

Gastronomi Alanında Maraş Tarhanasının Değerlendirilmesi

Serkan Anıl GÖK¹, Aybuke CEYHUN SEZGİN², Fatih YILDIRIM¹

Özet

İnsanların lezzetli ve güzel yemeği seçme, pişirebilme ve yeme sanatı olarak tanımlanan gastronomi alanı toplumların mutfak kültürlerinin incelenmesi ve tanıtımının yapılması konularını da kapsamaktadır. Türk Mutfak kültüründe önemli bir yer edinen ve ülkemizde birçok yörede farklı malzeme ve yöntemlerle üretilen tarhana, Türk halkının damak zevkine uygun olması, kuru halde iken uzun süre kolayca saklanabilmesi, üretiminin kolay, yaygın ve ekonomik olması yanında kolayca pişmesi ve beslenme açısından değerli bileşenleri içermesi bakımından önemlidir. Bu çalışmada; üretimi sırasında uygulanan bazı farklı işlem basamakları, doğal katkıları ve tüketim alışkanlıkları nedeniyle ülkemizin değişik yörelerinde yapılan tarhanalardan farklı olan Maraş tarhanasının detayları hakkında bilgi verilerek gastronomi açısından önemi vurgulanmaya çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: *Gastronomi, Yöresel Ürün, Tarhana, Maraş Tarhanası*

Evaluation of the Maras Tarhana in Gastronomy

Abstract

Delicious and beautiful and food choice, ability of cooking and eating by people is defined the art of gastronomy. It includes subject of research in culinary of communities and presentation. Tarhana has significant place in Turkish culinary and it can be produced with many different methods and materials in many regions of Turkey. It is an important food because of suitable for the Turkish people's tastes, easily stored, produced, and cooked, being of common an economic and it has valuable nutrition content. Some different processing steps applied during the production of Maras tarhana of our country due to natural contributions and consumption habits that are different from those made in different parts of tarhana. The information about the details of Maras tarhana is given and it is tried to emphasize the importance of gastronomy in this study.

Keywords: *Gastronomy, Regional product, Tarhana, Maras tarhana*

¹Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü / Ankara

²Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Gölbaşı/Ankara

Giriş

Sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim sürecinin incelenmesi, tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bilim dalı gastronomi olarak tanımlanmaktadır (Hatipoğlu, 2010). Geniş anlamı ile gastronomi insan refahı ve gıdasını ilgilendiren her konuda sağlanmış kapsamlı bilgi birikimidir (Altınel, 2009). İyi yemeği seçme, pişirme ve yeme sanatı veya pratiği olarak tanımlanabilen gastronomi kelimesinin kökeni 19. yüzyıl başında Fransızca'da "gastronomie" ve Yunanca'da ise "gastrologia" kelimelerinden türetilen "gastronomia" ya dayanmaktadır (Anonim, 2016a). Ayrıca Yunan şair Atheneaus'un yiyecek ve yemek zevki konusunda yazdığı şiirin başlığının gastronomi olduğu bilinmektedir (Hatipoğlu, 2014).

Beslenme bilimi ile doğrudan ilişkili olan gastronomi ayrıca tat duyusunun fizyolojisi ve tat alma olgusu, çeşitli ürünlerin üretimi, besin öğelerinin fonksiyonları, gıda maddelerinin seçiminde niteliklerinin belirlenmesi ile gıdaların fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak bozulmalarının önlenmesi için hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun üretim süreçlerinin oluşturulması gibi konuları kapsamaktadır (Shenoy, 2005). Gastronomi biliminin amaçları arasında; insanların yeterli ve dengeli bir şekilde beslenmesi ile sağlığının korunması, hayattan ve yemek yemekten zevk almasının sağlanması, yiyecek ve içeceklerin hijyenik bir ortamda hazırlanması, damak ve göz zevkini amaçlayarak sofraya ve yenilmeye hazır hale getirilmesi yer almaktadır (Hatipoğlu ve ark., 2009).

Turizm alanı açısından değerlendirildiğinde ise gastronomi destinasyon tercihinde önemli bir çekim unsuru olarak görülmektedir. Gastronomi turizmi, güneş ve deniz destinasyon

larına alternatif olabilecek bir turizm çeşidi olarak bilindiği gibi bu destinasyonları destekleyecek nitelikte bir etkinlik olarak da değerlendirilmektedir (Shenoy, 2005; Kivela ve Crofts, 2006). Tanım olarak gastronomi turizmi; insanların yiyecek veya içecek üreticilerini, yemek festivallerini, restoranları ve yiyecek ile ilgili özel alanları ziyaret etmek ayrıca yörelere ait özel bir yemeği tatmak, yemeklerin farklı üretim süreçlerini veya bir yemeğin yapımını görmek amacıyla yaptığı seyahattir. Bu sayede yemek kültürünün turizmde ön plana çıkması ile bölgede oluşturulacak alternatif turizm çalışmaları ve bölge kaynaklarının sürdürülebilirliğine katkı sağlanacaktır (Hall ve ark., 2003; Hall ve Mitchell, 2005; Yüncü, 2010; Kodaş, 2013).

Her ülkenin yemek kültürü ve beslenmesinde önemli olan ve o ülkeye özgü olarak bilinen bazı geleneksel yiyecek ve içecekler bulunmaktadır. Yerel yiyecekler bölgesel kültürün sembolik özelliklerinin yansıtan, destinasyonun çekiciliğini arttıran ve turistleri yerel kültüre yakınlaştıran ürünler olarak bilinmektedir (Kodaş, 2013). Bölgelerin veya yörelerin tarihten gelen yemekle ilgili her türlü somut ve soyut unsurları ile gerçekleşen yeme ve içme deneyiminden oluşan yerel mutfak turistik çekim oluşturan önemli bir yerel kültür unsuru olarak karşımıza çıkmaktadır (Yıldız, 2015). Türk yemek kültüründe bulunan geleneksel ürünler ülkemiz coğrafi koşulları ve iklim şartlarına göre şekillenmekte ve çeşitli yöntemler ile yörelere özgün bir şekilde üretilmektedir. Yapılan çalışmalara göre turistlerin Türkiye'yi tercih etme sebepleri arasında Türk Mutfağı'nı tanıma ve Türk Mutfağı'na özgü yemekleri tatma isteğinin beşinci sırada yer aldığı ifade edilmiştir (Arslan, 2010). Ayrıca Türk Mutfağı'na özgü yemekleri tatma amaçlı ziyaretlerin yabancı turistlerce üçüncü

sırada tercih edildiği (Akgöl, 2012), yabancı turistlerin Türk Mutfağı'nı lezzetli, ilgi çekiçi, yağlı ve baharatlı buldukları belirtilmiştir (Şanlıer, 2005).

Yerel kültürler destinasyonlar için değerli bir turistik kaynak olarak değerlendirildiğinden, gastronomi de yerel kültürün özelliklerini yansıması bakımından önemli bir rol üstlenmektedir (Kodaş, 2013). Geleneksel Türk Mutfağı'nda yerel beslenme kültürünün örneklerinden biri olan tarhana; yapım şekilleri, çeşitliliği, çorbası ve kendine özgü lezzeti ile ayrı bir yer ve öneme sahiptir (Güler ve Konar, 1999).

Tarhana buğday unu, kırmısı, irmik veya bu ürünlerin karışımına yoğurt, biber, tuz, soğan, domates ile tat ve koku verici maddelerin ilave edilmesi, fermantasyona bırakılması ve kurutularak öğütülmesi ile elde edilen besleyici değeri yüksek olan bir Türk gıdasıdır. Üretimi sırasında yoğurdun bileşiminde bulunan laktik asit bakterileri ve buğdayda bulunan mayaların eşzamanlı olarak rol aldıkları laktik asit ve alkol fermantasyonu tarhananın kendine özgü aroma ve lezzetin ortaya çıkmasında etkilidir. Fermantasyon ve kurutma işlemleri sayesinde tarhananın muhafazası kolay olduğundan raf ömrü de uzundur (Altun, 2015).

Tarhana Finlandiya'da "talkuna", Irak'ta "kışk", Suriye, Mısır ve Lübnan'da "kishk" ve Türkistan'da "göçe" gibi isimlerle anılmaktadır. Tarhananın Türkler tarafından Orta Asya'dan getirildiği ile ilgili araştırmalar mevcut olsa da ilk ne zaman üretildiği kesin olarak bilinmemektedir (Güler ve Konar, 1999). Türk Mutfağı'nda ana malzemelerinin tahıl ve yoğurttan oluştuğu bilinen tarhananın içine farklı birçok malzeme eklendiğinden yörelere göre değişik tarhana türleri yapılmaktadır. Un tarhanası, göçe tarhanası, irmik tarhanası, ka-

rışık tarhana ve domatesli tarhana bunlardan bazılarıdır. Çorum, Amasya, Maraş, Nevşehir, Gaziantep, Aydın, Afyonkarahisar ve Muğla gibi bazı illerde tarhana yapımında kabuğu çıkarılan buğday yarması (gendime veya buğday kırmısı) kullanılmakta ve "göçe tarhanası" olarak adlandırılmaktadır. Kastamonu, Antalya, Burdur, Bolu, Uşak, Denizli, Ankara, Manisa, Tekirdağ, Zonguldak ve Çanakkale gibi bazı illerde ise tarhana göçe yerine buğday unu ile hazırlandığından "un tarhanası" adını almaktadır (Güler ve Konar, 1999).

Türk Mutfak kültüründe tarhana genellikle çorba olarak değerlendirilmekte ve Türkler'in geleneksel çorbası olarak bilinmektedir. Üretim basamaklarından olan kurutma işleminin gerçekleşmesi amacıyla çoğunlukla yaz aylarında yapılan tarhananın çorbası Anadolu'da kış aylarında sabah öğününde içilmektedir. Tarhana çorbası, yaş veya kuru tarhanadan yapılır. Hazırlanması sırasında yeterli miktarda tarhana 3-4 saat suda bekletildikten sonra iyice kaynatılır. Kaynatılan bu karışıma pul biber ve tereyağlı bir sos ilave edilerek servis edilir. Türk Mutfağı'na özgü çorbalar ana malzemesine göre sınıflandırıldığında tarhana çorbasının tahıl, bakliyat ve hamur ile hazırlanan çorbalar sınıfında yer aldığı görülmektedir. Ayrıca Mehmed Kâmil tarafından 1844 yılında yayınlanan ve basıldığı dönemde oldukça ilgi gören 44 yıllık süreçte dokuz defa yenilenen ilk Türk yemek kitabı Melceü't-Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı) adlı eser içindeki fasıllardan Faslı Evvel "Çorbaların envanı ve tarik-i terbiye ve tabhlarını beyan eder" bölümünde nohut çorbası, balık çorbası, nevi diğer, tarhana çorbası, terbiyeli ciğer çorbası ve ekşili çorba başlıkları altında 6 çeşit çorba tarifi yer almaktadır (Sefercioğlu, 1985; Acar Tek ve Sürücüoğlu, 2014; Kut ve Kut, 2015). Tarhana bileşim ve besin değeri açısından zengin bir yiyecektir. Bileşiminde A vitamini,

B grubu vitaminler, C vitaminleri ile kalsiyum, demir, sodyum, potasyum, magnezyum, çinko ve bakır gibi mineral maddeler ile amino asit bulundurmaktadır. Ayrıca ana bileşeni olan un, esansiyel amino asitlerden lizin ve treonin amino asitleri açısından fakirdir. Bu nedenle de düşük kaliteli protein kaynağıdır. Diğer ana bileşeni olan yoğurt ise bu amino asitleri fazla miktarda içermektedir. Böylece tarhananın ana bileşenleri olan un ve yoğurt esansiyel amino asitler bakımından birbirini tamamlayarak kaliteli protein kaynağı olarak karışımıza çıkmaktadır (Altun, 2015).

Maraş ve Maraş Tarhanasının Özellikleri

Maraş coğrafi konumu nedeniyle tarih öncesi ve sonrası dönemlerde zaman zaman el değiştirerek birçok devletlerin idaresine geçmiştir. İslamiyet'in doğuşundan sonra İslam ordularının akınları ve Türkler'in Anadolu'ya girmesi ile Maraş ve civarı yapılan mücadeleler sonucu Türk yurdu olmuştur. Maraş bir dönem Anadolu Selçuklu idaresinde kalmış fakat daha sonra Dulkadiroğulları'nın etkinliğinde bağımsız iken Osmanlı ve Memlûklular arasında el değiştiren bir eyalet olmuştur (Küpelikılıç, 2013).

Maraş'ın bulunduğu coğrafi konumun özellikleri ve birçok medeniyetlere ev sahipliği yapması Türk Mutfak kültürü'nde önemli bir merkez olmasına neden olmuştur. Geleneksel bir ürün olan Maraş tarhanasının Türk Mutfak kültüründe önemi bir yeri olduğundan Maraş tarhanasının tarihçesini konu alan birçok çalışma yapılmıştır. Ülkemizdeki tarhana çeşitliliği göz önünde bulundurulduğunda Maraş tarhanasına ait tarihi en güçlü verilerin Yavuz Sultan Selim Han dönemine ait olduğu bilinmektedir. Dulkadiroğlu beyliği zamanında Yavuz Sultan Selim Han, Mısır seferi sırasında çölü geçerken sıcaktan ve soğuktan etkilenmeyen ve çabuk bozulmayan bir yiyecek

yapılmasını ister. Bunun üzerine Yavuz Sultan Selim Han'ın annesi Ayşe Hatun (Gülbahar Hatun)'un bilgileri doğrultusunda Maraş tarhanasının yapılmış olabileceği belirtilmektedir. Ayşe Hatun'un Maraş'ın ilçesi olan Elbistan'lı olması tarhanaya ait bu tarihi verilerin Maraş tarhanasına ait bilgiler olduğunu güçlendirmektedir (Şimşekli ve Doğan, 2015).

Maraş tarhanası kendisine has şekil, yapı ve tat içermesi yanında yapımında da özgün aşama ve unsurları barındıran yöresel bir üründür. Bu özellikleri nedeniyle 2010 yılı itibariyle Türk Patent Enstitüsü tarafından "coğrafi işaretli ürünler" kapsamında tescillendirilmiştir. Bu coğrafi işaret mahreç işareti olarak kabul görmüştür. Bilindiği gibi belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaret "coğrafi işaret" olarak tanımlanırken coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleriyle bu yöre, sınırları içinde üretilen ürünlerin belirleyici işareti "mahreç işareti" olarak tanımlanır. Mahreç işaretine konu ürünün özelliklerinden en az birinin o yöreye ait olmakla birlikte yöre dışında da üretilebilmesi söz konusudur (Anonim, 2016b; Ceyhun-Sezgin, 2016).

Yöresel ürün olan Maraş tarhanası; yapımı sırasında uygulanan bazı farklı işlem basamakları, doğal katkıları ve tüketilme alışkanlıkları nedeniyle ülkemizin değişik yörelerinde yapılan tarhanalardan farklıdır. Dövme ve yoğurttan yapılan ve çiğ üzerine ince bir şekilde serilerek kurutulan Maraş tarhanası; kurumadan veya yarı kurumuş (firik) halinde, kurumuş halde çerez gibi yenerek, çorba şeklinde, sıcak olan et veya kelle suyuna ıslanarak, yağda kızartılarak, ıslanmış halde yağda soğanla kavrulularak ve sıcak sac üzerinde gevretilerek

değişik şekillerde tüketilmektedir. Maraş tarhanasının yapımı sırasında yöredeki sazlık çubuklarla dokunan hasır veya sergi kullanılmakta ve tarhana çiğ adı verilen bu sergilere serilerek kurutulma işlemine tabi tutulmasıyla ayrı bir özellik kazanmaktadır (TPE, 2016).

Maraş Tarhanasının Yapılışı

Maraş tarhanasının yapım şekli ayrıcalıklı olup ürüne özgüdür. Yapımında ana bileşenler dövme olarak adlandırılan buğday yarması ve yoğurttan oluşur. Dövmenin dane bileşeni olan kepek kısmını içermesi nedeniyle elde edilen tarhana vitamin ve mineral içeriği bakımından zengindir. Dövme ıslanarak büyük kazanlarda ıslatılır. Gece yarısı kazanlar için ateş hazırlanır ve dövme sabaha kadar karıştırılarak normal pilav gibi pişirilir. Dövmenin dibine tutup yanmaması için karıştırma işlemi ehli kişiler tarafından yapılır. Pişme işleminin sonunda kazanın altından ateş alınarak üzeri büyük sinilerle kapatılır ve dövmenin kendi buharı ile iyice bulamaç haline gelmesi sağlanır. Bu işlemde buğdayın yumuşaklığının önemi fazladır. Kazanlarda dinlenen dövme ıslak bir bez içinde soğumaya alınır. Soğuyan dövme iyice yoğurulur. 1 kg dövmeye yaklaşık 1,5-3 kg yağlı az ekşi yoğurt katılarak karıştırılır. Kullanılan yoğurdun yağlı ve az ekşi olması tarhananın lezzetli ve gevrek olmasını sağlar. Tuzu ayarlanır, kekik, çörek otu vb. baharatlar ilave edilir. Büyük sele şeklindeki sepetlere serilen bezler üzerine boşaltılarak bir gece bekletilir. Bu sayede yoğurdun suyunun süzülerek ekşimesi sağlanır. Daha sonra çiğ adı verilen özel bir sergi üzerine incecik serilir ve kuruması sağlanır. Tarhananın yarı kurumuş hali “firik” olarak adlandırılır ve bu hali ile tüketilebilir. İşlem sonunda tarhananın çiğlerden ayrılarak tamamen kuruması sağlanır (Alparslan ve Özturan, 2012; Küpelikılıç, 2013; TPE, 2016).

Maraş tarhanası yapımında yoğurt doğrudan pişirme aşamasına girmez. Önce buğday dövmesi su ile pişirilir, daha sonra kekik, çörek otu ve yoğurt pişirilen dövmeye ile karıştırılır. Yoğurdun pişirilmemesi ve baharat olarak içine kekik ve çörek otu atılması, Maraş tarhanasının diğer tarhana türlerinden ayıran en önemli özelliğidir. Yoğurdun pişirilmemesinden işleme alınmasından dolayı bünyesinde bulunan yoğurt kültürleri zarar görmemekte, yarmadan (dövme) gelen prebiyotik doğal katkıları ile birlikte Maraş tarhanası; sağlık, beslenme ve metabolik aktivite bakımından fonksiyonel özellik göstermektedir.

Maraş'ta ev tipi yapılan 40 farklı Maraş cips tarhanasının bazı fizikokimyasal özellikleri incelenmiş ve çalışma sonuçlarına göre protein oranı % 8.8-26.3, yağ oranı % 1.4-12.8, tuz oranı % 1.4-7.4, pH değeri 3.5-4.0 ve nem içeriği % 4.6-9.6 oranında bulunmuştur (Özçam ve Obuz, 2012).

Maraş tarhanası işlem basamaklarının gösteren fotoğraflar aşağıda yer almaktadır.



Fotoğraf 1. Dövme eriyinceye kadar karıştırarak pişirme ve dinlenmeye bırakılması



Fotoğraf 2. Yoğurt ilavesi ve fermantasyona bırakma



Fotoğraf 3. Çiğlere serme işlemi



Fotoğraf 4. Çiğlere serilmiş tarhana



Fotoğraf 5. Tarhana aşının kurutma işlemi



Fotoğraf 6. Çiğlerden toplama ve depolama işlemi

Sonuç

Türkiye tarım toprakları, biyolojik çeşitlilik varlığı, iklim şartları, jeopolitik konumu ve kültürel zenginlikleriyle tarımsal ürün çeşitliliği bakımından önemli bir ülkedir. Ayrıca gelişmiş bir mutfak kültürü ve geleneksel üretim biçimleri açısından zengin bir yöresel üretim becerisine sahiptir. Ülkemizde yörelerin, illerin, hatta ilçelerin belli bir ürünün üretimine kaynak teşkil ettiği ve bu ürün ile özdeşleştiği bilinmektedir. Bu özellikler birçok farklı özellikte tarım ürününün üretimine, gelenek ve kültürü ise farklı lezzette gıda ve yemek kültürünün oluşmasına izin vermektedir.

Anadolu kültüründe değişmeyen lezzet unsuru olan tarhananın yapımı bölgeden bölgeye hatta yöreden yöreye farklılık göstermektedir. Bu farklılığın en belirgin göstergesi olan Maraş tarhanası besinsel değerlerinin yanı sıra işlem basamakları ve kullanım alanları ile diğer tarhana çeşitlerinden ayrı bir özellik göstermektedir. Kökeni yüzyıllara dayanan tarhana geleneksel bir yiyecek olmasının yanı sıra etnik kültürel bir simge olarak da karşımıza çıkmaktadır. Ülkemizin birçok yöresinde yaygın olarak yapılan tarhana genellikle çorba yapımında kullanılırken, Maraş Mutfağı'nda hem çorba yapımında hem de ceviz ya da badem eşliğinde firik olarak kuru ya da ıslatılmış olarak tüketilmektedir.

Gastronomi alanı açısından ülkemizde bazı yörelere özgü olan ve bu yörelerle özleşmiş olan tarhana gibi ürünlerin önemi ve üretiminin sürekliliğinin devamı yönünde çalışmalar yapılmaktadır ancak sayısı yeterli değildir. Bu ürünlerin üretiminin devam ettirilmesi ve öneminin vurgulanması amacıyla bilimsel çalışmalar artırılmalıdır. Ayrıca faaliyetler kapsamında yöre ürünlerinin tanıtımı için yapılan yiyecek ve içecek festivallerinin sıklıkla organize edilmesi gereklidir. Kurumsal merciler

ve yöre halkı işbirliği ile il, ilçe ve yöre bazında yöresel lezzetler ortaya çıkarılarak tanıtımları yapılmalı, üretimi yaygınlaştırılmalı, tüketimleri ise teşvik edilmelidir.

KAYNAKLAR

Acar Tek, N., Sürücüoğlu, M.S. (2014). Basılmış Olan İlk Türk Yemek Kitabı "Melceü't-Tabbâhin" Gazi Türkiyat, Bahar, 14: 225-229.

Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Mersin.

Alparslan, Y., Özturan, H. (2012). Eski Maraş'ta Aile Ev Ekonomisi ve Zahra. Ukde Yayınları, Kahramanmaraş.

Altinel, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı. İstanbul.

Altun, İ. (2015). Kahramanmaraş-Elbistan'da Geleneksel Olarak Yapılan Tarhana ve Tarhana Çorbası. Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi. 5(1): 45-49.

Anonim (2016a). Gastronomy. www.oxford-dictionaries.com. (Erişim tarihi: 08.10.2016).

Anonim (2016b). 555 sayılı coğrafi işaretlerin korunması hakkında kanun hükmünde kararname'nin uygulama şeklini gösterir yönetmelik. <http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.5178&MevzuatIlis->

ki=0&sourceXmlSearch=555 (Erişim tarihi: 10.10.2016).

Arslan, Ö. (2010). Yabancı Turistlerin Yiyecek İçecek İşletmeleri, Personeli ve Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Alanya Örneği. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Eğitimi Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

Ceyhun-Sezgin, A. (2016). Coğrafi İşaretili Ürünlerin Gastronomi Turizmine Yansımaları. 1. Ulusal Alternatif Turizm Kongresi Bildiri Kitabı.07-09 Nisan 2016. Erzincan Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu Yayınları, Yayın No: 1. Erzincan.

Güler M.B., Konar, A. (1999). Çukurova Yöresi Tarhanalarının Üretim Yöntemleri ve Bileşimleri. Mustafa Kemal Üniversitesi Dergisi, 4(1-2): 3-24

Hall, M.C., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., Cambourne, B. (2003). Food tourism around the world: development, management and markets, Butterworth-Heinemann: Elsevier.

Hall, M., Mitchell, R. (2005). Gastronomic tourism: comparing food and wine tourism experiences, İçinde M. Novelli (Editör), Niche Tourism, Contemporary Issues, Trends and Cases, ss. 89-100.

Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı Saray Mutfaklarının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı. Sakarya

Hatipoğlu, A., Batman, O., Sarıışık, M. (2009). Gastronomi ve Din. 3.Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Alanya.

Hatipoğlu, A. (2010). İnançların Gastronomi Üzerindeki Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Kivela, J., Crofts, J. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. Journal of Hospitality and Tourism Research, 30: 354-377.

Kodaş D. (2013). Yerli Ziyaretçilerin Yerel Yiyecek Tüketim Güdülerinin Belirlenmesi: Beypazarı Örneği. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı. Eskişehir.

Kut G, Kut T. (2015). Melceü't-Tabbâhin Aşçıların Sığınağı. Yazar Mehmed Kamil. Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları:57, Pasifik Ofset, İstanbul, 61-64.

Küpelikılıç, S. (2013). Kahramanmaraş Mutfak Kültürü ve Yöresel Lezzetler. Kahramanmaraş Ticaret Borsası, Kahramanmaraş

Özçam, M., Obuz, E. (2012). Kahramanmaraş cips tarhanasının kimyasal ve tekstürel özellikleri. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 10-12 Mayıs, Konya, Türkiye, 501-502.

Sefercioğlu, N. (1985). Türk Yemekleri 18. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 63, Feryal Basımevi, Ankara.

Shenoy, S. (2005). Food Tourism and The Culinary Tourist, a Thesis Presented to the Graduate School of Clemson University, USA.

Şanlıer, N. (2005). Yerli ve yabancı turistlerin Türk Mutfağı hakkındaki görüşleri, Gazi Üniversitesi, Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, 25 (1): 213-227.

Şimşekli, N., Doğan, İ. (2015). Geleneksel ve Fonksiyonel Ürün Olarak Maraş Tarhanası. Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi. 5(4): 33-40.

TPE (2016). Tescilli coğrafi işaretler ve başvuru aşamasındaki coğrafi işaretler. <http://www.tpe.gov.tr/TurkPatentEnstitusu/> (Erişim tarihi: 10.10.2016).

Yıldız, Ö. (2015). Ekonomik Sürdürülebilirliği: Kazdağı Örneği. Doktora Tezi. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Turizm İşletmeciliği Programı, İzmir.

Yüncü, H.R. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe yaylası, Aybastı-Kabataş Kurultayı 11, Ankara.