çelik, İ., (2012) “Somut Olmayan Kültürel Miras Unsurlarının Turistik Ürün Olarak Geliştirilmesine Yönelik Alternatif Öneriler”, Yeni Fikir, 9, ss. 86-98
- Tüt K., Ertürk M. (2022). Höşmerim Tatlısının Ankara Yemek Kültüründe Törenselleşmiş Yemek Olarak Kullanımı: Çamlidere Örneği, 20. Geleneksel Turizm Sempozyumu
- Ugğioni, P.L., Proenca, R.P.C. and Zeni, L.A.Z.R., (2010) “Assessment of Gastronomic Heritage Quality in Traditional Restaurants”, Campinas, 23. 7-18, 8
- URL-1 “Örfene ne demek?”, NND, nedir ne demek, <https://www.nedirnedemek.com/%C3%B6rfene-ne-demek> adresinden 11.06.2023 tarihinde erişilmiştir.
- URL-2 (2023), Niğde DMC Haber, Çankılı Köyünde Örfene Yapıldı, <https://m.facebook.com/dmchaber/videos/%C3%B6rfene-yeme%C4%9Fini-bilenler-%C3%A7ar%C4%B1kl%C4%B1-k%C3%B6y%C3%BCnde-%C3%B6rfene-yeme%C4%9Fi-yap%C4%B1ld%C4%B1/331691279253348/> adresinden 03.09.2023 tarihinde erişilmiştir.
- Ünver, E., (2006) “Sustainability Of Cultural Heritage Management: Keklik Street And Its Surrounding Conservation And Development Project”, Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Orta Doğu teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü
- Wolf, E., (2006) “Culinary Tourism the Hidden Harvest”, Abd- Iowa: Kendall/Hunt Publishing Company
- Van Westering, J., (1999) “Heritage and Gastronomy: The Pursuits of the ‘New Tourist’”, International Journal of Heritage Studies, 5(2), 75-81
- Yılmaz, H., (Ed.), (2016) “Kültürel Miras Olarak Gastronomi”, Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi 1. Baskı, Ankara, Detay yayıncılık, 2
- Yılmaz, G., (2017) “Gastronomi ve Turizm İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme (An Evaluation of the Relationship Between Gastronomy and Tourism)”, Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi / Journal of Travel and Hospitality Management, 14(2), ss. 171-191