

UNUTULMAYA YÜZ TUTMUŞ YÖRESEL ÖĞELERİN KÜLTÜR TURİZMİ KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ: DENİZLİ İLİNİN KÜLTÜR ÖĞELERİ ÖRNEĞİ

*THE EVALUATION OF THE NEARLY FORGOTTEN LOCAL
ITEMS IN THE CONTEXT OF CULTURAL TOURISM: THE
CULTURAL ELEMENTS OF DENİZLİ PROVINCE*

Şahin KAYMAZ

Pamukkale Üniversitesi

kaymazsahin@outlook.com

ORCID: 0000-0002-7020-2930

ÖZ

Yöresel öğeler, geçmişten günümüze kadar varlığını sürdürmüş ve bağlı olduğu toplum ile özdeşleşmiştir. Bu çalışmanın amacı, kültürel anlamda geçmişte büyük önem arz eden ve günümüzde çeşitli nedenlerle unutulmaya yüz tutmuş Denizli'nin yöresel öğelerini kültür turizmi kapsamında değerlendirmektir. Çalışma kapsamında, bölge kültür öğeleri arasında yer alan ve unutulan bir yemek olan Çaput Aşı yemeği hakkında ilde ilgili kişilerle görüşme yapılmıştır. Bu görüşmenin yanında, bölge kültür öğeleri arasında yer alan Hayri Dev' in özel curası ve üç telli sazıyla çaldığı türküleri ve Halime Özke'nin ağaçtan yapılan ve eski düğün günlerinin en temel çalgısı olan sipsi gibi kültürel anlamda önemli yer teşkil eden yöresel öğeler hakkında bilgiler alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Unutulmaya Yüz Tutmuş Kültürel Öğeler, Hayri Dev, Halime Özke, Çaput Aşı.



MAKALE BİLGİSİ
Araştırma Makalesi
Makale Geliş
21. 11. 2017
Düzeltilme
19. 03. 2018
04. 04. 2018
Kabul Tarihi
05. 07. 2018

ABSTRACT

Local items have continued to exist from past to present and are identified with the society to which they are connected. The aim of this study is to evaluate the local items of Denizli which are of great importance in the cultural sense in the past and which have been forgotten for various reasons nowadays within the scope of cultural tourism. Within the scope of the study, interviews were held with the people concerned about Çaput Aşı, which is a forgotten meal in the region. In addition to this interview, among the cultural elements of the region Hayri Dev's special reed and folkloric songs played by his three wired musical equipment and Halime Özke's sipsi (mouthpiece of zurna) made of wood, which is the main instrument of the older wedding days and cultural information about the place which constitutes an important element in regional sense is taken.

Key Words: Nearly Forgotten Cultural Items, Hayri Dev, Halime Özke, Çaput Aşı Meal.

GİRİŞ

Avcıkurt (2007) Türk gelenek-görenek, örf ve adetlerinde yiyecek-içecek unsurunun önemli bir öge olduğu görülmekte, bu ögenin toplumun sosyal kaynaşmanın bir unsuru olduğu göz ardı edilemez biçimdedir. Turizm açısından önemli bir yere sahip olan yiyecek-içecek deneyiminin, en önemli unsurlarından biri de yöresel mutfak kavramıdır. Bu kavramı, özel bir coğrafi yöreye ait olan, o yörenin kültüründen izler taşıyan, yöreye özgü ürünler ve adetlerin birleşimiyle ortaya çıkan, yöre pişirme teknikleri ve pişirme araçlarının kullanılması ile yapılan, dini ya da milli sebeplerle de oluşabilen, yöre insanları tarafından ayrıcalıklı tutulan yemeklerin ve içeceklerin bütünü olarak tanımlamak mümkündür. Yöresel mutfak unsurları geçmişten günümüze değişime uğrayarak gelebileceği gibi, bölgede yaşayan farklı kültürlerin farklı yorumları ile ortaya çıkan motifler de olabilmektedirler. Yörenin sahip olduğu iklim şartları, coğrafi şartlar ve bölgeye has karakteristik özelliklerin yöre halkı tarafından harmanlanması sonucu oluşan bölgeye özgü yemeklerin oluşturduğu bir kavram olan yöresel mutfaklar (Şengül ve Türkay, 2014: 2) bölge halkı ve bölgeyi ziyaret eden konuklar için oldukça önemli bir yer tutmaktadır.

Yöresel öğeler, özel bir yöreye ait olan, o yörenin kültüründen izler taşıyan, bölgeye özgü ürünler ve adetlerin birleşimiyle ortaya çıkan, yöre pişirme tekniklerinin kullanılması ile yapılan, dini ya da milli sebeplerle de oluşabilen, yöre insanları tarafından ayrıcalıklı tutulan yemeklerin ve içeceklerin bütünü” olarak tanımlamışlardır (Şengül ve Türkay, 2015:5).

Tekelioğlu ve Demirel (2008) Yerel kültürün önemli bir parçası olan yöresel ürünlerin üretildikleri yöre ile aralarında güçlü bir bağ bulunmaktadır.

Yöresel ürünlerin özgünlüğü, özel bir yerde, belli bir kültürde köklenmesiyle ve genellikle tarihsel derinlik, beceri, bilgi, yeme alışkanlığı ve diğer gelenekleri kapsar ki, bu özellikler yöresel ürünleri cazip kılan, onların satışlarını etkileyen unsurların başında gelir (Berard ve Marchenay, 2008’den aktaran Şengül ve Genç).

Yöresel mutfak kültürünün oluşmasında birçok faktör etkili olmaktadır. Bu faktörleri şu şekilde sıralamamız mümkündür (Şengül ve Türkay, 2015: 600-601):

- Yöreye has yiyecek-içecek ürünleri
- Dini etkiler
- Milli etkiler
- Gelenek ve görenekler

**Unutulmaya Yüz
Tutmuş Yöresel
Öğelerin Kültür
Turizmi
Kapsamında
Değerlendirilmesi:
Denizli İlinin Kültür
Öğeleri Örneği**

• 135

- Yeme-içme alışkanlıkları
- Mevsimsel özellikler
- Coğrafi özellikler
- Tarihsel birikim

Çalışmada; yöresel öğeler hakkında bilgi verilerek, Denizli'nin unutulmaya yüz tutmuş yöresel öğelerinin Kültür turizmi kapsamında değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

LİTERATÜR TARAMASI

Kültür ve Kültür Turizmi Kavramı

Şahin Kaymaz,
2 (2) 2018

• 136

Uygur ve Baykan (2007) Kavram olarak çok geniş bir yapıya sahip olan kültür, sanat, dil, tarih, din, mimari yapı, yaşam tarzı gibi etkenleri içine alan geniş bir kapsama sahiptir. Turistler kendilerine yabancı olan birçok ülke kültürünü tanıma amacıyla seyahat etmektedirler. Böylece farklı milletlere ait olan kültürel değerleri yerinde görüp tanıma fırsatı elde etmektedirler. Kültür turizmi, geliştiği yerlerin tarihi ve kültürel mirasının korunması konusunda etkili olduğu gibi ekonomik açıdan da kazançlar sağlamaktadır. Ayrıca, sürdürülebilirlik ilke ve politikaları ile geliştirilirse yerel, kültürel değerlerin küreselleşme karşısında yok olmasını engelleyici bir özelliğe sahip olmaktadır. Diğer bir ifade ile turizm, kültürel mirasın korunmasında bir araç haline getirilebilmektedir.

Usal ve Kuşluvan (2002) etimolojik yapısı bakımından bakıldığında, kültür, Latince'deki "*Cultura*" ya da "*Colere*" ediminden kaynaklanmaktadır. Klasik Latince'de bu edim, "*bakmak*" ya da "*yetiştirmek*" anlamına gelmektedir. Tarımsal anlamda ekip biçmek, sürmek ve ürün yetiştirmek şeklinde kullanılan "*Cultura*" nın, ilk kez insan deneyimi ve onun yaşama tarzı olarak anlam kazanması, Almanya'da 1750 tarihinden sonra ortaya çıkan gelişmeler sonrasında rastlanmaktadır. Kavram, önceleri insanın zihinsel kapasitesinin yarattığı bir değer olarak kullanılmaya başlanmıştır.

Kültür ve Turizm Bakanlığının tanımına göre Kültür, bir toplumu diğer toplumlardan farklı kılan, geçmişten beri değişerek devam eden, kendine özgü, sanatı, inançları, örf ve adetleri, anlayış ve davranışları ile onun kimliğini oluşturan yaşayış ve düşünüş tarzıdır. Topluma bir kimlik kazandıran, dayanışma ve birlik duygusu verdiği toplumda düzeni de sağlayan maddi ve manevi değerlerin bütünüdür (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2017).

Denizli İlinin Unutulmaya Yüz Tutmuş Kültürel Öğeleri / Evlilik İle İlgili Gelenek Görenekler

Geçmişe bakıldığında hemen hemen her kültürün kendisine özgü evlenme adetleri bulunmaktadır. Nitekim Denizli ilinin de kendisine has evlenme adetleri bulunmaktadır. Kısaca tanımı olarak evlenme birbirini beğenen ve ailelerce de uygun görülen iki gencin nişanlanmasıyla başlayan nikâh ve düğün ile sona eren sosyal bir olaydır. Denizli’de erkek tarafından beğenilen kızın çeşitli vücut kusurları olup olmadığı “görücü” olarak gönderilen kadınlarca incelenir. Kız tarafından söz keseni oyalayıcı sebeple “vakti iki edilen” deyip naz eder veya “büyüklerimizin münasip gördüğünü biz de uygun bulduk” deyip söz kesilmektedir. Söz kesim belirtisi olarak “tutu” adı verilen ve kız tarafından işlenmiş mendil verilmektedir. Bu bir nevi evlilik kararı anlamında “olur” demenin belirtisi olarak benimsenmektedir (Daldaban, Günaydın, Arınç, Baysal, Yılmaz, Sevinç, Kök ve Akçaöz, 2001).

Yaşayan İnsan Hazinesi: Hayri Dev, Denizli İli, Çameli İlçesinin Gökçeyaka köyünde 1933’te doğmuştur. Kendi köyünde ailesinin temel geçim kaynağı olan hayvancılık ile uğraşmıştır. Bağlama konusunda hiç eğitim almamıştır. Ailesinin maddi durumu iyi olmadığı için okula gitmemiş, okuma yazmayı köylerinde ilçeye okula giden birkaç arkadaşlarından öğrenmiştir. Koca usta Hayri Dev, kendi yapmış olduğu üç telli bağlamasını eline alarak dağlarda sürü otlatırken çalmaya başlamıştır. Daha sonra da bu güzel bağlaması yörede tek eğlence aracı haline gelerek çeşitli eğlence ve düğünlerde yerini almaya başlamıştır (www.pamukkale.gov.tr adresinden alınan bilgilerden derlenmiştir).

Fransız Jerome Cler İspanya’da duyduğu bir bağlama sesinden çok etkilenerek Türkiye’ye gelmiştir. Hayri Dev’i araştırmış ve kısa bir süre sonra bulmuştur. Konu ile ilgili geniş kapsamlı bir tez çalışması hazırlamıştır. Sorbonne Üniversite’sinin Etimoloji bölümünden doçentlik alması da bu tezle olmuştur. Dinlediği bağlama sesinden çok etkilenen Cler, kendisini defalarca dinleyip detaylı bir gözlem yapmıştır. Daha sonra 15 kişilik bir Fransız ekibi tekrar köye gelerek Hayri Dev’in hayatını “Ormanlar Arkası adlı” belgesel filmle anlatmışlardır. Fransız müzikologlar Hayri Dev’i kendi ülkelerinde konser vermek üzere üç defa çağırmışlardır. O dönemde, Fransız müzikologlardan birisi kendisinden müzik dersi almak ve belgeselini çekmek için her sene Çameli’ye gelmiştir. Hayri Dev, Fransa’ya da giderek çeşitli dersler vermiştir. Koca usta lakabını sadece müzik ile ilgili olarak değil bağlamanın yanında marangozluk, terzilik, ayakkabıcılık gibi işlerin elinden geldiğini söylemektedir. Fakat müzik dışında herhangi bir işle ilgilenmek istemediğini sadece müzik ile ilgilenmek istediğini her fırsatta dile getirmektedir. Gerek il gerekse ilçe bazında tanınmış bir müzisyen haline

Unutulmaya Yüz
Tutmuş Yöresel
Öğelerin Kültür
Turizmi
Kapsamında
Değerlendirilmesi:
Denizli İlinin Kültür
Öğeleri Örneği

• 137

gelen Hayri Dev, Çameli Halk Eğitimi Merkezi'nin oluşturduğu 10 kişilik grup içinde üç telli cura ve çam düdüğü çalmıştır. 2004 'de Ankara'da, 2005'de İstanbul'da Kültür Bakanlığın yaptığı mahalli Halk Oyunları şölenlerine, 2007' İzmir İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünün davetlisi olarak bu grubu içinde bulunmuştur. Ayrıca 2003'te UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi kapsamında kültürel mirasımızın belli unsurlarını yeniden yaratmak ve yorumlamak açısından gerekli bilgi ve beceriye yüksek düzeyde sahip olan Hayri Dev, 2008 yılı için "Yaşayan İnsan Hazinesi" olarak değerlendirilmiştir (www.pamukkale.gov.tr adresinden alınan bilgilerden derlenmiştir).

Şahin Kaymaz,
2 (2) 2018

Halime Özke-Sipsi Geleneği: Halime Özke, Denizli'nin Beyağaç ilçesine ikamet etmektedir. Beyağaç ilçesinde yaşayan 65 yaşındaki Halime Özke eski düğün günlerinin önemli müzik enstrümanlarından biri olan sipsi ile tanınmaktadır. Kına gecesinden kız almaya ve düğün gecesine kadar Denizli'deki geleneksel düğünlerin darbukayla birlikte vazgeçilmez çalgısı olan sipsi, modern hayatla yerini diğer müzik aletlerine bıraksa da sipsiyle yapılan düğünler unutulmuş değil (Daldaban vd., 2001).

• 138

"Piyasa" Geleneği: Denizli'nin Babadağ ilçesinde yaklaşık 80 yıldır devam eden bir gelenek olan piyasa geleneği, her Pazar ve bayram günlerinde yapılan bir evlilik öncesi kısa görüşme adında köklü bir gelenektir. Birbirini beğenen gençlerin akabinde ailelerini görücü göndererek istemekle son bulan bu geleneğin temelinde ilçe halkının tekstil ve dokumacılık işinin yoğunluğundan dolayı pek fazla dışarıya çıkmadıklarından ancak bu şekilde görüşebildikleri söylenmektedir. Özellikle bölge halkının muhafazakâr bir yapıya sahip olması da bu uygulamaya zemin hazırlamıştır. Özellikle eskiden genç kızlar hiç dışarıya çıkmayıp devamlı dokuma işiyle uğraştıklarından dolayı, günümüzdeki gibi önceden görüşme imkânı bulamayıp bu şekilde görüşebilmişleridir. Böylelikle haftada bir gün pazar tatilinde kızlar, aileleriyle alışverişe giderken caddeden geçmekte ve genç erkekler de onları beklemektedir. Daha sonrasında ise ailelerini haberdar edip isteme kısmına geçilmektedir (Daldaban vd., 2001).

Denizli'nin Eski Düğün Yemekleri

Günümüzde düğünlerde ya kulaktan dolma ya da moda olan hangisi ise düğün yemeği olarak o tercih edilmektedir. Fakat bölgesel anlamda geçmişe bakıldığında daha çok yöresel yemeklerin tercih edildiği görülmektedir. Düğün yemekleri için günler öncesinde başlayan hazırlıklar ve düğün boyunca devam eden yöresel oyunlar bulunmaktadır. Düğün evlerinde yemekleri yapanlara "düğün aşçısı" denilmektedir. Kız evinde pişirilecek yemeklerin malzemeleri ilin bazı yörelerinde oğlan evinden gönderilmektedir.

Çaput Aşı: Günümüzde Denizli denilince akla Horoz'u ve Pamukkale Travertenleri gibi önemli kültürel öğeler gelmektedir. Bunların yanında canlı ve cansız olarak sayılabilecek daha birçok kültürel anlamda önemli öğeler gelmektedir. Bunlardan bazıları düğün yemekleridir. Düğün yemekleri eskinin yemek kültürünü ve beslenme biçiminin yansıtan en önemli öğelerdir. En az ismi kadar köklü bir geçmişe sahip olan Denizli, kendisine özgü yöresel düğün yemeklerine sahiptir. Bu yemeklerden Çaput Aşı yemeği belki de en önemlisidir. Çünkü Denizli'nin en eski yöresel düğün yemeğidir. Yapımı gayet basit olan Çaput Aşı, toplanan taze bağ yapraklarından yapılır. Yapraklar küçük parçalar halinde doğranır. Üzerine yağ ilave edilerek haşlanır. Sonra pirinç ve etle birlikte pişirilir. Üzerine yoğurt dökülerek yenir. Diğer bir düğün yemeği de Alaçora'dır. Bu yemek de tıpkı diğer yöresel yemekler gibi eski düğün yemeği olup en basit hali ile haşlanmış kuru fasulyenin üzerine tereyağı ve bulgur ilave edilerek yapılır. Bir sonraki aşamada tuz, biber ve su konulduktan sonra suyu çekilinceye kadar pişirilir (Daldaban vd., 2001).

Kaçamak: Yarım litre tuzlu su kaynatılır. Su kaynamaya başlayınca, içine serpilerek üzere yeteri kadar un katılır. Bu işlem yapılırken, diğer taraftan tahta bir kaşıkla hızla unlu su karıştırılarak, karışım birbirlerine iyice yedirilir. Karışım koyu bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar devamlı karıştırılır. Bir tavada kızdırılmış yağa bir miktar kırmızıbiber eklenir. Kırmızıbiberli yağ tenceredeki unlu karışıma eklenerek servis yapılır. Bir diğer düğün yemeği de Sıyırma'dır. Özellikle Denizli'nin Çameli ilçesinde günümüzde çok az yapılan ve neredeyse unutulmuş bir yemektir. Yapımı gayet basit olan Sıyırma yemeği için Ayşe kadın fasulyenin tazeleri toplanıp, yıkanır, temizlenir ve toprak tencereye konur. Üstüne biraz patates eklenerek yeterince su konur. Taze birkaç kabak yaprağı örtülerek, üzerine ağırlık yapması için bir taş konur. Pişirinceye kadar ateşte tutulur. Pişince ateşten alınır ve suyu süzülür. Bir tepsi üzerine ters çevrilerek dökülür. Patatesler üzerinden alınıp, tuzu ekilir. Soğan ve közlenmiş biberle birlikte yenir (Daldaban vd., 2001).

Keşkek: Günümüzde başta Ege bölgesi olmak üzere hemen hemen her bölgede var olan Keşkek, Orta Asya'dan bu yana milli yemeklerimizden biridir. Denizli bölgesinde de yıllardır varlığını sürdüren Keşkek en çok Babadağ ilçesinde ünlenmiştir. Bu yüzde de en çok Babadağ'da usulüne uygun olarak yapılır. Keşkeğin ana maddesi yağlı keçi veya koç eti ile dövülmüş buğdaydır. Genellikle düğünlerde yapıldığı için, bu tarif 750 kişiliktir. 40-45 kg. kadar yağlı keçi veya koç eti, 30 kg. dövülmüş beyaz buğday, 2 kg. tereyağıdır. Büyükçe bir kazan içinde buğday, başka bir kazanda et normal ateşte pişirilmeye başlanır. Buğday piştikçe ağır ağır ara sıra karıştırılır ve pişen etin suyundan eklenir. Et iyice piştikten sonra

**Unutulmaya Yüz
Tutmuş Yöresel
Öğelerin Kültür
Turizmi
Kapsamında
Değerlendirilmesi:
Denizli İlinin Kültür
Öğeleri Örneği**

• 139

çıkarılır ve kemiğinden ayrılır ve iyice ezilir ve tamamen pişen buğdayın içine eklenir ve karıştırarak bir süre daha pişirilir. Daha sonra tereyağı bir tavada kızartılır. Üzerine kırmızıbiber ilave edilir. Keşkeğin üzerine tabaklara konduktan sonra gezdirilir. Yanında turşu veya salata ile birlikte yenir (Daldaban vd., 2001).

Diğer Düğün Adetleri

Tıpkı yemeklerde olduğu gibi düğün adetleri bölgesel anlamda önem taşımaktadır. Günümüzde, eski düğün adetleri sayesinde eski yöre insanların zihin yapısından inanç şekline kadar hemen hemen her konuda bilgi sahibi olmamıza yardımcı olabilmektedir. Denizli bölgesinde hemen her yörenin kendisine has düğün adetleri bulunmaktadır. Bu düğün adetlerinden bazıları çeşitli sebeplerden dolayı zamanla unutulup gitmiştir. Bunlardan bazıları az da olsa yakın geçmişe kadar gelebilmiştir. Fakat bunlar da zamanla unutulmuştur. Bu adetlerden birisi de "Pusat Keten Kesme"dir. *Pusat Keten Kesme*: Düğünden, 20-25 gün önce, giyim ve kuşam malzemeleri alınmak, düğüne hazırlık yapmak üzere gelin adayı ile birlikte çarşıya gidilmektedir. Kız ve oğlan evinin ihtiyaçları taraflarca alınır. Ayrıca kız ve oğlan evi yakınlarına da belirli ölçüler içinde münasip hediyelerde karşılıklı olarak alınır. Çarşı ve pazarlarda düğünlük malzemelerin alınması ve evde kesilip dikilmeye başlanması işlemine "Pusat-keten kesme" denilmektedir. Bir diğer adet ise *Oku Dağıtılması*dır. Düğünden bir hafta kadar önce düğüne davet edilecek akrabalara, yakınlarına, komşulara, arkadaşlara "Okuntu-Oku-Davetiye" kız ve oğlan evince ayrı ayrı dağıtılır.

Düğün Odunu Hazırlaması: Düğünde, Meşale (Kına) gecesinde ve yemek pişirilmesinde yakmak ve diğer işlerde kullanmak üzere gerekli odun ihtiyacı, Acıpayam, Çameli ve bazı yörelerinde imece usulüyle temin edilir. Komşuları ve yakınları Cumartesi veya Çarşamba günü sabah erkenden at ve merkepleriyle düğün evine gelirler. Toplu olarak dağa gidilir, kesilen odunlar at ve merkeplere yüklenerek, davul-zurna ile köy çıkışında odun alayı karşılanır. Odunların bir kısmı kız evine, diğerine oğlan evine yıkılır. Odun alayına katılanlar kız evine ağırlanır. Bu usul düğünde yardımlaşmanın, imecenin süregelen bir geleneğidir (Denizli Kültür Değerleri, 2001).

Keşkeklik Buğday Dövülmesi: Düğünün başladığı günün akşamüzeri, damat adayının arkadaşları ve tanıdıkları çağırılır. Düğün yemeği olarak hazırlanacak keşkeklik buğdayın "dibek taşı" na götürülmesi, bir toplulukla yapılır. Buğdaylar heybelere doldurulur, heybeler omuzlara atılır, davul zurna ile döğme mahalline götürülür. Bir meydanda bulunan dibek taşının çukuruna buğdaylar dökülür. Karşılıklı iki kişi ellerindeki "soku" tabir edilen, ağaçtan yapılmış baltaya benzeyen sokularla dövülmeye başlar. Döğme işi

bittikten sonra düğün evine birlikte ilahiler söylenerek gidilir. Bir sofraya kurulur, çerez meyve ikram edilir. Yenilir, içilir, eğlenilir (Denizli Kültür Değerleri, 2001).

Doğum İle İlgili Gelenek Görenekler

Günümüzde doğumlar çoğunlukla hastanede yapılmakta ise de kırsal yerlerde eskiden olduğu gibi, yaşlı kadınlara(ebe) yaptırılmaktadır. Bu ebeler bebeğin kırkı çıkıncaya kadar yörenin tüm geleneklerini uygulayan kişilerdir.

Doğum anı yaklaşınca ebeye haber verilir. Ebe gelerek kendi yöntemi ile doğumu yaptırır. Doğan bebeğin göbeği kesilerek sağına koyulur. Göbek bağından akan kan bebeğin alnına sürülür. Sonra bebek ılık suyla yıkanarak kundaklanır. Bebeğin alnının ve çenesinin düzgün olması için Tavas yöresinde 'şakak' denilen çenesinden başına, alnından arkaya doğru tülbent bağlanarak annesinin yanına yatırılır. Giysisine nazarlıklar takılır. Bazı ilçelerde ise yatağın ve yastığın altına 'Al ve Kırk basmasın' inancı ile makas, bıçak, ustura, Kur'an-ı Kerim konulmaktadır. Yeni doğan çocuk çok kişilere gösterilmez. Doğum sonrası anne 3 ezan geçmeden emzirmez. Bu arada bebek çekerli su ile beslenir. Serinhisar yöresinde bebek dünyaya geldikten sonra ilk pazar veya perşembe günü anneanne 'beşik düzme' diye tabir edilen geleneği yerine getirir. Hem bebeğe isim vermek için hem de doğumunu kutlamak için hısımlar ve akrabalar tarafından çeşitli hediyeler getirilir (Denizli Kültür Değerleri, 2001).

Denizli'nin Yetiştirdiği ve Unutulmaya Yüz Tutmuş Ünlü Kişiler

Özay Gönlüm: Özay gönlüm, Türk halk müziğinin en önemli şahsiyetlerinden birisidir. Denizli bölgesinde dokumalar diyarı olarak bilinen Kızılcabölük Kasabasında 1940 yılında doğmuştur. Evli ve iki çocuk babasıdır. 16 yaşında, Yurttan Seslerin kurucu hocası Muzaffer Sarısözen ile tanışmış ve onun daveti ile Ankara Radyosu Yurttan Sesler Programlarına misafir sanatçı olarak katılmıştır. Tam 34 yıldır TRT ailesinin en sevilen fertlerinden olan Özay Gönlüm, çalıp söylediği Ege Türküleri kadar; taklit yeteneği, anlattığı Türkü Hikâyeleri, Fıkraları, Mahalli Denizli şivesiyle Türk Halk folklorunun sunuşu ile de hemen hemen herkes tarafından bilinen ve sevilen bir kişidir. Müzik kariyerinin yanı sıra, Kültür Bakanlığı Hagem'de Repertuar kurulu üyeliği, TRT Türk Halk Müziği Repertuar Kurulu Üyeliği birçok sınavda jüri üyeliği yapmıştır. Düzenli olarak yayınlanan son televizyon programı TRT 1. kanalda yayınlanan THM istekler programıdır. Radyo ve televizyonlarda yayınlanan Nineden mektupla tiplmesiyle çok sevilen sanatçı tambura, çöğür, cura sazlarını bir araya getirerek Yaren adında kendine özgü bir çalgının mucididir. Ayrıca, Şelpe

**Unutulmaya Yüz
Tutmuş Yöresel
Öğelerin Kültür
Turizmi
Kapsamında
Değerlendirilmesi:
Denizli İlinin Kültür
Öğeleri Örneği**

• 141

tekniği ile (tezenesiz) saz çalmanın öncülerindedir. Özay Gönlüm Kütahya ve Denizli yöreleri başta olmak üzere Ege yöresinin pek çok türküsünü derlemiş, kaynak kişiliğini yapmıştır. Bunların önemli bir kısmı TRT Repertuarına girdi. Bazıları şunlardır; Denizli'nin Horozları (Çil Horoz, Çözde Al Mustafa Ali, Asmam Çardaktan, Cemilemin gezdiği Dağlar Meşeli, Osman'ımın Mendili, Evlerinin önü bulgur kazanı, şu dağlar tepe tepe) Özay Gönlüm, 01.03.2000 tarihinde Ankara Üniversitesi Tıp Fakültesinde vefat etmiştir (www.pamukkale.gov.tr adresinden alınan bilgilerden derlenmiştir).

Şahin Kaymaz,
2 (2) 2018

Kaptan (2002) *Dünyaca Ünlü Ressam-İbrahim Çallı*: 1882'de Denizli'nin Çal ilçesinde dünyaya gelen, Denizli'nin yetiştirdiği en önemli sanatçılardan biri olan İbrahim Çallı eserlerini, manzara, natüromort, nü ve portre çalışmaları şeklinde ortaya koymuştur. İyi bir sanatçı olmasının yanında önemli isimlere öğretmenlik yaparak, ressam olarak yetişmelerine katkıda bulunmuştur. Şeref Akdik, Refik Epikman, Saim Özeren, Elif Naci, Mahmut Cüda, Muhittin Sebati, Ali Avni Çelebi, Zeki Kocamemi ve Bedri Rahmi Eyüboğlu yetiştirdiği öğrenciler arasında gösterilebilir.

• 142

Kaptan (2002) 1914 kuşağı ressamlarına adını vererek "*Çallı kuşağı*" olarak anılmasına sebep olan ünlü ressamın Denizli'de başladığı yaşam yolculuğu arkasında eşi bulunmaz eserler bırakarak 1960 yılında İstanbul'da sona ermiştir. Denizli'nin yetiştirdiği önemli kişilerden bir diğeri de Dünya ve Olimpiyat Şampiyonu: Bayram Şit'tir. *Bayram Şit (1930-)*: Acıpayam ilçesine bağlı Akşar köyünde doğmuştur. İlkokul mezunudur. Güreşe bölgenin adet ve gelenekleri gereği köy düğünlerinde arkadaşları ile güreş tutarak 1947 yılında başlamıştır. 6 yıl karakucak ve yağlı güreş yaparak 1985 yılında İskenderiye de yapılan Akdeniz oyunlarında, 63 kilo serbestte şampiyon olmuştur.1952 yılında Helsinki oyunlarında, serbestte (62 kilo) olimpiyat şampiyonu olmuş ve altın madalya kazanmıştır. 1956 yılı Melbourne Olimpiyatlarında Serbest stil 62 Kg' da 4.olmuştur. Faal güreşi bıraktıktan sonra, milli güreş takımını çalıştırdı ve uzun süre milli takım antrenörlüğü yapmıştır.

Eskiden Denizli'nin Düğün Eğlenceleri ve Çeşitli Oyunlar

Her yörenin ve her ilin olduğu gibi Denizli'nin de kendisine has düğün eğlenceleri ve oyunlarına sahiptir. Bunlardan bazıları şunlardır:

Kahramanlığın Öyküsü Denizli Zeybeği: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün önerisi ile UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanteri 'ne 13 Mart 2013 tarihinde kayıt edilen, Denizli'nin farklı yörelerinde yaşatılmaya devam eden, adı ile özdeşleşen bu halk oyunu Denizli'de Tavas Zeybeği olarak bilinmektedir. Yörede kadınların oynadığı oyunlara "*Kadın Zeybek*",

erkeklerin oynadığı oyunlara "Erkek Zeybek" denilmektedir. Kadınların oynadığı oyunlar erkeklerin oynadığı oyunlara göre daha yürüktür. Erkek oyunlarının yöredeki bir diğer adı da "Ağır Zeybek" tir. Zeybek oyunlarının diğer oyunlara (Bar, Halay, Horon vb.) göre en büyük özelliği tek olarak serbest oynanmasıdır. Toplu olarak oynanan Zeybek oyunlarında oyuncular arasında müzik ve ritim hariç hiçbir bağ bulunmaz. Oyunu oynayan kişi hiçbir kurala bağlı kalmadan tamamen içinden geldiği gibi oynar. Zeybek oyunları toplu olarak oynandığında, yöresel olarak daire formu kullanılır. Kendine has ezgisi, kıyafetleri ve ağır figürleri ile kökeninde efelerin kahramanlığını anlatılmaktadır. (www.pamukkale.gov.tr adresinden alınan bilgilerden derlenmiştir).

Atıcılık: Denizli'nin bazı yörelerinde özellikle düğünlerde atıcılık da yapılmaktadır. Köyün yakınında geniş bir alanda düzenlen nişancılık yarışmaları için nişan yeri tespit edilerek bir bez, dolu testi gibi bir nişangâh konulmaktadır. Davul zurna eşliğinde topluca atıcılık yarışmaları yapılmaktadır. Son yıllarda silah kullanmanın yasaklanması, tehlikeleri nedeniyle bu gelenek pek fazla uygulanmamaktadır (Denizli Kültür Değerleri, 2001).

Kapma: Bölgede başta Acıpayam, Çameli ve Kale ilçelerinde yaygın olan yörelerinde bu adet, düğünün ilk günü yapılmaktadır. Gençler evin ya da ağacın yüksek bir dalından urgan sarkıtır, ucuna içi çerez dolu bir torba bağlanır, urganın ucu bir kişi tarafından tutulur. Ağacın üstünde elinde su dolu bardak bulunan bir kişi aşağı yukarı çekmek şartıyla torbayı sallandırır. Gençler torbayı yakalamak için aralarında yarışır. Bu arada torbaya yaklaşıp yukarıdaki kişi su döker. Bu oyun, torbayı birisi kapana kadar devam eder. Torbayı kapandıktan sonra herkesçe kutlanır. Daha sonra gençler, torbadaki çerezleri beraberce yerler (Denizli Kültür Değerleri, 2001).

Koşu: Acıpayam yöresinde düğün eğlencelerinden biriside gençlerin koşu yarışmasıdır. Bu yarışlar, Yeşil yuva kasabasında düğünün son günü sabah erkenden yapılır. Çevikliğine, süratine güvenen gençler, yalınayak, atlet ve şortla, belirlenen güzergâhta yarışır. Yarış sonunda, birinci gelene düğün sahibince ortaya konulan ödül verilir (Denizli Kültür Değerleri, 2001).

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Kozak (2014), nitel araştırma yöntemlerinde insanların, belirli bir konu üzerindeki düşünce ve davranış biçimi bakımından, birbirlerinden farklı olduğunu varsaymaktadır. Faklı kişilerden elde edilecek faklı bilgi ve bulgu ile eksik hücreler tamamlanarak resmin bütününe ulaşılmaktadır. Nitel araştırma yöntemlerinin esnek yapısı nedeniyle niçin ve nasıl gibi soru örnekleriyle elde edilen bilgi ya da bulgunun derinine inmek mümkündür. Sorulacak her bir soru ayrı bir veri katmanına inilmesi ve sonuca

**Unutulmaya Yüz
Tutmuş Yöresel
Öğelerin Kültür
Turizmi
Kapsamında
Değerlendirilmesi:
Denizli İlinin Kültür
Öğeleri Örneği**

• 143

yaklaşılması anlamına gelmektedir. Nitel kaynaklı araştırmada sorunun tek tek belirlenmesi yoluna gidilmektedir. Bir sorunun varlığına ulaşılmasının bile, elde edilen sonuçların bilimsel katkısı açısından önemi büyüktür. Çünkü bir tane sorunun varlığına ulaşılmış olması, mevcut durum için bir örneği oluşturmaktadır.

Araştırma kapsamında veri toplama yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme yöntemine başvurulmuştur. Nitel araştırmanın tercih edilme nedeni, araştırmacının katılımcı rolünün olması ve konunun kendi doğal çevresinde incelenmek istenmesidir. Nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniğinin tercih edilme nedeni ise görüşme yapılan kişinin görüşleri doğrultusunda araştırma konusuyla ilgili yeni fikirlerin, önerilerin ve bilgilerin ortaya konulmak istenmesidir. Bu kapsamda, araştırma için görüşme formu yaklaşımı tercih edilmiş, hazırlanan formda konu ile ilgili çeşitli sorulara yer verilmiştir.

Şahin Kaymaz,
2 (2) 2018

“Denizli’nin yöresel yemeklerinden biri olan Çaput aşısı yemeği, Hayri Dev’in Üç telli bağlama ve Halime Özke’nin “Sipsi gibi önemli müzik enstrümanlarının kültür turizmi kapsamında değerlendirilmesi için neler yapılmalıdır?” sorusundan yola çıkılarak aşağıdaki araştırma soruları sorulmuştur:

• 144

1. Üç telli bağlamanın kültürümüzdeki yeri ve önemi nedir?
2. Üç telli bağlama için herhangi bir eğitim aldınız mı?
3. Sizden sonra bu mesleği sürdüreceği biri var mı?
4. Sipsinin eski düğün günlerindeki yeri ve önemi hakkında neler söylemek istersiniz? (İnsanların genel yaklaşımı nasıldı)
5. Sipsi geleneğinin sonraki kuşaklara aktarımı veya yaşatılması için neler yapılmalıdır?
6. Denizli’nin eski düğün adetleri ve yemekleri nelerdir?
7. Çaput aşısı ve keşkek yemeği gibi önemli yemeklerin unutulmaması veya tekrar değerlendirilmesi adına neler yapılmalıdır?

Çalışma, iki aşamadan oluşmaktadır. Birinci aşamada, bölgede yaşayan ve üç telli bağlaması ile bilinen ve yaşayan insan hazinesi unvanına sahip olan Hayri Dev ile eski düğün günlerinin vazgeçilmez müzik enstrümanı olan sipsinin sahibi olan Halime Özke ile yüz yüze görüşülmüştür. Görüşme kapsamında kendilerine ait müzik enstrümanları ile ilgili olarak eski düğün günlerindeki yeri ve önemi ve gelecek kuşaklara aktarım bakımından günümüzdeki yeri ve önemi ile ilgili çeşitli sorular sorulmuştur. Denizli’nin en eski yemeklerinden biri olan Çaput Aşısı yemeği hakkında yüz yüze

görülmüştür.

Çaput aşu Buldan ve Güney ilçelerinde eski düğünlerin en önemli yemeğidir. Günümüzde nadiren de olsa bölgede yapılmaktadır. Bu nedenle Buldan'ın Cumhuriyet mahallesinde bulunan ileri yaşlardaki kişilerle de Çaput yemeği hakkında bilgiler toplanmıştır. Söz konusu yemeklerin bölge kültürü açısından önemine ve günümüzde de değerlendirilmesi ve gelecek kuşaklara aktarılması gibi konularda çeşitli sorular yöneltilmiştir. İkinci aşamada ise nitel araştırma yöntemlerinden arşiv-doküman tarama yöntemine başvurulmuştur. Bu anlamda Denizli iline ait ve unutulmaya yüz tutmuş gelenek ve göreneklerin il halk kütüphanesi başta olmak üzere Pamukkale Üniversitesi merkez kütüphanesi, Belediye arşivlerinden ve İl Kültür Turizm Müdürlüğü arşivlerinin incelenmesi sonucunda elde edilmiştir.

ARAŞTIRMA BULGULARI

Çalışma kapsamında gerek ilgili arşivler gerekse ilgili kişiler ile görüşmeden elde edilen verilere bakıldığında Denizli ili gerçek anlamda köklü bir kültürel potansiyele sahiptir. Fakat zaman içinde çeşitli sebeplerden dolayı bu kültürel öğeler unutulmuştur. Bu kültürel öğeler arasında gelenek görenek, kişiler ve yöresel yemekler yer almaktadır. Özellikle Denizli'nin Çameli ilçesinde yaşayan Hayri Dev, deyim yerindeyse yaşayan bir tarih niteliği taşımaktadır. Çameli'nin küçük bir köyünde yaşayan Hayri Dev, çevresinde kimsenin bağlama geleneğine ilgi duymadığını ve sonuç olarak da kendisinden sonra bu üç telli bağlama geleneğinin kaybolacağını dile getirmektedir.

Eski düğün günlerinin müzik enstrümanlarından biri olan Sipsi ise hemen hemen aynı durumdadır. Denizli'nin Beyağaç ilçesinde yaşayan Halime Özke, bölgede bu geleneği sürdüren nadir insanlardan birisidir. Eskiden televizyon tam olarak yaygın olmadığı için sipsinin tek eğlence aracı olduğu dile getirilmektedir. Halime Özke, çocukluk yıllarında çobanlık yaparken önce kavalla başladığı müziği, sipsiyle sürdürdüğünü ve yıllarca ilçede geçmişteki hemen her düğünde sipsi çaldığını söylemektedir. Yörelerinde eskiden tüm düğünlerde sipsi çalındığını, özellikle kına gecelerinde kadınlara çaldığını ifade eden Özke, "şimdi org ve bağlama gibi enstrümanlar çoğaldığı için eskisi gibi rağbet olmuyor" demektedir. Yaşının da ilerlediğinden dolayı eskisi gibi sipsi çalmadığını dile getiren Halime Özke, küçükken ailede 5 kız kardeş olduklarını ve içlerinden sadece kendisinin sipsi çaldığını dile getirmektedir. Bunun için herhangi bir eğitim almadığını dile getirerek kimsenin sipsiye ilgi gösterilmediğini ve unutulmaması konusunda da ne yazık ki bir çalışmanın da yapılmadığını dile getirmektedir. Hayri Dev ile birlikte çeşitli etkinlik ve programlara

**Unutulmaya Yüz
Tutmuş Yöresel
Öğelerin Kültür
Turizmi
Kapsamında
Değerlendirilmesi:
Denizli İlinin Kültür
Öğeleri Örneği**

• 145

Şahin Kaymaz,
2 (2) 2018

• 146

katıldıklarının dile getiren Halime Özke bu güzel geleneğin sürdürülmesini ve genç kuşaklar tarafından benimsenmesini istemektedir. Halime Özke, düğünlerde sipsi geleneğinin sürmesini arzu ettiğini, ancak artık yörede sipsi çalan çok fazla kimse kalmadığını dile getirerek, tıpkı Hayri Dev gibi kendisinden sonra bu güzel geleneği sürdürecektir olan sadece oğlu Durmuş Özke olduğunu dile getirmektedir. Eski düğün adet, gelenek ve göreneklerine de değinen Halime Özke, eskiden düğünlerde kadın erkek ayrı ayrı yerlerde olduğunu ve kadınların olduğunu yerde ise bir bekçi olduğunu dile getirmektedir. Sipsiye başlama sebebini de eskiden televizyonun çok yaygın olmadığını ve dolayısıyla da tek eğlence aracının sipsi olduğunu dile getirmektedir (Kişisel Görüşme, 22.09.2017). Nişan, düğün ve kız alma gibi eşitli eğlencelerde en çok tercih edilen müzik enstrümanı olan sipsi, şimdilerde eskisi gibi rağbet görmemektedir. Özellikle son yıllarda müzik enstrümanlarındaki teknolojik gelişmelerden çok etkilenen sipsi geleneği neredeyse hiç tercih edilmeyen bir duruma gelip unutulmaya yüz tutmuştur. Halime Özke tıpkı Hayri Dev gibi kendisinden sonra bu geleneğin yaşatılmasını ve bu konuda gerekli çalışmaların yapılmasını istemektedir. İki oğlu bir kızı olan Halime Özke'nin sadece küçük oğlu Durmuş Özke, sipsi geleneğini sürdürmek için hevesli olduğunu dile getirmektedir.

Denizli ili için çeşitli arşiv ve dokümanlara bakıldığında ise gelenek görenek ve yöresel yemekler açısından çok zengin bir kültüre sahip olduğu anlaşılmaktadır. Bunların başında eski düğün yemekleri, yöresel oyunlar ve düğün yemekleri gelmektedir. Fakat çeşitli sebeplerden dolayı bu kültürel öğeler de unutulmaya yüz tutmuştur. Örneğin Denizli'nin en eski yemeği olan Çaput Aşı yemeği yeni nesil tarafından neredeyse bilinmemektedir. Eski bir düğün yemeği olan Çaput Aşı, asma yaprağından yapılmaktadır. Daha çok Güney ve Buldan ilçelerinde yaygın olan bu yemek eski düğün günlerinin önemli lezzetlerinden biridir. Günümüzde sadece Buldan yöresinde sınırlı kalan bu yemek de tıpkı diğer kültürel öğeler gibi unutulmaya yüz tutmuştur. İlçe sakinleri, Çaput Aşı yemeğinin eskiden çok popüler bir yemek olduğunu ve düğünlerde çok tercih edilen bir yemek olduğunu dile getirmektedir. Fakat günümüzde neredeyse hiç tercih edilmediği ve unutulmaya yüz tutan bir yemek olduğunu söylemektedirler.

Unutulan bir diğer gelenek ise *"Piyasa Geleneği"* dir. Denizli'nin Babadağ ilçesinde eskiden genç kız ve erkeklerin özel günlerde veya bayramlarda evlenmek amacıyla veya nişanlı olanların da nişanlılarına haber vermesi amacıyla kısmen bir araya geldikleri yere denilmektedir. Babadağ ilçesinde yıllardan beri uygulanan bu gelenek halk arasında "Evleneceksen Piyasaya Çık" denilmektedir. Bu gelenek günümüzde çeşitli değişikliklere uğramıştır. Değişikliklerden en önemlisi, şimdilerde gençlerin yanlarında büyükleri

olmadan da “piyasa” ya çıkmasıdır. Yine de birbirini beğenen gençler kendileri konuşmuyor, ailelerini buluşturmaktadır. Diğer bir değişiklik ise pazar günleri yapılan piyasanın artık bayramın üç ve dördüncü günlerine alınmasıdır. İlçede Piyasa geleneği eskisi gibi çok yaygın olarak yapılmamaktadır. Çünkü gelişen teknolojiye uyum sağlayan ilçe sakinleri, el dokumacılığını bırakıp otomatik tezgâhlara geçtikten sonra işleri azalmıştır. Böylece gençlerin diğer günlerde de dışarıya çıkıp birbirini görme fırsatları doğmuş ve gelenek eskisi gibi uygulanmamıştır (Kişisel Görüşme, 21.09.2017).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Her toplumun kendisine özgü canlı ve cansız kültürel öğeleri bulunmaktadır. Bu kültürel öğeler içinde gelenek görenekler ve yöresel yemeklerin yeri önemli bir yere sahiptir. Fakat çeşitli nedenlerden dolayı bu kültürel öğeler unutulmaya yüz tutmuştur. Denizli bölgesinde “Yaşayan İnsan Hazinesi” olarak nitelendirilen Hayri Dev, bu öğeler arasında yer almaktadır. Bölgede üç telli bağlama geleneğinin son ustası olan Hayri Dev, ne yazık ki unutulmaya başlamıştır. Kendisinden sonra sadece bu geleneği sürdürecektir kişi olarak sadece oğlu Bayram Dev kalmıştır. Fakat bu geleneğin gerek il gerekse ilçe civarında yaygın hale getirilmesi ve unutulmaması için gerekli çalışmaların yapılması gerekmektedir. Müzik enstrümanları arasındaki teknolojiye karşı direnen sipsi, günümüzde ne yazık ki unutulmaya yüz tutmuştur. Bölge kültürü açısından önemli bir yeri olan sipsi geleneği için üretimi anlamında yeni teknolojik enstrümanlara entegrasyonu sağlanabilir. Böylelikle kısmen de olsa unutulması engellenmiş olacaktır. Diğer unutulmaya yüz tutan öğeler ise gelenek-görenek, yöresel oyun ve yemeklerdir. Günümüzde insanların düğünlerde eski düğün yemeklerinin demode ve ucuz görmelerinden dolayı söz konusu yöresel yemekler unutulmuştur. Özellikle Buldan ve Güney bölgelerinde Çaput Aşı ve Babadağ bölgesinde yöresel Keşkek unutulmuş yemekler arasında yer almaktadır. Bu bağlamda yapılabilecek olan faaliyetler için çeşitli öneriler aşağıda sunulmuştur:

- Hayri Dev ve Halime Özke'nin müzik enstrümanlarının öğretilmesi için kendi isimlerinin olduğu “Hayri Dev-Üç telli bağlama veya Halime Özke-Sipsi geleneği” adında çeşitli küçük kurslar oluşturulması,
- Denizli ili kültürel öğeler açısından önemli bir yere sahip olan Hayri Dev ve Halime Özke'nin unutulmaması adına ilde çeşitli türkü evlerine kendi isimlerinin olduğu işletmelerin oluşturulması,
- Çaput aşısı ve keşkek gibi önemli yemeklerin tekrar değerlendirilmesi

Unutulmaya Yüz
Tutmuş Yöresel
Öğelerin Kültür
Turizmi
Kapsamında
Değerlendirilmesi:
Denizli İlinin Kültür
Öğeleri Örneği

• 147

**Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Öğelerin Kültür Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi:
Denizli İlinin Kültür Öğeleri Örneği**

ve kültür turizmi kapsamında değerlendirilmesi için “Denizli Mutfağı” gibi ibareler oluşturularak konaklama sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin açık büfelerinde Denizli’ye özgü yemeklerin bulundurulması,

- Konaklama işletmelerinin bünyesinde bulunan temalı restoranlarda farklı bölge konseptlerinin yanı sıra “Denizli Mutfağı” teması ile restoranların oluşturulması,
- Denizli Pamukkale destinasyonuna gelen turistlere il mutfağına özgü yöresel ürünlerin satışının yapıldığı özel bir işletme konsepti oluşturularak ziyaretçilere buradan alışveriş yapabileme olanağının sunulması,
- Konaklama işletmelerinin mönülerinde Denizli mutfak kültürüne özgü lezzetlerin bulundurulması,
- Şehir merkezlerinde ile özgü yemekleri yapan restoranların açılmasının teşvik edilmesi,
- Turistleri bölgeye getiren seyahat işletmelerince, bölgesel ürünlerin satıldığı pazarlara geziler düzenlenerek ziyaretçilerin bu kültürü tanıyarak alışveriş yapabilmesi imkânın sağlanması,
- Denizli mutfağına özgü yöresel ürünlerin bulunduğu ve kültürün tanıtıldığı mutfak müzelerinin açılmasıdır.

Şahin Kaymaz,
2 (2) 2018

• 148

KAYNAKÇA

- Avcıkurt, C., Sarioğlan M., ve Girgin G. K. (2007). Yiyecek-İçecek Olgusuna Sosyolojik Bir Bakış 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, Antalya.
- Daldaban, A., Günaydın, C., Arınç., Baysal, H., Yılmaz, S., Sevinç, C., Kök, Ş., ve Akçaöz,S. (2001). Denizli Kültür Değerleri. Denizli: Deha.
- Denizli Büyükşehir Belediyesi Denizli Turizm Envanteri, (2002). Yeni Merhaba Yayınları.
- Kaptan, Ş. (2002) Denizlili Meşhurlar. Denizli. Egeli Araştırmacı Ve Yazarlar Birliği Yayınları.
- Kozak, M. (2014). Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri. 1.Baskı. Ankara: Detay yayıncılık.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi: Mudurnu örneği, Citta Slow Eko-Gastronomi Kongresi, Gökçeada. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, Yıl:2016 Sayı: 4 Ss.86-99

Tekelioğlu, Y. ve Demirer, R. (2008). Küreselleşme Sürecinde Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretlerin Geleceği. Küreselleşme, Demokratikleşme ve Türkiye Uluslararası Sempozyumu Bildiri Kitabı, Akdeniz Üniversitesi, İ.İ.B.F., Gazi Kitabevi, Ankara, 715-730.

Usal, A. ve Kuşluvan, Z. (2002). Davranış Bilimleri, Sosyal Psikoloji. Barış Yayınları, İzmir.

Uygur, S. ve Baykan, E. (2007). Kültür Turizmi Ve Turizmin Kültürel Varlıklar Üzerindeki Etkileri. Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi, Yıl: 2007 Sayı: 2 Ss.31-49

Uygur, S. M. ve Baykan, E. (2007). Kültür turizmi ve turizmin kültürel varlıklar üzerindeki etkileri. Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi, 2007(2), 1-20.

İnternet Kaynakçası

Pamukkale, (2017). Denizli'nin Ünlüleri ve Denizli'nin Yetiştirdiği Ünlüler, <http://www.pamukkale.gov.tr/tr/Denizli-nin-Unluleri>, (Erişim Tarihi:20.09. 2017).

Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2017). Kültür Kavramı İle İlgili Tanım, <http://www.kultur.gov.tr/TR,96254/kultur.html>, (Erişim Tarihi: 20.06. 2017).

Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), (2017). Türkiye'yi Kültür Amaçlı Ziyaret Eden Turistler İle İlgili Veriler, http://www.tuik.gov.tr/PreTablo.do?alt_id=1086, (Erişim Tarihi: 20.06.2017).

Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Öğelerin Kültür Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi: Denizli İlinin Kültür Öğeleri Örneği

• 149