

GASTRONOMİ TURİZMİ VE HATAY LEZZET ROTASI*

GASTRONOMY TOURISM AND HATAY TASTE ROUTE

Neslihan ONUR*

ÖZET: İyi yemek yeme merakı olarak tanımlanan gastronomi; bilim olarak bir bölgeye ait yeme-içme kültürü ve davranışları olarak değerlendirilmektedir. Mutfak kültürü ve yiyecek-içeceklere ait uygulamalar da bu kapsamda ele alınmaktadır. Çeşitli amaçlarla seyahat eden turistler yeme-içme ihtiyacını karşılaması içinde bulunduğu faaliyetin vazgeçilmez parçasıdır. Turizm faaliyetinde yeme-içme ihtiyacı da zaman içerisinde değişmiş ve farklı boyutlarıyla merak edilen, ilgi duyulan ve bizzat deneyimleme isteğine dönüşmüştür. Farklı lezzetler ve görünümdeki yiyecekleri yerinde tatma isteği ortaya çıkmıştır. Hatay bir destinasyon olarak tarihsel ve kültürel aynı zamanda mutfak kültürüne ait zenginliklerine sahiptir. Bu derleme çalışmasında bölgeye gelen turistlerin tadabilecekleri yiyecek ve içecekler ve gastronomik diğer ürünler hakkında bilgi sahibi olabilmesi açısından Hatay'a özgü lezzet rotalarının oluşturulmasına ışık tutulmakta ve önerilerde bulunmaktadır. Bu sayede destinasyonda tüketilebilecek yiyecek ve içecek çeşitliliğinin vurgulanması ve turistlerce talep edilmesinde ve pazarlanmasında etkin olarak kullanılabilirlerdir.

Anahtar sözcükler: Gastronomi, gastronomi turizmi, lezzet rotası, Hatay.

ABSTRACT: Gastronomy, which is defined as the curiosity of eating well; As a science, it is evaluated as the eating and drinking culture and behaviors of a region. Culinary culture and food-beverage practices are also discussed in this context. The food and beverage needs of tourists traveling for various purposes is an indispensable part of their activity. The need for food and drink in tourism activities has also changed over time and has turned into a curiosity, interest and desire to experience it in person with its different dimensions. The desire to taste foods with different tastes and appearances has emerged. As a destination, Hatay has historical and cultural richness as well as culinary culture. In this review, it sheds light on the creation of Hatay-specific flavor routes and suggestions are made so that the tourists coming to the region can have information about the food, beverages and other gastronomic products they can taste. In this way, it will be able to be used effectively in emphasizing the variety of food and beverage that can be consumed in the destination and in demanding and marketing by tourists.

Keywords: Gastronomy, gastronomy tourism, taste route, Hatay.

GİRİŞ

İnsanların farklı kültürlerle olan ilgisi, merakı ve kendi kültürleri dışındaki toplumların kültürlerini gezerek, görerek, yaşayarak öğrenmek istemesi sonucunda turizm hareketleri ortaya çıkmıştır. Günümüz dünyasında her alanda olduğu gibi turizm faaliyetlerine katılım amaçlarında da yaşanmıştır. Bu değişim ile insanlar bilmedikleri kültürleri, farklı yaşam tarzlarını ve özgün olanı deneyimleme çabasına girmiştir (Zengin ve Eker 2014: 3; Çağlı, 2012; Uygur ve Baykan 2007: 45). Turizmine katılan insanlar farklı yörelerdeki kültürel değerleri ziyaret ederken aynı zamanda yerel halkın kimliği, doğal yaşam şekilleri, yeme-içme alışkanlıkları, yöresel ürün tarımı ve yemeklerin üretimi ve mutfak kültürü ve gelenekleri ile de ilgilenmektedir (Emekli, 2006: 53).

* Dr. Öğr. Üyesi, Akdeniz Üniveritesi, Manavgat Turizm Fakültesi, Antalya-Türkiye, neslihanonur@akdeniz.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-6016-1098

Bir bölgede turizm etkinliğinin gerçekleşebilmesi ve sürdürülmesinde çekicilik unsuru büyük önem taşımaktadır. Bunlar içerisinde doğal, insan yapımı, yapay, özel üretilmiş, miras yoluyla önceki kuşaklardan aktarılmış veya özel etkinlikler, olayları kapsamaktadır. Ancak bunlardan yeme içme olanakları ve sunumları ise günümüzde destinasyonlar açısından ayrı bir seçici tercih edilebilirlik sağlamaktadır. Gastronomi turizmi, turizm literatürüne çeşitli amaçlarla farklı ve özgün yiyeceklerin üretimine tanık olmak ve tadına bakmak için yapılan seyahat hareketliliğini tanımlamada kullanılan kavramlardan biridir. Kavram olarak içerisinde kültür, değer, kimlik, gelenek, yaşam tarzı ve yeme-içme alışkanlıkları barındırmasıyla alternatif bir turizm çeşididir (Yun, Hennessey ve MacDonald, 2011).

Fiziksel, kültürel, sosyal ve prestij gibi farkı motivasyonlarla katıldığı bir turizm çeşididir. İnsanın en önemli fiziksel motivasyonu ve yaşamının devamlılığı için şart olan yiyeceğin kültürle, coğrafya, teknikle, bilimle, beşerî faktörle yorumlanmaktadır. Yiyecek ve içecekler, içerisinde üretildikleri toplumun kültürel niteliğine göre toplumsal, kültürel ve simgesel değer taşımaktadır. Coğrafyalar değiştikçe toplumsal kültür değişmekte bununla birlikte o topluma ait değerler, alışkanlıklar, yemek ve mutfak kültürü de değişmektedir (Guzman ve Canizares, 2011: 65; Hatipoğlu, 2010: 4; Eren, 2007: 80). Bu şekilde yörelerin, bölgelerin, kentlerin ve ülkelerin gastronomisi oluşmasını sağlamıştır. Gastronomileri ile ünlü şehirler ve ülkeler dünyanın farklı birçok yerinden turistlerin ilgisini çekmektedir. Gastronomi turizmi için bölgeye, kente gelen turist sadece kente ait doğal ya da yapay tarihi dokusunu, mimarisini değil, sosyal yaşam içerisinde yiyecek ve içecekleri, gelenekleri ve değerleri de deneyimlemekte ve yaşadığı topluma aktarmak üzere pek çok farklı eşsiz ve unutulmaz deneyim edinmektedir (Guzman ve Canizares, 2011: 65).

Hatay, Akdeniz Bölgesi'nde yer alan, bölgenin ikliminin hüküm sürdüğü Anadolu'nun en eski yerleşim merkezlerinden biridir. Köklü bir kültüre sahip olmasıyla tarih boyunca çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmış olması, farklı kültür ve inançların barış ve sevgisiyle bir arada yaşayabileceğini göstermektedir. Bu tarihi ve kültürel çeşitliliği her alanında olduğu gibi mutfaka da farklılık, çeşitlilik dolayısıyla zenginlik olarak yansımıştır. Farklı medeniyetlerin kültürlerini aynı topraklarda yüzyıllardır barındıran Hatay, yemek kültürü de bu medeniyetlerin bir sentezi gibidir. Her ne kadar Roma, Arap, Osmanlı mutfaklarından etkilense de kendine özgü bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Yaklaşık 600 çeşit yemek ile UNESCO tarafından 2017'de gastronomi alanında "Yaratıcı Şehirler Ağı"na dahil edilerek Gastronomi şehri unvanı verilmiştir (UNESCO 2021). Bu unvan, kültür ve inanç turizminin yanı sıra gastronomi turizmi ile de dünya çapında tanınmasında ve bir cazibe merkezi haline dönüşmesinde etkili unsurdur.

Gastronomi Kavramı

Beslenme karşılanması gereken en temel biyolojik ihtiyaçtır. Ayrıca bireyden bireye yöreden yöreye, ülkeden ülkeye farklılıklar gösteren bir dizi geleneksel ve kültürel unsurların oluşturduğu sistem kısaca yemek kültürü olarak tanımlanmaktadır. Toplumun kültürel, çevresel, sosyal, ticari ve coğrafi ilişkiler ve ekonomik yapısı, dini inanışları o toplumun yeme-içme tarzının ve geleneksel mutfakların oluşmasını ve gastronominin şekillenmesini sağlamaktadır (Karaca ve Altun, 2017).

Gastronomi kelimesi Türk Dil Kurumu tarafından "sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi" şeklinde tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2018). Gastronomi; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli yemek düzeni ve mutfak olarak iafe edilmektedir. Ayrıca gastronomi kavramı hem ülke hem de bölge mutfaklarını birbirinden ayıran

aynı zamanda bazı ortak noktalarıyla birleştiren ürünleri, yiyecekleri, teknikleri, yeme-içme alışkanlıkları olarak da tanımlanmaktadır (Gülen, 2017).

Gastronomi; yeme içme kültürü gelenek, görenek ve inanışlar çerçevesinde yiyecek-içeceklerin üretimi, kullanılan malzemeleri, araç ve gereçleri yiyeceğin çeşitliliği, miktarı ve lezzetlerini, yiyeceğin hazırlanması ve sunumu yanı sıra pişirme ve yeme-içme özelliklerini barındıran; üretimi ve tüketimi tanımlayan bir kavramdır. İnsan varlığını sürdürebilmek, beslenmek, yiyip içmek zorunda olmasını gastronominin tüketim boyutunu; hammadde olarak kullanılan çeşitli gıda maddelerinin tüketilebilir hale getirilmesini ise üretim boyutunu açıklamaktadır (Yılmaz, 2017; Moira, Mylonopoulos ve Kontoudaki, 2015: 135).

Turizm literatürüne çeşitli amaçlarla farklı ve özgün yiyeceklerin üretimine tanık olmak ve tadına bakarak tüketmek için yapılan seyahat hareketliliğini tanımlamak için “gastronomi turizmi”, “mutfak turizmi”, “beslenme turizmi”, “gurme turizmi”, “gastronomik turizm” ve “yiyecek turizmi” gibi kavramlar kullanılmaktadır. Tüm kavramların temelinde bu turizm çeşidinin oluşmasında etkili olan kültür, değer, kimlik, gelenek, yaşam tarzı ve alışkanlık gibi bileşenler bulunmaktadır. Aynı zamanda bileşenlerin temeli ise yiyecek ve içecekler oluşturmaktadır. Bir ülkenin veya bölgenin gastronomi turizmi söz konusu olduğunda “gastronomik karakteri”, “gastronomik özellikleri”, “gastronomik değerleri ve gastronomi turizmi” gibi kavramlar sıklıkla kullanılmaktadır. Çünkü gastronominin konusu özelinde turizmin çekicilik unsuru olan yiyecek ve içeceklerle ilgili her şeydir. Gastronomik karakter, özellik ya da değerler; kültürel, sosyal, tarihi, coğrafi, psikolojik faktörler gibi pek çok unsura dayanmaktadır. Gastronomi; tüketilebilir tüm yiyecek ve içecek maddeleriyle kültür arasındaki ilişkiyi ve bir toplumun kendisini, yaşama tarzını anlatan bir kavramdır. Bu bakımdan bir bölgeye özgü yemekler, o bölge için bir fark yaratmaktadır. Bir ülke ya da bölgeyi diğerlerinden farklı yapan özelliklerdir (Aksoy ve Sezgi, 2015: 80; Genç, 2014: 428; Cömert ve Durlu Özkaya, 2014: 63).

Gastronomi Turizmi

Tüm turizm faaliyetlerinin içinde yer alan aynı zamanda başlı başına bir turizm türü olan gastronomi turizmi kitle turizminin dışında bir alternatif oluşturmakta ve tüm dünyada hızla gelişmektedir. Gastronomi turizmi, dünyada hızla büyümekte olan kültür turizmi pazarının önemli bir unsuru durumundadır ve hem toplumsal ve ekonomik kalkınmaya hem de kültürler arası iletişime önemli katkılar sağlamaktadır (Yun, Hennessey ve MacDonald, 2011:1; Bekar ve Kılınç, 2014: 19).

Gastronomi turizminin temelinde yeme-içme faaliyetleri bulunmaktadır. Ancak bu faaliyet fizyolojik ve sosyal ihtiyaçların karşılanmasının yanı sıra bu faaliyetle yöreye özgü yiyecek ve içecekleri keşfetmek ve tatmak aynı zamanda farklı üretim yöntemlerini görmek ve yiyecek-içeceklere ait kültürel değerleri öğrenmek bulunmaktadır. Yenilik, farklılık ve özgün olma özelliklerini barındıran, doğa ve kültürel değerlere saygılı olmanın ve bu zenginlikleri korumanın ön planda olduğu gastronomi turizmi günümüzde önemi giderek artmaktadır. Bir bölgedeki kaliteli yiyecek içecek o bölgenin turizm ürünü olarak turist deneyimine sunulmakta ise yöresel yiyecekleri satın alıp tüketmesi bölgeye çarpan etkisi yapmaktadır. Böylece yerel ekonomi kazanç sağlamaktadır. Bölgeye gelen ziyaretçilerin bu ürünlere harcadığı para bölge ekonomisine katkı sağlamakta ve bu sektörlerin gelişmesini sağlamaktadır (Onur ve Onur, 2016: 473).

Turistlerin farklı kültürlere özgü yemekleri deneyimleyerek destinasyonlardaki mutfak kültürü ve yiyeceklerin farklılıkları keşfetmesi, tecrübe etmesi ve o kültürün yaşanması amacıyla yaptıkları seyahatler gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmektedir. Başka bir ifadeyle bir destinasyona ait yemek kültürünü tanımak, yiyecek üreticilerinin, yemek festivallerinin, fuarlarının, etkinliklerinin ve özel alanlarının ziyaret edilmesidir. Günümüzde turistler için destinasyona karar vermede temel motivasyonu bölgenin mutfağı ön plana çıkmaktadır (Çevik ve Saçılık, 2011: 504; Filiposki vd., 2017: 297; Tikkanen, 2006:725; Hall ve Mitchell, 2005). Gastronomi turisti kısaca gastroturist; yiyecek-içeceklerin menşei konusyla ilgilenen, yiyecek-içecekleri diğer kişilerle deneyim alışverişi ve sosyalleşme aracı olarak kullanan, gezilerinde daha fazla harcama yapan, aşırı derecede bağımlı olan ve gastronomi nedeniyle tatil yerini tekrar ziyarete gelen kişilerdir. Gastronomi turizmi, ekonomik ve kültürel potansiyeli ile gastroturistlerin, yerel halkın ve özel kesimlerin dikkatini çekmektedir. Bu aşamada, gastronomi turizmi, turistlerin yemeklerden edindikleri deneyimler, yerel gıda ürünlerinin üretimi ve tarım ile dolaylı yoldan kırsal alanların kalkınmasına fayda sağlanmaktadır. Ayrıca gastronomi turizmi bölge ya da ülke açısından rekabet avantajı ve marka olma avantajı da sağlamaktadır. Gastronomik kimlik sayesinde bir bölge için önemli ölçüde farklılaşma, ilerleme ve gelişme süreçleri sağlanmış olmaktadır. Başka bir ifadeyle gastronomi turizminin kaynakları ve potansiyelleri çerçevesinde gelişmektedir (Hjalager ve Richards, 2002:22).

Gastronomi ve turizm ilişkisinde kültürlerin tanıtımında mutfaklar önemli bir yere sahiptir (Şengül ve Türkay, 2016:90). Destinasyonun doğal ve tarihi dokusu kadar yaşam tarzı ve yeme-içme kültürü gibi folklorik yapısına ve kültürel değerlerine önem verildiği yapılan araştırmalar göstermektedir (Çokişler ve Türker, 2015:123; Görkem ve Sevim, 2011:73). Gastronomi amaçlı turizm faaliyetlerinde kullanılan bölgede var olan gastronomik turizm ürünleri bölgeye özgü yiyecek ve içecek ürünler, bu ürünlerin sunulduğu restoran işletmesi gibi tesisler, bu ürünlerin sunulduğu festival gibi etkinlikler ve bu ürünlerin üretildiği yerlere yapılan ziyaretler (turlar) yer almaktadır (Nebioğlu, 2017). Turizm ürünleri içerisinde ele alınabilen gastronomi turları ve rotaları son zamanlarda ilgi görmekte ve sıklıkla kullanılmaktadır. Bu sayede turizm faaliyetlerini artırarak turistik anlamda değeri pek fazla olmayan ve talep edilmeyen yerleri birbirine bağlayarak talep görmesi sağlanabilmektedir. Gastronomi tur ve rotaları etkili tanıtım ve pazarlama faaliyetleriyle destinasyonun tanınırlığı artmasına, kültürel mirasın korunmasına ve kültürlerarası anlayışı pekiştirilmesine dolayısıyla sürdürülebilir turizmin geliştirilmesine de katkı sağlamaktadır (Filiposki vd., 2017:298; Uluçay, 2017:197).

Gastronomi tur ve rotalarına ilişkin bazı çalışmalar bulunmaktadır (Kızılırmak vd, 2016; Çakır vd., 2017; Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018; Kargiglioğlu, Bayram ve Çetin, 2019; Üzülmöz, M. ve Akdağ, G.,2020). Gastronomi turizmi konusunda Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) tarafından yapılan çalışmada gastronomi turizm ürünleri içinde katılımcıların %79'u yemek olaylarının, % 62'si gastronomi turlarının ve yemek pişirme atölyelerinin, %59'u yerel ürünleri sunan yemek festivallerinin, %53'ü üreticilerin ve pazarların ziyaret edilmesinin, %12'si mutfakla ilgili müzelerin varlığının ve %6'sı ise yemek sunumlarının önemli olduğunu ifade etmiştir. Gastronomi turizmine bağlı olarak yürütülen pazarlama faaliyetlerinde ise %91 etkinliklerin, %82 broşür ve reklamların, %78 özel web sitelerinin, % 61 gastronomi rehberlerinin, %43 blogların, % 13tur operatörleri için tanıtım turlarının ve son olarak % 4 sosyal ağların etkili olduğu saptanmıştır (UNWTO 2012: 12-13).

Hatay ve Gastronomi

Hatay, bereketli toprakları ve uygun iklim koşulları, birbiri içine geçmiş kültürleri ve görünüşte tek düze bir yapı gibi görünse de içerik olarak değişik öğeler barındırmaktadır. Verimli topraklar tarımsal ürünlerin yetiştirilmesi ve hayvansal faaliyetlerin yapılması her türlü gıda üretimine dolayısıyla yeme-içme kültürünün çeşitli olmasını sağlamaktadır. Yemek kültürünün çeşitli ve zengin olmasının nedenleri arasında bölgenin bulunduğu ekolojik yapı, tarihsel sürecin derinliği, farklı dinsel grupların bulunması, farklı kültürel yapılara sahip grupların varlığı bulunmaktadır. Bu sayede değişik tat, tercih, damak zevki ile yılların getirdiği birikimler ve etkileşim ile kazanılan yemek kültürüne eklenen yeni kültürel öğeler ortaya çıkmıştır. Başka bir deyişle Hatay gastronomisi coğrafyanın, dinin, gelenek-göreneklerin ve burada yaşamış uygarlıkların yaşamlarının bir sentezidir. Dünya mutfakları içinde Türk mutfağının sahip olduğu yer gibi, Hatay mutfağının da Türk mutfağı içinde özel ve önemli bir yeri bulunmaktadır (Kaypak ve Uçar, 2021).

Akdeniz'e kıyısının olması, özellikle İskenderun Körfezi gibi tarihin her döneminde önemli bir doğal limana sahip olması Hatay'ın ilk çağlardan bugüne kadar insanlar tarafından tercih edilmesine neden olmuştur. Tarih sahnesinde yer almış birbirinden farklı birçok topluluğa ev sahipliği yapan, her medeniyetin kendi yeme-içme alışkanlıklarını ve mutfak kültürünü bünyesine alarak günümüze taşımış zengin mutfağına sahip şehirlerinden biridir. Sümerler, Akatlar, Hititler, Fenikeliler, Mısırlılar, Asurlular, Oğuz Han Türkleri, Persler, Büyük İskender (Selevkos), Romalılar, Bizanslılar, Abbasiler, Fatimiler, Memlukler, Osmanlılar gibi atalarından miras kalan gelenek ve göreneklerin izinden gitmişlerdir. Böylece birbirinden farklı ancak kimi zaman birbirinden de etkilenmiş yöresel mutfaklar ortaya çıkmıştır. Bir başka gerçekte iklim ve bitki örtüsünün etkisidir. Geleneksel mutfakların özelliklerini etkileyen bir diğer faktör ise yörede yetişmekte olan ürünler bulunmaktadır. Hatay flora ve fauna çeşitliliği bakımından dikkat çeken önemli merkezlerdendir. Bu zenginlik ve çeşitlilik mutfak kültürünün temel malzemelerini de belirlemiştir (KTB, 2021).

Geçmişten gelen kültür ve inanışlar, sahip olunan yeme-içme çeşitliliği günümüzde de hazırlanmakta ve tüketilmektedir. Bu lezzetlere ait mitolojik hikâyeler, yemek şiirleri, özdeyişleri halk kültüründe bulunmaktadır. Yemek; birliği, mutluluğu, hoş sohbetleri, hazırlığı uzun süren ama iş birliği ile yapılan ve kalabalık sofralarda tüketilen lezzetler anlamına gelmektedir. Geçmiş kuşaklardan öğrenilip gelecek kuşaklara miras bırakılan Hatay mutfağındaki lezzetler, yiyecekler ve içecekler ayrıca üretiminde kullanılan araç-gereçlerin, baharatlar, soslar ve karışımlar, Hatay mutfağının bilinir, tanınır ve özgün mutfaklar arasına girmesini sağlamıştır.

Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Hatay, zengin yemek kültürüne ve çeşitliliğine sahip bir hoşgörü şehridir. Bu çalışma, bölgenin sahip olduğu mevcut gastronomik potansiyeli harekete geçirmek ve gastronomi turizmi amaçlı ziyaret edecek turistlere yol gösteren bir kaynak oluşturmak ve hazırlanacak gastronomi tur ve rotalarının belirlenmesi açısından önemlidir. Bu çalışma, Hatay'ı ziyarete gelecek turistlere bu bölgede tadabilecekleri yiyecek ve içecekler ve gastronomik diğer ürünler hakkında bilgi vermek için yapılmıştır. Ayrıca bu bölgeye gelindiğinde mutfak kültürüne ait yiyecek ve içecekleri ortaya çıkarmak ve gastronomik ürünler dışında doğal, kültürel ve tarihi turizm değerlerinin de olduğu hatırlatılarak ile lezzet rotalarına ilginin artmasının sağlanması amaçlanmıştır. Yemek kültürü ve lezzet rotaları konusunda kavramsal yaklaşımla genel bir değerlendirme yapılmış ve konuyla ilgili bazı öneriler getirilmiştir.

Bu çalışmada amaç bağlamında doküman ve literatürün ayrıntılı bir biçimde incelemek, bilgiyi gerçekçi ve bütüncül bir biçimde yaklaşım ile ortaya çıkarmak, daha geniş açıdan yaklaşmak için kavramsal bir değerlendirme tercih edilmiştir (Öztürk ve Güral, 2014; Şimşek, 2009). Son yıllarda gastronomi turizmi içerisinde değerlendirilmekte olan lezzet duraklarının, rotalarının ve koridorlarının oluşturulması yaygınlaşmaktadır. Destinasyon tercih edilebilirliği açısından turistik ürün olarak ele alınabilmektedir. Bu doğrultuda, çalışma Hatay gastronomi turizmi ve lezzet rotalarının oluşturulması bağlamında ele almayı amaçlayan bir derleme çalışmasıdır.

Bu bölümde, Hatay ilini gastronomi turizmi kapsamında ziyaret edecek turistlerin tadıp inceleyebilecekleri lezzetler yer almaktadır. Yapılan gözlem ve doküman incelemesinde, tüm evlerde ve restoranların menüsünde bulunan ve Hatay'da üretilip satışa sunulan, Hatay'a özgü yiyecek ve içecekler ve bunlara ait bilgiler aşağıda verilmiştir (Budak, 2021; Ray ve Demirtaş, 2019; Şahin, 2012):

Hatay Usulü Kâğıt Kebabı: Satır ile et kıyma haline getirilir içerisine yine ince kıyılmış maydanoz, yeşilbiber, sarımsak, domates eklenip yoğrulur. Pişirilecek olan tepsinin tabanına yağlı kâğıt kaplanıp, 1 cm kalınlığında karışım kâğıdın üzerine yerleştirilir. Yüksek ısıda fırında pişirilir.

Hatay Usulü Oruk (İçli Köfte): İnce bulgurularla hazırlanan iç harcında kavrulmuş kıyma, Soğan, maydanoz ve ceviz bulunan, karabiber ve yenibahar eklenerek lezzetlendirilir. Suyu ıslatılmış bulgura yağsız kıyma biber salçası veya kırmızı pul biber, soğan ve baharatlar eklenir un eklenerek dağılmayacak hale gelinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan hamurdan yumurta kadar parça kopartılır ve mekik şeklinde içi işaret parmağı yardımıyla oyulur. İçine hazırlanan köfte içi katılarak ağzı kapatılır. Kızdırılmış yağda kızartılır ya da önce haşlanır ardından sarımsak ve domates ile hazırlanan sosa bulunarak servis edilir.

Belen Tava: içerisinde soğan ve yeşilbiber, domates, kuşbaşı kuzu eti üzerine sıvıyağ ve baharatlar eklenerek karıştırılır. Yeteri kadar tuz serpilerek suyunu çekinceye kadar pişirilir. Üzeri maydanozla süslenerek sıcak servis yapılır.

Tepsi Kebabı: Kıymanın içerisine tuz, karabiber ve maydanoz eklenir ve karıştırılır. Harç tepsiye yaklaşık 1 cm kalınlığında yayılır. Kabukları soyulmuş patatesler dilimlenip kıymanın üzerine dizilir. Üzeri domates, soğan ve yeşilbiber ile süslenir. Salça suyla eritilir, tepsinin üzerine dökülür, fırında pişirilir.

Katıklı Ekmek: Mayalandırılmış hamurun içerisine ıspanak, soğan, tuzlu yoğurt, çökelek, pul biber, zeytinyağı ve acı biber salçasıyla harç hazırlanır. Hamura pide şekli verilerek harç yayılır ve pişirilir. Restoranlarda ana yemeğin yanında ikramlık olarak verilmektedir.

Biberli Ekmek: İnce doğranmış soğan içerisine baharat, çökelek, susam, çörek otu, zahter, biber salçası ve zeytinyağıyla harç hazırlanır. Mayalandırılmış hamur açılıp üzerine harç sürülür ve fırın ya da tandırda pişirilir. Hatay'da kahvaltılarda sıklıkla tüketilen bir yiyecek türüdür.

Ekşi Aşı: İslatılan bulgur köftesi hazırlanmak üzere dinlendirilir. Bulgura kimyon, un, salça, çok ince doğranmış soğan eklenir, yoğrularak özleşmesi sağlanır. Köftenin içi için kıyma, ince doğranmış soğan, tuz ve yağ tencereye konularak kavrulur. İçine ince doğranmış ceviz içi ve karabiber eklenir. Köfte ve harç ile küçük içli köfteler hazırlanır. Çorbanın suyu için, soğan ve sarımsaklar yağda kavrulup doğranmış domates, salçalı su ve nane eklenerek çorbanın suyu elde edilir. İçine hazırlanan köfteler atılır ve pişirilir.

Kaytaç Böreği: Yoğurt, zeytinyağı, un, maya ile hamur hazırlanıp mayalandırılır. Kıymanın içine, ince doğranan soğan, karabiber, tuz, 2 çorba kaşığı nar ekşisi, domates salçası ve sıvıyağ ile harç hazırlanır. Hamur ince ve yuvarlak açılıp üzerine harçtan konur, fırında pişirilir. Fındık lahmacuna benzerliği ile bilinir.

Tuzda Et Tavuk: Tüm tavuk ya da et zeytinyağı ile iyice yağlanır. Geniş bir tepsi içerisine ayar tuzu denilen kalın tuzdan iki parmak kalınlığında yayılır. Et/tavuk üzerine konup üzerinde hiç açık yer kalmayacak şekilde kaplanır. Ekmek fırınında 1-1.5 saat kadar pişirilir. Yanında genelde firikli aşı ikram edilir.

Firikli Aş (Pilavı): Firik, buğdayın başak haline geldiğinde sararmadan tanelerinin çıkarılmasıyla elde edilmektedir. Tavuk veya et suyuna tuz, karabiber ve firik eklenir. Friğin pişmesine yakın içine bulgur konulur. Suyunu çekmeye yakın haşlanmış nohut eklenip suyunu çekene kadar pişirilir. Üzerine hafif yakılan tereyağı gezdirilerek dinlendirilir.

Şeyh Mualla (Şih Mualla): İnce doğranmış soğan, sarımsak, biber ve domates haşlanmış yeşil mercimeğe eklenir. Üzerine salça, zeytinyağı, nar ekşisi, tuz, karabiber, kimyon ve bol nane konulur. Patlıcanlar alacalı soyulur ve bir parmak kalınlığında boyuna kesilir. Tencereye bir sıra patlıcan, bir sıra mercimekli harç olmak üzere dizilir. Daha sonra suyu eklenir ve pişirilir.

Zahter Salatası: Taze zahter yıkanır, doğranır ve tuz ile ovularak yeniden yıkanır ve suyu süzülür. İçine doğranmış taze veya kuru soğan, maydanoz, domates ve zeytinnyağı eklenerek karıştırılır. Nar ekşisi, tuz eklenerek tüketilir.

Muhammara: Kahvaltılarda tüketimi yaygın olan içerisinde bayat ekmek içi, salça, sarımsak, ceviz ve baharat ile hazırlanmaktadır.

Humus: Hatay sofralarının lezzetli mezesidir. Haşlanmış nohut İnce delikli süzgeçten geçirilerek püre kıvamını alır. Limon suyu, sarımsak, tahin, tuz eklenir. Üstüne kimyon, toz biber serpilir ve zeytinyağı gezdirilir.

Mütebbel: Közlenmiş patlıcan, tahin ve limon suyundan elde edilen bir başka mezedir.

Künefe: Hatay denince akla gelen ilk tatlı olan künefe; tuzsuz Antakya peyniri, kadayıf, fıstık ve şerbetiyle damak çatlatan harika bir tatlı olarak bilinir.

Antakya Kömbesi: Tereyağı, şeker ve süt karıştırılır. İçine kömbe baharatı (Karanfil, mahlep, tarçın, damla sakızı, yenibahar, zencefil gibi baharatlar) karbonat eklenir ve yoğrulur. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak bir tarafı susama batırılır. Susamlı tarafı kömbe kalıbına bastırılarak şekil verilir. Fırında pişirilir.

Kireçte Kabak: Temizlenmiş balkabakları 2 cm eninde dilimlenir. Kabaklar tamamı içinde kalacak şekilde kireçten elde edilen suyun içine konur. Bir gece bekleyen kabaklar yıkanır, suda bekletilir ve süzülür. 10-15 dakika suda haşlanır. Üzerine şeker ve su ilave edilir ve pişirilir.

Yöresel olarak evlerde yapılan ancak restoranların menüsünde yer bulamayan birçok lezzet bulunmaktadır. Bunlardan bazıları tirit, Mortadella, Maklube, Şihil Mahşi, Sıraysil / Sireysil, Mütebli, Kumbursiye, mahulta, Zılk Sapı Yoğurtlaması, Taze Sürk Salatası, Kete, Külçe, Semirsek (Sembusek), Haytalı, Kebbete reçeli sıralanabilir.

Hatay iline ait yiyecek ve içecekler arasında coğrafi işaretli ürünlerde bulunmaktadır. Coğrafi işaret, “belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren

işarettir”. Coğrafi işaret tescili, bir ürünün gerçek değerini veren ürüne ait geleneksel ve karakteristik niteliklerin bozulmadan ve değerini kaybetmeden korunmasını sağlamaktadır (Gökovalı, 2007: 141-160). Her yöre, bölge ya da ülke kendine özgü ürünleri bulunmakta ve bu ürünler genellikle o yörenin ismi ile tanınmaktadır (Çalışkan ve Koç, 2012: 18).

Hatay’da benzerlerinden farklılaşmış yer ile özdeşleşmiş üne sahip olan coğrafi işarete sahip pek çok yöresel ürün bulunmaktadır. Genel nitelikleri itibariyle üretimi, kaynağı gibi birtakım yerel niteliklerine bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunmasını sağlamaktır. Hatay iline ait tescil süreci başvurusu yapılmış ve tescil edilmiş coğrafi işaretli ürünler Türk Patent ve Marka Kurumu’nun hazırladığı listeye göre alınmış ve aşağıdaki gibi listelenmiştir (Türk Patent Enstitüsü, 2021; Birdir vd., 2018).

Tablo 1. Coğrafi İşaret İsim ve Türleri

Coğrafi İşaretin Adı	Türü
Altınözü Zeytinyağı	Menşe Adı
Antakya Künefelik Peyniri	Mahreç İşareti
Hatay Biber Salçası	Mahreç İşareti
Hatay Ceviz Reçeli	Mahreç İşareti
Hatay Halhalı Zeytini	Mahreç İşareti
Hatay Kaytaz Böreği	Mahreç İşareti
Hatay Kömbesi	Mahreç İşareti
Hatay Nar Ekşisi	Menşe Adı
Hatay Oruğu	Mahreç İşareti
Hatay Reyhanlı Humusu	Mahreç İşareti
İskenderun Döneri	Mahreç İşareti
Kırıkhan Siyah Havucu	Mahreç İşareti
Antakya Künefesi	Menşe Adı
Antakya Sürkü (Antakya Çökeleği)	Mahreç İşareti
Antakya Küflü Sürkü (Çökeleği)	Mahreç İşareti
Dört Yol Satsuma Mandarini	Mahreç İşareti
Antakya Kağıt Kebabı	Menşe Adı
Antakya Tuzlu Yoğurdu	Mahreç İşareti
Antakya Carra Peyniri	Mahreç İşareti
Belen Kömürçukuru Pekmezi	Menşe Adı
Kırıkhan Havucu	Mahreç İşareti
Samandağ Biberi	Menşe Adı
Hatay Kabak Tatlısı	Menşe Adı

Bir destinasyona gelenlerin yeme-içme ihtiyacı konakladığı yerler dışında gezerken de bu ihtiyacını karşılayabileceği mekanlar, tesisler bulunmaktadır. Gezeceği yerler konusunda bir şekilde bilgi sahibi olan turistleri turistik bölgeye çekmek ve vakitlerini burada geçirmeleri turizm pazarlamasında önemlidir. Bu amaçla turistlerin bölgeyi tanımaları ve harcama yapmaları için yeterli ilgi görmeyen turistik unsur ve aktiviteler bir araya getirilerek farkındalık yaratılarak buralara ulaşmaları için istek uyandırmak gerekmektedir. Bu sayede bir bölgede ilgi ve merak uyandırmayan turistlerin uğramadan geçip gidecekleri alanlar oluşturulup yönlendirilebilir (Kervankıran ve Çuhadar, 2014; Moulin ve Bonifica, 2001).

Hatay ili sınırları içerisinde var olan kültürel ve tarihi değerlerin, doğal çekicilik unsurlarının farkına varılmasına ve bu unsurların turizm amaçlı kullanılabilmesine olanak sağlayacak gastronomi turizminin de kullanılmasıyla lezzet rotalarının oluşturulmasında kullanılabilecek destekleyici turistik ürünler bulunmaktadır. Bunlar aşağıda belirtilmiştir (Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı, 2020; KTB, 2021).

Eski Antakya Evleri ve Sokakları: Antakya’da ortak miras olarak kabul edilen değerlerin başında, Antakya’nın son iki yüz yılına tanıklık etmiş tarihi evler bulunmaktadır. Kendine özgü dar sokaklarını biçimlendiren ve bu sokaklara hayat veren tarihi evler, genellikle iki katlıdır. Cepheleri güney ve batıya dönüktür. En önemli özellikleri cephe tarafında bulunan ahşap direkli, önü açık sofalarıdır. Yapımları 2 asır öncesine dayanan bu evlerde; Anadolu mimarisi tarzında süsleme ve işçilik görülmekte olup sayıları fazladır.

Habib-i Neccar: Habib-i Neccar Camii: Antakya’nın 638 yılında Müslüman Arapların eline geçtiği dönemde inşa edilmiştir. Bugünkü Türkiye sınırları içerisinde inşa edilen ilk camii olduğu kabul edilmektedir.

Harbiye Şelaleleri: Hatay’ın çağlayanlar bölgesi olan Harbiye, Antakya’ya 6 km uzaklıktadır. Vadinin güneyinden çıkan kaynaklar şelaleler oluşturduktan sonra Asi Nehri’ne kavuşur.

Hıdırbey Köyü Musa Ağacı: 800-1000 yaşlarında olduğu tahmin edilen ve halk arasında 2000-3000 yaşlarında olduğuna inanılan bir ağaçtır. Gövdesinin çevresi 35 m dir. Bu ağacın Hz. Musa’nın asasının ab-ı hayat (ölümsüzlük suyu) sayesinde filizlenip kök salması sonucunda meydana geldiğine dair efsaneler anlatılmaktadır. Çevresinde oturma yerleri, yöresel ürünlerin satıldığı standlar ve Defne yolu bulunmaktadır.

Aziz Nikola Ortodoks Kilisesi: 1870 yılında kurulmuş olan kilise, İskenderun Şehit Pamir Caddesinde yer almaktadır. Halen ibadete açık olan kilisede paha biçilmez tablolar ve işlemeler bulunmaktadır.

İtalyan Katolik Latin Kilisesi: 1600’lü yılların başında Kapuçin Rahipleri tarafından kurulan kilise İskenderun Mithat Paşa Caddesi üzerindedir. 1888 yılında büyük bir restorasyon geçiren yapı, toplam 14 sütun üzerine oturmuştur. Haftanın her günü ayin yapılmaktadır.

İskenderun Sahili: Akdeniz’in doğu ucunda ve aynı adla anılan körfezin doğu kıyısında bulunan İskenderun, Türki-ye’nin en güzel kentlerinden biridir. İskenderun plajlarının yanı sıra kentin hemen arkasındaki dağlar üzerinde bulunan yaylaları ile de ünlüdür.

Katolik Kilisesi-Antakya: Antakya şehir merkezinde, Kurtuluş Caddesi’nde bulunmaktadır.

Kurşunlu Han: Antakya şehir merkezinde Cuma pazarındaki Kurşunlu Han, Antakya’daki 15 hanın en eskisi olup 1660 yıllarına doğru Köprülü Mehmet Paşa tarafından Sürre Alayı’nın ağırlanması için inşa ettirilmiştir.

Titus-Vespasianus Tüneli: Seleucia Pierra antik kentinin aşağı şehir kısmında MS I. yy. da sel sularını yönlendirmek, limanın dolmasını ve yerleşim yerlerine su baskınına önlemek için yapılan bir tüneldir.

Kaya Mezarları (Beşikli Mağara): Titus tünelinin deniz tarafındaki girişinden sağa dönerek bahçeler arasında ilerlemeye devam edilirse 100 m sonra kaya mezarlarına ulaşılır.

Uzun Çarşı: Antakya'nın tarihi Uzun Çarşı'sı alışveriş yapmak isteyenlerin en çok tercih ettiği yerlerden biridir. Eski Antakya evlerinin arasında yer alan Uzun Çarşı'nın en önemli özelliği içinde camiiler, hanlar ve hamamların yer almasıdır. Ayrıca çarşıda semerciler, demirciler, bakırcılar, sepetçiler, fırıncılar, künefeciler ve buğday pazarı da vardır.

Vakıflı Köyü Samandağ Seyir Tepe: Vakıflı Köyü, kendine has özellikleriyle Ermenistan dışında tek olarak ülkemizde ve ilimiz Samandağ İlçesi sınırlarında kalan, nüfusu tamamıyla Ermeni olan özel bir yerleşim yeridir. Vakıflı Köyü seyir tepesinden, yeşilin her tonunun var olduğu güzellikler ve Çevlik yol güzergâhında bulunan Kapisuyu mevkiisi olarak adlandırılan doyumsuz manzaranın güzellikleri dinginlik içinde izlenebilir.

Hızır Türbesi: Hatay, Türkiye'de ilk defa Hızır makamı kurulan ve en çok Hızır makamı bulunan yer olarak bilinir. Ayrıca Hızır isminin Hıdır olarak da söylendiği bu bölgede en önemli makam, Samandağ'da deniz kıyısındaki ziyaretidir.

St. Pierre Kilisesi: Antakya'nın 2 km kuzey-doğusunda, Reyhanlı karayolu üzerinde, Habib-i Neccar Dağı'nın uzantısı olan Haç (Stauris) Dağı'nın eteğindedir. İsa'ya inananlara "Hıristiyan" adı ilk kez burada verilmiştir. 1983 yılında Papa VI. Paul tarafından burası Hıristiyanların Hac yeri olarak kabul edilmiştir. Her yıl 29 Haziran'da St. Pierre günü (bayramı) kutlamaları yapılmaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Hatay'a ziyarete gelen turist sayısı gün geçtikçe artmaktadır. Tüm yerli ve yabancı ziyaretçilerin tercih edilen bir destinasyon olarak bölge kültürünü tanıma, bölgenin sahip olduğu kendine özgü yerel yiyecek ve içeceklerine ilgi göstermekte ve bu lezzetleri tatmakta, çeşitli düzenlenen etkinliklere katılmaktadırlar. Sosyal bir ihtiyaç ve kültürel ilginin sembolü olan gastronomik zenginlikler yerel yiyecek üreticileri ve bu ürünleri satanlar ile yerel yönetimin birlikte çalışmasını gerektirmektedir. Yöreye özgü yemekleri yapan restoranların açılması teşvik edilebilir. Ancak unutulmamalıdır ki, yöresel yemeklerin turizm amaçlı sunumları sırasında her ne kadar amaç olarak iyi niyet taşısa da yöresel ürünlerin turistler için tekrar yorumlanması ve yeni ürün çıkarma çabası nedeniyle aşırıya kaçılması sonucu özgünlük değerini yitirebilmektedir. Yöresel ürünlerin satışının yapıldığı özel bir dükkân ya da satış arabası konsepti oluşturularak ziyaretçilere buradan alışveriş yapabilmeye olanağı sunulabilir. Bu sayede gezilen tarihi yapılara yakın gastronomik ürünlerle desteklenebilir. Yöreye özgü diğer ürünler için coğrafi işaret çalışmaları yapılmalı ve yöreye has ürünlerin bu işaretleri almaya hak kazanması sağlanmalıdır.

Gastronomik değer taşıyan ürünleri sunan işletmelerin dâhil olduğu bir gastronomik yürüyüş rotası oluşturulmalıdır. Gıda işleme tesisleri, üretimhaneler, fabrikalar, restoranlar, çiftlikler, bağ ve bahçeler, yiyecek dükkanları, satış mağazaları ve müzeler bu konuda yardımcı olabilecek işletmeler arasındadır. Gastronomi turizmi rotalarının amacı, turistik bölgeyi ziyarete gelecek turistlere bu bölgede bulabilecekleri yiyecek ve içecekler, gastronomik diğer ürünler ve gastronomik etkinlikler hakkındaki bilgileri toplu olarak bir kaynaktan bulabilmelerini sağlamaktır. Bölgenin yemek kültürlerini yansıtan ve bunların tanıtımına odaklanan yemek pişirmeye yönelik organize edilmiş turlar, restoranlarda akşam yemeği yemek üzerine organize edilmiş turlar ve yiyecek üreticilerini ziyaret etmeğe yönelik organize edilmiş turlar düzenlenebilir. Bölge kültürüne özgü yiyecek ve içecekleri oluşturan tarımsal ürünlerin üretildiği özel/doğal alanları ve tesisleri ziyaret ederek ürünleri tatma, tarımsal faaliyetleri izleme ya da "kendin topla pişir" faaliyetleri düzenlenebilir. Ayrıca buna bağlı yöresel yiyecek ya da

yemekleri teması taşıyan festivallere ve diğer etkinliklere (örn; yemek kurs ve eğitimleri aşçılık workshopları, gıda fuarları, pazar-üretici gezileri, yemek turları) katılma; yiyecek ve içeceklerin usta şefler eşliğindeki hazırlık, pişirilme, sunum ve eğitim yöntemlerini izleme ve bu ürünleri tatma gibi faaliyetler gerçekleştirilebilir.

Hatay Mutfak Müzesi başta olmak üzere Hatay Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Müzesi ile Antakya Cam Müzesi de gastronomi turizmi kapsamında lezzet rotası olarak değerlendirilebilir. Tarihi yapılar restore edilerek gastronomi tesislerine ve lezzet duraklarına dönüştürülebilir. Tema olarak mutfak kültürünü belirleyen etkinlikler tarihi ve kültürel değerlerle beraber planlanabilir. Ayrıca oluşturulan gastronomi tur rotası bölgeyi ziyarete gelmeyi düşünenler ve gelenler için kitle iletişim araçlarıyla çeşitli duyuru ve ilanlar ile paylaşılmalıdır. Böylelikle bölgeyi ziyaret edecek turistler kendi ilgi ve zevklerine göre yeme içme deneyimi yaşayabilecekleri yiyecek ve içecekleri bunların bulunduğu mekân, tesislerden haberdar olabileceklerdir.

KAYNAKÇA

- Akdu, U. ve Akdu, S. (2018). Turizm Tanıtımında Gastronomik Değer Vurgusu: UNESCO Gastronomi Şehirleri Örneği. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 6(4), 933-952.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Birdir, S. S., İflazoğlu, N. ve Birdir, K. (2018). Hatay Yöresel Mutfağının Coğrafi İşaret Potansiyeli Üzerine Bir Değerlendirme. VII. Ulusal III. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı. ISBN Numarası: 978605256006.
- Budak, S. (2021). Halep mutfağında Antakya yemekleri. *Hatay Mutfak Kültürü Antakya Gastronomi Derneği Aylık Bülteni*. Sayı 11 Eylül. Antakya Gastronomi Derneği. Antakya/Hatay.
- Cömert, M. ve Durlu Özkaya, F. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Çağlı, I. B. (2012), Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği (Doktora Tezi), İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi.
- Çakır, A., Çiftçi, G. ve Çakır, G. (2017). Trakya Turizm Rotası Projesi: Lezzet Rotası Üzerine Bir Değerlendirme (Thrace Tourism Route Project: An Evaluation On The Taste Route). *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 5(2), 194-205.
- Çavuşoğlu, M. ve Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve Gökçeada lezzet rotası. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 347-359.
- Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (2020). Hatay Gastronomi Stratejisi ve Eylem Planı 2021-2023. 20.09.2021 tarihinde https://www.kalkinmakutuphanesi.gov.tr/assets/upload/dosyalar/dogaka_hataygaststrplanweb.pdf adresinden erişilmiştir.
- Emekli, G. (2006). Coğrafya, Kültür ve Turizm: Kültürel Turizm. *Ege Coğrafya Dergisi*, 15: 51-59.
- Eren, S. (2007). Türk Mutfağı ve HACCP Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi, I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 4-5 Mayıs 2007, Antalya, 79-83.
- Genç, R. (2014). *Uluslararası Otel ve Restoran Yönetimi (İlkeler, Kavramlar, Uluslararası Kaide ve Kurallar)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gheorghe, G., Nistoreanu, B.G. ve Filip, A., (2013), "Traditional Products-Vectors Sustainable Development on the Regional and National Markets", *Amfiteatru Economic*, 15 (7), 645-58.
- Gökçe, F. ve Babat, D. (2020). *Hatay Gastronomi ve Eylem Stratejisi 2021-2023*. Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı: Hatay.

- Guzman, L.T. ve Canizares, S.S. (2011). Gastronomy Tourism and Destination Differentiation: A Case Study in Spain. *Review of Economics ve Finance*. September. 2011.
- Hall, C.M. ve Mitchell, R. (2005). Gastronomic Tourism: Comparing Food and Wine Tourism Experiences. In Novelli, M. (Ed.), *Niche Tourism: Contemporary Issues, Trends and Cases*, Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann, pp. 73-88.
- Hatipoğlu, A. (2010). İnançların gastronomi üzerindeki etkileri: bodrum'daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Henderson, J. C. (2004). Food as a Tourism Resource: A View from Singapore. *Tourism Recreation Research*, 29(3), 69-74.
- Işkın, M. (2021). Türkiye'nin Gastronomi Turizmi Göstergeleri ve Yerli Turistlerin Gastronomi Turizmine Katılım Durumları. *Küresel Turizm ve Teknoloji Araştırmaları Dergisi*, 2 (1), 26-34.
- Karaca, E. ve Altun, I. Toplumsal Cinsiyetin Geleneksel Türk Mutfağına Yansıması *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi / Cilt:10, Sayı:20 / 2017 / Aralık*, s. 335-342
- Kargılioğlu, Ş. (2019). Planlı Davranış Teorisi Bağlamında Sokak Lezzetlerinin Destinasyon Seçimi ve Tekrar Ziyaret Etme Niyetine Etkisi: İstanbul İli Örneği. Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Kargılioğlu, Ş., Bayram, G. E. ve Çetin, Y. (2019). Gastronomi Turlarının Coğrafi İşaretli Ürünler Aracılığı ile Oluşturulması: Batı Karadeniz Turları Örneği. *Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 3(4), 624-639.
- Kaypak, Ş. ve Uçar, A. (2021). Antakya Kentinin Yemek Kültürüne Bakışı. *International Journal of Academic Value Studies*, 4, (18): 190-202. ISSN:2149-8598.
- Kervankıran, İ. ve Çuhadar, M. (2014). Turizm Rotalarının Oluşturulmasında Coğrafi Bilgi Sistemlerinin Önemi. III. Disiplinlerarası turizm araştırmaları kongresi: 576-589.
- Kızılırmak, S., Ofluoğlu, M., ve Şişik, L. (2016). Türkiye'de Uygulanan Gastronomi Turları Rotalarının Web Tabanlı Analizi ve Değerlendirmesi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 4(1): 258 - 269.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı (KTB)(2021). Hatay. 11.10.2021 tarihinde <https://hatay.ktb.gov.tr/TR-205529/dogal-kulturel-ve-tarihi-turizm-degerler.html> adresinden erişilmiştir.
- Moira, P., Mylonopoulos, D., & Kontoudaki, A. (2015). Gastronomy as a Form of Cultural Tourism. A Greek Typology. *Tims. Acta: naučni časopis za sport, turizam i velnes*, 9(2), 135-148.
- Moulin, C. ve Boniface, P. (2001). Routeing Heritage For Tourism: Making Heritage And Cultural Tourism Networks For Socioeconomic Development. *International Journal of Heritage Studies*, 7 (3): 237-248.
- Onur, N. ve Onur F. (2016). *Chapter 37 Potential of Gastronomy Tourism within Culture Tourism and Developing*. Global Issues and Trends in Tourism, Avcıkurt, C. Dnu, Mihaela S. Hacıoğlu, N. Efe, R. Soykan A. Tetik, N., Editör, St. Kliment Ohridski University Press, Sofya, ss.470-479.
- Ray U.C. ve Demirtaş, N. (2019). Hatay Mutfağı Yöresel Yemeklerinin Turizm İşletme Belgeli Lokanta Mönülerinde Kullanımı: Antakya Örneği. III. Uluslararası Eğitim Bilimleri ve Sosyal Bilimler Sempozyumu. 11.10.2021 tarihinde https://www.researchgate.net/publication/342840559_Hatay_mutfagi_yoresel_yemeklerinin_turizm_isletme_belgeli_lokanta_monulerinde_kullanimi_Antakya_ornegi adresinden erişilmiştir.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Şahin, K. (2012). *Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Hatay Valiliği Yayın No: 16 www.hatay.gov.tr ISBN 978-605-359-871-8. Pozitif Matbaa. Hatay.
- Şahin, N. G., ve Günver, 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.

- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Hatay İl Kültür ve Turizm Bakanlığı. (b.t). Doğal, Kültürel ve tarihi Turizm Değerler 06.11.2021 tarihinde <https://hatay.ktb.gov.tr/TR-205529/dogal-kulturel-ve-tarihi-turizm-degerler.html> adresinden erişilmiştir.
- Türk Dil Kurumu. (b.t.). Gastronomi. 18.10.2021 tarihinde <https://sozluk.gov.tr/> adresinden erişilmiştir.
- Uluçay, D. M. (2017). Gastronomi turizmi işletmelerinin web siteleri üzerine karşılaştırmalı bir değerlendirme. *Erciyes İletişim Dergisi*, 5(2), s. 196-208.
- UNESCO (2021). Hatay. 10 Ekim 2021 tarihinde <https://en.unesco.org/creative-cities/hatay> adresinden erişilmiştir.
- UNWTO (2012). *Global Report on Food Tourism*. Published by the World Tourism Organization (UNWTO), Madrid, Spain.
- Üzülmez, M. ve Akdağ, G. (2020). Gastronomi Turizminde Yeni Tur Rotaları: 3 A (Adana-Antep-Antakya) Lezzet Bölgesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 51-63.
- Yılmaz, G. (2017). Gastronomi ve Turizm İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/ Journal of Travel and Hospitality Management* 14 (2), 2017, 171-191
- Yun, D., Hennessey, S. M., ve MacDonald, R. (2011). Understanding culinary tourists: segmentations based on past culinary experiences and attitudes toward food-related behaviour. International CHRIE Conference-Refereed Track. Paper 15., University of Massachusetts – Amherst, USA. 29 Mart 2016 tarihinde <http://scholarworks.umass.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1769> ve context=refereed adresinden erişilmiştir.