

## BOYABAT MUTFAK KÜLTÜRÜNDE SIRIK KEBABININ GASTRONOMİ AÇISINDAN ÖNEMİ

*IMPORTANCE of SIRIK KEBAB for GASTRONOMY in  
BOYABAT CULINARY CULTURE*



Öğr. Gör. CEYHUN AKYOL  
Artvin Çoruh Üniversitesi  
ceyhunakyol@artvin.edu.tr  
ORCID: 0000-0001-5542-7309

### ABSTRACT

Boyabat, which is hosted different civilizations with its long history, is one of the destinations with rich cultural and historical monuments of West Black Sea Region bound to Sinop province. Due to its geographical location, the district, which can't take a share from the coastal tourism, has alternative tourism varieties thanks to its natural, historical, cultural and touristic values. Culinary culture for Boyabat and its surroundings is an important tourist attraction. "The Sırık kebab" is one of the most important elements of this culinary culture, and it is a potential gastronomic tourist destination in the name of the destination, along with being a local specialty flavor. It is necessary that this potential is known to be one of the reasons of preferring the destination of domestic and foreign guests, and the efficiency and efficiency of the promotions should be increased. In this study, detailed information is given about the Sırık kebab which is a local specialty taste. From the preparation of the Sırık kebab to the stage of presentation, from the cooking stage to the presentation stage, contributions to the local cuisine and consumption elements are put forward and the contributions that can be provided to the destination in terms of gastronomy are evaluated.

Keywords: Culinary Culture, Boyabat, Gastronomy, Sırık Kebab

### Öz

Köklü tarihi ile farklı medeniyetlere ev sahipliği yapan Boyabat ilçesi, Sinop iline bağlı, Batı Karadeniz Bölgesi'nin zengin kültürel ve tarihi eserlere sahip destinasyonlarından birisidir. Coğrafi konumu sebebiyle kıyı turizminden pay alamayan ilçe, sahip olduğu doğal, tarihi, kültürel ve turistik değerler neticesinde alternatif turizm çeşitlerini bünyesinde barındırmaktadır. Boyabat ve çevresi için mutfak kültürü önemli bir turistik değerdir. Bu mutfak kültürünün en önemli unsurlarından birisi olan sırık kebabı, yöreye özgü bir lezzet olmakla birlikte, destinasyon adına potansiyel bir gastronomi turizmi unsurudur. Bu potansiyelin, yerli ve yabancı misafirlerin destinasyonu tercih etme sebeplerinden biri olması adına bilinirliğinin, yapılan tanıtımların etkinliğinin ve verimliliğinin artırılması gerekmektedir. Bu çalışmada, yöreye özgü bir tat olan sırık kebabı ile ilgili detaylı bilgiler verilmektedir. Sırık kebabının üretiminden hazırlanmasına, pişirilmesinden sunum aşamasına kadar geçen süredeki uygulama basamakları, yöre mutfağına katkıları ve tüketim unsurları ön plana çıkartılarak gastronomi açısından destinasyona sağlayabileceği katkılar değerlendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Mutfak Kültürü, Boyabat, Gastronomi, Sırık Kebabı.

## GİRİŞ

Bir destinasyonun tanıtımında kilit bir yere sahip olan yeme-içme kültürü, aynı zamanda toplumların yaşam biçimlerinin bir ifadesidir (Rand ve Heat, 2006: 209). Bir destinasyon için önemli derecede farklılaşma, ilerleme ve gelişme süreçleri sağlayan yeme-içme kültürü, yöreye ve bölgeye ekonomik kalkınma (Henderson, 2009: 320), tanınabilirlik, sosyal gelişim ve prestij sağlamaktadır. Ayrıca, yerli ve yabancı ziyaretçilerin destinasyonun sahip olduğu yemek kültüründen edindikleri deneyimler neticesinde tarım ve yerel üretim artmakta, kırsal kalkınma gelişim göstermektedir (Quan ve Wang, 2004, s. 303).

Yeme-içme faaliyetleri ile kültür arasındaki etkileşimin önemi, özellikle son yıllarda bilimsel çalışmalarda da değinilen bir konu olmuştur. Ulusların mutfak geleneklerinin farklılıkları ile ülkelerin yeme-içme faaliyetlerinin çeşitliliği (Hjalager ve Richards, 2002: 5), küreselleşme hareketlerinin de etkisiyle yiyecek-içecek etkinliklerinin turizm endüstrisi içerisinde önemli bir rol oynamasını sağlamıştır.

Gastronomi turizmi ile ilgili yapılan literatür taraması sonucunda Sinop genelinde az, Boyabat özelinde ise çok az çalışma olduğu gözlemlenmiştir. Yöreye özgü sırım kebapı detayında bir araştırmaya ise rastlanılmamıştır. Konu ile ilgili yapılmış bir çalışmaya literatürde karşılaşılmadığı için yapılan bu araştırma önem arz etmektedir.

## LİTERATÜR TARAMASI

### Gastronomi

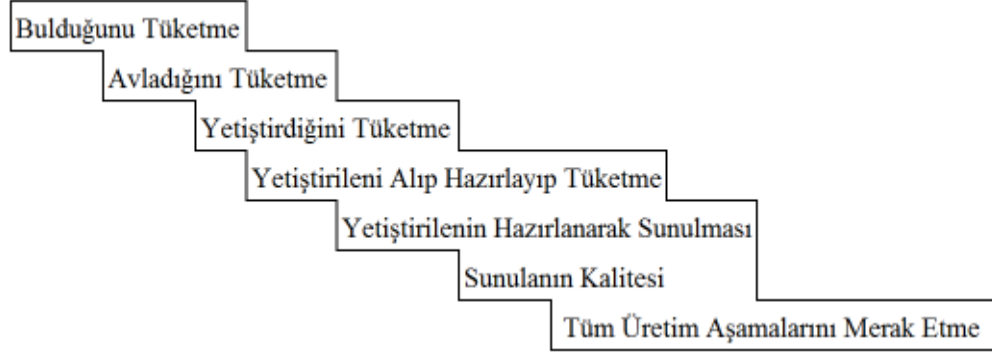
Eski Yunan'da gastros (mide) ve nomos (kural) kelimelerinden türeyen (Scarpato, 2002: 93) bir kavram olan gastronomi, yemeğin hazırlanmasının, pişirilmesinin, sunumunun ve yenilmesinin yansıması (Richards, 2002: 17) olarak tanımlanmaktadır. Sadece yiyecek ve içecek odaklı olmadığı, aynı zamanda yiyecek ve içeceğin nasıl, nerede, ne zaman ve neden yenildiği ve içildiğine odaklanan bir bilim (Santich, 2004: 17) olarak ifade edilen gastronomi, ortaya konulan bir yiyecek-içecek ürünündeki yeniliği ve bunun değerlendirmesini de yapmaktadır (Gillespie ve Cousins, 2001: 7).

### Gastronomi Turizmi

Gastronomi turizmi; ekonomik ve toplumsal kalkınmaya, turizm endüstrisindeki yiyecek ve içecek hizmetleri aracılığıyla katkı sağlama potansiyeline sahip olan bir turizm türü (Wolf, 2006: 21) şeklinde ifade edilmektedir. Genel hatlarıyla insanların yiyecekler ve bu yiyeceklerle ilgili

deneyimlerini ifade eden (Karim ve Chi, 2010: 532) gastronomi turizmi, farklı bir mutfak kültüründe yer alan yiyeceklerin tüketilmesi, hazırlanması, sunulması ve mutfak, öğün sistemleri, yeme biçimleri gibi faaliyetleri keşfetmek amacıyla gerçekleştirilen turizm şekli (Long, 2003: 21) olarak da izah edilmektedir.

**Şekil 1.** Gastronominin Gelişimi



Ceyhun Akyol  
2 (Ek.1) 2018

• 144

**Kaynak:** Yazar tarafından Uçuk'tan ( 2017: 17) oluşturulmuştur.

Gastronomi artık sadece yemek ve yemek pişirme ile ilgili değil, son moda ve konuşmanın yaygın bir parçası haline gelmiştir. Toplumların yiyecek-içecek unsurları, günümüzde yaş, cinsiyet, kültürel geçmiş veya menşesine bakılmaksızın her çeşit topluluğa ulaşmaktadır. Bu durum, kitlesel medya kapsamı sayesinde küresel bir olgu haline gelen kültürlerarası ve nesiller arası bir hareketten kaynaklanmaktadır (Ruiz de Lera, 2012: 116).

Bölgesel kalkınmaya katkı sağlayan (Boyne ve Hall, 2004: 82) turizm ve yerel mutfak ilişkisi çağdaş ve kültürel kaynaklar açısından da bir değer olmaktadır (Kivela ve Crofts, 2006: 359). Yerel yemek kültürü ayrıca, turistik bir destinasyon için sahip olunan çekici değerlerden birisi ve bir kültürel mirastır (McKrecher vd., 2008: 137). Gastronomik hareketler neticesinde, ziyaretçi ile yerel halk arasında etkileşim yaşanmaktadır. Kurulan bu bağ ve oluşan duygusal ilişki, destinasyon imajı için de önemli katkılar sağlamaktadır (Silkes, vd., 2008: 67).

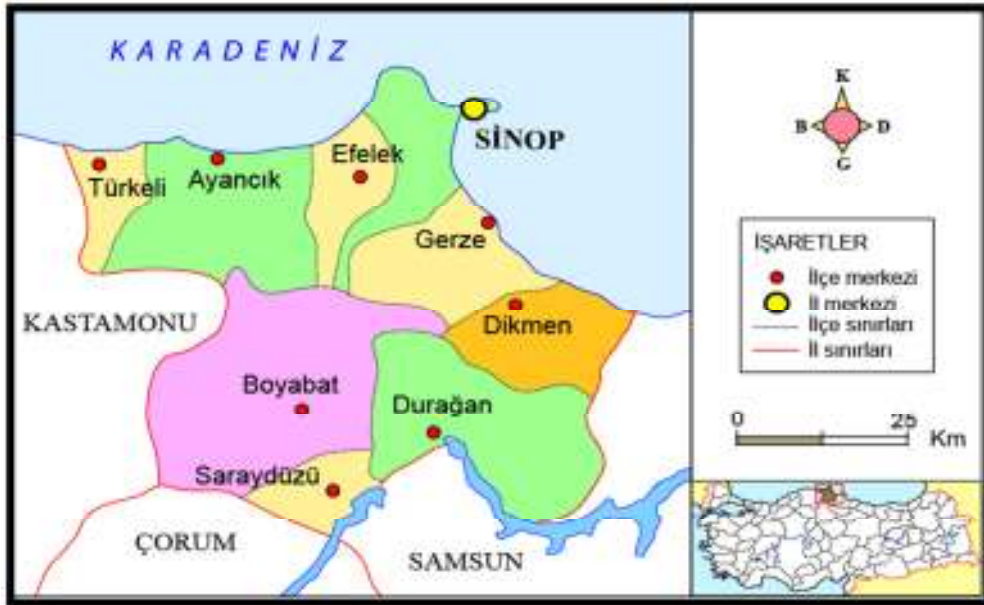
Gastronomi motivasyonları için seyahat etmek isteyen insanların sayısı gittikçe artmaktadır. Günümüz turistleri artık daha tecrübelidir. Seyahat etmek ve daha hoş vakit geçirmek için ayrılmış yeterli kaynağa sahiplerdir. Turizm hareketleri aracılığıyla hayatlarının günlük rutininden kurtulmakta, özgürlük ve yeni hareketlerle dolu bir dünyaya ulaşmaya çalışmaktadırlar. Günümüz ziyaretçileri daha fazla sayıda yeni deneyim öğrenmeye çalışmaktadır. Gastronomi de bu yeni deneyimler arasındadır. Gastronomi turizmi, gezilerini tamamen veya kısmen yerel ürünlerin tadına bakmak

veya gastronomi ile ilgili faaliyetlerde yer almak için planlayan turistler ve ziyaretçiler için uygulanabilen bir kavram haline gelmiştir (Gheorghe, Tudorache ve Nistoreanu, 2014: 12).

### Boyabat

Karadeniz bölgesinin Batı Karadeniz bölümünde yer alan Boyabat, Sinop iline bağlı bir ilçedir. Doğusunda aynı ilin Durağan ve Dikmen ilçeleri, güneyde Saraydüzü ile Çorum ilinin Kargı ilçesi, batıda Kastamonu ilinin Taşköprü ile Hanönü ilçeleri, kuzeyde ise Gerze, Sinop Merkez, Erfelek ve Ayancık ilçeleri ile sınırları bulunmaktadır. Denizden 115 metre yüksekliği bulunan ilçenin önemli gelir kaynakları arasında pirinç, buğday ve kereste gelmektedir (Eser, 2006: 187).

Şekil 2. Boyabat ve Çevresi



Kaynak: cografiyaharita.com, 2017

Türkçe kökenli olan Boyabat kelimesindeki 'abat' ekinin ova anlamına geldiği, Boyabat'ın da 'Boyova', 'Uzunova' anlamında kullanıldığı söylenmektedir. Kentin, Gökırmak kenarında uzun bir ovası olmasından dolayı, Boyabat adının 'Boyova' anlamında kullanıldığı kabul edilmektedir. Tarihte Paflagonya olarak adlandırılan bölgede yer alan Boyabat; sırasıyla Hitit (M.Ö. 1330-1200), Dor, Paflagonya, Lidya, İran, Helen, Pontus, Roma ve Bizans (395-1126) hâkimiyetinde kalmıştır. 12. Yüzyıl başlarında Danişmend idaresine geçen Boyabat daha sonraları çeşitli dönemlerde Selçuk, Bizans, Candaroğulları ve nihayet 1461 yılında Osmanlı

Boyabat Mutfak  
Kültüründe Sırık  
Kebabının  
Gastronomi  
Açısından Önemi

egemenliğine girmiştir. Tanzimat dönemine kadar Kastamonu Sancağı'na bağlı bir kadılık olan Boyabat, Tanzimat'ın ilanı ile birlikte Kastamonu Vilayeti Sinop Sancağı'na bağlı bir nahiye, 1868 yılından bu yana ise Sinop'a bağlı bir kaza konumuna gelmiştir (Memiş, 2016: 3). Sekiz mahalle ve yedi adet köyden oluşan (boyabat.bel.tr, 2018) idari bir yapıya sahip olan ilçe, hem 1.512 km<sup>2</sup> alanı (hgk.msb.gov.tr, 2018), hem de 43.861 nüfusuyla Sinop ilinin en büyük ilçesidir (boyabat.bel.tr, 2018).

Boyabat, turizm açısından zengin potansiyel kaynaklara sahip olup, doğal tarihi ve kültürel değerlere ev sahipliği yapmaktadır. Sinop-Ayancık-Akgöl Turizm Merkezi ulaşım ağında yer alan ilçe, yayla turizmine elverişli alanlara sahiptir. Kale Bağı, Topalçam, Bürnük, Dıranaz Soğuksu gibi gezme, dinlenme ve mesire yerlerine sahip olan ilçedeki Boyabat Kalesi ise geç Roma erken Bizans dönemine ait eserleri sergilemektedir. Bazalt Kayalıkları, Kırkkızlar Kayası, Salar Köyü Kaya Mezarları, Dodurga Resimli Kaya Mezarı, Arım Kaya Tüneli ve Kaya Mezarları, Yeraltı Şehri, Tarihi Boyabat Evleri gibi kültür turizmi kapsamında değerlendirilebilecek, yerli ve yabancı ziyaretçilerin tarihi değerlerle karşılaşabileceği eserler de Boyabat ilçesinin mevcut turizm kaynaklarıdır. Batı Karadeniz Bölgesinde yer alan Boyabat ve çevresi, kendine özgü turizm unsurlarına sahip bir bölgedir. Yöresel mutfak kültürünün izlerinin hala sürdürülebildiği ender bölgelerden biri olan Boyabat destinasyonu farklı turizm türleri ile yerli ve yabancı ziyaretçilerine fırsatlar sunmaktadır.

## YÖNTEM

### Araştırmanın Amacı

Çalışma, Sinop ili Boyabat ilçesi ve çevresindeki yöresel ve bölgesel mutfak kültürünün önemli unsurlarından olan sırık kebabı kültürünün tanıtımını ön plana çıkartarak ürünün turizm faaliyetlerine katkı sağlamasını amaçlamaktadır.

### Veri Toplama Yöntemi

Araştırmanın temel dayanağını oluşturan verilere ulaşmak adına, nitel araştırma yaklaşımlarından gözlem tekniği kullanılmıştır. Nitel araştırma metodolojisinin en önemli veri toplama yöntemlerinden olan gözlem, doğal ortamlarda gerçekleştirilen, insan davranışlarının incelenmesini amaçlayan bir veri toplama aracıdır (Şahin, 2013: 161). Olayı yerinde görmek, izlemek ve not etmek (Arıkan, 2013: 74) başlıca araştırma yöntemlerinden olan görüşme tekniğinin en önemli avantajlarıdır. Amacı açısından durum tespitine yönelik, betimleyici olan araştırmada, gözlemler doğal ortamlarda yapılmıştır.

Ortamın değişimlenmesine göre doğal, araştırmacının katılımına göre ise katılımlı gözlem (Erkuş, 2009: 115) tekniğinin uygulandığı çalışmada, olgunun başından sonuna kadar, bütünüyle izlendiği (Karasar, 2009: 158) sürekli gözlem yapılmıştır. Sırık kebabının hazırlanma, pişirim, sunum ve tüketim uygulamalarının gözlemleri 21 Temmuz - 09 Eylül 2017 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Araştırma süresince toplamda 9 adet sırık kebabı pişirime Boyabat ilçe merkezi ile Düzkaraağaç Köyü, Saraydüzü ilçe merkezi ile Akbelen ve Bahşanlı köyleri, Durağan ilçe merkezi ile yörenin Aksu, Kaşlı ve Buzluk yaylalarında katılımlı gözlem yöntemiyle eşlik edilmiştir.

Uygulanan gözlem yönteminin aşamalarını; sırık kebabının üretimi, hazırlanması, pişirilmesi, sunumu ve tüketimi oluşturmaktadır. Bu bağlamda; gözlem konusunun çerçevesi, sırık kebabının üretiminden tüketimine dek geçen süre zarfında gerçekleşen tüm uygulamalardır. Belirlenen uygulamalar kebabın temizlik, hazırlık, pişirme, sunum ve tüketim aşamalarında gözlemlenmiştir. Gözlem uygulamaları sırık kebabının doğal pişirme ortamlarında, katılımlı gözlem biçiminde gerçekleşmiştir. Gözleme dayalı bulgular, araştırma sahasında çekilen ve çekilmiş olan orijinal fotoğraflarla desteklenmiş, araştırma ürünü olan sırık kebabı pişirim yerlerinde deneyimlenerek doğrulanmıştır.

**Boyabat Mutfak  
Kültüründe Sırık  
Kebabının  
Gastronomi  
Açısından Önemi**

### **BOYABAT YÖRESİNDE SIRIK KEBABI**

Boyabat yöresi beslenme kültürü incelendiğinde, özellikle ilçe merkezinde geleneksel mutfak kültürünün yer aldığı gözlemlenmiştir. İlçedeki diğer yerleşimler ve köylerde ise geleneksel alışkanlıklardan vazgeçilmediği görülmektedir. Destinasyonun yiyecek-içecek kültürü ise günlük yaşamın dışında doğum, evlenme, cenaze, yağmur duası gibi adetler ile dini ve mevsimlik bayramlarda kendine özgü özelliklerle ortaya çıkmaktadır (Saraç, 2014: 125). Lohusaya ılık suda eritilmiş pekmez içirilmesi, kestane ya da suda kaynatılmış şeker pancarı yedirilmesi, Boyabat özelinde doğum sonrası uygulanan adetlerdir. Evlenme ile ilgili yiyecek-içecek kültüründe ise; söz kesme töreninde içilen şerbet, ikram edilen lokum, şeker, baklava, nişan töreninde ikram edilen incir uyuşturması ile düğün yemeği olan keşkek destinasyona özgü adetlerdir. Cenaze sonrası dağıtılan helva ve mezarıcı yemeği olarak adlandırılan menü, ölülerin arkasından gelen taziye misafirlerine uygulanan bir adettir. Mevsimlik bayramlarda büyük kazanlarda pişirilen et yemekleri ve pilava, bölgede gerçekleştirilen yöresel, ulusal hatta uluslararası festivallerde keşkek de ilave edilmektedir. Dini bayramlarda ise Ramazan Bayramının âdeti şeker, baklava ve su böreği iken Kurban Bayramında özellikle tercih edilen uygulama sırık kebabıdır.

Ağırlıklı olarak çobanlık yapan kişilerin dedelerinden, babalarından gördükleri bir uygulama olan sırık kebabı, bir ata geleneğidir. Özellikle Boyabat ve komşu ilçe Saraydüzü destinasyonlarında ve kırsal bölgelerinde bir kültür haline dönüşen sırık kebabı, rastgele her ocakta pişmemekte, belli bir ölçüye sahip olması gereken ocaklarda pişmektedir. Gürgen odunundan hazırlanan özel bir sırıkta piştiğinden adını buradan almaktadır.

### Hazırlanışı

Sırık kebabının hem göze hem de damağa hitap eden bir pişirim uygulaması söz konusudur. Bütün karkas şeklinde işleme alınan etin öncelikle derisi yüzülmekte ve iç organları temizlenmektedir. İç kısmına tuzlama yapılan karkas ete ürünün temel destek malzemesi olan sırık, bir uçtan diğer uca geçirilmektedir. Hayvanın incikleri ayrılmakta ve ayrılan incikler iyi pişmesi için etin boyun kısmına geçirilmektedir. Boyun ve ayaklarından telle birbirine bağlanarak sırığa tutturulan etin karın kısmı özel olarak hazırlanmış fındık veya çam şişlerle dikilmekte ve böylece et, ateşe koymaya hazır hale gelmektedir.

Ceyhun Akyol  
2 (Ek.1) 2018

• 148

Resim 1. Sırık Kebabının Hazırlanışı



Kaynak: Lezzet haritası, Sinop, 2016

### Piştirilmesi

İlk ateşe konulduğunda ocaktan 40-50 cm. uzaktan yanmaya başlayan sırık kebabı, ateş köz oldukça ocağa yanaştırılmakta, ortalama 20-30 cm. uzaklıkta tutulmaktadır. Etin pişme anı yaklaştıkça, kebab aynı oranda ateşe yaklaştırılmaktadır. Bu yaklaştırma olayını ayarlayamama durumunda et haşlanmakta ve içi çiğ kalabilmektedir. Odun ateşi üzerinde hazırlanmış karşılıklı iki çıtaya yerleştirilerek pişen sırık kebabı, geleneksel olarak elle çevrilmektedir. Fakat son yıllarda bu kebab çevirme faaliyeti, günümüz teknoloji koşullarına uyum sağlanarak makineleşmiştir.

Kebab çevirme makinesinin ilk kullanılmaya başladığı zamanlarda özellikle bölge restoranları tercih ederken, daha sonraları ise bu makine evlere dahi girmiş, son yıllarda da işletme ve evlerde oldukça rağbet görmüştür.



Zamandan ve fiziksel yorgunluktan tasarruf edilmesine olanak sağlayan kebab çevirme makinesi on beş saniyede bir tur, bir dakikada ise dört tur atarak odun ateşinin yakınında ve üzerinde dönmektedir.

**Resim 2.** Sırık Kebabı Çevirme Makinesi



**Kaynak:** İsmet Yemişli, 2018

**Boyabat Mutfak  
Kültüründe Sırık  
Kebabının  
Gastronomi  
Açısından Önemi**

Çevrilen sırık kebabının iyi derecede kızarık ve pişkin olması etin ateş üzerinde sık ve düzenli olarak çevrilmesine bağlıdır. Sırık kebabının pişirilmesindeki diğer bir önemli detay ise kebabın sıfır baharatla pişirilmesidir. Etin ihtiyaç duyabileceği baharat malzemeleri, kebab ateşte çevrilirken akan yağlardan karşılanmaktadır. Kebab pişirilirken alt kısma konulan sinilerde toplanan yağlara serit denilmektedir. Kaynatıldıktan sonra ekmele beraber yenilebilen, yapılan diğer yemeklere de ilave edilebilen bu malzeme, kebab pişirme sırasında etin üzerine peyderpey eklenmektedir.

Sırık kebabının pişme süresi sırığa geçirilen hayvanın büyüklüğüne göre değişmektedir. 10-12 kg arasında olan etin pişme süresi 3 saat, 13-15 kg. arasında olan etin 4 saat, 16 kg ve üzeri olan etin ise ortalama 5 saattir. Bu şartlarda pişen bir et, sonrasında sıırıktan çıkartılarak parçalanmakta ve servise sunulmaktadır.

**Resim 3.** Sırık Kebabının Pişirilmesi



**Foto:** Ceyhun Akyol, Kaşlı Yaylası-Sinop (06.08.2017)



### Sunumu

Özellikle Kurban Bayramı sofralarının vazgeçilmez tadı olan sırık kebabı, yörede yufka ekmeği ve çörekle servis edilmektedir. Kuru yufkanın ılık su ile ıslandıktan sonra kalın bir beze sarılıp yumuşamasıyla elde edilen yufka ekmeği ile mayalı hamurun tepsi içerisinde fırında pişirilmesiyle elde edilen çörek, Boyabat ve yöresinde diğer zamanlarda da sıklıkça yapılan ve tüketilen yöresel tatlardır.

Resim 4. Sırık Kebabının Sunumu



Kaynak: Lezzet Yolculuğu, Sinop, 2017.

Ceyhun Akyol  
2 (Ek.1) 2018

• 150

Çam çırası veya meşe odununda pişirilen sırık kebabının en önemli sırrı sabırdır. Yöre halkı bu besini, pişirilmiş halde almaktansa uzun ve zahmetli bir iş olsa da kendileri yapmayı tercih etmekte, mümkünse de özellikle doğada pişirmektedir. Sırık kebabı pişirilmesinde kırsal bölgelerde ağırlıklı olarak oğlak eti tercih edilmekte olup, yiyecek içecek işletmelerinde genelde kuzu eti kullanılmakta, hassasiyetle de doğada ve yaylada yetişen hayvanlar tercih edilmektedir.

### Yöre Mutfağına Katkısı

Sırık kebabı; Sinop'un birçok farklı yöresinde daha çok bayramlarda ve kalabalık etkinliklerde yapılan geleneksel bir yemektir. Araştırma alanı olan Boyabat ve yöresinin sosyo-kültürel değerlerine de katkısı olan sırık kebabı, ilçenin önemli kültür unsurlarından birisidir. Hazırlanışı, pişirimi ve sunumu ile farklılık yaratan sırık kebabı, özellikle Kurban Bayramlarının vazgeçilmez ana yemeğidir. Yörede yapılan düğünler, gerçekleştirilen hayır organizasyonları, toplu yemekler ve bölgesel etkinliklerde sıklıkça tercih edilen sırık kebabı, yardımlaşma ve dayanışma kültürüne de örnekler sunmaktadır. Yerel kimliğin pekişmesine, yöre ile ilgili aidiyet duygusunun artmasına, arkadan gelen neslin yeme-içme örf ve adetlerini öğrenmesi gibi konulara katkısı olan sırık kebabı, bölge hayvancılığının da devam etmesini sağlayan önemli etkenlerdendir.

### **Destinasyona Katkısı**

Günümüzde farklı kültürler ile zengin gelenekler ve bunlarla ilgili deneyim arayışı içerisinde olan yerli ve yabancı turistler için, yerel lezzetler önemli bir seyahat motivasyonu haline gelmiştir. Yöre mutfağında ön plana çıkan unsurları değerlendirmek, bu değerlerin önemini ortaya koymak ve bölge mutfağının gastronomi turizmi kapsamında değerlendirmek önem arz eden uygulamalardır.

Sırık kebabı, gastronomi turizmi açısından Sinop ilinin ve tüm ilçelerinin tanıtımına katkı sağlayıcı bir unsurdur. Hazırlanışı, pişirimi, tüketimi ve sunumu, alternatif bir turizm faaliyeti olarak bölge turizmine katkı sağlayabilecek bir gelenektir. Anadolu, Karadeniz ve Türk kültürünün yeme-içme özelliklerini de yansıtan sırık kebabı, sadece gastronomi anlamında değil, kültürel bir değer olarak da turistik bir unsurdur. Boyabat destinasyonunu tercih eden ziyaretçiler için yerel halkla tanışma, kaynaşma, bir arada olma iletişimini sağlayan bir faaliyet olan sırık kebabı, ayrıca yöre için kültürel bir mirastır. Bu etkinliğin sürecini izleyen, hatta sürece katılarak deneyim sahibi olmak isteyen ziyaretçiler, bu tecrübelerini özellikle günümüz reklam ağı olan internet ortamında paylaşarak destinasyonun tanıtımına önemli katkılar sağlayabilmektedir.

**Boyabat Mutfak  
Kültüründe Sırık  
Kebabının  
Gastronomi  
Açısından Önemi**

### **SONUÇ ve ÖNERİLER**

Gastronomi, günümüz seyahat ve turizm motivasyonlarında önemli derecede rol oynayan bir etken hale gelmiştir. Bir destinasyonu tercih eden ziyaretçilerin o destinasyonla ilgili gastronomi deneyimleri, ilgili yöre ve bölge için aynı zamanda önemli bir kalkınma stratejisidir. Çalışma alanı olan Boyabat ve çevresini tercih eden yerli ve yabancı ziyaretçilerin, bu destinasyonda elde edecekleri gastronomi deneyimleri, özellikle bölgenin kırsal alanları için de sürdürülebilir turizm gelişimini entegre etmek ve istihdamı artırmak açısından önemli etkenlerdir.

Toplumun genelinde yaşanan değişim ve gelişimlerden çalışma alanı olan Boyabat ve yöresi de etkilenmektedir. Yeme-içme ihtiyaçlarının bağ ve bahçelerden karşılandığı, besin ihtiyaçlarının karşılanmasında hayvanî gıdalardan yararlandığı bu yörelerde özellikle yaz aylarında sebze ve meyve hasatı konusunda bolluk yaşanmaktadır. Tüm bu örneklerle karşın, günümüz koşullarında Boyabat ve yöresinde mutfak kültürünün eskiye oranla azaldığı görülmektedir. Yörenin mutfak kültürü incelendiğinde, eski zamanlarda pişirme aracı olarak kullanılan ocak, kuzine ve kalaylı bakır kaplara destinasyonun sadece kırsal alanlarında rastlanıldığı görülmektedir.

Geleneksel Boyabat mutfak kültürünün sürdürülebilmesi, gelecek nesillere de aktarılabilmesi için birkaç seçenek bulunmaktadır. Büyüklerimizden öğrenilen yeme-içme kültürünün devamlılığını sağlamak adına özellikle gençlerimize büyük iş düşmektedir. Genç neslin geleneksel mutfak kültürüne ilgi duymaları sağlanmalı, yerel yiyecek-içecek çeşitliliğini öğrenmeleri ve öğretmeleri adına faaliyetler geliştirilmelidir. Özellikle kırsal alanlar ve bu alanlarda yetişen ürünler genç nesil tarafından pek bilinmemektedir. Dağ, ova, yayla gibi alanlar günümüzde rekreatif faaliyetlerden ziyade mecburi olmadıkça tercih edilmeyen yerler olarak görülmektedir. Bu alanlara uzak olan genç nesil, dolayısıyla buralarda yapılan hayvancılığı, flora ve fauna çeşitliliğini, yaylacılığı bilmemektedir.

Ceyhan Akyol  
2 (Ek.1) 2018

• 152

Mutfak kültürü günümüzde, yerel ve kültürel değer olarak turizm endüstrisine katkı sağlamaktadır. Boyabat ve çevresinin mutfak kültürü de Boyabat özeline ve Sinop geneline gastronomi turizmi perspektifinden katkı sağlayacak bir unsur olarak değerlendirilmelidir. Çalışmanın temel konusu olan sırık kebabı, özellikle Boyabat ve çevresinde sıklıkça tüketilen bir besindir. Genellikle bayramlarda ve kalabalık etkinliklerde tercih edilen sırık kebabı, bölge ve civar destinasyonlar için önemli bir gastronomi unsurudur. Boyabat yöresine özgü bir değer olan sırık kebabının gastronomi turizmi unsuru olarak tanıtılması, bilinirliğinin artırılması için bölgede faaliyet gösteren özel ve kamudaki tüm kurum ve kuruluşlara görev düşmektedir. Destinasyonu tercih etmesi muhtemel yerli ve yabancı ziyaretçiler için de önemli bir turistik çekim gücü olacak olan sırık kebabının tanıtım faaliyetleri içerisinde yerel halk da mutlaka olmalıdır.

Farklı kültür ile gelenek zenginliğinin birleştiği destinasyonlara olan ilginin arttığı günümüz turizm hareketlerinde, Boyabat ilçesinin sahip olduğu tarihi, kültürel, sosyal ve turistik değerler ön plana çıkartıldığı bilimsel çalışmaların sayısı artırılmalıdır. Literatür incelendiğinde, Boyabat yöresi ile ilgili gastronomi turizmi genelinde ve sırık kebabı özelinde çalışmaya rastlanılamamıştır. Bölgenin mutfak kültürünün ve gastronomi unsurlarının araştırıldığı çalışmalar çoğaltılmalıdır. Özellikle bölge mutfağının en önemli ürünlerinden olan sırık kebabı ile ilgili çalışmalar, literatüre yöre mutfağı ile önemli katkılar sağlayacaktır. Sırık kebabının temizlik, hazırlık, pişirme, sunum ve tüketim aşamalarında Boyabat ilçesindeki yöresel farklılıklar ve sosyo-kültürel değerler incelenmeli, turizm açısından değerlendirilmelidir.

Gastronomi turizmi; kültürel ve yerel kimliğin gelişmesine katkıda bulunmakta, yöresel değerlerin bölgesel, ulusal ve uluslararası boyutta bilinirliğinin artmasını sağlamakta, tüm bu sebeplerle bölge kalkınmasına da

etki etmektedir. Elde edilen bu bilgiler doğrultusunda çalışmanın bu aşamasında, Boyabat ve yöresinde faaliyet gösteren turizm endüstrisi aktörlerine, yerel paydaşlara ve konu ile ilgili benzer çalışma yapacak araştırmacılara öneriler sunulmaktadır.

#### ***Endüstri Temsilcilerine;***

Sinop ili, kıyı turizminin yanı sıra, birçok alternatif turizm çeşidine de ev sahipliği yapmaktadır. Araştırma alanı olan Boyabat ilçesi de tarihi, kültürel ve sosyal birçok turizm değerine sahiptir. Alternatif turizm kapsamında değerlendirilebilecek birçok turizm çeşidine sahip olan ilçe, sahip olduğu sırık kebabı kültürü ile önemli bir gastronomi turizmi potansiyeline sahiptir. Fakat araştırmalar göstermektedir ki, sırık kebabı kültürünün bilinirliği henüz ulusal ve uluslararası anlamda istenen seviyede değildir. Sırık kebabının destinasyona gastronomi turizmi çerçevesinde katkı sağlaması için yörede faaliyet gösteren turizm işletmelerine de görev düşmektedir. Bu doğrultuda, Boyabat destinasyonunda faaliyet gösteren yeme-içme işletmelerinin bölgeyi ziyaret eden misafirlere farklılık yaratabilmeleri adına sırık kebabı uygulamasını işletmelerine daha farklı yansıtmaları ve bu uygulamaları yaygınlaştırmaları gerekmektedir. Bu işletmelerde sırık kebabı başta olmak üzere yöresel lezzetlerin tanıtılmasına ağırlık verilmeli, yöreye özgü yiyecek-içecek seçenekleri artırılmalı, işletmeleri tercih eden yerli ve yabancı misafirler bu tatlara yönlendirilmelidir. Bu düşüncede gerçekleştirilecek uygulamalar bölgeye gelen yerli ve yabancı misafirlerin ilgisini çekecek, yöreye gelen turistlerin kalış sürelerini çoğaltıp harcama oranlarını artıracaktır.

#### ***Yerel Paydaşlara;***

Boyabat destinasyonundaki turizm hareketlerinin artması, yerli ve yabancı ziyaretçilerin geceleme sayılarının fazlaştırılması için yerel halka, bölgede faaliyet gösteren kültür ve turizm müdürlüklerine, sivil toplum kuruluşları ile yerel yönetimlere de önemli işler düşmektedir. Bu paydaşlar, yöre mutfaklarının ve unsurlarının önemli bir gastronomi turizmi değeri olduklarının bilincinde olmalıdırlar. Bu doğrultuda, gastronomi kültürünün tanıtımı ve bilinirliğinin artırılmasına yönelik faaliyetlerin desteklenmesi gerekmektedir. Yöresel lezzetler sunan yiyecek-içecek işletmelerinin çoğaltılması, turizm faaliyetlerini destekleyici yerel etkinliklerin artırılması sağlanmalıdır. Bu şekilde gerçekleştirilebilecek uygulamalar yerel gastronomik tatların pazarlanması mümkün hale gelebilecektir. Konu ile ilgili yerel, bölgesel, ulusal hatta uluslararası farkındalık çalışmaları gerçekleştirilmelidir. Bu konuda, bölgede faaliyet gösteren kalkınma ajansı birimlerine de önemli görevler düşmektedir. Boyabat ve sırık kebabı

**Boyabat Mutfak  
Kültüründe Sırık  
Kebabının  
Gastronomi  
Açısından Önemi**

ilişkisinin, turizm özelinde öneminin tanıtımı sağlanmalı, bu değer in yöre turizm ine katkı potansiyelinin yerel paydaşlara aktarımı sağlanmalıdır. Konu ile ilgili projeler gerçekleştirilmeli, farklı endüstrilerden oluşabilecek paydaş işbirlikleri sağlanmalıdır. Kalkınma ajanslarının sunduğu birçok destek programı mevcuttur. Bölgesel potansiyelin harekete geçirilmesi adına, farklı endüstrilerle çalışma ortaklıkları sağlanmalı, özellikle kırsal bölgelere yapılan teşvikler artırılmalıdır. Turizm ve gastronomi ana başlıklarında oluşturulacak destek programları, proje iştirakçilerine mali anlamda dayanak sağlayacak, yöreye de çevre, altyapı ve kalkınma konularında yenilik ve katkı sağlayacaktır.

#### **Akademisyenlere;**

Boyabat ilçesinin ve yöresinin tarihi, kültürel, sosyal değerlerinin yanı sıra gastronomi turizmi özelinde yapılacak bilimsel çalışmaların sayısı artırılmalıdır. Gastronomi turizminin ön plana çıkartılması gereken bu çalışmalarda, turizm endüstrisi bünyesinde faaliyet gösteren tüm aktörlerle işbirliği içerisinde teorik ve uygulamalı çalışmalar gerçekleştirilmelidir. Akademik araştırmalarda yerel halkın, yörede hizmet veren yönetimlerin, sivil toplum kuruluşlarının, işletmelerin, yerli ve yabancı ziyaretçilerin görüşleri alınmalı, ilçenin gastronomi unsurları ön plana çıkartılmalıdır. Özellikle sırık kebabının bilinirliğinin artırılması yönünde oluşturulabilecek bölgesel, ulusal hatta uluslararası katılımlı projeler gerçekleştirilmelidir. Bu çalışmalarda yöre mutfağının gelenekselliği korunmalı, yerel değerler ön plana çıkarılmalı ve sırık kebabı ile ilgili farkındalık yaratılmalıdır.

Çalışma neticesinde; Boyabat ve yöresine özgü sırık kebabı çevirme geleneğinden yola çıkılarak bölge halkının sürdürdüğü bu kültürel değer in önemi vurgulanmaya çalışılmıştır. Yeme-içme faaliyetlerinin turizm hareketlerindeki önemi düşünüldüğünde, ana konusunu sırık kebabı pişirme ve çevirme geleneğinin oluşturduğu bu çalışma, Boyabat ve çevresi adına yerli ve yabancı turizm hareketleri için tetikleyici bir gastronomi unsuru olacaktır. Konu ile ilgili bölgede yapılacak olan bundan sonraki çalışmalara katkı sağlaması hedeflenen araştırma, gastronomi turizmi ile ilgili yapılacak diğer çalışmalar için de etkili bir kaynak niteliği taşıyacak, yöresel lezzetin korunarak gelecek nesillere aktarılması yönünde katkı sağlayacaktır.

#### **KAYNAKÇA**

Arikan, R. (2013). Araştırma Yöntem ve Teknikleri. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

Boyabat Belediyesi. (2018). Boyabat Mahalle ve Köyleri. <http://www.boyabat.bel.tr/tr-tr/alt-sayfalar/202/idari-yapi> (erişim 10.01.2018).

- Boyabat Belediyesi. (2018). Nüfus. <http://www.boyabat.bel.tr/tr-tr/alt-sayfalar/204/nufus> (erişim 10.01.2018).
- Boyne, S. ve Hall, D. (2004). Place promotion through food and tourism rural branding and the role of websites. *Place Branding*, 1 (1), 80-92.
- Coğrafya Harita. (2017). Sinop İli Haritası. [http://cografyaharita.com/haritalarim/4l\\_sinop\\_ili\\_haritasi.png](http://cografyaharita.com/haritalarim/4l_sinop_ili_haritasi.png) (erişim 10.12.2017).
- Erkuş, A. (2009). Davranış Bilimleri İçin Bilimsel Araştırma Süreci. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Eser, E. (2006). Boyabat Kalesi. *Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 30 (2), 187-211.
- Gheorghe, G., Tudorache, P. ve Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism?? *Cactus Tourism Journal*, 9 (1), 12-21.
- Gillespie, C. ve Cousins, J., A. (2001). *European gastronomy into the 21st century*, Oxford: Butterworth - Heinemann.
- Harita Genel Komutanlığı Ulusal Haritacılık Kurumu. (2018). İl ve İlçe Yüzölçümleri. [https://www.hgk.msb.gov.tr/images/urun/il\\_ilce\\_alanlari.pdf](https://www.hgk.msb.gov.tr/images/urun/il_ilce_alanlari.pdf) (erişim 10.01.2018).
- Henderson, J., C. (2009). Food tourism reviewed. *British Food Journal*, 111 (4), 317-326.
- Hjalager, A., M. ve Richards, G. (2002). *Tourism and gastronomy*. London: Routledge.
- Karasar, N. (2009). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Ankara: Akademik Yayıncılık.
- Karim, A., S. ve Chi, C., G., Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations food image. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19 (6), 531-555.
- Kivela, J. ve Crofts, J. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30 (3), 354-377.
- Long, L. (2003). *Culinary tourism*. Lexington. ABD: The University Press of Kentucky.
- McKercher, B., Okumus, F. ve Okumus, B. (2008). Food tourism as a viable market segment: It's all how you cook the numbers! *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 25 (2), 137- 148.
- Memiş, E. (2016). *Boyabat Kaya Camii*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi.
- Quan, S. ve Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25 (3), 297-305.



- Rand, G., E. ve Heat, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues in Tourism*, 9 (3), 206-234.
- Richards, G. (2002). *Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption tourism and gastronomy*. London: Routledge.
- Ruiz de Lera, E. (2012). Gastronomy as a key factor in branding Spain. Doss, D. (ed.) *Food and the tourism experience : The OECD-Korea workshop*, 115-122.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23 (1), 15-24.
- Saraç, Ö. (2014). *Halkbilimi Ürünleri Açısından Boyabat'ta Kültürel Değişim*. Doktora Tezi, Samsun, Ondokuz Mayıs Üniversitesi.
- Scarpato, R. (2002). *Gastronomy as a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies*. *Tourism and Gastronomy*, Edit. Anne-Mette Hjalager, Greg Richards, London: Routledge.
- 156
- Show Tv. (2016). *Lezzet Haritası* (28 Aralık). [www.showturk.com.tr/programlar/.../lezzet-haritasi-sinop.../132143](http://www.showturk.com.tr/programlar/.../lezzet-haritasi-sinop.../132143) (erişim 10.01.2018).
- Show Tv. (2016). *Lezzet Yolculuğu* (09 Nisan). <http://www.showtv.com.tr/programlar/videolar/turgay-basyayla-ile-lezzet-yolculugusezon-1-bolum-61-izle/22241> (erişim 10.01. 2018).
- Silkes, C., A., K., Cai, L., A. ve Lehto, X., Y. (2008). Conceptualizing festival-based culinary tourism in rural destinations. *Food and Wine Festivals and Events Around the World*. Hungary: Elsevier.
- Şahin, Ç. (2013). *Veri Toplama Teknikleri. Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Edit. Remzi Y. Kincal, Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Uçuk, C. (2017). *Gastronomide Tabak Tasarım Teknikleri ve Yenilikçi Sunum Anlayışları*. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep, Gaziantep Üniversitesi.
- Wolf, E. (2006). *Culinary tourism the hidden harvest*. Abd-Lowa: Kendall/Hunt Publishing Company.
- Yemişli, İ. (2018). *Özel Kuzu Çevirme Makinesi*. <http://www.ismetyemisli.com/kuzu-cevime/kuzu-cevirme-iskelet.html> (erişim 10.01.2018).