

Göbeklitepe'nin Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi

Yaşar Sevimli^{1**}  Merih Tatlı²  Özgür Kızıldemir³ 

¹ Altınbaş Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, İstanbul, Türkiye, yasar.sevimli@altinbas.edu.tr, ORCID: 0000-0002-0940-105X

² Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, İstanbul, Türkiye, mtatli@medipol.edu.tr, ORCID: 0000-0003-4669-2148

³ Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Sakarya, Türkiye, okizildemir@gmail.com, ORCID: 0000-0003-4040-4547

Öz

Gastronomi turizmi üzerine literatürde birçok tanım yapılmıştır. Kısaca gastronomi turizmi; tüm gastronomik faaliyetleri keşfetmeyi, tatmayı ve hazlarını hissetmeyi ana amaç olarak görüp, gastronominin kapsamına giren her türlü bilgiyi öğrenmek, deneyimi yaşamak için belirli bir destinasyona seyahat etmek olarak tanımlanabilir. Göbeklitepe, Şanlıurfa'da yer alan, dünyanın en eski tapınaklardan kabul edilen bir ören yeridir. Göbeklitepe, ilk buğday ve mercimeğin ana yurdudur. Bu yönüyle Göbeklitepe, gastronomi tarihinde önemli bir yere sahiptir. Çalışmada tapınak olması sebebiyle özellikle inanç turizm unsuru olan Göbeklitepe'nin gastronomi turizmi potansiyeli, gastronomi turizmine katkısı ve etkisi, gastronomi turizmi ile inanç ve kültür turizminin birleştirilmesi konularını değerlendirmek amaçlanmıştır. Çalışma, ilgili literatür taranarak derleme olarak yapılmıştır. Şanlıurfa'da faaliyet gösteren tüm turizm çeşitleri birbiriyle iç içe değerlendirilmelidir. Göbeklitepe, gastronomi turizminden bağımsız düşünülse bile gastronomi turizmine dolaylı yoldan katkı sağlamaktadır. Ayrıca Göbeklitepe; Göbeklitepe kebabı, Göbeklitepe Gastronomi Turizmi ve Mutfak Sanatları Derneği, Göbeklitepe gastronomi festivali vb. faaliyetler ile gastronomi turizminin alanına doğrudan dahil edilerek gastronomi turizmine katkısı artırılmaya çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Turizm, Gastronomi Turizmi, Göbeklitepe

Evaluation of Gobeklitepe in the Context of Gastronomy Tourism

Abstract

Many definitions have been made in the literature on gastronomic tourism. In short, gastronomy tourism; It can be defined as traveling to a specific destination in order to learn all kinds of information and experience within the scope of gastronomy, considering the main purpose of discovering, tasting and feeling all gastronomic activities. Gobeklitepe is an archaeological site located in Sanliurfa and accepted as one of the oldest temples in the world. Gobeklitepe is the homeland of the first wheat and lentil. In this respect, Gobeklitepe has an important place in the history of gastronomy. In this study, it was aimed to evaluate the gastronomy tourism potential of Gobeklitepe, which is an element of faith tourism, especially since it is a temple, its contribution to gastronomy tourism, and the combination of gastronomy tourism with belief and cultural tourism. This study was conducted as a review by scanning the relevant literature. All types of tourism operating in Sanliurfa should be evaluated one within the other. Even though Gobeklitepe is considered independent from gastronomy tourism, it indirectly contributes to gastronomy tourism. Also, Gobeklitepe; With activities such as Gobeklitepe kebab, Gobeklitepe Gastronomy Tourism and Culinary Arts Association, Gobeklitepe gastronomy festival, it has been tried to increase its contribution to gastronomy tourism by directly being included in the field of gastronomy tourism.

Keywords: Tourism, Gastronomy Tourism, Göbeklitepe

Önerilen Atıf/Suggested Citation

Sevimli, Y., Tatlı, M. ve Kızıldemir, Ö. (2021). Göbeklitepe'nin Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 263-286.

**Sorumlu yazar e-posta: yasar.sevimli@altinbas.edu.tr

Literatür Araştırması

Cilt 5, Sayı 2, 2021
ss. 263-286

Gönderim : 02.04.2021
1. Düzeltme: 20.06.2021
Kabul Tarihi: 09.07.2021

Literature Review

Vol 5, No 2, 2021
pp. 263-286

Received : 02.04.2021
Revision1: 20.06.2021
Accepted: 09.07.2021

GİRİŞ

Yeme içme, toplumlar için kültürel süreçte insanlık tarihinin başlamasından beri süren ve insanların talepleri doğrultusunda gelişen sanatsal bir anlam taşımaktadır. İlkçağlardan beri insanlar, hayatlarını devam ettirdikleri toplumun oluşturduğu uyum ve alışkanlıklar içerisinde yeme-içme faaliyetini gerçekleştirmişlerdir. Zaman içinde ortaya çıkan değişiklikler, insanların yeme-içme düzenindeki alışkanlıklarında yeniliklere sebep olmuştur. Bu süreçler sonunda her toplum kendi mutfak kültürünü oluşturmuştur (Akman, 1998: 10).

Türk mutfak kültürü; Orta Asya'dan öğrenilen hayvancılık ve tarımın, Anadolu'daki ürün çeşitliliğinin, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında gelişen mutfak zenginliğinin, farklı toplumların etkileşiminin ve sahip olunan dini unsurların birleşmesiyle oluşan bir mutfaktır. Türk mutfak kültüründen özele doğru gidildiğinde Şanlıurfa, tarihi ve dini değerleri, doğal güzellikleri bakımından önemli bir destinasyondur. Şanlıurfa, kültür ve medeniyetin dünyaya yayıldığı coğrafya olarak nitelendirilen Bereketli Hilal'de bulunmaktadır. Bu bölgenin verimli toprakları sebebiyle tarihin belli bir kısmından günümüze kadar önemli kültürlerle ev sahipliği yapmıştır. Şehir, bu özelliklerinin yanı sıra mutfağıyla da önemli bir konumdadır (Özbek, Özönen, Aksoy ve Çelebi, 2011: 2; Erkol ve Zengin, 2015). Şanlıurfa; tarihiyle, kültürüyle birçok turizm potansiyeline elverişlidir. Hz. İbrahim'in ateşe atıldığına inanılan Balıklıgöl ve Hz. Eyüp'ün Makamı gibi inanç merkezleriyle geçmişten beri dinlere ev sahipliği yapması sebebiyle inanç turizmi; Siverek ilçesinde bulunan Karacadağ kayak merkezi ile kış turizmi; romatizmal hastalıkların tedavilerinde etkili olan Karaali Kaplıcaları ile termal turizm; Birecik ve Halfeti ilçeleriyle eko turizm gibi birçok turizm çeşidi Şanlıurfa'da yapılmaktadır (Bayuk ve Ofluoğlu, 2017: 698; Yaşarsoy ve Oktay, 2020: 61).

Medeniyetlerin etkileşimini günümüze taşıyan Şanlıurfa, kültür turizmi için de önemlidir. Şanlıurfa, taşınmaz kültür varlıkları boyutunda Türkiye'deki ilk dört şehrin arasında yer almaktadır ve il sınırları içerisinde yer alan 35 arkeolojik kazı ile ülke genelinde en çok arkeolojik kazı bulunan şehir olmuş ve 'Müze Şehir' adını almıştır. Aynı zamanda Şanlıurfa, ilin sahip olduğu kültürel ve tarihi zenginlik sebebiyle, Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından hazırlanan Türkiye Turizm Stratejisi belgesinde 'Marka Kültür Kenti' olmaya aday illerden biri olarak tanımlanmakta ve Güneydoğu Anadolu Projesi Kültür ve Turizm Gelişim Bölgesi içerisinde yer almaktadır (Özbek vd., 2011: 20).

Şanlıurfa'da 1995 yılında keşfedilmiş olan ve tarihteki ilk inanç merkezi olarak kabul gören Göbeklitepe, Şanlıurfa'nın inanç turizmi ve kültür turizminde faaliyet gösteren bir tapınaktır. Göbeklitepe'nin inşa edildiği bölgenin insanlığın ilk yerleşim yerlerinin merkezi konumunda olduğu görülmektedir. Bu bölge Neolitik yaşam biçiminin doğup geliştiği ve bu yaşam biçiminin başka coğrafyalara, özellikle Avrupa'ya aktarıldığı önemli bir coğrafyadır (Göler, 2016: 13). Göbeklitepe bölgesinin bu ismi alması; göbek kelimesinin, tepe ile birleştirilmesi, dümdüz kireçtaşı platoda yukarı

çıkan bir göbeği andıran, kalıntıların olduğu tepenin silüetini çok iyi anlatması ile ortaya çıkmıştır. (Çoksolmaz, 2011: 49).

Yeme içmeye ve gıdaya dair kapsamlı bir bilgi kaynağı, yemek pişirme sanatı, iyi yemek merakı vb. tanımlarla nitelendirilen gastronomi, turizm sektörünün gelişmesi ve çeşitliliğinin artırılması amacıyla sektörde sıklıkla kullanılmaktadır. Turizm çerçevesinden mutfak kültürü olarak nitelendirilebilecek olan gastronomi, iç ve dış turizm için vazgeçilmez bir unsurdur. Yemek ve mutfak kültürü, turistlerin yeni ve yabancı yerleri tanınmasının en iyi yollarından biridir. Dünyadaki turistlerin %88,2'si destinasyon seçiminde gastronominin çok önemli bir rolü olduğunu ifade etmişlerdir. Destinasyon seçiminde gastronominin bu denli önemli olması, bir turizm çeşidi olarak gastronomi turizmini ortaya çıkarmıştır (Çelik ve Aksoy, 2017: 423). 12.000 senelik dünyanın en eski tapınağı olan Göbeklitepe, ilk buğday ve mercimeğin ana yurdudur (Elçioğlu, 2019: 31). Bu yönüyle Göbeklitepe, gastronomi tarihinde önemli bir yere sahiptir. Bu çalışmada özellikle inanç turizm unsuru olan Göbeklitepe'nin gastronomi turizmi potansiyeli, gastronomi turizmine katkısı ve etkisi, gastronomi turizmi ile inanç ve kültür turizminin birleştirilmesi konularını değerlendirmek amaçlanmıştır. Bu çalışma ilgili literatür taranarak derleme olarak yapılmıştır. Göbeklitepe'nin ayrı veya bitişik yazılması konusunda fikir ayrılıkları görülmektedir. Dikmen'in (2019) haberine göre Cumhurbaşkanlığı İletişim Merkezi (CİMER) tarafından alınarak Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Başkanlığı'na Göbeklitepe'nin yazılışıyla ilgili başvuruda bulunulmuştur. Kurumun verdiği yanıtta Göbeklitepe kelimesinin bitişik yazılması gerektiği belirtilmiş ve bu çalışmada Göbeklitepe bitişik olarak yazılmıştır.

Göbeklitepe'nin tarihin birçok döneminde milletler için inanç merkezi konumunda olan ve peygamberler şehri olarak anılan Şanlıurfa ilinde gün yüzüne çıkmış olması Türkiye için önemli bir ekonomik ve kültürel fırsat oluşturmuştur. Anadolu'nun ne kadar kadim ve zengin bir kültürel dokuya sahip olduğunu kanıtlayan bu megalitik yapı, ortaya çıktığı günden beri birçok yerli ve yabancı araştırmacının akınına uğramıştır. İnanç turizminin en gözde mekânı olmaya aday bu tapınak yapısının Türkiye'ye çok ciddi katkısının olacağı açıktır (Göler, 2016). Çalışma, inanç turizmi için önemli olan bu yapıyı ele alması bakımından ve Göbeklitepe'nin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi açısından önemlidir.

Gastronomi Turizmi

Gastronomi turizmi de bir turizm çeşididir ve mutfak turizmi, tadım turizmi, gıda turizmi gibi gıda temelli birçok farklı isimle de kullanıldığı görülmektedir (Güzel ve Apaydın, 2016: 395). Bu çalışmada gıda temelli diğer turizm tanımları gastronomi turizmi tanımı olarak değerlendirilmiştir. Bu bağlamda gastronomi turizmine araştırmacılar tarafından yapılan birçok tanıma yer verilmiştir.

Long (2004) çalışmasında gastronomi turizmini; başka bir toplumun kendi başına düşünülmemeyen ve bir sisteme ait olan mutfağına, öğün sistemine, yeme tarzına, bir gıda maddesinin tüketimini, hazırlanmasını ve sunumunu içeren yemek kültürüne kasıtlı ve keşifsel bir katılım olarak tanımlamıştır. Dünya Gıda Seyahat Derneği Genel

Müdürü Wolf, (2020) "Gastronomi turizmi, bir mekânın hissini ve tadını elde etmek için seyahat etme eylemidir" şeklinde bir tanım yapmıştır. Durlu Özkaya ve Can (2012: 31) ise çalışmasında diğer toplumlara ait gıda ürünlerini, o kültürün adetlerine uygun bir biçimde tüketmek amacıyla seyahat etmek, şeklinde bir tanım yaparak gastronomi turizminde seyahat edilen bölgenin mutfak kültürünün özümsemesi konusuna değinmiştir. Başka bir tanımda gastronomi turizminin ana motivasyon unsuru olarak özel bir yemeği tatmak veya bir yemeğin üretim süreçlerini görmek için kırsal alanları, gıda üreticilerini, lokantaları, yemek şenliklerini ve özel bölgeleri ziyarette bulunmak olduğundan bahsedilmiştir (Yüncü, 2010: 29). Yapılan tüm bu tanımlamalar ışığında gastronomi turizmini; yerel mutfak kültürünü tanımak, yöresel bir lezzeti tatmak, bölgeye ait ürünlerin yetiştiriciliğini ve toplanmasını görmek, mutfağın folklorik araç ve gereçlerini tanımak, ünlü restoranların yemeklerini deneyimlemek amacıyla yapılan bir turizm türü olarak tanımlamak mümkündür (Şengül ve Türkay, 2016: 89). Yemek turizmi olarak da adlandırılan bu turizm çeşidi, turistlere tatil deneyimleri boyunca kültürel ve yerel lezzetlerin kokularını ve dokularını tanıma fırsatı vererek benzersiz bir yiyecek ve içecek deneyimi sunar (Ballı, 2016: 7). Gastronomi turizmi etkinlikleri, turistlere benzersiz deneyimler sunarak dünya insanları arasında kültürel alışverişe katkıda bulunur (Bilgili, Yağmur ve Yazarkan, 2012: 117). Gastronomi turizminin özelliklerine çalışmada yer veren Çalışkan (2013: 45), gastronomi turizminin özelliği olarak turizm sezonunun bütün yıla yayılmasına etkisinden, günün her vaktinde ve yaz-kış tecrübe edinmeye uygun olmasından bahsetmiştir.

Gastronomi turizminin temelleri tarım, kültür ve turizm kavramlarından oluşmaktadır. Her üç bileşen de gastronomi turizmini pazarlamak ve bir hedefte cazibe ve tecrübe olarak konumlandırmak için fırsatlar ve faaliyetler sunmaktadır. Tarım, ürünü yani gıdayı sağlar; kültür tarihi ve özgünlüğü sağlar ve turizm altyapıyı ve hizmetleri sağlar ve üç bileşen gastronomi turizmi deneyiminde birleşir (Rand ve Heath, 2006: 209).

Turizm trendleri arasında yükselerek yerini alan gastronomi turizmi, geniş bir faaliyet alanına sahip ve yüksek düzeyde farkındalık yaratan bir yapıya sahiptir. Gastronomi turizminin faaliyet alanlarına endüstriyel anlamda bakıldığında yalnızca yemek rehberleri ve restoranlardan oluşmadığı ve her türlü mutfak tecrübesini içeren birçok sektörden oluştuğu görülmektedir. Bu sektörler; aşçılık eğitimi veren okullar, gastronomi kitap satışı yapan kitapçılar, tur operatörleri ve rehberleri, gastronomik medya unsurları, televizyon programları, dergiler, gastronomi ile ilgili etkinlikler, şarap üreticileri ve üzüm bağları, bira üretim tesisleri, damıtma tesisleri, çiftçiler ve üreticilerden oluşabilmektedir (Çağlı, 2012: 24; Bucak ve Aracı, 2013: 203). Gastronomi turizmi, ekonomik ve sosyal kalkınmaya, yerel halkın ve gastronomik etkinliğin gerçekleştirildiği yerin gelişmesine ve imajına önemli ölçüde katkıda bulunan, bölge ve ülkelerin tanıtımında oldukça fazla rol oynayan stratejik olarak etkin bir yapıya sahiptir (Hamlacıbaşı, 2008: 12).

Göbeklitepe'ye Genel Bir Bakış

Göbeklitepe, Şanlıurfa'nın kuzeydoğusunda il merkezine yaklaşık 15 km mesafede bulunan Karaharabe (Örencik) Köyü'nün iki buçuk km doğusunda yer alan bir ören yeridir. Göbeklitepe, dünyanın en eski tapınaklardan kabul edilmektedir. Karbon 14 yöntemi ile belirlenerek M.Ö 10000 yıl önce yapıldığı tespit edilen bu tapınak, Malta'da bulunan Megalitik Tapınaklar'dan 5000 yıl, Mısır Piramitleri ve İngiltere'deki Asılı Taşlardan (Stonehenge) 7.000 yıl daha eski olduğu arkeolojik çalışmalarla ortaya konulmuştur (Karapınar ve Barakazı, 2017). Göbeklitepe'nin 12000 yıllık tarihi Neolitik Çağa kadar uzanmaktadır. Özdöl (2011: 175) çalışmasında Neolitik Çağın, arkeolojik buluntulara göre yaklaşık olarak M.Ö 12000/11000 ile 6000/5000 yılları arasına tarihlendirildiğini vurgulamıştır. Ayrıca Neolitik Çağın yaklaşık 7000'lere kadar süren beş bin yıllık ilk evresinin 'Çanak Çömleksiz Neolitik Çağ' olarak adlandırıldığından bahsetmiştir. Buradan anlaşılacağı üzere Göbeklitepe Neolitik Çağda tam olarak Çanak Çömleksiz Döneme konumlandırılabilir.

Göbeklitepe, ilk kez 1963'te Chicago ve İstanbul Üniversiteleri'nin iş birlikleri ile başlattığı Güneydoğu Anadolu Tarih Öncesi Araştırmaları projesi kapsamında gerçekleştirilen yüzey araştırmaları esnasında arkeolojik kalıntı yeri olarak tespit edilmiştir. Araştırmalar sonucunda Peter Benedict'in 1980 yılında yayınladığı raporunda, buluntu alanının eteklerinde çakmak taşından yapılmış aletler bulunan, kırmızı toprak tümseklerinden oluşan çukurların yer aldığını yazmıştır. Bölgenin yakınında iki küçük mezarlığın olduğu da belirtilmiştir. Göbeklitepe, günümüzde çevredeki kireç taşı platoda herhangi bir tortul örtüsü olmadan gözle fark edilebilmektedir. Göbeklitepe'nin önemi yüzey araştırmaları esnasında anlaşılabilmiştir (Dietrich, Notroff ve Schmidt, 2015: 91).

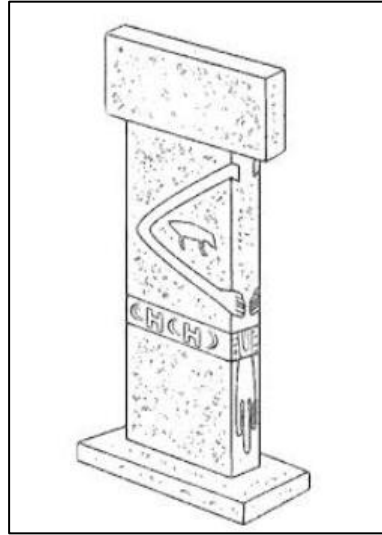
Göbeklitepe'nin asıl keşfi Alman arkeolog Klaus Schmidt (1953-2014) tarafından 1995 yılında gerçekleştirilmiştir. Ardından kazı çalışmaları Alman Arkeoloji Enstitüsü ve Şanlıurfa Müzesi ortaklığıyla başlamıştır. Schmidt, çalışmalar sonucunda Göbeklitepe'nin konutsal amaçla yapılmadığını dini amaçla yapıldığını belirlemiştir. Göbeklitepe, merkezde T şeklinde birbirine paralel iki adet dikili taşın ve merkezdeki taşları, taşlardan örülmüş duvar ve bu duvarın arasına konumlandırılmış, boyutları merkezdeki taşlara oranla daha küçük olan sayıları on ile 12 arası değişen T şeklinde dikili taşlardan oluşan her birinin çapı on ile 20 metre arası olan dairesel yapılardan oluşmaktadır (Resim 1.). Yapıyı oluşturan taşlar kireç taşının çakmak taşı ile oyulmasıyla üretilmiştir. En az 40-50 ton ağırlığına sahip olan dikili taşların uzunlukları ise dört ile altı metre arasındadır. Jeomanyetik araştırmalar, bölgede yirmi adet dairesel yapının belirli bir düzene göre yapıldığını göstermektedir. Bu yapılar ortaya çıkarılma sırasına göre A-B-C-D-E-F-H harfleriyle isimlendirilmiştir (Özalp, 2016: 61; Toprak, 2016: 205).



Resim 1. Göbeklitepe'nin dairesel yapısı

Kaynak: Karatay (2019)

'T' biçimli merkezi taşlarda kabartma tekniği kullanılarak yapılmış kol ve el figürleri yer almaktadır. Bu kol ve el figürleri taşların stilize edilmiş insan figürleri olduğunu göstermektedir (Resim 2.).



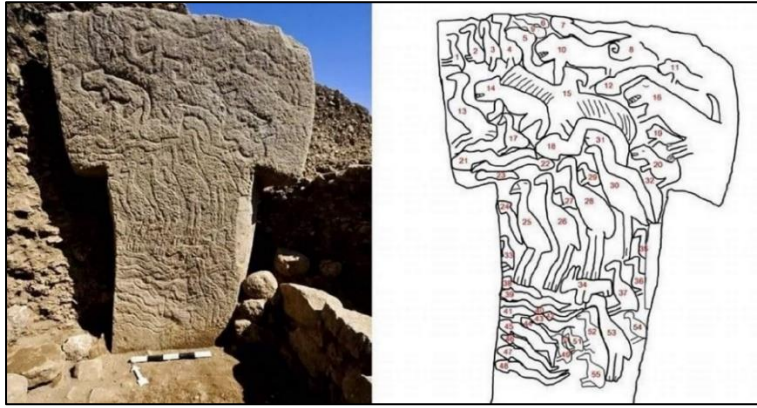
Resim 2. T biçimli dikili taş

Kaynak: Balıkcı (2014)

Merkezdeki taşların diğer taşlara oranla büyük yapılması, merkezi taşların başka boyutların varlıklarını temsil ettiği konusunda öngörüler bulunmaktadır. Dairesel yapıyı oluşturan taş sütunlar, merkezdeki taş sütunlara bakacak şekilde yapılmıştır. Merkezi dikilitaşların ön kısmında alçak kabartma tekniği kullanılarak yapılmış, iki paralel hat şeklinde ilerleyen atkı veya kolyeye benzeyen bir çeşit motif, şeritler halinde işlenmiştir. Bu kabartma motifler, muhtemelen taşıyanın özel gücünü simgeleyen bir eşya şeklinde tasarlanmıştır. Dikilitaşların üzerinde sıklıkla görülen motifler, hayvan motifleridir (Resim 3.). Yılan, tilki, yaban domuzu ve kuş betimleri daha yoğun olarak kullanılmıştır. Yaban sığırı, yaban eşiği, ceylan daha seyrek olarak işlenirken kurbağa ve örümcek gibi motifler de yer almaktadır. Hayvan figürleri genellikle birbirleriyle alakasız şekilde dikey bir düzende işlenmiştir. Ancak bazı motiflerle canlandırılmış sahneler de yer almaktadır. Örneğin, bir yılanın bir boğayı dizlerinin üstüne zorlar gibi bir sahne canlandırılmıştır. Ayrıca taş sütunlarda

karmaşık bir figür sisteminin parçaları olduğu düşünülen soyut simgeler kullanılmıştır (Çoksolmaz, 2011).

Göbeklitepe’de, kirecin belirli aşamalardan sonra zemine uygulanmasıyla oluşan düzgün, parlak ve su geçirmez bir yapıya sahip terrazo taban görülmektedir. Dikilitaşlardan oluşan dairesel yapılara genellikle batıdan doğuya olmak üzere eğim verilmiştir ve zeminde sıvının çıkışını sağlaması için delikler bulunmaktadır. Görkemli bir yapısı olan terrazo taban, tapınaklara özgüdür. Bununla birlikte bazı kült yapılarının tabanında sıvı kalıntıları bulunmuştur. Bu bilgiler Göbeklitepe’de sıvı kullanılan ayinlerin gerçekleştirildiğini göstermektedir. Ancak bu ayinlerin nasıl ve hangi amaçla yapıldığı konusunda yeterli düzeyde bilgi bulunmamaktadır (Kurt ve Göler, 2017: 1124).



Resim 3. Hayvan figürleri bulunan t biçimli dikilitaş

Kaynak: Kazancı (2018)

Göbeklitepe civarında kesimi başarısızlıkla sonuçlanmış veya kırılmış ‘T’ şekilli taşlar tespit edilmiştir. Bu durum Göbeklitepe’nin inşasında kullanılan taşların, bölgeye yaklaşık 2 kilometre uzakta olduğunu göstermektedir. Çanak çömleğin yapılmadığı bu dönemde tonlarca ağırlıktaki taşların kesilmesi için Jeolojik bilgiye, iki km uzaklıktan taşınması için halatla çekmek, yuvarlamak ya da kaldıraç kullanmak gibi teknik yöntemlere, taşlara kabartma motifleri tasarlayıp, işleyebilmek için sanat ve derinlikli bir bilgiye ihtiyaç duyulması gerektiği oldukça açıktır. Uzmanlığın yanı sıra Göbeklitepe’yi inşa etmek için gelişmiş bir organizasyona ve bu organizasyona ait onlarca ve hatta yüzlerce insandan oluşan bir iş gücünün olması gerektiği de bilinmektedir. Ayrıca bu işgücünün, insanlar arasında dayanışmayı kuvvetlendirip, güven ortamını sağladığı düşünülmektedir. Tüm bunlara rağmen Göbeklitepe’nin nasıl inşa edildiği konusu açıklığa kavuşturulamamıştır (Özcan, 2014; Albustanlıoğlu, 2017: 90).

Göbeklitepe, 2005 yılında Diyarbakır Kültür Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu Müdürlüğü’nün 422 numaralı kararıyla “Birinci Derece Arkeolojik Sit Alanı” olarak tescil edilmiştir. Dünyanın en saygın medya organlarında sıklıkla yer alan Göbeklitepe, 2009 yılında tarihteki ilk büyük tapınak kompleksi olarak adlandırılmaya başlanmıştır. 2011 yılında UNESCO tarafından Dünya Mirası Geçici Listesi’ne dahil edilmiştir. 1 Temmuz 2018’de ise Dünya Mirası Kalıcı Listesine eklenmiştir. Böylece

Göbeklitepe, bu listeye Türkiye'den giren 18. eser olarak yerini almıştır. Dünya Mirası Geçici Listesi'ne eklenmeden önce aynı sene içinde Göbeklitepe'ye 22 yıldır ana sponsorluk yapan Doğu Grubu, Göbeklitepe'nin daha iyi korunabilmesi için çatı ve seyir terası inşa ettirmiştir. 2019 yılı Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan tarafından 'Göbeklitepe Yılı' ilan edilmiştir (Bulut, 2017; Milliyet, 2018; NTV, 2018).

Göbeklitepe'nin Gastronomi Tarihindeki Yeri

Tarih öncesi dönemlerden bu yana insanoğlu, gelişen beyni, artan toplumsal birlikteliği ve bilgi birikimiyle, avcılık ve toplayıcılıkla başlayan, ateş ve pişirmeyi öğrenip, bitki ve hayvanları evcilleştirmeye giden süreçte kendini beslemenin yollarını aramıştır. Bu süreç besin toplayıcılığı ve besin üretimi olarak iki ana evre altında incelenmektedir. Besin toplayıcılığı evresi (MÖ>500.000-11.000/10.000); besin derleme ve besin devşirme evreleri olarak ikiye ayrılmaktadır. Besin derleme evresinde dolaşım sınırlıdır ve standart aletler kullanılmaktadır. Besin devşirme evresinde ise avlanma seçici olarak başlamıştır. Sürecin ikinci ana evresi olan besin üretimi evresinde (MÖ 11.000/10.000-Günümüz) ise uzmanlaşma artmış ve tam sürekli yerleşik yaşama geçiş olmuştur. Besin üretimi evresi de iki aşamadan oluşmaktadır. Birinci evre tarımla uğraşan köy topluluklarını kapsamaktadır. Nitekim Mezopotamya, tarıma dayalı ilk kentlerin kurulduğu bölgedir. İkinci evrede ise metal kullanımı başlamış ve yaygınlaşmıştır. Anadolu'da ilk kent ya da kent merkezleri ortaya çıkmıştır (Uhri, 2015).

Dünyanın kuzey yarım küresinin büyük çoğunluğunun buzullarla kaplı olduğu son buzul çağında iklimsel uygunluk ve biyolojik çeşitliliğin yer kürenin orta bölümlerinde bugünkü koşullara yakın bir hale gelmesi Mezopotamya ve Güneydoğu Anadolu'nun bu uygun koşulları sayesinde yerleşik yaşamın ilk buluntularına rastlanılan yer olmalarını açıklar niteliktedir. Güneydoğu Anadolu'da bugünkü adıyla Batman, Diyarbakır ve Şanlıurfa civarında yapılan Hallan Çemi, Çayönü ve Göbeklitepe kazılarında M.Ö. 12000 yılında bu bölgelerde yerleşik yaşama geçildiği anlaşılmıştır. Göler (2016) çalışmasında bu dönem ile ilgili olarak, MÖ 8000-7000 yıllarında Avrupa'da buzulların kuzeye doğru çekilmesi devam ederken, Mezopotamya'da tarımın yapıldığı, tarım ürünü fazlalıkların oluştuğu, tuğla ve taş malzemelerden oluşan yapıların inşa edildiğinin görüldüğünden bahsetmiştir. Bu bağlamda yerleşik yaşamın doğuda ortaya çıkışından 5000 yıldan fazla zaman farkı ile batıda görüldüğü tespit edilmiştir. Neolitik yaşam biçiminin doğduğu ve geliştiği bölge, Neolitiğin sıfır noktası veya çekirdek bölgesi olarak adlandırılmaktadır. Bu doğrultuda Göbeklitepe'yi de içine alan Yakın Doğu çekirdek bölgesinin, Neolitik Devrin doğduğu ve yayıldığı önemli bir coğrafya olduğu sonucuna varılmaktadır.

Akeramik Neolitik Çağ olarak da kabul edilen Çanak Çömleksiz Neolitik Dönemde yerleşik yaşama geçiş ve tarımsal denemelerin başlamasına rağmen henüz toprak kökenli kapları üretmeyi bilmedikleri bir dönemdir. Tarımsal uygulamaların ilk olarak buğday, arpa, mercimek, bezelye, burçak, keten ve kenevir gibi bitkilerde başladığı; ilk evcilleştirilen hayvanlar olarak köpek, koyun, keçi ve domuz olduğu arkeobotanik ve arkeozoonik çalışmalarca bilinmektedir. Buğdayın ana vatanı sayılan

Urfa Karacadağ civarında başlayan bu ilk tarımsal faaliyetlerle ilgili bilgiler son yıllarda Diyarbakır, Batman ve Şanlıurfa civarında yapılan Çayönü, Hallan Çemi, Göbeklitepe kazılarında anlaşılmıştır (Uhri, 2015).

Düzgün ve Özkaya (2015) çalışmalarında ateşin bulunmasıyla birlikte insanların artık yemekleri pişirerek yediklerinden; yemeklerin daha kolay sindirilebilir ve lezzetli olması için yeni yollara başvurduklarından bahsetmiştir. Akabinde yabancı bitkilerin ıslah edildiği ve üretilen bitkilerin daha sonra kullanılabilmesi için yeni saklama yöntemleri kullanıldığına değinilmiştir. 1995-2013 arası gerçekleştirilen Göbeklitepe'deki kazılarda tek parça kireç taşının yontulmasıyla yapılan, maksimum 240 litre sıvı ile doldurulabilen, tekne şeklinde yedi adet büyük kap bulunmuştur. Bu kaplara yapılan kimyasal analizler sonucunda oksalik asit kalıntıları bulunmuştur. Oksalik asit tahıllara uygulanan suda bekletme, ezme ve mayalama işlemlerinin sonucunda oluşmaktadır. Bulgular Göbeklitepe'deki insanların mayalanmış tahıldan yapılmış yiyecekleri yaptıklarını göstermektedir. Ayrıca bulunan yedi kaptan birisinin içinde yaban eşeğine ait kürek kemiğinin olduğu tespit edilmiştir. Çok sayıda hayvan kemiği olan toprak dolgu ve eşek, öküz, domuz, tilki, tavşan, keklik, güvercin, ördek, kuzgun, karga gibi yaban hayvanlarının kemikleri bulunmuştur. Bulgular çok sayıda havanın varlığını da desteklemektedir. Bu havanın kayalara oyularak yapıldığı bilinmekte ve bira yapımında kullanıldığı düşünülmektedir (Göler, 2016: 66).

Farklı bitkilerin, hayvansal ürünlerin ve baharatların karıştırılarak modern çağıdakine benzer yemek yapmanın, yüksek ihtimalle Neolitik Çağ başlarında Mezopotamya ve Anadolu'da gerçekleştiği düşünülmektedir. Neolitik Dönem, yerleşik yaşam ve avcı-toplayıcı yaşam biçiminden üretici yaşam biçimine geçiş ile insanlığın gelişimi için önemli bir yer teşkil etmektedir. Ancak Kalkolitik Çağ'ın sonunda başlayan ve bugün 'Kentleşme' ya da "Kent Devrimi" olarak adlandırılan, insanın tarım ve üreticilikten sonraki ikinci devrimi olan dönem, tabiatın kopuşun yollarını açmış ve bu kopuş sonrasında meydana gelen yeni beslenme tarzı, insanı bugün farklı arayışlara yönlendirmiştir. Kentleşme, toplumsal düzen ve bu düzenin karışıklığı içinde yönetsel araçlar ve inanç biçimleriyle gelişmiştir. Kentleşme önce Mezopotamya'da, Erken Tunç Çağı'nın son dönemiyle birlikte sonrasında da Anadolu'da yayılmıştır. Doğadan kopuşun getirdiği ekolojik ve toplumsal sorunlar, bugün insanın geçmişe duyduğu özlemde kendini göstermekte ve beslenme biçimindeki 'Taş Devri Diyeti' gibi uygulamalar da beslenme alanında aynı nostaljinin izlerini taşımaktadır (Uhri: 2015: 22).

Çok eski çağlardan beri Poaceae familyası olarak da adlandırılan buğdaygillerin yabancı formları, Yakın Doğu'nun hemen her yerinde bulunup, avcı toplayıcı gruplar tarafından tüketilmekteydi. Buğdaygiller içinde özellikle buğdayın bu yabancı formlarının en önemli niteliği, çabuk büyümeleri ve üremek için tanelerini hemen dökmeleridir. Bir diğer deyişle başak oluşumu hızlı, küçük taneli ve tanelerin başağa birleştikleri yerden olgunlaşır olgunlaşmaz döküldükleri bilinmektedir. Dolayısıyla avcı toplayıcı gruplar çoğu zaman bu yabancı buğdayları başağıyla birlikte toplayamamakta ve daha çok dökülen taneleri yerden toplamak gibi zahmetli bir

uğraş içinde olmaktadır. Ancak yapılan genetik çalışmalar göstermiştir ki Yakın Doğu'nun bir yerinde bu yabani buğdayların bir kısmı genetik bir mutasyona uğramış ve tanelerin başağa birleştikleri yerdeki genlerde oluşan bu mutasyon, buğday tanelerinin başakta uzun süre kalmasına ve geç dökülmesine hatta dökülememesine neden olmuştur. Buğday bitkisinin üremesi açısından son derece kötü olan bu durum avcı toplayıcı insan için neredeyse bulunmaz bir nimettir. Zira toprağa saçılan buğday tanelerini yerden tek tek toplamak gibi zahmetli bir uğraş bir anda sadece başağı kırıp daha hızlı ve daha çok buğday tanesi toplamalarını sağlamıştır. Bu mutasyonun olduğu yer ise Urfa Karacadağ'ın batı etekleridir. Kısacası, bugün değişik türleri olan bütün buğdayların atası olan Einkorn ve Emmer buğdaylarının ortaya çıkmasını sağlayan bu mutasyon, Urfa Karacadağ'daki yabani buğdaylarda ortaya çıkmış ve insanın doğayı gözlem gücüyle yani doğal tarih zekâsı sayesinde elde ettiği bilgilerle bu türden mutasyona uğramış buğdayları seçerek ekmeye başlaması tarımın da başlangıcı olmuştur. Bu yeni bilgi ve yeni buğday türleri kısa zamanda ve çok hızlı biçimde Güneydoğu Anadolu ve Mezopotamya'nın hemen her yerine yayılmıştır (Uhri, 2015: 14).

Neolitik Dönemde hala avcı toplayıcılık devam ederken ilk tarım denemelerinin gerçekleşmesi, üretim süreçlerinde insanların ekim arazilerinin yanında ikamet etmeye başlaması ve yerleşik yaşam düzenine geçilmesi sonucu insanlar evlerinde mutfak benzeri yapılarda yemek yapmanın ilk adımlarını atmıştır. Artık etin yanı sıra diğer hayvansal ürünler ve bitkiler de bir arada pişirilmeye başlanmıştır. Neolitik Dönemin en eski buluntuları Mezopotamya coğrafyasında ortaya çıkmasıyla bölgenin önemi artmış ve özellikle Güneydoğu Anadolu'da Göbeklitepe bunun en önemli örneğini temsil etmektedir (Doğdubay, 2015: 64). Mezopotamya, tarımın ilk uygulamalarına yer veren ve mutfak sanatlarını da içeren bilgiyi her alanda geliştirmeye çalışan toplumlar için ev sahibi konumunda olmuştur. Mezopotamya; Türkiye, Irak, İran ve Suriye gastronomisinin bugünkü duruma gelmesinde etkili olmuştur. Bölge halkının tüccar olmaları sebebiyle sık sık seyahat etmeleri ve gittikleri yerlerden hep yeni şeyler getirmeleri bölge mutfağının "tüccarların mutfağı" olarak adlandırılmasına etken olmuştur. (Yarış, 2014: 38).

Mezopotamya'da yemek pişirme sanatının temellerinin atılmasından sonra zaman içinde mutfaklar birbirlerinden farklılaşmaya başlamışlardır. Bu farklılığın ilki Asya ve Çin mutfağı olarak meydana gelmiştir. Bazı araştırmacılara göre ise bu farklılık ilk olarak Anadolu ve Çin mutfağı şeklinde gerçekleşmiştir. Bu çerçeveden bakıldığında Çin mutfağı sadece Japon mutfağını etkilerken, Anadolu mutfağının Mısır mutfağının gelişmesine etki ettiği ve Mısır mutfağının da çoğu ülke mutfağının temellerini oluşturmuş olan Eski Yunan (Grek) mutfağının gelişimine katkı sağladığı söylenebilmektedir. Tarihi süreçte Eski Yunan mutfağı Roma mutfağını, Roma mutfağı Fransız mutfağını etkilemiş ve akabinde Fransız mutfağı ise İngiliz mutfağına etki etmiştir. Bu etkileşimler sonucunda toplumlar kendi kimliklerini yansıtan mutfak kültürlerini oluşturmuşlardır. Bu bağlamda toplumlar arası etkileşimlerin kaynağının Mezopotamya olduğu ve Göbeklitepe'nin de içinde yer aldığı Mezopotamya'nın

Anadolu’da bereketli topraklar şeklinde nitelendirilen coğrafyada bulunduğu belirtilmiştir (Düzgün ve Özkaya, 2015).

Göbeklitepe’nin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi

Göbeklitepe, inanç turizmi ve kültür turizmi potansiyeli oldukça yüksek olan bir ören yeridir. Göbeklitepe’nin gastronomi turizmi açısından değerlendirildiği bu çalışmada Göbeklitepe, genelde Güneydoğu Anadolu mutfağı, özelde ise Şanlıurfa mutfağıyla beraber düşünülmelidir.

“Bereketli Hilal” denilen bölgede yer alan ve bugüne kadar birçok uygarlığın merkezi konumunda olan Güneydoğu Anadolu mutfağı kültürel olarak sürekli etkileşim halinde kalarak çeşitlilik kazanmıştır. Bu bağlamda Türk mutfağının çeşitliliğine en fazla katkı sağlayan bölgelerden biri olduğu düşünülmektedir (Aksoy ve Sezgi, 2015: 80). Güneydoğu Anadolu bölgesinde Türkler ve Araplar, uzun yıllar beraber yaşamaları sonucu kültürel olarak birbirlerinden etkilenmişlerdir (Dilsiz, 2010: 68). Tarihi süreç içerisinde bu kültürlerden birçok öge Türk mutfağında yerini almış ve bazıları varlıklarını günümüze kadar sürdürmüştür. Bu konu ile ilgili özellikle Osmanlı Döneminde var olan kültürdeki birçok yemek ve malzeme isminin Arapça ve Farsça olmasının bu durumu kanıtlar niteliktedir (Karaca ve Karacaoğlu, 2016: 566).

Güneydoğu Anadolu bölgesinde bulunan illerin mutfakları büyük ölçüde birbirine benzemektedir. Güneydoğu Anadolu mutfağı ile ilgili özelliklerden birisi yapılan kebabların Türkiye’nin hemen her yerine yayılmış olmasıdır. Bu bölgenin mutfağında etten sonra tahıl ve bakliyat ürünleri en sık kullanılan ürünlerdir. Bu ürünlerin başında ise buğday ve bulgur gelmektedir. Yöre mutfağında sık tüketilen yemeklerin başında ise baharatlı kebabların, kıyma ile yapılan kebabların, kısır, içli köfte ve çiğ köftenin geldiği görülmektedir. Bölge mutfağında sık sık kullanılan tatlandırıcı çeşniler; soğan, sarımsak, salça, pul biber, maydanoz, kuru nane ve benzer diğer baharatlardır. Ayrıca bu bölgenin özgü balığı sayılan şabut balığı, sadece Dicle ve Fırat nehirlerinde yaşayan bir tatlı su balığıdır. Bölgede en çok küçükbaş hayvanların yetiştiriciliği tercih edildiği için kırmızı et olarak daha çok koyun eti tüketilmektedir. Süt ürünleri bölgenin diğer önemli mutfak malzemelerindendir (Dilsiz, 2010: 69; Aksoy ve Sezgi, 2015: 84).

Şanlıurfa Gastronomi Turizmine Göbeklitepe’nin Etkisi

Şanlıurfa zengin mutfak kültürüyle gastronomi turizmi potansiyeli yüksek olan bir şehirdir. Şanlıurfa’nın zengin mutfak kültürünün tanıtımının yapılması, yaşatılması ve gelecek nesillere taşınması amacıyla 2008 yılında Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi tarafından tescilli ‘Hacıbanlar Evi’, kamulaştırılıp ‘Mutfak müzesi’ olarak gastronomi turizmine kazandırılmıştır. Bunun yanı sıra çiğköfte ile özdeşleşmiş sıra gecesi geleneği, Şanlıurfa kültürü için oldukça önemlidir. Sıra gecelerinin geçmişi 400-500 yıl öncesine dayandırılmaktadır. Sevgi, saygı, dayanışma, sohbet, usta-çırak ilişkisi gibi toplumsal özellikleri barındıran, şehre özgü eğlence ve toplantı türü olan sıra geceleri, ‘Geleneksel Sohbet Toplantıları’ ismi altında UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Temsili Listesi’ne dahil edilmiştir. Sıra gecelerinin günümüzde varlığını sürdürüyor

olması, öncelikle kültür turizmine sonra ise çiköfte ile özdeşleştiği için gastronomi turizmine katkısı oldukça fazladır (Bayuk ve Ofluoğlu, 2017: 699).

Bir şehrin gastronomi turizminin gelişmesinde coğrafi işaretler önemli rol oynamaktadır. Gastronomi turizmi coğrafi işaretler ile buluşturulduğunda yörenin ekonomik kalkınmasında yerel dinamikleri harekete geçirmek için önemli bir adım atılmış olunur. Turizm sektörü son dönemlerde kültür ve geleneğe dair değerlerin tanıtılmasına doğru yönelmiştir. Yöresel ürünler ve gastronomi turizmi bu tanıtımda önemli bir paya sahiptir. Bu çerçeveden bakıldığında Fransa gibi ülkelerin şarap vb. bazı ürünlerde hayata geçirdikleri koruma modülü ilk olarak 1992 yılında AB ülkelerinde sonrasında ise uluslararası olarak 'Coğrafi İşaret' sistemi içinde yer almaya başlamıştır (Kan, Gülçubuk ve Küçükçongar, 2012: 93). Coğrafi işaret uygulaması sayesinde ürünlerin kendine has üretim yöntemleri ve kaynakları kayıt altına alınır ve ürünlerin sürdürülebilirliği sağlanır. Bu nedenle gastronomi turizmi ve coğrafi işaretler birbirleriyle yakın ilişki içerisindedir. Coğrafi işaret sistemi ile yöresel ürünlerin korunması, gastronomi turizminde destinasyonların kalkınmasında ekonomik olarak fayda sağlamaktadır. Ayrıca, turistlerin gastronomi turizmi faaliyetlerine katılımlarını sağlayan motivasyonlar arasında yer alan yöresel lezzetlerin ve yerel tarım ürünlerinin coğrafi işarete sahip olması, bu ürünlerin tanınmasına ve gastronomi turizmi kapsamında bölgeye turist çekilmesini sağlar. Diğer taraftan coğrafi işarete sahip ürünler, bu ülkelerin yerel ekonomilerinin de güçlenmesinde rol oynamaktadır (Hazarhun ve Tepeci, 2018).

1994 yılından günümüze kadar olan süreçte, coğrafi işaretler kapsamında yapılan başvuruları Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı bünyesindeki Türk Patent ve Marka Kurumu değerlendirmektedir ve yine bu kurum bugüne kadar 435 ürün başvurusunun coğrafi işaret olarak kabul gördüğü yönünde onay vermiştir. Başvurulan 420 ürününse değerlendirme süreci devam etmektedir. Anadolu Ajansı'nın Türk Patent ve Marka Kurumundan derlediği verilere göre Şanlıurfa, Türkiye'de en çok coğrafi işaretli ürüne sahip destinasyon olmuştur (Böcüoğlu Bodur, 2019). Şanlıurfa, Türk Patent ve Marka Kurumu verilerine göre 30 coğrafi işaretli gastronomik ürüne sahiptir. Bu ürünlerden 26 tanesi mahreç işaretli ve dört tanesi menşe adlıdır (Tablo 1.). Türk Patent ve Marka Kurumunun sitesinde mahreç işareti, "Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olan; üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin konu olduğu coğrafi işaretlere" verilen isim olarak açıklanmıştır. Menşe adı ise "Bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşerî unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere" verilen isimdir.

Şanlıurfa'nın mutfak kültürü, mutfak müzesi, coğrafi işaretli ürünleri vb. unsurları gastronomi turizminin temelini oluşturmaktadır. Göbeklitepe'nin gastronomi turizmine katkısı ve etkisi iki şekilde ele alınmıştır. Bunlardan birincisi şehrin diğer turizm çeşitlerinin gastronomi turizmine entegre edilerek gastronomi turizmine katkı

sağlamsı, ikincisi ise Göbeklitepe'nin gastronomi turizminin merkezine dahil edilmesi olarak belirlenmiştir.

Tablo 1. Şanlıurfa'nın coğrafi işaretli ürünleri

Sayı	Ürün Adı	Tür	Tescil Tarihi
1	Urfa Sac Kavurması/Şanlıurfa Sac Kavurması	Mahreç İşareti	2020
2	Karaköprü Narı	Menşe Adı	2019
3	Urfa Keme Boranısı Yemeği/Şanlıurfa Keme Boranısı Yemeği	Mahreç İşareti	2019
4	Urfa Kıymalı Söğürme/Şanlıurfa Kıymalı Söğürme	Mahreç İşareti	2019
5	Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı)	Menşe Adı	2018
6	Şanlıurfa Tırnaklı Ekmeği	Mahreç İşareti	2018
7	Urfa Ciğer Kebabı	Mahreç İşareti	2018
8	Urfa İçli Köftesi	Mahreç İşareti	2018
9	Urfa Kazan Kebabı/Şanlıurfa Kazan Kebabı	Mahreç İşareti	2018
10	Urfa Soğan Kebabı/Şanlıurfa Soğan Kebabı	Mahreç İşareti	2018
11	Urfa (Şanlıurfa) Lahmacunu (Kıymalı Ekmeği)	Mahreç İşareti	2018
12	Urfa (Şanlıurfa) Patlıcanlı Kebabı	Mahreç İşareti	2018
13	Urfa (Şanlıurfa) Su Kabağı Yemeği	Mahreç İşareti	2018
14	Urfa Tiriti (Şanlıurfa Tiriti)	Mahreç İşareti	2018
15	Birecik Patlıcanı	Menşe Adı	2017
16	Şanlıurfa Açık Ekmeği (Urfa Açık Ekmeği)	Mahreç İşareti	2017
17	Urfa Ekşili	Mahreç İşareti	2017
18	Urfa Haşhaş Kebabı/Şanlıurfa Haşhaş Kebabı	Mahreç İşareti	2017
19	Urfa Lebenisi	Mahreç İşareti	2017
20	Urfa (Şanlıurfa) Frenk Çömleği	Mahreç İşareti	2017
21	Urfa (Şanlıurfa) İsoot Çömleği	Mahreç İşareti	2017
22	Urfa (Şanlıurfa) Külünçesi	Mahreç İşareti	2017
23	Urfa (Şanlıurfa) Pencer (Pazı) Boranısı	Mahreç İşareti	2017
24	Urfa (Şanlıurfa) Üzlemeli Pilavı	Mahreç İşareti	2017
25	Urfa Şıllık Tatlısı (Şanlıurfa Şıllık Tatlısı)	Mahreç İşareti	2017
26	Urfa Yumurtalı Köfte	Mahreç İşareti	2017
27	Urfa Zerdesi (Şanlıurfa Zerdesi)	Mahreç İşareti	2017
28	Urfa Meyan Şerbeti (Biyabalı)	Mahreç İşareti	2016
29	Şanlıurfa Çiğ Köfte	Mahreç İşareti	2009
30	Şanlıurfa Biberi	Menşe Adı	2002

Kaynak: Türk Patent ve Marka Kurumu (2020)

Göbeklitepe'nin Dahil Olduğu Turizm Çeşitlerinin Gastronomi Turizmine Entegre Edilmesi

Göbeklitepe özellikle inanç turizminin kapsamına giren bir yapıdır. Kültür turizmi, tarih turizmi vb. turizm çeşitleri için de oldukça önemlidir. Göbeklitepe ekseninde gerçekleşen turizm çeşitlerinin gastronomi turizmi ile bütünleştirilmesi, kentin gastronomi turizmine katkı sağlayacaktır.

Gastronomi turizminin diğer turizm çeşitleriyle birleştirilmesi halinde etkinliğinin ve potansiyelinin artacağını belirten birçok çalışma vardır. Güzel Şahin ve Ünver (2015: 63) çalışmasında gastronomi turizminin diğer turizm çeşitleri ile entegre edilebileceği ve bölgesel kalkınmada önemli bir rol oynadığı sonuçlarına ulaşmıştır. Deveci, Türkmen ve Avcıkurt (2013) çalışmalarında gastronomi turizminin kırsal turizm ile ilişkisini Balıkesir'in Bigadiç ilçesi üzerinden ele almışlardır. Gastronomi turizminin yöreye katkı sağlaması, turizmde sürdürülebilir bir anlayışın oluşmasına, yöresel olarak üretilen ürünlerden yapılan yemeklerin korunmasına ve reçetelerinin toplanmasına yardımcı olacağı belirtilmiştir. Böylece yöresel değerlerin korunmasının ve geliştirilmesinin sağlanacağı vurgulanmıştır. Çalışmada, gastronomi turizminin ve kırsal turizmin beraber ele alınması gerektiği düşünülerek önerilerde bulunulmuştur. Başka bir çalışmada ise gastronomi turizmi kültür turizmi kapsamında değerlendirilmiştir. Gastronomi turizminin başlı başına bir turizm türü olmasının yanı sıra tüm turizm faaliyetlerinin içerisinde yer alan bir yapısının olduğu belirtilmiştir. Gastronomi turizminin kültür turizmi pazarında önemli bir unsur durumunda olduğu, toplumsal ve ekonomik kalkınmaya etki etmesinin yanı sıra kültürler arası iletişime katkı sağladığı ifade edilmiştir. Ayrıca seyahat deneyimlerinin önemli bir kısmının yemeklerden oluştuğu ve bir kültürün yemeklerini tüketmeden o kültürü tanımanın mümkün olmadığı aktarılmıştır (Üner ve Güzel Şahin, 2016: 77). Verilen örnek çalışmalardan sonuncusunun da ise Ataberk (2017: 153) turizm türlerinin artığından ve turizm çeşidine ait mekanların çeşitlendiğinden bahsetmiştir. Çalışmada amaç olarak İzmir'in Tire ilçesinde kültür, kırsal, tarım, gastronomi turizmlerinin bütünleştirilmesi ve bu turizm çeşitleri arasındaki benzerlik, ilişki ve etkileşimler incelenmiştir. Sonuç olarak çalışmada, Tire'nin kentsel ve kırsal özelliklerinin, mutfak ve tarım özelliklerinin bir bütün olarak ele alınıp turizme kazandırılabilmesi sonucuna varılmıştır.

Yaşarsoy ve Oktay, (2020: 61) 2019 yılının ulusal olarak 'Göbeklitepe Yılı' ilan edilmesinin Şanlıurfa turizmine ve şehrin ekonomik anlamda kalkınmasına katkı sağlayacağını belirtmiştir ve Göbeklitepe'nin Şanlıurfa turizm çeşitlerine etki edeceği düşünülmektedir. Kültür ve Turizm Bakanı Mehmet Ersoy, sadece Şanlıurfa'nın değil Türkiye'nin tanıtım temalarının merkezine Göbeklitepe'nin yerleştirildiğini belirtmiştir. Tarihin sıfır noktası olarak nitelendirilmesi sebebiyle Göbeklitepe'nin tanıtımda en önemli etken olduğunu, tanıtımların eğlenceli organizasyonlarla yapıldığında etkisinin büyük olduğunu ifade ederken; gastronominin tanıtımlarda öncelik tanınması gereken bir konu olduğunu vurgulamıştır. Gastronomi ve

Göbeklitepe'nin aynı potada buluşturulması sonucu şehrin turizm çeşitlerinin birbiriyle bütünleştirilmesi gerçekleştirilir (Maltaş ve Fidan, 2019).

Şanlıurfa'nın turizm çeşitliliği bakımından önemli bir potansiyeli olduğunu belirten Türkiye Seyahat Acentaları Birliği (TÜRSAB) Yönetim Kurulu Üyesi Ali Bilir, ulusal ve uluslararası anlamda kentin tanıtımının iyi yapılması gerektiğini vurgularken, Gastronomi turizminin diğer turizm çeşitleriyle birleştirilmesi gerektiğini şu cümlelerle ifade etmiştir: "Gastronomi turizmini diğer turizm çeşitlerinden ayırmak mümkün değildir. Şanlıurfa'nın son yıllarda ciddi manada öne çıkan önemli bir destinasyonu var. Bu insanlık ve dünya tarihi açısından önemli olan Göbeklitepe gerçeği var. Göbeklitepe'nin diğer turizm değerleriyle birleştirilmesi gerekiyor. Burada turizm paydaşlarının almış oldukları kararlar ve yapmış oldukları istişareler Şanlıurfa'yı turizm açısından daha iyi yerlere getirecektir" (Hürriyet, 2019).

Karaman ve Aylan (2018: 246) çalışmasında Göbeklitepe'nin turizm gelişimi bakımından güçlü yanlarını 26 maddede sıralamıştır. Bu maddelerden birisi 'turizmin gelişmesinin yöre ekonomisine önemli katkılar sağlayacak olması ve istihdam olanağı yaratacak olması' olarak belirtilmiştir. 'Bulunmuş olduğu destinasyonun, kültürel açıdan zengin olması; gastronomi, inanç ve kültür turizmine elverişli olması, bu sayede turistlerin ilgisini çekebilecek bir destinasyon olması' maddesi ise şehrin turizm çeşitlerinin birbiriyle birleştirilmesi gerektiğini destekler niteliktedir. Karaman ve Aylan'ın (2018) Türkiye'de gerçekleştirilen gastronomi tur rotalarının incelendiği çalışmada, uygulandığı tespit edilen 46 gastronomi turun %30'unun Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerine gerçekleştirildiği belirtilmiştir. %30'luk oran bölgesel dağılım olarak en fazla orandır. Bu oran, Şanlıurfa'nın da içinde bulunduğu bölgenin gastronomi turizmi açısından önemli olduğunu bir kez daha göstermektedir. Çalışmada kültür turları ve gastronomi turlarının karşılaştırılması yapılmıştır. Göbeklitepe, Şanlıurfa'ya yapılan gastronomi ve kültür turlarında ortak destinasyon olarak belirlenmiştir. Bu çalışmayla birlikte Göbeklitepe ortak paydasında gastronomi ve kültür turizmi entegrasyonun sağlandığı görülmektedir. Ayrıca Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın 2007 yılında hazırlanmış olduğu Türkiye Turizm Stratejisi (2023) ve Türkiye Turizm Stratejisi Eylem Planı içerisinde Şanlıurfa'nın inanç ve gurme/gastronomi turizmi aksına dahil edilmesi, inanç ve gastronomi turizminin Göbeklitepe özelinde buluşmasına katkı sağlamaktadır (Kızılırmak, Ofluoğlu ve Şişik, 2016).

Göbeklitepe'nin Gastronomi Turizmine Doğrudan Dahil Edilmesi

Göbeklitepe'nin keşfedilmesiyle beraber Şanlıurfa'nın buğdayın ilk ekildiği ve yetiştirildiği topraklarda yer aldığı tespit edilmiştir. 2018 yılında dönemin Şanlıurfa Büyükşehir Belediye Başkanı Nihat Çiftçi, Şanlıurfa mutfak kültürünü UNESCO'ya tescilletmek için 'Dünyanın En Eski Mutfağı' sloganıyla çalışmalara başladığını vurgulamıştır. Bu sloganın seçilmesinde Göbeklitepe'nin gastronomi tarihindeki öneminin oldukça etkili olduğu görülmektedir. Şanlıurfa mutfak kültürünün ve Göbeklitepe'nin ortak paydada buluşturulması, Şanlıurfa gastronomi turizmine

Göbeklitepe'nin doğrudan dahil edildiğini ve şehrin gastronomi turizmine katkı sağlayacağını göstermektedir (Maltaş 2018, Sevinç 2018).

Şanlıurfa'da Göbeklitepe'nin şehrin gastronomi turizmine doğrudan dahil edildiği bazı faaliyetler gerçekleştirilmiştir. 'Göbeklitepe kebabı' bu faaliyetlerden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Göbeklitepe kebabı, yeni bir girişim olsa da Şanlıurfa'ya giden gastro turistlerin zamanla ilgisini çekecektir. Göbeklitepe kebabını misafirlerine sunan kebabçının Göbeklitepe'nin önemini bilincine sahip olması ve şehrin turizmine katkı sağlamak istemesinin altı çizilmesi gerekmektedir (Maltaş, 2020).

2019 yılında Göbeklitepe Gastronomi Turizmi ve Mutfak Sanatları Derneği kurulmuştur. Dernek Şanlıurfa'da ve diğer şehirlerdeki turizm işletmelerinde çalışan personeller, yatırımcılar, mal ve hizmet üreten kuruluşlar, yiyecek içecek konusunun medya kısmında yer alan kişiler arasında ilişki kurmak, bilgi alışverişinde bulunmak, bilimsel çalışmalar yapmak, ulusal ve uluslararası şekilde Türk mutfağının tanıtımını sağlamak gibi birçok amacı gerçekleştirmek üzere kurulmuştur. Derneğin web sitesi yapım aşamasındadır. Yeni bir dernek olması nedeniyle çalışmalar devam etmektedir. Derneğin logosunda T biçimli dikilitaşta yer verilmiştir. T biçimli taşın etrafında buğday başağı figürü yer almaktadır. T biçimli taşın Göbeklitepe'yi, buğday başağının ise tarımın ilk defa Göbeklitepe'de yapılmasından dolayı gastronomiyi temsil ettiği belirtilmiştir. Buğday başağı figürü 52 adet buğday tanesinden oluşmaktadır. Bu 52 sayısı, yılda 52 haftada yapılacak olan çalışmalarını simgelemektedir. Şanlıurfa'da gastronomi turizmi üzerine bir dernek kurulmuş olması şehrin gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlayacaktır. Göbeklitepe'nin gastronomi tarihindeki öneminden yola çıkılarak, gastronomi turizmi amacıyla kurulan derneğe Göbeklitepe ismi verilmiştir. Bu durum, Göbeklitepe'nin gastronomi turizmine dahil edildiğini ve şehirde gastronomi turizmine yönelik yapılacak etkinliklerde Göbeklitepe'nin potansiyelinden yararlanılacağını göstermektedir (Gastroturder, 2019).

Gastronomi turizmi unsuru olarak gerçekleştirilen gastronomi festivallerinin ilgili destinasyona kattığı avantajlar önemli ölçüde yüksek ve değerlidir. Bu bağlamda Urfa-Göbeklitepe Uluslararası Minik Şeflerle Gastronomi Festivali 3-5 Mayıs 2019 tarihinde Göbeklitepe Amfi Tiyatro'da gerçekleştirilmiştir. 'Tarihin sıfır noktasında, ilk tarım, ilk yemek, ilk şölen' sloganıyla düzenlenen festivalde Azerbaycan, Mısır, Filistin gibi ülkelerin de yer aldığı dokuz ülkeden gelen dört ile 14 yaş arası çocuklar, mutfak atölyelerine katılarak yemek yapmışlardır. Festival, Kültür ve Turizm Bakanlığı himayesinde Gastronomi Kültür ve Turizm Derneği tarafından 'Coğrafi İşaretli Ürünlerin Turizme Kazandırılması Projesi' kapsamında düzenlenmiştir. Festivalde keşkek pişirilip, çiğ köfte yoğrulmuştur. Festivale katılanlar Göbeklitepe ören yerinin ziyaretini de gerçekleştirmiştir. Bu festival kapsamında Göbeklitepe, gastronomi turizminin önemli unsurlarından olan festivalle birleştirilerek Şanlıurfa gastronomisinin tanıtımı sağlanmıştır (Kocabaş, 2019: 2; GKTD, 2019). Göbeklitepe'nin festivalle buluştuğu bir başka etkinlik 'Göbeklitepe Kültürel Miras ve Turizm Fuarı' 7-10 Kasım 2019 tarihleri arasında düzenlenmiştir. Fuar, Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından desteklenmiş ve Şanlıurfa Turizmi Geliştirme Derneği tarafından organize

edilmiştir. Farklı şehirlerden 35 firma tarafından açılan stantların bulunduğu festival kapsamında söyleşiler, sunumlar, yemek yarışmaları gibi çeşitli etkinlikler düzenlenmiştir. Mutfak kültürü kültürel miras kapsamında değerlendirilmektedir ve destinasyonlar için önemli bir çekicilik unsurudur. Şanlıurfa mutfak kültürünün tanıtıldığı ve gastronomi turizmine katkı sağlanan bu fuara dört günde 40 bini aşkın kişi ziyaret etmiştir. Kültürel miras, mutfak kültürü öğelerinin Göbeklitepe ile aynı başlık altında buluşması, Göbeklitepe'nin kentin gastronomisi için ne denli önemli olduğunu göstermektedir (Akyürek ve Zeybek, 2018: 870; AA, 2019; Etgü, 2019).

Şanlıurfa gastronomi turizmine Göbeklitepe'nin dahil edilmesi şehir dışından yapılan bir etkinlikle de gerçekleşmiştir. Gastronomi Turizm Derneği Başkanı Gürkan Boztepe, Medipol Üniversitesi Güzel Sanatlar ve Tasarım Fakültesi Öğretim Görevlisi Seval Özcan'ın dersine konuk olmuştur. Sanat Tarihi dersi kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin yer aldığı 'Tarihin Sıfır Noktası Göbeklitepe Temalı Lezzetler' etkinliği düzenlenmiştir. Göbeklitepe'yi tasvir eden pasta, T biçimli kurabiyeler, hayvan figürü bulunan kurabiyeler vb. ürünler öğrenciler tarafından yapılmıştır. Göbeklitepe'yi tema olarak yiyeceklerde birleştirme etkinliği, öğrencilerin Göbeklitepe'nin gastronomi tarihindeki önemini anlamasına, Göbeklitepe'yi tanınmasına ve ziyaret etmek istemesine sebep olacaktır (Timeturk, 2019). Göbeklitepe'nin gastronomi turizmine doğrudan dahil edildiği etkinliklerle hem Şanlıurfa gastronomi turizmine hem de Göbeklitepe'nin tanıtımı yapılarak Şanlıurfa'nın inanç turizmi, kültür turizmi, tarih turizmi gibi turizm çeşitlerine katkı sağlanır.

SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Gastronomi turizmi, insanların yeni lezzetleri deneyimleme, yeni mutfak kültürlerini öğrenme amacıyla yaptıkları seyahat ve konaklamalardan oluşan alternatif bir turizm çeşididir. Gastronomi turizmi bir destinasyon imajının oluşturulması, destinasyonun pazarlanması ve tanıtılması açısından oldukça önemlidir (Türk, 2021: 1211). Destinasyonun zengin bir mutfak kültürüne sahip olması ve destinasyonda gastronomi turizmi faaliyetlerinin gerçekleştirilebilmesi paralel bir şekilde artış gösteren durumlardır. Bu anlamda bakıldığında Şanlıurfa gastronomi turizmi potansiyeli yüksek bir destinasyondur. Şanlıurfa'nın coğrafi konumu sebebiyle Batı'dan çok etkilenmediği, bölgenin mutfak kültüründe Batı mutfağına özgü fastfood vb. yemek kültürünün izleri olmadığı görülmektedir. Bölge halkının restoranlarında yöreye ait yemeklerin pişirilip satıldığı bilinmektedir. Yörenin bu özelliği yerel ürünlerin korunmasına ve gelecek nesillere aktarılmasına sebep olmaktadır. Bölge, bu yönüyle ve zengin mutfak kültürüyle gastro turistler için önemli bir çekicilik unsuru oluşturmaktadır. Aynı zamanda bölgenin 'bereketli hilal' adı verilen coğrafyanın sınırları içinde olması ve bu bağlamda iç içe yaşadığı eski uygarlıkların yemeklerinin bazılarının değişmeden günümüze kadar gelmesi bazılarının ise izlerini taşıyor olması insanlığın gastronomi tarihi için önemli bir kaynak niteliğindedir.

Bayuk ve Ofluoğlu'nun (2017) çalışmasında Şanlıurfa'nın kent sloganında yöresel yemeklere vurgu yapılmalı ifadesi yerel halka yöneltilmiş ve halk tarafından

%83,3'lük oranla olumlu bulunmuştur. Yerel halk dışında Şanlıurfa'ya gelen yerli turistlerin gastronomi turizmine yönelik tutumlarının incelendiği çalışmada, yerli turistlerin Şanlıurfa'yı seçmelerinde etkili olan unsurlar arasında %56,3'lük oranla 'mutfak kültürü' ikinci sırada yer almıştır. En önemli unsur olarak %70,8'lik oranla 'tarihi yapılar' ifadesi belirlenmiştir. Şanlıurfa'ya gastronomi turizmi amacıyla gelmeyen turistlerin bile tarihi yapılardan sonra en önemli unsur olarak mutfak kültürünü belirtmesi Şanlıurfa'nın gastronomi turizmi potansiyelinin yüksek olduğunu göstermektedir.

Şanlıurfa sadece gastronomi turizmi değil inanç turizmi, kültür turizmi, kış turizmi, termal turizm ve eko turizm gibi birçok turizm çeşidinde yüksek potansiyele sahiptir. Herhangi bir destinasyonun turizm çekiciliğini artırmak için o destinasyonun turizm çeşitlerinin birbirine entegre edilmesi gerektiği literatürdeki çalışmalarda belirtilmiştir. Türk (2021) çalışmasında gastronomi turizminin başlı başına bir alternatif turizm türü olduğu kadar, diğer birçok alternatif turizm türüne de entegre olarak sürdürülebildiğini belirtmiştir. Çılgınoğlu ve Çam (2021: 141) gastronomi turizmi ve kültür ilişkisinin inkâr edilemez bir gerçek olduğuna değinerek, gastronomi turizmine katılan turistlerin kültür turizmi kapsamına da dahil olduğunu ifade etmiştir. Aynı şekilde Ongun, İnanır ve Kiliç (2019: 808) yaptığı çalışmada gastronomi turizminin kırsal ve kültür turizmi ile bütünleşmesinin kaçınılmaz olduğunu ifade etmiştir. Bu çalışmalara ek olarak Güzel Şahin ve Ünver (2015: 63) gastronomi turizminin diğer turizm çeşitleri ile birleştirilmesini, Deveci, Türkmen ve Avcıkurt (2013) gastronomi turizminin kırsal turizm ile ilişkisini çalışmıştır. Literatürdeki çalışmalardan görülüyor ki bir destinasyonun çekiciliğinin artması için turizm çeşitlerinin birbirleriyle entegre hale getirilmesi oldukça önemlidir.

Çalışmada, gastronomi turizminin inanç ve kültür turizmiyle bütünleştirilmesi Göbeklitepe üzerinden ele alınmıştır. İnanç turizmi ve kültür turizminin kesişim noktasında bulunan Göbeklitepe'nin Şanlıurfa gastronomi turizmine etkisi ve katkısı incelenmiştir. Göbeklitepe'nin gastronomi turizmine katkısı iki açıdan ele alınmıştır. İlk olarak Göbeklitepe, başlı başına öncelikle inanç turizmi, daha sonra kültür turizmi açısından büyük bir potansiyel niteliğindedir. Şanlıurfa'da faaliyet gösteren tüm turizm çeşitleri birbiriyle iç içe değerlendirilmelidir. Göbeklitepe, gastronomi turizminden bağımsız düşünülse bile gastronomi turizmine dolaylı yoldan katkı sağlamaktadır. İkinci olarak ise Göbeklitepe; Göbeklitepe kebabı, Göbeklitepe Gastronomi Turizmi ve Mutfak Sanatları Derneği, Göbeklitepe gastronomi festivali vb. faaliyetlilerle gastronomi turizminin alanına doğrudan dahil edilerek gastronomi turizmine katkısı artırılmaya çalışılmıştır.

Şanlıurfa ve Güneydoğu Anadolu bölgesinin birçok medeniyete ev sahipliği yapması nedeniyle ortaya çıkan kültürel zenginliklerden faydalanılmalıdır (Aksoy ve Sezgi, 2015: 84). Şanlıurfa'nın kültür turizmi ve dini yönden önemli bir destinasyon olmasından dolayı inanç turizmi, gastronomi turizmi ile bütünleştirilmelidir. Bu bağlamda bazı önerilerde bulunulmuştur:

- Gastronomi tarihi için öneme sahip olan Göbeklitepe'nin tarihi yapısına zarar vermeden Göbeklitepe'de gastronomi turizmüne hizmet eden mutfak festivalleri, gastronomi kongreleri, yemek yarışmaları gibi etkinlikler daha fazla düzenlenebilir. Böylelikle Göbeklitepe, gastronomi turizmüne doğrudan dahil edilir.
- Şanlıurfa'nın tanıtımında, ekonomik kalkınmasında Göbeklitepe tüm yönleriyle ele alınıp, Göbeklitepe'nin sahip olduğu potansiyel kullanılabilir.
- Göbeklitepe yakınlarına Şanlıurfa'ya özgü yiyeceklerin sunulduğu Göbeklitepe temalı restoranlar açılabilir.
- Göbeklitepe'nin yapısıyla özdeşleşen Göbeklitepe isimli daha fazla yemek veya yiyecek üretilebilir. Bu öneriler doğrultusunda gidilirse hem Şanlıurfa'nın gastronomi turizmüne hem de inanç turizmüne katkı sağlanabilir. Böylece destinasyonun ekonomik kalkınması ve tanıtımı gerçekleşmiş olur.
- Şanlıurfa'da gerçekleştirilen tüm turizm çeşitlerinin tanıtımı Göbeklitepe üzerinden yapılabilir.
- Şanlıurfa gastronomi turizmi gerek tek başına ele alınarak gerekse diğer turizm çeşitleriyle birleştirilerek geliştirilmeli ve akademik çalışmalar yapılmalıdır.
- Şehir yöneticileri ve hatta devlet yöneticileri Göbeklitepe'nin önemini unutmamalıdır. Bölgenin turizm kalkınmasında Göbeklitepe'nin gücünden yararlanılmalıdır. Konuyla ilgili yöneticiler maddi ve manevi her desteği vermelidir.

Tüm bu öneriler doğrultusunda Şanlıurfa turizminin etkinliğinin artırılması öncelikle şehrin kalkınmasına daha sonra bölgenin kalkınmasına katkı sağlayacaktır. Ayrıca gastronomi turizmi ile ilgili yapılacak çalışmalarda Şanlıurfa'nın mutfak kültürünün tanıtılması sağlanacaktır. Bu durum doğal olarak Türk mutfak kültürünün tanıtım faaliyetlerine etki edecektir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Teşekkür: Katkılarından dolayı hakemlere teşekkür ederiz.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Güncel Turizm Araştırmaları

Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Bilgilendirilmiş Onam Formu: Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır.

Etik Kurul Onayı: Çalışma derleme bir araştırma olduğu için etik kurul onayı alınması gerekmeyen çalışmalar grubunda yer almaktadır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

Veri Kullanılabilirlik Beyanı: Araştırma verileri paylaşılmamıştır.

KAYNAKÇA

- Anadolu Ajansı (2019). Göbeklitepe Kültürel Miras ve Turizm Fuarı'nın Ardından. [URL: <https://www.haberler.com/gobeklitepe-kulturel-miras-ve-turizm-fuari-nin-12606429-haberi/>] (Erişim Tarihi: 3 Haziran 2020).
- Akman, M. (1998). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağı'nın Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ev Ekonomisi Ana Bilim Dalı, Ankara.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Akyürek, S. ve Zeybek, H. İ. (2018). Gümüşhane İlinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Social Sciences Studies Journal*, 4(15), 869-882.
- Albustanlıoğlu, T. (2017). Uygarlık Tarihinin Karakütüsü: Göbeklitepe. *Bütün Dünya* (8), 88-94.
- Ataberk, E. (2017). Tire (İzmir)'de Turizm Türlerini Bütünleştirme Olanakları: Kültür Turizmi, Kırsal Turizm, Agroturizm ve Gastronomi Turizmi. *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2), 153-164.
- Balıkçı, E. (2014). Göbekli Tepe: 12.000 Yaşındaki En Eski ve En Büyük Tapınak Yerleşkesi. *Bilim ve Teknik*, (560).
- Ballı, E. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 3-17.
- Bayuk, M. ve Ofluoğlu, M. (2017). Kentsel Markalaşma ve Yerel Halkın Kentsel Markalaşma Algısı; Şanlıurfa Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(53), 695-707.
- Bilgili, B., Yağmur, Ö. ve Yazarkan, H. (2012). Turistik Ürün Olarak Festivallerin Etkinlik ve Verimliliği Üzerine Bir Araştırma (Erzurum-Oltu Kırdag Festivali Örneği). *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 2(2), 117-124.
- Böcüoğlu Bodur, A. (2019). Coğrafi İşaret Tescilinde Lider Şanlıurfa. [URL: <https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/cografisi-isaret-tescilinde-lider-sanliurfa/1569596>] (Erişim Tarihi: 20 Mayıs 2020).
- Bucak, T. ve Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.
- Bulut, A. (2017). Tarihi Değiştiren Göbeklitepe. *Türkiye'nin Kültür Dergisi*, (12), 56-62.
- Çağlı, I. B. (2012). Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği, (Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Şehir ve Bölge Planlama Ana Bilim Dalı, İstanbul.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Çelik, M. ve Aksoy, M. (2017). Yerli Turistlerin Gastronomi Turizmine Yönelik Tutumları: Şanlıurfa Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 422-434.

- Çılgınoğlu, H. ve Çam, O. (2021). Gastronomi Turizmi ve Kültür İlişkisi. Samet Kılıç (Ed.), içinde Halkbilimi Bağlamında Türkiye’de Yeme- İçme Kültürü (s. 135-166). İstanbul: Eğitim Yayınevi.
- Çoksolmaz, E. (2011). Çanak Çömleksiz Neolitik Dönem Yerleşmelerinin Anadolu'daki Dağılımı, (Yüksek Lisans Tezi), Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Arkeoloji Ana Bilim Dalı, Konya.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi, 3(2), 29-34.
- Dietrich, O., Notroff, J. ve Schmidt, K. (2015). Göbekli Tepe Dünya Kültür Mirasına Girme Yolunda Olağandışı Bir Erken Neolitik Buluntu Yeri. Kültürlerin Köprüsü Anadolu, 7-9 Temmuz 2014, Alman Bilimsel Araştırma Kurumu, Bochum, ss. 91-109.
- Dikmen, Ö. (2019). Göbeklitepe Karmaşasına CİMER'den Yanıt. [URL: https://www.gazeteipekyol.com/gundem/gobeklitepe_karmasasına_cimer_den_yanit-h49143.html] (Erişim Tarihi: 29 Mayıs 2020).
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye’de Gastronomi ve Turizm: İstanbul Örneği, (Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, İstanbul.
- Doğdubay, M. (2015). Mezopotamya Mutfağı. Hakan Yılmaz, & Alev DüNDAR (Ed.), içinde Gastronomi Tarihi (s. 52-81). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Durlu Özkaya, F. ve Can, A. (2012). Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi. Türktarım, 206, 28-33.
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(1), 41-47.
- Elçioğlu, M. (2019). Kültür Ekonomisi Unsurlarının Kalkınmaya Etkisi: TRC2 Bölge Örneği, (Yüksek Lisans Tezi), Batman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İktisat Ana Bilim Dalı, Batman.
- Erkol, G. ve Zengin, B. (2015). Şanlıurfa’da Bulunan Yöresel Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Pazarlama Stratejilerinin Şehrin Turizm Açısından Pazarlanabilirliğine Etkileri. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 3(9), 599-614.
- Etgü, M. (2019). Göbeklitepe Kültürel Miras ve Turizm Fuarı Başladı. [URL: <https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/gobeklitepe-kulturel-miras-ve-turizm-fuari-basladi/1638447>] (Erişim Tarihi: 3 Haziran 2020).
- Gastroturder. (2019). Göbeklitepe Gastronomi Turizmi ve Mutfak Sanatları Derneği Ana Sayfa. [URL: <http://gastroturder.org/index.htm>] (Erişim Tarihi: 3 Haziran 2020).
- GKTD (2019). Göbeklitepe Uluslararası Minik Şeflerle Gastronomi Festivali. [URL: <http://www.gastronomikulturturizm.com/gobeklitepe-uluslararasi-minik-seflerle-gastronomi-festivali/>] (Erişim Tarihi: 3 Haziran 2020).
- Göler, M. (2016). Anadolu'nun İlk Tapınağı: Göbekli Tepe, (Yüksek Lisans Tez) Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Felsefe ve Din Bilimleri Ana Bilim Dalı, Ankara.

- Güzel Şahin, G. ve Ünver, G. (2015). Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak "Gastronomi Turizmi" İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Güzel, B. ve Apaydın, M. (2016). *Gastronomy Tourism: Motivations and Destinations*. Avcıkurt vd. (Ed.), içinde *Global Issues and Trends in Tourism* (s. 394-404). Sofya: St. Kliment Ohridski University Press.
- Hamlacıbaşı, F. Ü. (2008). Yiyecek Turizmi ve Yiyecek Turizmi Açısından Bozcaada'nın Kaynakları, (Yüksek Lisans Tezi), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Çanakkale.
- Hazarhun, E. ve Tepeci, M. (2018). Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek 1), 371-389.
- Hürriyet. (2019). Göbeklitepe Ziyaretçileri için Lezzet Şölenine Hazırlanıyor. [URL: <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/gobeklitepe-ziyaretcileri-icin-lezzet-solenine-hazirlaniyor-41079233>] (Erişim Tarihi: 31 Mayıs 2020).
- Kan, M., Gülçubuk, B. ve Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi İşaretlerin Kırsal Turizmde Kullanılma Olanakları. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(22), 93-101.
- Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.
- Karaman, A. ve Aylan, K. (2018). Göbeklitepe. Karaman vd. (Ed.), içinde *Türkiye'nin UNESCO Değerleri ve Turizm Potansiyeli* (s. 235-249). Konya: Eğitim Yayınevi.
- Karapınar, E. ve Barakazı, M. (2017). Kültürel Miras Turizminin Sürdürülebilir Turizm Açısından Değerlendirilmesi: Göbeklitepe Ören Yeri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 5-18.
- Karatay, Ö. B. (2019). Anadolu'nun İlk Tapınağı: Göbeklitepe. [URL: <https://www.kenandabirkuyu.com/anadolunun-ilk-tapinagi-gobeklitepe/>] (Erişim Tarihi: 28 Mayıs 2020).
- Kazancı, G. (2018). Tüm Detaylarıyla Göbeklitepe Rehberi. [URL: <https://www.herbilet.com/blog/tum-detaylariyla-gobeklitepe-rehberi/>] (Erişim Tarihi: 26 Mayıs 2020).
- Kızılırmak, İ., Ofluoğlu, M. ve Şişik, L. (2016). Türkiye'de Uygulanan Gastronomi Turları Rotalarının Web Tabanlı Analizi ve Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Özel Sayı 1), 258-269.
- Kocabaş, E. (2019). Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Destinasyon Marka Değerinin Festivaller Aracılığıyla Belirlenmesi: Gaziantep Örneği, (Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, İstanbul.
- Kurt, A. O. ve Göler, M. E. (2017). Anadolu'da İlk Tapınak: Göbeklitepe. *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi*, 21(2), 1107-1138.
- Long, L. M. (2004). A folkloristic Perspective on Eating and Otherness. Lucy M. Long (Ed.), içinde *Culinary Tourism* (s. 20-51). Lexington: The University Press of Kentucky.

- Maltaş, R. (2018). 'Dünyanın En Eski Mutfağı' UNESCO Yolunda. [URL: <https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/dunyanin-en-eski-mutfagi-unesco-yolunda-1304788#:~:text=Tarihin%20ba%C5%9Flang%C4%B1%C3%A7%20noktas%C4%B1%20olarak%20kabul%20edilen%20G%C3%B6beklitepe'ye%20ev%20sahipli%C4%9Fi,tescil%20ettirece%C4%9Fine%20inand%C4%B1%C4%9F>] (Erişim Tarihi: 3 Haziran 2020).
- Maltaş, R. (2020). Gastronomi Kenti Şanlıurfa'nın Yeni Lezzeti: Göbeklitepe Kebabı. [URL: <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/gastronomi-kenti-sanliurfanin-yeni-lezzeti-gobeklitepe-kebabı/1757794>] (Erişim Tarihi: 3 Haziran 2020).
- Maltaş, R. ve Fidan, H. (2019). Kültür ve Turizm Bakanı Ersoy: Göbeklitepe Türkiye'nin Tanıtım Yüzlerinden Biri Olacak. [URL: <https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/kultur-ve-turizm-bakani-ersoy-gobeklitepe-turkiyenin-tanitim-yuzlerinden-biri-olacak/1490174>] (Erişim Tarihi: 3 Haziran 2020).
- Milliyet (2018). 2019, "Göbeklitepe Yılı" ilan edildi. [URL: <https://www.milliyet.com.tr/tatil/2019-gobeklitepe-yili-ilan-edildi-2801099>] (Erişim Tarihi: 16 Nisan 2020).
- NTV (2018). Göbeklitepe, UNESCO Dünya Mirası Kalıcı Listesi'ne alındı. [URL: <https://www.ntv.com.tr/sanat/gobeklitepe-unesco-dunya-mirasi-kalici-listesine-alindi,K15x8Qu2YEWCVL-7fukfaA>] (Erişim Tarihi: 16 Nisan 2020).
- Ongun, U., İnanır, A. ve Kiliç, O. (2019). Ağlasun İlçesinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Belirlenmesi, Kültür ve Kırsal Turizme Entegrasyonu. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 805-822.
- Özalp, H. (2016). İnsanlığın En Eski Tapınağı Olan Göbeklitepe Teolojik Olarak Bize Ne Söyler?. *Bilimname* XXX(1), 59-74.
- Özbek, A., Özönen, H., Aksoy, M. ve Çelebi, Z. (2011). Diyarbakır-Şanlıurfa (TRC2) Bölgesi Kültür ve Turizm Mevcut Durum Raporu. [URL: https://www.investdiyarbakir.com/public/uploads/document/files/ARASTIRMA%20RAPORLARI/Kltr-Turizm_Mevcut_Durum_Raporu_04.03.pdf] (Erişim Tarihi: 22 Nisan 2020).
- Özcan, E. S. (2014). Dünyanın En Eski ve En Büyük Tapınma Alanı: Göbekli Tepe. *TÜBİTAK Bilim ve Teknik Dergisi* (7), 30-39.
- Özdöl, S. (2011). Çanak Çömleksiz Neolitik Çağda Güneydoğu Anadolu'da Din ve Sosyal Yapı. *Tarih İncelemeleri Dergisi*, XXVI (1), 173-199.
- Rand, G. D. ve Heath, E. (2006). Towards a Framework for Food Tourism as an Element of Destination Marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234.
- Schmidt, K. (2007). Taş Çağı Avcılarının Gizemli Kutsal Alanı Göbekli Tepe En Eski Tapınağı Yapıncılar. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Sevinç, E. K. (2018). Mutfağın Doğuşu: Göbeklitepe. [URL: <https://www.kisikates.com.tr/blog/mutfagin-dogusu-gobeklitepe-58>] (Erişim Tarihi: 20 Mayıs 2020).
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.

- Timetürk (2019). 'Göbeklitepe' Temalı Lezzetler. [URL: <https://www.timeturk.com/gobeklitepe-temali-lezzetler/haber-1259312>] (Erişim Tarihi: 3 Haziran 2020).
- Toprak, B. (2016). Dinler Tarihi Perspektifinden Klaus Schmidt ve Göbekli Tepe. V. Türkiye Lisansüstü Çalışmaları Kongresi, 12-15 Mayıs 2016, Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta, ss. 201-209.
- Türk, O. (2021). Muş İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli ve SWOT Analizi. Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 14(77), 1203-1214.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2020). Coğrafi İşaret Portalı. [URL: <https://www.ci.gov.tr/co-grafi-isaretler/liste?il=63>] (Erişim Tarihi: 25 Nisan 2020).
- Uhri, A. (2015). Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri. Hakan Yılmaz & Alev Dünder (Ed.), içinde Gastronomi Tarihi (s. 26-49). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Uhri, A. (2015). İnsanlığın Şafağında Beslenme. Hakan Yılmaz, & Alev Dünder (Ed.), içinde Gastronomi Tarihi (s. 2-25). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- UNESCO Dünya Mirası Listesi (2020). [URL: <http://www.unesco.org.tr/Pages/125/122/UNESCO-D%C3%BCnya-Miras%C4%B1-Listesi>] (Erişim Tarihi: 16 Nisan 2020).
- Üner, H. E. ve Güzel Şahin, G. (2016). Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Her Şey Dâhil Satış Sistemi İçinde Değerlendirilmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4(3), 76-100.
- Wolf, E. (2020). What is Food Tourism? [URL: <https://worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism-definition-food-tourism/>] (Erişim Tarihi: 10 Nisan 2020).
- Yarış, A. (2014). Mardin'de Gastronomi Turizmi: Turist Görüşlerine İlişkin Bir Uygulama, (Yüksek Lisans Tezi), Mardin Artuklu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Mardin.
- Yaşarsoy, E. ve Oktay, K. (2020). Yerli Turistlerin Şanlıurfa Turizmi ile İlgili Algılarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8(1), 58-77.
- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. Salim Şengel (Ed.), içinde 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı Yerel Değerler ve Yayla Turizmi (s. 28-34). Ankara: Detay Yayıncılık. .