



Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi

www.turib.org



Yöresel Ürünlerin Kültür Turizminin Gelişimindeki Rolü: Mardin İli Örneği*

Öğr. Gör. Dr. Şeyhmus DEMİRCAN^a**, Öğr. Gör. Gülden KURT^b, Doç. Dr. Hüseyin Çeken^c, Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZER^d

^a Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla Meslek Yüksekokulu, Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü, Muğla, Türkiye, E-posta: seyhmusdemircan@mu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-2475-0207

^b Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü, Muğla, Türkiye, E-posta: guldenkurt@mu.edu.tr, ORCID: 0000-0001-6275-5204

^c Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Konaklama İşletmeciliği Bölümü, Muğla, Türkiye, E-posta: hceken@mu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-6614-3018

^d İstinye Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: cozer@istinye.edu.tr, ORCID: 0000-0001-8471-8607

Öz

Turizm sektörü, gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerin en önemli gelir kaynaklarından biri olarak dikkat çekmektedir. Türkiye gibi gelişmekte olan ülkeler sahip oldukları doğal, kültürel ve tarihi kaynakları ile cazibe merkezi haline gelmiştir. Özellikle geleneksel dokunun korunduğu, tarihi ve kültürel çevreye sahip olan Mardin ili son zamanlarda yerli ve yabancı turistlerin ilgi odağı haline gelmiştir. Turizm talep miktarının her geçen yıl arttığı Mardin ilinde sahip olunan ve ekonomik değer ifade eden somut olmayan kültürel varlıkların, yöre halkının gelir kaynağına katkısı, doğrudan veya dolaylı şekilde istihdam yaratması yerel kalkınma açısından da önem arz etmektedir. Bu çalışma Mardin il merkezi ve Midyat ilçesinde yöresel ürün satan esnaf ve yiyecek içecek işletmelerinde çalışan 9 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış mülakat tekniğinden yararlanılmıştır. Araştırma sonucunda yöresel ürünlerin ekonomik açıdan yöreye katkı sağladığı sonucuna varılmıştır. Ancak, katılımcılar yöresel ürünlerin ulusal ve uluslararası alanda tanıtımının yetersiz olduğu ve aynı zamanda personellerin de bu konuda yetersiz olduğuna vurgu yapmışlardır. Araştırmada dikkat çeken bir diğer husus yörede yer alan otellerin menülerinde sadece organizasyon günlerinde yöresel ürünlere yer verilmesi olmuştur.

Anahtar Kelimeler: Ekonomik Değer, Gastronomi, Yöresel Yemekler, Kültür Turizmi, Mardin.

Jel kodu: L83, O1

The Role of Local Products in the Development of Cultural Tourism: Sample of Mardin Province

Abstract

Tourism sector draws attention as one of the most important income sources of developed and developing countries. Developing countries such as Turkey have become centers of attraction with their natural, cultural and historical resources. Especially Mardin province, where the traditional texture is preserved and has a historical and cultural environment, has recently become the focus of attention of local and foreign tourists. In Mardin province, where the amount of tourism demand increases every year, the impact of the intangible cultural assets that have economic value on the income source of the local people and the creation of employment directly or indirectly are also important in terms of local development. This study was carried out with 9 participants working in the tradesmen selling local products and food and beverage businesses in Mardin city center and Midyat district. In the study, semi-structured interview technique -one of the qualitative research methods- was used. As a result of the research, it has been concluded that local products contribute to the region in terms of economy. However, the participants emphasized that the promotion of local products in the national and international arena is insufficient and at the same time, their personnel are inadequate in this regard. Another remarkable point in the research was that local products were included in the menus of the hotels in the region only on the days of the organizations.

Keywords: Economic Value, Gastronomy, Local Food, Cultural Tourism, Mardin.

Jel Code: L83, O1

Makalenin Geçmişi:

Gönderim Tarihi :16.06.2022

Birinci Düzeltme :01.07.2022

Kabul :12.07.2022

Makale Türü : Araştırma Makalesi

Demircan, Ş., Kurt, G., Çeken, H., & Özer, Ç. (2022). Yöresel Ürünlerin Kültür Turizminin Gelişimindeki Rolü: Mardin İli Örneği. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 143-155

* Not: Çalışmada veri toplama süreci 2019 yılı Haziran ve Temmuz ayı içerisinde tamamlanmış olup, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı TR Dizin Etik Kurul Kriterleri 1 Ocak 2020 tarihinde ilan edilmiştir. Bu nedenle etik kurul onayına gerek bulunmamaktadır.

** Sorumlu yazar e-posta: Ş. Demircan (seyhmusdemircan@mu.edu.tr)

1. Giriş

Turizm sektörü günümüzde sürekli gelişme kaydeden, ülke ekonomisine katkı sağlayan, yenilenen ve birçok sektörle entegre olabilen en önemli sektörlerden biridir. Bu yenilenme ve gelişmelerle birlikte destinasyonlarda da farklılıklar oluşmaktadır. Bunun bir sonucu olarak farklı turizm türlerine olan ihtiyaç artmaktadır (Lordkipanidze, Brezet & Backman, 2005: 788). İnsanların yaşam koşullarının iyileşmesi ve aile içinde refah seviyesinin artması sayesinde daha çok seyahat etme ihtiyacı ortaya çıkmıştır. İnsanların boş vakitlerinde kaliteli zaman geçirmek amacıyla yaptıkları seyahatlerinde birçok çekicilik unsuru bulunmaktadır. Bunlardan biri de seyahat edilen yörenin kültürel değerleridir. Teknolojinin gelişmesi ve küreselleşme olgusunun hız kazanmasıyla birlikte bireylerin kültüre ve sanata olan ilgisi ve merakı artmış ve buna bağlı olarak bir yörenin yerel kimliğini yansıtan kültürel değerlere olan ilgi de artış göstermiştir (Okano & Samson, 2010: 11). Kültürel miras kapsamında değerlendirilen bu değerler destinasyondaki yerel kültür etkileşimini sağlayarak turistlere farklı deneyimler sunmaktadır. Kültür turizmi ise kültürel mirastan güç alan ve bu turizm türüne katılan bireylere yöreye ait değerlerin öğretilmesine katkı sağlayan bir turizm türü olarak ifade edilebilmektedir. Turistlerin farklı turizm türlerine yönelmesi ile yöre ekonomisine katkı sağlayan ve yöre halkına istihdam olanağı sunan kültür turizmi, alternatif turizm türleri arasında en çok ilgi gören turizm türlerinden biridir. Kültürel anlamda çekicilik unsuru oluşturan destinasyona ait gelenekler, doğal yapılar gibi unsurların yöre açısından ekonomik değer ifade etmesi, yerel kalkınma açısından da oldukça önem taşımaktadır. Yöresel ürünlerin sergilendiği yerel işletmeler ile yüz yüze mülakat tekniği uygulanan bu çalışmada, öncelikle bir yörede ekonomik değer ifade eden somut olmayan kültürel varlıklar açıklanmaya çalışılmış ve bunun temel örneği olan yöresel yemek kültürüne de değinilmiş ve çalışma alanı olan Mardin'in yöresel yemek örnekleri ile birlikte açıklanmıştır.

2. Literatür Taraması

2.1. Kültür Turizmi

Kültür turizmi, zaman zaman kültürel miras veya miras turizmi olarak da adlandırılmaktadır. Ayrıca çalışmada yörenin kültürel mirasının bir parçası olan yöresel ürünler ele alındığından dolayı öncelikle miras ve kültürel miras kavramını ele alıp somut ve somut olmayan kültürel varlıkları açıklamak faydalı olacaktır.

Geniş anlamıyla miras kelimesi kalıtım kelimesi ile ilişkilendirilir yani bir kuşaktan diğer kuşağa bir şeylerin aktarılmasıdır. Miras geçmişten gelen tarihi değerlerin taşıyıcısı rolünden dolayı, bir toplumun kültür geleneğinin bir parçası olarak görülür (Nuryanti, 1996: 249; akt. Sadık, 2021: 19). Kültürel miras ise, atalarımızdan miras kalan, bireyler ve toplum olarak değer verdiğimiz için korumayı seçtiğimiz, insan davranışı ve iletişiminin izleri ve ifadeleri olarak tanımlanmaktadır (Hereduc, 2005: 12).

Kültürü bir ürün olarak görmek daha net olabilir. Kültür bir ürün olarak görülürse, "belirli anlamların eklendiği bireysel veya grup faaliyetlerinin ürünü olarak yaşam biçiminin ve davranışlarının sonuçları olarak kabul edilebilir (Richards, 1996). Bu görüş daha çok kültürün somut unsurlarına odaklanmaktadır (Kahraman, 2019).

Somut kültürel miras, tarihi yerleri, binaları, anıtları ve insan eliyle yapılmış her türlü varlığı kapsayan, gelecek nesiller için korunması ve saklanması gereken eserlerdir. Bu eserler teknolojik, bilimsel, mimari ve arkeolojik eserlerdir. Somut olmayan kültürel miras ise, gözle görülemeyen ve elle tutulamayan fakat toplumun var olmasını sağlayan değerlerdir. Bu değerler; hikâyeler, tekerlemeler, şiirler, şarkılar, danslar, gelenekler, dil

ve inanışlardır (Can, 2009: 1). Yaşayan miras olarak da adlandırılır. Topluluklar tarafından nesilden nesile aktarılan bilgi ve becerileri, temsilleri, ifadeleri ve uygulamaları kapsamaktadır (UNESCO, 2001).

Kültür turizmi, tarihi ve kültürel zenginliklere sahip olan yörelere, oraları tanımak, bölgede kaybolan gelenek ve yaşam biçimlerini öğrenerek, kültürel yapılarını anlayarak bir nevi koruma görevi ile yapılan seyahatlerdir (Avcıkurt, 1995; Karadağ, 2016). Daha genel bir tanımla kültür turizmi, kültürel açıdan farklılık arz eden yöreleri görmek, gittikçe kaybolan yaşam biçimlerini gözlemlemek, geçmiş kültürlere ait tarihi eserleri gezip görmek gibi faaliyetleri içermektedir (Eser ve diğerleri, 2010).

Kültür turizmi; milletin çeşitliliğini ve karakterini yansıtan yerlerin, geleneklerin, sanat eserlerinin, milleti ve halkını betimleyen kutlamalar ve deneyimlerin bütününe dayanır. Her ülkenin gururu kültürel yapısına dayanmakta ve kaleler, müze, tiyatrolar, sanat galerileri, müzik, akademiler ve kütüphanelerin kalıntıları kültürün referanslarıdır. İnsanlar hakkında ve kendi kültürleri hakkında daha fazla bilgi edinmek için üstlenilir. Kültür turizmi, geçmiş uygarlığından dolayı Türkiye’de özel bir yere sahiptir. Ülkeye dağılmış binlerce tarihi ve arkeolojik anıt, antik tarih ve kültür hakkında bilgi edinme fırsatı sunar (Kahraman, 2019). Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış Mardin ili Türkiye’de de kültür turizmi açısından oldukça önemli bir yere sahiptir.

Farklı bir bakış açısıyla kültür turizmin oluşması için ortaya konulan nedenleri aşağıdaki gibi sıralamak mümkün olmaktadır (Kızılırmak & Kurtuldu, 2005: 103; Demircan & Çeken, 2017)

- Eski sanat eserleri, tarihi kalıntılar ve kalıntılara ait bilgi ve belgelerin araştırılması,
- Araştırma, keşfetme amacıyla yapılan seyahatler,
- Din temelli yapılan geziler,
- Yerel mimari ve orijinal yapıların incelenmesi,
- Festivaller, fuarlar,
- Alt kültürleri keşif araştırmaları, yerel mutfaklar,
- Tiyatro, sinema, müzik, dans ve edebiyat çalışmaları.

Kültür turizmi, “gelir sağlayıcı etkisinin yanında kültürel değerlerin korunması açısından da üzerinde durulan bir turizm çeşididir” (Öztürk & Yazıcıoğlu, 2002 ; Uygur & Baykan, 2007). Bu tanımdan da yola çıkılarak yöreye ait somut ve somut olmayan kültürel varlıkların gelir yaratıcı etkisi, yörenin yerel kalkınması açısından da oldukça önemlidir. Çalışmanın devamında Mardin iline ait kültürel varlıklardan bahsedilmektedir.

2.2. Mardin Yöresel Ürünleri

Mardin mutfağı Mezopotamya’nın mirası olarak ifade edilmektedir ve farklı medeniyetlere ev sahipliği yaptığı için Mardin mutfağında Türkiye, Irak, İran ve Suriye gastronomisinin izleri görülmektedir. Mardin mutfağının zengin olmasında bölge halkının tüccar olmasından kaynaklı sürekli seyahat etmeleri ve gittikleri yerlerden yeni şeyler getirdikleri için Mardin mutfağı “tüccarların mutfağı” olarak da anılmaktadır (Yarış, 2014).

Mardin’in yemek kültüründe özellikle et, bulgur, baharatlar ve kurutulmuş sebzeler başrol almaktadır. Pul biber, sumak, tarçın, kişniş, mahlep, zencefil ve badem pek çok yemekte kullanılmaktadır (Gümüş, 2013). Yöresel ürünler gıda ve şekerleme dükkânlarında satılsa da bazı ürünlerin satışı görülmemektedir ve bu ürünleri yöre insanı kendi evlerinde tüketmek için üretmektedir (Yarış, 2014). Toprak (2018:1100)’e göre

Mardin'in yerel mutfağını oluşturan yemeklerin isimleri şu şekilde sıralanmaktadır; Acin, İncasiyye. Alo Mihşi (Hindi Dolma), Kaburgaye, Yoğurt Çorbası, Şehriyeli Bulgur Pilavı, Etlı Dolma, Alluciye, İrok, Şiişe Çorbası, Döbo, Kital İkbar/Kitel Raha, Merge, Lebniye, Kınnebireli bulgur pilavı, Nane xweş, Sembusek, İhbeyz lahme, Nane Şikefti, ihbeyz ibcibne, Süryani Çöreği, Mevliit Çöreği, Helevitil cibne, Davk-ıl May, İsfire, Zingil,Kibe, Merakıtılbayd, Selcemiye, Kariyye, Dahudiyet, Fırkıyye, Kişkek, Döşirmeki, Pekmezli ve yağlı ekmek, Löziye, Kahiye, Imtabbaka, Pestil Helvası, Pekmez Şerbeti, Harire, Paskalya Çöreği, Badem Şekeri şeklinde sıralanmaktadır. Bu yöresel yemeklerin içeriği aşağıdaki tabloda detaylı olarak ele alınmaktadır.

Tablo 1. Mardin Yöresel Yiyecek ve İçecekleri

Yiyecek/içecek Adı	İçeriği
Acin	Çiğköfte, yağda kızartılmış yumurta ve maydanozla servis edilir.
Acur	Salatalık tadını andıran bir sebze olduğu için "Midyat salatalığı" da denilmektedir.
Alluciye	Kuzu eti ve yeşil erik ile yapılan yemek türü.
Alo Mihşi (Hindi Dolma)	Hindinin içine Mardin bademi ile harç edilir.
Babağannuç	Patlıcanın közlenerek ezilmesi ile yapılan yemek türü.
Badem Şekeri	Ağızda çabuk eriyebilen badem şekeri, Arapçada "imlebbes" yani üzeri giydirilmiş olarak tanımlanır.
Bello(ğ)	Mercimekli köfte.
Bırgıl Pilavı	Şehriyeli bulgur pilavı.
Davk-ıl May	Un, bal, tereyağı, pekmez, ceviz ve şeker ile yapılan tatlı türü.
Dobo	Kuzu but, tarçın, salça, soğan, sarımsak, maydanoz, yenibahar ile pişirilen Süryani yemeği
Harire	Un, su, pekmez ve ceviz ile yapılan tatlı türü.
Helevitil Cibne	Taze peynir, un, şeker, sade yağ ve sıvı yağ ile yapılan helva türü.
İklice//Kliçe Mardin Çöreği	Süt, un yağ, şeker ve bazı baharatların (damla sakızı, mahlep, anason) katıldığı çörek türü.
İkbebet	Haşlanmış içli köfte.
İrok	Kızartılmış içli köfte.
İsfire	Yumurta, un, kabartma tozu, pekmez ve ceviz ile yapılan tatlı türü.
Karburgaye	Kaburga dolması (harcında badem kullanılır).
Kahiye	Hazırlanan yufka hamurunun içine peynir konulup tereyağında kızartılır ve soğuk şerbet dökülüp servis edilir.
Kar'iyye	Kabak, süt, dana eti, sumak suyu, pirinç ve çeşitli baharatlar kullanılarak, 4 saat pişirilen bir yemek türü.
Kitelibar/Kitelraha	Süryani içli köftesi.
Kibe	İşkembenin parçalanıp küçük torbalar halinde dikilip, pirinç ve baharatlar ile harmanlanıp pişirilir.
Lebniyye	Düğün/yoğurt çorbası.
Maldum	Kıyma ve sebzeden yapılan yemek türü.
Mardin Etlı Dolma	Patlıcan, kabak, domates, biber ve pazıların içi doldurularak yapılır.
Mardin Peksimet	Un, su ve tuz konularak uzun boylarda hazırlanan hamur, bıçakla bir veya iki parmak kalınlığında kesilerek pişirilmektedir. Ekmek kıvamında çıkan ürünler soğutulup elle kesilerek yatay şekilde tepsilere dizilmekte ve tekrar fırına verilerek hazırlanır.

Tablo 1 (devamı). Mardin Yöresel Yiyecek ve İçecekleri

Yiyecek/içecek Adı	İçeriği
Merçe/Marga	Haşlanarak pişirilen kuzu eti, yufka ile servis edilir.
Mezrone Üzüümü	“Şire üzümü” olarak da bilinen bu tür, yerliler tarafından ‘Mezrone, Mazruna, İn’ib Mazron” diye de isimlendirilmektedir. Mardin’in Artuklu (Zinnar), Midyat, Ömerli, Savur, Mazıdağı ve Derik başta olmak üzere hemen her ilçesinde yetiştirilmektedir. İnce kabuklu, sarı renkli ve çok tatlıdır. Taze biçimde sofralarda tüketildiği gibi şirelik ve pekmezlik olarak da çokça tercih edilmektedir.
Mırra	Acı kahve.
Pekmezli Helva	Pekmez, tereyağı, un kavrularak yapılan bir tatlı türüdür.
Selceniye	Beyaz şalgam, yağlı kuzu eti, kırık nohut, kırık pirinç ve sumak suyu ile yapılan bir kış yemeği.
Sembusek	Kapalı lahmacun olarak bilinir. Yarım ay şeklinde kapatılan hamur yumurta sürülerek fırınlanır.
Süryani Şarabı	Süryani şarabı, Turabdin bölgesinde Dicle - Fırat nehirleri arasında yetişen alüvyonlu bölgede yetişen Kerküş ve Mezrone üzümlerinden üretilmektedir.
Şiişe Çorbası	Şiişe (ince bulgur), domates salçası, kuru soğan ve zeytinyağı kullanılan bir çorba çeşididir.
Tandır Ekmeği	Buğday ununun kullanılmasıyla elde edilen ve tandırda yapılan bir ekmeğin çeşididir.
Xbeyzib Cibne	Şekerli ve taze peynirli pide türü.
Xebeyzib Lahme	Kuzu kıyma hamur ile yoğrulup baharatla harmanlandıktan sonra bir süre bekletilir ve parçalar şeklinde fırınlanır.
Zingil	Süt, vanilya, yumurta, limon ve ceviz kullanılarak yapılan bir çeşit lokma tatlısı.

Kaynak: Yılmaz, (2019: 18-20), Özer, (2019: 6-26) ve internet kaynaklarından faydalanılarak yazar tarafından tasarlanmıştır.

Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış Mardin ili, kültürünü yansıtan yöresel yemeklerinin yanı sıra geleneksel el sanatları, telkâri gümüş işçiliği, menengiç ve bittim kullanılarak yapılan bittim sabun üretimi, topuk taşı, bakır işlemciliği ile de yerli ve yabancı turistlerin ilgi odağı olmaktadır. Ayrıca bu yöresel ürünler Mardin ilinin kültürünü yansıttığından dolayı bölgeye kültür turizmi kapsamında ekonomik katkı sağlayacağı da göz önünde bulundurulmalıdır. Ürünlerin yerli ve yabancı turistlere pazarlanması sonucunda bölgeye ek istihdam ile birlikte ek ihracat imkanı da sağlayacaktır. Bunun sonucunda bölgenin sahip olduğu zengin yöresel ürünlerin üretimi ve satışı artacak ve gelişen kültür turizmi ile birlikte bölgesel kalkınma üzerinde çarpan etkisi yaratacaktır.

Tablo 2. Mardin'in Yöresel Ürünleri

Yöresel Ürün	İçeriği
Bakır İşlemeciliği	Mardin'de kullanılan mutfak eşyaları ve yemek takımlarının çoğu bakırdan oluştuğu için bakırcılık mesleği yaygındır. Külçe olarak getirilen bakır madeni eritilerek, en küçük yemek tabağından en büyük kazanların yapımına kadar ev eşyası yapımında kullanılmaktadır. Günümüzde bu el sanatı yaşatılmaya çalışılmaktadır.
Bıttım Sabun	Bıttım sabunu için bıttım, menengiç ve çitlembik ile kastedilen esasında aşılınmamış yabani fıstık ağaçlarının meyveleridir. Bu meyveler Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Hatay ve Mersin'de çerez, öğütülerek kahve şeklinde de tüketilmektedir. Bıttım sabunu veya botan sabunu olarak bilinen bu sabun çeşidi bıttım yağı, çitlembik ve kül suyunun usulüne göre işlenmesiyle elde edilmektedir. Kozmetik ve temizlik ürünü olarak kullanılmaktadır.
Telkâri Gümüş İşçiliği	Midyat'ta gümüş üzerine yapılan çalışmalardan en önemlisi telkâri tekniğidir. Telkâri, tel ile yapılan sanat anlamına gelmektedir. Bu teknikte tellere şekil verildikten sonra kaynakla birleştirilip, ana iskeletin içi de daha ince tellerle doldurulduktan sonra tekrar kaynak yapılarak elde edilmektedir. Mardin'in Midyat ilçesi telkâri sanatının işlendiği en önemli merkez olarak turistik bir cazibe merkezi olarak kabul edilmektedir.
Topuk Taşı	Volkanik ponza taşı olarak da ifade edilir. Ölü deri hücrelerinin ciltten temizlenmesine yardımcı olan ve cilde yumuşaklık veren bu taş halk arasında nasır taşı olarak bilinir.

Kaynak: Kuşoğlu, 2014; Akengin ve diğerleri, 2021; Şahin, 2019 ve internet kaynaklarından faydalanılarak yazar tarafından tasarlanmıştır.

3. Araştırmanın Amacı, Modeli ve Bulguları

Araştırmanın amacı ekonomik değer ifade eden somut olmayan kültürel unsurların sürdürülebilirliğinin sağlanması ve kültür turizmi bağlamında değerlendirilmesidir.

Bu araştırmada, nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın içeriğini oluşturan veriler, nitel araştırma yöntemlerinde en sık kullanılan teknik olan, görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Araştırmanın temel yaklaşımı nitel araştırma yönteminin tümevarım yaklaşımıdır. Tümevarım yaklaşımı, parçaların incelenmesini ve bu incelemelere dayanılarak bütünü tanımlanmasını amaçlayan bir yaklaşımdır (İslamoğlu, 2002). Bu araştırmada nitel yönteminin kullanılmasının nedeni araştırma verilerinin, doğrudan, üst kademe yönetici görüşleri ile elde edilmek istenmesi ve bu kişilerin görüşlerinin nicel yöntemle elde edilmesinin zor olmasıdır.

Araştırmanın evrenini Mardin ilinde yöresel ürün satışı yapan işletmeler oluşturmaktadır. Bu işletmeler arasında yöresel ürün üretimi yapan konaklama işletmeleri, yiyecek işletmeleri ve esnaflar yer almaktadır. Çalışmanın örnekleme derinlemesine bilgi edinmek amacı ile amaçlı örneklem yöntemi kullanılarak bu katılımcılar arasından seçilmiştir. Bu çalışma, Mardin il merkezinde ve turistlerin yoğun ilgi gösterdiği Midyat ilçesinde yer alan 9 katılımcı ile gerçekleşmiştir. Bu katılımcılar, esnaf, üretici ve yiyecek içecek işletmelerinde çalışan personellerden oluşmaktadır. Veriler, Haziran-Temmuz 2019 tarihleri arasında katılımcılar ile yüz yüze yarı yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılarak her bir katılımcı ile ortalama 30 dakika görüşme gerçekleştirilerek toplanmıştır. Görüşme sırasında ses kayıt cihazı bulundurulmuş, katılımcıların izni dahilinde kayıt yapılmış ve önemli noktalar da ayrıca not alınmıştır. Araştırmanın güvenilirliği, görüşmede kullanılan soru formu oluşturulurken yapılan literatür incelemesi dikkate alınarak hazırlanması ve soruların uzman ki-

şiler tarafından incelendikten sonra araştırma yapılması ile; dış geçerliliği ise amaçlı örneklem kullanılarak ve katılımcıların ayrıntılı bilgilerine yer verilerek sağlanmaya çalışılmıştır. Yapılan görüşmelerde katılımcılara genellikle Mardin iline ait somut ve somut olmayan kültürel değerler sorulmuş ve bu kültürel değerlerin ekonomik boyutu üzerinde durulmuştur. Ekonomik değer ifade eden yöresel ürünlerin yöre istihdamına ve yöre halkının gelirine katkısı araştırılmış ve bu değerlerin sürdürülebilirliğine vurgu yapılmıştır. Toplanan verilerin benzerlik ve farklılıklarını ortaya çıkarmak adına raporlanan görüşme notları ile birlikte çalışmanın bulgularında yorumlanmıştır.

Araştırmaya dahil edilen katılımcıların demografik bilgileri Tablo.3'de yer almaktadır. Tablo incelendiğinde katılımcılardan esnaf olanların uzun yıllar bu mesleği sürdürmesi dikkat çeken unsur olmuştur. Dikkat çeken bir diğer husus ise yiyecek içecek işletmelerinde çalışan personellerin kısa dönemli çalışma süreleri olmuştur. Ayrıca katılımcıların yabancı dil bilgi düzeyinin ve eğitim durumunun beklenenden düşük seviyede olması, yabancı turist çeken bir destinasyon için kalifiye personel yetişmediğinin bir göstergesi olarak yorumlanabilmektedir. Ayrıca Katılımcı-1'in aileden gelen mesleği (sabun üreticiliği) uzun yıllar boyunca sürdürmeleri, yörenin sahip olduğu değerlerin sürdürülebilirliğine katkı sağladığı ve bu kültürün gelecek nesillere de aktarılabilceğini göstermektedir.

Tablo 3. Katılımcıların Demografik Bilgileri

KATILIMCI	CİNSİYET	EĞİTİM DURUMU	ÇALIŞMA SÜRESİ	GÖREVİ	YABANCI DİL
1	Erkek	İlköğretim	3 kuşak	Üretici (sabun)	Arapça, Kürtçe
2	Erkek	İlköğretim	13 yıl	Aşçı	Yok
3	Erkek	Ön Lisans	15 yıl	F&B Müdürü	İngilizce, Arapça, Kürtçe
4	Erkek	Lise	6 yıl	Esnaf	Arapça
5	Erkek	Lise	18 yıl	Üretici	Arapça, Kürtçe
6	Erkek	Ortaokul	2 yıl	Garson	Yok
7	Erkek	Lise	3 yıl	Esnaf	İngilizce
8	Erkek	Ön lisans	21 yıl	Gümüş	İngilizce, Arapça
9	Erkek	Lise	11 yıl	Esnaf	Kürtçe

Araştırmada katılımcılara yöneltilen sorular tema halinde aşağıda yorumlanmaktadır. Buna göre “**yöresel ürünlerin varlığını**” belirlemeyi amaçlayan soruya verilen cevaplarda katılımcıların tümünün yöresel ürünlerin her geçen gün bilinirliğinin azalmasından kaygılanmaları sonucu ortaya çıkmıştır. Buna örnek olarak **K-1** “...Mardin iline has olan sabunları üretiyoruz ve bu üretime 3 kuşaktır devam ediyoruz. Unutulan kültürü biz canlandırdık diyebilirim. Bu üretimi gelecek nesillere de aktarmak adına Valilik ve Üniversite ile görüşüp meslek yüksekokulunda ders vermek istiyorum. Gençlerimize sabunun nasıl üretildiği hakkında bilgiler vermeye çalışıyorum. Tabi gelecekte de sürer mi? Bilmiyorum. Umarım devam eder...” şeklinde yanıt vermiştir. Diğer bir katılımcı **K-8** ise “... El sanatlarımız her geçen gün azalmaya başlıyor. Çünkü bu sanatı eski zamana göre yapabilen kişi sayısı az. Bugün turistlerin yoğun ilgi gösterdiği telkâri sanatından bahsediyorum. Talep arttıkça esnaf sayısı da arttı ama gerçek el sanatları değil. Çoğu fabrikasyon ürünler getirmeye başladı. Bu da sürdürülebilirlik açısından bizi kaygılandırıyor...” şeklinde görüş bildirmiştir.

Araştırmada el sanatlarının yanı sıra yöresel yemeklerin de durumunun çok farklı olmadığı anlaşılmaktadır. Katılımcıların yöresel yemeklerin bazılarının yapımının uzun süre almasından her gün yapılmadığından söz etmiştir. Buna örnek olarak K-2 “... Üretimi uzun süren yemekleri her gün yapamıyoruz. Olur da grup misafirler gelir ve o yemekleri isterse yapabiliyoruz. Onun haricinde küçük porsiyonlar halinde çıkartabiliyoruz. Tabi Mardin yöresel yemekler açısından zengin bir vilayet. Çoğu ürünler çıkıyor ancak dediğim gibi üretimi uzun zaman alan ürünleri sadece sipariş üzerine yapıyoruz. Bu sadece bizde değil otellerde de öyle. Menülerinde var ama uzun süre alan yemekler onların da çoğunda yok. Zaten şöyle bir sıkıntımız da var; bu bölgenin insanı bu yemekleri biliyor, yabancılar çok bilmiyor biz kendi çapımızda tanıtmaya ya da tattırmaya çalışıyoruz. Yabancı turistlerin arasında şu yemeği yemeye geldim diyen turist sayısı çok az...” şeklinde görüş bildirdikten sonra yöredeki otel ziyaret edilmiş ve otelin yiyecek içecek müdürü ile görüşme sağlanmıştır. Bunun sonucunda “**Menünüzde hangi yöresel yemekleri bulundurunuz?**” sorusu iletilmiştir. Bu soruya ilişkin K-3 “...Menüde; Kaburga Dolması, Höşo Mardin, Irok (içli köfte), İkbebet (haşlanmış içli köfte), Dobo (kuzu kol), İşkembe Dolması (mumbar dolması), Sembusek (kapalı pide), Alluciye (kuzu eti-erik), Tandır, Süryani Köftesi, Lebeni (Ayrar/yoğurt çorbası)” mevcut. Tabii bu yiyeceklerden daha fazla yöresel yemekler var ama talebe göre sunabiliyoruz. Ayrıca yörenin mutfak kültürünü yakından tanıyan misafirlerin yöresel yemekleri daha çok tercih ediyorlar. Ayrıca otele gelen misafirlerin grup halinde gelmesi ile banket organizasyonu, düğün gibi toplu talep olduğunda sunabiliyoruz, onun haricinde münferit misafirlerin genelde restoranları tercih ediyorlar...” şeklinde görüş bildirmiştir.

Yöresel ürünlerin “**yöre istihdamına katkısını**” belirlemeye çalışan soruda katılımcıların tümü yöresel ürünlerin satışa çıkması ile birlikte yerel halkın istihdamını doğrudan etkilediği görüşünde birleşmişlerdir. Ancak dikkat çeken bir detay; yörede turizm talebinin iklim koşullarından dolayı sadece bahar aylarında yoğun olduğu bundan dolayı işgücünün yılın 12 ayına yayılmadığı saptanmıştır. Çalışanların diğer aylarda farklı iş kollarına yöneldiği ve bundan dolayı da kalifiye personel sıkıntısı da çekildiği belirtilmiştir. Personel konusundaki bir diğer husus da yabancı dil eğitimi olmuştur. Yöre halkının yabancı dil seviyesinin düşüklüğü gelen yabancı misafirler için hizmet kalitesinde düşüş meydana getirdiği kanısına varılmıştır.

Yöresel ürünlerin satışı ile “**yöre halkının gelir kaynağına katkısını**” belirleyen soruda ise katılımcıların çoğunluğunun el sanatlarına vurgu yaptığı saptanmıştır. Bu konuda yöre kadınlarının da gelire katkı sağladığı sonucuna varılmıştır. Buna örnek olarak tandır ekmeğinin satılması, yöresel el sanatlarının ilgi görmesi kadın iş gücüne de ihtiyaç duyulduğunu göstermektedir. El sanatlarının gelir üzerindeki en büyük etki eden ürünlerinden biri de Mardin'e özgü telkâri gümüş işçiliği olmuştur. Yöredeki gelire ve istihdama doğrudan etki eden bu ürünün bazı üreticiler tarafından fabrikasyon satışı yaptığı da yukarıda belirtilmiştir. İhracat yapılan bir diğer ürün ise Bittim Sabunu olmuştur. Sadece yöreyi ziyaret eden misafirlere değil yurt dışına bile ürün gönderildiği ifade edilmiştir.

4. Sonuç

Ekonomik değer ifade eden yöresel ürünlerin kültür turizmi kapsamında değerlendirilmesi amacıyla yapılan bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın içeriğini oluşturan veriler, nitel araştırma yöntemlerinde en sık kullanılan teknik olan, görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Veriler Mardin il merkezi ve Midyat ilçesinde yer alan esnaf ve yiyecek içecek işletme çalışanlarından oluşan 9 katılımcıdan toplanmıştır.

Yapılan görüşmelerde katılımcılara genellikle Mardin iline ait kültürel değerler sorulmuş ve bu kültürel değerlerin ekonomik boyutu üzerinde durulmuştur. Ekonomik değer ifade eden yöresel ürünlerin yöre hal-

kının gelirine ve yerel halkın istihdam olanağına katkısı araştırılmış ve bu değerlerin sürdürülebilirliğine vurgu yapılmıştır. Çalışma sonucunda elde edilen bulgulara göre, Mardin iline has yöresel ürünlerin yöre halkının gelir kaynağına ve yerel halka istihdam sağlama oranına olumlu etkide bulunduğu gözlemlenmiştir. Mardin iline has olan telkâri gümüş işçiliğinin, bakır işlemlerin ve sabun üretiminin yerli ve yabancı turistler tarafından çok fazla talep gördüğü ancak günümüzde bunu yürütecek zanaatkarların eski zamanlara göre azaldığı belirtilmiştir. Bunun sonucunda da bu üreticilerin yanında fabrikasyon ürün satan işletmelerin açıldığına da vurgu yapılmıştır.

Yöresel yemek kültürü, somut olmayan kültür kapsamında ele alınmakta ve bir yörenin kültürünü yaşatan en büyük miras olarak adlandırılabilir. Mardin iline ait birçok yöresel yemeğin varlığı ancak bu yemeklerin sadece talep edilmesi üzerine üretilmesi çalışmada göze çarpan bir diğer husustur. Yöresel içecek olarak Mardin iline has olan Süryani şaraplarının da yerli ve yabancı turistler tarafından çok fazla talep edildiği çalışmaya katılan katılımcılar tarafından vurgulanmıştır.

Yöresel ürünlerin sergilendiği işletmelerde istihdam olanaklarının sadece bahar aylarında yüksek olduğu gözlemlenmiştir. Bunun sebebi de iklim koşullarından dolayı yaz aylarının sıcak olması turizm talep miktarını düşürmekte ve yerli halkın da istihdam edilmek üzere başka illere seyahat ettiği anlaşılmaktadır. Çalışmanın yalnızca Mardin ili ve Midyat ilçesinde yapılması nedeniyle sonuçların genellenememesi araştırmanın sınırlılığını oluşturmaktadır. Diğer açıdan araştırmanın yapıldığı dönemde dünyanın pandemi sürecinde olması nedeniyle katılımcı sayısı sınırlı kalmıştır.

Öneriler

Çalışmada çıkan sonuçlara göre, Mardin iline ait yöresel ürün tanıtım çabalarının yoğunlaştırılması gerektiği anlaşılmaktadır. Bununla birlikte yöresel ürünlerin sürdürülebilirliği açısından ürünlerin üretimi yöre açısından oldukça önem taşımaktadır. Bunun adına gerekli eğitimlerin verilmesi ve halkın bilinçlendirilmesi hususunda çalışmalar yapılması gerekmektedir. Ayrıca yöresel yemeklerle ilgili gelecekte bir marka değerinin yaratılması sadece bu yemekleri deneyimlemek için gastro turist olarak nitelendirilen kitlenin Mardin'e çekilmesine katkı sağlayacaktır. Ayrıca, destinasyonlarda yöresel yemek kültürünün destekleyici bir ürün olarak kullanılması ziyaretçilerde memnuniyet sağlayarak bölgeyi tekrar ziyaret etmelerini ve otel işletmelerinde kalış sürelerini uzatabilmelerini sağlayacaktır (Şengül & Türkay, 2016). Bununla birlikte yöresel ürünlerin otel işletmelerindeki menülerde de yer alması ürünlerin tanıtımı açısından katkı sağlayacaktır. Gelecekte yapılacak çalışmalarda yöredeki ürünlerin menülerde bulunma oranı araştırılabilir. Bununla birlikte yöresel ürünlerin bölgeyi ziyaret eden turistler açısından ne sıklıkla tercih edildiği ve bu sıklığın tekrar ziyarete etkisi araştırılabilir. Araştırma aynı kapsamda farklı destinasyonlarda ve daha fazla katılımcı ile gerçekleştirilip bu çalışma ile karşılaştırılabilir. Son olarak gelecek çalışmalarda yöresel ürünlerin ekonomiye katkısı zaman serisi analizi ile daha uzun süreye yayılıp sürdürülebilirliği araştırılabilir.

Kaynakça

- Akengin, G., Büyükyazıcı, M., & Demir, T. (2021). Midyat Telkâri Ustaları, *Türk Akademik Araştırmalar Dergisi*, 6 (2): 752-771.
- Avcıkurt, C. (1995). *Turizmde Tanıtma ve Satış Geliştirme*. Değişim Yayınları, Balıkesir.
- Can, M. (2009). Kültürel Miras ve Müzecilik. (*Çalışma Raporu*). Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Demircan, Ş. & Çeken, H. (2017). “Kültürel Mirasın İnanç Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Midyat Örneği”. *UTKM Uluslararası Turizm ve Kültürel Miras Kongresi*, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, 05-08 Ekim 2017.
- Eser, S., Dalgın, T. & Çeken, H. (2010). Sürdürülebilir Kültür Turizmi: Efes Örneği, *Ege Coğrafya Dergisi*, 19 (2) s. 27-34.
- Güler, O., Benli, S., Akdağ, G. & Çakıcı, A.C (2016). What Is Your Favourite Local Food Menu: Application of Conjoint Analysis on the Eastern Mediterranean Cuisine of Turkey. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (3), 38-52. ISSN:2147-8775, doi: 10.21325/jotags.2016.41.
- Gümüş, A. (2013). Mardin Mutfağı Kültürel Zenginlikle Yoğrulmuş Tatlar. *Gastronomi*, 152-156.
- Hereduc (2005). *Heritage in the Classroom: A Practical Manual for Teachers*. Ed: V. De Troyer, Garant Uitgevers N V Publisher.
- Kahraman, A. S. (2019). Kültür Turizmi-Yerel Ekonomik Kalkınma İlişkisi, Beypazarı Ve Safranbolu Örnekleri. Gazi Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Şehir ve Bölge Planlama Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Karadağ, L. (2016). “Türkiye’de Sürdürülebilir Turizm için Uygulanabilecek Alternatif Turizm Türleri”, “Sürdürülebilir Turizm (Temel Kavramlar ve İlkeler), Ed: Hüseyin Çeken, Detay Yayıncılık: Ankara.
- Kızılırmak, İ. & Kurtuldu, H. (2005). Kültürel Turizmin Önemi ve Tüketici Tercihlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1, s.100-200.
- Kuşoğlu, M. Z. (2014). *Türk Sanatında Gümüş*, İBB Yayınları, İstanbul.
- Lordkipanidze, M., Brezet, H. & Backman, M. (2005). “The Entrepreneurship Factor in Sustainable Tourism Development”. *Journal Cleaner Production*, Volume: 23 (3), 787-798.
- Nuryanti, W. (1996). Heritage and Postmodern Tourism, *Annals of Tourism Research*, 23 (2): 249-260.
- Okano, H. & Samson, D. (2010). Cultural Urban Branding and Creative Cities: A Theoretical Framework for Promoting Creativity in the Public Spaces, *Cities the International Journal of Urban Policy and Planning*, 27 (1), s. 10-15.
- Özer, Ç. (2019). A monographic research on the Assyrian culinary culture in Turkey. *Journal of Ethnic Foods*. pp: 6:26 <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0036-0>
- Sadık, G. (2021). Kültürel Mirasın Turizm Açısından Ekonomik Değerinin Belirlenmesi: Bergama Çok Katmanlı Peyzaj Alanı Çalışması. T.C. İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İzmir.

- Şahin, G. (2019). Türk Kültür Coğrafyasından Özel Bir Örnek: Türk Sabunları, *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5 (2), s. 371-404.
- Şengül, S. & Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4/Special Issue1, 86-99.
- Toprak, L., Güngör, A.Ç & Gürbüz, S. (2018). “Mardin Geleneksel Yemekleri ve Bu Yemeklerde Kullanılan Gıda Maddeleri”. *Zeugma I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi*. 13-16 Eylül 2018 Gaziantep.
- United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (2001). İnsanlığın sözlü ve somut olmayan mirası başyapıtları ilânı. <https://www.unesco.org.tr/Pages/323/19> adresinden erişilmiştir.
- Uygur Meydan, S. & Baykan, E. (2007). Kültür Turizmi ve Turizmin Kültürel Varlıklar Üzerindeki Etkileri, *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, s. 1-20.
- Yarış, A. (2014). Mardin’de Gastronomi Turizmi: Turist Görüşlerine İlişkin Bir Uygulama, Mardin Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı Gastronomi Turizmi Bilim Dalı, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mardin.
- Yılmaz, Y. (2019). Mardin İlinin Film Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi. T.C. Batman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Batman.

Destek Bilgisi: Bu çalışmanın hazırlanması süresince herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynı ya da nakdi bir yardım/destek alınmamıştır. Makalede herhangi bir çıkar çatışması ya da kazancı yoktur. Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazarlar beyan etmektedir. Aksi bir durumun tespiti halinde Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazarlarına aittir. Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır. Araştırmacıların katkı oranı ise eşit şekilde gerçekleşmiştir.

Extensive Summary

Evaluation of Local Products Expressing Economic Value Within the Framework of Mardin Province Within the Scope of Cultural Tourism

Şeyhmus DEMİRCAN*, Gülden KURT, Hüseyin ÇEKEN, Çağla ÖZER

Tourism sector draws attention as one of the most important income sources of especially developed and developing countries that have experienced economic recession after the pandemic process. Developing countries such as Turkey have become centers of attraction with their natural, cultural and historical resources. Especially Mardin province, where the traditional texture is preserved and has a historical and cultural environment, has recently become the focus of attention of local and foreign tourists. In Mardin province, where the amount of tourism demand increases every year, the impact of the cultural tangible assets that have economic value on the income source of the local people and the creation of employment directly or indirectly are also important in terms of local development. In addition, the local and foreign tourists' desire to buy local products while visiting the region creates an additional source of income for the local people. In this study, face-to-face interview technique was applied with 9 participants in local businesses where local products are exhibited. Thus, firstly, tangible cultural assets that express economic value in a region were tried to be explained and local food culture -which is the most concrete example of this- is also mentioned in the study. Along with the local food samples of Mardin, which is the study area, the cultural values of the province of Mardin were asked to the participants and the economic dimension of these cultural values was emphasized. In addition, the effect of local products that express economic value on the income of the local people and the contribution of the local people to the employment opportunity were investigated and the sustainability of these values was focused on. According to the findings obtained as a result of the study, it has been observed that the local products unique to Mardin province have a positive effect on the income source of the local people and the rate of employment for the local people. However, the participants emphasized that the promotion of local products in the national and international arena is insufficient and at the same time, their personnel are inadequate in this regard. Another remarkable point in the research was that local products were included in the menus of the hotels in the region only on the days of the organizations.

* Corresponding author at: Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla
Yüksekokulu, E-Mail Address: seyhmusdemircan@mu.edu.tr